

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

S



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

REP16/FFV

APÉNDICE III

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LA BERENJENA (En el Trámite 5/8)

**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS
39.^a período de sesiones
Rome, Italy, 27 de junio – 01 de julio de 2016**

**INFORME DE LA 19.^a REUNIÓN DEL
COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS**

**Ixtapa Zihuatanejo, Guerrero, México,
5 – 9 de octubre de 2015**

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LA BERENJENA**(En el Trámite 5/8)****1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

Esta Norma se aplica a las variedades de berenjenas obtenidas de *Solanum melongena* L., de la familia *Solanaceae*, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen las berenjenas destinadas a la elaboración industrial.

De acuerdo a su forma las berenjenas se pueden distinguir en:

- berenjenas alargadas;
- berenjenas redondas o a forma de globo;
- berenjenas ovales.

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, las berenjenas deberán:

- estar intactas,
- presentar el cáliz y el pedúnculo que pueden estar ligeramente dañados;
- ser de consistencia firme;
- presentar un aspecto fresco;
- estar sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo;
- estar limpias, y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible;
- exentas de magulladuras o heridas de importancia cicatrizadas;
- estar prácticamente exentas de plagas, y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto;
- 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;
- exentos de daños causados por bajas o altas temperaturas.

2.1.1 El desarrollo y condición de las berenjenas 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

Las berenjenas deberán estar suficientemente desarrolladas sin que la pulpa sea fibrosa o leñosa, y sin que las semillas tengan un desarrollo excesivo.

2.2 CLASIFICACIÓN

Las berenjenas se clasifican en tres categorías, según se definen a continuación:

2.2.1 Categoría “Extra”

Las berenjenas de esta categoría deberán ser de calidad superior. Deberán ser de consistencia firme y características de la variedad y/o tipo comercial. El pedúnculo deberá estar intacto y la pulpa deberá estar perfectamente sana.

No deberán tener defectos, salvo defectos superficiales 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

Las berenjenas de esta categoría deberán ser de buena calidad y características 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:

- un defecto leve de forma y desarrollo;
- una ligera decoloración dependiendo de la variedad;
- defectos superficiales leves, magulladuras leves y/o grietas leves cicatrizadas siempre y cuando no afecten su pulpa.

2.2.3 Categoría II

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

- defectos de forma y desarrollo;
- decoloración dependiendo de la variedad;
- magulladuras leves y/o grietas leves cicatrizadas o quemaduras por el sol;
- piel ligeramente seca siempre y cuando no afecte su pulpa.

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

Las berenjenas se pueden clasificar por diámetro, conteo o peso de conformidad con las prácticas comerciales existentes. Cuando se clasifican de acuerdo con las prácticas comerciales existentes, la etiqueta deberá indicar el calibre (tamaño) y el método utilizado.

Los métodos que se indican a continuación sirven de guía y pueden utilizarse de manera facultativa.

El calibre de las berenjenas se determina ya sea en base al diámetro máximo de la sección ecuatorial (mm), la sección sobre el eje longitudinal o por peso (en g).

a) Para hacer la clasificación de calibre por diámetro la diferencia entre las berenjenas más pequeñas y las más largas en el mismo envase no deberá ser mayor de:

- 20 mm para las berenjenas alargadas;
- 25 mm para las berenjenas a forma de globo / redondas y ovals.

Estas reglas de homogeneidad no se aplican a las berenjenas de 30 cm de diámetro o más pequeñas.

b) Para hacer la clasificación del calibre por peso la diferencia entre la berenjena más pequeña y la más grande en el mismo envase no deberá ser mayor de:

- 10 g para berenjenas entre 20 y 50 g;
- 20 g para berenjenas entre 50 y 100 g;
- 75 g para berenjenas entre 100 y 300 g;
- 100 g para berenjenas entre 300 y 500 g;
- 250 g para berenjenas de más de 500 g.

La homogeneidad de calibres es obligatoria para la Categoría "Extra".

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

En cada lote 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”**

Se permite un 5%, en peso o número de berenjenas que no satisfagan los requisitos de la Categoría. Dentro de esta tolerancia, se permite un 1% de berenjenas afectadas por podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna.

4.1.2 Categoría I

Se permite un 10% en peso o número de berenjenas que no satisfagan los requisitos de la Categoría. Dentro de esta tolerancia, se permite un 1% de berenjenas afectadas por podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna.

4.1.3 Categoría II

Se permite un 10% en peso o número de berenjenas que no satisfagan los requisitos de la Categoría. Dentro de esta tolerancia, se permite un 2% de berenjenas afectadas por podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna.

4.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

Para todas las categorías, se permite un 10% en peso o número de berenjenas que no satisfagan los requisitos relativos al calibre.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN**5.1 HOMOGENEIDAD**

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido por berenjenas del mismo origen, variedad o tipo comercial, calidad, color y calibre (si están clasificados por calibre). La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

Sin embargo, se puede envasar en un mismo <envase> una mezcla de berenjenas de tipos comerciales claramente diferentes siempre y cuando sean homogéneas en calidad y que el origen de cada tipo comercial sea el mismo.>

5.2 ENVASADO

Las berenjenas deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán estar limpios y ser de calidad alimentaria 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.

Las berenjenas deberán disponerse en envases que se ajusten al *Código de Prácticas 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 las berenjenas. Los envases deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

6. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO O ETIQUETADO**6.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR**

Además de los requisitos de la *Norma General para el Etiquetado de los 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.

6.1.2 Origen del Producto

País de origen¹ y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.

En el caso de una mezcla de variedades claramente diferente de berenjenas de distintos orígenes, la indicación del país de origen deberá figurar junto al nombre de cada variedad.

¹ Se deberá indicar el nombre completo o comúnmente utilizado.

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.

6.2.1 Identificación

Nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor. Código de identificación (facultativo)².

6.2.2 Naturaleza del Producto

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

"Mezcla de berenjenas", o una denominación equivalente, en el caso de una mezcla claramente diferente de tipos comerciales de berenjenas. Si el producto no es visible desde el exterior, se deberá indicar los tipos comerciales, y la cantidad de cada producto contenido en el envase.>

6.2.3 Origen del Producto

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

En el caso de una mezcla de variedades claramente diferente de berenjenas de distintos orígenes, la indicación del país de origen deberá figurar junto al nombre de cada variedad.

6.2.4 Especificaciones Comerciales

- Categoría;
- Calibre.

6.2.5 Marca de Inspección Oficial (facultativa)

7. CONTAMINANTES

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

7.2 El producto al que se aplican las disposiciones de la presente Norma deberá cumplir con los niveles máximos de la *Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos* (CODEX STAN 193-1995).

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 de los *Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969), *Código de Prácticas de Higiene para las 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 y Directrices para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos relativos a los Alimentos* (CAC/GL 21-1997).

² 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).