

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

Tema 4(d) del programa

CX/FFV 05/12/10
Febrero de 2005

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

12ª reunión

Ciudad de México, México, 16 - 20 de mayo de 2005

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL RAMBUTÁN

(EN EL TRÁMITE 3)

Se invita a los Miembros y Observadores del Codex que deseen presentar observaciones sobre el anteproyecto de Norma del Codex para el Rambután (**EN EL TRÁMITE 3**) que se adjuntan, a que lo hagan **para el 15 de abril de 2005** y las envíen al Presidente del Comité, C.P. Miguel Aguilar Romo, Director General, Dirección General de Normas, Av. Puente de Tecamachalco 6, segundo piso, Lomas de Tecamachalco Sección Fuentes, C.P. 53950 Naucalpan de Juárez, Estado de México (Téls.: +(52) (55) 57 29 94 80, +(52) (55) 57 29 91 00, Ext. 43220, 43218; Fax: +(52) (55) 55 20 97 15, +(52) (55) 57 29 91 00, Ext. 43299; Correo electrónico: codexmex@economia.gob.mx, jalopez@economia.gob.mx - *de preferencia* -) remitiendo copia al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/WHO sobre Normas Alimentarias, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia (Fax: +39 (06) 5705 4593; Correo electrónico: codex@fao.org - *de preferencia* -).

ANTECEDENTES

1. El Comité en su 11ª reunión (Ciudad de México, septiembre de 2003) examinó el anteproyecto de Norma del Codex para el Rambután y convino en introducir varios cambios al texto. No obstante, en vista de las dificultades para llegar al consenso en algunas secciones, el Comité convino en devolver el documento al Trámite 3 para distribuirlo y recabar observaciones. Asimismo, acordó que el grupo de redacción dirigido por Tailandia revisara el texto teniendo en cuenta el debate mantenido, las observaciones presentadas por escrito en la reunión, así como las observaciones adicionales solicitadas en el Trámite 3. El anteproyecto revisado de Norma del Codex para el Rambután sería posteriormente distribuido para recabar más observaciones en el Trámite 3 y ser examinado en la próxima reunión del Comité¹.

2. El Grupo de Redacción revisó el documento e hizo algunas enmiendas a saber:

Sección 2.1 - Requisitos Mínimos

3. El Grupo de Redacción consideró que el atributo "sano" era un parámetro general de calidad que podría involucrar una serie de aspectos tales como frutas agrietadas/agujereadas que perdían zumo (jugo) o aplastadas. Además, el requisito sobre "madurez" ya estaba incluido en la Sección 2.1.1. Por lo tanto, el Grupo de Redacción recomendó no introducir cambios en el texto.

¹ ALINORM 04/27/35, párrs. 67 - 80. Los informes y documentos de trabajo de las reuniones de la Comisión del Codex Alimentarius y sus órganos auxiliares pueden bajarse del sitio web: http://www.codexalimentarius.net/web/index_es.jsp.

Sección 2.1.1

4. El Grupo de Redacción examinó cuestiones relativas al nivel mínimo de grados Brix y consideró que era preferible mantener el texto de la Sección 2.1.1 que proporcionaba suficiente flexibilidad en cuanto a la madurez del fruto. Por lo tanto, el Grupo de Redacción recomendó no introducir cambios en el texto.

Sección 2.2.2 - Categoría I

5. El Grupo de Redacción no logró el consenso sobre la disposición en el cuarto renglón que fue enmendado para que leyera “defectos leves en la piel que en total no excedan el 5% de la superficie del fruto **excluyendo los defectos en los filamentos**”. Los Estados Unidos recomendaron que la cantidad se redujera al 2% y los defectos como marcas por rozadura o daño mecánico en los filamentos se incluyera dentro de los defectos de la superficie del fruto.

6. El Grupo de Redacción consideró una propuesta de agregar dos viñetas a saber: leve deformación y defectos leves de color después del final de la tercera oración en las Secciones 2.2.2 Categoría I y 2.2.3 Categoría II y convino en que se podía permitir la deformación y los defectos de color que no afectaban al aspecto general del producto de acuerdo al requisito definido en la última oración de la Sección 2.2.2 Categoría I. Por lo tanto, el Grupo de Redacción recomendó no introducir cambios en el texto.

Sección 2.2.3 - Categoría II

7. Se enmendó el quinto renglón para que dijera “defectos en la piel que en total no excedan el [10%] de la superficie del fruto **excluyendo los defectos en los filamentos**”

Sección 3 - Disposiciones relativas a la Clasificación por Calibres

8. El Grupo de Redacción recomendó dos nuevos cuadros 1 y 2 como sigue:

Cuadro 1

Especificaciones de calibre para los rambutanes que se presentan como fruto suelto

Código de calibre	Peso por fruto (gramos)	Número de frutos por Kg
1	> 42	< 24
2	34 - 42	24 - 30
3	27 - 33	31 - 37
4	23 - 26	38 - 44

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

Sección 5.3.2 - En racimos

9. La última oración de la Sección 5.3.2 - En Racimos se introdujo dentro de la Sección 4.2 - Tolerancias de Calibre como sigue: “Sección 4.2: Para todas las categorías de rambutanes que se presentan en racimos, **se permitirá, como máximo, la presencia en cada envase de un 10%, en peso o en número, de fruta separada del racimo**”.

SOLICITUD DE OBSERVACIONES SOBRE EL ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL RAMBUTÁN

10. Se invita a los Miembros y observadores del Codex a enviar sus observaciones en el **TRÁMITE 3** sobre el **anteproyecto revisado de la Norma del Codex para el Rambután** que se adjunta a este documento y se pondrá a consideración de la 12ª reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas según lo expresado más arriba.

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 industrial¹.

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;
- tener un aspecto fresco;
- estar sanos, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo;
- estar limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible;
- 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 bajas y/o altas temperaturas;
- estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica; y
- estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño.

2.1.1 Los rambutanes deberán haberse recolectado cuidadosamente y haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez de conformidad con los criterios peculiares de la variedad 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 define 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, 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 del fruto **excluyendo los defectos en los filamentos.**

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

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, los siguientes defectos, siempre y cuando los rambutanes conserven sus características esenciales en lo que respecta a la calidad, estado de conservación y presentación:

- 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
	> 50	< 20
	40 - 50	20 - 25
3	32 - 39	26 - 31
4	26 - 31	32 - 38
5	< 26	> 38]

Nuevo 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	27 - 33	31 - 37
4	23 - 26	38 - 44

[Cuadro 2

Especificaciones de calibre para los rambutanes que se presentan en racimos

Código de calibre	Número de frutos por Kg
1	≤ 28
2	29-34
3	≥ 35]

Nuevo 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. 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.

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.

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.

4.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

Para todas las categorías de rambutanes que se presentan en racimos, se permitirá, como máximo, la presencia en cada envase de un 10%, en peso o en número, de fruta separada del racimo.

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, 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 nuevos², 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 43-1995, Emd. 1-2004).

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 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 **tener por lo menos tres rambutanes** y no deberá superar los 20 cm de longitud].

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:

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

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, 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 envío³.

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 “Rambután” 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; y
- Peso neto.

6.2.5 Marca de Inspección Oficial (facultativa)

5. CONTAMINANTES

5.1 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

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

5.2 OTROS CONTAMINANTES

Los rambutanes deberán cumplir con los niveles máximos para contaminantes 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 e Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997), Código de Prácticas de Higiene para Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP 53-2003) y otros textos del Codex pertinentes como los Códigos de Prácticas y Códigos de Prácticas de Higiene.

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

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

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).