

# comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS  
PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL  
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel.: 57971 Télex: 625852-625853 FAO I Cables: Foodagri Rome Facsimile: (6)5797.4593

ALINORM 93/35A

S

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

20º período de sesiones

Ginebra, 28 de junio - 7 de julio de 1993

INFORME DE LA CUARTA REUNION DEL COMITE DEL CODEX  
SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS TROPICALES FRESCAS  
México, D.F., México, 1-5 de febrero de 1993

Nota: En este informe se incluye la carta circular CL 1993/2-TFFV.

w/u 9846

# comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS  
PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL  
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel.: 57971 Télex: 625852-625853 FAO I Cables: Foodagri Rome Facsimile: (6)5797.4593

CX 5/95.2

CL 1993/2-TFFV  
Febrero 1993

A: - Puntos de contacto del Codex  
- Organismos internacionales interesados  
- Participantes en la cuarta reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas

DE: Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias  
FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia

ASUNTO: Distribución del informe de la cuarta reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas (ALINORM 93/35A)

Se adjunta el informe de la cuarta reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas. Será examinado por la Comisión del Codex Alimentarius en su 20º período de sesiones, que habrá de celebrarse en Ginebra del 28 de junio al 7 de julio de 1993.

PARTE A: CUESTIONES QUE SE SOMETEN A LA APROBACION DE LA COMISION, PLANTEADAS EN LA CUARTA REUNION DEL COMITE DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS TROPICALES FRESCAS

Se señalan a la atención de la Comisión del Codex Alimentarius, para su aprobación en su 20º período de sesiones, las cuestiones siguientes:

1. Revisiones al proyecto de Norma Mundial del Codex para el Mango en el Trámite 8; párrs. 12-15, ALINORM 93/35A y Apéndice IV de ALINORM 93/35.

Los gobiernos que deseen proponer enmiendas o formular observaciones en relación con dichas revisiones al proyecto de Norma Mundial del Codex para el Mango deberán presentarlas por escrito, de conformidad con la Guía para el Examen de las Normas del Codex en el Trámite 8 (véase el Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius, séptima edición), al Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia, para el 15 de junio de 1993.

2. Anteproyecto de Norma Mundial del Codex para el Lichí en los Trámites 5/8; párrs. 25-36 y Apéndice II de ALINORM 93/35A.

3. Anteproyecto de Norma Mundial del Codex para el Maíz Enano en los Trámites 5/8; párrs. 39-49 y Apéndice III de ALINORM 93/35A.

4. Anteproyecto de Norma Mundial del Codex para el Banano en el Trámite 5; párrs. 50-67 y Apéndice IV de ALINORM 93/35A.

5. Anteproyecto de Norma Mundial del Codex para el Aguacate en el Trámite 5; párrs. 68-81 y Apéndice V de ALINORM 93/35A.

6. Anteproyecto de Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas en el Trámite 5; párrs. 82-101 y Apéndice VI de ALINORM 93/35A.

Los gobiernos que deseen proponer enmiendas o formular observaciones en relación con las consecuencias que los anteproyectos de normas mundiales del Codex o el anteproyecto de Código de Prácticas o cualesquiera disposiciones de los mismos pudieran tener para sus intereses económicos, deberán presentarlas por escrito, de conformidad con el Procedimiento para la elaboración de normas mundiales del Codex

(en los Trámites 5 y/u 8) (véase el Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius, séptima edición) al Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia, para el 15 de junio de 1993.

**PARTE B: PETICION DE OBSERVACIONES E INFORMACION**

1. Anteproyecto de Código de Prácticas para el Control e Inspección de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas; (párrs. 102-105 y Apéndice VII de ALINORM 93/35A).

El Comité convino en distribuir el anteproyecto de Código de Prácticas para que los gobiernos formularan observaciones complementarias en el Trámite 3.

2. Anteproyecto de Glosario de Términos y Definiciones de Frutas y Hortalizas Frescas; (párrs. 106-111 y Apéndice VIII de ALINORM 93/35A).

El Comité convino en devolver el anteproyecto de glosario al Trámite 3 para recabar observaciones complementarias de los gobiernos, especialmente en lo que respecta a los definiciones propuestas para "fruta" y "hortaliza", a otras definiciones y a la lista propuesta de términos sin definición.

3. Propuestas de enmiendas a la Lista de Prioridades de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas (párrs. 112-120 y Apéndice IX de ALINORM 93/35A).

El Comité convino en dar un carácter permanente a la petición de propuestas de enmiendas a la Lista de Prioridades.

Se invita a los gobiernos y organismos internacionales que deseen presentar observaciones e información sobre las antedichas cuestiones a que las envíen para el 30 de abril de 1994 al Presidente del Comité, en la dirección siguiente:

Lic. Luis Guillermo Ibarra Ponce de León  
Director General de Normas  
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial  
Av. Puente de Tecamachalco N° 6  
Sección Fuentes  
Naucalpán de Juárez  
Estado de México - C.P. 53950 México

Se ruega remitir además copia de las observaciones al Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia.

**RESUMEN Y CONCLUSIONES**

El Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas, en su cuarta reunión, llegó en sus deliberaciones a las conclusiones siguientes.

**ASUNTOS QUE HABRA DE EXAMINAR LA COMISION:**

- Aceptó varias revisiones al proyecto de Norma del Codex para el Mango recomendadas por la CEPE, para su examen por la Comisión cuando adopte la Norma del Codex para el Mango en el Trámite 8 (párr. 12);
- Convino en adelantar los anteproyectos de Normas del Codex para el Lichí y el Maíz Enano al Trámite 8, para su adopción por la Comisión, con la recomendación de que se omitieran los Trámites 6 y 7 con arreglo al procedimiento de elaboración acelerada (párrs. 36 y 49);
- Convino en adelantar los anteproyectos de Normas del Codex para el Banano y el Aguacate al Trámite 5 para su adopción por la Comisión (párrs. 67 y 81);
- Convino en adelantar el anteproyecto de Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas al Trámite 5, para su adopción por la Comisión (párr. 101);
- Convino en elaborar anteproyectos de Normas del Codex para el Espárrago, el Mangostán, la Naranja, la Lima de Tahití y el Pomelo, con el fin de distribuirlos y recabar observaciones de los gobiernos en el Trámite 3, en espera de su aprobación por el Comité Ejecutivo y la Comisión (párr. 119);
- Acordó pedir a la Comisión una aclaración sobre las respectivas responsabilidades del Codex y la CEPE, especialmente en vista de la reciente iniciativa de la CEPE de modificar el alcance de sus normas (párr. 21); y
- Convino en presentar el mandato revisado al Comité Ejecutivo y a la Comisión, para que prestaran asesoramiento y adoptaran una decisión acerca de su ampliación (párr. 123).

**OTROS ASUNTOS DE INTERES PARA LA COMISION:**

- Decidió reafirmar a la CEPE que el Comité siempre examina debidamente las observaciones cuando realiza su trabajo, e instó vivamente a la Secretaría de la CEPE a que participara en las reuniones del Codex (párrs. 17 y 18);
- Convino en distribuir el anteproyecto de Código de Prácticas del Codex para el Control e Inspección de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas, con objeto de recabar observaciones de los gobiernos en el Trámite 3 (párr. 105);
- Convino en devolver el anteproyecto de Glosario de Términos y Definiciones de Frutas y Hortalizas Frescas al Trámite 3, para recabar observaciones de los gobiernos (párr. 111); y
- Convino en que la Lista revisada de Prioridades de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas requería una normalización (párr. 120).

INDICE

APERTURA DE LA REUNION . . . . .	1
APROBACION DEL PROGRAMA . . . . .	1
CUESTIONES DE INTERES PLANTEADAS POR OTROS COMITES DEL CODEX . . . . .	2
CUESTIONES PLANTEADAS EN LA COMISION ECONOMICA DE LAS NACIONES UNIDAS PARA EUROPA (CEPE) Y EN LA ORGANIZACION DE COOPERACION Y DESARROLLO ECONOMICOS (OCDE) . . . . .	2
Proyecto de Norma Mundial del Codex para el Mango . . . . .	2
Relaciones entre el Codex y la CEPE . . . . .	3
Anteproyecto de Código de Prácticas del Codex para el Control e Inspección de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas . . . . .	4
EXAMEN DEL ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL LICHI . . . . .	4
EXAMEN DEL ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL MANGOSTAN . . . . .	5
EXAMEN DEL ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL MAIZ ENANO . . . . .	5
EXAMEN DEL ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL BANANO . . . . .	6
EXAMEN DE LA NORMA DE LA COMISION ECONOMICA DE LAS NACIONES UNIDAS PARA EUROPA (CEPE) PARA EL AGUACATE . . . . .	8
EXAMEN DEL ANTEPROYECTO REVISADO DE CODIGO DE PRACTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS TROPICALES FRESCAS . . . . .	9
EXAMEN DEL ANTEPROYECTO REVISADO DE CODIGO DE PRACTICAS PARA EL CONTROL E INSPECCION DE FRUTAS Y HORTALIZAS TROPICALES FRESCAS . . . . .	11
OBSERVACIONES DE LOS GOBIERNOS SOBRE EL ANTEPROYECTO DE GLOSARIO DE TERMINOS Y DEFINICIONES PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS . . . . .	11
PROPUESTAS DE ADICIONES A LA LISTA DE PRIORIDADES DE FRUTAS Y HORTALIZAS TROPICALES FRESCAS . . . . .	12
OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS . . . . .	13
FECHA Y LUGAR DE LA PROXIMA REUNION . . . . .	13

LISTA DE APENDICES

APENDICE I:	LISTA DE PARTICIPANTES . . . . .	15
APENDICE II:	ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL LICHI . . . . .	20
APENDICE III:	ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL MAIZ ENANO . . . . .	24
APENDICE IV:	ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL BANANO . . . . .	28
APENDICE V:	ANTEPROYECTO DE NORMA MUNDIAL DEL CODEX PARA EL AGUACATE . . . . .	32
APENDICE VI:	CODIGO DE PRACTICAS RECOMENDADO PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS TROPICALES FRESCAS . . . . .	36
APENDICE VII:	ANTEPROYECTO DE CODIGO DE PRACTICAS PARA EL CONTROL E INSPECCION DE FRUTAS Y HORTALIZAS TROPICALES FRESCAS . . . . .	46
APENDICE VIII:	ANTEPROYECTO DE GLOSARIO DE TERMINOS Y DEFINICIONES PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS . . . . .	55
APENDICE IX:	LISTA DE PRIORIDADES DE FRUTAS Y HORTALIZAS TROPICALES FRESCAS . . . . .	58

## APERTURA DE LA REUNION (Tema 1 del programa)

1. La cuarta reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas se celebró en México, D.F., del 1º al 5 de febrero de 1993, por amable invitación del Gobierno de México. A la reunión asistieron delegados de la Argentina, Australia, Costa Rica, Cuba, Egipto, Estados Unidos de América, Filipinas, Malasia, México, República Dominicana y Tailandia. La lista de participantes y miembros de la Secretaría se adjunta al presente informe como Apéndice I.

2. El Comité estuvo presidido por el Lic. Luis Guillermo Ibarra Ponce de León, Director General de Normas y Secretario de Comercio y Fomento Industrial de México. Varios temas del programa fueron presentados también por el Ing. Eduardo R. Méndez Rubello, antiguo Presidente de la Comisión del Codex Alimentarius.

3. El Dr. Fernando Sánchez Ugarte, Subsecretario de Industria de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial, inauguró oficialmente la reunión. El Dr. Sánchez dio la bienvenida a los delegados asistentes y subrayó la importancia de la labor del Comité al conciliar los intereses de consumidores y productores en la elaboración de normas de alcance mundial. El Dr. Sánchez señaló que ello ayudaría a la elaboración de normas mexicanas, a la vez que fomentaría y fortalecería el establecimiento de mercados de exportación. Observó que las actividades de normalización a nivel mundial contribuían al desarrollo sano y continuo de los países, propiciaban la competencia entre los productos y servían como punto de referencia para el comercio.

4. El Lic. Santiago Funes González, en nombre del Director General de la FAO, expresó su agradecimiento a los países miembros del Codex por su interés en la labor del Comité, ya que su participación destacaba los principales aspectos del Codex, a saber, el fomento del comercio internacional de alimentos y la protección de los consumidores. El Lic. Funes observó que la Comisión seguía reconociendo la importancia y la necesidad de establecer normas para los productos tropicales frescos. Señaló asimismo la importancia del Tratado de Libre Comercio de América del Norte para varios países representados en la reunión, en cuanto que, al igual que el acuerdo del GATT, tenía como objetivo aumentar aún más la confianza de los consumidores en los productos agrícolas, facilitando al mismo tiempo el comercio.

5. El Dr. Elmer Escobar, dirigiéndose a los presentes en nombre de la OPS, señaló que en ese momento estaba teniendo lugar un proceso de integración comercial encaminado a facilitar el comercio de productos agrícolas. Indicó que el problema del cólera había perjudicado gravemente a la comercialización de muchos productos. El Dr. Escobar señaló que, con el apoyo de la FAO, la OMS, la OPS y el Banco Mundial, se había elaborado un programa de capacitación y de fortalecimiento de redes de laboratorio, con el objetivo de seguir mejorando las infraestructuras existentes y responder a las necesidades de los consumidores.

6. El Ing. Eduardo R. Méndez Rubello, antiguo Presidente de la Comisión del Codex Alimentarius, subrayó la importancia de la labor del Codex, instituido en 1962 en el ámbito del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias y que ahora contaba con 144 países miembros. El Ing. Méndez señaló que el trabajo de la Comisión se relacionaba directamente con la protección de los consumidores y la facilitación del comercio internacional, al eliminarse las barreras técnicas al comercio mediante el establecimiento y armonización de las normas.

## APROBACION DEL PROGRAMA (Tema 2 del programa)

7. El Comité fue informado de que el Gobierno de Tailandia había señalado que el anteproyecto de Norma del Codex para el Mangostán no estaría listo para su distribución hasta abril de 1993, por lo que este tema se había eliminado del programa (Tema 5 del programa; CX/TFFV 93/5 y Add. 1). Ante la falta de tiempo, no se habían recabado observaciones de los gobiernos sobre el anteproyecto de Código de Prácticas del Codex para el Control e Inspección de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas, por lo que no se había preparado el documento con las observaciones (Tema 10 del programa; CX/TFFV 93/10-Add. 1).

8. Por sugerencia de la delegación de México, el Comité acordó debatir el mandato del Comité en el tema 13 del programa (Otros asuntos y trabajos futuros).

9. El Comité acordó aprobar el programa provisional (CX/TFFV 93/1) tal como quedó revisado.

CUESTIONES DE INTERES PLANTEADAS POR OTROS COMITES DEL CODEX (Tema 3 (a) del programa)

10. Al examinar este tema del programa, el Comité tuvo ante sí el documento CX/TFFV 93/2, en el que se resumían las cuestiones de interés planteadas en la 39ª reunión del Comité Ejecutivo, en la primera reunión del Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de las Importaciones y Exportaciones de Alimentos y en la 10ª reunión del Comité del Codex sobre Principios Generales. Como se hizo notar que las cuestiones que requerían un análisis detallado se examinarían específicamente en otros temas del programa y/o se presentaban únicamente con carácter informativo, los debates se redujeron al mínimo.

CUESTIONES PLANTEADAS EN LA COMISION ECONOMICA DE LAS NACIONES UNIDAS PARA EUROPA (CEPE) Y EN LA ORGANIZACION DE COOPERACION Y DESARROLLO ECONOMICOS (OCDE) (Tema 3 (b) del programa)

11. La Secretaría presentó el documento CX/TFFV 93/3, preparado por las Secretarías de la CEPE y la OCDE, que contenía cuestiones de interés tomadas de los informes de la 37ª y 38ª Reunión de Expertos de la CEPE sobre Coordinación de la Normalización de Frutas y Hortalizas Frescas, y de las reuniones 47ª y 48ª del Grupo de Trabajo de la CEPE sobre Normalización de Productos Perecederos y Fomento de la Calidad. Este documento también contenía extractos de las Reuniones Plenarias 45ª y 46ª del Sistema de la OCDE para la Aplicación de Normas Internacionales para Frutas y Hortalizas Frescas. Dado que la mayoría de los temas del documento de trabajo se presentaban para información solamente, el Comité centró sus deliberaciones en las siguientes cuestiones:

- Proyecto de Norma Mundial del Codex para el Mango

12. La Secretaría informó al Comité de que la Comisión, en su 20º período de sesiones, al aprobar la mencionada norma en el Trámite 8, tendría en cuenta las observaciones de la CEPE que se indican a continuación. Sin embargo, con objeto de facilitar los debates de la Comisión, el Comité acordó hacer las siguientes recomendaciones a la Comisión a propósito de las indicaciones de la CEPE.

13. En particular, el Comité acordó no aceptar la sugerencia de la CEPE de añadir la frase "prácticamente exentos de plagas" a la Sección 2.1 (Requisitos mínimos), por considerar más lógico que tal disposición se tratara en el seno de otros órganos (por ejemplo, la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria). Asimismo, el Comité convino en no adoptar la sugerencia de la CEPE de hacer obligatoria la mención de la variedad del producto (Sección 6.2.2 - Naturaleza del producto), pues se consideró que el texto actual definía adecuadamente esta disposición como opcional. La delegación de Egipto no estuvo de acuerdo con esta decisión, estimando que el nombre de la variedad del producto debía ser obligatorio.

14. Sin embargo, el Comité aceptó la sugerencia de la CEPE de cambiar del 30 al 40 por ciento la proporción de "lenticelas rojizas suberizadas esparcidas, así como el amarilleamiento de las variedades de color verde debido a una exposición directa a la luz solar", etc. (Sección 2.2.3). Al tomar esta decisión, el Comité señaló que esta medida no se aplicaba a las variedades de mango de color amarillo.

15. En cuanto a la sugerencia de la CEPE respecto de la Sección 4.2 (Tolerancias de calibre), el Comité reiteró su apoyo a las cifras actuales de tolerancia, así como al texto de la CEPE que las acompaña. Sin embargo, con el afán de proporcionar una interpretación más precisa del texto, el Comité acordó añadir un cuadro explicativo. El Comité recomendó introducir las siguientes modificaciones:

4.2 Tolerancias de calibre (en gramos)

En todas las categorías se permite que, como máximo, el 10% en número o en peso de la fruta contenida en cada envase no se ajuste a los límites de calibre del grupo en un 50% de la diferencia máxima permisible para el grupo. Para la categoría de menor calibre, la fruta no debe pesar menos de 180 gramos, y para la de mayor calibre se aplica un máximo de 925 gramos, según se indica a continuación:

Grupo de calibre	Límites normales	Límites permisibles (≤ 10% de la fruta/envase fuera de los límites normales)	Diferencia máxima permisible entre las frutas de cada envase
A	200 - 350	180 - 425	112,5
B	351 - 550	251 - 650	150
C	551 - 800	426 - 925	187,5

- Relaciones entre el Codex y la CEPE

16. El Comité fue informado de los debates sostenidos en la 39ª reunión del Comité Ejecutivo a este respecto (ALINORM 93/3, párr. 88), en los que se indicó que se había celebrado una reunión entre las Secretarías del Programa del Codex y de la CEPE para procurar evitar la duplicación del trabajo en materia de normalización de las frutas y hortalizas frescas. Se acordó que se haría todo lo posible para que las normas del Codex y de la CEPE no difiriesen técnicamente y que, cuando los dos grupos se ocupasen de productos similares, deberían llegar a un acuerdo sobre el contenido de sus respectivas normas antes de finalizarlas. La Secretaría también informó a la reunión en curso del CCTFFV de que se había establecido un procedimiento de colaboración entre la CEPE y el Codex, como figura en la página 106 del Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius.

