

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Agricultura
y la Alimentación



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.net

Tema 3(a) del programa

CX/FFV 11/16/5
Marzo 2011

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

16ª reunión

Ciudad de México, México, 2 – 6 de mayo de 2011

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL AGUACATE

(Revisión de la CODEX STAN 197-1995)

(En el Trámite 6)

Preparado por el Grupo de Trabajo Electrónico liderado por Cuba

Se invita a los Gobiernos y las organizaciones internacionales interesadas que gocen de la condición de observador y que deseen formular observaciones sobre la propuesta anteriormente mencionada a que las remitan, de conformidad con el Procedimiento uniforme para la elaboración de las normas del Codex y textos afines (Manual de procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius) antes del **15 de abril de 2011** al: Presidente del Comité, Mto. Christian Turégano Roldán, Director General, Dirección General de Normas (DGN), Av. Puente de Tecamachalco 6, 2do piso, Lomas de Tecamachalco Sección Fuentes, C.P. 53950 Naucalpan de Juárez, Estado de México, México (Tels.: +52 (55) 57 29 94 80, +52 (55) 57 29 91 00, Ext.: 43220, 43218; Fax: +52 (55) 55 20 97 15; E-mail: dni.mexico@economia.gob.mx), con copia al Secretariado, Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia (Fax: +39 (06) 5705 4593; Correo electrónico: codex@fao.org)

INTRODUCCIÓN

1. En la 15ª reunión del Comité sobre Frutas y Hortalizas Frescas se acordó volver a convocar al grupo electrónico de trabajo liderado por Cuba para revisar la Norma especialmente las secciones asociadas a la inclusión de nuevas variedades de aguacate a saber las disposiciones relacionadas con la calidad, en particular los requisitos de madurez, y el calibre así como las enmiendas resultantes en otras secciones de la Norma derivadas de la inclusión de estas variedades.¹ La Comisión, en su 33º Período de Sesiones, adoptó el Anteproyecto de Norma en el Trámite 5 y lo avanzó al Trámite 6 para recabar mayores comentarios y ser examinado en la siguiente reunión del Comité². El grupo de trabajo revisó las secciones referidas anteriormente según se presenta en el Anexo I. La lista de participantes se encuentra en el Anexo II.

SOLICITUD DE COMENTARIOS

2. Se invita a los miembros y observadores del Codex que deseen enviar sus observaciones sobre el Proyecto de Norma para el Aguacate a que lo hagan según se indica más arriba. Se debe prestar particular atención a aquellas disposiciones entre corchetes que podrían necesitar un debate ulterior en el Comité.

NOTAS EXPLICATIVAS SOBRE LA REVISIÓN DEL PROYECTO DE NORMA

CONSIDERACIONES GENERALES

3. La Norma revisada está basada en la Norma CODEX STAN 197 -1995. Se tuvieron en cuenta las observaciones presentadas en el Trámite 3 en la 15ª Reunión, las presentadas en el Trámite 3 en el 33º Período de Sesiones de la Comisión y las observaciones presentadas por los miembros del grupo de trabajo. La estructura de las secciones revisadas adopta el formato de los textos normalizados que se aplica habitualmente a las normas Codex sobre frutas y hortalizas frescas según corresponda. La Norma se armoniza con la Norma CEPE para el Aguacate según corresponda.

¹ ALINORM 10/33/35, párrs. 69-70.

² ALINORM 10/33 REP, párr. 79 y Apéndice IV.

CONSIDERACIONES ESPECÍFICAS

Sección 2.1.1 Disposiciones relativas a la calidad

4. Se mantuvo el texto sobre la recolección cuidadosa del aguacate considerando que afecta la calidad del producto por daños debido a una mala manipulación, que en ocasiones se observa cuando el fruto alcanza la madurez. El desarrollo fisiológico del fruto y el tiempo que demora hasta la maduración, depende de la variedad, de las condiciones edafoclimáticas y de las tecnologías de manejo. En correspondencia con la propuesta de inclusión de las variedades Antillanas, se propone mantener en el texto: variedad y/o tipo comercial. Se mantuvo el texto normalizado que se utiliza en otras normas del Codex sobre frutas y hortalizas frescas.

