

# 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 2(d) del programa

CX/FFV 06/13/5

Agosto 2006

## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

13ª reunión

Ciudad de México, México, 25 - 29 de septiembre de 2006

### PROPUESTA DE MODELO GENERAL PARA LAS NORMAS DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

#### ANTECEDENTES

##### Consideraciones generales

1. En reuniones anteriores del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas se examinó un modelo general para las normas del Codex relativas a estos productos. En relación con esto la Comisión del Codex Alimentarius, en su 18º Período de Sesiones (Ginebra, julio de 1989), había convenido en que se adoptaría el modelo de la CEPE<sup>1</sup> para la descripción de las secciones referentes a las características de calidad, y el formato del Codex<sup>2</sup> para aquéllas que no se refirieran exclusivamente a la calidad comercial (etiquetado, higiene, contaminantes, etc.)<sup>3</sup>. Además, en el apartado b) del Mandato del Comité se estipula que éste ha de “celebrar consultas con el Grupo de Trabajo sobre Normalización de Alimentos Perecederos de la CEPE, con miras a elaborar normas y códigos de prácticas de aplicación mundial, evitando toda duplicación de normas o códigos de prácticas y velando por que se adapten al mismo formato”<sup>4</sup>.

2. Al revisar las normas y prepararlas para su publicación después que fueran adoptadas por la Comisión del Codex Alimentarius, el Secretariado del Codex había observado diversas incoherencias en la aplicación del modelo de la CEPE para las cuestiones relacionadas con la calidad y del Codex para las cuestiones relacionadas con la inocuidad así como aquellas disposiciones generales que, según lo acordado por el Comité, se aplicaban a todas las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas. De las actas de las reuniones no era posible deducir si las omisiones o modificaciones del lenguaje normalizado de las disposiciones generales se debían a descuidos u obedecían a las características específicas del producto en cuestión. Por otra parte, se observaban discrepancias en la traducción de dichos textos al francés y al español. Todo esto hacía que la tarea de uniformar las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas resultara difícil y requiriese mucho tiempo.

<sup>1</sup> El Modelo General para las Normas de la CEPE sobre Frutas y Hortalizas Frescas se puede bajar del sitio web de la CEPE: [http://www.unece.org/trade/agr/standard/fresh/fresh\\_e.htm](http://www.unece.org/trade/agr/standard/fresh/fresh_e.htm).

<sup>2</sup> Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, Sección II, Formato de las Normas del Codex para Productos, 15ª Edición, disponible en el sitio web: <http://www.codexalimentarius.net/> en “Sobre el Codex”, “Reglamento y Orientaciones del Codex”.

<sup>3</sup> ALINORM 89/40 párr. 389.

<sup>4</sup> Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, Sección IV, Órganos Auxiliares de la Comisión del Codex Alimentarius, 15ª Edición.

3. En vista de lo anterior, el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas en su 11ª reunión (septiembre de 2003) examinó una propuesta del Secretariado del Codex sobre un Modelo General para las Normas del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas de acuerdo con la recomendación de la Comisión y el Mandato del Comité. El Comité acogió con agrado la elaboración de un Modelo General que contribuiría a asegurar la coherencia con respecto a la presentación, la terminología y las disposiciones incluidas en tales normas, según procediera así como a mantener la coherencia entre las diferentes versiones de las normas del Codex para las frutas y hortalizas frescas. El Modelo debería asegurar que en las normas figuraran las disposiciones esenciales de calidad de modo que no fueran más restrictivas de lo necesario, para que no impidieran la innovación y la creación de nuevos productos. El Modelo General también debería servir de guía sin impedir en absoluto que los expertos que participaban en la labor del Comité hicieran sus aportaciones. El Comité estuvo de acuerdo sobre la necesidad de contar con un Modelo General para las normas del Codex sobre frutas y hortalizas frescas. Asimismo, el Comité convino adjuntar la propuesta de Modelo General al informe de la reunión a fin de distribuirlo, recabar observaciones y examinarlo en su próxima reunión<sup>5</sup>.

4. El Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas en su 12ª reunión (mayo de 2005) consideró la propuesta de Modelo General y acordó incluir una introducción para aclarar su objetivo. El Comité mantuvo un intercambio de opiniones sobre ciertas disposiciones y estuvo de acuerdo en introducir algunas enmiendas. Sin embargo, en vista de su apretado programa, el Comité convino en suspender el examen del documento y encargar al Secretariado del Codex la revisión del mismo, a la luz de las observaciones presentadas y el debate mantenido. El Modelo revisado se distribuiría para recabar observaciones y someterlo a examen en la próxima reunión del Comité<sup>6</sup>.