17. Al debatir el informe de la 37ª Reunión de Expertos de la CEPE sobre Coordinación de la Normalización de Frutas y Hortalizas Frescas (AGRI/WP.1/GE.1/38, párr. 16), el Comité acordó expresar sus objeciones a la afirmación de la CEPE de que "... otros países consideraban que las observaciones escritas no se examinaban debidamente". El Comité señaló que tanto las intervenciones escritas como las verbales siempre se tomaban en cuenta, como lo demostraba en parte la creación, en su última reunión, de un grupo de redacción (Alemania, España y Francia) para establecer los requisitos de marcado y etiquetado sobre la base de disposiciones similares de la CEPE.

18. En cuanto a la afirmación de la CEPE de que "se exhortara firmemente a invitar a la Secretaría del Codex a las reuniones de la CEPE y a que aquélla participara en éstas" (AGRI/WP.1/GE.1/38, párr. 18), el Comité hizo notar que un representante del Codex había participado en las reuniones más recientes del Grupo de Trabajo de la CEPE y en otras de la Reunión de Expertos. Asimismo, el Comité instó firmemente a la Secretaría de la CEPE a que participara en las reuniones del CCTFFV.

19. Al examinar el informe de la 47ª reunión del Grupo de Trabajo de la CEPE sobre Normalización de Productos Perecederos y Fomento de la Calidad (AGRI/WP.1/56, Anexo I), el Comité tomó nota de que en el Programa de Trabajo de la CEPE se decía que "el Grupo de Trabajo prepara y revisa normas, recomendaciones y folletos explicativos para la comercialización y el control de la calidad comercial de determinados productos perecederos que circulan en el comercio internacional". Y, lo que es más importante, el Comité observó que en la misma reunión de la CEPE (AGRI/WP.1/56, párrs. 58-61), a la vez que se había convenido en que el título de las normas de la CEPE relativo a "la comercialización y el control de la calidad comercial de (nombre del producto) que circula en el comercio entre países europeos o se destina a éstos" era demasiado restrictivo, se había aprobado una modificación del título de todas las normas de la CEPE para indicar que tales normas se referían "a la comercialización y el control de la calidad comercial de (nombre del producto) que circula en el comercio internacional".

20. Al debatir estas iniciativas de la CEPE, el Comité estuvo de acuerdo en que la Comisión del Codex Alimentarius debía conservar su posición de liderazgo en el establecimiento de normas mundiales, teniendo en cuenta las iniciativas regionales, si bien la colaboración entre la CEPE y el Codex en principio era aceptable como medio para eliminar la confusión y duplicación de esfuerzos. A la vez que se informó al Comité de que cualquier miembro de la Organización de las Naciones Unidas podía asistir a las reuniones de la CEPE, se señaló que éste último era un órgano regional, no internacional. El Comité expresó su preocupación por el hecho de que si las normas de la CEPE se promulgaban sobre la base de la aplicación internacional observada, ello podría conducir a que otros órganos regionales



establecieran normas internacionales, lo que impediría la facilitación del comercio, crearía confusión y pondría en entredicho la importancia de la labor de la Comisión.

21. Como resultado de este debate, el Comité acordó solicitar a la Comisión una aclaración sobre las respectivas responsabilidades de la Comisión del Codex Alimentarius y la CEPE. Se consideró que dicha aclaración revestía especial importancia en vista de la iniciativa de la CEPE de modificar el alcance de sus normas.

- Anteproyecto de Código de Prácticas del Codex para el Control e Inspección de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas

22. El Comité fue informado de los debates sostenidos en la reciente 38ª Reunión de Expertos de la CEPE (AGRI/WP.1/GE.1/40, párrs.76-77), relativos a la revisión de la Guía de la OCDE para la Aplicación del Control de la Calidad de Frutas y Hortalizas Frescas.

23. Además, el Comité indicó que el reglamento elaborado por la Comunidad Europea para la Inspección de la Calidad de Frutas y Hortalizas Frescas había entrado en vigor el 1º de enero de 1993 (AGRI/WP.1/GE.1/40, párrs. 81-84).

24. Dado que las propuestas anteriores revestían interés para el Comité en lo que respecta a la elaboración del Código de Prácticas del Codex para el Control e Inspección de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas (CX/TFFV 93/10, Tema 10 del programa), la Secretaría convino en mantener informado al Comité sobre los futuros avances en esta materia.

EXAMEN DEL ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL LICHÍ (Tema 4 del programa)

25. Se sometieron a la consideración del Comité el documento CX/TFFV 93/4, que contenía el Anteproyecto de Norma del Codex para el Lichí, y el documento CX/TFFV 93/4-Add. 1, donde figuraban las observaciones de Francia en el Trámite 3. La delegación de Tailandia también puso en conocimiento del Comité sus observaciones sobre el anteproyecto.

26. El Comité examinó el anteproyecto punto por punto y acordó introducir las siguientes modificaciones:

Sección 2.1 - Requisitos mínimos

27. El Comité opinó que la presencia de parásitos era un problema fitosanitario que rebasaba el ámbito de la norma, como se había decidido en su última reunión, y acordó suprimir la frase "prácticamente exentos de parásitos" (véase también el párrafo 13).

28. Además, el Comité acordó que debería permitirse la humedad externa ocasionada por la condensación que se produce al retirar la fruta de una cámara frigorífica, por lo que modificó esta sección. El Comité también acordó añadir el término "prácticamente" antes del requisito sobre la ausencia de manchas marrones.

29. El Comité acordó además añadir el siguiente requisito relativo al desarrollo y la madurez: "La relación Brix/ácido no debe ser menor de 35".

Sección 2.2.1 - Categoría extra

30. El Comité convino en que no debía hacerse referencia a manchas verdes en los lichís, pues el verde era el color normal de algunas variedades.

Sección 3 - Disposiciones sobre la clasificación por calibres

31. El Comité acordó que el calibre mínimo para todas las categorías debía ser de 20 mm, y confirmó que el margen máximo de variación del calibre entre las frutas de cada envase debía ser de 10 mm para todas las categorías.

Sección 4.2 - Tolerancias de calibre

32. El Comité acordó que, para todas las categorías, podría permitirse una tolerancia del 10% de lichís que no se ajustaran al calibre mínimo, siempre que el diámetro no fuera inferior a 15 mm.

### Secciones 5.2 y 5.2.1 - Envasado y Descripción de los envases

33. El Comité acordó incluir las disposiciones generales que se aplican a otros proyectos de normas elaborados previamente por el Comité.

### Sección 5.3 - Presentación

#### 5.3.1 - Individualmente

34. El Comité acordó que el pedúnculo debía cortarse a la altura del primer nudo y que el largo máximo del tallo debía ser de 5 mm.

#### 5.3.2 - En racimos

35. El Comité convino en una definición de racimo, donde se indica que "deberá incluir un mínimo de dos lichís".

### Estado de tramitación del Anteproyecto de Norma del Codex para el Lichí

36. El Comité acordó adelantar al Trámite 5 del Procedimiento el Anteproyecto de Norma del Codex para el Lichí, y recomendar a la Comisión que en su 20º período de sesiones adoptara el texto en el Trámite 8, omitiendo los Trámites 6 y 7. El texto del Anteproyecto de Norma para el Lichí se adjunta al presente informe como Apéndice II.

### EXAMEN DEL ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL MANGOSTAN (Tema 5 del programa)

37. Como ya se había señalado al Comité (párrafo 7), la delegación de Tailandia indicó que el mencionado anteproyecto de norma no estaría listo para su distribución hasta abril de 1993.

### Estado de tramitación del Anteproyecto de Norma del Codex para el Mangostán

38. El Comité acordó que el Anteproyecto de Norma para el Mangostán fuera preparado por Tailandia lo antes posible para distribuirlo y recabar las observaciones de los gobiernos en el Trámite 3. Al tomar esta decisión, el Comité señaló que examinaría la norma en su 5ª reunión en el Trámite 4.

### EXAMEN DEL ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL MAIZ ENANO (Tema 6 del programa)

39. Se sometieron al examen del Comité el documento CX/TFFV 93/6, que contenía el Anteproyecto de Norma para el Maíz Enano, preparado por la delegación de Tailandia, así como el documento CX/TFFV 93/6-Add. 1, en el que figuraban las observaciones de Egipto, Francia y México.

### Sección 1 - Definición del producto

40. El Comité acordó aclarar que la norma se aplicaba a "las mazorcas de maíz enano, sin estigmas ni anteras". También se acordó que en toda la norma debería hacerse referencia a "las mazorcas de maíz enano".

#### Sección 2.1 - Requisitos mínimos

41. El Comité acordó añadir que las mazorcas deberán estar "enteras", ya que esta disposición se aplica a las otras normas ya redactadas.

42. El Comité acordó que la presencia de plagas era un problema fitosanitario que caía fuera del ámbito de la norma, como se había decidido en su última reunión, y convino en suprimir la frase "estar exento de plagas".

43. El texto original del segundo párrafo de esta sección fue modificado, suprimiéndose la frase "Si existe algún defecto, ... ni su calidad alimentaria" y añadiéndose que el corte hecho en la base de las mazorcas debía ser limpio.

#### Sección 2.2.1 - Categoría extra

44. El Comité acordó añadir a la definición que las mazorcas deberán estar exentas de estigmas (así como de cáscaras y tallos).

### Sección 3 - Disposiciones sobre la clasificación por calibres

45. El Comité acordó sustituir las letras de referencia S, M y L por A, B y C, de acuerdo con las referencias usadas en otros proyectos de normas.

#### Sección 4.2 - Tolerancias de calibre

46. El Comité acordó aplicar una tolerancia del 5% a la categoría extra y del 10% a las otras categorías.

#### Secciones 5.2 y 5.2.1 - Envasado y Descripción de los envases

47. El Comité acordó incluir las disposiciones generales que se aplican a otros proyectos de normas previamente elaborados por el Comité.

#### Sección 6.2.4 - Descripción comercial

48. El Comité acordó añadir una mención del calibre, definido por la letra de referencia.

#### Estado de tramitación del Anteproyecto de Norma para el Maíz Enano

49. El Comité acordó adelantar al Trámite 5 el anteproyecto de Norma del Codex para el Maíz Enano, y recomendar a la Comisión que en su 20º período de sesiones adoptara el texto en el Trámite 8, omitiendo los Trámites 6 y 7. El anteproyecto de Norma Mundial del Codex para el Maíz Enano se adjunta al presente informe como Apéndice III.

#### EXAMEN DEL ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL BANANO (Tema 7 del programa)

50. El Comité tuvo ante sí el documento CX/TFFV 93/7, que contenía el anteproyecto de Norma del Codex para el Banano, preparado por México, así como el documento CX/TFFV 93/7-Add. 1, donde figuraban las observaciones del Ecuador, Egipto, Francia, Jamaica, el Reino Unido, los Estados Unidos y la Unión de Países Exportadores de Banano (UPEB). Las delegaciones de Tailandia y de Cuba también comunicaron al Comité sus observaciones sobre el texto.

51. Varias delegaciones señalaron que la elaboración de una norma del Codex para el banano sería sumamente importante para facilitar el comercio internacional, pues este producto se comercializaba ampliamente en distintas regiones del mundo. En este contexto, se afirmó que las disposiciones propuestas debían analizarse cuidadosamente, de manera que se tomaran en cuenta todos los aspectos pertinentes de la producción y comercialización. Se subrayó que debía consultarse a los gobiernos, así como a las organizaciones internacionales interesadas en la elaboración de una norma para el banano, con el fin de recibir la mayor información posible.

52. Algunas delegaciones opinaron que ante la gran cantidad de observaciones sobre el anteproyecto de norma y la complejidad de las cuestiones que éste entrañaba, podría resultar útil establecer un grupo de trabajo que examinara minuciosamente los aspectos técnicos. También se sugirió que los países productores e importadores podrían crear un grupo técnico para intercambiar información y experiencia sobre este tema entre las reuniones del Comité.

53. La Secretaría señaló que este grupo correría a cargo de los países u organizaciones en cuestión y que actuaría de forma independiente del Comité. No obstante, se dijo que los países o grupos de países podrían recibir información de cualquier parte interesada (consumidores, productores, organizaciones internacionales, etc.) a través de un grupo técnico de este tipo o por otro medio (por ejemplo, los puntos de contacto del Codex a nivel nacional), con vistas a que las observaciones que presentaran al Comité fueran lo más completas posible.

54. A la luz de estas deliberaciones, el Comité convino en examinar las observaciones recibidas en el Trámite 4, de acuerdo con los procedimientos del Codex. El Comité debatió la norma punto por punto y acordó introducir los siguientes cambios:

#### Sección 1 - Definición del producto

55. El Comité acordó que la definición debía referirse solamente al género y no a especies, variedades o grupos específicos, de manera que no se restringiera la aplicabilidad de la norma.

### Sección 2.1 - Requisitos mínimos

56. El Comité acordó que, como regla general, la redacción de esta sección y de la norma debía ser congruente con la redacción empleada en otras normas anteriores. Esto se aplicaba especialmente a las disposiciones relativas a que los productos deben ser de "consistencia firme" y "sanos", y la norma se modificó en este sentido.

57. El Comité acordó también emplear en la versión inglesa el término "maturity" en lugar de "ripeness" y aplicar esta terminología a otras normas. Se señaló que muchos de los términos empleados en las normas podrían definirse en el Glosario de Términos y Definiciones.

58. La sección se revisó asimismo en el sentido de permitir la humedad externa en las frutas envasadas en condiciones de atmósfera modificada. El Comité convino también en añadir el término "prácticamente" al requisito sobre la ausencia de magulladuras.

### Sección 2.2.1 - Categoría extra

59. El texto original de esta sección se modificó suprimiendo la frase: "Además de ... establecida para la misma", pues estos requisitos ya aparecían en otras secciones. El Comité acordó introducir esta modificación también en las otras categorías.

60. El Comité convino también en hablar de los "dedos de bananos" para que quedara claro que los requisitos se aplicaban a las frutas individuales.

### Sección 3 - Disposiciones sobre la clasificación por calibres

61. El Comité acordó añadir una definición de la longitud de la fruta, e invertir el orden de las letras de identificación con objeto de armonizar esta sección con otras normas.

62. Tras un amplio debate sobre la necesidad de considerar y definir el diámetro de la fruta, el Comité acordó conservar la presentación actual de esta sección y recabar las observaciones de los gobiernos a este respecto.

63. Para incluir las variedades más pequeñas de bananos, el Comité acordó añadir a la escala de calibres una categoría con un diámetro inferior a 3,1 cm y una longitud menor de 15,2 cm.

### Sección 5.2 - Envasado

64. El Comité convino en incluir las disposiciones generales sobre envasado que se aplican a otras normas elaboradas por el Comité, incluida la Descripción de los envases (nueva Sección 5.2.1).

### Sección 6.1.1 - Naturaleza del producto

65. El Comité estuvo de acuerdo en que la redacción de esta sección debía ser congruente con la terminología utilizada en otras normas.

### Sección 6.2.4 - Identificación comercial

66. El Comité acordó que debía mencionarse también el calibre, utilizando la letra de referencia.

### Estado de tramitación del Anteproyecto de Norma del Codex para el Banano

67. El Comité acordó adelantar al Trámite 5 el anteproyecto de Norma del Codex para el Banano, para someterlo a la aprobación de la Comisión en su 20º período de sesiones, quedando entendido que después de tal examen se recabarían observaciones de los gobiernos sobre los puntos antes identificados en el Trámite 6. El texto del anteproyecto de Norma del Codex para el Banano se adjunta al presente informe como Apéndice IV.

EXAMEN DE LA NORMA DE LA COMISION ECONOMICA DE LAS NACIONES UNIDAS PARA EUROPA (CEPE) PARA EL AGUACATE (Tema 8 del programa)

68. Se sometieron a la consideración del Comité el documento CX/TFFV 93/8, que contenía la Norma de la CEPE para el Aguacate (FFV-42), así como el documento CX/TFFV 93/8-Add. 1, donde figuraban las observaciones formuladas por Francia. El Comité tomó nota asimismo de que la Secretaría había recibido las observaciones de la delegación de Cuba.

69. El Comité tomó nota de la petición formulada en la 39ª reunión del Comité Ejecutivo de que se examinara la Norma de la CEPE para el Aguacate y se determinara si podía adoptarse como norma del Codex. El CCEXEC había señalado también que, en caso necesario, el Comité podía proponer modificaciones a la Norma de la CEPE para asegurar que fuera adecuada para su uso internacional y su posterior adopción como norma del Codex (ALINORM 93/3, párrs. 79-80).

70. En vista de dicha petición, el Comité procedió a debatir la Norma de la CEPE, con miras a su enmienda y adopción como norma del Codex. El Comité convino en introducir las modificaciones que se indican a continuación, quedando entendido que las secciones se numerarían de acuerdo con las otras Normas del Codex y las modificaciones que siguen:

Sección 1 - Definición del producto

71. De conformidad con lo acordado en la elaboración de otras normas del Codex, el Comité incluyó en esta sección una nota de pie de página relativa a la aplicación de la norma en las etapas de control de las importaciones y de las exportaciones.

Sección 2 - Disposiciones relativas a la calidad

72. En vista de las conclusiones anteriores acerca de la aplicación de las normas del Codex en la exportación y la importación, el Comité acordó eliminar el primer párrafo de esta sección, ya que sólo se aplicaba a los productos en la etapa de control de la exportación.

Sección 2.1 - Requisitos mínimos

73. El Comité estuvo de acuerdo en sustituir el término "intactos" por "enteros", como se había decidido anteriormente para otras normas del Codex. Del mismo modo, el Comité añadió una excepción para la condensación que se produce al retirar los frutos de una cámara frigorífica. Además, modificó ligeramente el requisito sobre el pedúnculo, para que quedara más claro.

74. El Comité acordó eliminar la nota de pie de página de la Norma original de la CEPE, referente al olor extraño con que quedaba impregnado el fruto debido al uso de conservantes, por estimar que este tema sería tratado más adecuadamente por otros órganos del Codex. El Comité también decidió eliminar el texto original de la CEPE relativo a la "madurez" (Sección II. B), ya que a su juicio esta disposición estaba suficientemente especificada en el segundo párrafo de la versión revisada de la Sección 2.1 "Requisitos mínimos".

Sección 3 - Disposiciones sobre la clasificación por calibres

75. El Comité decidió modificar la frase introductoria de esta sección, indicando que el calibre se determina por el peso del "envase". Además, el Comité añadió una disposición para los aguacates de peso superior a 1 220 gramos, con el correspondiente código "2" en la escala de calibres.

