

# comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES  
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL  
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

CX 5/95.2

CL 2003/20-FFV  
Junio de 2003

**A:** Puntos de Contacto del Codex  
Organismos Internacionales Interesados

**DE:** Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius,  
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias  
FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia

**ASUNTO:** **SOLICITUD DE OBSERVACIONES SOBRE EL ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES DEL CODEX PARA EL CONTROL DE LA CALIDAD DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (En el Trámite 3)**

**PLAZO:** 30 de julio de 2003

**OBSERVACIONES:**

**A:**

C.P. Miguel Aguilar Romo  
Director General de Normas  
Av. Puente de Tecamachalco 6, segundo piso,  
Lomas de Tecamachalco Sección Fuentes,  
C.P. 53950  
Naucalpan de Juárez, Estado de México  
CONM: (52) (5) 7 29 93 00, Ext. 4144, 4108  
Directo: (52) (5) 7299480.  
Fax: (52) (5) 55209715  
E-mail: codexmex@economia.gob.mx  
jorgez@economia.gob.mx

**Copias a:**

Secretario de la Comisión del Codex  
Alimentarius  
Programa Conjunto FAO/OMS sobre  
Normas Alimentarias,  
FAO  
Viale delle Terme di Caracalla  
00100 Roma, Italia  
Fax: +39.06.5705.4593  
Correo electrónico: codex@fao.org

## ANTECEDENTES

1. Al considerar el Proyecto de Código de Prácticas para la Inspección y Certificación de la Calidad de las Frutas y Hortalizas Frescas, la 9ª reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (Ciudad de México, México, 9-13 de octubre de 2000) reconoció la importancia de elaborar un código de prácticas específico para la inspección y certificación de las frutas y hortalizas frescas al tiempo que observó que muchos aspectos contenidos en el Proyecto de Código ya estaban regulados por textos elaborados por el Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de las Importaciones y Exportaciones de Alimentos. Sin embargo, se observó que los Anexos al Proyecto de Código eran propios de la inspección y certificación de estos productos. En vista de lo expuesto, el Comité decidió suspender el examen del cuerpo principal de Proyecto de Código e informar al Comité Ejecutivo en consecuencia.<sup>1</sup>

2. El Comité decidió devolver los Anexos I al IV del Proyecto de Código al Trámite 2 para que fuera nuevamente redactado por el Canadá como *Anteproyecto de Directrices para el Control de Calidad de las Frutas y Hortalizas Frescas*, en el entendimiento de que el documento revisado sería circulado para comentarios en el Trámite 3 y ulteriormente examinado en la 10ª reunión del CCFV. Al tomar esta decisión, se decidió que el nuevo texto tendría en cuenta los comentarios presentados por escrito en esa reunión así como los textos elaborados por el Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de las Importaciones y Exportaciones de Alimentos y organizaciones internacionales involucradas en la elaboración de textos relativos a la inspección y certificación de la calidad de las frutas y hortalizas frescas.<sup>2</sup>

<sup>1</sup> ALINORM 03/3, parr. 26 & App. III

<sup>2</sup> ALINORM 01/35, parrs. 75-78

3. En la 10ª reunión del CCFFV se puntualizó que en la nueva versión se habían considerado los documentos generales elaborados por el CCFICS y otras organizaciones internacionales de relevancia involucradas en la elaboración de textos relativos a la inspección de calidad de las frutas y hortalizas frescas (ISO, OCDE, CEPE, etc.) así como los comentarios presentados por escrito en la última sesión del Comité.
4. Sin embargo, en vista de los extensos comentarios recibidos, el Comité decidió devolver el anteproyecto de Directrices del Codex para el Control de la Calidad de las Frutas y Hortalizas Frescas al Trámite 2 para una nueva redacción por parte de Canadá en base en los comentarios presentados por escrito en la presente reunión. El anteproyecto de Directrices revisado se circularía posteriormente para comentarios en el Trámite 3 y para su análisis en la siguiente reunión del Comité.<sup>3</sup>
5. Se invita a los gobiernos y los organismos internacionales interesados en calidad de Observador en el Codex a que formulen sus observaciones en el **Trámite 3** sobre el *Anteproyecto de Directrices para el Control de Calidad de las Frutas y Hortalizas Frescas* según se ha indicado anteriormente.