5. El Secretariado del Codex ha preparado un Modelo General revisado para las Normas del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas basado en las decisiones acordadas en la última reunión del Comité. Algunas de las observaciones presentadas por los países miembros ya fueron examinadas por el Comité y no se aceptaron. Se hicieron otros cambios de acuerdo a la decisión de la Comisión del Codex Alimentarius en su 28º Período de Sesiones en relación a la aceptación de las normas del Codex y textos afines<sup>7</sup>. Otros comentarios relativos a la introducción de lineamientos generales en vez de cantidades específicas en algunas secciones del Modelo General como por ejemplo los requisitos de madurez, calibre, etc. no están reflejados en el documento revisado a la espera de una discusión ulterior sobre esta cuestión en la próxima reunión del Comité. Además, no se incorporaron algunos comentarios relativos a la introducción de disposiciones específicas en el Modelo General para tener en cuenta excepciones que se aplican a ciertos productos ya que esto se debería considerar como una “desviación” del Modelo General cuando se elaboren las normas específicas para un producto determinado y en este caso se deberá proporcionar la justificación técnica necesaria para que sean incorporados.

6. Se ha mantenido el Anexo sobre las listas de variedades considerando el trabajo en curso del Comité relacionado con las normas para manzanas y uvas de mesa y el que habrá de realizar en el futuro al examinar la inclusión de una lista de variedades para un producto determinado. Por otra parte, la introducción de variedades que tienen marcas registradas impone la necesidad de añadir disposiciones especiales para su inclusión en las normas del Codex, a fin de evitar toda acción jurídica de los titulares de las marcas en relación con la aplicación de la Norma. El Anexo se ha elaborado sobre la base del modelo de la CEPE para las normas sobre frutas y hortalizas frescas, y en consulta con la Oficina Jurídica de la FAO por lo que respecta al empleo de marcas registradas en las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas.

#### **Consideraciones específicas - aditivos alimentarios y métodos de análisis y muestreo**

7. En seguimiento de la recomendación de la Comisión que el formato del Codex se debía respetar para aquellas cuestiones que no guardaban relación exclusiva con la calidad comercial, el formato de las normas del Codex para productos, según figura en el Manual de Procedimiento de la Comisión, contiene una Sección sobre Aditivos Alimentarios y otra sobre Métodos de Análisis y Muestreo. Estas secciones no están contempladas en las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas. Aunque cualquier sección en una norma de producto se puede obviar siempre que no haya disposiciones que justifiquen su inclusión, en términos del Modelo General sería conveniente incorporar estas secciones de modo a tener una guía p.ej. un texto normalizado cuando haya necesidad de incorporar disposiciones relativas a estas secciones y para mantener un enfoque coherente en las normas del Codex para productos incluyendo aquéllas para frutas y hortalizas frescas.

---

<sup>5</sup> ALINORM 04/27/35, párrs. 91-92.

<sup>6</sup> ALINORM 05/28/35, párrs. 13-26.

<sup>7</sup> ALINORM 05/28/41, paras. 30, 36 y 197.

## Aditivos alimentarios

8. El Sistema de Clasificación de los Alimentos (SCA) de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (NGAA)<sup>8</sup> identifica todas las normas elaboradas por el Comité con las categorías alimentarias 04.1.1.1 Frutas frescas no tratadas y 04.2.1.1 Hortalizas frescas no tratadas, es decir, fruta u hortaliza cruda que una vez recolectada se presenta fresca para su consumo y por lo tanto, no se han identificado aditivos asignados a esta categoría en la Norma General. Además, el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios ha elaborado algunas dosis máximas para aditivos, en su mayoría ceras y algunos colorantes, para las frutas y hortalizas frescas tratadas en la superficie (Categorías de alimento 04.1.1.2 y 04.2.1.2 respectivamente) que actúan como recubrimientos protectores y/o contribuyen a conservar el frescor y la calidad de la fruta u hortaliza. A su vez, las dos categorías alimentarias principales 04.1.1 Fruta fresca y 04.2.1 Hortaliza fresca requieren el establecimiento de dosis máximas aún para aquellos aditivos que se pueden utilizar de acuerdo con las BPF en alimentos en general de acuerdo al régimen del Cuadro III de la NGAA (véase el Anexo II que proporciona mayor información sobre las disposiciones sobre aditivos de la NGAA en relación a las frutas y hortalizas frescas).
9. El Comité puede decidir no contar con una Sección sobre Aditivos Alimentarios en las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas (como sucede actualmente) en el entendido de que el producto normalizado por el CCFFV está comprendido en las Categorías alimentarias 04.1.1.1 (Frutas frescas no tratadas) y 04.2.1.1 (Hortalizas frescas no tratadas) o incorporar una declaración general bajo esta sección para indicar que no se permiten aditivos para los productos normalizados por este Comité.
10. Sin embargo, en aquellos casos en que las prácticas industriales indican la necesidad de utilizar algunos aditivos, el Comité podría acordar incluir una Sección sobre Aditivos Alimentarios en el Modelo General e incorporar una declaración general o una lista de aditivos de acuerdo al formato utilizado en otras normas del Codex para productos.
11. Se hace notar que la incorporación de una Sección sobre Aditivos Alimentarios está de acuerdo con el formato de las normas de productos del Codex. En este sentido, la Comisión en su 29º Período de Sesiones (julio de 2006) convino en que el enfoque propuesto por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos de utilizar un texto que hiciera referencia a la categoría alimentaria pertinente de la NGAA podía reemplazar las disposiciones de aditivos en aquellas normas de productos que tenía una correspondencia uno-a-uno con las categorías alimentarias de la NGAA<sup>9</sup> (p.ej. frutas y hortalizas frescas).
12. La introducción de esta Sección en el Modelo General no significa que se deba incorporar necesariamente disposiciones sobre aditivos en cada norma del Codex para frutas y hortalizas frescas sino que su incorporación sirva como una guía en aquellos casos particulares donde la naturaleza del producto así lo requiera.