76. En cuanto al "código de calibre" aplicado en la Norma de la CEPE, el Comité acordó recabar las observaciones de los gobiernos sobre la aplicación de letras de referencia en lugar de números, como se había hecho en otras normas del Codex. Por sugerencia de la delegación de Cuba, el Comité también decidió solicitar las observaciones de los gobiernos sobre la siguiente versión "condensada" de la escala de calibres de la CEPE, pues se estimó que la actual era demasiado restrictiva, especialmente en las gamas de calibres más pequeños:

<u>Peso en gramos</u>	<u>Número de referencia</u>
> 1 220	2
781-1 220	4
576-780	6
461-575	8
366-460	10
306-365	12
266-305	14
211-265	16
171-210	18
146-170	20
125-145	22

### Sección 5.2 - Envasado

77. El Comité acordó eliminar la referencia a materias extrañas, puesto que esta disposición ya estaba incluida en la Sección 5.2.1 revisada (véase más adelante). El Comité también incorporó una referencia al Código de Prácticas del Codex para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas, con las modificaciones introducidas en otras normas elaboradas por el Comité.

#### Sección 5.2.1 - Descripción de los envases

78. Según lo había decidido ya el Comité, la versión revisada de esta sección se incorporó a la Norma.

#### Sección 6 - Marcado o etiquetado

79. Esta sección se modificó de acuerdo con lo decidido por el Comité en su reunión anterior y según se había hecho en otras normas del Codex.

#### Secciones 7 y 8 - Contaminantes e Higiene

80. Estas dos nuevas secciones se añadieron a la Norma, de acuerdo con lo decidido previamente por el Comité.

#### Estado de tramitación del Anteproyecto de Norma del Codex para el Aguacate

81. El Comité convino en adelantar al Trámite 5 el anteproyecto de Norma Mundial del Codex para el Aguacate, para someterlo a la aprobación de la Comisión en su 20º período de sesiones, quedando entendido que después de tal examen se recabarían las observaciones de los gobiernos sobre los puntos antes identificados, en el Trámite 6. El anteproyecto de Norma Mundial del Codex para el Aguacate se adjunta al presente informe como Apéndice V.

#### EXAMEN DEL ANTEPROYECTO REVISADO DE CODIGO DE PRACTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS TROPICALES FRESCAS (Tema 9 del programa)

82. El Comité tuvo ante sí el documento CX/TFFV 93/9, que contenía el Código, revisado después de la tercera reunión del Comité por los Estados Unidos y Australia. Las observaciones formuladas sobre el texto revisado en el Trámite 3 se presentaban en el documento CX/TFFV 93/3-Add. 1 (Costa Rica, Dinamarca, Egipto, Francia y México) y en el documento de sala de conferencias N° 1 (Malasia). Además, las delegaciones de Cuba y Tailandia comunicaron al Comité sus observaciones.

83. El Comité acordó que en toda la versión inglesa del Código debía emplearse el término "produce" en lugar de "product", para mantener la congruencia con las normas.

#### Sección 2.5

84. Esta sección se revisó para añadir una referencia al uso de cubiertas térmicas aisladas como otra opción.

#### Sección 2.6

85. El Comité acordó indicar que debía disponerse de un sistema adecuado para vigilar la temperatura y la humedad relativa en los contenedores integrales.

#### Sección 2.7.1

86. Esta sección se modificó para añadir al final del cuarto apartado: "cuando se utilicen en zonas en que las condiciones atmosféricas así lo exijan, en función de la naturaleza del producto".

87. El Comité convino en añadir un nuevo apartado al final de la sección: "contenedores modernos en los cuales el aire frío salga por la parte frontal, pero el aire circule desde abajo (cerca del suelo) hacia la parte posterior, y después se eleve hacia la parte superior del contenedor".

#### Sección 2.13

88. El Comité convino en añadir que los productos deberían prerrefrigerarse "en caso necesario", ya que este requisito tal vez no se aplique en todos los casos.

89. Esta sección se revisó de manera que la última frase rezara como sigue: "Es aconsejable que la zona de carga esté cerrada y refrigerada, y, cuando exista, el área de acceso a la plataforma de carga deberá estar dotada de puertas con cierres herméticos".

#### Sección 2.14

90. Por sugerencia de la delegación de Cuba, el Comité acordó solicitar información a los gobiernos sobre las cargas mixtas, con miras a incluir disposiciones específicas en el Código si fuera necesario.

#### Sección 2.16

91. El Comité convino en incluir al final del primer párrafo una explicación sobre la necesidad de dejar suficiente espacio encima de la fila superior de cajas para la circulación del aire.

92. También se convino en hablar de "acumulación" de etileno, en lugar de concentración.

#### Sección 2.18

93. El Comité acordó revisar el primer párrafo de la siguiente guisa: "Las cargas deberán asegurarse con uno o más de los materiales que se indican a continuación para impedir que las vibraciones y golpes causen daños durante el transporte y la manipulación".

#### Sección 2.19

94. El Comité acordó suprimir la última frase (referente a los alimentos congelados).

#### Sección 2.21

95. El Comité acordó suprimir "no alimenticios" al referirse a los cargamentos que representen un riesgo de contaminación, para que la sección tuviera un alcance más general.

#### Sección 3.3

96. Esta sección se modificó para añadir el inciso "caja de dos piezas troquelada con tapa telescópica completa".

#### Sección 3.5

97. El Comité acordó añadir una referencia a las jaulas de plástico en el primer inciso y agregar "en lo posible" respecto de la prerrefrigeración.

#### Sección 3.6.1

98. El Comité convino en que el segundo inciso debía modificarse para que rezara "manejar cargas unitarias y cargas mixtas sobre tarimas estables".

### Sección 3.8.1

99. El Comité acordó introducir una ligera modificación en la última frase para que quedara claro que se trataba de la circulación del aire.

### Sección 3.10

100. El Comité acordó que toda la sección, que trata de la prerrefrigeración, debía constituir una nueva Sección 4 - Prácticas de prerrefrigeración, y reajustó la numeración en consecuencia.

### Estado de tramitación del Anteproyecto de Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas

101. El Comité convino en adelantar el anteproyecto de Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas al Trámite 5 para su aprobación por la Comisión en su 20º período de sesiones, quedando entendido que después de tal examen se recabarían las observaciones de los gobiernos sobre los puntos antes identificados en el Trámite 6. El anteproyecto de Código se adjunta al presente informe como Apéndice VI.

### EXAMEN DEL ANTEPROYECTO REVISADO DE CODIGO DE PRACTICAS PARA EL CONTROL E INSPECCION DE FRUTAS Y HORTALIZAS TROPICALES FRESCAS (Tema 10 del programa)

102. El Comité tuvo a la vista el documento CX/TFFV 93/10, que contenía el anteproyecto de Código revisado. La Secretaría recordó que el Comité había acordado en su tercera reunión que las delegaciones de España y Australia revisaran el citado anteproyecto, teniendo en cuenta las observaciones formuladas durante la reunión.

103. Sin embargo, por limitaciones de tiempo y de comunicación no había sido posible terminar la revisión completa del Código acordada por el Comité en su última reunión, por lo que el documento CX/TFFV 93/10, basado en la Guía de la OCDE sobre el control de la calidad y que incorporaba las observaciones de Malasia y los Estados Unidos, no se había distribuido para recabar las observaciones de los gobiernos en el Trámite 3 antes de la presente reunión.

104. La delegación de Australia comunicó al Comité sus propuestas para la revisión del texto. Sin embargo, el Comité convino en que, vista la complejidad del tema y que el documento no se había distribuido hasta poco antes de la reunión, tal revisión no podía realizarse en esa etapa. Acordó asimismo que el anteproyecto de Código, tal como aparecía en el documento de trabajo, debía distribuirse para obtener las observaciones de los gobiernos en el Trámite 3, con miras a su examen en el Trámite 4 en la siguiente reunión.

### Estado de tramitación del Anteproyecto de Código de Prácticas para el Control e Inspección de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas

105. El Comité acordó distribuir el Anteproyecto de Código de Prácticas para el Control e Inspección de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas para que se formularan observaciones en el Trámite 3. El anteproyecto de Código se adjunta al presente informe como Apéndice VII.

### OBSERVACIONES DE LOS GOBIERNOS SOBRE EL ANTEPROYECTO DE GLOSARIO DE TERMINOS Y DEFINICIONES PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (Tema 11 del programa)

106. El Comité tuvo ante sí el anteproyecto de Glosario, tal como se había elaborado previamente y figuraba en el Apéndice IX de ALINORM 93/35. Las observaciones de los gobiernos en el Trámite 3 se presentaron en el documento CX/TFFV 93/11 (Polonia, Tailandia y México) y en el documento de sala de conferencias Nº 1 (Malasia). La delegación de Cuba también proporcionó sus observaciones a la Secretaría.

107. El Comité convino en añadir el término (planta) "perenne" en la definición de "árbol".

108. El Comité tuvo un intercambio de opiniones sobre las distintas definiciones de "fruto" propuestas por diferentes países. Se señaló que, además de las definiciones botánicas, debería tenerse en cuenta el uso común del producto por los consumidores, especialmente en el caso de "fruto" y "hortaliza". Sin embargo, el



Comité no llegó a ninguna conclusión a este respecto y se acordó que las cuatro definiciones propuestas en la presente reunión, así como la anterior definición, se distribuirían para recabar las observaciones de los gobiernos. Del mismo modo, el Comité convino en que las definiciones de "hortaliza" propuestas anteriormente y en la actual reunión se tratarían de igual manera.

109. Algunas delegaciones indicaron que el Comité debería emplear las definiciones aceptadas internacionalmente, cuando las hubiere. Varias delegaciones opinaron que el glosario debería ampliarse para que abarcara no sólo la terminología botánica sino también los términos usados en las normas para definir los requisitos de calidad, incluidos los términos utilizados en el comercio internacional.

110. Con miras a facilitar la labor futura a este respecto y teniendo en cuenta el carácter técnico inherente a este tema, el Comité acordó recabar observaciones de los gobiernos sobre la necesidad y las definiciones de los términos propuestos tanto en la actual reunión como en las anteriores, a fin de determinar en la siguiente reunión cuáles nuevas definiciones debían incluirse en el glosario.

#### Estado de tramitación del Anteproyecto de Glosario de Términos y Definiciones para Frutas y Hortalizas Frescas

111. El Comité acordó devolver el anteproyecto de Glosario de Términos y Definiciones al Trámite 3 para recabar más observaciones. El anteproyecto de Glosario, incluidas las definiciones propuestas de "fruto" y "hortaliza", así como otros términos y la lista propuesta de términos sin definiciones, se adjunta al presente informe como Apéndice VIII.

#### PROPUESTAS DE ADICIONES A LA LISTA DE PRIORIDADES DE FRUTAS Y HORTALIZAS TROPICALES FRESCAS (Tema 12 del programa)

112. Se sometió a la consideración del Comité el documento de trabajo CX/TFFV 93/12, en que se resumían las propuestas de México relativas a la lista de prioridades finalizada en la reunión anterior del Comité (ALINORM 93/35, Apéndice X). El Comité también tomó nota de las observaciones de Tailandia (documento de sala de conferencias N° 1), que proporcionaban información sobre las especies concretas de espárrago tropical y pomelo que había que tomar en consideración, como lo había solicitado el Comité anteriormente (ALINORM 93/35, párrs. 133 y 135).

113. El Comité recordó sus deliberaciones sobre las actividades de la CEPE, a propósito de la solicitud del Grupo de Trabajo de la CEPE en su 48ª reunión de que el Comité utilizara los nombres botánicos cuando estableciera prioridades para los productos tropicales, a fin de evitar confusiones y duplicación de esfuerzos. Se señaló que ésta era una recomendación útil, pero que en vista de la dificultad para definir nombres botánicos, las propuestas del Comité no pretendían restringir el alcance de la norma.

114. La delegación de México proporcionó la información solicitada en la anterior reunión del Comité (ALINORM 93/35, párr. 134) y modificó su propuesta inicial sobre el [limón mexicano] a fin de aclarar que en realidad era la lima de Tahití. Una vez hecha esta aclaración, se eliminó el [limón mexicano] de la lista de prioridades.

115. Por sugerencia de la delegación de México, el Comité acordó añadir las fresas, entre corchetes, a la lista de prioridades, en el entendimiento de que se proporcionaría información sobre las especies concretas que habrían de tomarse en consideración. Se estimó que esta documentación y justificación eran especialmente importantes en vista de la existencia de una Norma de la CEPE para las Fresas (FFV-35), y teniendo en cuenta que las fresas se cultivan tanto en zonas templadas como en regiones tropicales con condiciones climáticas similares.

116. Ante la información proporcionada por Tailandia, el Comité decidió que ese país se encargara de la elaboración de un anteproyecto de Norma del Codex para el Pomelo (Citrus grandis Obseck, sin. de C. maxima merr), puesto que la especie identificada difería de la definida en la Norma de la CEPE para los Cítricos (FFV-14; Citrus paradisi Macfarlane).

117. Además, si bien la información proporcionada por Tailandia señalaba que la especie de espárrago tropical propuesta para normalización era la misma que regulaba la norma de la CEPE (FFV-04; Asparagus officinalis L.), se indicó que el espárrago cultivado en zonas tropicales difería del cultivado en zonas templadas

en diámetro, sabor y textura. En vista de esta justificación, el Comité convino en que Tailandia se encargaría de la elaboración de un anteproyecto de Norma del Codex para el Espárrago, que considerara las características de calidad del espárrago cultivado en zonas tropicales (véase el párrafo siguiente).

118. El Comité también acordó que México se encargaría de la elaboración de los anteproyectos de Normas del Codex para la Naranja (Citrus sinensis Osbeck) y la Lima de Tahití (Citrus latifolia Tanaka var. persa). Esta decisión se tomó quedando entendido que la Norma de la CEPE para los Frutos Cítricos constituiría la base principal en lo que respecta a las disposiciones relativas a la calidad de la Norma del Codex para la Naranja, en tanto que la Norma de la CEPE para el Espárrago desempeñaría el mismo papel en el caso de la Norma del Codex para el Espárrago (véase el párrafo anterior). También se acordó que el Comité colaboraría estrechamente con la CEPE en el establecimiento de estas normas, tal como se había hecho en la elaboración del anteproyecto de Norma del Codex para el Aguacate y de conformidad con lo decidido por el Comité Ejecutivo (véase el párr. 69).

119. El Comité concluyó que México se encargaría de la elaboración de los anteproyectos de normas para la naranja y la lima de Tahití, mientras que Tailandia se ocuparía del espárrago, el pomelo y el mangostán (véase el párr. 38), y que tales anteproyectos se distribuirían para que los gobiernos formularan sus observaciones en el Trámite 3 antes de la siguiente reunión del Comité. Esta decisión se tomó a reserva de la aprobación por parte del Comité Ejecutivo y de la Comisión.

120. Se adjunta al presente informe, como Apéndice IX, la lista revisada de prioridades acordada por el Comité. El Comité convino en que las propuestas de enmiendas a la lista de prioridades se solicitarían con carácter permanente.

#### OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (Tema 13 del programa)

121. El Comité, teniendo en cuenta sus deliberaciones anteriores sobre las relaciones entre el Codex y la CEPE (párrs. 16-21), debatió una propuesta de la delegación de México, respaldada por la delegación de Egipto, de que se revisara y ampliara el mandato del Comité, con miras a crear un órgano del Codex que pudiera establecer normas internacionales para todas las frutas y hortalizas frescas. Esta propuesta se basaba en la necesidad de disponer de una adecuada infraestructura internacional para satisfacer la creciente demanda de normas internacionales, puesta de manifiesto por el carácter cada vez más mundial de las iniciativas económicas.

122. Ante la importancia y las repercusiones de esta recomendación, que no había sido debatida antes por el Comité, las delegaciones de Australia y de los Estados Unidos señalaron que no podían apoyar ni rechazar tal propuesta en la actual reunión, pues debían efectuar más consultas en sus propios países.

123. El Comité aceptó esta propuesta y decidió presentar el siguiente mandato revisado al Comité Ejecutivo y a la Comisión para recabar su asesoramiento y una decisión acerca de su ampliación:

"Elaborar las normas mundiales y los códigos de prácticas que puedan ser apropiados para las frutas y hortalizas frescas".

#### FECHA Y LUGAR DE LA PROXIMA REUNION (Tema 14 del programa)

124. El Comité fue informado de que la quinta reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas estaba programada provisionalmente para el 5 - 9 de septiembre de 1994, en México, D.F., a reserva de la aprobación de la Comisión.

ALINORM 93/35A

Anexo 1

**COMITE DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS TROPICALES FRESCAS**

**Resumen del estado de los trabajos**

Código/Norma	Trámite	Encomendado a:	Documento de referencia
Proyecto de Norma del Codex para la Piña	8	Comisión, 20º período de sesiones	ALINORM 93/35, Apéndice II
Proyecto de Norma del Codex para la Papaya	8	Comisión, 20º período de sesiones	ALINORM 93/35 Apéndice III
Proyecto de Norma del Codex para el Mango	8	Comisión, 20º período de sesiones	ALINORM 93/35, Apéndice IV
Anteproyecto de Norma del Codex para el Nopal	5/8	Comisión, 20º período de sesiones	ALINORM 93/35, Apéndice V
Anteproyecto de Norma del Codex para la Tuna	5/8	Comisión, 20º período de sesiones	ALINORM 93/35, Apéndice VI
Anteproyecto de Norma del Codex para la Carambola	5/8	Comisión, 20º período de sesiones	ALINORM 93/35, Apéndice VII
Anteproyecto de Norma del Codex para el Lichí	5/8	Comisión, 20º período de sesiones	ALINORM 93/35A, Apéndice II
Anteproyecto de Norma del Codex para el Maíz Enano	5/8	Comisión, 20º período de sesiones	ALINORM 93/35A, Apéndice III
Anteproyecto de Norma del Codex para el Banano	5	Comisión, 20º período de sesiones	ALINORM 93/35A, Apéndice IV
Anteproyecto de Norma del Codex para el Aguacate	5	Comisión, 20º período de sesiones	ALINORM 93/35A, Apéndice V
Anteproyecto de Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas	5	Comisión, 20º período de sesiones	ALINORM 93/35A, Apéndice VI
Anteproyecto de Glosario de Nombres Científicos y Nombres Comunes	5	Comisión, 20º período de sesiones	ALINORM 93/35, Apéndice VIII
Anteproyecto de Glosario de Términos y Definiciones	3	Gobiernos, CCTFFV 5ª reunión	ALINORM 93/35A, Apéndice VIII
Anteproyecto de Código de Prácticas para el Control e Inspección de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas	3	Gobiernos, CCTFFV 5ª reunión	ALINORM 93/35A, Apéndice VII
Anteproyectos de Normas del Codex para la Naranja y la Lima de Tahití	1, 2 y 3	Comité Ejecutivo 40ª reunión México Gobiernos, CCTFFV 5ª reunión	ALINORM 93/35A, párr. 119
Anteproyectos de Normas del Codex para el Espárrago, el Mangostán y el Pomelo	1, 2 y 3	Comité Ejecutivo 40ª reunión Tailandia Gobiernos, CCTFFV 5ª reunión	ALINORM 93/35A, párr. 119
Lista de Prioridades de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas	--	Gobiernos, CCTFFV 5ª reunión	ALINORM 93/35A, Apéndice IX

LIST OF PARTICIPANTS  
LISTE DE PARTICIPANTS  
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairman: Lic. Luis Guillermo Ibarra  
Président: Director General de Normas  
Presidente: Secretaría de Comercio y Fomento Industrial  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
Fraccionamiento Lomas de Tecamachalco  
Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez, Estado de México  
C.P. 53950 México

Associate Chairman: Ing. Eduardo R. Méndez Rubello  
Président adjoint: Asesor, Dirección General de Normas  
Presidente adjunto: Secretaría de Comercio y Fomento Industrial  
Apdo. Postal 60468  
México, D.F. México

MEMBER COUNTRIES

PAYS MEMBRES

PAISES MIEMBROS

**ARGENTINA**  
**ARGENTINE**

Ing. Silvia Elda Santos  
a cargo de la Dirección de  
Calidad Comercial y Mercados  
Prolongación Avda.  
Belgrano Dique II  
Lado Este  
Buenos Aires, Argentina

Lic. Maria Juana Rivera  
Directora de Análisis de PR  
y Evaluación de Mercados  
Julio A. Roca 651  
Buenos Aires, Argentina

Sr. Marcelo Castro Escalada  
Ministro Consejero Ec. y Comercial  
Embajada de la Rep. Argentina  
Blvd. Manuel Avila Camacho  
No.1 - Piso 7  
Col. Polanco  
Deleg. Miguel Hidalgo  
México, D.F., Mexico

**AUSTRALIA**  
**AUSTRALIE**

Miss Jan Cristofani  
Assistant National Manager  
Quality Management  
(Plants) Section  
Australian Quarantine  
and Inspection Service  
G.P.O. Box 858  
Canberra, Act.

