

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Agricultura
y la Alimentación



Organización
Mundial de la Salud

S

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.net

Punto 3(a) del programa

CX/LAC 10/17/4

Junio 2010

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE

17ª reunión

Acapulco, México, 8 - 12 de noviembre de 2010

ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL DEL CODEX PARA EL CULANTRO COYOTE

(En el Trámite 3)

Se invita a los Gobiernos y las organizaciones internacionales interesadas que gocen de la condición de observador y que deseen formular observaciones sobre la propuesta anteriormente mencionada, incluidas las posibles repercusiones sobre sus intereses económicos, a que las remitan, de conformidad con el Procedimiento uniforme para la elaboración de las normas del Codex y textos afines (Manual de procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius) antes del **15 de septiembre de 2010**. Las observaciones deberán dirigirse:

al:

Presidente del Comité,
Dr. Francisco Ramos Gómez,
Director General de Normas,
Dirección General de Normas (DGN),
Av. Puente de Tecamachalco 6, 2do piso,
Lomas de Tecamachalco Sección Fuentes,
C.P. 53950 Naucalpan de Juárez,
Estado de México, México,
Tels.: +52 (55) 57 29 94 80, +52 (55) 57 29 91 00,
Ext.: 43220, 43218;
Fax: +52 (55) 55 20 97 15;
Correo electrónico: jalopez@economia.gob.mx,
codexmex@economia.gob.mx - **preferiblemente** -

con copia a la:

Secretaría,
Comisión del Codex Alimentarius,
Programa mixto FAO/OMS sobre normas alimentarias,
Viale delle Terme di Caracalla, 00153
Roma, Italia
Fax: + 39 (06) 5705 .4593
Correo electrónico: codex@fao.org - **preferiblemente** -

ANTECEDENTES

1. En la 16ª reunión del Comité Coordinador del Codex para América Latina y el Caribe (CCLAC) celebrada en Acapulco, México del 10 al 14 noviembre del 2008, se estableció como acuerdo, conformar un grupo de trabajo electrónico liderado por Costa Rica para elaborar un anteproyecto de norma regional para el culantro coyote¹. La Comisión del Codex Alimentarius, en su 32º Período de Sesiones celebrado en Roma, Italia, del 29 de junio al 4 de julio de 2009, aprobó la elaboración de esta norma regional como nuevo trabajo del CCLAC².

2. El grupo de trabajo electrónico que trabajó dicho anteproyecto de norma regional estuvo conformado por: Costa Rica, República Dominicana, Cuba, Argentina, Nicaragua, El Salvador, Guatemala, Panamá, México. Este comité tuvo la siguiente programación:

Nº	Tarea	Fecha límite
1	Registro de expertos interesados.	21 de agosto 2009
2	Distribución primer borrador de anteproyecto de norma regional.	18 de septiembre 2009
3	Fecha límite de recibo de comentarios del primer borrador.	02 de octubre 2009
4	Distribución segundo borrador del anteproyecto de norma regional.	24 de noviembre 2009
5	Fecha límite de recibo de comentarios del segundo borrador.	10 de diciembre 2009
6	Distribución tercer borrador del anteproyecto de norma regional.	17 diciembre 2009
7	Envío de documento final a la Secretaría del Codex.	18 diciembre del 2009

¹ ALINORM 09/32/36, paras. 66-72.

² ALINORM 09/32/REP, Apéndice VI.

Observaciones Recibidas:

País	Observación
República Dominicana	1. Incorporar la palabra "inocuidad" en el apartado 2 del proyecto de norma: Disposiciones relativas a la calidad. 2. Incorporar al apartado 2.1 requisitos mínimos las viñetas: <ul style="list-style-type: none"> • Estar libres de residuos de plaguicidas. • Estar libres de toxinas naturales. • Estar libres de microorganismos patógenos, como: Clostridium, Salmonella, Síguela, E. Coli etc; así como de huevos y larvas de parásitos. 3. Sustituir la palabra "rambutanes" por "culantro coyote".
El Salvador	1. Incluir en las denominaciones internacionales "cilantro". 2. Sugiere eliminar las disposiciones debido a que no se consideran requisitos de calidad: <ul style="list-style-type: none"> • Soportar el transporte y la manipulación. • Llegar en estado satisfactorio al lugar del destino. • Exento de daños causados por bajas y/o temperaturas.
Guatemala	Aportó un documento base para la elaboración de la norma.