## Métodos de análisis y muestreo

13. Esta Sección es parte del formato de las normas de producto del Codex y debe incluir, sea específicamente o por referencia, todos los métodos de análisis y muestreo que se consideran necesarios para el producto que está siendo normalizado y se debe preparar de acuerdo con las directrices proporcionadas en el Manual de Procedimiento<sup>10</sup> de la Comisión del Codex Alimentarius.
14. Aunque hasta el momento el CCFFV ha focalizado su trabajo en la elaboración de requisitos de calidad para frutas y hortalizas frescas, la inclusión de esta Sección en el Modelo General permitirá alinear el Modelo con el formato de las normas de productos del Codex y con la recomendación de la Comisión.
15. Se hace notar que, como en el caso de la Sección sobre Aditivos Alimentarios y cualquier otra sección del Modelo General para la cual no se necesitan disposiciones específicas para un producto en particular, su inclusión en el Modelo servirá para su conformidad con el formato del Codex para las normas de productos sin que necesariamente se deba incluir disposiciones para métodos de análisis y muestreo en las normas individuales para frutas y hortalizas frescas.

---

<sup>8</sup> Las normas del Codex y textos afines están disponibles en el sitio web : [http://www.unece.org/trade/agr/standard/fresh/fresh\\_e.htm](http://www.unece.org/trade/agr/standard/fresh/fresh_e.htm) en "Normas oficiales".

<sup>9</sup> ALINORM 06/29/41, párr. 189.

<sup>10</sup> Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, Sección II, Relaciones entre los Comités sobre Productos y los Comités de Asuntos Generales, 15ª Edición.

**SOLICITUD DE OBSERVACIONES**

16. Se anexa la propuesta de Modelo General para las Normas del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas. El Modelo se basa en el Modelo General de la CEPE para las Normas sobre Frutas y Hortalizas Frescas para aquellas cuestiones relacionadas con las características comerciales, con algunos ajustes que incorporan las decisiones tomadas por el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas en este sentido, y en el formato del Codex para aquellas cuestiones que no están limitadas sólo a la calidad comercial.

17. El texto del Modelo General se debe considerar de aplicación general para las normas del Codex sobre frutas y hortalizas frescas y está sujeto a cambios debido a las características del producto. Los espacios en blanco permiten la adición de texto complementario dependiendo de la especificidad del producto. El Modelo General debe servir de base para la elaboración de nuevas normas del Codex para producto fresco mientras que cualquier desviación del texto normalizado se debe justificar técnicamente en vista de las peculiaridades del producto con el objeto de mantener la coherencia en el formato y el texto normalizado en las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas.

18. Se invita al Comité a comentar sobre la propuesta de Modelo General para las Normas del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas según figura en el Anexo I.

## MODELO GENERAL PARA LAS NORMAS DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

**Nota de la Secretaría:** En este texto se utilizan las siguientes convenciones:

[texto]: Textos optativos o para los cuales existen varias alternativas posibles en función del producto de que se trate.

{texto} Textos que explican el empleo del modelo. Estos textos no aparecerán en las normas.

### INTRODUCCIÓN

- Este Modelo es para uso del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas;
- El Modelo General tiene por objeto guiar al Comité en la elaboración de las normas, de modo que se garantice la coherencia de la forma de presentación, la terminología y, cuando corresponda, las disposiciones;
- Cuando se lleve a cabo la redacción de las normas, el Comité deberá consultar este modelo, así como las Normas de la CEPE, en consonancia con su mandato;
- El Comité podrá omitir o añadir texto al Modelo General según sea necesario para el producto en cuestión con arreglo a los propósitos del Codex.

