

# comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS  
PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL  
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel.: 52251 Télex: 625852-625853 FAO I Cables: Foodagri Rome Facsimile: (6)522.54593

ALINORM 95/35

S

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS  
COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS  
*21º período de sesiones*  
*Roma, 3-8 de julio de 1995*

Informe de la quinta reunión del  
COMITE DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS TROPICALES FRESCAS  
*Ciudad de México, 5-9 de septiembre de 1994*

Nota: En el presente informe se incluye la circular del Codex  
CL 1994/27-TFFV

# 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.: 52251 Télex: 625852-625853 FAO I Cables: Foodagri Rome Facsimile: (6)522.54593

CX 5/95.2

CL 1994/27-TFFV  
Octubre 1994

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

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

ASUNTOS: Distribución del informe de la quinta reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas (ALINORM 95/35)

Se adjunta el informe de la quinta reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas (CCTFFV). Este informe será examinado por la Comisión del Codex Alimentarius en su 21º período de sesiones que se celebrará en Roma del 3 al 8 de julio de 1995.

## PARTE A: ASUNTOS SOMETIDOS A LA ADOPCION DE LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

Se señalarán a la atención de la Comisión del Codex Alimentarius, en su 21º período de sesiones, los asuntos siguientes con miras a su adopción:

1. **Proyecto de Norma del Codex para el Lichí en el Trámite 8; párrs. 14-38 y Apéndice II, ALINORM 95/35.**
2. **Proyecto de Norma del Codex para el Aguacate en el Trámite 8; párrs. 44-51 y Apéndice III, ALINORM 95/35.**
3. **Proyecto de Código de Prácticas del Codex para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas en el Trámite 8; párrs. 81-91 y Apéndice VII, ALINORM 95/35.**

Los gobiernos que deseen formular enmiendas u observaciones sobre los asuntos susodichos deberán enviarlas por escrito, de conformidad con la Guía para el examen de las normas en el Trámite 8 del Procedimiento para la elaboración de normas del Codex, incluido el examen de declaraciones relativas a consecuencias económicas (*Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius, octava edición*, págs. 33-35), al Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia, para el 30 de abril de 1995.

4. **Anteproyecto de Norma del Codex para el Mangostán en el Trámite 5; párrs. 63-71 y Apéndice V, ALINORM 95/35.**

Los gobiernos que deseen formular observaciones en relación con las repercusiones que el Anteproyecto de Norma para el Mangostán o cualesquiera disposiciones de la misma pudieran tener para sus intereses económicos, deberán enviarlas por escrito, de conformidad con el Procedimiento uniforme para la elaboración de normas del Codex y texto afines (en el Trámite 5) (*Manual de*

*Procedimiento del Codex Alimentarius*, octava edición, págs. 27-29), al Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia, para el 30 de abril de 1995.

## **PARTE B: PETICION DE OBSERVACIONES**

1. **Proyecto de Normas del Codex para las Limas/Limones Persas**, párrs. 56-62 y Apéndice IV, ALINORM 95/35.

El Comité decidió devolver el Anteproyecto de Norma del Codex para las Limas/Limones Persas al Trámite 3 a fin de recabar más observaciones de los gobiernos, especialmente con respecto a las disposiciones relativas al color y al contenido de jugo.

2. **Anteproyecto de Norma del Codex para el Pomelo**; párrs. 77-80 y Apéndice VI, ALINORM 95/35.

El Comité decidió devolver el Anteproyecto de Norma del Codex para el Pomelo al Trámite 3 a fin de recabar más observaciones de los gobiernos.

3. **Anteproyecto de Código de Prácticas para la Inspección y Certificación de la Calidad de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas**, párrs. 96-105 y Apéndice VIII, ALINORM 95/35.

El Comité decidió devolver el Anteproyecto de Código de Prácticas para la Inspección y Certificación de la Calidad de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas al Trámite 3 a fin de recabar más observaciones de los gobiernos.

Se invita a los gobiernos y organismos internacionales interesados que deseen formular observaciones sobre el tema susodicho a que las envíen para el 30 de septiembre de 1995 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 enviar además una copia de las observaciones al Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentaria, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia.

## RESUMEN Y CONCLUSIONES

La quinta reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas llegó, en el curso de sus deliberaciones, a las conclusiones que se indican a continuación:

### ASUNTOS SOMETIDOS A LA CONSIDERACION DEL COMITE EJECUTIVO Y/O DE LA COMISION:

- Convino en adelantar al Trámite 8 los Proyectos de **Normas del Codex para el Lichí y el Aguacate**, con miras a su adopción por la Comisión (párrs. 38 y 51, respectivamente);
- Convino en adelantar al Trámite 5 el Anteproyecto de **Norma del Codex para el Mangostán**, con miras a su adopción por la Comisión (párr. 71);
- Convino en adelantar al Trámite 8 el Proyecto de **Código de Prácticas del Codex para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas**, con miras a su adopción por la Comisión (párr. 91);
- Recomendó que se interrumpiera el examen del Proyecto de **Glosario del Codex de Términos Científicos y Comunes para Frutas y Hortalizas Frescas** y el Anteproyecto de **Glosario del Codex de Términos y Definiciones de Frutas y Hortalizas Frescas**, a través del Comité Ejecutivo (párrs. 95 y 108, respectivamente);
- Convino en la **Lista revisada de Prioridades para la Normalización de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas**, y, en interés de la cooperación y la armonización, acordó no incluir el melón, el tomate y la fresa en la lista revisada (párrs. 111-112); y,
- Convino en el **Estado actual de los trabajos** que habría de remitirse al Comité Ejecutivo con miras a su aprobación (Anexo 1).

### OTROS ASUNTOS DE INTERES PARA LA COMISION:

- Tomó nota de que proseguían las conversaciones entre Secretarías sobre la **relación entre el Codex y la CEPE**, y que se preveía que las propuestas podrían someterse a la consideración de la Comisión en su 21º período de sesiones (párrs. 9-13);
- Convino en que se preparara un documento de trabajo sobre el empleo de **índices objetivos de madurez en las transacciones comerciales de frutas y hortalizas**, fin de examinarlo en su próxima reunión (párr. 21);
- Convino en que, se preparara un documento interpretativo sobre la **aplicación de tolerancias de calidad en el punto de importación**, a fin de examinarlo en su próxima reunión (Párr. 28);
- Convino en devolver al Trámite 6 el Proyecto de **Norma del Codex para el Banano** con miras a recabar más observaciones de los gobiernos (párr. 41);
- Pidió a las Secretarías de México y del Codex que revisaran el Proyecto de **Norma del Codex para las Naranjas**, sobre la base de las secciones pertinentes de la norma de la CEPE para los cítricos, con miras a distribuirlo y recabar observaciones de los gobiernos en el Trámite 3 (párr. 54 - 55);

**RESUMEN Y CONCLUSIONES (Cont.)**

- Convino en devolver al Trámite 3 los anteproyectos de **Normas del Codex para las Limas/Limonos Persas y los Pomelos**, con miras a recabar más observaciones de los gobiernos (párrs. 61 y 80, respectivamente);
- Decidió no adelantar el Anteproyecto de **Norma del Codex para el Espárrago Tropical**, en espera de su examen por la CEPE (párr. 76); y,
- Convino en devolver al Trámite 3 el Anteproyecto de **Código de Prácticas del Codex para la Inspección y Certificación de la Calidad de Frutas y Hortalizas Frescas**, con miras a recabar más observaciones de los gobiernos (párr. 105).

INDICE

	Párrafos
INTRODUCCION .....	1
APERTURA DE LA REUNION .....	2 - 5
APROBACION DEL PROGRAMA .....	6
CUESTIONES DE INTERES PARA EL COMITE	
- Cuestiones planteadas en la Comisión del Codex Alimentarius y otros comités del Codex .....	7 - 8
- Cuestiones planteadas en la Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa (CEPE) y en la Organización de Cooperación y Desarrollo Económicos (OCDE) .....	9 - 13
EXAMEN DEL PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL LICHI .....	14 - 38
EXAMEN DEL PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL BANANO .....	39 - 43
EXAMEN DEL PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL AGUACATE .....	44 - 51
EXAMEN DEL ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS NARANJAS .....	52 - 55
EXAMEN DEL ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS LIMAS/ LIMONES PERSAS .....	56 - 62
EXAMEN DEL ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL MANGOSTAN .....	63 - 71
EXAMEN DEL ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL ESPARAGO TROPICAL .....	72 - 76
EXAMEN DEL ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL POMELO .....	77 - 80
EXAMEN DEL PROYECTO DE CODIGO DE PRACTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS TROPICALES FRESCAS .....	81 - 91
EXAMEN DEL PROYECTO DE GLOSARIO DE NOMBRES CIENTIFICOS Y COMUNES PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS .....	92 - 95
EXAMEN DEL ANTEPROYECTO DE CODIGO DE PRACTICAS PARA EL CONTROL Y INSPECCION DE FRUTAS Y HORTALIZAS TROPICALES FRESCAS .....	96 - 105
EXAMEN DEL ANTEPROYECTO DE GLOSARIO DE TERMINOS Y DEFINICIONES PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS .....	106 - 108
OTROS ASUNTOS .....	113
OBJETIVOS A MEDIO PLAZO Y PROGRAMA DE TRABAJO FUTURO .....	114
FECHA Y LUGAR DE LA PROXIMA REUNION .....	115

APENDICES

	Página
APENDICE I: LISTA DE PARTICIPANTES .....	19
APENDICE II: PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL LITCHI .....	26
APENDICE III: PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL AGUACATE .....	31
APENDICE IV: ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS LIMAS/LIMONES PERSAS .....	36
APENDICE V: ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL MANGOSTAN .....	41
APENDICE VI: ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL POMELO .....	46
APENDICE VII: PROYECTO DE CODIGO DE PRACTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS TROPICALES FRESCAS ..	51
APENDICE VIII: ANTEPROYECTO DE CODIGO DE PRACTICAS PARA LA INSPECCION Y CERTIFICACION DE LA CALIDAD DE FRUTAS Y HORTALIZAS TROPICALES FRESCAS .....	63
APENDICE IX: LISTA DE PRIORIDADES PARA LA NORMALIZACION DE FRUTAS Y HORTALIZAS TROPICALES FRESCAS .....	74

1. La quinta reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas se celebró en la Ciudad de México, México, del 5 al 9 de septiembre de 1994 en respuesta a la amable invitación del Gobierno de México. A la reunión asistieron delegados de Argentina, Australia, Brasil, Canadá, Costa Rica, Cuba, Egipto, España, Estados Unidos de América, Filipinas, Francia, Guatemala, India, Malasia, México, Sudáfrica, Tailandia y Vietnam. En ella estuvieron presentes observadores de la Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa (CEPE) y de la Asociación Internacional del Banano. La lista de participantes y miembros de la Secretaría se adjunta al presente informe como Apéndice I.

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

2. El presidente del Comité, Lic. Luis Guillermo Ibarra, dio la bienvenida a los delegados y afirmó que era de vital importancia que el trabajo de este Comité sirviera para facilitar las transacciones comerciales al definir las características del producto agrícola tropical. Hizo notar que la labor del Comité era, en muchos aspectos difícil y deseó al Comité éxito en el trabajo que se le había asignado.

3. El Lic. Santiago Funes González se dirigió al Comité en nombre del Director General de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), Dr. Jacques Diouf. Tomó nota del interés de los gobiernos de los países miembros del Codex en el trabajo del Comité, como se reflejaba en la participación activa de muchas delegaciones presentes en la reunión. Dicha participación ponía de manifiesto uno de los aspectos principales del trabajo del Codex; a saber, la facilitación del comercio internacional de alimentos a través de la elaboración de normas del Codex y otros textos sobre la base de principios sólidos en relación con la protección de los consumidores. El Lic. Funes afirmó que la orientación del Codex hacia la normalización a nivel mundial era, además, coherente con el Acuerdo del GATT sobre Obstáculos Técnicos al Comercio recientemente concluido, el cual hacía hincapié en que las normas de calidad y los reglamentos técnicos debían basarse en normas internacionales. La orientación internacional del Codex era también coherente en cuanto a las medidas y barreras sanitarias y fitosanitarias con arreglo al Acuerdo del GATT sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias. El Lic. Funes hizo notar que el trabajo de la FAO ayudaba directamente a los países en desarrollo para que pudieran hacer frente al nuevo entorno del comercio internacional, a través de actividades relacionadas con el control, normalización, e inspección y certificación de alimentos tanto en la importación como en la exportación. Para un desarrollo humano y una agricultura sostenibles era necesario un comercio internacional de productos alimenticios y agrícolas con unas reglas claras y equitativas sobre inocuidad y calidad de los alimentos y protección de los consumidores.

4. El Ing. Eduardo Méndez Rubello, ex Presidente de la Comisión del Codex Alimentarius, afirmó que los 150 países que participaban actualmente en el Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias habían seguido siempre con gran interés el trabajo del Comité. Destacó tres importantes factores que habían contribuido al éxito del Comité: el número creciente de países interesados en participar en la preparación de normas; el número creciente de normas adoptadas por los países miembros de la Comisión; y los debates sumamente constructivos que habían tenido lugar en el 20º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, en el que la mayoría de los países que habían tomado la palabra habían apoyado la idea de ampliar las actividades de la Comisión.

5. El Lic. Ernesto Enríquez Rubio, Subsecretario de Agricultura, declaró que era un honor para México ser anfitrión de la quinta reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas y subrayó la importancia de las actividades emprendidas por la Comisión a nivel mundial. Además destacó la importancia que México concedía a la producción de frutas y hortalizas, afirmando que en la actualidad había más de un millón de hectáreas dedicadas a esos cultivos. Expresó sus deseos de que el Comité tuviera una reunión fructífera y productiva en beneficio de todos los países asistentes.



## **APROBACION DEL PROGRAMA (Tema 2 del programa) <sup>1</sup>**

6. El Comité aprobó el programa provisional sin cambios. Se **acordó** examinar las propuestas relativas a la posible modificación de la Norma del Codex para la Piña (CODEX STAN 182-1993) dentro del tema 17 "Otros Asuntos", como había propuesto el Representante de la CEPE (véase el párr. 113).

## **CUESTIONES DE INTERES PARA EL COMITE (Tema 3 del programa)**

### **a) Cuestiones planteadas en la Comisión del Codex Alimentarius y otros Comités del Codex. <sup>2</sup>**

7. El Comité tomó nota de que en el 20º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (julio de 1993) se habían adoptado como normas definitivas del Codex los siguientes proyectos de normas, presentados por el comité: piña, papaya, mango, nopal, tuna, carambola, y maíz enano. Estas normas se habían publicado como normas del Codex, 182 a 188, respectivamente, en el volumen 5B del *Codex Alimentarius*.