Justificación:

3. En el documento del Anteproyecto de Norma Regional del Codex para el Culantro Coyote (*Eryngium foetidum*), específicamente en la sección 2.1 sobre requisitos mínimos se omitió incorporar el siguiente inciso: "estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica".

- (a) La omisión se debió a que los rollos de culantro coyote pasan por un proceso de lavado, debido a que se manejan las hojas separadas del tallo central por lo que la lámina pierde humedad, de esta manera el rollo del culantro coyote se maneja húmedo para mantener la vida útil del rollo y la apariencia de fresca.
- (b) El proceso del culantro coyote no pasa por un proceso de secado, debido a que los rollos se deshidratarían muy rápidamente.
- (c) Se considera que la hoja húmeda del culantro coyote favorece el enfriamiento y de esta forma se deshidrata menos y alarga la vida útil del rollo.

SOLICITUD DE OBSERVACIONES

4. Se invita a los miembros y observadores del Codex a enviar sus observaciones sobre el Anteproyecto de Norma Regional del Codex para el Culantro Coyote según las instrucciones que figuran en la página anterior.

ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL DEL CODEX PARA EL CULANTRO COYOTE¹

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a las variedades, y/o tipos comerciales de culantro coyote, obtenidos de *Eryngium foetidum*, de la familia *Apiaceae*, que habrán de suministrarse en forma de manojos de hojas frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluye el culantro coyote destinado a la elaboración industrial.

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

2.1 REQUISITOS MÍNIMOS

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, los manojos de culantro coyote deberán:

- estar sanos, y exentos de hojas afectadas por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo;
- estar limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible;
- estar *prácticamente* exentos de plagas, y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto;
- estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraños;
- presentar un aspecto fresco;
- estar exentos de daños causados por bajas y/o altas temperaturas;
- presentar su coloración natural.

2.1.1 El desarrollo y condición del culantro coyote deberán ser tales que les permitan:

- soportar el transporte y la manipulación; y
- llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.

2.2 CLASIFICACIÓN

El culantro coyote se clasifica en tres categorías, según se definen a continuación:

2.2.1 Categoría "Extra"

Los manojos de esta categoría deberán ser de calidad superior, y característicos de la variedad y/o tipo comercial. No deberán tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.

2.2.2 Categoría I²

Los manojos de esta categoría deberán ser de buena calidad, y característicos de la variedad y/o tipo comercial. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:

- presencia de manchas blancas, y/o marrón y amarillo, que no excedan el 5% de las hojas del manojó;
- presencia de hojas quebradas, que no excedan el 5% del total de las hojas del manojó;
- presencia de hojas partidas, que no excedan el 5% del total de las hojas del manojó.

2.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende los manojos que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la Sección 2.1. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos, siempre y cuando los manojos conserven sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación:

¹ Algunas denominaciones internacionales para el *Eryngium foetidum* son las siguientes: Culantro, culantrón, culantro coyote, culantro extranjero, culantro real, alcapate, escorzonera, samat, xamat, cilantro cimarrón, recaó, culantro culebra, cilantro ancho, jia yuan gian, koulant, chadwon, spiritweed, false coriander, long coriander, stinkweed, fitweed.

² Hojas quebradas: Hojas en las que su nervadura central ha sufrido una fractura por daño mecánico sin desprendimiento de ninguna de las partes adyacentes a la fractura.
Hojas partidas: Hojas en las que hace falta parte de la superficie laminar.