### 1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a [los/las + parte del producto a la que se refiere la Norma, seguida de “de”]<sup>1</sup> las variedades comerciales [y/o tipos comerciales]<sup>1</sup> de [nombre común del producto] obtenidos/as de [nombre botánico en latín *en cursiva* seguido, si es necesario, del nombre del autor] que habrán de suministrarse frescos/as al consumidor después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los/las [nombre común del producto] destinados/as a la elaboración industrial.

.....<sup>2</sup>

### 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/las [nombre común del producto o parte de producto al que se aplica la Norma] deberán estar:

- enteros/as;<sup>3</sup>
- sanos/as, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo;
- limpios/as y prácticamente exentos/as de cualquier materia extraña visible;<sup>4</sup>
- prácticamente exentos/as de plagas, y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto;
- exentos/as de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- exentos/as de cualquier olor y/o sabor extraño;<sup>5</sup>
- con aspecto fresco;
- exentos/as de daños causados por bajas y/o altas temperaturas;

.....<sup>2</sup>

.....<sup>2</sup>

<sup>1</sup> {de acuerdo con la naturaleza del producto, las disposiciones entre corchetes podrán eliminarse si no son aplicables/necesarias}

<sup>2</sup> {podrán añadirse disposiciones adicionales para normas específicas, de acuerdo con la naturaleza del producto en cuestión}

<sup>3</sup> {se permitirá una desviación de esta disposición o la inclusión de disposiciones adicionales de acuerdo con la naturaleza del producto}

<sup>4</sup> {en relación con los restos de tierra se permitirá una desviación de esta disposición de acuerdo con la naturaleza del producto}

<sup>5</sup> **Esta disposición permite el olor causado por los conservantes utilizados de conformidad con las reglamentaciones correspondientes.**

2.1.1 Los/las [nombre común del producto o parte de producto a que se aplica la Norma] deberán haberse [cosechado/recolectado/etc.]<sup>6</sup> cuidadosamente y haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez de conformidad con los criterios peculiares de la variedad [y/o tipo comercial]<sup>1</sup>, el tiempo de [cosecha, recolección]<sup>6</sup> y la zona en que se producen.

El desarrollo y condición de los/las [nombre común del producto o parte del producto a que se aplica la Norma] deberán ser tales que les permitan:

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

**2.1.2 Requisitos de Madurez**

..... 7

**2.2 CLASIFICACIÓN**

..... 8

[o en caso de que el producto se clasifique en categorías]

[Los/las + nombre común del producto o parte del producto a que se aplica la Norma] se clasifican en [dos/tres]<sup>6</sup> categorías, según se define a continuación:

**2.2.1 Categoría “Extra”**

Los/las [nombre común del producto o parte del producto a que se aplica la Norma] de esta categoría deberán ser de calidad superior y característicos/as de la variedad [y/o tipo comercial]<sup>1</sup>. 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.

(Además,) deberán:<sup>2</sup>

- .....
- .....

**2.2.2 Categoría I**

Los/las [nombre común del producto o parte del producto al que se aplica la Norma] de esta categoría deberán ser de buena calidad y característicos/as de la variedad [y/o tipo comercial]<sup>1</sup>. 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:

- .....<sup>9</sup>
- .....

(Además, ) deberán:<sup>2</sup>

- .....
- .....

[En ningún caso los defectos deberán afectar a la [carne/pulpa/etc.]<sup>6</sup> de los/las [nombre de la fruta; producto; parte de producto a que se aplica la Norma o nombre común del producto]<sup>6</sup>.

**2.3.2 Categoría II**

Esta categoría comprende los/las [nombre común del producto o parte del producto a que se aplica la Norma] 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/las [nombre común del producto o parte del producto a que se aplica la Norma] conserven sus características esenciales en lo que respecta a la calidad, estado de conservación y presentación:

- .....<sup>9</sup>
- .....

---

<sup>6</sup> {según la naturaleza del producto podrá utilizarse uno de estos términos u otro que resulte más apropiado}  
<sup>7</sup> {para elaborar de acuerdo con la naturaleza del producto}  
<sup>8</sup> {en normas especiales para las que no parezca necesario establecer una clasificación se aplicarán únicamente los requisitos mínimos}  
<sup>9</sup> {defectos permitidos, según la naturaleza del producto}

(Además, ) deberán:<sup>2</sup>

- .....
- .....

[En ningún caso los defectos deberán afectar a la [carne/pulpa/etc.]<sup>6</sup> de los/las [fruto; producto; parte del producto a que se aplica la Norma o nombre común del producto]<sup>6</sup>.

