

CODEX ALIMENTARIUS

NORMAS INTERNACIONALES DE LOS ALIMENTOS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

NORMA PARA EL DURIAN

CODEX STAN 317-2014

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a las variedades de durión obtenidas de las especies *Durio spp*, de la familia *Bombacaceae*, que habrán de suministrarse frescos al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluye el durión 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 frutos deberán estar:

- enteros, con o sin pedúnculo. El pedúnculo puede estar recortado;
- 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 extraños¹;
- exentos de daños causados por bajas y/o altas temperaturas;
- estar exentos de rajaduras (grietas).

Los frutos deberán haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo, de conformidad con los criterios peculiares de la variedad y la zona en que se producen y un grado apropiado de madurez.

El desarrollo y condición de los frutos deberá ser tal que le permita:

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

2.2 Clasificación

Durians are classified into three classes defined below:

2.2.1 Categoría "Extra"

Los frutos de esta categoría deberán ser de calidad superior y característicos de la variedad. Cada fruto deberá tener un mínimo de 4 cavidades fértiles². Las espinas deberán estar bien desarrolladas con las puntas enteras. No deberán tener defectos, salvo defectos muy leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.

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

2.2.2 Categoría I

Los frutos de esta categoría deberán ser de buena calidad y característicos de la variedad. Cada fruto deberá tener un mínimo de 3 cavidades fértiles. Las espinas deberán estar bien desarrolladas con las puntas enteras. 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:

- defectos leves de forma y deberán presentar un mínimo de 3 cavidades fértiles;
- defectos leves, el área máxima total afectada no deberá ser mayor del 10%.

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

2.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende los frutos que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la Sección 2.1 manteniendo las características de la variedad. Cada fruto deberá tener un mínimo de 2 cavidades fértiles. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:

¹ El olor acre del producto no se considera extraño.

² **Cavidad fértil:** el exterior de la cavidad del durión es visible y completamente lleno a lo largo de la longitud del fruto.

- defectos de forma y deberán presentar un mínimo de 2 cavidades fértiles;
- defectos cicatrizados, el área máxima total afectada no deberá ser mayor del 15%.

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

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

Los duriones se pueden clasificar por peso o por conteo:

(a) Cuando se clasifican por peso, el calibre se determina de conformidad con el siguiente cuadro:

Código de calibre	Peso (Kg)
1	> 4,0
2	> 3,0 – 4,0
3	> 2,0 – 3,0
4	> 1,0 – 2,0
5	0,5 – 1,0

(b) Cuando se clasifican por conteo, el calibre se determina por el número de frutos en cada envase.

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

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

4.1 Tolerancias de calidad

4.1.1 Categoría "Extra"

En cada lote, el 5%, en número o en peso, de los duriones 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

En cada lote, el 10%, en número o en peso, de los duriones 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

En cada lote, el 10%, en número o en peso, de los duriones 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, el 20%, en número o en peso de los duriones que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

5.1 Uniformidad

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por frutos de la misma variedad y calidad. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

5.2 Envasado

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

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

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 frutos. Los envases deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

6. **MARCADO O ETIQUETADO**

6.1 **Envases destinados al consumidor**

Además de los requisitos de la *Norma General 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 y, facultativamente, con el de la variedad.

6.2 **Envases no destinados a la venta al por menor**

Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase deberá etiquetarse con el nombre del producto y, facultativamente, con el de la variedad.

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 "Durión" si el contenido no es visible desde el exterior. Nombre de la variedad (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 (código de calibre o rango de peso o número de frutos por envase [conteo]);
- Peso neto (facultativo).

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

7. **CONTAMINANTES**

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

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**

Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la presente Norma se prepare y manipule de conformidad con las secciones apropiadas de los *Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969), del *Código de Prácticas de Higiene para las 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.

Los productos deberán 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).

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).