---

<sup>3</sup> ALINORM 03/35 párrs. 106-108.

**ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA EL CONTROL DE LA CALIDAD  
DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS  
(EN EL TRÁMITE 3)**

Los sistemas de inspección y certificación de frutas y hortalizas frescas deberán ser regulados por unas directrices que aseguren la coherencia en los procedimientos de inspección. En el presente documento se proporciona una estructura para la inspección de frutas y hortalizas frescas, con el fin de facilitar prácticas de comercio leales, y reducir al mismo tiempo al mínimo los obstáculos técnicos injustificados al comercio. Estas Directrices deberán utilizarse conjuntamente con los *Principios del Codex para la Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos* (CAC/GL 20-1995) y las *Directrices del Codex para el Intercambio de Información entre Países sobre casos de Rechazo de Alimentos Importados* (CAC/GL 25-1997).

## **1. DEFINICIONES**

### **Órgano oficial de inspección y órgano oficial de certificación:<sup>1</sup>**

Se entiende por órganos oficiales de inspección y órganos oficiales de certificación los órganos administrados por un organismo oficial competente facultado para ejercer una función de reglamentación o de ejecución o ambas.

### **Órgano de inspección oficialmente reconocido y órgano de certificación oficialmente reconocido:<sup>1</sup>**

Se entiende por órganos de inspección oficialmente reconocidos y órganos de certificación oficialmente reconocidos los órganos que desempeñan una función de ejecución y que han sido oficialmente autorizados o reconocidos por un organismo oficial competente.

### **Inspector de calidad:**

Persona autorizada, oficialmente reconocida por un órgano de inspección y certificación, que cuenta con una capacitación apropiada y actualizada que le habilita para efectuar la inspección de calidad.

### **Certificación:<sup>1</sup>**

Se entiende por certificación el procedimiento mediante el cual los órganos de inspección y certificación garantizan por escrito o de un modo equivalente que las frutas y hortalizas frescas o los sistemas de control sean conformes a las normas. La certificación de frutas y hortalizas frescas puede basarse, según los casos, en una serie de actividades de inspección, como por ejemplo, la inspección continua y directa, la verificación de los sistemas de garantía de calidad y el examen de los productos clasificados y envasados.

### **Inspección:<sup>1</sup>**

Se entiende por inspección el examen de las frutas y hortalizas frescas o de los sistemas de control de las frutas y hortalizas frescas, con inclusión de la clasificación y envasado de los productos frescos con el fin de comprobar que son conformes a las normas.

### **Normas:<sup>1</sup>**

Se entiende por normas los criterios de calidad establecidos por las autoridades competentes en relación con el comercio de frutas y hortalizas frescas y que comprenden las condiciones para unas prácticas comerciales leales.

### **Comerciante:**

Se entiende por comerciante un comprador, corredor, agente, cultivador, envasador, transportista, exportador, importador, mayorista, distribuidor, etc.

### **Consignación:<sup>2</sup>**

Cantidad de un producto expedido o recibido en una sola vez que corresponde a un contrato particular o un documento de embarque. La consignación puede constar de uno o varios tipos de productos; puede estar compuesta por uno o varios lotes de frutas y hortalizas frescas.

---

<sup>1</sup> Definición tomada de los *Principios del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos* (CAC/GL 20-1995) y adaptada para la inspección y certificación de frutas y hortalizas frescas.

<sup>2</sup> Definición tomada de la Organización Internacional de Normalización (ISO) 874, Frutas y hortalizas frescas - Muestreo, y adaptada para las presentes Directrices.

**Lote:** <sup>2</sup>

Cantidad declarada de producto frutas y/u hortalizas frescas que tiene características uniformes en relación con los aspectos siguientes:

- envasador y/o expedidor
- país de origen
- naturaleza de las frutas u hortalizas frescas
- categoría de las frutas u hortalizas frescas
- calibre (si las frutas y hortalizas frescas están clasificadas por calibres)
- variedad o tipo comercial (según las disposiciones pertinentes de la Norma)
- tipo de envase y presentación.

Sin embargo, si durante la inspección de una consignación es difícil distinguir entre diferentes lotes y/o no es posible la presentación de diferentes lotes, todos los lotes de una consignación específica deben considerarse como un único lote si son similares en cuanto a la naturaleza del producto fresco, el envasador y/o expedidor, el país de origen, la categoría del producto, el calibre (si el producto está clasificado por calibres) y la variedad o tipo comercial (según las disposiciones pertinentes de la Norma).