8. Los anteproyectos de normas para el lichí, el banano y el aguacate se habían adelantado al Trámite 6 del Procedimiento del Codex conjuntamente con el anteproyecto de Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas y el anteproyecto de Glosario de Nombres Científicos y Comunes para Frutas y Hortalizas Frescas. El Comité tomó nota de que la Delegación de China había propuesto la normalización del longán (*Euphyoia Longán S*, y especies afines).

### **b) Cuestiones planteadas en la Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa (CEPE) <sup>3</sup>**

### **c) Cuestiones planteadas en la Organización de Cooperación y Desarrollo Económicos (OCDE). <sup>4</sup>**

9. El Comité **acordó** examinar conjuntamente todos los temas referentes a las relaciones entre la Comisión del Codex Alimentarius, la CEPE y la OCDE.

10. La Secretaría informó al Comité de que en el 20º período de sesiones de la CAC se había examinado la propuesta de la cuarta reunión del Comité de ampliar su mandato para abarcar todas las frutas y hortalizas frescas y modificar el nombre del Comité. A pesar de que la propuesta había recibido el apoyo de la mayoría de las Delegaciones que habían tomado la palabra en el período de sesiones de la CAC, ésta había acordado mantener el mandato del Comité tal como estaba redactado, en espera del resultado de las consultas entre la CAC, a través del Comité Ejecutivo, y las Secretarías del Codex, la CEPE y la FAO.<sup>5</sup> Se informó de que proseguían las conversaciones entre las Secretarías y que se preveía que las propuestas podrían

---

<sup>1</sup> CX/TFFV 94/1.

<sup>2</sup> CX/TFFV 94/2.

<sup>3</sup> CX/TFFV 94/3 (Documento de Sala N°. 1).

<sup>4</sup> CX/TFFV 94/3 - Add.1.

<sup>5</sup> Informe del 20º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, ALINORM 93/40, párrafos 332-339.

someterse a la consideración de la CAC en su 21º período de sesiones en julio de 1995. La Secretaría informó además al Comité de que se había informado al Comité Ejecutivo en su 41ª reunión, sobre el estado de las conversaciones entre Secretarías.<sup>6</sup>

11. El representante del CEPE informó al Comité sobre los debates que habían tenido lugar en la Comisión Económica para Europa y sus órganos auxiliares respecto a las relaciones de trabajo entre la CAC y la CEPE, y la propuesta del CCTFFV en su cuarta reunión de ampliar su mandato para abarcar la normalización de todas las frutas y hortalizas frescas, y no sólo las producidas exclusivamente en las zonas tropicales. Se subrayó que a todos los niveles de los debates de la CEPE se había expresado la voluntad de colaborar estrechamente con el CCTFFV; sin embargo, se habían manifestado fuertes objeciones acerca de cualquier duplicación de las normas existentes en la CEPE. Se señaló que, si bien el mandato actual del CCTFFV no había sido modificado por el 20º período de sesiones de la CAC, se estaban realizando o iniciando actividades relativas a los espárragos, las naranjas, las fresas y los aguacates, productos ya regulados por normas de la CEPE. La CEPE opinó que se debía mantener el presente mandato del CCTFFV, y evitar toda duplicación. En los debates relativos a un posible Comité mixto Codex/CEPE, se había hecho hincapié en que había que tener en cuenta ciertos aspectos de procedimientos ya establecidos de la CEPE y el Codex al armonizar la labor relativa a normas de calidad comercial para frutas y hortalizas frescas. También se había opinado que en una actividad conjunta podrían surgir ciertas dificultades de procedimiento que podrían entorpecer los trabajos e influir de manera negativa en la labor de otras organizaciones internacionales que se basaban en las normas de la CEPE.

12. En cuanto a las objeciones planteadas en la cuarta reunión del CCTFFV a la redacción de los títulos de las normas de la CEPE en que se declaraba que éstas eran aplicables "al comercio internacional", se informó al Comité de que el Grupo de Trabajo de la CEPE sobre Normalización de Productos Perecederos y Fomento de la Calidad había modificado los títulos de las normas de la CEPE para alinearlos más estrechamente con el Protocolo de Ginebra y había reemplazado la redacción antes citada por el texto "que son objeto de comercio internacional entre y hacia países miembros de la CEPE." Este criterio tenía en cuenta el hecho de que la composición de la CEPE abarcaba a toda Europa, Estados Unidos, Canadá, Israel, y varios países nacientes de Asia central. Se hizo notar que la totalidad de los 26 países en transición de economías de planificación central a economías orientadas al mercado eran miembros de la CEPE. La integración satisfactoria de estos países en el comercio orientado al mercado era una actividad prioritaria con arreglo al mandato de la Asamblea General de las Naciones Unidas. Las normas de la CEPE sobre calidad comercial se estaban incorporando en sus respectivas legislaciones nacionales con el propósito de facilitar el comercio. La CEPE expresó la opinión de que la duplicación de las normas internacionales existentes confundiría el comercio, por lo que debería evitarse cuidadosamente.

13. La Delegación de México, apoyada por Cuba, opinó que la situación actual exigía una mayor coordinación, ya que se trataba de un asunto de duplicación de esfuerzos más que de duplicación de normas. Fue de la opinión de que el Codex podía adoptar las normas regionales de la CEPE, que a su parecer eran de muy buena calidad, y darles el carácter de normas mundiales del Codex lo cual sería beneficioso para los países que no eran miembros de la CEPE.

#### **EXAMEN DEL PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL LICHÍ EN EL TRAMITE 7 (Tema 4 del programa)**

14. En su 20ª período de sesiones, la Comisión del Codex Alimentarius había aprobado el Proyecto de Norma del Codex para el Lichí (Apéndice II, ALINORM 93/35A) en el Trámite 5, en el entendimiento de que se tomarían en cuenta las observaciones concernientes a la relación grados Brix/contenido de ácido y la inclusión de un límite específico para los tratamientos con

---

<sup>6</sup> Informe de la 41ª reunión del Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius, ALINORM 95/3, párrs. 41-43.

dióxido de azufre.<sup>7</sup> Se habían recibido las observaciones en el Trámite 6 solicitadas en el documento CL 1993/30-TFFV de los Gobiernos de Costa Rica, Alemania, España y Tailandia.<sup>8</sup>

15. El Comité examinó el anteproyecto de norma punto por punto y convino en las revisiones siguientes:

#### Sección 1 - Definición del producto

16. Esta sección se revisó de manera que incluyera el nombre de la familia de las *Sapindaceae*, a la cual pertenece el *Litchi chinensis* Sonn.

#### Sección 2.1 - Requisitos mínimos

17. El Comité convino en modificar el requisito mínimo relativo al producto "exento de daños causados por plagas" de modo que dijera "prácticamente exento de daños causados por plagas", por razones de coherencia con otras normas del Codex para productos tropicales frescos.

18. El Comité añadió el requisito mínimo relativo al producto "prácticamente exento de plagas" ya que se observó que tal requisito se aplicaba tanto a situaciones de control de calidad como de cuarentena, por razones de coherencia asimismo se convino en que esta disposición se aplicaría también a todas las Normas actualmente sometidas a la consideración del Comité.

19. El Comité decidió añadir una disposición referente a la coloración de los lichís como requisito mínimo en vista de su aplicabilidad a todas las categorías de lichís (véase párr. 23).

20. El Comité fue informado de que los lichís no seguían madurando una vez cosechados, por lo que estimó que se debía incluir en la norma un índice cuantitativo de madurez. Sin embargo, no se disponía de información suficiente para establecer una disposición relativa a la "relación entre sólidos solubles totales y ácido" (es decir, la relación entre el grado Brix y el contenido de ácido).

21. Teniendo en cuenta la creciente importancia de los índices objetivos de madurez en las transacciones comerciales de frutas y hortalizas, el Comité acordó que se preparara un documento sobre este tema con miras a su examen en la próxima reunión (véase párr. 48). En esa ocasión sería probablemente necesario examinar la incorporación de índices cuantitativos en las distintas normas.

#### Sección 2.2.1 - Categoría Extra

22. El Comité acordó especificar además que ciertas características se aplican a la "variedad o tipo varietal" en toda la Norma (es decir, secciones 2.2.1, 2.2.2, 5.1, y 6.1.1) para tener en cuenta otras variedades comerciales del producto.

23. Como resultado de la decisión previa tomada por el Comité de incluir las características de madurez como un requisito mínimo aplicable a todas las categorías (véase párr. 19), se eliminaron las referencias a las características de coloración para la categoría "extra".

#### Sección 2.2.2 - Categoría I

24. El Comité acordó corregir el texto relativo a los defectos de la cáscara de 25 cm<sup>2</sup> a 0,25 cm<sup>2</sup>.

---

<sup>7</sup> Informe del 20º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, ALINORM 93/40, párr. 322.

<sup>8</sup> CX/TFFV 94/4; CX/TFFV 94/4 - Add. 1 (Documento de Sala).

### Sección 3 - Disposiciones relativas al calibre

25. El Comité acordó incluir calibres mínimos de 33 mm para la categoría extra y de 20 mm para las categorías I y II a efectos de especificidad e integridad.

### Sección 4.1 - Tolerancias de calidad

26. Aunque se informó al Comité de que la disposición concerniente a las tolerancias de calidad se había extraído directamente de las normas actuales de la CEPE, se debatió considerablemente el significado de esta disposición en relación con una tolerancia de calidad basada en la importación de productos frescos perecederos. El Comité observó que la tolerancia de calidad del diez por ciento se aplicaba normalmente a los productos para la exportación, y que si tal valor se aplicara a los productos para la importación se plantearían problemas graves.

27. Si bien el Comité tomó nota de que las normas actuales del Codex para los productos frescos incluían una nota a pie de página en la que se indicaba que los gobiernos debían señalar cuáles disposiciones de la norma se aplicaba en las etapas de control de la importación o la exportación, se hizo hincapié en la importancia de establecer tolerancias de calidad específicas y separadas para los productos enviados a largas distancias en la etapa de control de la importación.

28. En vista del debate susodicho, el Comité acordó que, bajo la dirección de la Secretaría del Codex, se elaborara un documento interpretativo concerniente a la aplicación de las tolerancias de calidad en el punto de importación, para que el Comité lo examinara en su sexta reunión (véase párr. 32). Se convino además, en que el documento se aplicaría a todas las normas elaboradas por el Comité y que, por el momento, se mantendría el texto actual de esta sección.

### Sección 4.2 - Tolerancias de calibre

29. El Comité convino en especificar, que las tolerancias de calibre deberían incluir una disposición por la que se estableciera un diámetro de 15 mm como mínimo en todas las categorías, y/o un margen máximo de variación del calibre de 10 mm, por motivos de claridad. Como resultado de esta decisión, se suprimió el segundo párrafo de esta sección concerniente a las diferencias de calibre dentro de un envase.

### Sección 5.1 - Homogeneidad

30. De acuerdo con la decisión anterior (véase párr. 22), el Comité añadió "o tipo varietal" para aclarar el primer párrafo de esta sección.

31. El Comité convino también por motivos de claridad, en redactar de nuevo el segundo párrafo de esta sección de modo que dijera "la parte visible del contenido del envase deberá ser representativa del contenido total".

### Sección 5.2 - Envasado

32. Teniendo en cuenta los debates previos del Comité con respecto a la aplicación de las tolerancias de calidad en el punto de importación (véase párr. 28), el Comité decidió incluir la consideración de la presencia de un número limitado de hojas frescas para los lichís presentados en racimos, en el documento de trabajo que habría de prepararse bajo dirección de la Secretaría.

33. El Comité acordó también añadir una nota a pie de página a esta sección para aclarar que el término "nuevo" incluía el "material recuperado de calidad alimentaria" en relación con el uso de materiales de envasado.

### Sección 5.3.1 - Individualmente

34. El Comité acordó cambiar la disposición concerniente a la longitud máxima del pedicelo

por la de "no excederá de 2 mm por encima de la parte superior de la fruta", ya que se consideró que una longitud de 5 mm era excesiva y que los pedicelos de esa longitud podrían dañar otras frutas dentro del envase.

#### Sección 5.3.2 - En racimos

35. El Comité convino en modificar esta sección para indicar que las frutas presentadas en racimos debían incluir más de tres (en contraposición a uno) lichís unidos y bien formados.

#### Establecimiento de un límite máximo para el dióxido de azufre

36. El Comité recordó sus debates previos sobre este asunto, por los cuales la Comisión había solicitado que se considerase la posibilidad de establecer un límite específico para el tratamiento de los lichís con dióxido de azufre (véase párr. 14).

37. Se informó al Comité de que en las legislaciones nacionales los niveles variaban entre 10 y 20 mg/kg en la pulpa de la fruta. Sin embargo, como el Comité observó que el establecimiento de tales límites era incumbencia del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR), se decidió remitir este asunto al CCPR para que lo examinará.

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

38. El Comité acordó adelantar al Trámite 8 el Proyecto de Norma del Codex para el Lichí con miras a su adopción en el 21<sup>a</sup> período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius. El Proyecto de Norma se adjunta al presente informe como Apéndice II.

### **EXAMEN DEL PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL BANANO EN EL TRAMITE 7** (Tema 5 del programa)

39. En su 20<sup>o</sup> período de sesiones, la Comisión del Codex Alimentarius había adoptado el Proyecto de Norma del Codex para el Banano (Apéndice IV, ALINORM 93/35A) en el Trámite 5, en el entendimiento de que se tendrían en cuenta las observaciones referentes a los defectos de la cáscara, tolerancias de calibre y daños producidos por granizo.<sup>9</sup> Se habían recibido observaciones en el Trámite 6, solicitadas en el documento CL 1993/30-TFFV, de Costa Rica, España, los Estados Unidos de América, el Reino Unido y Tailandia.<sup>10</sup>

40. El Comité tomó nota de las extensas observaciones sobre el Proyecto de Norma, muchas de las cuales se habían recibido poco antes de la reunión o en el curso de la misma. Varias delegaciones opinaron que era prematuro debatir el Proyecto de Norma sin haber tenido la oportunidad de analizar las observaciones detalladamente a nivel nacional. Estas delegaciones señalaron además que la Comunidad Europea estaba en las últimas etapas de preparación de su norma para el banano, cuyas repercusiones sería necesario estudiar en el contexto del Codex a nivel mundial.

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

41. El Comité convino en devolver el Proyecto de Norma del Codex para el Banano al Trámite 6 con miras a recabar más observaciones de los gobiernos y a su examen en la próxima reunión.

