

# 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

Agenda Item 4 (d)

CX/FFV 05/12/10  
CX/FFV 05/12/10-Add.1

## **PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS**

### **COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS**

#### **Duodécima Reunión**

**Ciudad de México, 16- 20 de Mayo de 2005**

#### **Anteproyecto de Norma del Codex para el Rambután**

**(Observaciones en el Trámite 3)**

**Comentarios de (Argentina, Costa Rica, Guatemala, Venezuela)**

# S

## **ARGENTINA**

COMENTARIOS AL ANTEPROYECTO DE NORMA CODEX PARA RAMBUTÁN (EN EL TRÁMITE 3).

-En el ítems **2.1. Requisitos mínimos las modificaciones hacen a la correcta redacción y gramática en español**

-En el punto **4 DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS** en el ítem **Tolerancias de calidad**, Categorías “Extra” y “I” se aconseja eliminar del primer párrafo la expresión “...o, excepcionalmente, que se incluyen en las tolerancias de esta categoría.”, pues considera una excepción lo mismo que afirma con anterioridad

-Sección **5.2 ENVASADO** es conveniente tener en cuenta el siguiente ordenamiento lógico y la correcta redacción en español:

“Los rambutanes deben estar envasados de manera que el producto quede debidamente protegido.

Los rambutanes deberán disponerse en envases que se ajusten al Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas.”

### **5.2.1. Descripción de los envases (Idem ENVASADO)**

Los envases deben garantizar una adecuada protección del producto. Los envases destinados a la venta directa al consumidor deben ser suficientemente rígidos para asegurar una adecuada protección al mismo.

Los materiales utilizados en el interior de los mismos deben ser nuevos, limpios y de una calidad que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos con indicaciones comerciales, siempre que estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxicos.

Las etiquetas autoadhesivas que se fijen directamente sobre el producto deben ser tales que cuando se remueven, no dejen trazas visibles de pegamento.

Los envases deben estar libres de materias extrañas.

-En el punto **6-MARCADO O ETIQUETADO** en el ítem **6.2 NATURALEZA DEL PRODUCTO** se considera que aunque sea visible en producto es importante que figure

-Nombre de la especie.

- Nombre de la variedad.

- En el caso de envases directos para el consumidor, que contengan una mezcla de manzanas de diferentes variedades, deberá indicarse el nombre de las diferentes variedades.

Pues favorece el conocimiento de los productos en lugares en los que no lo son, como así también no da lugar a la posibilidad de confusiones o incurrir en una deslealtad comercial

**Observaciones:** -En el ítems **2.1. Requisitos mínimos:** es conveniente incorporar la palabra “estar” como se indica y ordenar de la siguiente forma:

“En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, los rambutanes deberán **estar**”.

- enteras;

- sanas, se deberán excluir los productos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo;

- limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible;

- prácticamente exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto;

- prácticamente exentos de daños causados por plagas;

- prácticamente exentos de daños causados por bajas y/o altas temperaturas;

- exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;

- exentas de cualquier olor y/o sabor extraño y

- tener un aspecto fresco.”

-En el punto **4 DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS** en el ítem **Tolerancias de calidad**, Categorías “Extra” y “I” se aconseja eliminar del primer párrafo la expresión “...o, excepcionalmente, que se incluyen en las tolerancias de esta categoría.”

-En el ítem **5.2 ENVASADO** es conveniente tener en cuenta el siguiente ordenamiento y redacción:

“Los rambutanes deberán estar envasados de manera que el producto quede debidamente protegido.

Los rambutanes deberán disponerse en envases que se ajusten al Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas.”

### 5.2.2. Descripción de los envases

Los envases deben garantizar una adecuada protección al producto. Los envases destinados a la venta directa al consumidor deben ser suficientemente rígidos para asegurar una adecuada protección al mismo.

Los materiales utilizados en el interior de los mismos deben ser nuevos, limpios y de una calidad que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos con indicaciones comerciales, siempre que estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxicos.

Las etiquetas autoadhesivas que se fijen directamente sobre el producto deben ser tales que cuando se remueven, no dejen trazas visibles de pegamento.

Los envases deben estar libres de materias extrañas

-En el punto **6-MARCADO O ETIQUETADO** en el ítem **6.2 NATURALEZA DEL PRODUCTO** es conveniente indicar lo siguiente:

-Nombre de la especie.

- Nombre de la variedad.

- En el caso de envases directos para el consumidor, que contengan una mezcla de rambutanes de diferentes variedades, deberá indicarse el nombre de las diferentes variedades.

## COSTA RICA

### 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 ~~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.<sup>1</sup>

### 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~~ (sin podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo);
- estar limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible;
- estar prácticamente exentos de plagas y los daños causados por estas, que afecten ~~al~~ el 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;
- en el caso de racimos, estar libres de follaje y los tallos exentos de plagas y los daños causados por estas.