**COSTA RICA**

Ing. Juan José May  
Director General de Sanidad Vegetal  
San José - Apto. 10094 MAG  
San José, Costa Rica

Ing. Xenia Carro Abad  
Jefe Departamento Fitosanitario  
Exportación  
Dirección General de Sanidad Vegetal  
MAG - C.R.  
San José, Costa Rica

**CUBA**

Ing. Orestes Sainz Quesada  
Especialista en Normalización  
e Inspección de Frutas y Vegetales  
Ministerio de la Agricultura  
Conill y Boyeros, Plaza  
La Habana, Cuba

Ing. Herlinda Deroncele Caignet  
Especialista en Normalización  
Ministerio de Comercio Exterior  
Calle Infanta No. 16  
Esq. 23 Vedado  
La Habana, Cuba

**EGYPT**

**EGYPTE**

**EGIPTO**

Prof. Dr. Khalifa Atia Okasha  
Director of Horticulture  
Research Institute  
Giza, Egypt

**MALAYSIA**

**MALAISIE**

**MALASIA**

Abdullah Hassan  
Senior Research Officer  
Food Technology Research Centre  
Malaysian Agricultural Research 2  
Development Institute (MARDI)  
G.P.O. Box 12301  
Kuala Lumpur 50774  
Malaysia

Basri Zakaria  
Senior Agricultural Officer  
Ministry of Agriculture  
Kuala Lumpur 50624  
Malaysia

Au How Wang  
Director  
Federal Agricultural Marketing  
Authority (FAMA)  
5-8 Floor Bangunan KWSP  
Jalan Raja Laut  
Kuala Lumpur 50350  
Malaysia

**MEXICO**

**MEXIQUE**

Ing. Ricardo González Aguilar  
Dirección General de Normas  
Secretaría de Comercio  
y Fomento Industrial  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
Fracc. Lomas de Tecamachalco  
Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez  
Estado de México  
53950 México

MVZ. Ernesto Adolfo Benitez Celorio  
Dirección General de Normas  
Secretaría de Comercio  
y Fomento Industrial  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
Fracc. Lomas de Tecamachalco  
Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez  
Estado de México  
53950 México

MVZ. Irma Rossana Sánchez Delgado  
Dirección General de Normas  
Secretaría de Comercio  
y Fomento Industrial  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
Fracc. Lomas de Tecamachalco  
Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez  
Estado de México  
53950 México

MVZ. Gabriela A. Jiménez Rodríguez  
Dirección General de Normas  
Secretaría de Comercio  
y Fomento Industrial  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
Fracc. Lomas de Tecamachalco  
Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez  
Estado de México  
53950 México

Ing. Carlos Martínez Nava  
Dirección General de Normas  
Secretaría de Comercio  
y Fomento Industrial  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
Fracc. Lomas de Tecamachalco  
Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez  
Estado de México  
53950 México

M. en C. Joel Corrales  
Depto. de Ingeniería Agroindustrial  
Universidad Autónoma de Chapingo  
Domicilio Conocido Chapingo, México  
México, 56230

Q. Lucía Sandoval Pizano  
Dirección General de Normas  
Secretaría de Comercio  
y Fomento Industrial  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
Fracc. Lomas de Tecamachalco  
Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez, Estado de  
México  
53950 México

Lic. Rafael Muñoz Fraga  
Comisión Nacional de la Alimentación  
Insurgentes Sur No. 1228, Piso 4  
Col. del Valle  
03900 México, D.F.

Lic. Jorge I. Chavez Rovira  
Azafrán No. 18, Piso 2  
Col. Granjas México  
México, D.F., Mexico

Ing. Rosa María Galicia Cabrera  
Investigadora  
Universidad Autónoma Metropolitana  
- Ixtapalapa  
Berlioz No. 189 - A  
Col. Ex-Hipódromo de Peralvillo  
06250 México, D.F., Mexico

M. en C. Teodoro Santiago Pineda  
Profesor-Investigador  
Escuela Nacional de Ciencias  
Biológicas (IPN)  
Prol. Carpio y Plan de Ayala S/N  
Col. Santo Tomás  
11340 México, D.F., Mexico

M. en C. Irasema Anaya Sosa  
Profesor-Investigador  
Escuela Nacional de Ciencias  
Biológicas (IPN)  
Prol. Carpio y Plan de Ayala S/N  
Col. Santo Tomás  
11340 México, D.F., Mexico

Lic. Jesús Huerta Pérez  
Presidente  
Unión Agrícola de Productores de  
Aguacate de Michoacán  
Morelos No. 13, Piso 2  
Uruapan, Michoacán  
C.P. 60000 México, Mexico

Lic. Eduardo Villagómez González  
Jefe de Departamento  
Comisión Nacional de la Alimentación  
Insurgentes Sur No. 1228, Piso 4  
Col. del Valle  
03600 México, D.F., Mexico

Lic. Martha Catalina Vázquez  
Jefe del Departamento  
del Sistema Alimentario  
Secretaría de Relaciones Exteriores  
(SRE)  
Ricardo Flores Magón No. 1, Piso 3  
Tlaltelolco  
México, D.F., Mexico

Lic. Concepción Ortega Sánchez  
Analista  
Secretaría de Relaciones Exteriores  
(SRE)  
Ricardo Flores Magón No. 1, Piso 3  
Tlaltelolco  
México, D.F., Mexico

Lic. Leticia Silva Fernández  
Analista  
Secretaría de Comercio  
y Fomento Industrial  
Azafran No. 18  
Col. Granjas México  
México, D.F.

Sr. Víctor M. Balcazar Sol  
Técnico Programador Analista  
Dirección General de Normas  
Secretaría de Comercio  
y Fomento Industrial  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
Fracc. Lomas de Tecamachalco  
Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez, Estado de  
México  
53950 México

Sr. Jorge A. López Zarate  
Técnico Programador Analista  
Dirección General de Normas  
Secretaría de Comercio  
y Fomento Industrial  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
Fracc. Lomas de Tecamachalco  
Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez, Estado de  
México  
53950 México

Sr. Osvaldo Peralta López  
Técnico Programador Analista.  
Dirección General de Normas  
Secretaría de Comercio  
y Fomento Industrial  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
Fracc. Lomas de Tecamachalco  
Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez, Estado de  
México  
53950 México

**PHILIPPINES**  
**FILIPINAS**

Augusto Baluyut  
Assistant Director  
Bureau of Plant Industry  
Department of Agriculture  
San Andres, Malate  
Manila, Philippines

**THAILAND**  
**THAILANDE**  
**TAILANDIA**

Ms. Yawanit Thongpachusatcha  
Industrial Counsellor  
Royal Thai Embassy  
Washington, D.C.  
U.S.A.

Mrs. Patrathip Vacharakomolphan  
Thai Industrial Standard Institute  
Ministry of Industry  
Bangkok 10400, Thailand

Mr. Ekaphol Harntragul  
Office of Standard Commodities  
Rajdamneon Ave. Pranakorn  
Bangkok, Thailand

Miss Sunida Yenviriya  
Scientist  
Standard Analysis Division  
Rajdamneon Rd.  
Bangkok, Thailand

Mr. Saroj Thanasunti  
First Secretary  
Royal Thai Embassy  
Mexico City, Mexico

**UNITED STATES OF AMERICA**  
**ETATS UNIS D'AMERIQUE**  
**ESTADOS UNIDOS DE AMERICA**

Mr. David L. Priester  
U.S. Department of Agriculture  
Agricultural Marketing Service  
Fruit and Vegetable Division  
P.O. Box 96456  
Room 2056 South  
Washington D.C. 20090-6456  
U.S.A.

Mr. William D. Haines  
President  
William David & Associates  
U.S. Delegate  
40575 California Oaks Rd.  
Suite D 2247  
Murrieta, California - 92562  
U.S.A.

Mr. John W. Farquhar  
Vicepresident  
Science Technical Services  
800 Conn. Ave. N.W.  
Washington, D.C.  
U.S.A.

Mr. Robert Moore  
President  
International Banana Association  
Inc.  
1627 K Street, N.W. Suite 910  
Washington, D.C. 20006  
U.S.A.

**FAO/WHO SECRETARIAT**  
**SECRETARIAT FAO/OMS**  
**SECRETARIA FAO/OMS**

Mr. David H. Byron  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards  
Programme  
Food and Agriculture Organization  
of the United Nations  
Via Delle Terme di Caracalla  
00100 Rome  
Italy

Ing. Selma Doyran  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards  
Programme  
Food and Agriculture Organization  
of the United Nations  
Via Delle Terme di Caracalla  
00100 Rome  
Italy

**TECHNICAL SECRETARIAT  
SECRETARIAT TECHNIQUE  
SECRETARIA TECNICA**

Biol. Margarita Villafaña Monroy  
Dirección General de Normas  
Secretaría de Comercio  
y Fomento Industrial  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez, Estado de  
México  
53950 México

Ing. José Luis Chavéz García  
Dirección General de Política  
Agrícola  
Secretaría de Agricultura y  
Recursos Hidráulicos  
Lope de Vega No. 125 - Piso 6  
Col. Chapultepec Morales  
Delegación Miguel Hidalgo  
11570 México, D.F.



ALINORM 93/35A  
Apéndice II

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL LICHÍ  
(En los Trámites 5/8)

1. DEFINICION DEL PRODUCTO

Esta norma se aplica a las variedades comerciales de lichí obtenidas (por selección) de *Litchi chinensis* Sonn., que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los lichís destinados a elaboración industrial.

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

2.1 Requisitos mínimos

Para todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, los lichís deberán:

- estar enteros;
- estar sanos, excluyéndose todo producto afectado por podredumbre o que esté deteriorado de tal manera que no sea apto para el consumo;
- estar limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles;
- estar exentos de daños causados por plagas;
- estar exentos de daños y abrasiones;
- estar prácticamente exentos de manchas marrones;
- 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<sup>2</sup>

Los lichís deberán haberse recogido con sumo cuidado y estar suficientemente desarrollados y maduros. La relación Brix/ácido no debe ser menor de 35. El desarrollo y el estado de los lichís deberán ser tales que les permitan resistir el transporte y la manipulación y llegar en estado satisfactorio a su destino.

2.2 Clasificación

Los lichís se clasifican en tres categorías:

2.2.1 Categoría extra

Los lichís de esta categoría deberán ser de calidad superior. Su forma, grado de desarrollo y color deberán ser característicos de la variedad. El color deberá ser uniforme, entre rosa y rojo en el caso de los lichís no tratados y entre amarillo pálido y rosa en el caso de los lichís fumigados con dióxido de azufre.

---

<sup>1</sup> Los gobiernos, al indicar su aceptación de la Norma del Codex para el Lichí, 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.

<sup>2</sup> Esta disposición autoriza los olores causados por los conservantes que se ajusten a la reglamentación correspondiente.

Deberán estar exentos de defectos, exceptuando irregularidades superficiales muy leves, siempre y cuando éstas no afecten a la calidad o el aspecto general del producto, su estado de conservación y su presentación en el envase.

#### 2.2.2 Categoría I

Los lichís de esta categoría deberán ser de buena calidad y característicos de la variedad. Sin embargo, podrán admitirse los siguientes defectos leves, a condición de que no afecten al aspecto general del producto, su calidad y estado de conservación o su presentación en el envase:

- defectos leves de forma;
- defectos leves de color;
- defectos leves de la piel, siempre y cuando su superficie total no exceda de 25 mm<sup>2</sup>.

#### 2.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende los lichís que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero que satisfacen los requisitos mínimos mencionados anteriormente.

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

- defectos de forma;
- defectos de color;
- magulladuras de la piel, siempre y cuando su superficie total no exceda de 0,5 cm<sup>2</sup>.

### 3. DISPOSICIONES SOBRE LA CLASIFICACION POR CALIBRES

El calibre se determina por el diámetro ecuatorial máximo.

El calibre mínimo para todas las categorías es de 20 mm.

Se permite un margen máximo de variación del calibre de 10 mm en cada envase.

### 4. DISPOSICIONES SOBRE TOLERANCIAS

En cada envase se permitirán tolerancias de calidad y de calibre para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada.

#### 4.1. Tolerancias de calidad

##### 4.1.1 Categoría extra

Cinco por ciento en número o en peso de lichís 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

Diez por ciento en número o en peso de lichís 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

Diez por ciento en número o en peso de lichís que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, a 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: diez por ciento en número o en peso de lichís que no se ajusten al calibre mínimo, a condición, sin embargo, de que el diámetro no sea inferior a 15 mm en todas las categorías.

En la categoría extra, 5 por ciento en número o en peso de los lichís de un determinado envase con una diferencia de calibre superior a 10 mm.

## 5. DISPOSICIONES SOBRE LA PRESENTACION

### 5.1 Homogeneidad

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por lichís del mismo origen, variedad, calidad, calibre y, en el caso de la categoría extra, color.

La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

### 5.2 Envasado

Los lichís deberán envasarse de manera que el producto quede debidamente protegido.

El material utilizado en el interior de los envases deberá ser nuevo, estar limpio y ser de calidad tal que evite daños externos o internos al producto. Se permite el uso de materiales, especialmente papel o sellos, que lleven las especificaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinto o pegamento no tóxicos.

La disposición de los lichís en el envase se ajustará a lo estipulado en el Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas. No obstante, se permite la presencia de un número limitado de hojas frescas si los lichís se hallan en forma de racimos.

#### 5.2.1 Descripción de los envases

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados de los lichís. Los envases (o lotes, para productos a granel) deberán estar exentos de cualquier materia u olor extraños.

### 5.3 Presentación

Los lichís deberán presentarse de alguna de las siguientes formas:

#### 5.3.1 Individualmente

En este caso, el pedúnculo debe cortarse a la altura del primer nudo y el largo máximo del tallo debe ser de 5 mm.

Los lichís de la categoría extra deben presentarse individualmente.

#### 5.3.2 En racimos

En este caso el racimo debe incluir un mínimo de dos lichís unidos y correctamente desarrollados. La rama no debe tener más de 15 cm de longitud.

## 6. MARCADO Y ETIQUETADO

### 6.1 Envases destinados al consumidor final

Además de los requisitos especificados en la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985), se aplican las siguientes disposiciones específicas.

#### 6.1.1 Naturaleza del producto

Si el producto no es visible, cada envase deberá llevar una etiqueta en la que figure el nombre del producto y, facultativamente, de la variedad.

## 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 adjuntos.

En el caso de los productos transportados a granel, esa información se deberá consignar en un documento adjunto.

### 6.2.1 Identificación

Exportador, envasador y/o expedidor.

### 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 (si procede). Especificar "racimo" cuando proceda.

### 6.2.3 Origen del producto

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

### 6.2.4 Identificación comercial

- Categoría
- Peso neto (facultativo)

### 6.2.5 Marca oficial de inspección (facultativo)

## 7. CONTAMINANTES

### 7.1 Metales pesados

Los lichís deberán estar exentos de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.

### 7.2 Residuos de plaguicidas

Los lichís deberán ajustarse a los límites máximos de residuos establecidos para este producto por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas.

## 8. HIGIENE

8.1 Se recomienda que el producto al que se refieren las disposiciones de esta norma sea elaborado y manipulado de acuerdo con lo estipulado en las secciones oportunas del Código Internacional Recomendado de Prácticas, Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 2 - 1985), así como de otros Códigos de Prácticas recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius y que sean pertinentes en relación con este producto. (Posible inclusión de una lista).

8.2 En la medida de lo posible, de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación, el producto estará exento de sustancias objetables.

8.3 El examen del producto mediante los métodos adecuados de muestreo y análisis deberá mostrar que:

- está exento de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud;
- está exento de parásitos que puedan representar un peligro para la salud; y
- no contiene ninguna sustancia generada por microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

<sup>3</sup>

Los gobiernos, al indicar su aceptación de esta Norma del Codex deberán notificar a la Comisión cuál de estas disposiciones se aplica.

**ALINORM 93/35A**  
**Apéndice III**

**ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL MAÍZ ENANO**  
**(En los Trámites 5/8)**

**1. DEFINICION DEL PRODUCTO**

Esta norma se aplica a las mazorcas, sin estigmas ni anteras, de las variedades comerciales de maíz enano (inflorescencia del maíz) obtenidas de *Zea mays L.*, de la familia de las *Gramineae*, desprovistas de estigmas, anteras y cáscaras, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluye el maíz enano destinado a elaboración industrial.

**2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD**

**2.1 Requisitos mínimos**

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales estipuladas para cada categoría y las tolerancias permitidas, las mazorcas de maíz enano deberán:

- estar enteras;
- presentar un aspecto fresco;
- estar sanas y exentas de podredumbre o deterioro que haga que no sean idóneas para el consumo;
- estar limpias y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible;
- estar exentas de humedad externa anormal;
- estar exentas de cualquier olor y/o sabor extraños;
- estar exentas de daños causados por plagas;
- estar prácticamente exentas de estigmas.

El corte hecho en la base de las mazorcas debe ser un corte limpio y bien definido.

Es admisible una ligera decoloración de la superficie del corte debida al almacenamiento.

El desarrollo y la condición del maíz enano deberán ser tales que les permitan soportar el transporte y la manipulación y llegar en estado satisfactorio a su destino.

**2.2 Clasificación**

El maíz enano se clasifica en tres categorías, según se define a continuación:

**2.2.1 Categoría extra**

Las mazorcas de maíz enano de esta categoría deberán estar bien desbarbadas, intactas y desprovistas de cáscaras, tallos y estigmas, ser de calidad superior y poseer las características de la variedad y/o tipo comercial.

No deberán tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, a su calidad y estado de conservación y a su presentación en el envase.

---

<sup>1</sup> Los gobiernos, al indicar su aceptación de la Norma del Codex para el Maíz Enano, 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.

### 2.2.2 Categoría I

Las mazorcas de maíz enano de esta categoría deberán estar bien desbarbadas y exentas de cáscaras y tallos, ser de buena calidad y poseer las 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, a su calidad y estado de conservación y a su presentación en el envase:

- defectos leves de forma, color y textura;
- defectos leves en cuanto a la disposición irregular de los granos sin desarrollar (óvulos);
- defectos leves en la superficie debidos a magulladuras, rasguños u otros daños mecánicos. La superficie total afectada no deberá exceder del cinco por ciento de la mazorca;
- los estigmas unidos a la mazorca y/o separados de ella deberán ser mínimos y no afectar al aspecto.

