

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



S

OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

CX 5/95.2

CL 2001/30-FFV
Octubre de 2001

A: Puntos de Contacto del Codex
Organismos Internacionales Interesados

DE: Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius,
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias
FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia

ASUNTO: **SOLICITUD DE OBSERVACIONES SOBRE EL ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES DEL CODEX PARA EL CONTROL DE LA CALIDAD DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS**

PLAZO: 31 de enero de 2001

OBSERVACIONES: **A:** **Copias a:**
Mr. Miguel Aguilar Romo
Director General de Normas
Av. Puente de Tecamachalco 6, segundo piso,
Lomas de Tecamachalco Sección Fuentes,
C.P. 53950
Naucalpan de Juárez, Estado de México
CONM: (52) (5) 7 29 93 00, Ext. 4144, 4108
Directo: (52) (5) 7299480
Fax: (52) (5) 7299484
Correo electrónico: codexmex@economia.gob.mx
Secretario de la Comisión del
Codex Alimentarius
Programa Conjunto FAO/OMS
sobre Normas Alimentarias
FAO
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Roma, Italia
Fax: +39.06.5705.4593
Correo electrónico: codex@fao.org

ANTECEDENTES

1. Al considerar el Proyecto de Código de Prácticas para la Inspección y Certificación de la Calidad de las Frutas y Hortalizas Frescas, la 9ª reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (Ciudad de México, México, 9-13 de octubre de 2000) reconoció la importancia de elaborar un código de prácticas específico para la inspección y certificación de las frutas y hortalizas frescas al tiempo que observó que muchos aspectos contenidos en el Proyecto de Código ya estaban regulados por textos elaborados por el Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de las Importaciones y Exportaciones de Alimentos. Sin embargo, se observó que los Anexos al Proyecto de Código eran propios de la inspección y certificación de estos productos.
2. En vista de lo expuesto más arriba, el Comité decidió suspender el examen del cuerpo principal de Proyecto de Código e informar al Comité Ejecutivo en consecuencia.¹
3. El Comité decidió devolver los Anexos I al IV del Proyecto de Código al Trámite 2 para que fuera nuevamente redactado por el Canadá como *Anteproyecto de Directrices para el Control de Calidad de las Frutas y Hortalizas Frescas*, en el entendimiento de que el documento revisado sería circulado para comentarios en el Trámite 3 y ulteriormente examinado en la 10ª reunión del CCFFV. Al tomar esta decisión, se decidió que el nuevo texto tendría en cuenta los comentarios presentados por escrito en esa reunión así como los textos elaborados por el Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de las Importaciones y Exportaciones de Alimentos y organizaciones internacionales involucradas en la elaboración de textos relativos a la inspección y certificación de la calidad de las frutas y hortalizas frescas.²

¹ ALINORM 03/3, parr. 26 & App. III

² ALINORM 01/35, parrs. 75-78

4. Se invita a los gobiernos y los organismos internacionales interesados a que formulen sus observaciones en el Trámite 3 sobre el *Anteproyecto de Directrices para el Control de Calidad de las Frutas y Hortalizas Frescas* según se ha indicado anteriormente.

ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA EL CONTROL DE LA CALIDAD DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

Los sistemas de inspección y certificación de frutas y hortalizas frescas tendrían que ser regulados por unas directrices que aseguren la coherencia en los procedimientos de inspección. En este documento se proporciona una estructura para la inspección de frutas y hortalizas frescas, con el fin de facilitar prácticas de comercio leales, y reducir al mismo tiempo al mínimo las barreras técnicas injustificadas al comercio. Estas Directrices deberían utilizarse conjuntamente con los *Principios del Codex para la Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos* (CAC/GL 20-1995) y las *Directrices del Codex para el Intercambio de Información entre Países sobre casos de Rechazo de Alimentos Importados* (CAC/GL 25-1997).

1. DEFINICIONES

Sistemas oficiales de inspección y sistemas oficiales de certificación:¹

Se entiende por sistemas oficiales de inspección y sistemas oficiales de certificación, los sistemas administrados por un organismo oficial competente facultado para ejercer una función de reglamentación o de ejecución o ambas.

Sistemas de inspección oficialmente reconocidos y sistemas de certificación oficialmente reconocidos:¹

Se entiende por sistemas de inspección oficialmente reconocidos y sistemas de certificación oficialmente reconocidos, los sistemas que han sido oficialmente autorizados o reconocidos por un organismo oficial competente.