## 2.2 CLASIFICACIÓN

### 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:

- defectos leves en la piel que en total no excedan el 5% de la superficie.

### 2.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende los rambutanes que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisface los requisitos mínimos especificados en la Sección 2.1. Podrán permitirse 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 leves en la piel que en total no excedan [20 %] de la superficie.

## 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 Peso por Fruto (gramos) Número de Frutos por Kg

~~1 >50 <20~~

~~2 40-50 20-25~~

~~3 32-39 26-31~~

4 26-31 32-38

~~5 <26 >38~~

Código de calibre	Peso por fruto (g)	Número de frutos por Kg
1	>40	<25
2	33-40	26-30
3	28-33	30-35
4	25-28	35-40

### Cuadro 2

#### Especificación del calibre para rambutanes que se presentan en racimos

#### Código de Calibre Número de Frutos por Kg

1 < 28

2 29-34

3 >35]

## 4.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

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

## 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 y/o tipo comercial, calidad, calibre y color. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

### 5.3 PRESENTACIÓN

#### 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. 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

### 6.1.1 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 y/o tipo comercial, especificando las características de la presentación (frutos sueltos o en racimos).

### 6.2.2 Naturaleza del producto

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

### 6.2.4 Identificación comercial

- Número de unidades (facultativo).

## 7. CONTAMINANTES

### GUATEMALA

**Numeral 2:** Sustituir la palabra *disposiciones* por disposiciones. Por falta de ortografía

**Numeral 2.1:** Inciso octavo, sustituir la expresión: *humedad externa anormal* por humedad externa no admisible. En la misma línea sustituir la expresión: *condensación consiguiente* por condensación derivada.

**Numeral 2.1.1** En la segunda línea agregar la palabra fisiológica después de la palabra *madurez*

**Numeral 5.2** Segundo párrafo sustituir la palabra *disponerse* por acondicionarse

**Pie de página No. 3:** sustituir la palabra *recuperado* por reciclado

## VENEZUELA

### 2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

#### 2.1 REQUISITOS MINIMOS

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, las rambutanes deberán:

- estar enteros, **tener aspecto fresco y exento de cualquier material extraño visible**
- estar **SANOS, excluyendo** los productos afectados por podredumbre y otro tipo de deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo **humano**.
- **Estar exentos de plagas y daños causados por las estas que afecten el aspecto general del producto.**
- Estar exentos de daños causados por bajas y/o altas temperaturas .....

**NOTA:** Venezuela en su Norma Venezolana Covenin 1834-81 "Frutas. Definiciones Generales" define el término Fruto Sano como el fruto libre de daño causado por agentes biológicos (insectos, roedores, etc.) y/o físicos (calor, frío, etc.) y/o químicos (insecticidas, fungicidas, etc.) y/o factores de orden fisiológico (alteraciones intrínsecas del fruto)

#### 2.2 CLASIFICACION

En todas las categorías cambiar la palabra deberán por **DEBEN**.

### 3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACION POR CALIBRE

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	>42	<24
2	34-42	24-30
3	<b>33-27</b>	31-37
4	<b>26-23</b>	<b>≥38</b>

Cuadro 2

Especificaciones de Calibre para los Rambutanes que se presentan en Racimos

Código de Calibre	Numero de Frutos por Kg
1	<29
2	29-34
3	<b>≥35</b>

### 4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

#### 4.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

##### 4.1.3 CATEGORIA 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 hagan que no sean aptos para el consumo **humano**.

## 5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

### 5.2 ENVASADO

Los Rambutanes deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido, los materiales utilizados en el interior del envase deben ser **atóxicos a fin de evitar migraciones entre el alimento y el envase**, nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que garanticen la inocuidad del producto.

#### 5.2.1 DESCRIPCIÓN DE LOS ENVASES

Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, transporte y la conservación apropiadas de los rambutanes . Los envases deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños, ser **atóxicos a fin de evitar migraciones entre el alimento y el envase**.

## 6. MARCADO O ETIQUETADO

### 6.2 ENVASES DESTINADOS A LA VENTA AL MAYOR

#### 6.2.1 IDENTIFICACIÓN

**Sustituir el término facultativo por “obligatorio”, para conocer la trazabilidad del producto.**

#### 6.2.2 NATURALEZA DEL PRODUCTO

**Sustituir el término facultativo por “obligatorio”.**

#### 6.2.3 ORIGEN DEL PRODUCTO

**Sustituir el término facultativo por “obligatorio”, para conocer la trazabilidad del producto.**

## 7. CONTAMINANTES

### 7.1 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

Los **residuos de plaguicidas en los Rambutanes no deben exceder** los límites máximos de residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

### 7.2 OTROS CONTAMINANTES

Los **contaminantes en los Rambutanes no deben exceder** los límites máximos de contaminantes establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.