

# 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 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

**Tema 5b) del programa**

**CX/FFV 09/15/11**

Agosto de 2009

## **PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS**

### **COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS**

**15.ª reunión**

**Ciudad de México (México), 19 – 23 de octubre de 2009**

## **GLOSARIO DE TÉRMINOS UTILIZADOS EN LA PROPUESTA DE MODELO GENERAL PARA LAS NORMAS DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS**

*Preparado por el grupo de trabajo electrónico dirigido por Francia<sup>1</sup>*

Se invita a los Gobiernos y las organizaciones internacionales interesadas que gocen de la condición de observador en la Comisión del Codex Alimentarius y que deseen formular observaciones sobre el Glosario de términos utilizados en la propuesta de modelo general para las normas del Codex sobre frutas y hortalizas frescas a que las presenten **a más tardar para el 20 de septiembre de 2009**, remitiéndolas a: Presidente del Comité, Dr. Francisco Ramos Gómez, Director General, Dirección General de Normas (DGN), Av. Puente de Tecamachalco 6, 2do piso., Lomas de Tecamachalco Sección Fuentes, C.P. 53950 Naucalpan de Juárez, Estado de México, México (teléfonos: +52 (55) 57 29 94 80, +52 (55) 57 29 91 00, Ext.: 43220, 43218, Fax.: +52 (55) 55 20 97 15, correo electrónico: [jalopez@economia.gob.mx](mailto:jalopez@economia.gob.mx), [codexmex@economia.gob.mx](mailto:codexmex@economia.gob.mx), [codexmex2@economia.gob.mx](mailto:codexmex2@economia.gob.mx) – *preferible*), con copia al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/WHO de Normas Alimentarias, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia (fax: +39 06 0 5705 4593; correo electrónico: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) (*preferible*))

### **1. Introducción**

La reglamentación de las frutas y hortalizas está evolucionando considerablemente desde 2007. En la Unión Europea se reformó la organización común de mercados (OCM) del sector con el fin de mejorar su competitividad, incrementar el consumo de frutas y hortalizas y proteger el medio ambiente así como responder a la voluntad de simplificación administrativa.

Tal evolución de la reglamentación europea se sitúa en un contexto mundial. La Comisión del Codex Alimentarius constituye, desde el decenio de 1960, un punto de referencia internacional para las cuestiones relacionadas con las normas alimentarias.

El Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas, en su 14.ª reunión, acordó establecer un grupo de trabajo durante la reunión abierto a todas las partes interesadas, dirigido por Dinamarca y que trabajara únicamente en inglés, a fin de preparar un glosario de términos utilizados en la propuesta de Modelo general para las normas del Codex sobre frutas y hortalizas frescas, con especial atención a las definiciones de Categoría “Extra”, Categoría I y Categoría II. El grupo de trabajo basó su examen en la experiencia de sus participantes en el ámbito nacional, europeo e internacional.

<sup>1</sup> El grupo de trabajo electrónico estuvo integrado por los siguientes miembros: Alemania, Argentina, Australia, Bhután, Canadá, Chile, Colombia, Comunidad Europea, Estados Unidos de América, Francia, India, Irán, Japón, Letonia, Malasia, México, Polonia, República Eslovaca y Tailandia.

## 2. **Ámbito de aplicación:**

La finalidad del trabajo dedicado a estas definiciones es facilitar la interpretación y aplicación de las disposiciones contenidas en las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas.

## 3. **Términos y definiciones:**

En el proyecto de glosario que aquí se presenta figuran propuestas de definiciones seguidas de un asterisco y un número, que remite al título del documento del que se han extraído en la bibliografía del Anexo 2. Los términos definidos más abajo siguen el mismo orden que en la norma del Codex.

**1.1 Variedad:** Se entenderá por “variedad” un conjunto de plantas de un solo taxón botánico del rango más bajo conocido que, con independencia de si responde o no plenamente a las condiciones para la concesión de un derecho de obtentor, pueda definirse por la expresión de los caracteres resultantes de un cierto genotipo o de una cierta combinación de genotipos, distinguirse de cualquier conjunto de plantas por la expresión de uno de dichos caracteres por lo menos y considerarse como una unidad, habida cuenta de su aptitud a propagarse sin alteración.\*1

**1.2 Variedades comerciales:** se trata de un término que sugiere una conexión del producto con un mercado y sus características para la comercialización, mientras que “variedad” o “cultivar” (variedades cultivadas seleccionadas por una persona) se asocia a las características morfológicas no solamente del producto en sí – el fruto, las raíces, los brotes o las hojas preparados para su comercialización – sino de toda la planta que representa la variedad en cuestión.

El uso de este término es adecuado en relación con la sección 1 de cada norma, en la que se define el producto que es objeto de comercio.

En la clasificación detallada que describe con más precisión el producto de acuerdo con sus características morfológicas es más apropiado emplear los términos "variedad" o "cultivar".

**1.4 Tipos comerciales:** productos de características técnicas y/o aspecto similares, pero que pueden pertenecer a variedades diferentes.

**1.5 Elaboración industrial:** operación distinta del acondicionamiento o envasado que comporta una modificación sustancial del producto o de su forma de presentación y que consiste, por ejemplo, en su congelación, calentamiento, pelado, corte o desmenuzamiento antes de ser envasado para la venta.

El Modelo general para las normas del Codex sobre frutas y hortalizas frescas no se aplica a los productos destinados a elaboración industrial.

