

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(c) del programa

CX/FFV 02/7

Abril 2002

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 DAÑOS POR CONGELACIÓN

(Excluida la Sección 3 – Disposiciones sobre la clasificación por calibres)

Se invita a los gobiernos y organismos internacionales interesados que deseen presentar observaciones sobre el *Proyecto de Norma del Codex para las Naranjas, incluida la Guía para determinar los daños por congelación* (EN EL TRÁMITE 6) que se adjunta a que lo hagan **para el 20 de mayo de 2002** y las envíen a la dirección siguiente: Sr. Miguel Aguilar Romo, Director General de Normas, Av. Puente de Tecamachalco N° 6, segundo piso, Lomas de Tecamachalco Sección Fuentes, C.P. 53950 Naucalpan de Juárez, Estado de México, Tel: (52) (55) (5) 7 29 93 00, Ext. 4144, 4108 Directo: (52) (55) (5) 7299480. Fax: (52) (55) (5) 7299480 correo electrónico: codexmex@economia.gob.mx), remitiendo una copia a la Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Viale 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 Tropicales Frescas, en su cuarta reunión, propuso la elaboración de una norma mundial para las naranjas basada en las disposiciones apropiadas de la Norma de la CEPE para Frutos Cítricos.¹ El Comité Ejecutivo, en su 41ª reunión, aprobó el Programa de Trabajo de la Comisión, en el que se había incluido esta cuestión.² Se devolvió el Anteproyecto al Trámite 3 para hacerlo circular, recabar observaciones adicionales y para ser examinado por el Comité en sus siguientes tres reuniones.³ El Comité, en su octava reunión, revisó el texto en su totalidad y acordó enviar el Anteproyecto a la Comisión del Codex Alimentarius para su adopción preliminar en el Trámite 5 en su 23º período de sesiones.⁴

2. La Comisión adoptó el Anteproyecto en el Trámite 5 y lo adelantó al Trámite 6, dejando entre corchetes las secciones sobre Color (sección 2.1.4) y Calibre (sección 3).⁵ La sección referente al color se puso entre corchetes para reflejar la preocupación de algunas delegaciones en cuanto a la comercialización de las naranjas verdes.⁶ La sección sobre el calibre se dejó entre corchetes de conformidad con la decisión adoptada en la octava reunión del CCFFV, que había acordado dejarla tal como estaba, en espera de un examen posterior en su siguiente reunión.⁷

3. El CCFFV, en su novena reunión, revisó el Proyecto de Norma e introdujo algunos cambios en la Sección 2.1- Requisitos mínimos. No obstante los debates extensos sobre las disposiciones examinadas para la revisión de la Sección 3 – Disposiciones sobre la clasificación por calibres, el Comité decidió dejar el texto original entre corchetes y establecer un grupo de redacción que se encargara de revisar esta Sección (véase CX/FFV 02/8).

¹ ALINORM 93/35A, párrs. 118-119.

² ALINORM 95/3, párr.27

³ ALINORM 95/35, párr. 55; ALINORM 97/35, párr. 30 y ALINORM 99/35, párr. 44.

⁴ ALINORM 99/35A, párr 108

⁵ ALINORM 99/37, párr. 193.

⁶ ALINORM 99/37 – Corrigendum párr. 192.

⁷ ALINORM 99/35A – párr. 101.

4. En lo concerniente a la Coloración, el Comité decidió que todas las disposiciones de la Norma relativas al grado de coloración de las naranjas deberían refundirse en la Sección 2.1.2, incluidas las disposiciones relativas a las naranjas verdes. Además, el Comité convino en que un grupo de redacción encabezado por Cuba, con la colaboración de Brasil, India, Indonesia, México y la Comunidad Europea, realizara el examen y la revisión de la Sección 2.1.3 en su totalidad, especialmente por lo que se refiere a la distinción entre naranjas maduras verdes y naranjas verdes no maduras (contenido mínimo de zumo (jugo) y otros requisitos de madurez relacionados con las variedades de color naranja y verde).⁸

5. Se adjunta a este documento el Proyecto de Norma del Codex revisado para las Naranjas, incluida la Guía para determinar los daños por congelación en el Apéndice I. Se adjunta en el Apéndice II la revisión del Grupo de Redacción. Además, la Secretaría del Codex ha hecho una comparación entre el Proyecto de Norma para las Naranjas y la Norma de la CEPE para Frutos Cítricos, con el fin de facilitar el debate en la próxima reunión.

6. Se invita a los gobiernos y los organismos internacionales interesados a que formulen sus observaciones en el Trámite 6 sobre el ***Proyecto de Norma del Codex para las Naranjas, incluida la Guía para determinar los daños por congelación que se adjunta***, según se ha indicado anteriormente.