42. La Delegación de Costa Rica expresó su firme desacuerdo con la decisión del Comité de aplazar la revisión del Anteproyecto de Norma del Codex para el Banano en espera de que se finalizara la norma de la CEE. Se opinó que esta decisión no se ajustaba a la sección del Manual

---

<sup>9</sup> Informe del 20<sup>o</sup> período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, ALINORM 93/40, párr. 326.

<sup>10</sup> CX/TFFV 94/5; CX/TFFV 94/5-Add. 1 (Documento de Sala).

de Procedimiento del Codex Alimentarius relativa al examen de las normas del Codex en el Trámite 6, en virtud de la cual la CEE, como órgano regional, no presentaba observaciones por escrito al Comité sobre anteproyectos. Se señaló también que si la norma se adelantaba con miras a su adopción por la Comisión en el Trámite 8, podrían seguir presentandose nuevas observaciones de las partes interesadas antes del examen de la norma.

43. La Delegación de Costa Rica señaló que la decisión del Comité retrasaría la elaboración de una norma que podría facilitar el comercio internacional en el marco de los principios establecidos en la Ronda Uruguay del GATT, en virtud de los cuales se convenía en que las normas del Codex constituirían la base para el comercio internacional de productos agrícolas. También pidió al Comité que adoptara las medidas necesarias para asegurar que las observaciones de los países miembros y los organismos internacionales interesados sobre el proyecto de norma se presentaban oportunamente mucho antes de la próxima reunión del Comité.

#### EXAMEN DEL PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL AGUACATE EN EL TRÁMITE 6 (Tema 6 del programa)

44. En su 20º período de sesiones, la Comisión del Codex Alimentarius había adoptado el Anteproyecto de Norma del Codex para el Aguacate (Apéndice V, ALINORM 93/35A) en el Trámite 5, en el entendimiento de que se tendrían en cuenta las observaciones relativas a la alineación de las disposiciones sobre la clasificación por calibres con la norma de la CEPE para el aguacate.<sup>11</sup> Se recibieron observaciones en el Trámite 6, solicitadas en el documento CL 1993/30-TFFV de Costa Rica, Alemania, México, España y Tailandia.<sup>12</sup>

45. El Comité examinó el Proyecto de Norma punto por punto y convino en las siguientes revisiones:

#### Sección 1 - Definición del Producto

46. Esta sección fue revisada para incluir el nombre de la familia de las *Lauraceae* a la cual pertenece *Persea americana* Mill. La Delegación de México propuso la inclusión de la variedad *Persea gratissima*, la cual sería coherente con las disposiciones relativas a la clasificación por calibres de la Sección 3. Sin embargo, el Comité no aceptó esta propuesta (véase párr. 49).

#### Sección 2.1 - Requisitos mínimos

47. El Comité acordó modificar el requisito mínimo relativo a los productos "exentos de daños por plagas" para que dijera: "prácticamente exentos de daños causados por plagas", por razones de coherencia con otras normas del Codex. La declaración "prácticamente exentos de plagas" se incluyó también en esta Sección (véase párr. 18).

48. En vista de la importancia de la inclusión de un valor cuantitativo para la madurez (por ejemplo, el contenido de aceite) el Comité decidió examinar esta cuestión a la luz de su análisis de los índices cuantitativos de madurez como parte de sus futuros trabajos (véase párr. 21).

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

49. Puesto que las disposiciones del Codex relativas a la clasificación por calibres se habían alineado ya con las disposiciones similares de la CEPE, esta sección se mantuvo invariada. La Delegación de México pidió que se suprimieran los códigos para calibres mayores, ya que los aguacates de ese calibre solían ser de la especie *Persea gratissima* (véase párr. 46). Sin embargo, el Comité no aceptó esta propuesta.

---

<sup>11</sup> Informe del 20º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, ALINORM 93/40, párr. 326.

<sup>12</sup> CX/TFFV 94/6 y CXTFFV 94/6 - Add. 1 (Documento de Sala).

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

50. El Comité convino en añadir la frase "Para los productos transportados a granel, estos detalles deberán indicarse en el documento que acompaña las mercancías", por razones de coherencia con las otras normas del Codex.

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

51. El Comité convino en adelantar al Trámite 8 el Proyecto de Norma del Codex para el Aguacate con miras a su adopción en el 21º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius para su adopción. La norma en cuestión se adjunta al presente informe como Apéndice III.

### **EXAMEN DEL ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS NARANJAS EN EL TRAMITE 4 (Tema 7 del programa)<sup>13</sup>**

52. En la cuarta reunión del Comité se había propuesto la elaboración de una norma mundial para las naranjas, basada en las disposiciones pertinentes de la norma de la CEPE para los cítricos, a reserva de la aprobación del Comité Ejecutivo y de la Comisión (ALINORM 93/35A, párrs. 118-119). Aunque en su 20º período de sesiones la Comisión no había debatido este asunto de manera explícita, en la 41ª reunión del Comité Ejecutivo se había ratificado el programa de trabajo detallado de la Comisión en el cual se había incluido este tema (ALINORM 95/3, párr. 27). Se recibieron observaciones en el Trámite 3 de los gobiernos de Argentina, Costa Rica, Alemania, Malasia, España, Tailandia y los Estados Unidos de América.<sup>14</sup>

53. Las Delegaciones de Francia, Sudáfrica, España, los Estados Unidos de América y el representante de la CEPE pusieron en duda la competencia del Comité para considerar la elaboración de una norma de ese tipo, dado que su mandato se limitaba al examen de los productos cultivados exclusivamente en zonas tropicales. Otras delegaciones hicieron notar que en las zonas tropicales había importantes volúmenes de producción y comercio, y que la definición del Codex de "frutas y hortalizas tropicales" incluía las que se cultivaban en los trópicos y/o en zonas con condiciones climáticas similares. El Comité convino en examinar el Anteproyecto de Norma desde un punto de vista técnico y estudiar la elaboración futura de la norma en el contexto de los debates entre Secretarías sobre las relaciones de trabajo entre el Codex y la CEPE.

54. En vista del carácter complejo y amplio de las observaciones formuladas con respecto al Anteproyecto de Norma, y del hecho de que muchas de las observaciones se habían recibido muy tarde, al Comité le fue imposible emprender un examen completo del texto. Por lo tanto, pidió que el anteproyecto fuera revisado por las Secretarías de México y del Codex a la luz de todas las observaciones recibidas. El Comité recalcó los siguientes puntos:

- la revisión debía basarse en las secciones pertinentes de la Norma de la CEPE para los Cítricos;
- las propuestas recibidas en relación con el color según la variedad y el carácter estacional de la fruta debían incluirse en el anteproyecto como propuestas alternativas con miras a su examen por los gobiernos;
- en caso necesario, se prepararía un apéndice para indicar la relación entre variedades y estaciones (por ejemplo, de comienzos o mediados de estación);
- se incluiría una disposición sobre el contenido de jugo determinado por exprimidor manual;

---

<sup>13</sup> CX/TFFV 94/7.

<sup>14</sup> CX/TFFV 94/7 - Add. 1 y CX/TFFV 94/7 Add. 2 (Documento de Sala).

- se debían solicitar a los productores tropicales observaciones específicas sobre los requisitos de color;
- la posible inclusión de una categoría más ("Categoría I Brillante"), propuesta por los Estados Unidos de América para tomar en cuenta la producción tropical se debía considerar como una alternativa a la clasificación tradicional en sólo tres categorías;
- todas las disposiciones relativas a la clasificación por calibres propuestas en las diversas observaciones debían ser incluidas como propuestas alternativas para su estudio y ulterior análisis.

#### Estado de tramitación del Anteproyecto de Norma del Codex para las Naranjas

55. Se distribuirá el anteproyecto de norma revisado para recabar observaciones en el Trámite 3 del Procedimiento.

#### **EXAMEN DEL ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS LIMAS/LIMONES PERSAS EN EL TRAMITE 4 (Tema 8 del programa)<sup>15</sup>**

56. En la cuarta reunión del Comité se había propuesto la elaboración de una Norma mundial para las Limas/Limonos Persas bajo la dirección de México, con miras a distribuirla y recabar observaciones de los gobiernos en el Trámite 3 (ALINORM 93/35A, párr. 119). Se habían recibido observaciones por escrito de Argentina, Brasil, Alemania, Malasia, Tailandia y los Estados Unidos de América sobre el Anteproyecto de Norma.<sup>16</sup>

57. En vista de las opiniones divergentes expresadas sobre varios aspectos de la Norma, el Comité convino en establecer un Grupo de Redacción integrado por Brasil, Francia, México y los Estados Unidos, para revisar el Anteproyecto de Norma sobre la base de las observaciones presentadas por escrito de las siguientes deliberaciones:

#### Definición y nombre del producto

58. El Comité tomó nota de que se añadiría a la Norma una nota a pie de página para indicar que se aplicaba a las limas ácidas (*Citrus latifolia* Tan.) que tienen frutos grandes, también llamadas Bearss, Persas y de Tahití, dependiendo del país de producción. Se observó que la norma no se aplicaba a los limones verdes (*Citrus limon* L. Burmf.). A este respecto, en el texto francés se utilizaría el término "limes" así como el término de uso común "citron vert". También se tomó nota de que en el texto español se utilizarían los dos términos "lima" y "limón persa" con fines de coherencia y traducción correcta a lo largo del texto.

#### Color

59. El Comité examinó la cuestión del color. En general, se convino en que, el principal objeto del comercio de limas/limones persas era el fruto verde con un alto grado de acidez y contenido de jugo. Para este mercado la formación del color amarillo indicaba una reducción de acidez que no era conveniente para los consumidores. Sin embargo, se le informó al Comité de que en algunos países de Asia y el Cercano Oriente había un comercio de limas de color amarillo aunque se ignoraba el tamaño de este comercio.

60. Tras observar que los requisitos relativos al calibre, color (es decir madurez y variaciones de color adecuados) y contenido del jugo no se habían abordado suficientemente en la norma, el Comité acordó que deberían elaborarse las disposiciones correspondientes.

---

<sup>15</sup> CX/TFFV 94/8.

<sup>16</sup> CX/TFFV 94/8 Add. 1 y CX/TFFV 94/8 - Add. 2 (Documento de Sala).



### Estado de Tramitación del Anteproyecto de Norma del Codex para las Limas/Limonos Persas

61. El Anteproyecto de Norma revisada para las Limas/Limonos Persas preparado por el Grupo de Redacción fue devuelto al Trámite 3 para recabar más observaciones de los gobiernos. El Comité exhortó especialmente a que se formularan observaciones sobre las disposiciones concernientes al color y contenido de jugo. El Anteproyecto de Norma revisada para las Limas/Limonos Persas se adjunta al presente informe como Apéndice IV.

62. El Comité agradeció también al Grupo de Redacción sus esfuerzos, al tiempo que aseguró que la colaboración y cooperación entre los miembros interesados del Comité proporcionaba un ejemplo excelente para la dirección de futuras reuniones del Codex.

### **EXAMEN DEL ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL MANGOSTAN EN EL TRÁMITE 4 (Tema 9 del programa)<sup>17</sup>**

63. El Anteproyecto de Norma del Codex para el Mangostán fue preparado por Tailandia, tal como había decidido el Comité en su reunión anterior (ALINORM 93/35A, párr.119). Se recibieron observaciones en el Trámite 3 de los gobiernos de Argentina, Costa Rica, Alemania, Malasia, México, Tailandia y los Estados Unidos de América.<sup>18</sup>

64. El Comité examinó el proyecto de norma punto por punto y, además de cierto número de correcciones de redacción, convino en las siguientes revisiones:

#### Sección 2.1 - Requisitos mínimos

65. El Comité modificó el requisito mínimo relativo al producto "entero" de modo que dijera "entero, con el cáliz y tallo intactos". El comité decidió también añadir la frase "con una forma, color y sabor característicos de la especie" después de la frase "tener aspecto fresco".

66. El Comité convino en modificar el requisito mínimo relativo a los productos "exentos de daños por plagas" de modo que dijera "prácticamente exentos de daños ocasionados por plagas", por razones de coherencia con otras normas del Codex. Al tomar esta decisión, el Comité acordó además suprimir la frase "excepto las cicatrices superficiales cuadrículadas causadas por trisanópteros" (véase párr. 68).

67. El Comité suprimió el requisito mínimo relativo a que el producto debía "estar suficientemente desarrollado y mostrar una maduración aceptable, ya que este aspecto se regulaba en otra parte. El Comité decidió también revisar por completo, por razones de claridad, el último párrafo de esta Sección relativo al desarrollo y estado del mangostán.

#### Sección 2.2.2 - Categoría I

68. Teniendo en cuenta los debates anteriores del Comité (véase párr. 66), se decidió suprimir la frase "excepto las cicatrices superficiales cuadrículadas causadas por trisanópteros" del segundo apartado de esta sección.

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

69. El cuadro de esta sección fue completamente revisado sobre la base de las observaciones que había formulado por escrito Malasia.

---

<sup>17</sup> CX/TFFV 94/9.

<sup>18</sup> CX/TFFV 94/9 - Add. 1 y CX/TFFV 94/9 - Add. 2 (Documento de Sala).

## Sección 8 - Higiene

70. Atendiendo a la propuesta de que en la versión inglesa se cambiaran los términos "product" (producto) y "good manufacturing practice" (buenas prácticas de fabricación) en toda esta sección por los términos "produce" (producto) y "good packaging and handling practices" ("buenas prácticas de envasado y manipulación") respectivamente, el Comité acordó someter esta enmienda al Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos con miras a su examen y su aplicación a todas las normas del Codex para productos frescos.

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

71. El Comité acordó adelantar al Trámite 5 el Anteproyecto de Norma del Codex para el Mangostán con miras a su adopción en el 21º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius. La Norma se adjunta al presente informe como Apéndice V.

### **EXAMEN DEL ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL ESPÁRRAGO TROPICAL EN EL TRÁMITE 4 (Tema 10 del programa)<sup>19</sup>**

72. En la cuarta reunión del Comité se había propuesto la elaboración de una norma mundial para el Espárrago Tropical, sujeta a la aprobación del Comité Ejecutivo y de la Comisión. Se había acordado que la Delegación de Tailandia prepararía un proyecto para recabar observaciones de los gobiernos y someterlo al examen de la presente reunión del Comité (ALINORM 93/35A, Párrs. 118-119). Se habían recibido observaciones en el Trámite 3 de los gobiernos de Alemania, Malasia, México y los Estados Unidos de América.<sup>20</sup>

73. Al presentar el Anteproyecto de Norma, la delegación de Tailandia señaló que en los países tropicales había una producción considerable de espárragos y un notable comercio internacional de este producto. La delegación señaló que aunque el producto era de la misma especie que los espárragos cultivados en otros climas, el espárrago tropical sí diferenciaba en varios aspectos, tales como el carácter tierno, el sabor y la falta de una leñosidad marcada. La diferencia principal empero consistía en el diámetro del tallo. La Delegación declaró que aunque las otras propiedades estaban reguladas por las disposiciones sobre calidad de la Norma de la CEPE, las disposiciones relativas al diámetro del tallo de la Norma de la CEPE eran inadecuadas para regular el espárrago tropical.