**3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES**

El calibre se determina por el [peso/longitud/circunferencia/diámetro (máximo) de la sección ecuatorial/etc.]<sup>6</sup> [promedio]<sup>1</sup> de los/las [fruta; producto; parte de producto a que se aplica la Norma o nombre común del producto]<sup>6</sup> [con un peso/longitud/circunferencia/diámetro que deberá ser como mínimo de ...]<sup>1, 6</sup>, de acuerdo con el siguiente cuadro:

.....<sup>10</sup>

**4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS**

En cada envase [o en cada lote, para los productos presentados a granel]<sup>1</sup> 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/las [nombre común del producto o parte de producto a que se aplica la Norma] 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.

- .....<sup>11</sup>
  - .....
- .....<sup>2</sup>

**4.1.2 Categoría I**

El 10%, en número o en peso, de los/las [nombre común del producto o parte de producto a que se aplica la Norma] 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.

- .....<sup>11</sup>
  - .....
- .....<sup>2</sup>

**4.1.3 Categoría II**

El 10%, en número o en peso, de las/los [nombre común del producto o parte de producto a que se aplica la Norma] 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.

- .....<sup>11</sup>
  - .....
- .....<sup>2</sup>

**4.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE**

Para todas las categorías:<sup>12</sup> el 10%, en número o en peso, de los/las [nombre común del producto o parte de producto a que se aplica la Norma] que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase.

.....<sup>13</sup>

---

<sup>10</sup> {Disposiciones sobre calibres mínimos y máximos, escala de calibres de acuerdo con la naturaleza del producto, la variedad, el tipo comercial y posiblemente las distintas categorías}  
<sup>11</sup> {posibles tolerancias para defectos particulares de acuerdo con la naturaleza del producto}.  
<sup>12</sup> {en normas particulares podrán establecerse disposiciones diferentes de acuerdo con las distintas categorías}  
<sup>13</sup> Posibles disposiciones referentes a los límites de desviación admisibles para productos clasificados o no clasificados por calibres.

## 5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

### 5.1 HOMOGENEIDAD

El contenido de cada envase [o lote, para productos presentados a granel]<sup>1</sup> deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por [nombre común del producto o parte de producto a que se aplica la Norma] del mismo origen, calidad y calibre (en caso que el producto esté clasificado por calibres)<sup>14</sup>.

2

La parte visible del contenido del envase [o lote, para productos presentados a granel]<sup>1</sup> deberá ser representativa de todo el contenido.

### 5.2 ENVASADO

Los/las [nombre común del producto o parte de producto a que se aplica la Norma] deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos<sup>15</sup>, 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/las [nombre común del producto o parte de producto a que se aplica la Norma] 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 las/los [nombre común del producto o parte de producto a que se aplica la Norma].

Los envases [o lotes, para productos presentados a granel]<sup>1</sup> deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

### 5.3 PRESENTACIÓN

Los/las [nombre común del producto o parte de producto a que se aplica la Norma] deberán/podrán presentarse en una de las formas siguientes:<sup>16</sup>

5.3.1 .....

5.3.2 .....

17

## 6. MARCADO O EL 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 [o lote, para productos presentados a granel]<sup>1</sup> deberá etiquetarse con el nombre del producto y, facultativamente, con el de la variedad [y/o tipo comercial]<sup>1</sup>.

### 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 envío.

[Para los productos transportados a granel, estas indicaciones deberán aparecer en el documento que acompaña a la mercancía.]<sup>1</sup>

#### 6.2.1 Identificación

Nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor. Código de identificación (facultativo)<sup>18</sup>.

<sup>14</sup> {además, para normas particulares se podrá estipular la homogeneidad de variedad y/o tipo comercial, coloración, tipo de presentación, etc. de acuerdo con la naturaleza del producto}.

<sup>15</sup> **Para los fines de esta norma, esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria.**

<sup>16</sup> {podrán incluirse aquí disposiciones específicas relacionadas con la presentación del producto}.

<sup>17</sup> {en ciertas normas se podrán estipular disposiciones más estrictas para la presentación de los productos de la categoría "Extra"}.



**6.2.2 Naturaleza del producto**

Nombre del producto si el contenido no es visible desde el exterior. [Nombre de la variedad y/o tipo comercial (facultativo).]<sup>6</sup>

.....<sup>2</sup>

**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 (en caso que el producto esté clasificado por calibres);
- .....

**6.2.5 Marca de inspección oficial (facultativa)**

**[7. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

*Frutas y hortalizas frescas no tratadas*

Esta Norma se aplica a las frutas y hortalizas frescas según se designan en las Categorías de alimentos 04.1.1.1 Frutas frescas no tratadas y 04.2.1.1 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas no tratadas y por lo tanto no se permite el uso de aditivos alimentos de acuerdo con las disposiciones de la Norma General para los Aditivos Alimentarios.

*Frutas y Hortalizas frescas tratadas*

En los alimentos regulados por la presente Norma podrán emplearse los aditivos alimentarios que figuran en los Cuadros 1 y 2 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios en las Categorías de alimento 04.1.1.2 Frutas frescas tratadas en la superficie, 04.1.1.3 Frutas frescas peladas y/o cortadas, 04.2.1.2 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie y 04.2.1.3 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas peladas, cortadas o desmenuzadas.

