

NORMA PARA EL RAMBUTÁN (CODEX STAN 246-2005)

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a las variedades y/o tipos comerciales de rambutanes obtenidos de *Nephelium lappaceum* L., de la familia *Sapindaceae*, que habrán de suministrarse frescos al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los rambutanes destinados 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 rambutanes deberán estar:

- enteros;
- sanos, y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo;
- limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible;
- prácticamente exentos de plagas, y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto;
- exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- exentos de cualquier olor y/o sabor extraños;
- con aspecto fresco;
- exentos de daños causados por bajas y/o altas temperaturas.

2.1.1 Los rambutanes deberán haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez, de conformidad con los criterios peculiares de la variedad y/o tipo comercial y la zona en que se producen.

El desarrollo y condición de los rambutanes deberán ser tales que les permitan:

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

2.2 CLASIFICACIÓN

Los rambutanes se clasifican en tres categorías, según se definen a continuación:

2.2.1 Categoría "Extra"

Los rambutanes 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 I

Los rambutanes 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:

- un ligero defecto de forma;
- defectos leves en la piel que en total no excedan el 5% de la superficie del fruto excluyendo los defectos en los filamentos.

En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa del producto.

2.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende los rambutanes 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 rambutanes conserven sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación:

- defectos de forma;
- defectos en la piel que en total no excedan el 10% de la superficie del fruto excluyendo los defectos en los filamentos.

En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa del producto.

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

El calibre se determina según el número de frutos por kilogramo. Existen dos formas de presentación, a saber, frutos sueltos y en racimos. Las especificaciones de calibre son las siguientes:

Cuadro 1

Especificaciones de calibre para los rambutanes que se presentan como frutos sueltos

Código de calibre	Peso por fruto (gramos)	Número de frutos por Kg
1	> 43	< 23
2	38 – 43	23 – 26
3	33 – 37	27 – 30
4	29 – 32	31 – 34
5	25 – 28	35 – 40
6	18 – 24	41 – 50

Cuadro 2

Especificaciones de calibre para los rambutanes que se presentan en racimos

Código de calibre	Número de frutos por Kg
1	< 29
2	29 – 34
3	35 – 40
4	41 – 45

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 rambutanes 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.

Además de lo estipulado anteriormente, en cada envase que contenga rambutanes en racimos se permitirá el 10%, en número o en peso, de frutos separados del racimo.

4.1.2 Categoría I

El 10%, en número o en peso, de los rambutanes 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.

Además de lo estipulado anteriormente, en cada envase que contenga rambutanes en racimos se permitirá el 10%, en número o en peso, de frutos separados del racimo.

4.1.3 Categoría II

El 10%, en número o en peso, de los rambutanes 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.

Además de lo estipulado anteriormente, en cada envase que contenga rambutanes en racimos se permitirá el 10%, en número o en peso, de frutos separados del racimo.

4.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

Para todas las categorías y formas de presentación, el 10%, en número o en peso, de los rambutanes 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 rambutanes 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 rambutanes deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos¹, 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 rambutanes 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 de los rambutanes. Los envases deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

5.3 FORMAS DE PRESENTACIÓN

Los rambutanes podrán presentarse en una de las siguientes formas:

5.3.1 Frutos sueltos

En este caso el pedúnculo deberá estar cortado a la altura del primer nudo y el tallo no deberá extenderse más de 5 mm por encima de la extremidad superior del fruto.

5.3.2 En racimos

Cada racimo deberá estar exento de hojas y tener un número de racimos secundarios, cada uno de los cuales deberá tener al menos dos rambutanes. El tallo de cada racimo no deberá superar los 20 cm de longitud medidos a partir del punto de unión del fruto más alto.

¹ Para los fines de esta Norma, esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria.

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 “Rambután” 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)².

6.2.2 **Naturaleza del Producto**

Nombre del producto “Rambután” 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**

- Categoría;
- Calibre; y
- Peso neto.

6.2.5 **Marca de Inspección Oficial (facultativa)**

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).

² 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).