Inspector de calidad:

Persona autorizada de un sistema oficial de inspección y un sistema oficial de certificación reconocidos que cuenta con una capacitación apropiada y actualizada que le habilitan para efectuar la inspección de calidad.

Certificación:¹

Se entiende por certificación el procedimiento mediante el cual los organismos oficiales de certificación o las autoridades oficiales reconocidas garantizan por escrito o de un modo equivalente que los alimentos o sistemas de control de alimentos sean conformes a los requisitos. La certificación de alimentos puede basarse, según los casos, en una serie de actividades de inspección, como por ejemplo, la inspección continua y directa, la verificación de los sistemas de garantía de calidad y el examen de los productos terminados.

Inspección:¹

Se entiende por inspección el examen de los productos alimenticios o de los sistemas de control de las materias primas alimenticias, su elaboración y distribución, en el que se incluyan ensayos durante el proceso y pruebas del producto terminado, con el fin de comprobar que los productos se ajustan a los requisitos.

Requisitos:¹

Se entiende por requisitos los criterios establecidos por las autoridades competentes en relación con el comercio de productos alimenticios y que comprenden las condiciones para unas prácticas comerciales leales.

Consignación:²

Cantidad de un producto expedido o recibido en una sola vez que corresponde a un contrato particular o un documento de embarque. La consignación puede constar de uno o varios tipos de productos; puede estar compuesta por uno o más lotes de frutas y hortalizas frescas.

Lote:²

Cantidad declarada de producto que se presume tiene características uniformes tomadas de la consignación, y que permite evaluar la calidad de la consignación. Por características uniformes se entiende:

el mismo

- envasador y/o expedidor
- país de origen

¹ Definición tomada de los *Principios del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos*.

² Tomado de la Organización Internacional de Normalización (ISO) 874, Frutas y hortalizas frescas - Muestreo

- naturaleza del producto
- categoría del producto
- calibre (si el producto está clasificado por calibres)
- variedad o tipo comercial (según las disposiciones pertinentes de la norma)
- tipo de envase y presentación.

Muestreo: ²

Una serie de muestras primarias, aproximadamente del mismo tamaño, tomadas de diferentes puntos del lote durante la inspección.

Muestra primaria: ²

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

Muestra global: ²

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

Muestra reducida: ²

Cantidad representativa de producto obtenida por reducción, si fuera necesario, de la muestra a granel en cantidad suficiente para permitir una evaluación según determinados criterios. Pueden extraerse diversas muestras reducidas de una muestra a granel.

2. APLICACIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS DE INSPECCIÓN

2.1 OBSERVACIONES GENERALES

La inspección deberá efectuarse mediante la evaluación de muestras a granel tomadas al azar de los lotes que han de someterse a inspección. Se basa en el principio de presunción de que la calidad del producto se ajusta a la calidad de la muestra a granel. Sin embargo, en algunos casos, por ejemplo, para verificar la presencia de una irregularidad diferente de cualquier tipo, se efectuará un muestreo selectivo. El muestreo no puede realizarse al azar. Por lo tanto, antes de comenzar el muestreo, deberá definirse su finalidad, es decir, deberán especificarse las características que han de analizarse.

2.2 LUGAR DE INSPECCIÓN

La inspección podrá efectuarse en el punto de expedición, durante el transporte o en el lugar de importación.

2.3 PREPARACIÓN DE UN LOTE PARA EL MUESTREO:

Una persona que desee hacer inspeccionar una consignación o un lote de un producto, deberá notificar, por lo menos 24 horas antes (48 horas si no hay un inspector de calidad en la zona), al Organismo de Control de Calidad que hay una consignación o lote que se desea someter a inspección. La persona deberá suministrar toda la información necesaria para la identificación de la consignación o los lotes.

La consignación o lote deberá prepararse para el muestreo de manera tal que se puedan tomar las muestras sin dificultad ni pérdida de tiempo. Esto quiere decir que el solicitante de la inspección deberá colocar la consignación o lote de manera que sea completamente y fácilmente accesible para su inspección y pueda mostrarse cabalmente la calidad y la condición del producto. Un vehículo completamente o parcialmente cargado no se considera accesible. El solicitante de la inspección debe o bien descargar completamente el vehículo o abrir un paso en el vehículo de manera que puedan alcanzarse todas las muestras al azar.