⁸ ALINORM 01/35 párrs. 46-57

**PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS NARANJAS,
INCLUIDA LA GUÍA PARA DETERMINAR LOS DAÑOS POR CONGELACIÓN**

(En el Trámite 6)

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a las variedades comerciales de naranjas obtenidas de *Citrus sinensis* Osbeck, de la familia de las *Rutaceae*, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen las naranjas 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 naranjas deberán:

- estar enteras;
- ser de consistencia firme;
- estar sanas, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo;
- estar limpias y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible;
- estar prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones por cortes en la cáscara;
- estar exentas de indicios externos de resequeidad interna;
- estar prácticamente exentas de resequeidad interna;
- estar prácticamente exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto;
- estar prácticamente exentas de daños causados por plagas;
- estar prácticamente exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas;
- estar exentas de daños causados por congelación;
- 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

2.1.1 Las naranjas deberán haberse recolectado cuidadosamente y haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez teniendo en cuenta las características de la variedad, el tiempo de recolección y la zona en que se producen.

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

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

2.1.2 El grado de coloración deberá ser tal que, tras el desarrollo normal, las naranjas alcancen la coloración normal de la variedad (se aplican condiciones especiales a cada categoría) en su punto de destino, teniendo en cuenta el tiempo de recolección, la zona de producción y la duración del transporte.

La coloración deberá ser característica de la variedad. Se permitirán frutos con un ligero color verde siempre que no supere una quinta parte de la superficie total del fruto.

[Las naranjas podrán ser de color verde, siempre que cumplan los requisitos de madurez establecidos para ese tipo de fruta en la Sección 2.1.3.]

¹ Los gobiernos, al indicar su aceptación de la Norma del Codex para las Naranjas, 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.

Las naranjas que cumplan los requisitos de madurez de la Sección 2.1.1 podrán ser “desverdizadas”. Se permitirá este tratamiento sólo si no se modifican las otras características organolépticas naturales. Dicha operación deberá realizarse de la forma prescrita por las autoridades administrativas de cada país y bajo su supervisión, de ser necesario.

2.1.3 El contenido mínimo de zumo (jugo) se calcula con relación al peso total del fruto – extracción por presión manual.

Thomson Navels y Tarocco	30%
Washington Navel	33%
Nagpur	
Coorg	
Khasi	
Garut	
Otras variedades	35%
[Para las variedades de naranjas de color verde	38%]

[2.1.4 Para las variedades de naranjas de color verde:

Proporción de azúcar/acidez: 8:1]

2.2 CLASIFICACIÓN

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

2.2.1 Categoría “Extra”

Las naranjas de esta categoría deberán ser de calidad superior.

Su forma, aspecto exterior, desarrollo y coloración deberán ser característicos 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.

2.2.2 Categoría I

Las naranjas de esta categoría deberán ser de buena calidad.

Deberán presentar las características de la variedad y/o tipo comercial, teniendo en cuenta el período de cosecha y la zona de producción.

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 de coloración;
- defectos leves de la piel producidos durante la formación del fruto; y
- defectos leves ya sanados de origen mecánico, tales como daños producidos por el granizo, rozaduras, daños ocasionados por la manipulación, etc.

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

2.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende las naranjas 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 naranjas mantengan sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación:

- defectos de forma;
- defectos de coloración;

- defectos de la piel producidos durante la formación del fruto;
- defectos ya sanados de origen mecánico, tales como daños producidos por el granizo, rozaduras, daños ocasionados por la manipulación, etc.;
- piel rugosa;
- alteraciones superficiales de la piel ya sanadas; y
- separación ligera y parcial del pericarpio.

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

3. DISPOSICIONES SOBRE LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

Véase CX/FFV 02/8

4. DISPOSICIONES SOBRE TOLERANCIAS

En cada envase (o lote, para productos presentados a granel) 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 naranjas 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 naranjas 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

El 10%, en número o en peso, de las naranjas 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.

Dentro de esta tolerancia, se permite un 5% como máximo de frutos que presenten daños superficiales no sanados, cortes secos o frutos blandos y marchitos.

4.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

Para todas las categorías, el 10% en número o en peso de las naranjas que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase.

En el caso de lotes transportados a granel, la tolerancia del 10% sólo se aplica a frutos cuyo diámetro no sea inferior a 50 mm.

5. DISPOSICIONES SOBRE LA PRESENTACIÓN

5.1 HOMOGENEIDAD

El contenido de cada envase (o lote, para productos presentados a granel) deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por naranjas del mismo origen, variedad y/o tipo comercial, calidad, calibre y visiblemente del mismo grado de madurez y desarrollo.

La parte visible del contenido del envase (o lote, para productos presentados a granel) deberá ser representativa de todo el contenido.

Además, para la Categoría "Extra" se requiere homogeneidad de coloración.

5.2 ENVASADO

Las naranjas deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos,³ 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.

³ Para los fines de esta Norma, esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria.

Las naranjas 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 naranjas.

Los envases (o lote, para productos presentados a granel) deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

5.3 PRESENTACIÓN

Las naranjas podrán presentarse de la siguiente forma:

- a) Dispuestas en capas regulares, en el envase. Esta forma de presentación es obligatoria para la Categoría "Extra" y facultativa para las Categorías I y II.
- b) No dispuestas en envases, de acuerdo con las escalas de calibres o a granel, con una diferencia máxima entre frutos correspondiente a la agrupación de tres calibres consecutivos de la escala de calibres. Estas formas de presentación sólo se permiten para las Categorías I y II.
- c) En envases unitarios para la venta directa al consumidor con un peso máximo de 5 kg constituidos bien sea por el número o el peso de los frutos:
 - i) Cuando dichos envases estén constituidos por el número de frutos, la aplicación de las escalas de calibres será obligatoria para todas las categorías.
 - ii) Cuando dichos envases estén constituidos por el peso de frutos, no será obligatoria la aplicación de las escalas de calibres, si bien la diferencia máxima entre frutos no deberá exceder de la escala obtenida agrupando tres calibres consecutivos de la escala de calibres.

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 aplican las siguientes disposiciones específicas:

6.1.1 Naturaleza del Producto

Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase (o lote, para productos presentados a granel) 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.⁴

Para los productos transportados a granel, estas indicaciones deberán aparecer en el documento que acompaña a la mercancía.

6.2.1 Identificación

Nombre y dirección del Exportador, Envasador y/o Expedidor. Código de Identificación. (facultativo)⁵

6.2.2 Naturaleza del Producto

- Nombre del producto si el contenido no es visible desde el exterior.
- Nombre de la variedad y/o tipo comercial (facultativo).

6.2.3 Origen del Producto

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

⁴ Los gobiernos, al indicar su aceptación de esta Norma, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de esta Sección se aplicarán.

⁵ La legislación nacional de algunos países exige 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).

6.2.4 Identificación Comercial

- Categoría;
- Código de calibre para los frutos presentados conforme a la escala de calibres o el código de calibre superior o inferior en el caso de tres calibres consecutivos de la escala de calibres;
- Código de calibre y número de frutos, en el caso de los frutos dispuestos en capas en el envase;
- Cuando proceda, la indicación del uso de conservantes;
- Peso neto (facultativo).

6.2.5 Marca de Inspección Oficial (facultativo)

7. CONTAMINANTES

7.1 METALES PESADOS

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

7.2 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

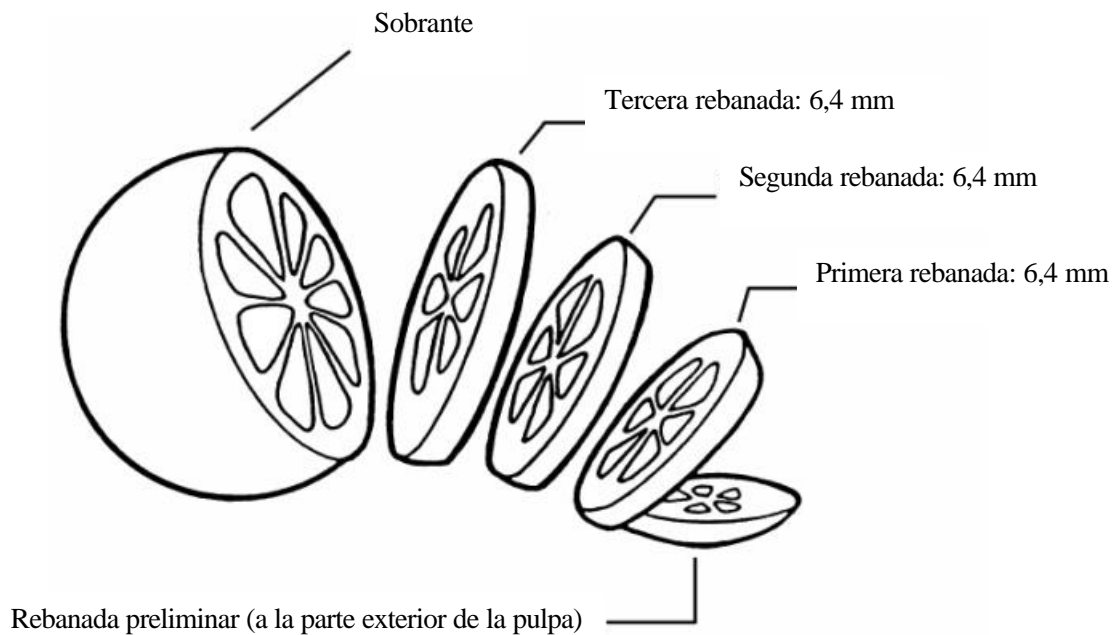
Las naranjas deberán ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

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).

GUÍA PARA DETERMINAR LOS DAÑOS POR CONGELACIÓN
(Propuesta presentada por los Estados Unidos de América)



Rebanada preliminar:

Remoción de la cáscara debajo del botón extremo hasta la pulpa.

Primera rebanada: 6,4 mm (¼ de pulgada)

Se permite cualquier cantidad de sequedad u hongos en esta zona, o su equivalente en volumen en otras partes de la fruta. **TODAS LAS CATEGORIAS.**

Segunda rebanada: 6,4 mm (¼ de pulgada)

Si la primera rebanada (o su equivalente) está totalmente afectada, cualquier cantidad de sequedad u hongos en la segunda rebanada se considera DAÑO. Calificación negativa para la Categoría "Extra" y la Categoría I. Se permite cualquier cantidad en la primera y segunda rebanadas para la Categoría II

Tercera rebanada: 6,4 mm (¼ de pulgada)

Si la primera y segunda rebanadas (o equivalente) se encuentran totalmente afectadas, cualquier cantidad en esta zona se puede calificar negativamente para la Categoría II.

APÉNDICE II**PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS NARANJAS****SECCIÓN 2.1.2**

La coloración deberá ser la típica de la variedad, teniendo en cuenta la zona de producción y el período de recolección. Se admiten frutos con coloración verde clara, siempre que no supere un quinto de la superficie del fruto.

En el caso de las naranjas producidas en áreas tropicales donde prevalecen condiciones de altas temperaturas y humedad relativa durante su desarrollo y maduración, se permiten frutos con coloración verde clara siempre que satisfagan los requisitos mínimos de madurez establecidos en la sección 2.1.3.

Las naranjas que satisfagan los requisitos establecidos en la sección 2.1.1. podrán ser “desverdizadas”. Este tratamiento se permite solamente si no se modifican las características organolépticas naturales. Se deberá realizar en la forma prescrita por las autoridades administrativas de cada país y bajo su supervisión, de ser requerido.

SECCIÓN 2.1.3 - REQUISITOS DE MADUREZ

El contenido mínimo de zumo (jugo) se calcula en relación con el peso total del fruto- extracción por presión manual. Para la determinación de los sólidos solubles totales (SST) en grados Brix y de la acidez deberá tomarse una muestra representativa del jugo de la fruta entera. El índice de madurez se calcula como la relación SST:Acidez.

El contenido mínimo de zumo (jugo) será 33 % para las naranjas del grupo Navel, Nagpur, Khasi, Coorg y Graut y 35 % para el resto de las variedades.

En las naranjas producidas en áreas tropicales, referidas en la sección 2.1.2., se aplicarán además los siguientes requisitos de madurez:

SST mínimos: 7,5 °Brix

Índice de madurez mínimo: 8:1

APÉNDICE III

COMPARACIÓN ENTRE EL PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS NARANJAS Y LA NORMA DE LA CEPE PARA FRUTOS CÍTRICOS

Proyecto de Norma del Codex para las Naranjas	Norma de la CEPE para Frutos Cítricos ¹
<p>1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO</p> <p>Esta Norma se aplica a las variedades comerciales de naranjas obtenidas de <i>Citrus sinensis</i> Osbeck, de la familia de las <i>Rutaceae</i>, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen las naranjas destinadas a la elaboración industrial.²</p>	<p>I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO³</p> <p>Esta norma se aplica a las frutas que se indican a continuación, clasificadas como “frutos cítricos”, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, con la exclusión de los frutos cítricos destinados a la elaboración industrial:</p> <ul style="list-style-type: none"> - naranjas de las variedades (cultivares) obtenidas de las especies <i>Citrus sinensis</i> (L.) Obs.
<p>2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD</p>	<p>II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD</p> <p>La norma tiene por objeto definir los requisitos de calidad para los frutos cítricos en el momento del control de exportación, después de su acondicionamiento y envasado.</p>
<p>2.1 REQUISITOS MÍNIMOS</p> <p>En todas las categorías, de conformidad con las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, las naranjas deberán presentarse:</p>	<p>A. Requisitos mínimos</p> <p>En todas las categorías, de conformidad con las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, los frutos cítricos deberán:</p>
<ul style="list-style-type: none"> - estar enteras; 	<ul style="list-style-type: none"> - estar intactos
<ul style="list-style-type: none"> - ser de consistencia firme; 	
<ul style="list-style-type: none"> - estar sanas, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo; 	<ul style="list-style-type: none"> - estar sanos, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo;
<ul style="list-style-type: none"> - estar limpias y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible; 	<ul style="list-style-type: none"> - estar limpios y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible;
<ul style="list-style-type: none"> - estar prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones por cortes en la cáscara; 	<ul style="list-style-type: none"> - estar exentos de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones por cortes en la cáscara
<ul style="list-style-type: none"> - <i>estar exentas de indicios externos de resequead interna;</i> 	
<ul style="list-style-type: none"> - estar prácticamente exentas de resequead interna; 	<ul style="list-style-type: none"> - estar exentos de indicios de resequead interna
<ul style="list-style-type: none"> - estar prácticamente exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto; 	<ul style="list-style-type: none"> - estar prácticamente exentos de plagas
<ul style="list-style-type: none"> - estar prácticamente exentas de daños causados por plagas; 	<ul style="list-style-type: none"> - estar prácticamente exentos de daños causados por plagas
<ul style="list-style-type: none"> - estar prácticamente exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas; 	<ul style="list-style-type: none"> - estar exentos de daños causados por bajas temperaturas o por congelación
<ul style="list-style-type: none"> - estar exentas de daños causados por congelación; 	
<ul style="list-style-type: none"> - estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica; 	<ul style="list-style-type: none"> - estar exentos de toda humedad externa anormal
<ul style="list-style-type: none"> - estar exentas de cualquier olor y/o sabor extraños.⁴ 	<ul style="list-style-type: none"> - exentos de cualquier olor y/o sabor extraño.

¹ TRADE/WP.7/2000/11/Add.3, 13 de diciembre de 2000. (En este documento figura la Norma revisada de la CEPE para los Frutos Cítricos (FFV-14) adoptada por la 56ª reunión del Grupo de Trabajo sobre Normalización de Productos Perecederos y Mejora de la Calidad, Ginebra, Suiza, 6-8 de noviembre de 2000).

² Los gobiernos, al indicar su aceptación de la Norma del Codex para las Naranjas, 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.

³ *La información relativa a los nombres botánicos se obtuvo en la base de datos GRIN; véase www.ars-grin.gov.*

⁴ Esta disposición admite el olor causado por los conservantes utilizados de conformidad con el reglamento correspondiente.

Proyecto de Norma del Codex para las Naranjas	Norma de la CEPE para Frutos Cítricos ¹						
<p>2.1.1 Las naranjas deberán haberse recolectado cuidadosamente y haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez teniendo en cuenta las características de la variedad, el tiempo de recolección y la zona en que se producen.</p>	<p>Los frutos deberán haberse recolectado cuidadosamente y haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez teniendo en cuenta los criterios apropiados para la variedad, el tiempo de recolección y la zona en que se producen.</p> <p>El desarrollo y estado de madurez de los frutos cítricos deberán ser tales que les permitan:</p> <ul style="list-style-type: none"> - soportar el transporte y la manipulación, y - llegar en estado satisfactorio al lugar de destino. <p>Los frutos cítricos que satisfagan este requisito de madurez podrán ser “desverdecidos”. Se permitirá este tratamiento sólo si no se modifican las otras características organolépticas naturales. Dicha operación deberá realizarse de la forma prescrita por las autoridades administrativas de cada país y bajo su supervisión, de ser necesario.</p>						
<p>El desarrollo y condición de las naranjas deberán ser tales que les permitan:</p> <ul style="list-style-type: none"> - soportar el transporte y la manipulación, y - llegar en estado satisfactorio al lugar de destino. 							
<p>2.1.2 El grado de coloración deberá ser tal que, tras el desarrollo normal, las naranjas alcancen la coloración normal de la variedad (<i>se aplican condiciones especiales a cada categoría</i>) en su punto de destino, <i>teniendo en cuenta el tiempo de recolección, la zona de producción y la duración del transporte.</i></p> <p>La coloración deberá ser característica de la variedad. Se permitirán frutos con un ligero color verde siempre que no supere una quinta parte de la superficie total del fruto.</p> <p><i>[Las naranjas podrán ser de color verde, siempre que cumplan los requisitos de madurez establecidos para ese tipo de fruta en la Sección 2.1.3.]</i></p> <p>Las naranjas que cumplan los requisitos de madurez de la Sección 2.1.1 podrán ser “desverdecidas”. Se permitirá este tratamiento sólo si no se modifican las otras características organolépticas naturales. Dicha operación deberá realizarse de la forma prescrita por las autoridades administrativas de cada país y bajo su supervisión, de ser necesario.</p>	<p>B. Requisitos de madurez</p> <p><i>La madurez de los frutos cítricos se determina según los siguientes parámetros especificados para cada una de las especies que figuran a continuación:</i>⁵</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>contenido mínimo de zumo (jugo)</i> 2. <i>contenido mínimo total de sólidos solubles (TSS), es decir, contenido mínimo de azúcar</i> 3. <i>coloración</i> <p>El grado de coloración deberá ser tal que, tras el desarrollo normal, las naranjas alcancen la coloración normal de la variedad en su punto de destino.</p> <p>Naranjas²</p> <table border="0"> <tr> <td>Thomson Navel y Tarocco:</td> <td style="text-align: right;">30%</td> </tr> <tr> <td>Washington Navel:</td> <td style="text-align: right;">33%</td> </tr> <tr> <td>Otras variedades:</td> <td style="text-align: right;">35%</td> </tr> </table> <p>- Coloración:³ La coloración deberá ser característica de la variedad. Sin embargo, se permitirán frutos con un ligero color verde siempre que no supere una quinta parte de la superficie total del fruto.</p>	Thomson Navel y Tarocco:	30%	Washington Navel:	33%	Otras variedades:	35%
Thomson Navel y Tarocco:	30%						
Washington Navel:	33%						
Otras variedades:	35%						
<p>2.1.3 <i>El contenido mínimo de zumo (jugo) se calcula con relación al peso total del fruto – extracción por presión manual.</i></p>							

⁵ Reserva de Israel: El parámetro de la relación azúcar/ácido debería incluirse en la norma.

² Reserva de Israel: Debería incluirse en la norma una relación mínima de azúcar/ácido de 6,0:1 para las naranjas y de 5,5:1 para las naranjas pigmentadas.

³ Reserva de Bélgica, Dinamarca, Alemania, Países Bajos, Eslovaquia, Suecia y el Reino Unido: Deberían admitirse las naranjas de piel verde siempre que sus requisitos de madurez se conformen a los parámetros siguientes:

- contenido mínimo de zumo (jugo): 38%
- relación mínima azúcar/ácido: 6,5:1

Proyecto de Norma del Codex para las Naranjas		Norma de la CEPE para Frutos Cítricos ¹
Thomson Navels y Tarocco	30%	
Washington Navel	33%	
<i>Nagpur</i>		
<i>Coorg</i>		
<i>Khasi</i>		
<i>Garut</i>	35%	
Otras variedades		
[Para las variedades de naranjas de color verde]	38%	
[2.1.4 Para las variedades de naranjas de color verde: Proporción de azúcar/acidez: 8:1]		
2.2 CLASIFICACIÓN Las naranjas se clasifican en tres categorías, según se definen a continuación:		C. Clasificación Los frutos cítricos se clasifican en tres categorías, según se definen a continuación:
2.2.1 Categoría “Extra” Las naranjas de esta categoría deberán ser de calidad superior. Su forma, aspecto exterior, desarrollo y coloración deberán ser característicos 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.		i) Categoría “extra” Los frutos cítricos de esta categoría deberán ser de calidad superior. Su forma, aspecto exterior, desarrollo y coloración deberán ser característicos 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.
2.2.2 Categoría I Las naranjas de esta categoría deberán ser de buena calidad. Deberán presentar las características de la variedad y/o tipo comercial, <i>teniendo en cuenta el período de cosecha y la zona de producción.</i> 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 de coloración; - defectos leves de la piel producidos durante la formación del fruto; y - defectos leves ya sanados de origen mecánico, tales como daños producidos por el granizo, rozaduras, daños ocasionados por la manipulación, etc. <i>En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa del fruto.</i>		ii) Categoría I Los frutos cítricos de esta categoría deberán ser de buena calidad. Deberán presentar las características de la variedad y/o tipo comercial. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase: - defectos leves de forma; - defectos leves de coloración; - defectos leves de la piel producidos durante la formación del fruto, <i>tales como incrustaciones plateadas, quemaduras, etc.</i> - defectos leves ya sanados de origen mecánico, tales como daños producidos por el granizo, rozaduras, daños ocasionados por la manipulación, etc.

Proyecto de Norma del Codex para las Naranjas	Norma de la CEPE para Frutos Cítricos¹
<p>2.2.3 Categoría II</p> <p>Esta categoría comprende las naranjas que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la Sección 2.1.</p> <p>Podrán permitirse los siguientes defectos, siempre y cuando las naranjas mantengan sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - defectos de forma; - defectos de coloración; - defectos de la piel producidos durante la formación del fruto; - defectos ya sanados de origen mecánico, tales como daños producidos por el granizo, rozaduras, daños ocasionados por la manipulación, etc.; - piel rugosa; - alteraciones superficiales de la piel ya sanadas; y - separación ligera y parcial del pericarpio. <p><i>En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa del fruto.</i></p>	<p>iii) Categoría II</p> <p>Esta categoría comprende los frutos cítricos que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados anteriormente.</p> <p>Podrán permitirse los siguientes defectos, siempre y cuando las naranjas mantengan sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - defectos de forma; - defectos de coloración; - piel rugosa; - defectos de la piel producidos durante la formación del fruto; <i>tales como incrustaciones plateadas, quemaduras, etc.</i> - defectos ya sanados de origen mecánico, tales como daños producidos por el granizo, rozaduras, daños ocasionados por la manipulación, etc.; - alteraciones superficiales de la piel ya sanadas - separación ligera y parcial del pericarpio en el caso de las naranjas.
<p>3. DISPOSICIONES SOBRE LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES</p> <p>Véase CX/FFV 02/8</p>	<p>III. DISPOSICIONES RELATIVAS LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRE</p> <p>Véase CX/FFV 02/8</p>
<p>4. DISPOSICIONES SOBRE TOLERANCIAS</p> <p>En cada envase (o lote, para productos presentados a granel) se permitirán tolerancias de calidad y calibre para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada.</p>	<p>IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS</p> <p>En cada envase (o lote, para productos presentados a granel) se permitirán tolerancias de calidad y calibre para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada.</p>
<p>4.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD</p> <p>4.1.1 Categoría “Extra”</p> <p>El 5%, en número o en peso, de las naranjas 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.</p>	<p>A. Tolerancias de calidad</p> <p>i) Categoría “Extra”</p> <p>El 5%, en número o en peso, de los frutos cítricos 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.</p>
<p>4.1.2 Categoría I</p> <p>El 10%, en número o en peso, de las naranjas 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.</p>	<p>ii) Categoría I</p> <p>El 10%, en número o en peso, de los frutos cítricos 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.</p>
<p>4.1.3 Categoría II</p> <p>El 10%, en número o en peso, de las naranjas 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.</p> <p>Dentro de esta tolerancia, se permite un 5% como máximo de frutos que presenten daños superficiales no sanados, cortes secos o frutos blandos y marchitos.</p>	<p>iii) Categoría II</p> <p>El 10%, en número o en peso, de los frutos cítricos 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.</p> <p>Dentro de esta tolerancia, se permite un 5% como máximo de frutos que presenten daños superficiales no sanados, cortes secos o frutos blandos y marchitos.</p>

Proyecto de Norma del Codex para las Naranjas	Norma de la CEPE para Frutos Cítricos ¹
<p>4.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE</p> <p>Para todas las categorías, el 10% en número o en peso de las naranjas que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase.</p> <p><i>En el caso de lotes transportados a granel</i>, la tolerancia del 10% sólo se aplica a frutos cuyo diámetro no sea inferior a 50 mm.</p>	<p>B. Tolerancias de calibre</p> <p>Para todas las categorías <i>y tipos de presentación</i>: se permite el 10% en número o en peso de los frutos cítricos que correspondan al calibre inmediatamente inferior y/o superior (<i>o de los frutos correspondientes a la combinación de tres calibres</i>) al mencionado en los envases <i>o los documentos de transporte</i>.</p> <p><i>En todo caso</i>, la tolerancia del 10% sólo se aplica a frutos no inferiores a los calibres mínimos siguientes:</p> <p>Naranjas 50 mm.</p>
<p>5. DISPOSICIONES SOBRE LA PRESENTACIÓN</p> <p>5.1 HOMOGENEIDAD</p> <p>El contenido de cada envase (o lote, para productos presentados a granel) deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por naranjas del mismo origen, variedad y/o tipo comercial, calidad, calibre y visiblemente del mismo grado de madurez y desarrollo.</p> <p>La parte visible del contenido del envase (o lote, para productos presentados a granel) deberá ser representativa de todo el contenido.</p> <p>Además, para la Categoría "Extra" se requiere homogeneidad de coloración.</p>	<p>V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN</p> <p>A. Homogeneidad</p> <p>El contenido de cada envase (o lote, para productos presentados a granel) deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por naranjas del mismo origen, variedad y/o tipo comercial, calidad, calibre y visiblemente del mismo grado de madurez y desarrollo.</p> <p>Además, para la Categoría "Extra" se requiere homogeneidad de coloración.</p> <p>La parte visible del contenido del envase (o lote, para productos presentados a granel) deberá ser representativa de todo el contenido.</p>
<p>5.2 ENVASADO</p> <p>Las naranjas deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos,⁶ 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.</p> <p>Las naranjas 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).</p>	<p>B. Envasado</p> <p>Los frutos cítricos deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido.</p> <p>Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, 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.</p> <p><i>Si los frutos se presentan envueltos, debe utilizarse papel fino, seco, nuevo y sin olor.</i>⁵</p> <p><i>Se prohíbe el uso de cualquier sustancia que tienda a modificar las características naturales de los frutos cítricos, especialmente su sabor u olor</i>⁵.</p> <p>Los envases o lote, para productos presentados a granel, deberán estar exentos de toda materia extraña. <i>No obstante, se permite la presencia de ramitas cortas (no leñosas) con algunas hojas verdes adheridas a los frutos.</i></p>
<p>5.2.1 Descripción de los Envases</p> <p>Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados de las naranjas.</p> <p>Los envases (o lote, para productos presentados a granel) deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños.</p>	

⁶ Para los fines de esta Norma, esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria.

⁵ *Se permite el uso de conservantes o cualquier otra sustancia química que pueda dejar un olor extraño en la piel del fruto cuando ello sea compatible con los reglamentos del país importador.*

Proyecto de Norma del Codex para las Naranjas	Norma de la CEPE para Frutos Cítricos ¹
<p>5.3 PRESENTACIÓN</p> <p>Las naranjas podrán presentarse de la siguiente forma:</p> <p>a) Dispuestas en capas regulares, en el envase. <i>Esta forma de presentación es obligatoria para la Categoría "Extra" y facultativa para las Categorías I y II.</i></p> <p>b) No dispuestas en envases, <i>de acuerdo con las escalas de calibres o a granel, con una diferencia máxima entre frutos correspondiente a la agrupación de tres calibres consecutivos de la escala de calibres.</i> Estas formas de presentación sólo se permiten para las Categorías I y II.</p> <p>c) En envases unitarios para la venta directa al consumidor con un peso máximo de 5 kg constituidos bien sea por el número o el peso de los frutos:</p> <p>i) <i>Cuando dichos envases estén constituidos por el número de frutos, la aplicación de las escalas de calibres será obligatoria para todas las categorías.</i></p> <p>ii) <i>Cuando dichos envases estén constituidos por el peso de frutos, no será obligatoria la aplicación de las escalas de calibres, si bien la diferencia máxima entre frutos no deberá exceder de la escala obtenida agrupando tres calibres consecutivos de la escala de calibres.</i></p>	<p>C. Forma de presentación</p> <p>Los frutos cítricos podrán presentarse:</p> <p>a) dispuestos en capas regulares en los envases.</p> <p>b) no dispuestos en capas regulares en los envases o en cajas a granel. Esta forma de presentación sólo se permite para las Categorías I y II.</p> <p>c) en envases unitarios, para la venta directa al consumidor, de un peso inferior a 5 kg, confeccionados</p> <ul style="list-style-type: none"> - según el número de frutos, o - según el peso de los frutos.
<p>6. MARCADO O ETIQUETADO</p> <p>6.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR</p> <p>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 aplican las siguientes disposiciones específicas:</p>	<p>VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MERCADO</p> <p>Cada envase⁶ deberá llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble y visibles desde el exterior.</p> <p>Para los frutos cítricos transportados a granel, estas indicaciones deberán aparecer en el documento que acompaña a la mercancía.</p>
<p>6.1.1 Naturaleza del Producto</p> <p>Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase (o lote, para productos presentados a granel) deberá etiquetarse con el nombre del producto y, facultativamente con el de la variedad y/o tipo comercial.</p>	
<p>6.2 ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR</p> <p>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.⁷</p> <p>Para los productos transportados a granel, estas indicaciones deberán aparecer en el documento que acompaña a la mercancía.</p>	

⁶ *Los envases unitarios de productos preenvasados para la venta directa al consumidor no estarán sujetos a estas disposiciones de marcado, pero deberán ajustarse a los requisitos nacionales. No obstante, dicho marcado deberá figurar en todo caso en el embalaje de transporte que contenga tales envases.*

⁷ Los gobiernos, al indicar su aceptación de esta Norma, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de esta Sección se aplicarán.

Proyecto de Norma del Codex para las Naranjas	Norma de la CEPE para Frutos Cítricos ¹
6.2.1 Identificación Nombre y dirección del Exportador, Envasador y/o Expedidor. Código de Identificación. (facultativo) ⁸	A. Identificación Envasador) Nombre y dirección o y/o) marca en clave oficialmente Expedidor) emitida o aceptada ⁷
6.2.2 Naturaleza del Producto - Nombre del producto si el contenido no es visible desde el exterior. - Nombre de la variedad y/o tipo comercial (facultativo).	B. Naturaleza del producto - Nombre de la especie si el producto no es visible desde el exterior, - Nombre de la variedad, para las naranjas
6.2.3 Origen del Producto País de origen y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.	C. Origen del producto - País de origen y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.
6.2.4 Identificación Comercial - Categoría; - Código de calibre para los frutos presentados conforme a la escala de calibres o el código de calibre superior o inferior en el caso de tres calibres consecutivos de la escala de calibres; - Código de calibre y número de frutos, en el caso de los frutos dispuestos en capas en el envase; - Cuando proceda, la indicación del uso de conservantes; - Peso neto (facultativo).	D. Especificaciones comerciales - Categoría; - Código de calibre para los frutos presentados conforme a la escala de calibres o el código de calibre superior o inferior en el caso de tres calibres consecutivos de la escala de calibres; - Código de calibre y número de frutos, en el caso de los frutos dispuestos en capas en el envase; - Cuando proceda, la indicación del uso de conservantes; <i>u otras sustancias químicas utilizadas, en la medida en que tal uso sea compatible con los reglamentos del país importador⁸.</i>
6.2.5 Marca de Inspección Oficial (facultativo)	E. Marca oficial de control (facultativo)
7. CONTAMINANTES 7.1 METALES PESADOS Las naranjas 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 naranjas deberán ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.	

⁸ La legislación nacional de algunos países exige 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).

⁷ 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).

⁸ **Reserva de Chile.**

Proyecto de Norma del Codex para las Naranjas	Norma de la CEPE para Frutos Cítricos¹
<p>8. HIGIENE</p> <p>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.</p> <p>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).</p>	