Sección 2.1.2 Requisitos de Madurez

5. Se consideró eliminar la referencia al promedio en la primera oración, ya que en la nota 2 a pié de pagina se estableció que el requisito del contenido mínimo de materia seca aplica a lotes de fruto y no a frutos individuales, por lo está implícito el valor promedio de una muestra. Sobre este tema, el Comité había observado que la Norma debería incluir un método de análisis y muestreo para garantizar su consistente aplicación, el cual se resume en la nota 2.

6. De acuerdo con el Manual de Procedimiento de la Comisión (sección II Relaciones entre los comités del Codex sobre Productos y los Comités de Asuntos Generales), las disposiciones sobre métodos de análisis y muestreo en una norma de producto deben remitirse al Comité de Análisis y Toma de Muestras en el trámite 4, lo que dilataría la conclusión de la Norma. El amplio comercio mundial del aguacate, con normas de la CEPE, Colombia, México, EEUU, entre otras, implica que los servicios de inspección en origen y/o destino conozcan el método para determinar el porcentaje de materia seca como método indirecto de evaluar el contenido de aceite.

7. Para proponer el contenido de materia seca de los aguacates Antillanos se desarrolló una investigación en Cuba, cuyos resultados permitieron determinar que puede iniciarse la recolección a partir de un contenido de materia seca de 18 %, que se incrementa con el desarrollo del fruto, en cultivares con 7- 10 % de contenido de aceite. Se incluye 19 % de materia seca para otras variedades no definidas, excepto las variedades Antillanas, según establece la Norma CEPE para el Aguacate.

8. La aceptación de las variedades Antillanas está en correspondencia con el desarrollo activo y en curso de nuevas variedades de frutales, motivado por los nuevos atributos que ofrecen y los beneficios funcionales a la salud. En el Manual de Procedimiento, sobre Decisiones Generales, se señala que la elaboración de las normas tendrá en cuenta el fomento de prácticas equitativas en el comercio de alimentos.

Sección 3 Disposiciones relativas a la clasificación por calibres

9. En esta sección se elimina el calibre 32 (S) de la tabla y la nota a pié de página. Se acepta la inclusión de un peso mínimo de 80 g para la variedad Hass, y se propone incluir el peso mínimo de 170 g para las variedades Antillanas. En esta sección se armoniza la Norma Codex con la Norma CEPE para el Aguacate.

Sección 5.1 Homogeneidad

10. Se acepta la variedad y/o tipo comercial, facultativa, para ser consistente con la inclusión de una denominación diferente del nombre de la variedad que se utiliza en el comercio del aguacate. Se eliminó la excepción para los calibres y variedades mezcladas.

Sección 6.1.1 Naturaleza del Producto

11. Se acepta la variedad y/o tipo comercial, facultativa, para ser consistente con la inclusión de una denominación diferente del nombre de la variedad que se utiliza en el comercio del aguacate.

Sección 6.2.2 Naturaleza del Producto

12. Se acepta la variedad y /o tipo comercial, facultativa, para ser consistente con la inclusión de una denominación diferente del nombre de la variedad que se utiliza en el comercio del aguacate.

PROYECTO DE NORMA PARA EL AGUACATE

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a las variedades comerciales de aguacates obtenidos (por cultivares) de *Persea americana* Mill. (Syn. *Persea gratissima* Gaertn), de la familia *Lauraceae*, que habrán de suministrarse frescos al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los frutos partenocárpicos y los aguacates destinados a la elaboración industrial.

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 aguacates deberán:

- estar enteros;
- 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;
- prácticamente exentos de plagas, y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto;
- exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraños¹;
- estar exentos de daños causados por bajas y/o altas temperaturas;
- tener un pedúnculo de longitud no superior a 10 mm, cortado limpiamente. Sin embargo, su ausencia no se considera defecto, siempre y cuando el lugar de inserción del pedúnculo esté seco e intacto.