Las muestras tendrán que ser tomadas por el Organismo de Control de Calidad o por órganos oficialmente reconocidos.

Si se requieren muestras reducidas para realizar inspecciones más detalladas, el inspector de la calidad las señalará y seleccionará de la muestra global.

Si no fuera posible distinguir entre los diferentes lotes o presentar lotes individuales, todos los lotes de una consignación específica podrán considerarse como un único lote si son similares en lo que respecta al tipo de producto, expedidor, país de origen, categoría de calidad y variedad o tipo comercial, si ello está previsto en la norma.

En el punto de importación, cada lote deberá someterse a muestreo separadamente, pero si el lote presenta daños debidos al transporte, deberán aislarse las porciones dañadas del lote y someterlas a muestreo separadamente de las porciones sanas. Del mismo modo, si el consignatario considera que la consignación no es uniforme, aun cuando el consignador no lo haya indicado, deberá dividirse en lotes uniformes y cada lote será sometido a muestreo, de común acuerdo entre el comprador y el vendedor, a no ser que hayan decidido de otra forma.

2.4 IDENTIFICACIÓN DE LOS LOTES Y/O OBTENCIÓN DE UNA IMPRESIÓN GENERAL DE LA CONSIGNACIÓN

Los lotes se identificarán por su marcado u otros criterios. Si las consignaciones constan de varios lotes, el inspector de la calidad deberá formarse una impresión de conjunto de la consignación basándose en los documentos de acompañamiento o las declaraciones formuladas acerca del mismo. Luego determinará en qué medida los lotes se ajustan a la información presentada en dichos documentos.

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

2.5 ASISTENCIA AL INSPECTOR DE CALIDAD

El solicitante de la inspección deberá proporcionar

- instalaciones adecuadas en un lugar donde no transiten vehículos ni existan otros peligros, y donde la inspección pueda hacerse con toda seguridad;
- una mesa de clasificación adecuada donde puedan inspeccionarse los productos;
- instalaciones adecuadas y debidamente alumbradas donde puedan inspeccionarse los productos. Esto significa que la luz procede de una fuente natural o artificial. La intensidad de la iluminación deberá ser por lo menos de 540 lux a la altura de la mesa de clasificación;
- balanzas cuando se necesiten para la inspección; y
- al inspector toda la ayuda que necesite.

2.6 VERIFICACIÓN DEL LOTE

2.6.1 Evaluación del envasado y la presentación sobre la base de las muestras primarias

El envasado, incluido el material utilizado en el mismo, serán examinados para determinar su idoneidad y limpieza de conformidad con lo establecido en las normas de calidad. Si sólo se permiten determinados tipos de envasado, el inspector de la calidad verificará si se han utilizado o no las normas pertinentes. Si la norma en cuestión comprende disposiciones sobre la presentación, también se verificará la conformidad con las mismas.

2.6.2 Verificación del marcado sobre la base de las muestras primarias

El inspector de calidad determinará si el marcado del producto se ajusta a las normas de calidad. Se verificará también la exactitud del marcado.

2.6.3 Muestreo:

El inspector de la calidad determinará el tamaño de la muestra global para poder evaluar el lote para inspeccionar. Seleccionará los envases que habrán de ser inspeccionados o, en el caso de productos a granel, los puntos del lote de los cuales se extraerán las muestras individuales.

1) Productos envasados³

En el caso de productos envasados (envases de madera, de cartón, bolsas, etc.), se seleccionarán al azar las muestras según se indica en el Cuadro 1.

³ Los cuadros 1 y 2 se han tomado de ISO 874, Frutas y Hortalizas Frescas – Muestreo. El país participante puede experimentar con otro método de muestreo que no sea el estipulado, si ha notificado previamente su intención al Organismo del Control de Calidad competente.

Cuadro 1 – Número de envases que deben extraerse

Número de envases similares en el lote	Número de envases que deben extraerse, en que cada uno constituye una muestra primaria
Hasta 100	5
101 – 300	7
301 – 500	9
501 – 1 000	10
Más de 1 000	15 (como mínimo)

2) Productos a granel³

Se tomarán al azar por lo menos cinco muestras de cada lote, en función de la masa total o el número total de bultos indicado en el Cuadro 2. En el caso de frutas y hortalizas voluminosas (más de 2 kg por unidad) las muestras primarias deberán constar por lo menos de cinco unidades.

