

comisión del codex alimentarius

S



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

Tema 4 (d) del programa

CX/FFV 03/10
Julio de 2003

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

11ª reunión

Ciudad de México, México, 8 - 12 de septiembre de 2003

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL RAMBUTÁN

Se invita a los gobiernos y organismos internacionales interesados que deseen presentar observaciones sobre el *Anteproyecto de Norma del Codex para el Rambután (en el TRÁMITE 3)* que se adjunta a que lo hagan **para el 22 de agosto de 2003** y las envíen a la dirección siguiente: 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) 72 99 480; Fax: (52) (5) 55 20 97 15; E-mail: codexmex@economia.gob.mx y/o jorgez@economia.gob.mx, remitiendo una copia al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia (Fax No. 39.06.5705.4593 o correo electrónico: codex@fao.org).

ANTECEDENTES

1. La 10ª reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (Ciudad de México, junio de 2002) convino en que Tailandia redactaría un anteproyecto de Norma del Codex para el Rambután para su circulación, comentarios en el Trámite 3 y análisis en su próxima reunión, previa aprobación como nuevo trabajo por parte de la Comisión del Codex Alimentarius. Como resultado de esta decisión, se eliminó al Rambután de la Lista de Prioridades.¹ El 26º período de Sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (Roma, julio de 2003) aprobó la elaboración de una Norma del Codex para el Rambután como nuevo trabajo para el Comité.
2. Se anexa a este documento el anteproyecto de Norma del Codex para el Rambután. El texto se ha ajustado con el lenguaje normalizado que se aplica a todas las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas. En vista del corto período de tiempo entre el envío de comentarios y la 11ª reunión del Comité, los comentarios recibidos se mantendrán en lengua original.
3. Se invita a los gobiernos y organismos internacionales interesados a que presenten sus observaciones en el **Trámite 3** sobre el *anteproyecto de Norma del Codex para el Rambután* adjunto, tal y como se indica más arriba.

¹ ALINORM 03/35, para. 114.

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL RAMBUTÁN**(EN EL TRÁMITE 3)****1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

Esta norma se aplica a las variedades comerciales de rambutanes obtenidas de *Nephelium lappaceum* (L.), de la familia de las *Sapindaceae*, que habrán de suministrarse frescos al consumidor después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los rambutanes destinados a la elaboración industrial.¹

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD**2.1 REQUISITOS MÍNIMOS**

En todas las categorías, de conformidad con las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, los rambutanes deberán:

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

2.1.1 Los rambutanes deberán haberse recolectado cuidadosamente y haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez, de acuerdo 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.

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. Podrán permitirse, sin embargo, defectos leves que en total no excedan el 5 % de la superficie, siempre y cuando no afecten a la pulpa ni al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.

¹ Los gobiernos, al indicar su aceptación de la Norma del Codex para el Rambután, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de la Norma serán aceptadas para aplicarlas en el punto de importación y cuáles para aplicarlas en el punto de exportación.

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, defectos leves que en total no excedan el 20% de la superficie, siempre y cuando no afecten a la pulpa ni al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.

3. DISPOSICIONES SOBRE 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

Especificación del calibre para rambutanes que se presentan como frutos sueltos

Código de calibre	Número de frutos por kilogramo
1	< 25
2	25 – 27
3	28 – 30
4	31 – 33
5	> 33

Cuadro 2

Especificación del calibre para rambutanes que se presentan en racimos

Código de calibre	Número de frutos por kilogramo
1	≤ 28
2	29 – 32

4. DISPOSICIONES SOBRE 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 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.

4.1.2 Categoría I

El 10%, en número o en peso, de 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.

4.1.3 Categoría II

El 10%, en número o en peso, de 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.

4.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

Para todas las categorías, 20%, en número o en peso, de rambutanes que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase. Si los frutos se presentan en racimos, y 10% si se presentan sueltos.

5. DISPOSICIONES SOBRE LA PRESENTACIÓN

5.1 HOMOGENEIDAD

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por rambutanes del mismo origen, variedad, 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 nuevos,² 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.

5.2.1 Descripción de los envases

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados de los rambutanes. Los envases deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

5.3 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

En este caso, cada racimo deberá tener por lo menos tres rambutanes y los racimos no deberán superar los 20 cm de longitud. Durante el transporte se permitirá, como máximo, la presencia en cada envase de un 10%, en peso o en número, de fruta separada del racimo.

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, Rev. 1-1991), 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 (“rambutanes”) y, facultativamente, con el de la variedad, 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 al embarque.³

6.2.1 Identificación

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

6.2.2 Naturaleza del producto

Nombre del producto (“rambutanes”) si el contenido no es visible desde el exterior. Nombre de la variedad (facultativo).

² Para los fines de esta Norma, esto incluye el material reciclado de calidad alimentaria.

³ Los gobiernos, al indicar su aceptación de esta Norma, deberán notificar a la Comisión qué disposiciones de esta Sección aplicarán.

⁴ La legislación nacional de algunos países requiere una declaración expresa del nombre y la dirección. En todo caso, si se utiliza una marca en clave, habrá de consignarse muy cerca de ella la referencia al “envasador y/o expedidor” (o las siglas correspondientes).

6.2.3 Origen del producto

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

6.2.4 Identificación comercial

- 1) Categoría;
- 2) Calibre;
- 3) Número de unidades (facultativo).

6.2.5 Marca de inspección oficial (facultativo)

7. CONTAMINANTES

7.1 METALES PESADOS

Los rambutanes deberán ajustarse a los niveles máximos para metales pesados establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

7.2 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

Los rambutanes deberán ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

8. HIGIENE

8.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997) y otros textos del Codex pertinentes, como los Códigos de Prácticas y Códigos de Prácticas de Higiene.

8.2 Los productos deberán cumplir los requisitos microbiológicos establecidos de acuerdo con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos (CAC/GL 21-1997).