74. Hubo acuerdo en que el espárrago común (*Asparagus officinalis*) se producía en todas las regiones del mundo y era objeto de un amplio comercio de una región a otra. Los consumidores estaban acostumbrados a comprar espárragos de diversas partes del mundo, y en su mayoría no eran capaces de distinguir entre espárragos de diferentes regiones. Partiendo de esta base, se declaró que era necesaria una norma mundial común o conjunta CEPE/Codex para el comercio de espárragos.

75. Tras señalar que la CEPE había elaborado una Norma para los espárragos que eran objeto de comercio entre y hacia países miembros de la CEPE, y para evitar una superposición y duplicación de trabajos, el Comité solicitó a la CEPE que examinara las disposiciones establecidas en el Anteproyecto de Norma, especialmente las relacionadas con el diámetro del tallo, con vistas a enmendar la Norma de la CEPE de modo que tomara en cuenta el espárrago tropical. Se pidió que se facilitara una evaluación de los aspectos económicos y técnicos del espárrago tropical para someterla al examen de la CEPE. El Comité pidió a la CEPE que presentara un informe sobre este examen en la siguiente reunión del Comité. La cuestión del modo en que podría prepararse una norma mundial común formaría parte de los debates entre las Secretarías del Codex y de la CEPE sobre la cooperación en este sector.

---

<sup>19</sup> CX/TFFV 94/10.

<sup>20</sup> CX/TFFV 94/10 - Add. 1 y CX/TFFV 94/10 - Add. 2 (Documento de Sala).

#### Estado de Tramitación del Anteproyecto de Norma para el Espárrago Tropical

76. En vista de las deliberaciones en curso sobre la cooperación entre las Secretarías del Codex y de la CEPE, el Comité decidió no adelantar el texto actual. Expresó la opinión de que una norma revisada de la CEPE que tomara en cuenta las necesidades de los países tropicales exportadores podría tal vez, en el futuro, ser considerada como una Norma conjunta Codex/CEPE o como una norma mundial del Codex con disposiciones idénticas sobre calidad y clasificación por calibre.

#### **EXAMEN DEL ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL POMELO EN EL TRAMITE 4 (Tema 11 del programa)<sup>21</sup>**

77. En la cuarta reunión del Comité se había propuesto la elaboración de una Norma Mundial del Codex para el Pomelo, bajo la dirección de Tailandia, para distribuirla y recabar observaciones de los gobiernos en el Trámite 3 (párr. 119, ALINORM 93/35A). Se habían recibido las observaciones sobre la norma (CX/TFFV 94/11) de Alemania, Malasia y los Estados Unidos de América.<sup>22</sup>

78. Al presentar la norma, la Delegación de Tailandia hizo notar que la especie *Citrus paradisi* estaba cubierto por la Norma de la CEPE para los Cítricos (FFV-14), que no regulaba el *Citrus grandis*. Además, dado que la Delegación señaló que el pomelo era sobre todo un producto tropical ampliamente producido y exportado por países asiáticos, la elaboración de una norma mundial entraba dentro de las atribuciones del Comité.

79. En los debates generales sobre la Norma, el Comité señaló que tendría que procederse a un examen cuidadoso de la traducción del nombre común "pummelo", especialmente al español y al francés. La Delegación de España facilitó una lista de nombres científicos y comunes españoles para el pomelo. Se decidió también que la norma quedaría sujeta a los cambios de redacción previamente acordados por el Comité.

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

80. En vista del retraso en la distribución de la Norma inmediatamente antes de la reunión, el Comité convino en devolver al Trámite 3 el Anteproyecto de Norma del Codex para el Pomelo con miras a una nueva ronda de observaciones de los gobiernos. La norma en cuestión se adjunta al presente informe como Apéndice VI.

#### **EXAMEN DEL PROYECTO DE CODIGO DE PRACTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS TROPICALES FRESCAS EN EL TRAMITE 6**

(Tema 12 del programa)<sup>23</sup>

81. El Proyecto de Código de Prácticas del Codex para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas había sido adoptado por el 20º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius en el Trámite 5 (párr. 328, ALINORM 93/40). En respuesta a la circular CL 1993/30-TFFV se habían recibido observaciones de los gobiernos de Costa Rica, México y Tailandia, presentadas en el Trámite 6.<sup>24</sup>

82. Al examinar el Proyecto de Código de Prácticas punto por punto, el Comité convino en los cambios siguientes:

---

<sup>21</sup> CX/TFFV 94/11.

<sup>22</sup> CX/TFFV 94/11 - Add. 1 y CX/TFFV 94/11 - Add. 2 (Documento de Sala).

<sup>23</sup> ALINORM 93/35A, Apéndice VI.

<sup>24</sup> CX/TFFV 94/12 y CX/TFFV 94/12 - Add. 1 (Documento de Sala).

83. En la sección relativa a las instalaciones de almacenamiento en aeropuertos para asegurar la calidad del producto (Sección 2.5), el Comité decidió indicar que era necesario el almacenamiento "con control de temperatura" para permitir el uso de instalaciones distintas de las destinadas a la conservación en frío en ciertas condiciones climáticas.

84. El Comité decidió indicar que las características convenientes de los remolques frigoríficos, en la sección 2.7.1, se presenten sólo como ejemplos, a diferencia de los requisitos obligatorios. Esta misma decisión fue aplicada en relación con la limpieza del equipo de transporte en el primer apartado de la Sección 2.9.1, así como en la Sección 3.3 con respecto a las formas de presentación de los contenedores para transporte.

85. En relación a la medición de las temperaturas de los productos efectuada por un "termómetro de sondeo electrónico" en la sección 2.13, el Comité decidió cambiar esta disposición de modo que dijera "con un termómetro adecuado" a fin de permitir la utilización de otros instrumentos para la medición de la temperatura".

86. Con respecto al sellado de las cajas para evitar una circulación insuficiente de aire en las cargas del producto (Sección 2.16), el Comité decidió permitir el uso de envases adecuadamente diseñados, así como el de cinta adhesiva o pegamento, con este propósito. El Comité acordó también permitir el uso de cartón con el fin de asegurar las cargas, así como para los materiales de envasado usados para los productos en las Secciones 2.18 y 3.2, respectivamente.

87. El Comité acordó indicar que los bananos, fresas, tomates y cítricos eran ejemplos de productos envasados en contenedores con forros o bolsas de película de plástico en la Sección 3.4.2, y que los tamaños de los contenedores para transporte enumerados en la Sección 3.7.2 se ofrecían sólo como ejemplo. Esta decisión se aplicó posteriormente a las cargas unitarias enumeradas en la Sección 3.7.2. El Comité decidió también declarar que el pre-enfriamiento del producto en los contenedores para transporte en condiciones de envasado bajo techo debía estar de acuerdo con la "naturaleza del producto" en el segundo apartado de la Sección 3.5.

88. En relación con los tipos de envasado estipulados en la Sección 3.5.1, el Comité suprimió el requisito concerniente a la envoltura de los envasados con colocación y señaló que únicamente podrían utilizarse en las envolturas con película o por contracción fungicidas u otros productos químicos "autorizados o aprobados".

89. Con respecto a la estipulación de los tamaños específicos normalizados de los contenedores en la Sección 3.6.1, el Comité decidió indicar que los contenedores no deberían sobresalir de la superficie máxima de la tarima y convino en suprimir las referencias a los tamaños. La Sección 3.8 se revisó para indicar que "las tarimas de madera deben ser lo suficientemente resistentes como para que se puedan almacenar cargadas" en vez de indicar un número específico de niveles.

90. Se revisó la Sección 4.5 a fin de indicar que la prerrefrigeración no se utilizaba en todos los casos. También se indicó que, aunque la mayoría de los productos se cosechaban en las primeras horas de la mañana, algunos se recolectaban más tarde para obtener su calidad óptima. El uso de una solución de hipoclorito para el saneamiento del equipo de prerrefrigeración (Sección 4.9) se citaba también sólo como ejemplo.

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

91. El Comité decidió remitir el Proyecto del Código de Prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas tropicales frescas al 21º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius para su adopción en el Trámite 8. El Proyecto de Código se adjunta al presente informe como Apéndice VII.

## EXAMEN DEL PROYECTO DE GLOSARIO DE NOMBRES CIENTIFICOS Y COMUNES PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS EN EL TRAMITE 7 (Tema 13 del programa) <sup>25</sup>

92. En su 20º período de sesiones, la Comisión del Codex Alimentarius había aprobado el Proyecto de Glosario de Nombres Científicos y Comunes para las Frutas y Hortalizas Frescas en el Trámite 5, en el entendimiento de que se examinarían cuidadosamente los nombres similares empleados por la CEPE y la traducción de los términos del inglés al francés (párr. 330, ALINORM 93/40). Se habían recibido observaciones en el Trámite 6, solicitadas en la circular CL 1993/30 TFFV, de los gobiernos de Alemania y Tailandia.<sup>26</sup>

93. El Comité tomó nota de que la preparación de un glosario detallado de nombres botánicos y comunes para frutas y hortalizas frescas era un ejercicio muy difícil, especialmente a causa del debate histórico entre expertos sobre los detalles de los términos científicos y comunes. También se consideró que la variedad, uso y traducción de nombres comunes basados en las preferencias regionales, nacionales e internacionales constituía un impedimento para elaborar el Glosario a escala mundial.

94. El Comité, al tiempo que dudó de la utilidad de un documento de este tipo, observó que la elaboración del Glosario excedía muy probablemente de las atribuciones del Comité. A este respecto, se destacaron las listas de nomenclaturas para las frutas y hortalizas publicadas por la Organización Internacional de Normalización (ISO 1990/1/2 e ISO 1991/1/2, respectivamente).

### Estado de Tramitación del Proyecto de Glosario de Términos Científicos y Comunes para las Frutas y Hortalizas Frescas

95. Teniendo en cuenta los debates antes mencionados, el Comité recomendó que se interrumpiera la preparación del glosario, especialmente en vista de la importancia de concentrar sus esfuerzos en la elaboración de normas y códigos internacionales para productos tropicales frescos. Se decidió remitir esta recomendación al Comité Ejecutivo para su aprobación.

## EXAMEN DEL ANTEPROYECTO DE CODIGO DE PRACTICAS PARA EL CONTROL E INSPECCION DE FRUTAS Y HORTALIZAS TROPICALES FRESCAS EN EL TRAMITE 4 (Tema 14 del programa) <sup>27</sup>

96. El Anteproyecto de Código de Prácticas se había preparado para su examen en la cuarta reunión del Comité, pero en aquel momento no había sido posible un estudio a fondo de sus disposiciones. El Comité había decidido distribuir el texto para recabar observaciones en el Trámite 3 (ALINORM 93/35A, párr. 105). Se habían recibido observaciones, presentadas en respuesta a la circular CL 1993/2. TFFV, de los gobiernos de México y Tailandia.<sup>28</sup>

### Título del Código.

97. El Comité reconoció que el Código estaba destinado a utilizarse exclusivamente en la aplicación de las disposiciones sobre calidad de las normas del Codex para frutas y hortalizas tropicales frescas. En este sentido, cuestiones como los controles fitosanitarios, o los controles relacionados con residuos de plaguicidas, quedaban excluidas del Código. Además se acordó que el Código debía ampliarse a la certificación de la calidad, así como a la inspección. El Comité acordó modificar el título de modo que dijera: ***Anteproyecto de Código de Prácticas para la Inspección y Certificación de la Calidad de las Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas.*** Se

---

<sup>25</sup> Apéndice VIII, ALINORM 93/35.

<sup>26</sup> CX/TFFV 94/13.

<sup>27</sup> ALINORM 93/35A, Apéndice VII.

<sup>28</sup> CX/TFFV 94/14 y CX/TFFV 94/14 - Add. 1 (Documento de Sala).

introdujeron cambios correspondientes a lo largo del texto.

98. Se tomó también nota de que, desde la preparación del texto original del Anteproyecto de Código, el Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS) había comenzado a trabajar en los Principios Generales para la Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos. La elaboración de los Principios Generales estaba en una fase muy avanzada del Procedimiento del Codex. Por motivos de coherencia congruentes con los Principios Generales, el Comité acordó incluir, cuando procediera, disposiciones relativas a la auditoría, bajo control gubernamental, de los sistemas de inspección y certificación aplicados por otras partes. Además, el Comité acordó eliminar algunas disposiciones de carácter general (sanciones; inspección de los medios de transporte; inspección en los países de origen o destino) que estuvieran reguladas por los Principios Generales o por otros acuerdos internacionales.

## SECCION 1 - NORMAS GENERALES

99. Se enmendó el texto para establecer las responsabilidades tanto del importador como del exportador, según procediera, al completar y presentar una **Solicitud de Inspección** (Sección 1.5). Se acordó que no debía haber un límite de tiempo específico antes de la inspección para presentar la solicitud.

100. En la Sección 1.6, **Certificación y Acuse de Notificación**, se acordó que el Servicio de Inspección podía extender un Certificado de No Conformidad en caso de que no se extendiera un certificado de control ni un acuse de notificación.

101. El Comité debatió ampliamente la propuesta, en el marco de la Sección 1.8 **Análisis de Laboratorio**, de permitir la terminación de las pruebas de laboratorio para determinar los parámetros de calidad después del envío de la remesa, pero antes de que ésta sea vendida en el país de destino. Se declaró que esto era necesario en el caso de productos que podían deteriorarse mientras se efectuaban las pruebas, especialmente en aquellos países cuya infraestructura no permitía realizar análisis de laboratorio inmediatos. Varias delegaciones se opusieron a esta disposición, aduciendo que los análisis de laboratorio relacionados con las disposiciones sobre calidad eran en general sencillos y rápidos y que la exportación de los productos sin un certificado de control completo podría acarrear problemas y pérdidas significativos. El Comité acordó incluir el texto propuesto entre corchetes y solicitar comentarios específicos sobre la propuesta.