Cuadro 2 – Tamaño de las muestras primarias

Masa del lote (en kilogramos) o número total de bultos en el lote	Masa total de las muestras primarias (en kilogramos) o número total de bultos que deben extraerse
Hasta 200	10
201 – 500	20
501 – 1 000	30
1001 – 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, tomará más muestras y expresará los resultados globales como promedio de las dos inspecciones.

La conformidad con determinados criterios, como la presencia o ausencia de defectos internos, puede verificarse con muestras reducidas; esto se aplica en particular a los casos en que las prácticas de control destruyen el valor comercial del producto (por ejemplo, patatas con su interior hueco). 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 global extraída inicialmente para la inspección.

2.7 INSPECCIÓN DEL PRODUCTO:

El producto deberá extraerse completamente del envase para someterlo a las pruebas de inspección; el inspector de la calidad podrá omitir este paso únicamente si el tipo de envase y la forma de presentación permiten examinar el contenido sin vaciar el envase. La inspección de la homogeneidad, los requisitos mínimos, las categorías de calidad y calibre se realizarán con la muestra global. Si se detectan defectos, el inspector de la calidad determinará el porcentaje respectivo del producto que no se ajuste en número o en peso a la norma. Los resultados de cada muestra primaria examinada se registrarán en una hoja oficial de datos 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.

2.8 INFORME SOBRE LOS RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN

De conformidad con las disposiciones jurídicas vigentes en cada país y según los resultados de la inspección, podrá emitirse un informe de los resultados en forma de declaración, es decir, certificado de control, reclamación, etc. En los casos de no conformidad, el informe de los resultados de la inspección podrá considerar varios lotes conjuntamente si éstos son homogéneos en cuanto al tipo del producto incluyendo variedad, expedidor, país de origen, categoría de calidad, si ello está estipulado en la norma.

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

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

El Organismo de Control de Calidad deberá establecer y mantener un sistema de registro de los resultados de las inspecciones, puesto que deberán expedir un certificado oficial de cada una de las inspecciones realizadas.

2.9 PRODUCTOS NO CONFORMES

La persona autorizada o su representante deberán asegurarse de que no se envíen consignaciones de productos no conformes.

2.10 REDUCCIÓN DEL VALOR A CONSECUENCIA DEL CONTROL DE LA CALIDAD

Después de la inspección, la muestra global se pone a disposición de la persona autorizada o su representante.

A no ser que la ley estipule lo contrario, el Organismo de Control de Calidad no está obligado a devolver las unidades de la muestra global destruidas durante las pruebas de inspección.

Si la inspección se ha limitado al mínimo necesario (salvo que la ley estipule otra cosa), no podrá reclamarse al Organismo de Control de Calidad ninguna indemnización por la pérdida de valor comercial del producto.

ANEXO I**CERTIFICADO DE LA CALIDAD PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS**

El certificado de la calidad para las frutas y hortalizas frescas deberá ser emitido de conformidad con las Directrices del Codex para Modelos Genéricos de Certificados Oficiales y para la Preparación y Emisión de Certificados (CAC/GL 38-2001)

NOTAS EXPLICATIVAS ACERCA DEL USO DEL CERTIFICADO DE CONTROL

Las notas que figuran a continuación tienen por objeto ayudar a los inspectores a utilizar el certificado de control.

Recuadro No. 1 – Nombre y dirección del exportador o compañía exportadora. Podrá utilizarse también un código de identificación emitido o aprobado por el Organismo de Control de Calidad.

Recuadro No. 2 – Nombre y dirección o símbolo de identificación marcado en el envase, cuando sea diferente del mencionado en la sección 1; si es idéntico, no es necesario completar esta sección. Cuando sean varios los agentes de envasado, podrá escribirse la palabra “varios”.

Recuadro No. 3 – Título o sigla del Organismo de Control de Calidad oficial nacional.

Recuadro No. 4 – Nombre del país productor, cuando la inspección se realice en ese país. Cuando se trate de productos reexportados o productos de varios orígenes (nacionales o internacionales), el país de origen deberá indicarse en la sección 9, inmediatamente después de la naturaleza del producto; la sección 4 se dejará en blanco o se trazará en ella una línea.