ó

No SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
###	xxx	Limitado por las BPF ó valor numérico (sujeto a ratificación por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios e inclusión en la Norma General para Aditivos Alimentarios)
###	xxx	

]<sup>1, 2, 3, 6</sup>

**8. CONTAMINANTES**

**8.1 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS**

Los/las [nombre común del producto o parte de producto a que se aplica la Norma] deberán cumplir con los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

**8.2 OTROS CONTAMINANTES**

Los/las [nombre común del producto o parte de producto a que se aplica la Norma] deberán cumplir con los niveles máximos para contaminantes establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

<sup>18</sup> 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).

**9. HIGIENE**

9.1 Se recomienda que el/los producto(s) regulado(s) por las disposiciones de la presente Norma se prepare(n) y manipule(n) de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003), Código de Prácticas de Higiene para 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.

9.2 El/los producto(s) deberá(n) 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).

**[10. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO**

..... 7]<sup>1</sup>

{De acuerdo con la naturaleza del producto, se podrá incluir en el Anexo una lista de variedades.}

### ANEXO

#### Lista <no exhaustiva>< exhaustiva> de variedades de...

Algunas de las variedades que se enumeran a continuación pueden comercializarse con nombres para lo que se ha solicitado u obtenido en uno o más países la protección como marca registrada. En la primera columna figuran los que la FAO y la OMS consideran que son los nombres de las variedades, mientras que en la segunda aparecen otros nombres por los que la FAO y la OMS creen que puede conocerse la variedad en cuestión. Ninguna de estas dos listas está destinada a incluir marcas de comercio. En la tercera columna se han incluido, únicamente a título informativo, referencias a marcas de comercio conocidas. La presencia de cualesquiera marcas registradas en la tercera columna no constituye licencia o autorización para utilizar la marca en cuestión; únicamente el propietario de la misma podrá otorgar tal licencia. Además, la ausencia de una marca de comercio en la tercera columna no constituye en absoluto indicación de que no exista una marca de comercio registrada o pendiente de registro para la variedad en cuestión.<sup>19</sup>

Variedades	Sinónimos	Nombres comerciales	{otra información que se requiera, en función del producto}

#### <sup>19</sup> Descargo de responsabilidad:

1). Algunos de los nombres de variedades que figuran en la primera columna pueden referirse a variedades para las cuales se ha obtenido en uno o más países la protección mediante patente. Tales variedades patentadas sólo podrán ser producidas o comercializadas por aquéllos a quienes el titular de la patente autorice a hacerlo bajo la licencia correspondiente. La FAO y la OMS no adoptan posición alguna respecto de la validez de cualquiera de esas patentes o de los derechos del titular de las mismas o sus concesionarios con respecto a la producción o comercialización de las variedades en cuestión.

2). La FAO y la OMS han procurado asegurarse de que en las columnas 1 y 2 del cuadro no se incluyeran marcas registradas. Sin embargo, en caso de que en el cuadro se haya incluido una marca de comercio, compete al titular de la misma dar notificación de ello con prontitud a la FAO y la OMS y proporcionarles (véanse más abajo las direcciones de ambas organizaciones) un nombre varietal o genérico apropiado, así como pruebas suficientes de la propiedad de cualesquiera patentes o marcas registradas referentes a la variedad en cuestión, a fin de que sea posible modificar la lista. Siempre y cuando no se necesite más información del titular de la marca registrada, la Comisión del Codex Alimentarius modificará la lista en consecuencia en el periodo de sesiones sucesivo a la fecha en que se reciba la información. La FAO y la OMS no adoptan posición alguna respecto de la validez de cualesquiera marcas registradas o los derechos de sus titulares o de los licenciarios de éstos.

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) Viale delle Terme di Caracalla 00 100 Roma, Italia Teléfono: +39 06 5705 1 Fax: +39 06 5705 3152 Telex: 625852/610181 FAO / Cable: FOODAGRI ROME Correo electrónico: FAO-HQ@fao.org	Organización Mundial de la Salud (OMS) Avenue Appia 20, 1211 Ginebra 27 Suiza Teléfono: (+41 22) 791 21 11 Fax: (+41 22) 791 3111 Telex: 415 416 Telégrafo: UNISANTE GENEVA
---	---

{En el caso de listas de variedades en las que sólo aparecen unas pocas marcas registrada, la lista podrá presentarse de la siguiente forma (inclusión de referencias a marcas de comercio en notas a pie de página)}

