

# comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES  
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL  
DE LA SALUD



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

Tema 3c del programa

CX/FFV 02/07

CX/FFV 02/07 Add.1

## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

*Décima reunión  
Ciudad de México, 10-14 de Junio de 2002*

*Proyecto de Norma del Codex para las Naranjas, Incluida la Guía para Determinar los Daño:  
Congelación*

*(Observaciones en el Trámite 6)*

# S

### INDIA

El porcentaje más alto (38%), como lo sugirió Cuba, puede crear problemas de comercialización para muchos países productores de cítricos como la India. Queremos señalar que el color verde de las naranjas no tiene nada que ver con sus condiciones de madurez. La fruta es verde debido a que en un clima tropical cálido no se desarrollan los pigmentos de color, aunque si pueden desarrollarse en su interior, y el fruto tener el porcentaje requerido de jugo, y la relación entre TSS y ácido. Esta información la ha proporcionado el Centro Nacional de Investigación para Cítricos en la India, según el cual, el nivel mínimo de contenido de jugo no debe exceder 35% como es el caso en otras variedades de naranjas. También existen los índices de otros parámetros de Brix y de madurez para satisfacer los requerimientos de madurez. En la última sesión del CCFFV, se ha acordado incluir las variedades Nagpur, Coorg, Khasi y Garut a la categoría relacionada a un contenido mínimo de jugo de 33%. Por consiguiente, la India apoya la siguiente formulación de las secciones 2.1.2 y 2.1.3.

#### **1. Sección 2.1.2**

Se permite que las naranjas producidas en áreas tropicales bajo condiciones de temperatura y de humedad relativa altas durante el periodo de desarrollo, tengan un color verde (*no verde oscuro*) siempre que satisfagan los requerimientos de madurez mínima establecidas para este tipo de frutas en la sección 2.1.3.

*Las naranjas que satisfacen los requerimientos establecidos en la sección 2.1.1. pueden “desenverdesarse”. Este tratamiento está permitido sólo si no se modifica otra característica organoléptica natural. Se debe llevar a cabo de la manera prescrita por las autoridades administrativas en cada país y bajo su supervisión, si se requiere.*

*La coloración debe ser típica de la variedad. Sin embargo, se permiten las frutas de color verde (no verde oscuro) siempre que satisfagan los requerimientos mínimos de madurez.*

#### **2. Sección 2.1.3**

*Requerimientos de madurez –el contenido mínimo de jugo se calcula con relación al peso total de la fruta. La extracción es por medio de una prensa manual. Para la determinación de los sólidos solubles totales (TSS) como grado de Brix y el contenido de acidez se debe tomar una muestra representativa del jugo de la fruta. El índice de madurez se calcula como relación entre el TSS y la acidez.*

El contenido mínimo de jugo será del 33% para los grupos de naranja Nave, Nagpur, Khasi, Coorg y Graut y de 35% para las otras variedades.

Para cultivos de color verde en áreas tropicales, mencionadas en la sección 2.1.2, aplican los siguientes requerimientos de madurez:

Contenido mínimo de jugo	:	35%
TSS mínimo	:	7,50 Brix
Índice de madurez	:	8: 1

### **POLONIA**

La Inspección de la Calidad de Agricultura y Alimentación en su función de punto de contacto del Codex Nacional Polaco, presenta los siguientes comentarios acerca de:

- CX/FFV 02/07 – Anteproyecto de Norma del Codex para las Naranjas,
- CX/FFV 02/09 – Anteproyecto de Norma del Codex para las Manzanas.

Por lo que respecta a los niveles máximos de metales pesados en las frutas y hortalizas, queremos informarles que los reglamentos alimentarios polacos establecen los siguientes límites adicionales para el mercurio, arsénico y zinc:

- Para frutas frescas y congeladas: Hg - no más de 0,01 mg/kg;  
As – no más de 0,2 mg/kg;  
Zn – no más de 10 mg/kg,
- 
- Para hortalizas frescas y congeladas: Hg – no más de 0,02 mg/kg;  
As – no más de 0,2 mg/kg;  
Zn - no más de 10 mg/kg, con algunas excepciones para la lechuga y el rábano  
(*Raphanus sativus*).