Recuadro No. 5 – Nombre del país a donde se envía el producto. Sin embargo, si en el momento de la inspección se desconoce el país del destino final – en particular cuando el transporte sea marítimo o aéreo – este dato se reemplazará por la palabra “desconocido”.

Recuadro No. 6 – Número de vagón, número de registro del camión, número de contenedor, número de embarcación (se podrá indicar “por mar”) o “por aire”.

Recuadro No. 7 – Especificar cualquier reglamento nacional relacionado con la exportación del producto en cuestión.

Recuadro No. 8 – Número y tipo de envases (cajas, bandejas, cajas de cartón, etc.) La especificación del tipo de envase es facultativa.

Recuadro No. 9 – Tipo de producto (manzanas, melocotones (duraznos), etc...) seguido del nombre del país de origen si se re-exporta el producto o es de orígenes diversos (nacional o extranjero). Nombre de la variedad (Golden Delicious, Dixired, etc.) cuando la norma lo especifique.

Recuadro No. 10 – Especificar la categoría de la calidad: EXTRA, I o II.

Recuadro No. 11 – Especificar el peso total neto o bruto de la consignación, según se indica en la hoja de pesaje o nota de la consignación.

Recuadro No. 12 – Oficina de aduanas de salida: especificar el lugar donde se efectúa el trámite aduanero. Este dato es facultativo.

- Duración de la validez; especificar el número de días de validez del certificado, es decir, hasta el punto de salida del país de exportación (incluyendo el día de la inspección). El número de días lo determinan las autoridades nacionales competentes basándose en criterios específicos de cada país (naturaleza del producto, estación del año, lugar de producción, etc.)
- Inspector: nombre de la persona que haya inspeccionado la consignación.
- Firma: firma de la persona que haya inspeccionado la consignación.
- Lugar y fecha de emisión: lugar donde se ha inspeccionado el producto y la fecha de emisión del certificado.

Recuadro No. 13 – Reservado para cualquier observación adicional. El inspector deberá eliminar este recuadro cuando no haya observaciones que hacer.

CERTIFICADO DE LA CALIDAD PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

1 Exportador e importador		CERTIFICADO DE CONTROL DE LA CALIDAD No. _____ Este certificado está destinado al uso exclusivo del Organismo de Control de Calidad	
2 Envasador indicado en el envase (si es diferente del exportador)		3 Organismo de Control de Calidad _____	5 País de destino _____
		4 País de origen*	
6 Identificación del medio de transporte		7 Espacio reservado para disposiciones nacionales	
8 Número (y tipo) de envase**	9 Naturaleza del producto (variedad, si está estipulada en la norma)	10 Categoría de calidad	11 Peso bruto/neto*** total en kg
12 El Organismo de Control de Calidad antes mencionado certifica, basándose en un examen por muestreo, que en el momento de la inspección la consignación a que se hace referencia aquí se ajusta a las normas de calidad vigentes.			
Aduana de salida** Período de validez **** _____(días)		Fecha y lugar de emisión	
Inspector (nombre y apellido con letras mayúsculas) Firma _____		Sello del Organismo de Control de Calidad	
13 Observaciones			

* Cuando el producto se reexporta, indicar su origen después de anotar la naturaleza del mismo.

** Facultativo.

*** Suprimir según convenga.

**** Válido hasta el punto de salida del país (incluir días de inspección)

ANEXO II

**CERTIFICADO DE ACUSE DE RECIBO DE NOTIFICACIÓN PARA FRUTAS Y
HORTALIZAS FRESCAS**

CERTIFICADO DE ACUSE DE RECIBO DE NOTIFICACIÓN

País _____			
Organismo/ Oficina del Control de Calidad _____ _____ _____			
Certificado No. _____			
La oficina de inspección antes indicada certifica que (nombre y dirección de la empresa) le ha notificado la siguiente consignación, antes de su expedición:			
Naturaleza del producto y, si procede, variedad	Categoría	No. de envases	Peso total bruto/neto ⁴ en kg.
Destino _____			
Medio de transporte _____			
Fecha prevista de expedición _____			
Fecha _____			
Inspector _____ (nombre y apellido con letras mayúsculas)			
Firma _____			
Sello del Organismo de Control de Calidad			

⁴ _____
Suprimir según convenga