**Muestreo:** <sup>2</sup>

Se entiende por muestreo el acto de tomar una serie de muestras primarias, aproximadamente del mismo tamaño, extraídas de diferentes puntos del lote durante la inspección.

**Muestra primaria:** <sup>2</sup>

Unidad o envase que se extrae de un lote o, en el caso de productos a granel, cantidad declarada que se extrae de un solo punto del lote.

**Muestra global:** <sup>2</sup>

Varias muestras primarias representativas extraídas del lote en cantidad suficiente para permitir una evaluación del mismo en función de todos los criterios.

**Muestra reducida:** <sup>2</sup>

Cantidad representativa de producto obtenida por reducción de la muestra global en cantidad suficiente para permitir una evaluación según determinados criterios. Pueden extraerse diversas muestras reducidas de una muestra global.

**1. APLICACIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS DE INSPECCIÓN****2.1 OBSERVACIONES GENERALES:**

La inspección deberá comenzar por la evaluación de muestras tomadas aleatoriamente del lote que ha de someterse a inspección. Se basa en el principio de presunción de que la calidad de las muestras es representativa de la calidad general del lote. Sin embargo, en algunos casos, por ejemplo, para verificar la presencia de una determinada irregularidad de cualquier tipo, se efectuará un muestreo selectivo. El muestreo no puede realizarse aleatoriamente. Por lo tanto, antes de comenzar el muestreo, deberá definirse su finalidad, es decir, deberán especificarse las características que han de analizarse.

**2.2 LUGAR DE LA INSPECCIÓN**

La inspección podrá efectuarse durante las operaciones de clasificación y envasado, en el punto de expedición, durante el transporte, en el lugar de importación, en el mercado de venta al por mayor, en el centro de distribución, etc.

**2.3 PREPARACIÓN DEL PRODUCTO PARA EL MUESTREO:**

El comerciante o su representante deberá informar al Órgano de Inspección y Certificación siempre que haya una consignación disponible para su inspección. El comerciante o su representante deberá suministrar toda la información necesaria para la identificación de la consignación o lote que ha de someterse a inspección.

La consignación o lote deberá prepararse para el muestreo de manera que se puedan tomar aleatoriamente muestras primarias sin dificultad ni pérdida de tiempo. Esto quiere decir que el solicitante de una inspección deberá colocar la consignación o lote de modo que sea completa y fácilmente accesible para su inspección y pueda mostrarse cabalmente la calidad y el estado de las frutas y hortalizas frescas. Un vehículo completo o parcialmente cargado no se considera accesible. El solicitante de una inspección debe o bien descargar completamente el vehículo o abrir un paso en éste de manera que un inspector pueda alcanzar aleatoriamente todas las muestras primarias.

Las muestras primarias tendrán que ser tomadas por un inspector de la calidad. Si se necesitan muestras reducidas, el propio inspector de la calidad las señalará y seleccionará de la muestra global.

Cada lote deberá someterse a un muestreo por separado, pero si el lote no es uniforme o presenta daños, deberá dividirse en lotes uniformes, cada uno de los cuales será sometido a muestreo e inspección por separado.

#### **2.4 IDENTIFICACIÓN DE LOS LOTES Y/O FORMACIÓN DE UNA IDEA GENERAL ACERCA DE LA CONSIGNACIÓN**

Los lotes se identificarán por su marcado o con arreglo a otros criterios. Si una consignación consta de varios lotes, el inspector de la calidad deberá formarse una idea general acerca de la consignación con ayuda de los documentos que la acompañan o de las declaraciones con respecto a ella. Seguidamente determinará en qué medida los lotes se ajustan a la información presentada en dichos documentos.

Si las frutas y hortalizas frescas han de cargarse o han sido ya cargadas en un medio de transporte, se utilizará el número de registro de éste para identificar la consignación.

#### **2.5 ASISTENCIA AL INSPECTOR DE LA CALIDAD**

El solicitante de la inspección deberá proporcionar

- instalaciones adecuadas en un lugar por el que no transiten vehículos ni existan otros peligros y donde pueda efectuarse la inspección;
- una mesa de clasificación adecuada donde puedan inspeccionarse los productos;
- instalaciones adecuadas y debidamente iluminadas donde puedan inspeccionarse los productos. La iluminación podrá ser de origen natural o artificial y su intensidad deberá ser por lo menos de 540 lux a la altura de la mesa de clasificación;
- balanzas calibradas, cuando lo solicite el inspector de la calidad; y
- la asistencia que puede necesitar el inspector de la calidad.