### 2.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende las mazorcas de maíz enano que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la Sección 2.1.

Se podrán permitir los siguientes defectos, siempre y cuando el maíz enano conserve sus características esenciales en lo que respecta a calidad, estado de conservación y presentación:

- defectos de forma, color y textura;
- defectos en cuanto a la disposición irregular de los granos sin desarrollar;
- defectos en la superficie debidos a magulladuras, rasguños u otros daños mecánicos. La superficie total afectada no deberá exceder del diez por ciento de la mazorca;
- los estigmas unidos a la mazorca y/o separados de ella deberán ser mínimos y no afectar al aspecto.

## 3. DISPOSICIONES SOBRE LA CLASIFICACION POR CALIBRES

El calibre se determina por la longitud de las mazorcas de maíz enano, de acuerdo con la tabla siguiente:

<u>Letra de referencia</u>	<u>Longitud (cm)</u>
A	5,0 - 7,0
B	> 7,0 - 9,0
C	> 9,0 - 12,0

La anchura mínima, para todos los calibres, no deberá ser inferior a 1,0 cm, ni la anchura máxima superior a 2,0 cm.

## 4. DISPOSICIONES SOBRE TOLERANCIAS

En cada envase se permitirán tolerancias en lo que respecta a la calidad y el calibre para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada.

### 4.1 Tolerancias de calidad

#### 4.1.1 Categoría extra

Cinco por ciento en número o en peso de mazorcas de maíz enano que no satisfagan los requisitos de la categoría, pero satisfagan los de la categoría I o, excepcionalmente, no superen las tolerancias establecidas para esta última.

#### 4.1.2 Categoría I

Diez por ciento en número o en peso de mazorcas de maíz enano que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría II o, excepcionalmente, no superen las tolerancias establecidas para esta última.

En el caso de las mazorcas de maíz enano de las que no se hayan eliminado por completo las cáscaras y tallos, sólo se admitirá el 5 por ciento en número o en peso de cáscaras y tallos de 0,5 cm de longitud.

#### 4.1.3 Categoría II

Diez por ciento en número o en peso de mazorcas de maíz enano que no satisfagan los requisitos de esta categoría, ni los requisitos mínimos, a excepción de los productos afectados por podredumbre o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean aptos para el consumo.

En el caso de las mazorcas de maíz enano de las que no se hayan eliminado por completo las cáscaras y tallos, sólo se admitirá el 5 por ciento en número o en peso de cáscaras y tallos de 0,5 cm de longitud.

#### 4.2 Tolerancias de calibre

Para la categoría extra, 5 por ciento, y para todas las demás categorías, 10 por ciento, en número o en peso de mazorcas de maíz enano que no satisfagan los requisitos de calibre, pero que cumplan con los de la categoría inmediatamente inferior o superior a las indicadas en la Sección 3.

### 5. DISPOSICIONES SOBRE LA PRESENTACION

#### 5.1 Homogeneidad

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por maíz enano del mismo origen, calidad y calibre.

La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

#### 5.2 Envasado

Las mazorcas de maíz enano deberán envasarse de tal manera que se proteja adecuadamente el producto.

El material empleado dentro de los envases deberá ser nuevo, limpio y de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, que lleven las especificaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxicos.

El maíz enano deberá disponerse en envases que se ajusten a lo dispuesto en el Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas.

#### 5.2.1 Descripción de los envases

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia para asegurar una manipulación, transporte y conservación adecuados de las mazorcas de maíz enano. Los envases deberán estar exentos de cualquier materia u olor extraños.

### 6. MARCADO Y ETIQUETADO

#### 6.1 Envases destinados al consumidor final

Además de los requisitos de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN. 1-1985), se aplican las siguientes disposiciones específicas:

#### 6.1.1 Naturaleza del producto

Si el producto no es visible para el consumidor, el contenido de cada envase (o lote, para productos presentados a granel) deberá llevar una etiqueta con el nombre del alimento, pudiendo etiquetarse también con el nombre de la variedad.

## 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 modo legible e indeleble y visibles desde el exterior, o en los documentos que lo acompañen.<sup>2</sup>

En el caso de los productos transportados a granel, esta información deberá figurar en un documento que acompañe a los productos.

### 6.2.1 Identificación

Exportador, envasador y/o expedidor.

### 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 (si procede).

### 6.2.3 Origen del producto

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

### 6.2.4 Descripción comercial

- Categoría
- Peso neto (facultativo)
- Calibre (letra de referencia)

### 6.2.5 Marca oficial de inspección (facultativo)

## 7. CONTAMINANTES

### 7.1 Metales pesados

El maíz enano deberá estar exento de metales pesados en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud humana.

### 7.2 Residuos de plaguicidas

El maíz enano deberá ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas para este producto.

## 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 oportunas del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 2-1985) y de otros Códigos de Prácticas recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius que sean pertinentes en relación con este producto. (Posible inclusión de una lista.)

8.2 En la medida de lo posible de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación, el producto estará exento de materias objetables.

8.3 El examen del producto, mediante los métodos apropiados de muestreo y análisis deberá indicar que:

- está exento de microorganismos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud;
- está exento de parásitos que puedan representar un riesgo para la salud;
- y
- no contiene ninguna sustancia generada por microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

---

<sup>2</sup> Al aceptar esta Norma del Codex, los gobiernos deberán notificar a la Comisión cuál de estas disposiciones se aplica.



ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL BANANO  
(En el Trámite 5)

1. DEFINICION DEL PRODUCTO

Esta norma se aplica a las variedades comerciales de banano obtenidas del género *Musa* spp., de la familia *Musaceae*, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los bananos destinados a 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 bananos deberán:

- estar enteros;
- ser de consistencia firme;
- estar sanos, excluyéndose todo producto afectado por podredumbre o que esté deteriorado de tal manera que no sea idóneo para el consumo;
- estar limpios, prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible;
- estar prácticamente exentos de magulladuras;
- estar prácticamente exentos de daños causados por plagas;
- estar exentos de daños causados por bajas temperaturas;
- estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica y excluyendo los bananos envasados en condiciones de atmósfera modificada;
- estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraños;
- ser de forma, sabor y olor característicos de la variedad;
- estar suficientemente desarrollados y presentar un grado de madurez satisfactorio;
- estar exentos de imperfecciones marcadas.

2.1.1 El desarrollo y la condición de los bananos deberán ser tales que les permitan alcanzar el grado de madurez que corresponda a las características propias de la variedad; soportar el transporte y la manipulación, y llegar en estado satisfactorio a su destino.

2.1.2 Con relación al proceso de maduración, el color podrá diferir según la variedad.

2.2 Clasificación

Los bananos se clasifican en tres categorías, según se definen a continuación.

2.2.1 Categoría "Extra"

Los bananos de esta categoría deben ser de calidad superior y representativas de la variedad y/o tipo comercial.

Los dedos de bananos deben estar exentos de defectos, salvo defectos superficiales muy leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, a su calidad y estado de conservación y a su presentación en el envase.

---

Los gobiernos, al indicar su aceptación de la Norma del Codex para el Banano, 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.

### 2.2.2 Categoría I

Los bananos de esta categoría deben ser de buena calidad y característicos de la variedad.

Pueden presentar los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, a su calidad y estado de conservación y a su presentación en el envase:

- Defectos leves de forma y color;
- Defectos leves de la cáscara debidos al roce y otros defectos superficiales que no excedan de 1 cm<sup>2</sup> de la superficie total;
- Los defectos no deben afectar en ningún caso a la pulpa de la fruta.

### 2.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende los bananos que no pueden clasificarse en las categorías extra y I, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados anteriormente en la Sección 2.1.

Pueden permitirse los siguientes defectos, siempre y cuando los bananos conserven sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación.

- Defectos de forma y color, siempre y cuando el producto tenga las características normales del banano.
- Defectos en la cáscara debido a raspaduras, costras, roces, manchas u otras causas, que no excedan de 2 cm<sup>2</sup> de la superficie.
- Los defectos no deberán afectar en ningún caso a la pulpa de la fruta.

## 3. DISPOSICIONES SOBRE LA CLASIFICACION POR CALIBRES

El calibre se determina por el diámetro de la parte central y la longitud de la parte convexa de la fruta. La longitud de un banano se mide a lo largo de la curva exterior desde el extremo de crecimiento hasta la base del pedúnculo (donde termina la pulpa comestible). Los bananos se clasifican de acuerdo con los siguientes grupos de calibres:

LETRA DE REFERENCIA	DIAMETRO	LONGITUD MINIMA
D	3,8 cm (48/32 pulg)	20,3 cm (8,0 pulg)
C	3,6 cm (46/32 pulg)	19,0 cm (7,5 pulg)
B	3,1 cm (39/32 pulg)	15,2 cm (6,0 pulg)
A	< 3,1 cm	< 15,2 cm

## 4. DISPOSICIONES SOBRE TOLERANCIAS

Se permitirán tolerancias en lo referente a la calidad y el calibre para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada.

### 4.1 Tolerancias de calidad

#### 4.1.1 Categoría extra

Cinco por ciento en número o en peso de bananos que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero que satisfagan los de la categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

#### 4.1.2 Categoría I

Diez por ciento en número o en peso de bananos que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero que satisfagan los de la categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

#### 4.1.3 Categoría II

Diez por ciento en número o en peso de bananos que no satisfagan ni los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, a excepción de los productos afectados por podredumbre, imperfecciones marcadas o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean aptos para el consumo.

#### 4.2 Tolerancias de calibre

Para las tres categorías, cinco por ciento en número o en peso de bananos que no satisfagan los requisitos de calibre, pero que entren en la categoría inmediatamente inferior o superior a las indicadas en la Sección 3.

### 5. DISPOSICIONES SOBRE LA PRESENTACION

#### 5.1 Homogeneidad

El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por bananos del mismo origen, variedad, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.

#### 5.2 Envasado

Los bananos deben envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

El material utilizado en el interior de los envases debe ser nuevo, estar limpio y ser de calidad tal que evite daños externos o internos al producto. Se permite el uso de materiales, especialmente papel y sellos, que lleven las especificaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxicos.

Los bananos deberán disponerse en los envases de acuerdo con el Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas.

#### 5.2.1 Descripción de los envases

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia para asegurar una manipulación, transporte y conservación adecuados de los bananos y deben estar exentos de cualquier material u olor extraños.

### 6. MARCADO O ETIQUETADO

#### 6.1 Envases destinados al consumidor final

Además de los requisitos especificados en la Norma General del Codex 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, cada envase deberá llevar una etiqueta con el nombre del producto y, facultativamente, el de la variedad.

#### 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 adjuntos.<sup>2</sup>

En el caso de los productos transportados a granel, esa información deberá consignarse en un documento adjunto.

---

<sup>2</sup> Los gobiernos que acepten esta norma del Codex deberán notificar a la Comisión cuál de esas disposiciones se aplica.

6.2.1 Identificación

Exportador, envasador y/o expedidor.

6.2.2 Naturaleza del producto

Nombre del producto si el contenido no es visible exteriormente; nombre de la variedad o tipo comercial (si procede).

6.2.3 Origen del producto

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

6.2.4 Identificación comercial

- Categoría;
- Peso neto (facultativo);
- Calibre (letra de referencia).

6.2.5 Marca oficial de inspección (facultativo)

7. CONTAMINANTES

7.1 Metales pesados

Los bananos deberán estar exentos de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.

7.2 Residuos de plaguicidas

Los bananos deberán ajustarse a los límites máximos de residuos establecidos por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas para este producto.

8. HIGIENE

8.1 Se recomienda que el producto al que se refieren las disposiciones de esta norma sea elaborado y manipulado de acuerdo con lo estipulado en las secciones oportunas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 2 - 1985), así como de otros códigos de prácticas recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius y pertinentes en relación con este producto. (Posible inclusión de una lista).

8.2 En la medida de lo posible de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación, el producto estará exento de sustancias objetables.

8.3 El examen del producto mediante los métodos adecuados de muestreo y análisis deberá mostrar que:

- está exento de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud;
- está exento de parásitos que puedan representar un peligro para la salud; y
- no contiene ninguna sustancia generada por microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

**ANTEPROYECTO DE NORMA MUNDIAL DEL CODEX PARA EL AGUACATE**  
(En el Trámite 5)

1. **DEFINICION DEL PRODUCTO**

Esta norma se aplica a las variedades de aguacate obtenidas (por selección) de *Persea americana* Mill., que habrán de suministrarse frescas al consumidor. 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 a las tolerancias permitidas, los aguacates deberán:

- estar enteros;
- estar sanos; deberá excluirse todo producto afectado por podredumbre o que esté de tal manera deteriorado que no sea apto para el consumo;
- estar limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles;
- estar exentos de daños causados por temperaturas bajas;
- tener un pedúnculo de longitud no superior a 10 mm, cortado limpiamente. Sin embargo, su falta no se considera defecto, a condición de que el lugar de inserción del pedúnculo esté seco e intacto;
- estar exentos de humedad externa anormal, excepto la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraños.

Los aguacates se deben recolectar con cuidado. Su desarrollo deberá haber alcanzado una fase fisiológica que asegure la continuidad del proceso de maduración hasta el final. El fruto maduro no debe tener sabor amargo.

El grado de desarrollo y el estado de los aguacates deberán ser tales que les permitan resistir el transporte y la manipulación, y llegar a su lugar de destino en estado satisfactorio.

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 deben ser de calidad superior. Su forma y color deben ser los característicos de la variedad.

Deben estar exentos de defectos, salvo defectos superficiales de la piel muy leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, a su calidad y estado de conservación y a su presentación en el envase. Cuando haya pedúnculo, deberá estar intacto.

2.2.2 **Categoría I**

Los aguacates de esta categoría deben ser de buena calidad y poseer el color y la forma característicos de la variedad. Con todo, se permiten los siguientes defectos leves, siempre que no afecten al aspecto general del producto, a su calidad y estado de conservación y a su presentación en el envase.

---

<sup>1</sup> Los gobiernos, al indicar su aceptación de la Norma del Codex para el Aguacate, 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.

- defectos leves de forma y color;
- defectos leves de la piel (suberosidad, lenticelas cicatrizadas) y quemaduras producidas por el sol; la superficie total afectada no deberá exceder de 4 cm<sup>2</sup>.

Los defectos no deberán afectar en ningún caso a la pulpa del fruto.

Cuando haya pedúnculo, podrá presentar daños leves.

### 2.2.3 Categoría II

En esta categoría se incluyen los aguacates que no reúnen las condiciones para pertenecer a las categorías superiores, pero que satisfacen los requisitos mínimos especificados anteriormente.

Podrán permitirse los siguientes defectos, siempre que los aguacates conserven sus características esenciales en lo que respecta a la calidad, conservación y presentación:

- defectos de forma o color;
- defectos de la piel (suberosidad, lenticelas cicatrizadas) y quemaduras producidas por el sol; la superficie total afectada no deberá exceder de 6 cm<sup>2</sup>.

Los defectos no deberán afectar en ningún caso a la pulpa del fruto.

Cuando haya pedúnculo, podrá presentar daños.

## 3. DISPOSICIONES SOBRE LA CLASIFICACION POR CALIBRES

El calibre se determina por el peso del envase; la escala de calibres utilizada es la siguiente:

<u>Escala de Pesos</u> (gramos)	<u>Código de</u> <u>calibre</u>
>1 220	2
781 - 1 220	4
576 - 780	6
461 - 575	8
366 - 460	10
306 - 365	12
266 - 305	14
236 - 265	16
211 - 235	18
191 - 210	20
171 - 190	22
156 - 170	24
146 - 155	26
136 - 145	28
125 - 135	30

El peso mínimo de los aguacates debe ser de 125 g.

## 4. DISPOSICIONES SOBRE TOLERANCIAS

En cada envase se permitirán tolerancias en lo referente a la calidad y el calibre para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada.

### 4.1 Tolerancias de calidad

#### 4.1.1 Categoría "extra"

Cinco por ciento en número o en peso de 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.

<sup>2</sup> No obstante, no se tendrán en cuenta las desviaciones ocasionales de más o menos un 2% con respecto al número de código indicado.

#### 4.1.2 Categoría I

Diez por ciento en número o en peso de aguacates que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría II o, excepcionalmente, no superen las tolerancias establecidas para esta última.

#### 4.1.3 Categoría II

Diez por ciento en número o en peso de aguacates que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, a excepción de los frutos afectados por podredumbre, magulladuras importantes o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean idóneos para el consumo.

#### 4.2 Tolerancias de calibre

Para todas las categorías: 10 por ciento en número o en peso de aguacates que se ajusten al calibre inmediatamente superior o inferior al señalado en el mercado.

### 5. DISPOSICIONES SOBRE LA PRESENTACION

#### 5.1 Homogeneidad

El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por aguacates del mismo origen, variedad, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.

#### 5.2 Envasado

Los aguacates deben envasarse de manera que queden debidamente protegidos.

Los materiales empleados en el interior del envase deben ser nuevos, estar limpios y ser de una calidad tal que impida que el fruto sufra daños externos o internos. Se permite el empleo de materiales, en particular papel o sellos, que lleven las especificaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

Los aguacates deberán disponerse en los envases de acuerdo con el Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas.

##### 5.2.1 Descripción de los envases

Los envases deberán reunir las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados del aguacate. Los envases deberán estar exentos de cualquier materia u olor extraños.

### 6. MARCADO O ETIQUETADO

#### 6.1 Envases destinados al consumidor final

Además de los requisitos especificados en la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985), se aplican las siguientes disposiciones específicas:

##### 6.1.1 Naturaleza del producto

Si el producto no es visible, cada envase deberá etiquetarse con el nombre del alimento, pudiendo etiquetarse también con el nombre de la variedad.

##### 6.2 Envases no destinados a la venta al por menor

Cada envase debe llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble y visibles desde el exterior, o en los documentos que acompañen al envío.<sup>3</sup>

<sup>3</sup> Los gobiernos, al indicar su aceptación de esta norma del Codex deberán notificar a la Comisión cuáles de estas disposiciones se aplican.

6.2.1 Identificación

Exportador, envasador y/o expedidor.

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 (si procede).

6.2.3 Origen del producto

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

6.2.4 Identificación comercial

- Categoría
- Calibre, expresado mediante los pesos mínimo y máximo
- N° de código de la escala de calibres y número de unidades cuando éste sea diferente del número de referencia.
- Peso neto (facultativo)

6.2.5 Marca oficial de inspección (facultativo)

7. CONTAMINANTES

7.1 Metales pesados

El aguacate deberá estar exento de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.

7.2 Residuos de plaguicidas

El aguacate deberá ajustarse a los límites máximos de residuos establecidos por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas para este producto.

8. HIGIENE

8.1 Se recomienda que el producto al que se refieren las disposiciones de esta norma se prepare y manipule de acuerdo con lo estipulado en las secciones oportunas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev.2-1985) así como de otros códigos de prácticas recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius y pertinentes en relación con este producto. (Posible inclusión de una lista).

8.2 En la medida de lo posible de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación, el producto estará exento de sustancias objetables.

8.3 El examen del producto mediante los métodos adecuados de muestreo y análisis deberá mostrar que:

- está exento de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud;
- está exento de parásitos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud; y
- no contiene ninguna sustancia generada por microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.



**ALINORM 93/35A**  
**Apéndice VI**

**CODIGO DE PRACTICAS RECOMENDADO PARA EL ENVASADO  
Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS TROPICALES FRESCAS**

**SECCION I**

**Ambito de aplicación**

1.1 En este código se recomiendan formas de envasado y transporte de frutas y hortalizas tropicales frescas adecuadas para mantener la calidad del producto durante su transporte y comercialización.

**SECCION II**

**Diseño, estado y método de carga del equipo de transporte**

2.1 Modo de transporte y tipo de equipo

2.1.1 *Deben tenerse en cuenta los siguientes factores:*

- destino;
- valor de los productos;
- grado en que son perecederos los productos;
- cantidad de productos que han de transportarse;
- temperatura y humedad relativa de almacenamiento recomendadas;
- condiciones de temperatura exterior en los puntos de origen y de destino;
- duración del transporte por vía aérea, terrestre o marítima hasta llegar al destino;
- flete negociado con los transportistas;
- calidad del servicio de transporte;

2.2 Se debe estudiar cuidadosamente la fiabilidad y calidad del servicio de transporte que suministran los diferentes transportistas, así como las tarifas aplicadas. Los servicios y calendarios se establecen o modifican cada semana. En ocasiones el servicio se suprime repentinamente. Los expedidores deben ponerse en comunicación con las autoridades de los puertos y aeropuertos en los lugares de origen y de destino para recibir la información más actual sobre los servicios disponibles. Las publicaciones sobre comercio local son también excelentes fuentes de información, ya que muchos transportistas y sus agentes hacen publicidad de sus calendarios y destinos.

2.3 Para la mayoría de los productos de gran volumen que deben ser transportados y almacenados durante una semana o más, se recomienda utilizar de ser posible remolques y contenedores de furgones frigoríficos. Después de su transporte, los productos deben durar el tiempo suficiente para su comercialización. Algunos transportistas que utilizan remolques y contenedores pueden ofrecer un servicio de puerta a puerta. Esto reduce la manipulación, exposición, daños y robos de los productos.

2.4 También se pueden utilizar contenedores de transporte aéreo para prestar un servicio de puerta a puerta. Los productos transportados por vía aérea son en general de alto valor y sumamente perecederos. El costo de los fletes aéreos es más elevado. Sin embargo, la duración del trayecto es de horas y no de días.

2.5 Muchos productos se transportan por vía aérea en contenedores no refrigerados o sobre paletas. Esto exige una atenta coordinación en los aeropuertos de origen y de destino para proteger los productos cuando se retrasan los vuelos. Se necesitan instalaciones frigoríficas en los aeropuertos para asegurar la calidad

de los productos. Existen contenedores frigoríficos para transporte aéreo que deben utilizarse siempre que sea posible. Una opción es el uso de telas de aislamiento térmico.

2.6 Los productos que pueden transportarse en remolques y contenedores de furgones frigoríficos se envían a veces por vía aérea para aprovechar las breves oportunidades del mercado, por ejemplo el comienzo de una campaña cuando los precios son elevados y la oferta es limitada. Es necesario disponer de un sistema resistente y exacto que permita vigilar o leer la temperatura y la humedad relativa durante el transporte en los contenedores integrales.

2.7 El transporte de larga distancia a través de climas tropicales o muy fríos exige un equipo resistente y bien diseñado para soportar las condiciones ambientales del trayecto y proteger los productos. Entre las características convenientes de los remolques frigoríficos de hasta 14,6 m (48 pies) y contenedores de furgón de hasta 12 m (40 pies) de longitud se incluyen las siguientes:

2.7.1 Una capacidad de refrigeración de 41 843 kj/h (40 000 BTU/h) a una temperatura ambiente de 38°C (100°F) y a una temperatura del aire de retorno de 2°C (36°F);

- un ventilador de evaporador de alta capacidad que funcione continuamente con el fin de proporcionar a los productos temperaturas más uniformes y humedades relativas más elevadas;

- un tabique compacto para el aire de retorno situado en la parte frontal del remolcador que asegure la circulación del aire por toda la carga;

- estrías verticales en la puerta trasera para facilitar la circulación del aire;

- aislamiento y sistemas de calefacción adecuados cuando se utilicen en zonas en que las condiciones atmosféricas lo exijan, en función de la naturaleza del producto;

- ranuras o canales en el suelo, de 51 a 76 mm (2 a 3 pulgadas) de profundidad, que ofrezcan una superficie transversal suficiente para que circule el aire bajo las cargas situadas directamente sobre el suelo;

- un sensor de la temperatura del aire de entrada durante el funcionamiento del grupo frigorífico para reducir los daños causados por la refrigeración y la congelación en los productos.

- sistemas de ventilación para impedir la acumulación de etileno o bióxido de carbono;

- suspensión neumática para reducir la intensidad de los golpes y vibraciones transmitidos a los contenedores y a los productos situados dentro de ellos.

- contenedores modernos en los cuales el aire frío salga por la parte frontal, pero el aire circule desde abajo (cerca del suelo) hacia la parte posterior, y después se eleve hacia la parte superior del contenedor.

2.8 La mayoría de los transportistas comprueban el estado de su equipo de transporte antes de ofrecerlo al expedidor para efectuar la carga. El estado del equipo es esencial para mantener la calidad de los productos. Por consiguiente, el expedidor deberá comprobar también el equipo para cerciorarse de que esté en buen estado y satisfaga las necesidades de los productos. Los transportistas ofrecen orientación sobre el modo de comprobar y manejar los sistemas de refrigeración.

2.9 En todos los equipos de transporte se deberá comprobar:

2.9.1 - la limpieza: el compartimiento de carga deberá limpiarse periódicamente con vapor;

- los daños: las paredes, suelos, puertas y techos deberán estar en buen estado;

- la regulación de la temperatura: los dispositivos de refrigeración deberán haber sido calibrados recientemente y facilitar una circulación continua del aire que asegure una temperatura uniforme para los productos.

2.10 Los expedidores deberán insistir en la limpieza del equipo. Una carga de productos puede estropearse por:

- 2.10.1
  - olores provenientes de envíos anteriores o cargas incompatibles;
  - residuos tóxicos de sustancias químicas;
  - insectos que aniden en el equipo;
  - restos de productos agrícolas en pudrición;
  - desperdicios que obstruyan los orificios de drenaje y de circulación del aire situados en el suelo.

2.11 El expedidor deberá insistir en el buen mantenimiento del equipo y comprobar los siguientes extremos:

- 2.11.1
  - daños en las paredes, techos o suelos que puedan permitir la entrada de calor, frío, humedad, suciedad e insectos del exterior;
  - funcionamiento y estado de las puertas, orificios de ventilación y cierres herméticos;
  - sistemas para inmovilizar y asegurar la carga.

2.12 En el caso de los remolques y contenedores de furgones frigoríficos, es importante efectuar además las siguientes comprobaciones:

- 2.12.1
  - hacer que una persona se introduzca en la zona de carga y, con las puertas cerradas, observe si entran rayos de luz para comprobar que las juntas de las puertas dobles cierran herméticamente. También se puede utilizar un aparato fumígeno para detectar fugas;
  - el dispositivo de refrigeración debe pasar de la velocidad alta a la baja cuando se alcanza la temperatura deseada y luego volver a la velocidad alta;
  - determinar la ubicación del elemento sensor que regula la temperatura del aire de descarga. En caso de que mida la temperatura del aire de retorno, habrá que situar el termostato en un lugar más elevado para evitar que la refrigeración o congelación causen daños a los productos;
  - se deberá instalar un tabique compacto para el aire de retorno en la parte frontal del remolque;
  - para el transporte en zonas con un clima extremadamente frío se deberá disponer de un sistema de calefacción;
  - los equipos dotados de un sistema de impulsión del aire situado en la parte superior deberán tener en el techo un conducto de tela o de metal en buen estado para el aire.

2.13 Los productos que requieren refrigeración deberán refrigerarse a fondo, en caso necesario, antes de cargarlos en el medio de transporte. Las temperaturas de los productos deberán medirse con un termómetro de sonda electrónico y consignarse en el conocimiento de embarque para referencia en el futuro. El compartimiento de carga del medio de transporte deberá prerrefrigerarse también hasta alcanzar la temperatura de transporte o almacenamiento recomendada para los productos. Se recomienda que la zona de carga esté cerrada y refrigerada y, en su caso, el área de acceso a la plataforma de carga deberá estar dotada de puertas con cierres herméticos.

2.14 Para mantener la temperatura y humedad relativa, proteger los productos de golpes y vibraciones durante el trayecto e impedir el acceso de los insectos a la carga es esencial la aplicación de prácticas de carga adecuadas. Se deberá tener especial cuidado cuando se transporten cargas mixtas. Los productos deberán ser compatibles entre sí.

2.15 Entre los métodos básicos de carga figuran los siguientes:

- 2.15.1
- carga a granel, mecánicamente o a mano, de productos no envasados;
  - carga a mano de contenedores sueltos para transporte, con o sin paletas;
  - carga unitaria de mercancías paletizadas o dispuestas en separadores de contenedores con montacargas de horquilla o gatos para paletas.

2.16 La carga se estropeará, aunque el equipo de transporte esté bien diseñado, si no se toman medidas suficientes para la circulación del aire. Siempre que sea posible, los contenedores para transporte deberán mantenerse separados de suelos bajos y paredes lisas utilizando paletas, plataformas y maderas de estiba. Deberá dejarse suficiente espacio entre la fila superior de cajas y el techo del contenedor; las cajas de la fila superior deberán cerrarse con cinta adhesiva para evitar que se bloquee el espacio entre sus tapas y el techo. Deberá dejarse espacio para que circule el aire debajo, alrededor y a través de la carga con el fin de proteger los productos de las siguientes contingencias:

- aumento de la temperatura debido a la entrada de aire exterior en climas cálidos;
- calor generado por los productos por respiración;
- acumulación de etileno derivada de la maduración de los productos;
- pérdida de calor debido a la entrada de aire exterior en climas extremadamente fríos;
- daños causados por la refrigeración o la congelación durante el funcionamiento del equipo de refrigeración.

2.17 Los expedidores que utilizan equipo frigorífico de transporte deberán seguir las recomendaciones de los transportistas sobre la colocación de los productos en el compartimiento de carga con el fin de evitar que la refrigeración o congelación causen daños a los productos. En caso de que el sistema de refrigeración funcione mediante un sensor de temperatura del aire de retorno, la temperatura del aire de descarga podrá ser inferior a la del valor de ajuste.

2.18 Las cargas deberán asegurarse con uno o más de los materiales que se indican a continuación para impedir que las vibraciones y golpes causen daños durante el transporte y la manipulación:

- trabas de aluminio o madera para inmovilizar la carga;
- relleno de tablero de fibra alveolado;
- listones de madera para inmovilizar y clavar la carga;
- sacos inflables de papel de estraza;
- redes y correas para sujetar la carga;
- compuertas de carga de madera de 25 x 102 mm (1 x 4 pulgadas).

2.19 Todas las cargas llevarán a ser posible un pequeño aparato registrador de la temperatura del aire situado entre los envases en la zona donde se registran las temperaturas más elevadas. Los fabricantes de estos aparatos recomiendan que se coloquen en la parte superior de la carga, cerca de una pared lateral, a una distancia de un tercio de la longitud medida desde las puertas traseras y alejados de cualquier salida directa de aire refrigerado. Los vagones de ferrocarril deberán llevar dos o tres aparatos registradores. En las cargas con hielo en la parte superior o una humedad mayor del 95 por ciento, los aparatos registradores deberán ser impermeables o estar envueltos en una bolsa de plástico.

2.19.1 Los expedidores y los destinatarios deben seguir las instrucciones de los fabricantes de aparatos registradores de la temperatura sobre el modo de documentar la carga, poner en marcha el aparato, interpretar sus resultados y devolverlo para su calibración y certificación en caso necesario. Estas medidas son esenciales para resolver las reclamaciones relativas a las temperaturas aplicadas durante el transporte.

2.20 Los contenedores para transporte de tamaño similar deberán cargarse juntos en las cargas mixtas para aumentar la estabilidad. Los contenedores para transporte más pesados deberán cargarse primero y distribuirse por igual en el piso del remolque o contenedor. A continuación pueden colocarse los contenedores más

ligeros apoyándolos en los productos más pesados o situándolos encima de ellos. Es necesario inmovilizar con trabas y asegurar las pilas de contenedores para transporte de tamaños diferentes. Para facilitar la inspección de las cargas mixtas en los puertos de entrada, se colocará cerca de la puerta una muestra representativa de cada producto. De este modo se puede reducir al mínimo la descarga de la mercancía para su examen.

2.21 No se cargarán jamás frutas, hortalizas y otros productos alimenticios con mercancías que representen un riesgo de contaminación debido a la transferencia de olores o de residuos tóxicos de sustancias químicas. Cuanto mayor sea la duración del trayecto, tanto más altos serán los riesgos de transportar cargas mixtas de productos agrícolas. Por tanto, es esencial que se sigan en la mayor medida posible las directrices para mantener la calidad en los mercados distantes.

2.22 Una vez completada la carga, se proveerá a los remolques y contenedores de atmósferas modificadas con un nivel reducido de oxígeno y un nivel elevado de bióxido de carbono y nitrógeno. Los remolques y contenedores deberán estar provistos de ranuras en la puerta de acceso para instalar una cortina de película de plástico y de aberturas para los gases con vistas a la aplicación del tratamiento.

2.23 El grupo refrigerante, paredes, techo, piso y puertas deben aislar suficientemente el interior de la zona de carga del aire exterior. De lo contrario, la atmósfera modificada se disipará rápidamente. El equipo deberá llevar adheridas etiquetas en las que se advierta que la atmósfera no es apta para la vida y que la zona del cargamento debe ventilarse debidamente antes de que entre en ella el personal encargado de efectuar la descarga.

### SECCION III

#### Envasado adecuado para mantener la calidad de los productos durante su transporte y comercialización

3.1 El envasado debe resistir:

- la manipulación brusca durante la carga y descarga;
- la compresión causada por el peso de otros contenedores colocados encima;
- los golpes y vibraciones durante el transporte;
- una humedad elevada durante la prerrefrigeración, el transporte y el almacenamiento.

3.2 Los materiales de envasado se seleccionan teniendo en cuenta las necesidades de los productos, el método de envasado, el método de pre-refrigeración, la resistencia, el costo, la disponibilidad, las condiciones del comprador y los fletes. Los importadores, compradores y fabricantes de envases proporcionan recomendaciones valiosas. Entre los materiales utilizados se incluyen los siguientes:

- recipientes, cajas (encoladas, grapadas, entrelazadas), cajones, bandejas, bateas, tabiques o mamparas, y separadores de tablero de fibra;
- recipientes, jaulas (cosidas con alambre, clavadas), cestas, bandejas, cajones y paletas de madera;
- sacos, fundas, envolturas, forros, almohadillas, virutas y etiquetas de papel;
- recipientes, cajas, bandejas, sacos (de malla, compactos), contenedores, fundas, envolturas de película, forros, tabiques y separadores de plástico;
- cajas, bandejas, cajones, fundas, forros, tabiques y almohadillas de goma espuma.

3.3 Los recipientes, cajas, jaulas, bandejas, cajones, cestas y sacos se consideran contenedores para transporte. Sin embargo, las cestas son difíciles de manipular en cargas mixtas de cajas rectangulares. Los sacos proporcionan una

protección limitada a los productos. De uso muy generalizado es la caja de tablero de fibra. Entre las formas de presentación figuran las siguientes:

- caja ranurada de una pieza con solapas encoladas, grapadas o de cierre automático;
- caja semirranurada de dos piezas con tapa;
- caja semirranurada de dos piezas con una tapa telescópica completa que ofrece paredes y esquinas resistentes;
- caja tipo Bliss de tres piezas con bordes grapados o encolados que forman esquinas resistentes;
- caja de una pieza con tapa telescópica completa;
- caja de dos piezas troquelada con tapa telescópica completa;
- caja de una pieza con lengüetas de alambre o fibra o refuerzos de tablero duro en los bordes y capacetes de plástico, que proporcionan resistencia al apilamiento y alineación.

3.3.1 Las cajas de tablero de fibra para productos que se envasan húmedos o con hielo deben impregnarse de cera o revestirse con material resistente al agua. En condiciones de humedad relativa del 90 por ciento, la resistencia a la compresión del tablero de fibra no tratado puede reducirse en más de la mitad. Además de mantener la resistencia de las cajas, la cera contribuye a reducir la transferencia de humedad del producto al tablero de fibra. Todas las cajas encoladas deberán fabricarse con un adhesivo resistente al agua.

3.3.2 La mayoría de las cajas de tablero de fibra y jaulas de madera están diseñadas para apilarse de modo que la parte inferior de una repose sobre la parte superior de otra. La resistencia a la compresión y la protección de los productos disminuyen cuando las cajas o jaulas se apilan sobre sus lados. Las cajas mal alineadas pueden perder hasta el 50 por ciento de su resistencia a la compresión en posición vertical.

3.4 Para reforzar la resistencia y la protección de los productos se añaden a los contenedores para transporte diversos materiales. Los separadores o mamparas y los laterales dobles o triples en las cajas de tablero de fibra proporcionan más resistencia a la compresión y reducen los daños sufridos por los productos.

3.4.1 Las almohadillas, envolturas, fundas y virutas reducen también las magulladuras. Las almohadillas se utilizan asimismo para proporcionar humedad, como en el caso de los espárragos; para aplicar tratamientos químicos con el fin de reducir la pudrición, como en el caso de las almohadillas de bióxido de azufre para las uvas; y para absorber el etileno, como en el caso de las almohadillas de permanganato de potasio en las cajas de bananos y flores.

3.4.2 Los forros o bolsas de película de plástico se utilizan para conservar la humedad. En la mayoría de los productos se utiliza plástico perforado con el fin de permitir el intercambio de gases y evitar una humedad excesiva. El plástico sin perforar se utiliza para cerrar herméticamente los productos y proporcionar una atmósfera modificada, reduciendo la cantidad de oxígeno disponible para la respiración y maduración. Este sistema se aplica a los bananos, fresas, tomates y cítricos.

3.5 Entre los métodos de envasado se incluyen los siguientes:

- envasado en el campo: los productos se colocan en cajas de tablero de fibra o jaulas de plástico o de madera durante la recolección. Algunos productos se envuelven. Una vez llenos los contenedores, se llevan a unas instalaciones donde se someten a prerrefrigeración para eliminar, si es posible, el calor de campo;
- envasado bajo techo: los productos se elaboran o envasan en el interior de un local o bajo techo en algún lugar central. Desde el campo hasta el punto de envasado se llevan a granel en jaulas,

recipientes o camiones. De ser posible, los productos se someten a prerrefrigeración antes o después de colocarlos en los contenedores para transporte;

- reenvasado: los productos se sacan de un contenedor, se clasifican de nuevo y se colocan en otro contenedor. Esto se hace a menudo con el fin de utilizar contenedores menores para los productos envasados destinados a minoristas o consumidores.

3.5.1 Entre los tipos de envasado se incluyen los siguientes:

- llenado por volumen: los productos se colocan a mano o mecánicamente en el contenedor hasta alcanzar la capacidad, peso o número de unidades deseados;
- envasado en celdillas o bandejas: los productos se colocan en celdillas o bandejas moldeadas que facilitan la separación y reducen las magulladuras;
- envasado con colocación: los productos se envuelven y colocan cuidadosamente en el contenedor. De este modo se reducen las magulladuras y se ofrece una presentación agradable;
- envasado o preenvasado para el consumidor: se envasan, pesan y etiquetan para su venta al por menor cantidades relativamente pequeñas de productos;
- envoltura con película o por contracción: cada fruta u hortaliza se envuelve y cierra herméticamente por separado con una película para reducir la pérdida de humedad y la pudrición. La película se puede tratar con fungicidas u otras sustancias químicas;
- atmósfera modificada: los envases, contenedores para transporte o cargas sobre paletas de contenedores destinados a los consumidores se cierran herméticamente por separado con sacos o película de plástico. El nivel de oxígeno se reduce y se incrementa el de bióxido de carbono. De este modo la respiración del producto se reduce y el proceso de maduración se hace más lento.

3.6 Los contenedores para transporte deben tener un tamaño adecuado y llenarse correctamente. Los contenedores muy anchos y con un peso superior a 23 kg (50 libras) favorecen una manipulación más brusca y propician daños a los productos y roturas de los contenedores. Un llenado excesivo hace que los productos sufran magulladuras y que los laterales del contenedor se curven demasiado, lo que se traduce en roturas de éste y en una menor resistencia a la compresión. Un llenado insuficiente causa también daños a los productos que se magullan al moverse de un lado a otro dentro del contenedor durante el transporte y la manipulación.

3.6.1 Debido a la gran variedad de dimensiones de los contenedores utilizados, es conveniente que se establezcan normas para las cajas.

**Los contenedores normalizados permiten:**

- utilizar, junto con otros contenedores, del 90 al 100 por ciento de la superficie de la paleta estándar generalmente utilizada, de 1 219 por 1 016 mm (48 x 40 pulgadas), de modo que la carga no sobresalga por arriba y sobresalga poco por abajo;
- manejar cargas unitarias y cargas mixtas sobre paletas estables;
- reducir los gastos de transporte y comercialización.

3.7 Un gran número de expedidores han sustituido los contenedores para transporte individuales por cargas unitarias sobre paletas. La mayoría de los centros de distribución están acondicionados para almacenar cargas paletizadas en plataformas de tres niveles.

3.7.1 Las cargas unitarias permiten:

- reducir la manipulación de los contenedores individuales para transporte;
- reducir los daños sufridos por los contenedores y los productos que están en su interior;
- una carga y descarga más rápidas de los medios de transporte;
- un funcionamiento más eficaz de los centros de distribución.

3.7.2 Las cargas unitarias pueden presentar algunas de las siguientes características:

- paletas o separadores estándar de madera, de 1 200 por 1 000 mm (48 x 40 pulgadas), 800 por 1 000 mm, 800 por 1 200 mm, 1 000 por 1 200 mm;
- lengüetas de tablero de fibra, plástico o alambre para enclavamiento vertical entre cajas;
- cajas con agujeros para la circulación del aire que quedan alineados cuando las cajas se apilan exactamente unas sobre otras y esquina con esquina;
- cola entre las cajas para evitar el deslizamiento horizontal;
- malla de plástico alrededor de las cajas cargadas sobre paletas;
- refuerzos para esquinas de tablero de fibra, plástico o metal;
- flejes de plástico o metal alrededor de los refuerzos para esquinas y de las cajas.

3.8 Las paletas de madera deben ser lo suficientemente resistentes como para que se puedan almacenar cargadas en tres niveles. Es necesario prever la manipulación con montacarga de horquilla y gato para paletas. La parte inferior de la paleta deberá estar diseñada de tal forma que no impida la circulación del aire.

3.8.1 Las paletas deben contar con un número suficiente de tablas en la parte superior para soportar las cajas de tablero de fibra. De lo contrario, las cajas pueden hundirse entre las tablas debido al peso de los otros contenedores situados encima, aplastar los productos y hacer que toda la carga se ladee o caiga de la paleta. Se puede utilizar una hoja de tablero de fibra con agujeros para la circulación del aire por toda la paleta.

3.8.2 Las cajas no deben sobresalir de los bordes de las paletas. El hecho de que sobresalgan pueden reducir de un tercio la resistencia de las cajas de tablero de fibra. Esta situación puede llevar también al hundimiento de toda la carga, haciendo que los productos se aplasten, y dificultar la carga, descarga y almacenamiento en plataformas. Por otra parte, las cajas que utilizan menos del 90 por ciento de la superficie de la paleta y no quedan alineadas con el borde de ésta pueden desplazarse durante el trayecto.

3.8.3 Las cargas sobre paletas de contenedores que no estén sujetos con flejes o mallas deberán tener al menos las tres filas superiores de contenedores apiladas transversalmente para asegurar estabilidad. Algunos expedidores, además de apilar los contenedores transversalmente, aplican una envoltura de película, cinta o cola sobre las filas superiores. Los contenedores deben ser suficientemente fuertes como para poder apilarse transversalmente sin hundirse. La envoltura de película no debe utilizarse en los contenedores de productos que necesiten ventilación.

3.9 Algunos expedidores utilizan separadores porque cuestan menos que las paletas. Los separadores eliminan también el gasto de transportar y devolver las paletas. Para cargar y descargar en las paletas los separadores cargados, tanto en el centro de distribución del expedidor como en el del destinatario, se necesita un montacargas de horquilla especial. Si el destinatario no tiene el equipo adecuado para la manipulación, los envases se descargan a mano y se colocan en paletas para su almacenamiento. Los contenedores para transporte sobre separadores se aplican transversalmente, se envuelven en película o se unen de algún otro modo, con refuerzos para esquinas y flejes.

3.9.1 Los separadores de tablero de fibra o plástico deben ser lo suficientemente fuertes como para que se puedan sujetar y colocar en los dientes o la plancha del montacargas de horquilla para elevarlos cuando están completamente cargados. Los separadores de tablero de fibra deberán impregnarse con cera cuando se utilicen en ambientes húmedos. Los que se emplean en medios de transporte deberán tener agujeros para que circule el aire debajo de la carga. No se



recomienda utilizar separadores en los medios de transporte refrigerados con canales poco profundos en el piso, debido a la necesidad de que circule suficiente aire debajo de la carga.

#### SECCION IV

#### Prácticas de prerrefrigeración

4.1 Cuando sea posible, conviene eliminar mediante el proceso de prerrefrigeración, el calor de campo hasta obtener la temperatura de almacenamiento y la humedad relativa recomendadas para mantener la calidad de las frutas y hortalizas. La calidad de la mayoría de los productos se deteriora rápidamente si no se elimina el calor de campo antes de cargarlos en el equipo de transporte.

4.2 Los medios de transporte refrigerados están concebidos para mantener la temperatura y no deben utilizarse para eliminar el calor de campo de los productos envasados en contenedores. Los dispositivos de refrigeración tampoco sirven para elevar o regular la humedad relativa.

4.3 La prerrefrigeración alarga la vida del producto al reducir:

- el calor del campo;
- la tasa de respiración y el calor generado por el producto;
- la velocidad de maduración;
- la pérdida de humedad (agotamiento y marchitamiento);
- la producción de etileno (gas que genera el producto durante la maduración);
- la difusión de la pudrición.

4.4 El buen éxito de la prerrefrigeración depende de los siguientes factores:

- el tiempo transcurrido entre la recolección y la prerrefrigeración;
- el tipo de contenedor para transporte en caso de que el producto se envase de antemano;
- la temperatura inicial del producto;
- la velocidad o cantidad de aire frío, agua o hielo suministrados;
- la temperatura final del producto;
- el saneamiento del aire o agua de la prerrefrigeración para reducir los organismos que causan la pudrición;
- el mantenimiento de la temperatura recomendada después de la prerrefrigeración.

4.5 La prerrefrigeración deberá llevarse a cabo lo antes posible después de la recolección. La recolección deberá realizarse en las primeras horas de la mañana con el fin de reducir al mínimo el calor del campo y la carga de refrigeración en el equipo de prerrefrigeración. Los productos recolectados deberán protegerse del sol cubriéndolos hasta su traslado a las instalaciones de prerrefrigeración.

4.6 Muchos productos se envasan sobre el terreno o bajo techo y luego se someten a prerrefrigeración. Para los productos envasados que se prerrefrigeran con agua o hielo después del envasado se utilizan jaulas de madera cosidas con alambre o clavadas, o cajas de tablero de fibra impregnadas con cera. Es especialmente importante someter a prerrefrigeración los productos envasados en contenedores para transporte y apilados en cargas unificadas sobre paletas, ya que la circulación del aire alrededor del envase y a través de él puede ser escasa durante el transporte y almacenamiento.

4.7 La selección del método de prerrefrigeración depende de la naturaleza, valor y calidad del producto, así como del costo de la mano de obra, equipo y materiales. Entre los métodos de prerrefrigeración se incluyen los siguientes:

- enfriamiento en cámara: los contenedores de productos se apilan en una cámara frigorífica. Algunos productos se rocían o pulverizan con agua durante el enfriamiento en cámara;

- enfriamiento por aire a presión o por compresión húmeda: se hace circular el aire a través de las pilas de contenedores de productos en una cámara frigorífica. En el caso de algunos productos se añade agua al aire;
- enfriamiento por agua helada: se vierten grandes cantidades de agua helada sobre los productos colocados en depósitos a granel, recipientes o contenedores para transporte;
- enfriamiento por vacío: se elimina el calor de los productos envasados en contenedores para transporte haciendo el vacío en una cámara;
- enfriamiento por hidrovacío: se añade humedad a los productos envasados en contenedores para transporte, antes del proceso de vacío o en el curso de éste, con el fin de acelerar la eliminación del calor;
- aplicación directa de hielo en el envase: se inyecta hielo viscoso o triturado en cada uno de los contenedores de productos. Para algunas operaciones se utilizan contenedores a granel.

4.8 Dado que la mayoría de los productos tropicales pueden sufrir daños a causa del frío, se debe tener cuidado para no prerrefrigerar o almacenar los productos a una temperatura inferior a la recomendada. Con frecuencia, los efectos visibles de los daños causados por el frío no aparecen hasta que el producto se pone a la venta al por menor. Algunos de estos efectos son una maduración inadecuada, picaduras, pudrición, descomposición y cambio de coloración de las frutas y hortalizas.

4.9 Todos los productos son susceptibles de pudrición. El agua y el equipo de prerrefrigeración se deben sanear continuamente con una solución de hipoclorito para eliminar los organismos que producen la pudrición. También se debe velar porque los productos no se calienten de nuevo tras la prerrefrigeración. La condensación sobre las superficies de los productos fríos cuando la temperatura del aire es más elevada favorece también la pudrición.

4.10 El método de transporte, el estado del equipo de transporte, el método de carga y las prácticas durante el trayecto y el almacenamiento afectan al éxito de la prerrefrigeración. Si después de la prerrefrigeración no se mantienen la temperatura y humedad relativa recomendadas, la calidad de los productos se deteriora.

ALINORM 93/35A  
Apéndice VII

ANTEPROYECTO DE CODIGO DE PRACTICAS PARA EL CONTROL  
E INSPECCION DE FRUTAS Y HORTALIZAS TROPICALES FRESCAS  
(En el Trámite 3)

1. NORMAS GENERALES

1.1 Autoridad competente

Los servicios nacionales de inspección y control de los productos de exportación/importación son los órganos competentes para cerciorarse de que todo certificado de calidad por ellos expedido sea fiable y, si el Gobierno hubiera aceptado las normas de calidad correspondientes según el procedimiento de aceptación estipulado en el Manual de Procedimiento del Codex, de que los productos se ajusten a las normas del Codex. El Gobierno podrá delegar parcial o temporalmente esta competencia.

1.2 Productos objeto de inspección

Sin perjuicio de las ampliaciones o restricciones que puedan establecerse en el futuro, serán objeto de inspección los productos normalizados por el CCTFFV, cuyas normas de calidad hayan sido aceptadas por el Gobierno del país que practique su exportación o importación.

1.3 Normas de calidad para el comercio exterior

Las normas aplicables a la inspección y certificación de la exportación e importación serán las que hayan sido elaboradas, o sean elaboradas en el futuro, por el CCTFFV y aceptadas por el Gobierno en cuestión, así como aquellas normas elaboradas y aprobadas por otros organismos internacionales de normalización que hayan sido expresamente aceptadas para su aplicación por la Comisión del Codex.

La inspección y certificación de la calidad de los productos de exportación e importación no se efectuarán sino hasta que el producto esté regulado por una norma del Codex aceptada y, en su caso, oficialmente promulgada por el país en cuestión.

1.4 Inspección y control

La inspección y certificación de la calidad y la verificación de las condiciones de los productos de exportación o importación podrán efectuarse:

1.4.1 En el lugar de origen del producto. Este puede ser la planta de envasado u otro local, siempre que sus instalaciones sean adecuadas para la inspección; o

1.4.2 En el lugar de destino o recepción. La inspección podrá hacerse en terminales, aeropuertos, estaciones de ferrocarril, puertos u otros lugares, siempre que cuenten con instalaciones adecuadas para la inspección. Si no las hubiera, el producto deberá llevarse a un lugar donde la inspección pueda efectuarse sin interferencias.

1.5 Solicitud de inspección

El exportador, directamente o a través de sus representantes, deberá solicitar al servicio, mediante la compilación de un formulario de documento aduanero, que inspeccione el producto. El documento deberá contener todos los datos necesarios para facilitar la identificación del producto. Además, el exportador deberá comunicar al servicio de inspección del país importador la llegada del producto con una antelación mínima de 48 horas, a fin de que puedan hacerse los preparativos necesarios para inspeccionar la importación.

1.6 Certificación y acuse de notificación

El servicio extenderá un certificado oficial de la calidad comercial en el que se asiente que el producto es adecuado para la exportación, exclusivamente cuando se haya llevado a cabo la inspección física del producto, según lo dispuesto en los apartados siguientes de este Código.

De lo contrario, y cualesquiera que sean las razones por las que el servicio no expida la certificación, éste extenderá un Acuse de Notificación.

Ambos documentos tendrán el formato oficial autorizado por el Codex para su uso internacional.

El despacho de aduana no podrá llevarse a efecto sin la presentación previa de uno u otro documento, debidamente tramitados por el servicio nacional.

En el caso de las importaciones, el Certificado de Control o el Acuse de Notificación extendido por el servicio correspondiente del país proveedor del producto deberá presentarse de manera que su nivel de actuación pueda ser reconocido por el servicio del país receptor.

#### 1.7 Muestreo

La inspección se realizará con muestras elegidas al azar, representativas de todo el envío, de conformidad con el método y los límites establecidos para tal efecto en la Guía para el Control de la Calidad de Frutas y Hortalizas Frescas adoptada por el Codex.

#### 1.8 Análisis de laboratorio

En caso de que el control de la calidad comercial de un producto requiera un análisis de laboratorio que lleve cierto tiempo, el producto deberá someterse a la inspección con antelación suficiente para evitar posibles retrasos en su despacho.

#### 1.9 Inspección doble

Si el producto se considera no apto, el interesado o su representante podrá solicitar por escrito una apelación de inspección, la cual se realizará dentro de las veinticuatro horas siguientes y, de ser posible, antes de la salida del medio de transporte.

Las compañías que utilicen sistemas de garantía de la calidad deberán poder demostrar al servicio nacional en qué forma se ha reclasificado, reenvasado o reacondicionado el producto para que el servicio nacional pueda expedir la certificación.

#### 1.10 Rechazo del producto

El producto que se declare no apto para la exportación permanecerá detenido por veinticuatro horas en el lugar de inspección, salvo que se garantice, a través de cualquier procedimiento, que no se realizará un despacho aduanero indebido.

Las compañías que cuenten con sistemas de garantía de la calidad deberán estar en condiciones de demostrar al servicio nacional el sistema que aplicaron para separar o rechazar los productos defectuosos y explicar cómo garantizarán al servicio nacional que el producto no se exportará a menos que se etiquete o clasifique de nuevo de conformidad con el párrafo 3 de esta cláusula.

El producto que se declare no apto para la exportación será objeto de desclasificación, reetiquetado o reclasificación en la planta de acondicionamiento y envasado, según corresponda, con el fin de eliminar la causa del rechazo, si ello fuera posible.

Los resultados de las inspecciones de apelación se considerarán terminantes a menos que el producto se reclasifique, reenvase o reacondicione de otra manera. En tal caso, el solicitante podrá pedir una nueva inspección, que no se considerará apelación de inspección.

#### 1.11 Despacho del producto

La inspección no se considerará finalizada hasta su despacho definitivo. Se concederán al solicitante 24 horas a fin de que reacondicione el producto para el despacho final. Si el producto no ha recibido el visto bueno definitivo al cabo de tres inspecciones o después de 24 horas, no podrá volver a someterse a una inspección. Sin embargo, hasta ese momento los servicios nacionales de inspección del comercio exterior podrán realizar todas las pruebas que consideren pertinentes.

## 1.12 Sanciones

El Gobierno establecerá un procedimiento de sanciones para los casos en que el propio servicio de inspección deba abrir un expediente contra un comerciante o su representante legal.

## 2. PROCEDIMIENTO DE INSPECCION

### 2.1 Inspección en centros de producción, conservación y distribución

El personal técnico del servicio de inspección podrá realizar inspecciones o verificaciones en los centros de producción, conservación y distribución, a fin de asesorar a los importadores o exportadores, según corresponda, sobre las operaciones que ahí se realizan y las condiciones de las mismas.

### 2.2 Inspección en estaciones de origen y tránsito

En las estaciones de origen y tránsito del territorio nacional se realizará la inspección y/o el control obligatorio de los productos, tanto de los envíos completos como de las operaciones de carga y descarga del medio de transporte.

Una vez autorizada la exportación en vagones, contenedores, camiones u otros medios de transporte, éstos serán precintados.

Cuando el servicio considere que en el intervalo entre la inspección y la salida del medio de transporte, la calidad o estado del producto pueda haberse deteriorado, tendrá facultad para realizar una nueva inspección.

### 2.3 Inspección en puertos, aeropuertos y fronteras

Los productos que lleguen sin haber sido sometidos a un control recibirán el tratamiento descrito en el apartado anterior.

Los productos que cuenten con un certificado de control, y que por tanto estén precintados, sólo se someterán a una nueva inspección en los siguientes casos:

- 1 - Violación del precinto.
- 2 - Transbordo. El envío será identificado y precintado en el nuevo medio de transporte en que haya de continuar el viaje.
- 3 - Circunstancias excepcionales que permitan sospechar que se han modificado las características iniciales del producto.

### 2.4 Inspección de los medios de transporte

Compete al servicio de inspección exigir el cumplimiento de las disposiciones del Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas y controlar las operaciones de carga, estiba y descarga.

### 2.5 Inspección en el país de destino o de origen

Esta inspección correrá a cargo del personal técnico del servicio de inspección del país.

ANEXO I

COMITE DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS TROPICALES FRESCAS

GUIA PARA EL CONTROL DE LA CALIDAD DE FRUTAS Y HORTALIZAS TROPICALES FRESCAS

**1. DEFINICIONES**

**1.1 Control de la calidad de frutas y hortalizas tropicales frescas:**

Inspección que realizan los servicios nacionales de control de la calidad para verificar que las frutas y hortalizas frescas se ajusten a las normas de calidad.

**1.2 Inspector de la calidad:**

Persona autorizada perteneciente a un servicio de control de calidad oficial o con facultades oficiales que cuenta con una capacitación apropiada y continua para efectuar las operaciones de inspección de la calidad.