- presencia de manchas blancas, y/o marrón y amarillo, que no excedan el 20% de las hojas del manajo.
- presencia de hojas quebradas, que no excedan el 20% del total de las hojas del manajo.
- presencia de hojas partidas, que no excedan el 20% del total de las hojas del manajo.

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

El calibre se determina según el número de manojos por kilogramo. Las especificaciones de calibre son las siguientes:

Especificaciones de calibre para los manojos de hojas

Código de calibre	Peso por manajo (gramos)	Número de manojos por Kg
1	> 200	< 5
2	150 - 200	5 - 7
3	100 - 149	8 - 10
4	50 - 99	11 - 20
5	< 50	> 20

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

En cada envase se permitirán tolerancias de calidad y calibre para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada.

4.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

4.1.1 Categoría "Extra"

El 5%, en número o en peso, de los manojos que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

4.1.2 Categoría I

El 10%, en número o en peso, de los manojos que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero, satisfagan los de la Categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

4.1.3 Categoría II

El 10%, en número o en peso, de los manojos que no satisfagan los requisitos de esta categoría, ni los requisitos mínimos, con excepción de los productos afectados por podredumbre o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean aptos para el consumo.

4.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

Para todas las categorías y formas de presentación, el 10%, en número o en peso, de los manojos que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

5.1 HOMOGENEIDAD

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por manojos del mismo origen, variedad y/o tipo comercial, calidad, calibre y color. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

5.2 ENVASADO

Los manojos deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos³, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

Los manojos deberán disponerse en envases que se ajusten al Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP 44-1995).

5.2.1 Descripción de los Envases

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte, y la conservación apropiados del culantro coyote. Los envases deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

5.3 FORMAS DE PRESENTACIÓN

Los manojos podrán presentarse en una de las siguientes formas:

5.3.1 Manojos individuales

En este caso cada manajo estará envasado en una bolsa de forma individual.

5.3.2 Manojos en grupos

En este caso, los manojos estarán envasados a razón de varios manojos en cada bolsa, dependiendo del calibre.

6. MARCADO O ETIQUETADO

6.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

Además de los requisitos de la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

6.1.1 Naturaleza del Producto

Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase deberá etiquetarse con el nombre del producto "Culantro Coyote" o con el nombre con el que se conoce en el país en que se comercializa y, facultativamente, con el de la variedad y/o tipo comercial, especificando las características de la presentación (frutos sueltos o en racimos).

6.2 ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

Cada envase deberá llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble, y visibles desde el exterior, o bien en los documentos que acompañan el envío.

6.2.1 Identificación

Nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor. Código de identificación (facultativo)⁴.

6.2.2 Naturaleza del Producto

Nombre del producto "Culantro Coyote", o con el nombre con el que se conoce en el país en que se comercializa, si el contenido no es visible desde el exterior. Nombre de la variedad y/o tipo comercial (facultativo).

6.2.3 Origen del Producto

País de origen y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.

6.2.4 Especificaciones Comerciales

- Calibre; y
- Peso neto.

6.2.5 Marca de Inspección Oficial (facultativa)

³ Para los fines de esta Norma, esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria.

⁴ La legislación nacional de algunos países requiere una declaración expresa del nombre y la dirección. Sin embargo, en caso de que se utilice una marca en clave, habrá de consignarse muy cerca de ella la referencia al "envasador y/o expedidor" (o a las siglas correspondientes).

7. CONTAMINANTES

7.1 El producto al que se aplica las disposiciones de la presente Norma deberán cumplir con los niveles máximos de la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos (CODEX STAN 193-1995).

7.2 El producto al que se aplica las disposiciones de la presente Norma deberán cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

8. HIGIENE

8.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la presente Norma se prepare y manipule de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969), Código de Prácticas de Higiene para Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP 53-2003) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

8.2 El producto deberá ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos (CAC/GL 21-1997).