#### **2.6 INSPECCIÓN DEL LOTE**

##### **2.6.1 Evaluación del envasado y de la presentación sobre la base de las muestras primarias**

El envasado y el material utilizado en el mismo serán examinados para determinar su idoneidad y limpieza de conformidad con lo establecido en las normas. Si sólo se permiten determinados tipos de envasado, el inspector de la calidad verificará si se están utilizando. Si la Norma en cuestión comprende disposiciones relativas a la presentación, también se verificará la conformidad con las mismas.

##### **2.6.2 Verificación del marcado sobre la base de las muestras primarias**

El inspector de calidad determinará si el marcado del producto se ajusta a la Norma. Se verificará también la exactitud del marcado.

##### **2.6.3 Muestreo:**

El inspector de la calidad determinará el tamaño de la muestra global para poder evaluar el lote que ha de someterse a inspección. Seleccionará los envases que habrán de ser inspeccionados o, en el caso de productos a granel, los puntos del lote de los cuales se extraerán las muestras primarias.

Los envases dañados no se seleccionarán como parte de la muestra global; se apartarán y, si es necesario, se someterán a una inspección por separado.

Si, después de una inspección, el inspector de la calidad observa que no es posible llegar a una decisión, podrá tomar más muestras primarias y expresar los resultados globales como promedio del número total de muestras primarias.

Ciertos criterios, como el estado de desarrollo y/o madurez o la presencia o ausencia de defectos internos, podrán verificarse sobre la base de muestras reducidas. Este procedimiento podrá utilizarse cuando el producto esté partido o destrozado. El tamaño de las muestras reducidas deberá limitarse a la cantidad mínima absoluta necesaria para evaluar el lote; sin embargo, si se determina o sospecha la presencia de defectos, el tamaño de la muestra reducida no deberá exceder del 10 por ciento del tamaño de la muestra global tomada inicialmente para la inspección.

Los criterios relativos al grado de desarrollo y/o madurez podrán verificarse utilizando los instrumentos y métodos que se establecen en la Norma o con arreglo a prácticas aceptables.

### 1. Productos envasados

En el caso de productos envasados (envases de madera o de cartón, bolsas, etc.), las muestras primarias se seleccionarán aleatoriamente. Es importante tomar el número mínimo de muestras primarias antes de declarar insatisfactorio un lote.

**Cuadro 1 – Número de envases que han de extraerse<sup>3</sup>**

Número de envases en el lote	Número de envases que han de extraerse
Hasta 100	5
101 – 300	7
301 – 500	9
501 – 1 000	10
Más de 1 000	15 (como mínimo)

### 1. Productos a granel

Se tomarán aleatoriamente por lo menos cinco muestras de cada lote, en función de la masa total o el número total de unidades, según se indica en el Cuadro 2. En el caso de frutas y hortalizas voluminosas (más de 2 kg por unidad), las muestras primarias deberán constar por lo menos de cinco unidades. Es importante extraer la cantidad mínima de unidades antes de tomar una decisión con respecto a su falta de conformidad.

**Cuadro 2 – Tamaño de las muestras primarias<sup>3</sup>**

Peso del lote (en kilogramos) o número total de unidades en el lote	Peso total de las muestras primarias (en kilogramos) o número total de unidades que han de extraerse
Hasta 200	10
201 – 500	20
501 – 1 000	30
1001 – 5 000	60
Más de 5 000	100 (como mínimo)

### 2.7 INSPECCIÓN DEL PRODUCTO:

El producto deberá extraerse completamente del envase para su inspección; el inspector de la calidad podrá omitir este trámite únicamente si el tipo de envase y la forma de presentación permiten examinar el contenido sin retirar el envase del producto. La inspección de la homogeneidad, los requisitos mínimos, las categorías de calidad y calibre se realizará tomando como base la muestra global. Si se detectan defectos, el inspector de la calidad determinará el porcentaje del producto que no se ajuste en número o en peso a la Norma. Los resultados de cada muestra primaria examinada se registrarán en una hoja oficial de datos que se adjuntará a una copia del certificado de inspección y se archivará en una oficina del Órgano de Inspección y Certificación.