2.1.1 Los aguacates deberán [haberse recolectado cuidadosamente] y haber alcanzado una fase de desarrollo fisiológico que asegure la finalización del proceso de maduración, de conformidad con los criterios peculiares de la variedad [y/o tipo comercial] y la zona en que se producen. El fruto maduro no deberá tener sabor amargo.

El desarrollo y condición de los aguacates 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

Los frutos deberán alcanzar un contenido mínimo de materia seca² en la cosecha, según variedad, medida por secado a peso constante:

- 21% para la variedad Hass;
- 20% para las variedades Torres, Fuerte, Pinkerton, Ettinger, Edranol, Reed, Zutano;
- 19% para otras variedades no definidas, excepto para las variedades Antillanas;

¹ Esta disposición permite el olor causado por los conservantes, o cualquier otra sustancia química, utilizados de conformidad con las reglamentaciones correspondientes.

² Este requisito aplica a lotes de frutos y no a frutos individuales. El porcentaje de materia seca (MS) se determina con 10 g de la masa de cada fruto que conforma una muestra, secada en microonda, con pesaje cada 10 minutos hasta peso constante. Se establece la relación entre peso fresco (PF) y peso seco (PS), con la fórmula: % MS = PS-T/PF - T x 100, donde T es la tara de la placa Petri donde se coloca la masa del fruto en el microonda.

- [18%] para las variedades Antillanas.

2.2 CLASIFICACIÓN

Los aguacates se clasifican en tres categorías, según se definen a continuación:

2.2.1 Categoría "Extra"

Los aguacates de esta categoría deberán ser de calidad superior. Su forma y color deberán ser 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. Si presenta pedúnculo deberá estar intacto.

2.2.2 Categoría I

Los aguacates de esta categoría deberán ser de buena calidad y poseer el color y la forma 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 de forma y coloración;
- defectos leves de la cáscara (suberosidad, lenticelas ya sanadas) y quemaduras producidas por el sol; la superficie total afectada no deberá superar 4 cm².

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

Cuando haya pedúnculo, podrá presentar daños leves.

2.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende los aguacates 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 aguacates conserven sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación:

- defectos de forma y coloración;
- defectos de la cáscara (suberosidad, lenticelas ya sanadas) y quemaduras producidas por el sol; la superficie total afectada no deberá superar 6 cm².

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

Cuando haya pedúnculo, podrá presentar daños.

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

Los aguacates se pueden clasificar por calibres mediante una de las siguientes opciones:

- (a) Por el peso del fruto; de acuerdo con el siguiente cuadro:

Código de calibre	Peso (en gramos)
2	> 1220
4	781 – 1220
6	576 – 780
8	461 – 575
10	366 – 460
12	306 – 365
14	266 – 305
16	236 – 265
18	211 – 235
20	191 – 210
22	171 – 190
24	156 – 170
26	146 – 155
28	136 – 145
30	125 – 135

El peso mínimo de los aguacates deberá ser de 125 g, [excepto para la variedad Hass que es 80 g] y para las variedades antillanas que es 170 g.

- (b) Por número (conteo) de frutos. Estos códigos de calibre y rangos de peso se basan en un envase de peso neto de 4 kg. En caso de utilizar un envase con un peso neto distinto, pueden utilizarse códigos de calibre y rangos de peso distintos.

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 aguacates 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 aguacates 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 aguacates que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, con excepción de los productos afectados por podredumbre, magulladuras marcadas, o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean aptos para el consumo.

4.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

Para todas las categorías, el 10%, en número o en peso, de los aguacates que correspondan al calibre inmediatamente superior o inferior al indicado en el envase.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

5.1 HOMOGENEIDAD

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por aguacates del mismo origen, variedad [y/o tipo comercial], calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

5.2 ENVASADO

Los aguacates deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos³, 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 aguacates 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 44-1995).

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 aguacates. Los envases deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

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), 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 y, facultativamente, con el de la variedad [y/o tipo comercial].

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.

6.2.1 Identificación

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

³ Para los fines de esta Norma, esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria.

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).