### ANEXO

#### Lista <no exhaustiva>< exhaustiva> de variedades de...

Algunas de la variedad enumeradas en el siguiente cuadro pueden comercializarse con nombres para los que se ha solicitado y obtenido en uno o más países la protección como marca registrada. En la primera columna figuran los nombres que la FAO y la OMS consideran que son los nombres de las variedades, mientras que en la segunda aparecen otros nombres por los que la FAO y la OMS creen que puede conocerse la variedad en cuestión. Ninguna de estas dos listas está destinada a incluir marcas de comercio. Únicamente a título informativo, se han incluido en notas a pie de página referencias a marcas de comercio conocidas. La ausencia de una marca de comercio en las notas a pie de página no constituye indicación de que no exista una marca registrada o pendiente de registro para la variedad en cuestión.<sup>20</sup>

Variedades	Sinónimo	{otra información que se requiera, en función del producto}
Variedad "xyz" <sup>21</sup>		

<sup>20</sup>

#### Descargo de responsabilidad:

1). Algunos de los nombres de variedades que figuran en la primera columna pueden referirse a variedades para las cuales se ha obtenido en uno o más países la protección mediante patente. Tales variedades patentadas sólo podrán ser producidas o comercializadas por aquéllos a quienes el titular de la patente autorice a hacerlo bajo la licencia correspondiente. La FAO y la OMS no adoptan posición alguna respecto de la validez de cualquiera de esas patentes o de los derechos del titular de las mismas o sus concesionarios con respecto a la producción o comercialización de las variedades en cuestión.

2). La FAO y la OMS han procurado asegurarse de que en las columnas 1 y 2 del cuadro no se incluyeran marcas registradas. Sin embargo, en caso de que en el cuadro se haya incluido una marca de comercio, compete al titular de la marca dar notificación de ello con prontitud a la FAO y la OMS y proporcionarles (véanse más abajo las direcciones de ambas organizaciones) un nombre varietal o genérico apropiado, así como pruebas suficientes de la propiedad de cualesquiera patentes o marcas registradas referentes a la variedad en cuestión, a fin de que sea posible modificar la lista. Siempre y cuando no se necesite más información del titular de la marca registrada, la Comisión del Codex Alimentarius modificará la lista en consecuencia en el período de sesiones sucesivo a la fecha en que se reciba la información. La FAO y la OMS no adoptan posición alguna respecto de la validez de cualesquiera marcas registradas o los derechos de sus titulares o de los licenciatarios de éstos.

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) Viale delle Terme di Caracalla 00 100 Roma, Italia Teléfono: +39 06 5705 1 Fax: +39 06 5705 3152 Telex: 625852/610181 FAO / Cable: FOODAGRI ROME Correo electrónico: FAO-HQ@fao.org	Organización Mundial de la Salud (OMS) Avenue Appia 20, 1211 Ginebra 27 Suiza Teléfono: (+41 22) 791 21 11 Fax: (+41 22) 791 3111 Telex: 415 416 Telégrafo: UNISANTE GENEVA
---	---

<sup>21</sup> La marca comercial de propiedad privada {se podrá incluir aquí el nombre comercial seguido de <sup>TM</sup>® apropiada} sólo podrá utilizarse para comercializar fruta de esta variedad con expresa autorización del propietario de la marca comercial.

Extracto de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA en relación a las frutas y hortalizas según se indica más abajo como referencia.  
La versión completa de la NGAA está disponible en el sitio web del Codex.

## **NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS**

### **ANEXO B**

#### **Sistema de Clasificación de Alimentos**

##### **Parte I: Categoría de alimento**

04.0 Frutas y hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas

04.1 Frutas

04.1.1 Frutas frescas

04.1.1.1 Frutas frescas no tratadas

04.1.1.2 Frutas frescas tratadas en la superficie

04.1.1.3 Frutas frescas peladas y/o cortadas

04.2 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas

04.2.1 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas

04.2.1.1 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas no tratadas

04.2.1.2 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie

04.2.1.3 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas peladas, cortadas o desmenuzadas

##### **Parte II: Descriptores de las categorías de alimentos**

**04.0 Frutas y hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas:**

Esta categoría principal se divide en dos categorías: 04.1 (Frutas) y 04.2 (Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas). Cada una de estas categorías se divide a su vez en subcategorías para productos frescos y elaborados.

##### **04.1 Frutas:**

Comprende todos los productos frescos (04.1.1) y elaborados (04.1.2).

##### **04.1.1 Frutas frescas:**

La fruta fresca no contiene generalmente aditivos. Sin embargo, la fruta fresca que se recubre, corta o pela para su presentación al consumidor puede contener aditivos.

##### **04.1.1.1 Frutas frescas no tratadas:**

Fruta cruda que una vez recolectada se presenta fresca para su consumo.