De acuerdo a los reglamentos antes mencionados, el nivel máximo permitido de cadmio es el siguiente:

- Para frutas no más de 0,02 mg/kg,
- Para hortalizas y bayas no más de 0,03 mg/kg.

Los mismos límites aplican para los tomates y las uvas de mesa en Polonia (ver: Anteproyecto de Norma del Codex para Jitomates – CX/FFV 02/11 y Anteproyecto de Norma del Codex para Uvas de Mesa – CX/FFV 02/10).

### **COMUNIDAD EUROPEA**

La Comunidad Europea agradece el Secretariado del Codex por haber añadido el Anexo III al proyecto de norma Codex para las naranjas que permite situar fácilmente las principales diferencias que existen entre este proyecto y la norma CEE/ONU en vigor, lo que facilitará en gran parte los trabajos del CCFFV a su próxima sesión.

## 2.1. características mínimas

- segundo guión: podría suprimirse la exigencia de firmeza para las naranjas, puesto que frutas no firmes no podrían darse por sanos (tercer guión). Por el contrario, el segundo guión puede dejar entender que las naranjas deben de ser especialmente firmes, mientras que esta fruta no lo es nunca completamente. La Comunidad sugiere pues la supresión del segundo guión.

- 6o y 7o guiones: la Comunidad comprende las razones que llevaron al Comité a adoptar estos dos guiones en la última sesión. Considera que la redacción inicial era más simple y preferiría que estos dos guiones estén sustituidos por el siguiente guión:

"- libres de señales de desecación interna"

Esta redacción es a la vez más simple y equivalente: señales de desecación son inevitablemente externas, y, cuando estas señales existen, la desecación interna alcanzó un nivel inaceptable.

- último guión: la Comunidad propone que se suprima la nota de pie de página nº 2. El uso de productos de acuerdo con las recomendaciones del CCPR o del CCFAC no se puede considerar como dejando un "olor extraño". La nota de pie de página en cuestión no es necesaria pues.

### 2.1.1

La Comunidad propone añadir el párrafo siguiente (actualmente situado en cuarto párrafo de 2.1.2.):

"Las naranjas que satisfarán a las disposiciones del presente apartado podrán ser desverdizadas." Este tratamiento solo está permitido si los caracteres organolépticos naturales no son modificados. El tratamiento en cuestión deberá efectuarse según las modalidades decretadas por las autoridades administrativas de cada país y bajo su control."

## 2.3. (ex2.2) Clasificación

La Comunidad propone ajustar el texto Codex al de la CEPE/NU, las diferencias no siendo sustancial entre los dos:

- en el apartado 2.3.2. (ex 2.2.2), segundo párrafo: se suprimen las palabras "teniendo en cuenta el período de cosecha y la zona de producción".

- en el apartado 2.3.2, tercer guión, leer:

"- ligeros defectos de epidermis que se producen en la formación de la fruta, **como incrustaciones plateadas, quemadura...** "

- en el apartado 2.3.2, tercer guión, leer:

"- defectos de epidermis que se producen en la formación de la fruta, **como incrustaciones plateadas, quemadura...** "

## 3. Calibración

La Comunidad Europea manifiesta su acuerdo por las propuestas de modificaciones que figuran en Anexo I del documento CX/FFV 02/8 por lo que se refiere a las naranjas.

La Comunidad Europea desea además conseguir la mayor armonización posible de la norma Codex para las naranjas con la norma CEPE/NU para los cítricos.

La Comunidad propone en consecuencia de las siguientes modificaciones:

"El calibre viene determinado por el diámetro de la sección ecuatorial de la fruta, de acuerdo con el siguiente cuadro:"

<b>Calibre</b>	<b>Diámetro (mm)</b>
<b>0</b>	<b>92-110</b>
1	87-100
2	84-96
3	81-92
4	77-88
5	73-84
6	70-80
7	67-76
8	64-73
9	62-70
10	60-68
11	58-66
12	56-63
13	53-60

Las naranjas pueden calibrarse por número de fruta. En este caso, con tal que las normas de homogeneidad de calibre previstas por la norma se respeten, los frutos de un mismo envase pueden situarse a caballo de dos calibres adyacentes.