6.2.2 Naturaleza del Producto

Nombre del producto si el contenido no es visible desde el exterior. Nombre de la variedad [o tipo comercial] (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, expresado en peso mínimo y máximo en gramos;
- Número de código de la escala de calibres y número (conteo) de frutos cuando sea diferente del número de referencia;
- Peso neto (facultativo).

6.2.5 Marca de Inspección Oficial (facultativa)

7. CONTAMINANTES

7.1 El producto al que se aplica las disposiciones de la presente Norma deberán cumplir con los niveles máximos de la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos (CODEX STAN 193-1995).

7.2 El producto al que se aplica las disposiciones de la presente Norma deberán cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

8. HIGIENE

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

8.2 El producto deberá 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).

ANEXO II

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairperson:
Presidente:

MSc. Cira M. Sánchez García
President of Standardization National Committee on Fresh Fruits and Vegetables
Research Institute on Tropical Fruits
Ministry of Agriculture
7th Avenue No. 3005 b/ 30 and 32 street , Miramar
La Habana PB 16600
Phone : (53-7) 209-3401/209-3585
Fax : (53-7) 204-6794
Email : calidad@iift.cu

AUSTRALIA

Dr Robert Solomon
Manager (Acting)
International Food Standards
Product Integrity, Animal & Plant Health
Department of Agriculture Fisheries and Forestry
Tel: +61 2 6272 5945
Fax: +61 2 6272 4367
Mobile: 0423 002 507
robert.solomon@daff.gov.au

BRASIL

Mrs. Maria Aparecida Martinelli
Coordinator of Brazilian Codex Committee
National Institute for Metrology, Standardization and
Industrial Quality - INMETRO
Ministry of Development, Industry and Trade
Phone: +55 61 3340 2211
Email: codexbrasil@inmetro.gov.br

Mrs. Karina Fontes Coelho Leandro
Agropecuaria Federal Fiscal
Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply – MAPA
Tel: 5561 32183251
Fax: 5561 3224 4322
E-mail: karina.leandro@agricultura.gov.br

BURUNDI

Ir NZINAHORA Gervais
Burundi Bureau of Standards and Quality Control (BBN).
Permanent Technical Secretary on Fresh Fruits and
Vegetables Sector
Boulevard de la Tanzanie N° 500
P.O.Box: 3535 Bujumbura- Burundi
Tel.: +257 22 22 1577 (Office)
+257 22 24 7120 (Home)
Mobile phone: +257 79 435 756

COLOMBIA

Mr. Ricardo Enrique Munar León
Standardization Professional - ICONTEC
Phone (571) 607 88 88 ext.:1442
Attention line to the client : 01 8000 94 900
Bogotá: (571) 638 29 19
Carrera 37 No. 52 - 95
Bogotá - Colombia
www.icontec.org

COSTA RICA

Mrs. Gina Monteverde
Manager. Plan Protection Service.
Phone: (506) 2260-8300
Email: gmonteverde@sfe.go.cr

KENYA/KENIA

Mrs. Alice A.Okelo Onyango
Manager - National Codex Office
International Codex Food Standards
Kenya Bureau of Standards
P.O.BOX 54974 00200 POPO ROAD
OFF MOMBASA ROAD
Phone::254 20 605490/6948303
FAX:254 02 604031/609660
CELL:254 722268225
akothe@kebs.org/dereda.onyango1@gmail.co

NEW ZEALAND/NUEVA ZELANDIA

Mr Phil Fawcet
New Zealand Food Safety Authority
Principal Adviser (International Standards)
Export Trade Standards
Level 6, South Tower
Telecom Network House
68-86 Jervois Quay

Ph: 04 894 2656
Fax: 04 894 2675
Cell: 029 894 2656
phil.fawcet@nzfsa.govt.nz

Wellington
New Zealand
PO Box 2835

UNECE/CEPE

Mr. Serguei Malanitchev
Agricultural Quality Standards UNECE. Trade and Timber
Division Tel: +41 22 917-41-46
Fax: +41 22 917-06-29
serguei.malanitchev@UNECE.ORG