102. Se introdujeron enmiendas en la Sección 1.10, **Rechazo del Producto** para indicar que el producto rechazado por no cumplir los requisitos de calidad no era necesariamente no apto para el consumo. Sin embargo, se incluyó un párrafo especial para regular los productos que de hecho no eran aptos para el consumo. El Comité introdujo también amplios cambios en la Sección relativa al **Despacho del Producto** (Sección 1.11) para permitir una mayor flexibilidad en los casos en que fuera posible un reacondicionamiento del producto.

## SECCION 2 - PROCEDIMIENTO DE INSPECCION

103. En el caso de los procedimientos de inspección en los centros de producción, conservación y/o distribución (Sección 2.1), el Comité tomó nota de que el asesoramiento a los importadores y/o exportadores no formaba parte del proceso oficial de inspección, por lo que se suprimió la referencia a este punto. Sin embargo, se reconoció que la inspección en esas instalaciones podía facilitar el proceso de inspección y certificación. Respecto a la inspección previa, el Comité admitió las reservas de algunas delegaciones en cuanto a la pertinencia de esta práctica para el del proceso oficial de inspección, y acordó incluir la frase entre corchetes y recabar comentarios específicos.

104. El Comité tomó nota de que las actuales prácticas administrativas no exigían el uso en todos los casos de medios de transporte precintados, por lo que modificó la Sección 2.2 **Inspección en estaciones de origen y tránsito** en consonancia.

Estado de tramitación del Anteproyecto de Código de Prácticas para la Inspección y Certificación de la Calidad de Frutas y Hortalizas Frescas.

105. Dadas las limitaciones de tiempo, el Comité, no pudo examinar los Anexos del Anteproyecto de Código. Por tanto se acordó devolver el Anteproyecto de Código al Trámite 3 para recabar más observaciones de los gobiernos y organizaciones internacionales interesadas. Se señaló que el texto se sometería también al examen del CCFICS. El Código en cuestión se adjunta al presente informe como Apéndice VIII.

**EXAMEN DEL ANTEPROYECTO DE GLOSARIO DE TERMINOS Y DEFINICIONES PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS EN EL TRAMITE 4 (Tema 15 del programa).<sup>29</sup>**

106. En su última reunión, el Comité había decidido devolver el Anteproyecto de Glosario de Términos y Definiciones para Frutas y Hortalizas Frescas a fin de recabar más observaciones de los gobiernos en el Trámite 3 (párr. 111, ALINORM 93/35A). Se habían recibido observaciones en respuesta a la circular CL 1993/2TFFV, de los gobiernos de México y Tailandia.<sup>30</sup>

107. El Comité, al tiempo que tomó nota de las dificultades de preparar un glosario de términos y definiciones para frutas y hortalizas frescas, fue informado de que la Organización Internacional de Normalización estaba elaborando un Glosario (ISO/DP 7563).

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

108. Teniendo en cuenta la elaboración de un texto análogo por parte de la Organización Internacional de Normalización y la importancia de concentrar los esfuerzos del Comité en la elaboración de normas y códigos internacionales para productos tropicales frescos, el Comité recomendó que se interrumpiera la elaboración del Glosario. Se decidió remitir esta recomendación al Comité Ejecutivo para su aprobación.

**PROPUESTAS DE ADICIONES A LA LISTA DE PRIORIDADES DE FRUTAS Y HORTALIZAS TROPICALES FRESCAS (Tema 16 del programa)<sup>31</sup>**

109. No se habían recibido observaciones de los gobiernos en respuesta a la solicitud de propuestas de adiciones a la Lista de Prioridades (CL 1993/2 - TFFV). El Comité acordó añadir el **chayote**, propuesto por Costa Rica en la reunión actual, y el longán (véase párr. 8) a la Lista de Prioridades.

110. Las delegaciones de Costa Rica y México propusieron añadir el **melón** y el **Tomate**, respectivamente, a la Lista teniendo en cuenta el amplio comercio internacional de estos productos desde las zonas tropicales. Varias delegaciones expresaron su firme desacuerdo con estas propuestas y con la inclusión de las **Fresas** en la Lista, en la reunión anterior del Comité. Esas Delegaciones opinaron que el examen de esos productos excedía de las atribuciones del Comité, y señalaron que estos productos ya estaban regulados por normas de la CEPE.

111. El Comité consideró que, teniendo en cuenta la mundialización del comercio de productos agrícolas, había que llegar a un compromiso entre la necesidad de los países tropicales exportadores de participar equitativamente en la elaboración de normas para productos tradicionales de zonas templadas producidos también comercialmente en zonas tropicales, y los intereses de los países importadores. También tomó nota de las negociaciones en curso entre las Secretarías del Codex y de la CEPE (véanse párrs. 9-13). El Comité, en interés de la cooperación

---

<sup>29</sup> Apéndice VIII, ALINORM 93/35A.

<sup>30</sup> CX/TFFV 94/15.

<sup>31</sup> ALINORM 95/35A, Apéndice IX.

y la armonización, acordó no incluir el melón, el tomate y la fresa en la lista de prioridades revisada. Declaró que el examen de estos productos se realizaría en el futuro en el marco de la cooperación Codex/CEPE.

112. La Lista de Prioridades revisada se adjunta al presente informe como Apéndice IX. El Comité aceptó el ofrecimiento de la Delegación de México para preparar, con ayuda de la India, un primer proyecto de norma para la **guayaba**; de la India para preparar un primer proyecto de norma para el **coco fresco**; y de Costa Rica para preparar, con ayuda de Francia, un primer proyecto de norma para el **chayote**.

#### **OTROS ASUNTOS (Tema 17 del programa)**

113. Se informó al Comité de una posible propuesta (véase párr. 6) para modificar la Norma Mundial del Codex para la Piña.<sup>32</sup> El Comité tomó nota de que dicha propuesta podría examinarse en el marco de los Procedimientos del Codex para la elaboración de Normas del Codex y textos afines y que, si procediera, se podría aplicar el procedimiento acelerado.<sup>33</sup>

#### **OBJETIVOS A MEDIO PLAZO Y PROGRAMA DE TRABAJO FUTURO (Tema 18 del programa)**

114. El Comité convino en que su Estado Actual de los Trabajos (Anexo 1) se remitiera al Comité Ejecutivo para su aprobación.

#### **FECHA Y LUGAR DE LA PROXIMA REUNION (Tema 19 del programa)**

115. Se informó al Comité de que se preveía provisionalmente que la sexta reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas se celebraría en un plazo aproximado de dieciocho meses en la Ciudad de México, en el entendimiento de que las Secretarías del Codex y de México determinarían las fechas definitivas.

---

<sup>32</sup> CODEX STAN. 182-1993.

<sup>33</sup> Sección C, Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius, Octava Edición.



**ALINORM 95/35**

**Anexo 1**

**ESTADO ACTUAL DE LOS TRABAJOS**

ASUNTO	TRAMITE	ENCOMENDADO A	DOCUMENTO ALINORM 95/35
Lichí	8	21° CAC	Apéndice II
Aguacate	8	21° CAC	Apéndice III
Envasado/Transporte de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas	8	21° CAC	Apéndice VII
Banano	6	Gobiernos	Párr. 41
Mangostán	5	21° CAC	Apéndice V
Naranjas	3	Codex/México Gobiernos	Párr. 55
Limas/Limones Persas	3	Gobiernos	Apéndice IV
Pomelo	3	Gobiernos	Apéndice VI
Espárrago	3	CEPE	Párr. 76
Inspección y Certificación de la Calidad de Frutas y Hortalizas Frescas	3	Gobiernos	Apéndice VIII
Guayaba	1	México, India	Párr. 112
Chayote	1	Costa Rica, Francia	Párr. 112
Coco fresco	1	India	Párr. 112
Indices objetivos de madurez	1	Secretaría	Párr. 21
Tolerancias de calidad en el punto de importación	1	Secretaría	Párr. 28
Glosario de Nombres Científicos y Comunes	Interrumpido	42° Comité Ejecutivo	Párr. 95
Glosario de Términos y Definiciones	Interrumpido	42° Comité Ejecutivo	Párr. 108

**LIST OF PARTICIPANTS**  
**LISTE DE PARTICIPANTS**  
**LISTA DE PARTICIPANTES**

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

**Associate Chairman:** Ing. Eduardo Mendez Rubello  
**Président adjoint:** Asesor, Dirección General de Normas  
**Presidente adjunto:** Secretaria de Comercio y Fomento Industrial  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez, Estado de México  
C.P. 53950 México, México

**MEMBER COUNTRIES**  
**PAYS MEMBRES**  
**PAISES MIEMBROS**

**ARGENTINA**  
**ARGENTINE**

Ing. Agr. Héctor Horacio  
Sarruggieri  
Av. Gral Benjamin Victorica 2629  
C.P. 1431  
Capital Federal  
Argentina

**AUSTRALIA**  
**AUSTRALIE**

Rodney Turner  
Edmund Barton Building  
Barton, ACT  
G.P.O. Box 858  
Canberra City ACT 2601  
Australia

Tel. (06) 272.5523  
Fax (06) 272.3399

**BRAZIL**  
**BRESIL**  
**BRASIL**

Counsellor Annamaria Angela  
Mosella Portella  
Brazilian Embassy  
Lope Díaz de Armendariz 131  
Lomas Chapultepec  
C.P. 11.000  
Deleg. Miguel Hidalgo  
México, D.F., México

Tel. 202.750

**CANADA**

René Cardinal  
Chief, Fresh Products Inspection  
Dairy, Fruit and Vegetable Division  
Agriculture and Agri-Food Canada  
59 Camelot Drive  
Nepean, Ontario KIA 0Y9  
Canada

Tel. (613) 952.8000  
Fax. (613) 993.8511

**COSTA RICA**

Juan Rafael Lang Quiros  
Corbana - Frente Casa Residencial  
Zapote - San José  
6504-1000  
Costa Rica

Róger Irías Campos  
Ministerio de Economía, Industria  
y Comercio  
Apdo. 10216 (1000)  
San José  
Costa Rica

Fax. (506) 222.0898

Claudio Zumbado Arias  
CINDE La Uruca  
P.O. Box 7170-100 San José  
Costa Rica

Fax. (506) 220.4752

Xenia Carro A.  
10094 San José  
Costa Rica

Juan José May M.  
10094 San José  
Costa Rica

**CUBA**

Herlinda Deroncele Caignet  
Infanta # 16 Esquina 23  
La Habana  
Cuba

**EGYPT  
EGYPTE  
EGIPTO**

Zinab Ebada El-Kashef  
Head R & D Quality A.  
Edfina Co. for Preserved Foods  
Alexandria  
Egypt

**FRANCE  
FRANCIA**

Bernard Proton  
DGCCRF  
59 Boulevard V. Auriol  
Télédoc 251  
75703 Paris CEDEX 13  
France

**GUATEMALA**

Jorge Roberto Escobar De León  
Director Ejecutivo PROFRUTA  
Proyecto Desarrollo de la Fruticultura  
y Agroindustria  
3ª Calle 6-11 Zona 9  
Guatemala  
Guatemala

**INDIA  
INDE**

Dr. P. Narasimham  
Scientist  
Fruit and Vegetable Technology  
Central Food Technological Research  
Institute  
Mysore - 13  
Pincode - 570013  
India

**MALAYSIA  
MALAISIE  
MALASIA**

Aw How Wang  
Director  
Marketing Quality Division  
Federal Agricultural Marketing  
Authority (FAMA) 13-16 Floor  
Wisma Cyclecarri  
Jalan Raja Laut  
50350 Kuala Lumpur  
Malaysia

Abdullah Bin Hassan  
Food Technology Research Centre  
MARDI  
G.P.O Box 12301  
50774 Kuala Lumpur  
Malaysia

**MEXICO**  
**MEXIQUE**

Lic. Pascual Alberto Pérez Palacio  
Director de Normalización  
Secretaria de Comercio y Fomento  
Industrial  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez, Estado de México  
C.P. 53950 México  
México

MVZ. Irma Rossana Sánchez Delgado  
Jefe de la Oficina del Codex Alimentarius  
Secretaria de Comercio y Fomento  
Industrial  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez, Estado de México  
C.P. 53950 México  
México

MVZ. Gabriela Alejandra Jiménez  
Rodriguez  
Jefa de la Oficina de la ISO  
- México  
Secretaria de Comercio y Fomento  
Industrial  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez, Estado de México  
C.P. 53950 México  
México

M. en C. Joel Corrales García  
Departamento de Ingeniería Agroindustrial  
Universidad Autónoma de Chapingo  
C.P. 56230 Texcoco, México

Ing. Juan Antonio Ramírez Vera  
Unidad de Regulación Fitosanitaria  
SARH  
Av. Irrigación s/n  
Celaya, Guanajuato  
México

Q. Yolanda Alvarez Rodríguez  
Dirección General de Sanidad Vegetal  
SARH  
Guillermo Pérez Valenzuela No. 127  
Coyoacan  
04100 México D.F.  
México

Ing. Ma. Luisa Vazquez Torrijos  
Dirección General de Política Agrícola  
SARH  
Lope de Vega No. 125, piso 6  
Col. Chapultepec Morales  
11570, México, D.F.  
México

Lic. Salvador Padilla Aguilar  
Dirección de Medidas Sanitarias  
y Fitosanitarias  
SECOFI  
Alfonso Reyes No. 30, piso 17  
Col. Condesa México, D.F.  
México

Lic. Pedro Rodriguez Flores  
Depto. de Comercialización de Productos  
Perecederos en Fresco  
SECOFI  
Av. Insurgentes Sur No. 1940 piso 4  
Col. Florida  
01750, México, D.F.  
México

Dr. Reginaldo Baez Sañudo  
Centro de Investigación en Alimentos y  
Desarrollo, A.C.  
Km. 0.6, Carr. La Victoria, A.P. 1735  
Hermosillo, Sonora  
83000 México  
México

Dr. Jorge Luis Donnadiew G.  
CITRI-COS  
Blvd. Luis Encinas No. 558  
Hermosillo, Sonora, México  
México

Lic. Ricardo Mendoza R.  
Dirección General de Relaciones  
Multilaterales  
Secretaria de Relaciones Exteriores  
Ricardo Flores Magon No. 1, piso 3  
Tlatelolco  
México, D.F.  
México

Lic. Martha Carolina Vazquez  
Dirección General de Relaciones  
Multilaterales  
Secretaria de Relaciones Exteriores  
Ricardo Flores Magon No. 1, piso 3  
Tlatelolco  
México, D.F.