**04.1.1.2 Frutas frescas tratadas en la superficie:**

Las superficies de algunas frutas frescas se recubren de glaseados o ceras o se tratan con otros aditivos alimentarios que actúan como recubrimientos protectores y/o contribuyen a conservar el frescor y la calidad de la fruta. Entre estos productos se incluyen las manzanas, las naranjas, los dátiles y el longán.

**04.1.1.3 Frutas frescas peladas y/o cortadas:**

La fruta fresca que se presenta al consumidor cortada y pelada, p. ej., en forma de ensalada de fruta Incluye el coco fresco rallado o en copos.

**04.2 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas:**

Comprende todos los productos frescos (04.2.1) y elaborados (04.2.2).

**04.2.1 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas:**

Las hortalizas frescas generalmente no contienen aditivos. Sin embargo, las hortalizas frescas que se recubren, cortan o pelan para su presentación al consumidor pueden contener aditivos.

**04.2.1.1 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas incluida la soja, y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas no tratadas:**

Hortalizas crudas que una vez recolectadas se presentan frescas para su consumo.

**04.2.1.2 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie:**

Las superficies de algunas hortalizas frescas se recubren con glaseados o ceras o se tratan con otros aditivos alimentarios que actúan como recubrimientos protectores y/o contribuyen a conservar el frescor y la calidad de la hortaliza. Entre estos productos se incluyen, p. ej. los aguacates, los pepinos, los pimientos verdes y los pistachos.

**04.2.1.3 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas peladas, cortadas o desmenuzadas:**

Hortalizas frescas, como las patatas crudas peladas, que se presentan al consumidor para que las cocine en el hogar (p. ej., en la preparación de patatas doradas).

**ANEXO C****Referencia cruzada entre los alimentos normalizados por el Codex y el Sistema de Clasificación de Alimentos utilizado en la elaboración de la NGAA (seleccionados por número o título de norma Codex)**

**Seleccionado por el número de Norma Codex** - Extracto de algunas normas del Codex para frutas y hortalizas frescas:

No de Norma	Título de Norma Codex	No de CA
182-1993	Piña	04.1.1.1
183-1993	Papaya	04.1.1.1
188-1993	Maíz enano	04.2.1.1
225-2001	Espárrago	04.2.1.1
<i>Cont.</i>		

**NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS  
(disponible sólo en inglés)**

**Table 1 - Additives permitted for use under specified conditions in certain food categories or individual food items (maximum levels sorted by food additives) - Extract for certain fruits & vegetables**

<b>Microcrystalline wax</b>				
INS: 905ci				
Function: antifoaming agent, bulking agent, glazing agent				
FC No	Food Category	Max. Level	Comments	Year adopted
04.1.1.2	Surface-treated fresh fruit	50 mg/kg		2004
04.2.1.2	Surface-treated fresh vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	50 mg/kg		2004

**Table 2 - Additives permitted for use under specified conditions in certain food categories or individual food items (maximum levels sorted by food category) - Extract for certain fruits & vegetables**

Food category No. 04.1.1.2 Surface-treated fresh fruit				
Additive	INS	Year adopted	Max. Level	Comments
Beeswax, white and yellow	901	2003	GMP	
Candelilla wax	902	2003	GMP	
Carmines	120	2005	500 mg/kg	Note 16 [for use in glaze, coatings or decorations for fruit, vegetables, meat or fish]
Carnauba wax	903	2004	400 mg/kg	
Glycerol ester of wood rosin	445	2005	110 mg/kg	
Iron oxides	172i-iii	2005	1000 mg/kg	
Microcrystalline wax	905ci	2004	50 mg/kg	
Ortho-phenylphenols	231, 232	1999	12 mg/kg	Note 49 [for use on citrus fruits only]
Polyethylene glycol	1521	2001	GMP	
Polyvinylpyrrolidone	1201	1999	GMP	
Riboflavins	101i-ii	2005	300 mg/kg	Note 16
Shellac	904	2003	GMP	

Food category No. 04.2.1.2 Surface-treated fresh vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds				
Additive	INS	Year adopted	Max. Level	Comments
Beeswax, white and yellow	901	2003	GMP	Note 79 [For use on nuts only]
Candelilla wax	902	2003	GMP	Note 79
Carmines	120	2005	500 mg/kg	Note 16
Carnauba wax	903	2004	400 mg/kg	Note 79
Glycerol ester of wood rosin	445	2005	110 mg/kg	
Microcrystalline wax	905ci	2004	50 mg/kg	
Riboflavins	101i-ii	2005	300 mg/kg	Note 16
Shellac	904	2003	GMP	Note 79

**Table 3 - Additives permitted for use in food in general, unless otherwise specified, in accordance with GMP (Good Manufacturing Practices)**

**Annex to Table 3 - Food Categories or individual food items excluded from the general conditions of Table 3**

04.1.1 Fresh Fruit

04.2.1 Fresh vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds