

comisión del codex alimentarius

S



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 3(b) del programa

CX/FFV 02/6
Febrero 2002

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

10ª reunión,

Ciudad de México, México, 10-14 de junio de 2002

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS PITAHAYAS

Se invita a los gobiernos y organismos internacionales interesados que deseen formular observaciones sobre el *Proyecto de Norma del Codex para las Pitahayas, (en el Trámite 6)* (véase ALINORM 01/35, párrs. 24-25) a enviarlas **para el 15 de abril de 2002** al Sr. Miguel Aguilar Romo, Director General de Normas, Avenida Puente de Tecamachalco 6, segundo piso, Lomas de Tecamachalco Sección Fuentes, C.P. 53950 Naucalpan de Juárez, Estado de México, Tel: (52) (5) 7 29 93 00, Ext. 4144, 4108 Directo: (52) (5) 7299480. Fax: (52) (5) 7299484 Correo electrónico: codexmex@economía.gob.mx, con copia a la Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO Via delle Terme di Caracalla, 00100, Roma, Italia (Fax: N° 39.06.5705.4593 o correo electrónico codex@fao.org).

ANTECEDENTES

1. El Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas en su séptima reunión (Ciudad de México, México, 8-12 de septiembre de 1997) aceptó el ofrecimiento de Colombia de preparar un *Anteproyecto de Norma del Codex para la Pitahaya Amarilla*.¹ El Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius en su 45ª reunión (Roma, Italia, 3-5 de junio de 1998) aprobó la propuesta de elaborar una Norma como nueva labor, en el entendimiento de que proporcionara información sobre producción y comercio.² El Anteproyecto de Norma fue distribuido posteriormente para recabar observaciones en el Trámite 3 y para su examen en la siguiente reunión del Comité.
2. El Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas, en su octava reunión (Ciudad de México, México, 1-5 de marzo de 1999) remitió a la Comisión del Codex Alimentarius en su 23º período de sesiones, *el Anteproyecto de Norma del Codex para la Pitahaya Amarilla*, para su aprobación en el Trámite 5/8³. No obstante, la Comisión aprobó el texto sólo en el Trámite 5, adelantándolo al Trámite 6. Se señaló que se necesitaría tiempo para examinar todos los aspectos de la norma, ya que este producto era relativamente nuevo en países de zonas templadas. Por ello, era preferible seguir todos los trámites del procedimiento y examinarlo posteriormente en la siguiente reunión del Comité⁴.
3. El Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas, en su novena reunión (Ciudad de México, México, 9-13 de octubre de 2000), al examinar el *Proyecto de Norma del Codex para la Pitahaya Amarilla*, convino en retener el Proyecto de Norma en el Trámite 6 para su distribución, formulación de observaciones y nuevo examen en la siguiente reunión del Comité. Entretanto, un grupo de redacción dirigido por Colombia con la asistencia de Francia y México redactaría el Proyecto de Norma para abarcar otras variedades de pitahayas comercializadas internacionalmente, teniendo en cuenta las observaciones presentadas por escrito en esa reunión.⁵
4. La versión revisada del Anteproyecto se adjunta a este documento como Apéndice I. Las observaciones del Grupo de Redacción en relación con la versión revisada del Proyecto, figuran en el Apéndice II.

¹ ALINORM 99/35, párr. 87.

² ALINORM 99/3, párr. 26 y Apéndice 3.

³ ALINORM 99/35A, párr. 155 y Apéndice VI.

⁴ ALINORM 99/37, párr. 162.

⁵ ALINORM 01/35, paras. 24-25

5. Se invita a los gobiernos y los organismos internacionales a que formulen observaciones en el Trámite 6 sobre el **Proyecto de Norma del Codex para las Pitahayas**, según se ha indicado anteriormente.

PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS PITAHAYAS

(En el Trámite 6)

1. DEFINICION DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a las variedades comerciales de pitahayas obtenidas de los géneros *Selenicereus* e *Hylacereus*, de la familia de las *Cactaceae*, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen las pitahayas destinadas a la elaboración industrial.¹

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

2.1 REQUISITOS MÍNIMOS

En todas las categorías, de conformidad con las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, las pitahayas deberán:

- estar enteras;
- estar libres de rajaduras en la corteza;
- ser de consistencia firme;
- tener un aspecto fresco;
- estar sanas, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptas para el consumo;
- estar limpias y exentas de cualquier materia extraña visible;
- estar sin espinas;
- estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- estar exentas de cualquier olor y/o sabor extraños;²
- estar dotadas de un pedúnculo o tallo con una longitud comprendida entre los 15 y 25 mm;
- estar prácticamente exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto;
- estar prácticamente exentas de daños causados por plagas.

El contenido mínimo de pulpa deberá ser del 31%.

2.1.1 Las pitahayas deberán haberse recolectado cuidadosamente y haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez³, teniendo en cuenta las características de la variedad y/o tipo comercial y la zona en que se producen.

El desarrollo y condición de las pitahayas deberán ser tales que les permitan:

- soportar el transporte y la manipulación, y
- llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.

2.2 CLASIFICACIÓN

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

2.2.1 Categoría "Extra"

Las pitahayas de esta categoría deberán ser de calidad superior y características de la variedad y/o tipo comercial. No deberán tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.

¹ Los gobiernos, al indicar su aceptación de la Norma del Codex para las Pitahayas, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de la Norma serán aceptadas para aplicarlas en el punto de importación y cuáles para aplicarlas en el punto de exportación.

² Esta disposición admite el olor causado por los conservantes utilizados de conformidad con el reglamento correspondiente.

³ La madurez de las pitahayas amarillas puede medirse visualmente a partir de su coloración externa y confirmada al examinar el contenido de pulpa, así como por medio de la prueba de yodo.

2.2.2 Categoría I

Las pitahayas de esta categoría deberán ser de buena calidad y características de la variedad y/o tipo comercial. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:

- defectos leves de forma;
- defectos leves en la corteza que no excedan de 1 cm² de la superficie total del fruto.

En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa del fruto.

2.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende las pitahayas que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la Sección 2.1. Podrán permitirse los siguientes defectos, siempre y cuando las pitahayas conserven sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación:

- defectos de forma;
- defectos en la corteza que no excedan de 2 cm² de la superficie total del fruto.

En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa del fruto.

3. DISPOSICIONES SOBRE LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

El calibre se determina en base al peso del fruto, de acuerdo con a las siguientes tablas:

3.1 CALIBRES DE LAS PITAHAYAS AMARILLAS

Código de calibre	Peso por unidad (en gramos)
8 E	≥361
9 D	360 a 261
12 C	260 a 201
14 B	200 a 151
16 A	150 a 110

3.2 CALIBRES DE LAS PITAHAYAS ROJAS Y BLANCAS

Código de calibre	Peso por unidad (en gramos)
I	≥701
H	700 a 601
G	600 a 501
F	500 a 401
E	400 a 301
D	300 a 251
C	250 a 201
B	200 a 151
A	150 a 110

4. DISPOSICIONES SOBRE TOLERANCIAS

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

4.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

4.1.1 Categoría “Extra”

El 5%, en número o en peso, de las pitahayas 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

El 10%, en número o en peso, de las pitahayas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero sí los de la Categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

4.1.3 Categoría II

El 10%, en número o en peso, de las pitahayas 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, el 10% en número o en peso de las pitahayas que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase.

5. DISPOSICIONES SOBRE LA PRESENTACIÓN

5.1 HOMOGENEIDAD

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por pitahayas del mismo origen, variedad y/o tipo comercial, calidad, color y calibre. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

5.2 ENVASADO

Las pitahayas deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos,⁴ estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

Las pitahayas deberán disponerse en envases que se ajusten al Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas (CAC/RCP 44-1995).

5.2.1 Descripción de los Envases

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

6. MARCADO O ETIQUETADO

6.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

Además de los requisitos especificados en la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

6.1.1 Naturaleza del Producto

Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase deberá etiquetarse con el nombre del producto y, facultativamente, con el de la variedad y/o tipo comercial.

6.2 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 acompañan al embarque.⁵

6.2.1 Identificación

Nombre y dirección del Exportador, Envasador y/o Expedidor. Código de identificación (facultativo).⁶

⁴ Para los fines de esta Norma, esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria.

⁵ Los gobiernos, al indicar su aceptación de esta Norma, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de esta Sección se aplicarán.

6.2.2 Naturaleza del Producto

Nombre del producto si el contenido no es visible desde el exterior. Tipo comercial definido por el color de la pulpa (amarilla, roja o blanca).

6.2.3 Origen del Producto

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

6.2.4 Identificación Comercial

- Categoría;
- Calibre (código de calibre o peso máximo en gramos);
- Número de unidades (facultativo);
- Peso neto (facultativo).

6.2.5 Marca de Inspección Oficial (facultativo)

7. CONTAMINANTES

7.1 METALES PESADOS

Las pitahayas deberán ajustarse a los niveles máximos para metales pesados establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

7.2 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

Las pitahayas deberán ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

8. HIGIENE

8.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997), y otros textos del Codex pertinentes, como los Códigos de Prácticas y Códigos de Prácticas de Higiene.

8.2 Los productos deberán cumplir los requisitos microbiológicos establecidos de acuerdo con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

⁶ La legislación nacional de algunos países requiere una declaración expresa del nombre y la dirección. Sin embargo, en caso de que se utilice una marca en clave, habrá de consignarse muy cerca de ella la referencia al “envasador y/o expedidor (o a las siglas correspondientes) ”.

OBSERVACIONES GENERALES AL PROYECTO DE NORMA REVISADO DEL CODEX PARA LAS PITAHAYAS

El Grupo de Redacción revisó el Proyecto de Norma para la Pitahaya Amarilla teniendo en cuenta las observaciones presentadas en la novena reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas¹, enmendándolo en consecuencia:

OBSERVACIONES GENERALES

1. Atendiendo la recomendación del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas, en su novena reunión, de ampliar el ámbito de aplicación del Proyecto de Norma para abarcar otras variedades de pitahayas comercializadas internacionalmente el Grupo de Redacción convino en hacer referencia a las “pitahayas” en lugar de las “pitahayas amarillas” a lo largo del texto para cubrir otras variedades de pitahayas comercializadas internacionalmente.

OBSERVACIONES ESPECÍFICAS

Sección 1 - Definición del producto

2. Habida cuenta de la decisión antes mencionada, se acordó referirse en general a “*los géneros Selenicereus e hylacereus*”

Sección 2.1 - Requisitos mínimos

3. El Grupo de Redacción acordó introducir las enmiendas siguientes en la sección 2.1:

- (a) Añadir un nuevo requisito, a saber, “*exentas de gastos en la piel*” orden “*libre de rajaduras en la corteza*”, ya que ésta era una característica que podría producirse en las pitahayas y que era necesario comprobar
- (b) Se dio una nueva formulación al requisito “limpias y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible, sobre todo en el extremo abierto” para que dijera “*limpias y exentas*” de cualquier materia extraña visible” ya que el aspecto limpio era un requisito aplicable a todo el fruto.
- (c) El requisito “exentas de humedad externa anormal derivada de una manipulación inadecuada durante el proceso posterior a la cosecha” se ajustó al lenguaje normalizado utilizado en las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas.

4. En la sección 2.1.1, se añadió una referencia a “tipo comercial” por razones de coherencia con todo el texto.

Sección 2.2 - Categoría 1

5. En el primer inciso, se suprimió la referencia al alargamiento del ápice se suprimió, ya que éste no era el único tipo de defecto de forma.

6. En el segundo inciso, el término “cicatriz” fue sustituido por “defectos ligeros de la piel” por coherencia con otras normas del Codex para frutas y hortalizas frescas. En consecuencia, se enmendó la disposición correspondiente en la sección 2.2.3 - Categoría II.

Sección 3 - Disposiciones sobre la clasificación por calibres

7. Se suprimió la referencia al peso mínimo de la declaración introductoria, puesto que ya se había hecho referencia a la clasificación por calibres de las pitahayas amarillas y se introdujo una nueva clasificación por calibres para las pitahayas rojas/blancas. Se señaló que era necesario dividir los calibres en dos escalas, dependiendo de la variedad de pitahayas, puesto que el productor necesitaba garantizar diferentes escalas de calibres. Estos valores se basaban en la experiencia de comercialización sobre estas frutas y eran los calibres de producción más representativos.

Sección 6.2.2 - Naturaleza del producto

8. Se añadió una nueva oración “Tipo comercial definido por el color de la pulpa (amarilla, roja o blanca)” ya que era necesario identificar el tipo de pitahaya contenida en el envase teniendo en cuenta que la norma regulaba tres tipos comerciales.

Anexo

9. Se suprimió el Anexo, puesto que no era aplicable a todos los tipos comerciales de pitahayas regulados por el Proyecto de Norma.

¹ CX/FVV 00/6 - Observaciones presentadas por Cuba, Francia, Alemania y España.