Lic. Concepción Ortega Sanchez  
Dirección General de Relaciones  
Multilaterales  
Secretaria de Relaciones Exteriores  
Ricardo Flores Magon No. 1, piso 3  
Tlatelolco  
México, D.F.  
México

Ing. Nancy Nava Bello  
Laboratorios de la Procuraduria Federal  
del Consumidor  
Alemania No. 14  
San Andres, Coyoacan, Mex., D.F.  
México

Ing. José Noe Lopez del Castillo  
Secretaria de Desarrollo Rural  
Gobierno del Edo. de Campeche  
Calle 10 No. 236  
Barrio de Guadalupe  
Campeche, Camp.  
México

Tec. Victor Manuel Balcazar Sol  
Asesoría y Apoyo Informático  
Dirección General de Normas  
Secretaria de Comercio y Fomento  
Industrial  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez, Estado de México  
C.P. 53950 México  
México

Tec. Osvaldo Peralta López  
Asesoría y Apoyo Informático  
Dirección General de Normas  
Secretaria de Comercio y Fomento  
Industrial  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez, Estado de México  
C.P. 53950 México  
México

**PHILIPPINES  
FILIPINAS**

Nerius I. Roperos  
Bureau of Plant Industry  
Department of Agriculture  
San Andrus, Malate  
Manila  
Philippines

Danilo B. Ringor  
Bureau of Plant Industry  
Department of Agriculture  
P.O. Box 1045  
Baguio City  
Philippines 2600

**SOUTH AFRICA  
AFRIQUE DU SUD  
SUDAFRICA**

Ralph G Peckover  
Department of Agriculture  
Private Bag X 258  
0001 Pretoria  
South Africa

**SPAIN  
ESPAGNE  
ESPAÑA**

María Paz Santamaria Hergueta  
Ministerio de Agricultura,  
Pesca y Alimentación  
Sub-Dirección General de Normalización  
Despacho EB-44  
Paseo de la Infanta Isabel 1  
28071 Madrid  
Spain

Tel. 347.5636  
Fax. 347.4530

**THAILAND  
THAILANDE  
TAILANDIA**

Mr. Somchai Sukonta sing  
Dept. of Agric. Extension  
Bangkok  
Thailand

Mrs. Voranuch Kitsukchit  
Thai Industrial Standards Institute  
Rama IV Street Rajtevee  
Bangkok 10400  
Thailand

Mr. Bunlert Sirichai  
Department of Foreign Trade  
Bangkok 10200  
Thailand

Mr. Phairoj Kullavanijaya  
Department of Foreign Trade  
Mansion  
Rajdamnern Ave  
Bangkok 10200  
Thailand

Mr. Somsak Srisamrith  
Office of Commercial Affairs  
Royal Thai Embassy  
Reforma 10  
Col. Guerrero  
06030 México, D.F.  
México

Mr. Ek-Att Thitaram  
Royal Thai Embassy  
Sierra Vertientes 1030  
Lomas de Chapultepec  
11000 México, D.F.  
México

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

David L. Priester  
United States Department of Agriculture  
Room 2071 - South Building  
P.O. Box 96456  
20050-6456 Washington D.C.  
USA

Rhonda S. Nally  
Food Safety And Inspection Service  
Room 4342 - South Building  
United States Department of Agriculture  
14th & Independence Ave. S.W.  
20250 Washington D.C.  
USA

Anthony Hepton  
Dole Packaged Foods Company  
5795 Lindero Canyon Road  
Westlake Village CA. 91362  
USA

Gerry Davidson  
Sunkist Growers, Inc.  
14130 Riverside Drive  
Sherman Oaks, CA. 91423  
USA

John W. Farquhar  
Food Marketing Institute  
800 Connecticut Ave., N.W.  
Washington, D.C. 20006  
USA

William Haines  
William David and Associates  
40575 Calif Oaks Road  
Number D2247  
Murrieta, CA. 92362  
USA

Paul B. Engler  
California Citrus Quality Council  
Suite 130  
1575 South Valley Vista Drive  
Diamond Bar, CA. 91765-3914  
USA

**VIETNAM**

Tran Quoc Be  
Sierra Ventana 255  
Lomas de Chapultepec  
Delegación Miguel Hidalgo  
11000 México, D.F.  
México

Tel. 540.1612  
Fax. 520.8689

**NON GOVERNMENT ORGANIZATIONS  
ORGANISMES NON  
GOUVERNEMENTAUX  
ORGANISMOS NO  
GUBERNAMENTALES**

Robert M. Moore  
President  
International Banana Association  
1929 39th Street, N.W.  
Washington, D.C. 20007  
USA

Daniel Willard Funk  
800 Douglas Ave.  
Miami, FL. 33134  
USA

**ECONOMIC COMMISSION FOR  
EUROPE  
COMMISSION ECONOMIQUE POUR  
L'EUROPE  
COMISION ECONOMICA PARA  
EUROPA**

Michael A. Cannon  
Joint FAO/ECE Agriculture and  
Timber Division  
Palais des Nations  
Bureau 384  
CH 10 Geneva 1211  
Switzerland

Tel. (41) 22.917.2887  
Fax. (41) 22.917.0041

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

Dr. Alan W. Randell  
Senior Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards  
Programme  
Food Policy and Nutrition Division  
FAO  
Via delle Terme di Caracalla  
00100 Rome, Italy

Mr. David H. Byron  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards  
Programme  
FAO  
Via Delle Terme di Caracalla  
00100 Rome, Italy

**TECHNICAL SECRETARIAT  
SECRETARIAT TECHNIQUE  
SECRETARIA TECNICA**

MVZ. Ernesto A. Benitez Celorio  
Coordinador del Secretariado Mexicano  
Dirección General de Normas  
Secretaria de Comercio y Fomento  
Industrial  
Av. Puente de Tecamachalco No. 6  
Sección Fuentes  
Naucalpan de Juárez, Estado de México  
C.P. 53950 México

Biol. Rosa María Avila Castro  
Dirección General de Política Agrícola  
Secretaria de Agricultura y Recursos  
Hidraulicos  
Lope de Vega 125 Piso 6  
Col. Lomas de Chapultepec  
11560 México, D.F.



**ALINORM 95/35**  
**APÉNDICE II**

**PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL LICHÍ**  
**(En el Trámite 8)**

**1. DEFINICION DEL PRODUCTO**

Esta norma se aplica a las variedades comerciales de lichí obtenidas (por cultivares) de *Litchi chinensis* Sonn., de la familia de las *Sapindaceae* que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los lichís destinados a elaboración industrial.<sup>1</sup>

**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 y prácticamente exentos de materias extrañas visibles;
- estar prácticamente exentos de plagas;
- estar prácticamente 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. 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.

La coloración de los lichís puede variar de rosado a rojo en el caso de lichís no tratados; de amarillo pálido a rosado para los lichís que han sido fumigados con dióxido de azufre.

**2.2 Clasificación**

Los lichís se clasifican en tres categorías:

---

<sup>1</sup> Cuando los gobiernos indiquen la aceptación de la Norma del Codex para el Lichí, deberán notificar a la Comisión qué disposiciones de la Norma serían aceptadas para su aplicación en el punto de importación, y cuáles serían aceptadas para su aplicación en el punto de exportación.

<sup>2</sup> Esta disposición prevé el olor causado por un conservante utilizado de conformidad con las reglamentaciones correspondientes.

### 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 o tipo varietal.

Deberán estar exentos de defectos, exceptuando irregularidades superficiales muy leves, siempre y cuando éstas no afecten a la calidad o al 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 o tipo varietal. 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 cáscara, siempre y cuando su superficie total no exceda de 0.25 cm<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 conserven sus características esenciales en lo que respecta a calidad, estado de conservación y presentación:

- defectos de forma;
- defectos de color;
- magulladuras de la cáscara, 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 la categoría extra es de 33 mm.

El calibre mínimo para las Categorías I y II 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, con excepción de los productos afectados por podredumbre o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean aptos para el consumo.

#### **4.2 Tolerancias de calibre**

Para todas las categorías: 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, y/o el margen máximo de variación del calibre sea de 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 o tipo varietal calidad, calibre y, en el caso de la categoría extra, color.

La parte visible 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,<sup>3</sup> 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 tinta o pegamento no tóxicos.

La disposición de los lichís en el envase se ajustará a lo estipulado en el Código de Prácticas para el Envase 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 presentan en racimos.

---

<sup>3</sup> Para los fines de esta norma, esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria.

### 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 pedicelo debe cortarse a la altura del primer nudo y la longitud máxima del tallo no excederá de 2 mm por encima de la parte superior de la fruta.

Los lichís de la categoría extra deben presentarse individualmente.

#### 5.3.2 En racimos

En este caso el racimo debe incluir más de tres lichís unidos y bien formados. 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 o tipo varietal.

### 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>4</sup>.

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.

---

<sup>4</sup> Al aceptar esta Norma del Codex, los gobiernos deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones se aplican.

#### 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 "racimos" 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.

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.

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL AGUACATE  
(En el Trámite 8)

1. DEFINICION DEL PRODUCTO

Esta norma se aplica a las variedades de aguacate obtenidas (por cultivares) de *Persea americana* Mill., de la familia de las *Lauraceae* que habrán de suministrarse frescas al consumidor. Se excluyen los frutos partenocárpicos y los aguacates destinados a la elaboración.<sup>1</sup>

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

2.1 Requisitos mínimos

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, los 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 prácticamente exentos de plagas;
- estar prácticamente exentos de daños causados por plagas;
- 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:

---

<sup>1</sup> Cuando los gobiernos indiquen la aceptación de la Norma del Codex para el Aguacate, deberán notificar a la Comisión qué disposiciones de la Norma serían aceptadas para su aplicación en el punto de importación, y cuáles serían aceptadas para su aplicación en el punto de exportación.

### 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 cáscara 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 empaque.

- defectos leves de forma y color;
- defectos leves de la cáscara (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 cáscara (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 fruto; la escala de calibres utilizada es la siguiente<sup>2</sup>:

---

<sup>2</sup> Sin embargo, no se deberá tomar en cuenta un fruto dado con una desviación de un 2 por ciento en más o en menos respecto del número de código indicado.

Escala de Pesos (gramos)	Código de Calibre
> 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 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 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 correspondientes al calibre inmediatamente superior o inferior al indicado 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 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<sup>3</sup>, 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 deben 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 embarque<sup>4</sup>.

Para los productos transportados a granel, estos detalles deberán indicarse en el documento que acompaña las mercancías.

---

<sup>3</sup> Para los fines de esta norma, esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria.

<sup>4</sup> Cuando los gobiernos indiquen su aceptación de esta Norma del Codex, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de esta sección 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
- No. de código de la escala de calibres y número de unidades cuando este 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 pertinentes 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.

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 95/35**  
**APENDICE IV**

**ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS LIMAS/LIMONES PERSAS**  
**(En el Trámite 3 del Procedimiento)**

**1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

Esta norma se aplica a las variedades comerciales de limas/limones persas obtenidas de *Citrus latifolia* Tan.<sup>1</sup> de la familia de las *Rutaceae*, que habrán de suministrarse frescas al consumidor. Se excluyen las limas destinadas a la elaboración industrial<sup>2</sup>.

**2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD**

**2.1 Requisitos mínimos**

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, las limas/limones persas deberán estar:

- intactos;
- firmes;
- sanos; deberá excluirse todo producto afectado por podredumbre o que esté de tal manera deteriorado que no sea apto para el consumo;
- limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles;
- prácticamente exentos de magulladuras;
- prácticamente exentos de daños causados por plagas;
- exentos de daños causados por temperaturas bajas;
- exentos de humedad externa anormal, excepto la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- exentos de cualquier olor y/o sabor extraños.

2.1.1 Las limas/limones persas se deben recolectar con cuidado teniendo en cuenta los criterios específicos de la variedad y la zona en que se cultivaron, el desarrollo y estado de maduración deben ser tales que les permitan:

- Soportar el transporte y la manipulación, y
- llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino.

**2.1.2 Contenido mínimo de jugo y coloración**

El contenido mínimo se calcula en relación al peso total de la fruta, efectuándose la extracción mediante prensa manual.

Contenido mínimo de jugo : 42%

Coloración: deberá ser normal para el tipo varietal y la zona de producción.

---

<sup>1</sup> Se trata de una lima ácida, que tiene frutos grandes, también llamada, según el país, Persa de Tahití, Bearss.

<sup>2</sup> Cuando los gobiernos indiquen su aceptación de la Norma Codex para las Limas/Limonos Persas, deberá notificar a la Comisión qué disposiciones de la norma serán aceptadas para su aplicación en el punto de importación, y cuáles disposiciones serán aceptadas para su aplicación en el punto de exportación.

## 2.2 Clasificación

Los limones se clasifican en tres categorías según se define a continuación :

### 2.2.1 Categoría "Extra"

Las limas/limones persas de esta categoría deben tener una calidad superior. Deben ser características de la variedad.

Las limas/limones persas de esta categoría deben estar exentas de defectos, a excepción de 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.

### 2.2.2 Categoría I

Las limas/limones persas de esta categoría deben ser de buena calidad. Deben ser características de la variedad.

Las limas/limones persas de esta categoría pueden tener los siguientes defectos leves, siempre que no afecten el aspecto general del producto, su calidad y estado de conservación y su presentación en el envase.

- defectos leves de forma;
- los defectos leves de color no deben exceder un total de  $\frac{1}{4}$  de la superficie del fruto;
- los defectos leves de la piel no deberán exceder de 1 cm<sup>2</sup>.

Los defectos no deberán afectar a la pulpa del fruto.

### 2.2.3 Categoría II

En esta categoría se incluyen las limas/limones persas que no reúnen las condiciones para pertenecer a las categorías superiores, pero que satisfacen los requisitos mínimos especificados en la Sección 2.1.

Podrán permitirse los siguientes defectos, siempre que las limas/limones persas conserven sus características esenciales en lo que respecta a la calidad, conservación y presentación:

- defectos de forma;
- los defectos de color no deben exceder un total de  $\frac{1}{2}$  de la superficie del fruto;
- los defectos de la piel no deberán exceder de 2 cm<sup>2</sup>.

Los defectos no deberán afectar a la pulpa del fruto.

## 3. DISPOSICIONES SOBRE LA CLASIFICACION POR CALIBRES

El calibre se determina por el diámetro máximo de la sección ecuatorial.

Calibre	Diámetro (mm)
1	58 - 67
2	53 - 62
3	48 - 57
4	46 - 52

#### **4. DISPOSICIONES SOBRE TOLERANCIAS**

En cada envase (o en cada lote para el producto presentado a granel) 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 limas/limones persas 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 limas/limones persas 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 limas/limones persas que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, a excepción de los frutos 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: 10 por ciento en número o en peso de limas/limones persas correspondientes al calibre inmediatamente superior o inferior al indicado en la Sección 3.