### 2.8 INFORME SOBRE LOS RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN

De conformidad con las disposiciones jurídicas vigentes en cada país y según los resultados de la inspección, podrá emitirse un informe de los resultados en forma de declaración, es decir, un certificado de inspección.

Si se observan defectos, deberá informarse al comerciante o a su representante sobre los motivos de la queja. Dicha información se comunicará de acuerdo con las disposiciones jurídicas de cada país. Si es posible conseguir la conformidad del producto con la norma modificando el marcado, ello deberá comunicarse al comerciante o a su representante.

<sup>3</sup> Los cuadros 1 y 2 se han tomado de ISO 874, Frutas y Hortalizas Frescas – Muestreo. El país participante podrá probar otro método de muestreo que no sea el estipulado, si ha notificado previamente su intención al Órgano de Inspección y Certificación competente.

Si se observan defectos en un producto, deberá indicarse el porcentaje de producto que no se ajusta a la norma. Ello no será necesario si al modificar el marcado del producto se puede conseguir la conformidad con la norma.

El Órgano de Inspección y Certificación deberá establecer y mantener un sistema de registro de los resultados de las inspecciones, puesto que se deberá expedir un certificado oficial de cada una de las inspecciones realizadas.

## **2.9 PRODUCTOS NO CONFORMES**

Si, como resultado de una inspección, es necesario envasar o etiquetar de nuevo un lote de productos para que sea conforme con una Norma, el comerciante o su representante deberá tomar las medidas necesarias para llevarlo a efecto, previa autorización del Órgano de Inspección y Certificación.

Cuando el lote no conforme haya sido envasado o etiquetado de nuevo, el comerciante o su representante lo someterá a una nueva inspección. El comerciante o su representante deberá asegurarse de que el lote no conforme o el lote envasado/etiquetado de nuevo no es objeto de comercialización antes de la inspección.

## **2.10 SOLICITUD DE UNA NUEVA INSPECCIÓN**

En caso de que el comerciante o su representante no esté satisfecho con los resultados de la inspección, podrá solicitar una nueva. Esta solicitud se admitirá si a) más del 75 por ciento del lote está disponible para su inspección, b) se inspeccionó originalmente el mismo lote, y c) el lote es plenamente accesible para una inspección completa. Si no se cumplen esos criterios, se denegará al comerciante o a su representante la nueva la inspección solicitada.

Podrá realizarse una nueva la inspección en caso de defectos permanentes (es decir, no progresivos) o de defectos en el estado (es decir, progresivos), si se solicita dentro de un plazo razonable después de la primera inspección. De lo contrario, los resultados de la nueva inspección llevada a cabo en relación con los defectos en el estado serían diferentes.

Si la nueva inspección no confirma los resultados de la inspección original, el certificado de ésta quedará sin efecto.

## **2.11 REDUCCIÓN DEL VALOR DEL PRODUCTO COMO CONSECUENCIA DE LOS RESULTADOS DE UNA INSPECCIÓN**

Después de la inspección, la muestra global se pondrá a disposición del comerciante o su representante.

A no ser que la ley estipule lo contrario, el Órgano de Inspección y Certificación no estará obligado a devolver los elementos de la muestra global destruidos durante la inspección.

## ANEXO I

### CERTIFICADO RELATIVO A LA CONFORMIDAD DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

El certificado de la inspección relativo a la conformidad de las frutas y hortalizas frescas deberá expedirse con arreglo a las Directrices del Codex para Modelos Genéricos de Certificados Oficiales y para la Preparación y Expedición de Certificados (CAC/GL 38-2001).

El certificado de inspección que figura a continuación es un modelo propuesto en el que puede ajustarse la anchura de los diferentes recuadros, según convenga, para satisfacer las diferentes condiciones o exigencias de inspección de cada país.

#### NOTAS EXPLICATIVAS ACERCA DEL USO DEL CERTIFICADO DE INSPECCIÓN

Las notas que figuran a continuación tienen por objeto ayudar a los inspectores a utilizar el certificado de inspección.

**Casilla No. 1** – Nombre y dirección del comerciante. Podrá ser un importador, un exportador, un mayorista, un distribuidor, un expedidor, etc. Podrá utilizarse también un código de identificación aprobado, emitido por el Órgano de Inspección y Certificación.

**Casilla No. 2** - Nombre y dirección del envasador indicado en el envase. Si es idéntico al comerciante, no es necesario completar esta casilla. Cuando sean varios los envasadores, escríbase la palabra “varios”.

**Casilla No. 3** – Título o sigla del Órgano de Inspección y Certificación.

**Casilla No. 4** – Nombre del país donde se efectúa la inspección.

**Casilla No. 5** – Nombre del país a donde se envía el producto. Sin embargo, si en el momento de la inspección se desconoce el país del destino final – en particular en caso de transporte marítimo o aéreo – este dato se reemplazará por la palabra “desconocido”. Táchese esta casilla cuando la inspección se efectúe en el lugar de destino.

**Casilla No. 6** – Identificación del vagón, camión, contenedor marítimo, etc., indicando su número de registro. Cuando el producto se envíe por mar, se indicará, si es posible, el nombre del buque. Cuando el producto se envíe por vía aérea, se indicará la fecha y el número de vuelo.

**Casilla No. 7** – Especifíquese cualquier reglamento nacional relacionado con la exportación o importación del producto en cuestión.

**Casilla No. 8** – Número y tipo de envases (cajas, bandejas, cajas de cartón, etc.). La especificación del tipo de envase es facultativa.

**Casilla No. 9** – Naturaleza del producto (manzanas, melocotones (duraznos), etc...) y nombre de la variedad o tipo comercial de éste (Golden Delicious, Dixired, etc.), cuando lo especifique la norma, seguido del nombre del países de origen.

**Casilla No. 10** – Especifíquese la categoría: EXTRA, I o II.

**Casilla No. 11** – Especifíquese el peso neto o bruto total de la consignación, según se indica en la hoja de pesaje o en la nota de la consignación.

**Casilla No. 12** – Oficina de Aduanas de entrada o de salida: especifíquese el lugar donde debe despacharse la consignación. Este dato es facultativo.

**Casilla No. 13** – Lugar y fecha de emisión: lugar donde se inspeccionan las frutas y hortalizas frescas y fecha en que se emite el certificado.

**Casilla No. 14** – Duración de la validez del certificado de inspección: especifíquese el número de días en que es válido el certificado de inspección (incluido el día de la inspección). El Órgano de Inspección y Certificación nacional determina el número de días basándose en criterios específicos de cada país (naturaleza del producto, estación del año, lugar de producción, etc.).

**Casilla No. 15** – Inspector: nombre completo de la persona que ha inspeccionado las frutas y hortalizas frescas.

**Casilla No. 16** – Firma: firma de la persona que ha inspeccionado las frutas y hortalizas frescas.

**Casilla No. 17** – Reservado para cualquier observación adicional. El inspector deberá tachar esta casilla cuando no haga observaciones.



## ANEXO II

**CERTIFICADO RELATIVO A LA CONFORMIDAD DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS**

1. Comerciante		CERTIFICADO DE INSPECCIÓN No. _____ El presente certificado está destinado al uso exclusivo del Órgano de Inspección y Certificación	
2. Envasador indicado en los envases (si es diferente del exportador)		3. Órgano de Inspección y Certificación	
		4. País donde se efectúa la inspección*	5. País de destino
6. Identificación del medio de transporte		7. Espacio reservado para los reglamentos nacionales	
8. Número (y tipo) de envases**	9. Naturaleza del producto (variedad, si lo especifica la Norma)	10. Categoría	11. Peso bruto/neto total en kg***
El Órgano de Inspección y Certificación antes mencionado certifica, basándose en un examen de las muestras tomadas, que en el momento de la inspección la consignación antes descrita se ajusta a las normas vigentes.			
12. Oficina de Aduana de salida**		13. Lugar y fecha de emisión	
14. Período de validez del certificado de inspección**** _____ (días)			
15. Inspector (nombre y apellido con letras mayúsculas)			
16. Firma _____ Sello del Órgano de Inspección y Certificación			
17 Observaciones			

\* Cuando el producto se reexporte, indíquese en la casilla 9 su origen después de anotar la naturaleza del producto.

\*\* Facultativo.

\*\*\* Suprímase en caso necesario.

\*\*\*\* Válido hasta el punto de exportación (incluidos los días de inspección)