**1.3 Envío:**

Cantidad de un producto que envía un expedidor, se presenta en el momento de la inspección y se describe en un documento. El envío puede incluir uno o más tipos de producto y constar de uno o más lotes de frutas y hortalizas frescas.

**1.4 Lote:**

Cantidad de producto que, en el momento de la inspección en un lugar, posea características similares en lo que respecta a:

- la identidad del envasador y/o expedidor
- el país de origen
- la naturaleza del producto
- la categoría del producto
- el tamaño (si el producto está clasificado según su tamaño)
- la variedad o tipo comercial (según las disposiciones pertinentes de la norma)
- el tipo de envase y presentación.

No obstante, si durante la inspección de los envíos (véase el apartado 1.3), no es posible diferenciar y/o presentar lotes individuales, todos los lotes de un envío se considerarán un solo lote si tienen características similares en cuanto al tipo de producto, el expedidor, el país de origen, la categoría de calidad y la variedad o tipo comercial, siempre y cuando así se especifique en la norma.

**1.5 Muestreo:**

Muestra colectiva que se separa temporalmente de un lote durante una operación de control de la calidad.

**1.6 Muestra primaria:**

Envase que se saca de un lote o, en el caso de productos a granel, cantidad que se extrae de un punto del lote.

**1.7 Muestra a granel:**

Varias muestras individuales representativas extraídas del lote en cantidad suficiente para permitir una evaluación del mismo en función de todos los criterios.

**1.8 Muestra reducida:**

Muestra representativa del producto extraída de la muestra a granel en cantidad suficiente para permitir una evaluación según ciertos criterios. Pueden extraerse diversas muestras reducidas de una muestra a granel.

## 2. APLICACION DEL CONTROL DE LA CALIDAD

### 2.1 Observaciones de carácter general:

El control de la calidad consistirá en la evaluación de muestras a granel tomadas al azar de los lotes sometidos a inspección. Se basa en el supuesto de que la calidad del lote coincide con la calidad de la muestra a granel.

### 2.2 Lugar de control:

El control de la calidad podrá efectuarse en el punto de expedición o durante el transporte.

### 2.3 Presentación de los productos:

El exportador o su representante mantendrán informado al servicio de control de la calidad de todos los envíos que vayan a exportarse.

El inspector de la calidad decidirá qué lotes se inspeccionarán. La persona autorizada para ello o su representante se encargarán de presentar el producto. El procedimiento incluye una presentación de la muestra a granel (véase el apartado 2.5.3) y el suministro de toda la información necesaria para identificar el envío o los lotes.

Si se requieren muestras reducidas, el mismo inspector de la calidad las tomará de la muestra a granel.

### 2.4 Identificación de los lotes y/u obtención de una impresión general sobre el envío:

Los lotes se identificarán según el marcado u otros criterios. Si los envíos constan de varios lotes, el inspector de la calidad deberá formarse una impresión de conjunto del envío a partir de los documentos adjuntos o de las declaraciones formuladas acerca del mismo. Luego determinará en qué medida los lotes se ajustan a la información presentada en dichos documentos.

Si los productos han de cargarse o han sido ya cargados en un medio de transporte, el número de registro de éste último se utilizará para identificar el envío.

### 2.5 Verificación del lote:

#### 2.5.1 Evaluación del envasado y de la presentación sobre la base de muestras primarias:

El envasado, incluido el material utilizado en el mismo, se someterá a pruebas para determinar su idoneidad y limpieza de conformidad con lo establecido en las normas de calidad. Si sólo se permiten ciertos tipos de envasado, el inspector de la calidad verificará que se hayan utilizado los que proceden. Si la norma individual comprende disposiciones sobre la presentación, también se verificará la conformidad con las mismas.

#### 2.5.2 Verificación del marcado sobre la base de muestras primarias:

En primer lugar, se determinará si el marcado del producto se ajusta a las normas de calidad. Durante la inspección se determina la exactitud del marcado y/o la necesidad de modificarlo.

#### 2.5.3 Muestreo:<sup>1</sup>

El inspector de la calidad determinará el tamaño que deberá tener la muestra a granel para poder evaluar el lote. Seleccionará al azar los envases que se inspeccionarán o, en el caso de los productos a granel, los puntos del lote de los cuales se extraerán las muestras individuales.

---

<sup>1</sup> Los envases dañados no se utilizarán como parte de la muestra a granel. Deberán desecharse y, en caso necesario, examinarse y presentar un informe por separado.

Siempre que un envío se declare insatisfactorio, la muestra a granel deberá constar de las siguientes cantidades mínimas:<sup>2</sup>

---

**Productos envasados**

Número de envases del lote	Número de envases que deben extraerse (muestras primarias)
Hasta 100	5
101 - 300	7
301 - 500	9
501 - 1 000	10
más de 1 000	15 (como mínimo)

---

**Productos a granel**

Peso del lote en kg o número de unidades del lote	Peso de las muestras primarias en kg o número de unidades que deben extraerse <sup>3</sup>
Hasta 200	10
201 - 500	20
501 - 1 000	30
1 001 - 5 000	60
más de 5 000	100 (como mínimo)

---

Si, después de haber realizado una inspección, el inspector de la calidad llega a la conclusión de que no puede tomar una decisión, podrá efectuar otra inspección y expresar los resultados generales como un promedio de las dos verificaciones.

La conformidad con ciertos criterios, como la presencia o ausencia de defectos internos, puede verificarse con muestras reducidas; esto se aplica en particular a los casos en que las prácticas de control destruyen el valor comercial del producto. El tamaño de las muestras reducidas se limitará al mínimo indispensable para evaluar el lote; sin embargo, si se comprueba o sospecha la existencia de defectos, el tamaño de la muestra reducida no deberá superar el 10 por ciento del tamaño de la muestra a granel extraída inicialmente para la inspección.

**2.6 Control del producto:**

El producto deberá extraerse completamente del envase para someterlo a las pruebas de control; el inspector de la calidad podrá omitir este paso únicamente si el tipo de envase y la presentación permiten examinar el contenido sin sacar el producto del envase. La inspección de la uniformidad de los requisitos mínimos de las categorías de calidad y del tamaño se realizará con la muestra a granel. Si se detectan defectos, el inspector de la calidad determinará el porcentaje del producto en número o en peso que no se ajuste a la norma. Los resultados de cada muestra examinada se registrarán en una hoja de datos oficial que se adjuntará a una copia del certificado de inspección y se archivará en una oficina del organismo de control de la calidad autorizado oficialmente.

**2.7 Informe sobre los resultados del control:**

De conformidad con las disposiciones legales vigentes en cada país y según los resultados del control, podrá emitirse un informe de los resultados en forma de declaración, certificado de control, reclamación, etc. En los casos de no conformidad, el informe de los resultados del control podrá considerar

---

<sup>2</sup> Sin embargo, un país participante podrá aplicar un método de muestreo distinto del descrito en el párrafo 2.5.3 siempre que haya notificado previamente al inspector correspondiente su intención de hacerlo.

<sup>3</sup> En el caso de frutas y hortalizas frescas voluminosas (de más de 2 kg por unidad), las muestras primarias constarán de por lo menos cinco unidades.



conjuntamente varios lotes, siempre que éstos sean uniformes en cuanto al tipo de producto, el expedidor, el país de origen, la categoría de calidad y la variedad o tipo comercial, si está estipulado en la norma.

Si se observan defectos, deberá informarse a la persona autorizada o a su representante sobre los motivos de la queja. Dicha información se comunicará de acuerdo con las disposiciones legales de cada país. Si es posible ajustar el producto a la norma mediante una modificación en el mercado, deberá informarse de ello a la persona autorizada para venderlo o a su representante.

Si se observan defectos en un producto, deberá indicarse el porcentaje de producto que no se ajusta a la norma. Esto no será necesario si al modificar el mercado del producto puede conseguirse la conformidad con la norma.

Los servicios de control deberán establecer y mantener un sistema de registro de los resultados de las inspecciones, puesto que deben expedir un certificado oficial de cada una de las inspecciones realizadas.

#### **2.8 Productos no conformes:**

La persona autorizada o su representante deberán asegurarse de que no se efectúen envíos de productos no conformes.

#### **2.9 Reducción del valor resultante del control de la calidad:**

Después de las pruebas de control, la muestra a granel se pone a disposición de la persona autorizada o su representante.

A menos que la ley estipule lo contrario, el servicio de inspección no está obligado a devolver las unidades de la muestra a granel destruidas durante las pruebas de control.

Si el control de la calidad se ha limitado al mínimo necesario, a menos que la ley estipule lo contrario, no podrá reclamarse al servicio de control ninguna indemnización por la pérdida de valor comercial del producto.

ANEXO II

REQUISITOS DEL LUGAR DE INSPECCION  
(Por elaborar)

ANEXO III

PROYECTO DE CERTIFICADO DE LA CALIDAD DE FRUTAS  
Y HORTALIZAS TROPICALES FRESCAS

---

1. Expedidor	CERTIFICADO DE CONTROL DE LA CALIDAD N° Este certificado está destinado al uso exclusivo del servicio de inspección		
--------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

---

2. Envasador indicado en el envase (si es diferente del expedidor)	3. Servicio de inspección		
	4. País de origen <sup>1</sup>	5. País de destino	

---

6. Identificación del medio de transporte	7. Espacio reservado para disposiciones nacionales <sup>2</sup>		
----------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------	--	--

---

8. Número (y tipo) de los envases	9. Naturaleza del producto (variedad, si está estipulada en la norma)	10. Categoría de calidad	11. Peso bruto/neto <sup>3</sup> total en kg
--------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------	----------------------------------------------------

---

12. El servicio de inspección antes mencionado certifica, basándose en un control de muestras, que en el momento de la inspección este producto se ajusta a las normas de calidad del Codex

Aduana de salida..... Fecha y lugar del despacho

Período de validez<sup>4</sup> ..... (días)

.....  
Inspector (nombre y apellido en letras de imprenta)

Firma: ..... Sello del servicio de inspección

---

13. Observaciones

---

<sup>1</sup> En el caso de los productos reexportados, indíquese su origen después de la descripción de la naturaleza del producto.

<sup>2</sup> Facultativo.

<sup>3</sup> Táchese según corresponda.

<sup>4</sup> Válido hasta el punto de partida del país (incluido el día de la inspección).

ANEXO IV

PROYECTO DE CERTIFICADO DE ACUSE DE NOTIFICACION RELATIVA A FRUTAS  
Y HORTALIZAS TROPICALES FRESCAS

CERTIFICADO DE ACUSE DE NOTIFICACION

País . . . . .

Servicio/oficina de inspección . . . . .  
: : : : :  
: : : : :

Certificado N°. . . . .

La oficina de inspección antes indicada certifica que  
(nombre y dirección de la compañía)

: : : : :  
: : : : :

le ha notificado, antes de la expedición, el siguiente envío:

Naturaleza del producto y, si corresponde, variedad	Categoría de calidad	Núm. de envases	Peso bruto/neto <sup>1</sup> total en kg
.....	.....	.....	.....

Destino . . . . .

Medio de transporte . . . . .

Fecha prevista de la expedición . . . . .

Fecha . . . . .

Inspector  
(nombre y apellido en letras de imprenta)

Firma . . . . .

Sello del servicio de inspección

<sup>1</sup> Táchese según corresponda.

ANTEPROYECTO DE GLOSARIO DE TERMINOS Y DEFINICIONES  
PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

Parte I  
Glosario propuesto revisado

- Vaina:** a) Cáscara tierna de algunas simientes  
b) Expansión del pecíolo u hoja envolvente del tallo  
c) Fruta, hortaliza seca y dehiscente. Ejemplo: frijol verde
- Legumbre:** a) Fruto formado por una vaina de dos lados que encierra una hilera de simientes o una sola simiente  
b) Lo que viene de las leguminosas
- Arbusto:** Planta perenne con tallos leñosos y ramas que salen de la base, tales como la lila, la jara, etc.
- Arbol:** Planta perenne con un tronco leñoso y alto que se ramifica a cierta distancia del suelo, formando una copa.
- Hortaliza:** a) Verduras y plantas comestibles que se cultivan en huertas.  
b) Pequeña planta que se come en su totalidad o en partes cuando está todavía tierna, cruda o cocida.
- Hortaliza:** a) Partes de plantas comestibles que se consumen cuando su textura está todavía tierna, ya sea crudas o cocidas.
- Fruto:** Producto del desarrollo del ovario después de realizada la fertilización, que contiene las simientes y en cuya formación participan con frecuencia el cáliz y otras partes de la flor.
- Fruto:** La parte comestible de una planta o árbol constituida por la simiente (generalmente) y su pulpa, en particular cuando esta última es jugosa y pulposa. Estas partes pueden ser naturalmente dulces o se endulzan normalmente antes de comerse.
- Fruto:** Producto del desarrollo del ovario después de realizada la polinización y/o fertilización, que generalmente contiene las semillas y en cuya formación participan con frecuencia el cáliz y otras partes de la flor.
- Fruto:** Producto vegetal comestible que resulta del desarrollo de los carpelos, con o sin estructuras accesorias y/o simientes, cuyo sabor suele ser aromático y dulce, o bien puede endulzarse, por lo que con frecuencia se consume como postre.
- Fruto:** Producto del desarrollo del ovario a través de la polinización o partenocarpia, en el que pueden o no encontrarse simientes, y en cuya formación pueden participar el cáliz u otras partes de la flor.

Parte II

Lista de términos propuestos para su inclusión en el glosario

1. maduro para cosecha (mature)
2. fase de madurez
3. maduro para consumo (ripe)
4. pasado
5. senescencia
6. manipulación después de la cosecha
7. tratamientos físicos
8. tratamientos químicos
9. pérdida de peso fisiológica
10. pérdida de peso total

11. daño mecánico
12. trastorno fisiológico
13. daño por refrigeración
14. prerrefrigeración
15. mancha
16. almacenamiento con control de atmósfera
17. almacenamiento en atmósfera modificada
18. curado
19. verde
20. descoloración

### Parte III

#### Definiciones propuestas para su inclusión en el glosario

<u>Fruto fresco</u>	Fruto que conserva el color, turgencia y frescura característicos de la variedad y el estado de madurez después de la cosecha.
<u>Fruto intacto</u>	Fruto que no presenta ningún daño superficial causado por plagas, enfermedades o condiciones climatológicas, ni daños ocurridos durante la cosecha o la recolección, la clasificación, el almacenamiento, el envasado y el transporte.
<u>Fruto entero</u>	Fruto en el que están presentes todas las partes morfológicas de una especie dada destinadas al consumo y que no presenta ningún deterioro superficial.
<u>Fruto sano</u>	Fruto que no presenta ninguna señal de alteraciones externas o internas que afecten a su calidad.
<u>Fruto limpio</u>	Fruto que está prácticamente exento de materias extrañas superficiales.
<u>Fruto totalmente desarrollado</u>	Fruto que ha alcanzado el tamaño típico de su variedad en una fase de madurez adecuada para su consumo.
<u>Fase de madurez del fruto</u>	Estado fisiológico del fruto en el que cumple con los requisitos para su cosecha, conforme a su destinación.
<u>Madurez técnica</u>	Estado de madurez en el que los frutos se encuentran totalmente desarrollados y pueden seguir con el proceso de maduración después de la cosecha y alcanzar la madurez adecuada para su consumo.
<u>Madurez para consumo</u>	Estado de madurez en el que el fruto alcanza la más alta calidad en cuanto a su aspecto exterior, firmeza y sabor de la pulpa.
<u>Madurez botánica</u>	Estado del fruto botánico en el que presenta el color típico de su especie o variedad y las simientes son aptas para sembrarse.
<u>Fruto pasado</u>	Fruto que ha alcanzado su madurez para consumo y que ha iniciado su proceso de descomposición.
<u>Fruto (climatérico)</u>	Fruto que después de su cosecha no puede adquirir, aun en condiciones óptimas, el aspecto externo, la firmeza y el sabor de la pulpa típicos de la variedad en estado de madurez para el consumo.
<u>Eje longitudinal del fruto</u>	Eje determinado por la columna del carpelo o los extremos de un fruto botánico.
<u>Diámetro de la sección ecuatorial</u>	Corte del fruto perpendicular al eje longitudinal.
<u>Transportabilidad del fruto</u>	Capacidad del fruto para conservar sus características durante el transporte, de manera que llegue a su destino fresco y en condiciones satisfactorias para el uso al que se piense destinar.

<u>Magulladura</u>	Marca o lesión que afecta a la pulpa, causada por el frotamiento resultante del equipo de trabajo utilizado o producida durante la manipulación.
<u>Putrefacción</u>	Daño causado por microorganismos y que implica cualquier grado de descomposición, desintegración o fermentación de los tejidos.
<u>Daño</u>	Cualquier alteración externa o interna que afecte al aspecto o calidad del fruto.
<u>Daño mecánico</u>	Deterioro (corte o grieta) o magulladura que se produce cuando un cuerpo sólido golpea el fruto.
<u>Daño mecánico ligero</u>	Cualquier alteración interna o externa del fruto producida por presión, golpe o frotamiento, que no impida su consumo o afecte de manera considerable a su calidad de conservación o duración en almacén.
<u>Daño mecánico grave</u>	Cualquier alteración interna o externa del fruto producida por presión, golpe o frotamiento que impida su consumo como fruto fresco.
<u>Daño causado por plagas</u>	Alteración producida por insectos, acáridos, roedores y otras especies que pueden causar lesiones al fruto y ofrecer medios de acceso y desarrollo a enfermedades que generan putrefacción.
<u>Daño causado por enfermedades</u>	Alteración producida por hongos, bacterias y virus que producen putrefacción, deformaciones y otras anomalías.
<u>Defecto interno</u>	Defecto que afecta a la pulpa del fruto y que puede descubrirse sólo si se corta o prueba el fruto.
<u>Defecto externo</u>	Defecto superficial causado por un daño mecánico cicatrizado, por las condiciones climáticas o por productos químicos.
<u>Fruto con insectos</u>	Fruto que presenta en su parte externa o interna cuerpos de insectos, que se definen como plagas.
<u>Fruto deteriorado</u>	Fruto cuyo aspecto exterior, firmeza y sabor se están deteriorando por temperaturas altas, humedad o ventilación inadecuada durante su transporte y almacenamiento.
<u>Defectos de forma</u>	Modificación de la forma del fruto que no afecta a la calidad de la pulpa.
<u>Defecto ligero de la forma</u>	Ligera modificación de la forma del fruto que no afecta de manera significativa a las características morfológicas de la variedad.
<u>Grietas</u>	Desgarraduras de la cáscara cerca del pedúnculo del fruto cuando se recolecta.
<u>Lesión cicatrizada</u>	Cicatriz seca de la cáscara del fruto, causada por lesiones externas ya cicatrizadas.
<u>Lesión no cicatrizada</u>	Incisión, desgarradura u otro daño mecánico de la cáscara que afecta a la pulpa.
<u>Blandura</u>	Falta de firmeza del fruto debido a la pérdida de agua.
<u>Pérdida de color verde</u>	Pérdida del color verde de la cáscara debido a la destrucción de la clorofila por un proceso acelerado.

ALINORM 93/35A  
Apéndice IX

LISTA DE PRIORIDADES DE FRUTAS Y HORTALIZAS TROPICALES FRESCAS  
(EN ORDEN DE PRIORIDAD)

Frutas

Granadilla  
Coco  
Guayaba  
[Fresas]

Hortalizas

Pimiento de chile  
Name  
Mandioca  
Jengibre