#### **5. DISPOSICIONES SOBRE LA PRESENTACION**

##### **5.1 Homogeneidad**

El contenido de cada envase (o lote para productos presentados a granel) debe ser homogéneo y contener únicamente limas/limones persas del mismo origen, variedad, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase (o lote para productos presentados a granel) debe ser representativa de todo el contenido.

##### **5.2 Envasado**

Las limas/limones persas deben envasarse de manera que queden debidamente protegidas.

Los materiales empleados en el interior del envase deben ser nuevos<sup>3</sup>, 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.

Las limas/limones persas deberán disponerse en los envases de acuerdo con el Código

---

<sup>3</sup> Para los fines de esta norma, esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria.

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 la manipulación, transporte y conservación apropiados de las limas/limones persas. Los envases (o lote si el producto se presenta a granel) deben 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, Codex Alimentarius, Volumen 1 - Requisitos Generales), 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>4</sup>

Para los productos transportados a granel, estos detalles deberán indicarse en el documento que acompaña las mercancías.

#### 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;
- Peso neto (facultativo);
- Calibre (código del calibre);

---

<sup>4</sup> Cuando los gobiernos indiquen la aceptación de esta Norma del Codex, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de esta sección se aplican.

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

7. **CONTAMINANTES**

7.1 **Metales Pesados**

Las limas/limones persas deberán estar exentas de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.

7.2 **Residuos de plaguicidas**

Las limas/limones persas deberán 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 al que se refieren las disposiciones de esta norma se prepare y manipule de acuerdo con lo estipulado en las secciones apropiadas 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 a este producto.

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 DEL CODEX PARA EL MANGOSTAN  
(En el Trámite 5 del Procedimiento)

1. DEFINICION DEL PRODUCTO

Esta norma se aplica a las variedades comerciales de mangostán obtenidas de *Garcinia mangostana* (L.), de la familia de las *Guttiferae* que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su preparación y envasado. Se excluyen los mangostanes destinados a la elaboración industrial.<sup>1</sup>

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

2.1 Requisitos mínimos

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales de cada clase y de las tolerancias permitidas, los mangostanes deberán:

- estar enteros, con el cáliz y el tallo intactos;
- tener aspecto fresco, con una forma, color y sabor característicos de la especie;
- estar sanos y exentos de descomposición o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo;
- estar limpios y prácticamente exentos de látex y de materias extrañas visibles;
- estar prácticamente exentos de plagas;
- estar prácticamente exentos de daños causados por plagas;
- 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;
- estar exentos de manchas pronunciadas.

El desarrollo y estado de los mangostanes deberán ser tales que les permitan proseguir el proceso de maduración hasta que alcancen el grado de madurez adecuado, resistir el transporte y la manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.

2.2 Clasificación

Los mangostanes se clasifican en dos categorías que se definen a continuación:

2.2.1 Categoría "extra"

Los mangostanes de esta categoría deberán ser de calidad superior, y característicos de la variedad y/o tipo comercial.

---

<sup>1</sup> Cuando indiquen su aceptación de la Norma del Codex para el Mangostán, los gobiernos deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de la Norma serán aceptadas para su aplicación en el punto de importación, y cuáles serán aceptadas para su aplicación en el punto de exportación.



Los mangostanes de esta categoría deberán estar exentos de defectos, salvo defectos superficiales muy leves en la cáscara, siempre y cuando éstos no afecten la calidad o el aspecto general del producto, su estado de conservación y su presentación en el envase.

### 2.2.2 Categoría I

Los mangostanes de esta categoría deberán ser de buena calidad y característicos de la variedad y/o tipo comercial.

Los mangostanes de esta categoría podrán tener 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 la cáscara y del cáliz, tales como magulladuras, raspaduras u otros daños mecánicos. La superficie total afectada no deberá exceder del diez por ciento.

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 peso de la fruta en gramos, conforme a la siguiente tabla:

Letra de Referencia	Peso en Gramos
A	30 - 50
B	51 - 75
C	76 - 100
D	> 100

## 4. DISPOSICIONES SOBRE TOLERANCIAS

En cada envase (o en cada lote para los productos presentados a granel) 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 mangostanes 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 mangostanes 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 Tolerancia de calibre

Para todas las categorías, diez por ciento en número o en peso de mangostanes correspondientes al calibre inmediatamente inferior o superior a los indicados en la Sección 3.

## **5. DISPOSICIONES SOBRE LA PRESENTACION**

### **5.1 Homogeneidad**

El contenido de cada envase (o lote, para los productos presentados a granel) deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por mangostanes del mismo origen, variedad, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase (o lote, para los productos presentados a granel) deberá ser representativa de todo el contenido.

### **5.2 Envasado**

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

El material utilizado en el interior de los envases deberá ser nuevo<sup>2</sup>, estar limpio y ser de calidad tal que evite danos 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 tinta o pegamento no tóxicos.

La disposición de los mangostanes en el envase se ajustará a lo estipulado 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 apropiados de los mangostanes. Los envases (o lotes si los productos le presentan a granel) deberán estar exentos de cualquier materia u olor extraños.

## **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; Codex Alimentarius Vol. 1 - Requisitos Generales), 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**

---

<sup>2</sup> Para los fines de esta norma, esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria.

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

En el caso de los productos transportados a granel, estos detalles deberán indicarse en el documento que acompaña las mercancías.

#### **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 (letra de referencia o escala de pesos);
- Peso neto (facultativo).

#### **6.2.5 Marca oficial de inspección (facultativo)**

### **7. CONTAMINANTES**

#### **7.1 Metales pesados**

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

#### **7.2 Residuos de plaguicidas**

Los mangostanes deberán 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 al que se refieren las disposiciones de esta norma se prepare y manipule de acuerdo con lo estipulado en las secciones pertinentes 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

---

<sup>3</sup> Cuando indiquen su aceptación de esta Norma del Codex, los gobiernos deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de esta sección se aplican.

Alimentarius y que sean pertinentes en relación con este producto.

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 DEL CODEX PARA EL POMELO**  
(En el Trámite 3)

**1. DEFINICION DEL PRODUCTO**

Esta norma se aplica a los pomelos obtenidos de *Citrus grandis* (L.) Osbeck (syn. *C. maxima* Merr.), de la familia de las *Rutaceae*, que habrán de suministrarse frescos al consumidor, después de su preparación y envasado. Se excluyen los pomelos destinados a la elaboración industrial.<sup>1</sup>

**2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD**

**2.1 Requisitos mínimos**

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

- estar enteros;
- estar sanos y exentos de descomposición o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo;
- estar limpios y prácticamente exentos de humedad externa anormal, excepto la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- estar prácticamente exentos de plagas;
- estar prácticamente exentos de daños causados por plagas;
- estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraños;
- estar exentos de manchas pronunciadas;
- estar exentos de daños causados por bajas temperaturas;
- tener una forma, sabor y olor característicos de la variedad.

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

**2.2 Clasificación**

Los pomelos se clasifican en las tres categorías que se definen a continuación:

**2.2.1 Categoría "extra"**

Los pomelos de esta categoría deberán ser de calidad superior, y característicos de la variedad y/o tipo comercial. Deberán estar exentos de defectos, con la excepción de defectos superficiales muy leves, siempre y cuando éstos no afecten al aspecto general del producto, su calidad, su estado de conservación y su presentación en el envase.

---

<sup>1</sup> Cuando los gobiernos indiquen su aceptación de la Norma del Codex para el Pomelo, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de la Norma serán aceptadas para su aplicación en el punto de importación, y cuáles para su aplicación en el punto de exportación.

### 2.2.2 Categoría I

Los pomelos de esta categoría deberán ser de buena calidad, y característicos de la variedad y/o tipo comercial.

No obstante, se podrán admitir los siguientes defectos leves, a condición de que no afecten al aspecto general del producto, a su calidad, su estado de conservación y su presentación en el envase:

- defectos leves de forma;
- defectos leves de la cáscara.

La superficie total afectada no deberá exceder del diez por ciento. Los defectos no podrán afectar en ningún caso a la pulpa de la fruta.

### 2.2.2 Categoría II

Esta categoría comprende los pomelos que no pueden clasificarse en las categorías superiores pero satisfacen los requisitos mínimos especificados anteriormente en la Sección 2.1.

Podrán permitirse los siguientes defectos, a condición de que los pomelos conserven sus características esenciales en cuanto a calidad, estado de conservación y presentación:

- defectos de forma;
- defectos de la cáscara.

## 3. DISPOSICIONES SOBRE LA CLASIFICACION POR CALIBRES

El calibre se determina por el peso de la fruta. Los pomelos se clasifican por calibres conforme a la siguiente tabla:

Letra de referencia	Peso (gramos)
A	< 700
B	700 - < 900
C	900 - < 1100
D	1100 - < 1300
E	1300 - < 1500
F	1500 - < 1700
G	≥ 1700

## 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 pomelos que no satisfagan los requisitos de la 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 pomelos que no satisfagan los requisitos de la 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 pomelos que no satisfagan los requisitos de la categoría ni los requisitos mínimos, con excepción de los productos afectados por descomposición 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 pomelos correspondientes al calibre inmediatamente superior o inferior a los indicados 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 pomelos de la misma variedad, origen, calidad, color y calibre. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

#### **5.2 Envasado**

Los pomelos deberán envasarse en cada envase de conformidad con el Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas.

### **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; Codex Alimentarius Vol. 1 - Requisitos Generales), 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 los productos presentados a granel), 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 que acompañen al envío.<sup>2</sup>

Para los productos transportados a granel, estos detalles deberán indicarse en el documento que acompañe las mercancías.

#### **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;
- peso neto (facultativo).

#### **6.2.5 Marca oficial de inspección (facultativo)**

## **7. CONTAMINANTES**

### **7.1 Residuos de plaguicidas**

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

---

<sup>2</sup> Cuando indiquen su aceptación de esta Norma del Codex, los gobiernos deberán notificar a la Comisión cuáles de las disposiciones de esta Sección se aplican.



## 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 pertinentes 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.

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.

PROYECTO DE CODIGO DE PRACTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE  
DE FRUTAS Y HORTALIZAS TROPICALES FRESCAS  
(En el Trámite 8 del Procedimiento)

SECCION I

Ambito de aplicación

1.1 En el presente 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 deben estudiar cuidadosamente la fiabilidad y calidad del servicio de transporte que suministran los diferentes transportistas, así como las tarifas aplicadas.* Se establecen o modifican los servicios y calendarios 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 también son excelentes fuentes de información, ya que muchos transportistas y sus agentes anuncian sus calendarios y destinos.

2.3 *Para la mayoría de grandes volúmenes de productos que deben ser transportados y almacenados durante una semana o más, se recomienda utilizar de ser posible remolques y contenedores refrigerados.* 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 un orden de horas y no de días.

**2.5** *Muchos productos se transportan por vía aérea en contenedores no refrigerados o sobre tarimas.* 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 de almacenamiento con control de temperatura 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 breves oportunidades del mercado, por ejemplo el comienzo de una estación 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, por ejemplo, las siguientes:

**2.7.1** Una capacidad de refrigeración de 42 000 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 50 a 75 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 comprueba 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, por ejemplo, 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 entra luz para comprobar que las juntas de las puertas dobles cierren 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 adecuado 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. Es conveniente que la zona de carga esté cerrada y refrigerada y, si es posible, que la zona de acceso a la plataforma de carga esté 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 tarimas;
  - carga unitaria de mercancías en tarimas o dispuestas en separadores de contenedores con montacargas de horquilla o gatos para tarimas.

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 tarimas, plataformas y **maderas de estiba**. Deberá dejarse suficiente espacio entre la fila superior de cajas y el techo del contenedor; esto se puede lograr cerrando las cajas de la fila superior con cinta adhesiva o pegamento o utilizando empaques de diseño adecuado para este fin. 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 Para impedir que las vibraciones y golpes causen daños durante el transporte y la manipulación, las cargas deberán asegurarse con uno o más de los materiales que se indican a continuación:

- trabas de aluminio o madera para inmovilizar la carga;
- relleno de tablero de fibra o cartón ondulado 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 100 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 con el fin de 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 u 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 frigorífico, las paredes, el techo, el piso y las 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 compatible con la vida y que la zona de la carga 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** **Los envases deben 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 prerrefrigeración, 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, engrapadas, entrelazadas), cajones, bandejas, bateas, tabiques o mamparas, y separadores de cartón ondulado o tablero de fibra;
- recipientes, jaulas (cosidas con alambre, clavadas), cestas, bandejas, cajones y tarimas 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, por ejemplo, las siguientes:

- caja ranurada de una pieza con solapas encoladas, engrapadas o de cierre automático;
- caja semirranurada de dos piezas con tapa;
- caja semirranurada de dos piezas con una tapa telescópica completa que forma paredes y esquinas resistentes;
- caja tipo Bliss de tres piezas con bordes engrapados 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. Por ejemplo, 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, según su naturaleza;
- 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 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 o aprobados u otras sustancias químicas;
- atmósfera modificada: los empaques, 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), por ejemplo, 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, la superficie máxima de la tarima de modo que la carga no sobresalga por arriba y sobresalga poco por abajo;
- manejar cargas unitarias y cargas mixtas sobre tarimas 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 tarimas.*** La mayoría de los centros de distribución están acondicionados para almacenar cargas sobre tarimas 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;
- acelerar la carga y descarga de los medios de transporte;
- obtener un funcionamiento más eficaz en los centros de distribución.

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

- tarimas o separadores normalizados de madera como los siguientes: 1 200 x 1 000 mm (48 x 40 pulgadas), 800 x 1 000 mm, 800 x 1 200 mm, 1 000 x 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 tarimas;
- 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 tarimas de madera deben ser lo suficientemente resistentes como para que se puedan almacenar cargadas.* Es necesario prever la manipulación con montacargas de horquilla y gato para tarimas. La parte inferior de la tarima deberá estar diseñada de tal forma que no impida la circulación del aire.

**3.8.1** Las tarimas deben contar en la parte superior con un número de tablas suficiente 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 tarima. Se puede utilizar una plancha de tablero de fibra con agujeros para la circulación del aire por toda la tarima.

**3.8.2** Las cajas no deben sobresalir de los bordes de las tarimas. El hecho de que sobresalgan puede 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 tarima y no quedan alineadas con el borde de ésta pueden desplazarse durante el trayecto.