Se excluyen las naranjas de un diámetro inferior a 53 mm..

**La homogeneidad en la calibración corresponde a las escalas de calibre indicadas más arriba, excepto en los siguientes casos:**

i) para los frutos presentados en capas guardadas **en el envase, incluidos los envases unitarios destinados a la venta al consumidor**, la diferencia entre el fruto más pequeño y el fruto más grande, en un mismo envase, no debe superar los siguientes límites, en un mismo código de calibre o, en el caso de naranjas calibradas por número de frutas, en dos calibres consecutivos:

Calibres 0 a 2	11 mm.
Calibres 3 a 6	9 mm.
Calibres 7 a 13	7 mm.

ii) para frutas que no se presentan en capas **guardadas en los envases y en envases unitarios rígidos destinados a la venta directa**, la diferencia entre el fruto más pequeño y el fruto más grande, en un mismo envase, no debe superar la amplitud del calibre conveniente de la escala de calibre, o, en el caso de naranjas calibradas por número de frutas, la divergencia en mm. del uno de los dos códigos consecutivos interesados,

iii) para frutas presentadas a granel **en bulk bins y los frutos presentados en envases unitarios no rígidos (redes, bolsas, etc...)** destinados a la venta directa, la diferencia entre el fruto más pequeño y el fruto más grande, en un mismo envase, no deben superar la amplitud que resulta del agrupamiento de tres calibres consecutivos de la escala de calibre."

#### 4. Tolerancias

- en el apartado 4., suprimir la referencia a los productos transportados a granel (las palabras entre paréntesis). Las naranjas no nos parecen ya transportarse a granel en la unidad de transporte cuando se destinan al mercado de frescos, sino más bien en bulk bins.
- en el apartado 4.2, suprimir las palabras "en el caso de lotes transportados a granel"

#### 5. Presentación

- en el apartado 5.1, suprimir los paréntesis que hacen referencia al transporte de los productos a granel.
- al apartado 5.2, el párrafo presente en la norma CEPE/NU por lo que se refiere a la utilización de sustancia que tiende a modificar las características naturales y, en particular, el gusto y el olor de las frutas, a excepción de los agentes conservadores, debería añadirse:

"Está prohibido emplear una sustancia cualquiera que tiende a modificar las características naturales de las naranjas, y, en particular, su olor <sup>A</sup> o su sabor."

A: se autoriza el empleo de agentes conservadores o de cualquier otra sustancia química susceptible de dejar subsistir sobre la epidermis de la fruta un olor extranjero, en la medida en que se ajusta a la normativa del país importador."

- en el apartado 5.2.1, el segundo párrafo debe ser completado por la siguiente frase:

"No obstante, se permitirá que los cítricos lleven adherida una rama corta, no leñosa, provista de algunas hojas verdes."

- en el apartado 5.3, b), para tener en cuenta las modificaciones aquí arriba, se propone suprimir las palabras "de acuerdo con las escalas de calibre o para los productos a granel..." y en d) (que debe reelegirse c), los apartados i) e ii)

#### 6. Etiquetado

- en el apartado 6.1.1, suprimir los paréntesis (producidos a granel) y sustituir a la palabra "puede" por la palabra "debe". La Comunidad considera que el nombre de la variedad para las naranjas es una información importante que debe ser objeto de un marcado obligatorio.
- en el apartado 6.2, suprimir el segundo párrafo (producidos a granel)
- en el apartado 6.2.2., suprimir la palabra "facultativa" (mencionar anteriormente)
- en el apartado 6.2.4., tercer guión, leer:

"- código de calibre (o, cuando frutas calibradas por número de frutas están a caballo de dos calibres adyacentes, códigos de calibre o diámetro mínimo y diámetro máximo en mm.) y número de frutas en el caso de frutas presentadas en capas guardadas en el envase."

#### Anexo

La Comunidad desea que la guía de evaluación que figura adjunto esté suprimida. Ninguna otra norma del Codex contiene tales disposiciones interpretativas. Por razones de coherencia, parece pues conveniente no incluir tal guía.