**3.8.3** Las cargas sobre tarimas de contenedores que no están sujetas con flejes o mallas deberán tener al menos las tres filas superiores de contenedores apiladas transversalmente para asegurar la 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 tarimas.* Los separadores eliminan también el gasto de transportar y devolver las tarimas. Para cargar y descargar en las tarimas 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 tarimas para su almacenamiento. Los contenedores para transporte sobre separadores se apilan 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 puedan sujetarse y colocarse en los dientes o la plancha del montacargas de horquilla y elevarse 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 el uso de 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 un 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 duración 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, cuando se emplee, deberá llevarse a cabo lo antes posible después de la recolección. En el caso de la mayoría de los productos, la recolección deberá realizarse en las primeras horas de la mañana con el fin de reducir al mínimo el calor de 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 tarimas, 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, recipientes o contenedores para transporte a granel;
- 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, por ejemplo, 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.

ANTEPROYECTO DE CODIGO DE PRACTICAS PARA LA INSPECCION Y CERTIFICACION  
DE LA CALIDAD DE FRUTAS Y HORTALIZAS TROPICALES FRESCAS  
(En el Trámite 3)

1. **NORMAS GENERALES**

1.1 **Autoridad competente**

Los servicios nacionales de inspección y certificación de la calidad de un producto de exportación/importación son los encargados de velar porque todo certificado de calidad expedido por ellos sea fiable y refleje con exactitud los requisitos de la norma del Codex para tal producto, habiendo sido aceptada su norma de calidad por el Gobierno en cuestión de acuerdo con el procedimiento de aceptación del Manual de Procedimiento del Codex. El Gobierno podrá delegar parcial o temporalmente esta competencia.

1.2 **Productos afectados**

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

1.3 **Normas de calidad para el comercio exterior**

Las normas aplicables a la inspección y certificación de las exportaciones e importaciones 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 determinadas y aprobadas por otros organismos internacionales de normalización que hayan sido expresamente aceptadas y adoptadas por la Comisión del Codex Alimentarius.

La inspección y certificación de la calidad de las exportaciones e importaciones no se efectuarán 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 **Control y ejecución de la inspección**

La inspección y certificación de la calidad y el estado de los productos de exportación o importación podrán efectuarse:

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

1.4.2 En el lugar de destino o recepción. La inspección podrá efectuarse en terminales, aeropuertos, estaciones de ferrocarril, puertos, instalaciones de aduanas u otros lugares donde se disponga de instalaciones adecuadas para llevar a cabo la inspección. Si no las hubiera, el producto deberá llevarse al lugar más cercano donde pueda efectuarse la inspección sin interferencias.

### **1.5 Solicitud de inspección**

El exportador y/o importador tendrá la obligación de solicitar al Servicio, directamente o a través de representantes, que inspeccione el producto llenando una copia del documento oficial pertinente. Este documento deberá contener todos los datos necesarios para facilitar la identificación del producto. Además, el exportador y/o importador deberá ponerse en contacto con el Servicio de Inspección del país importador antes de la llegada del producto, a fin de que puedan hacerse los preparativos necesarios para la inspección de la importación.

### **1.6. Certificación y acuse de notificación**

El Servicio extenderá un certificado oficial de la calidad en el que se declare que el producto es apto para la exportación, sólo cuando se haya llevado a cabo la inspección física del producto, según lo dispuesto en los siguientes párrafos del presente 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 o un certificado de no conformidad.

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

El despacho de aduana, a la entrada del producto, no deberá efectuarse sin la presentación previa de uno u otro documento debidamente tramitados por el servicio nacional.

En el caso de las importaciones deberá presentarse, el certificado de control o el acuse de notificación extendido por el Servicio del país exportador a fin de que el Servicio del país importador pueda conocer su situación.

### **1.7 Muestreo**

La inspección se basará en muestras aleatorias, representativas de toda la remesa, de conformidad con el método y los límites establecidos a 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 de un producto requiera un análisis de laboratorio que lleve cierto tiempo, el producto se someterá a inspección con antelación suficiente para evitar posibles retrasos en su despacho. [En algunos casos, el envío podrá efectuarse mientras se esperan los resultados de laboratorio los cuales podrán ser presentados con posterioridad, pero antes de iniciarse la venta en el país importador.]

### **1.9 Petición de Inspección**

Si el producto es rechazado por el exportador o el importador, la parte interesada o su representante podrá presentar un recurso por escrito pidiendo una inspección, la cual se realizará dentro de las veinticuatro horas siguientes y, si es 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 de algún otro modo el producto para que el servicio nacional pueda expedir la certificación.

#### **1.10 Rechazo del producto**

El producto que se declare no apto para el consumo será retirado del lugar de la inspección a la mayor brevedad posible.

El producto rechazado para la importación o exportación permanecerá durante veinticuatro horas en el lugar de la inspección, a menos que haya alguna forma de garantizar que no será despachado abusivamente en la aduana.

El producto rechazado para la importación o exportación será objeto, cuando proceda de desclasificación, reetiquetado o reclasificación en la planta de preparación y envasado con el fin de subsanar los motivos del rechazo siempre que sea posible.

Los resultados de las inspecciones efectuadas como consecuencia de un recurso se considerarán determinantes a menos que el producto se reclasifique, reenvase o reacondicione de alguna otra manera. En tal caso, el solicitante podrá pedir una nueva inspección, que no se considerará una inspección en recurso.

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 ese producto no se exportará a menos que se etiquete o clasifique de nuevo de conformidad con el párrafo 3 de esta cláusula.

#### **1.11 Despacho del producto**

La inspección no se considerará finalizada hasta el despacho definitivo del producto. En caso de que se autorice el reacondicionamiento, se concederá al solicitante tiempo suficiente para reacondicionar el producto con miras a su despacho definitivo, teniendo en cuenta el carácter perecedero del mismo.

### **2. PROCEDIMIENTO DE INSPECCION**

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

El personal técnico del servicio de inspección podrá realizar [inspecciones previas], inspecciones o comprobaciones en los centros de producción, conservación y distribución, según corresponda, a fin de facilitar el proceso de inspección y certificación.

#### **2.2 Inspección en estaciones de origen y tránsito**

La inspección y/o el control obligatorio de los productos se realizarán en las estaciones de origen y tránsito situadas en el territorio nacional tanto por lo que respecta a las remesas completas como a las operaciones de carga y descarga.



Una vez concedida la autorización para la exportación, se precintarán los vagones, contenedores, camiones u otros medios de transporte o se aplicarán otros medios de identificación del lote inspeccionado.

Cuando el Servicio considere que, en el intervalo entre la inspección y la salida del medio de transporte, la calidad o estado del producto podría haberse deteriorado, podrá 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 párrafo anterior.

Los productos acompañados de un certificado de control de la calidad sólo se someterán normalmente a una nueva inspección en alguna las siguientes circunstancias:

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

## 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 frescas:

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

#### 1.2 Inspector de la calidad:

Persona autorizada, perteneciente a un servicio oficial o autorizado oficialmente de control de la calidad, con una capacitación apropiada y sistemática que le permite efectuar la inspección de la calidad.

#### 1.3 Remesa:

Cantidad de un producto proveniente de un solo expedidor presente en el momento de la inspección y descrita por un documento. La remesa puede incluir uno o más tipos de productos 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 solo lugar, posee características similares en lo que respecta a:

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

No obstante, si durante la inspección de las remesas (véase la sección 1.3), no es posible distinguir los diferentes lotes y/o presentar lotes por separado, todos los lotes de una determinada remesa podrán ser tratados como 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 toma temporalmente de un lote durante el control de la calidad.

**1.6 Muestra primaria**

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

**1.7 Muestra a granel:**

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

**1.8 Muestra reducida:**

Cantidad representativa del producto tomada de la muestra a granel cuyo tamaño es suficiente para permitir una evaluación en función de ciertos criterios. De una muestra a granel pueden tomarse varias muestras reducidas.

**2. APLICACION DEL CONTROL DE LA CALIDAD**

**2.1 Observaciones generales:**

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 corresponde a la calidad de la muestra a granel.

**2.2 Lugar del control**

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

**2.3 Presentación del producto:**

El exportador o su representante informará al Servicio de Control de la Calidad siempre que haya de exportarse una remesa.

El inspector de la calidad decide qué lotes han de inspeccionarse. La persona autorizada para ello o su representante se encargarán de presentar el producto. El procedimiento incluye la presentación de la muestra a granel (véase la sección 2.5.3) y el suministro de toda la información necesaria para identificar la remesa o los lotes.

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

**2.4 Identificación de los lotes y/o impresión general sobre la remesa**

Los lotes se identificarán sobre la base de su marcado u otros criterios. Si las remesas constan de varios lotes, el inspector de calidad deberá formarse una impresión general sobre la remesa con ayuda de los documentos que la acompañan o de las declaraciones relativas a la remesa. A continuación determinará en qué medida los lotes presentados se ajustan a la información que figura en dichos documentos.

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

## 2.5 Verificación del lote:

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

El envasado, incluido el material utilizado en el envase, 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 comprobará si son esos los que se han utilizado. Si la norma individual comprende disposiciones sobre la presentación, también se comprobará la conformidad con las mismas.

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

En primer lugar, se determinará si el marcado del producto se ajusta a las normas de calidad. Durante la inspección se comprobará 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 los lotes. Seleccionará al azar los envases que habrán de inspeccionarse o, en caso de productos a granel, los puntos del lote en los que se tomarán muestras.

Para que una remesa sea declarada insatisfactoria, la muestra a granel deberá constar de las cantidades mínimas siguientes:<sup>2</sup>

#### Productos envasados

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

---

<sup>1</sup> Los envases dañados no se usarán como parte de la muestra a granel. Se apartarán y se examinarán y registrarán por separado si fuera necesario.

<sup>2</sup> Sin embargo, un país participante podrá probar otro método de muestreo que no sea el indicado en la sección 2.5.3 si previamente ha notificado su intención a la oficina de inspección competente.

### Productos a granel

Cantidad del lote en kg, o número de bultos del lote	Cantidad de las muestras primarias que habrá de tomarse en kg, o número de bultos <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 promedio de las dos comprobaciones.

La conformidad con ciertos criterios, como la presencia o ausencia de defectos internos, puede comprobarse con muestras reducidas; esto se aplica en particular a los procedimientos de control en que se destruye 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 tomada inicialmente para la inspección.

#### **2.6 Control del producto:**

El producto deberá extraerse por completo de su envase para someterlo a control; el inspector de la calidad podrá omitir este trámite únicamente si el tipo de envase y la forma de presentación permiten inspeccionar el contenido sin sacar el producto del envase. La inspección de la homogeneidad, los requisitos mínimos, las categorías de calidad y el tamaño se realizará sobre la base de 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 ajusta 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 presentarse un informe sobre los resultados en forma de declaración, certificado de control, reclamación, etc. En caso de disconformidad, para el informe sobre los resultados del control podrán tomarse varios lotes conjuntamente si éstos son homogéneos en cuanto al tipo del producto, expedidor, país de origen, categoría de calidad y variedad o tipo comercial, siempre que ello se estipule en la norma.

Si se observan defectos, deberá informarse a la persona autorizada o a su representante sobre los motivos de la reclamación. Dicha información se comunicará de acuerdo con las

---

<sup>3</sup> En el caso de las frutas y hortalizas frescas voluminosas (más de 2 kg por unidad) las muestras primarias consistirán en cinco unidades como mínimo.

disposiciones legales de cada país. Si es posible ajustar el producto a la norma mediante una modificación del mercado, deberá informarse de ello a la persona autorizada para venderlo, o a su representante.

Si se observan defectos en un producto, podrá indicarse el porcentaje del producto que no se ajusta a la norma. Esto no será necesario si al modificar el mercado del producto es posible conseguir que éste se ajuste a la norma.

Los servicios de control establecerán y mantendrán un sistema de registro de los resultados de sus inspecciones, puesto que deberán 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 efectúe ningún envío de productos no conformes.

## **2.9 Reducción del valor a consecuencia del control de la calidad:**

Después del 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 Control no está obligado a devolver las unidades de la muestra a granel destruidas durante el control.

Cuando el control de la calidad se haya limitado al mínimo exigido a menos que la ley estipule lo contrario, no podrá reclamarse al Servicio de Control competente 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  
PARA FRUTAS Y HORTALIZAS TROPICALES FRESCAS

1.	Expedidor	CERTIFICADO DE CONTROL DE LA CALIDAD No. 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 envases	9.	Naturaleza del producto (variedad, si se exige en la norma)	10.	Categoría de calidad
				1.	Peso total bruto/neto <sup>3</sup> en kg
12.	<p>El susodicho servicio de inspección certifica, basándose en el control de una muestra, que en el momento de la inspección este producto cumple las normas de calidad del Codex.</p> <p>Aduana de salida .....</p> <p>Fecha y lugar del despacho</p> <p>.....</p> <p>Periodo de validez<sup>4</sup></p> <p>.....(días)</p> <p>..... Sello del servicio de inspección</p> <p>Inspector (nombre y apellido en letras de imprenta)</p> <p>Firma.....</p>				
13.	Observaciones				

<sup>1</sup> En caso de productos reexportados, indíquese su origen después de señalar cuál es su naturaleza.  
<sup>2</sup> Facultativo.  
<sup>3</sup> Suprimir según proceda.  
<sup>4</sup> Válido hasta el punto de salida del país (incluido el día de la inspección).

**ANEXO IV**

**PROYECTO DE CERTIFICADO DE ACUSE DE NOTIFICACION  
PARA FRUTAS Y HORTALIZAS TROPICALES FRESCAS**

CERTIFICADO DE ACUSE DE NOTIFICACION

País .....

Servicio/oficina de inspección .....

Nº de Certificado .....

La susodicha oficina de inspección certifica que (nombre y dirección de la compañía)  
.....  
.....

le ha notificado, antes del despacho, la remesa siguiente:

Naturaleza del producto y, donde sea pertinente, variedad	Categoría	Num. de envase	Peso total bruto/neto <sup>1</sup> en kg
.....	.....	.....	.....

Destino .....

Medio de transporte .....

Fecha prevista del despacho .....

Fecha .....

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

Firma .....

Sello del servicio de inspección

---

<sup>1</sup> Suprimir según proceda.



LISTA DE PRIORIDADES PARA LA NORMALIZACION  
DE FRUTAS Y HORTALIZAS TROPICALES FRESCAS

Granadilla	Chile
Coco fresco <sup>1</sup>	Ñame
Guayaba <sup>2</sup>	Jengibre
Longán	Yuca
	Chayote <sup>3</sup>

---

<sup>1</sup> Proyecto asignado a la India.

<sup>2</sup> Proyecto asignado a México en cooperación con la India.

<sup>3</sup> Proyecto asignado a Costa Rica en cooperación con Francia.