**2.1 Intacto:** el producto de frutas u hortaliza tal como se recolectó, aunque puede haber sido desmenuzado. La parte comestible de la fruta u hortalizas no ha sufrido daños ni presenta mutilaciones o lesiones que menoscaben en modo alguno la integridad del producto.

**2.2 Sano:** los productos deberán estar exentos de toda enfermedad o deterioro grave (como pudrición, rotura, daños ocasionados por la congelación, o unidades ablandadas o arrugadas) que afecten en medida apreciable su aspecto, comestibilidad, calidad de conservación o valor de mercado.

**2.3 Limpio:** prácticamente exento de la presencia visible de tierra, residuos alimentarios, polvo u otras materias extrañas visibles.

**2.4 *Prácticamente exento*:** el producto de un cargamento, lote o envío, sin defectos, macas o daños en número o cantidad superiores a aquellas que se espera que resulten del empleo de buenas prácticas de cultivo y manipulación en la producción y comercialización del producto y que están en consonancia con dichas prácticas.

**2.5 *Materia extraña visible*:** toda presencia visible o aparente de material que habitualmente no se asocia a las frutas y hortalizas.

**2.6 *Plagas*:** las plagas se definen como cualquier especie, raza o biotipo vegetal, animal o agente patógeno que ocasiona o puede ocasionar daños, ya sea en forma directa o indirecta, a las plantas o los productos o subproductos de éstas, incluidas las plantas clasificadas como plagas.

**2.7 *Daño provocado por plagas*:** lesión provocada por una plaga que provoca la aparición de agujeros, huecos, excavaciones o heridas sin cicatrizar en el producto, una pérdida de valor del mismo o consecuencias para su integridad. Dicha pérdida puede ser económica (al modificar el valor del producto) o estética (si afecta el aspecto).

**2.8 *Aspecto fresco*:** aspecto de las frutas y hortalizas que presentan, en el momento de la venta, características visuales similares a las de las frutas y hortalizas poco después de la recolección (por su color, textura y firmeza y por no estar marchitas o ablandadas ni presentar signos de senescencia).

**2.9 *Desarrollo*:** el desarrollo de las frutas y hortalizas depende de las características de cada producto. Además, factores tales como las características innatas del producto y su capacidad de resistir a la manipulación, el transporte y el almacenamiento determinan la “fase de desarrollo comercial” en la que se cosechará el producto. Desde el punto de vista científico el desarrollo de la fruta se divide en las etapas siguientes:

1. Crecimiento: aumentan la masa o las dimensiones del producto como consecuencia de un período de división y agrandamiento de las células.
2. Maduración: por lo general se alcanza al finalizar la etapa de crecimiento; puede incluir un incremento del contenido de azúcar, la intensificación del sabor y cambios de color.
3. Maduro: producto que ha completado su desarrollo o maduración y está listo para el consumo, caracterizado por la elevación de las cualidades organolépticas de aroma y sabor.
4. Senescencia: etapa de síntesis química que determina el deterioro del producto.

### **3.1 *Clasificación*:**

Distribución por categorías con arreglo a un orden determinado. Toda agrupación de frutas u hortalizas que presentan las mismas condiciones de calidad comercial. Como consecuencia de la clasificación se instauran categorías estables mutuamente excluyentes (en el sentido de que cada espécimen del producto puede asignarse únicamente a cierta categoría sin duplicación u omisión) que crean una norma clara para la identificación o el reconocimiento de un producto.

**3.1.1 *Categoría “Extra”*:** frutas u hortalizas de calidad superior. Los productos de esta categoría tienen las características de la variedad o tipo comercial, cumplen con los requisitos mínimos establecidos para el producto y están exentos de defectos que puedan afectar la calidad interna de la fruta u hortaliza. Los productos de esta categoría que tengan una forma definida no deberán presentar deformaciones. Si presentan defectos superficiales, estos no deberán exceder del 5 % en peso o en número de unidades de la fruta u hortaliza. \*3

**3.1.2 *Categoría I*:** frutas u hortalizas que presentan las características de la variedad o el tipo comercial, reúnen los requisitos mínimos establecidos para el producto y están exentos de defectos que afecten la calidad interna de la fruta u hortaliza. Los productos de esta categoría que tengan una forma definida podrán presentar ligeras deformaciones. Los defectos superficiales no deberán exceder del 10 % en peso o número de unidades de la fruta u hortaliza. \*3

**3.1.3 Categoría II:** Frutas u hortalizas que no pueden clasificarse en las categorías Extra o I; deben cumplir los requisitos mínimos establecidos para el producto. y estar exentas de defectos que afecten la calidad interna de la fruta u hortaliza. Los productos de esta categoría que tengan una forma definida pueden presentar deformaciones. Los defectos superficiales no deberán exceder del 15 % en peso o número de unidades de la fruta u hortaliza. \*3

**3.2 Carne/pulpa:**

la parte carnosa y comestible de la fruta entera, según corresponda, sin cáscara, piel, semillas, pepitas o partes similares.\*4

**3.3 Clasificación por calibres:** clasificación de las frutas y hortalizas en función de sus dimensiones físicas, por ejemplo diámetro, peso o volumen. El calibre se puede expresar de diversas formas, por ejemplo como diámetro de la sección ecuatorial. A efectos de la clasificación por calibres se puede utilizar como referencia:

1. Una escala o una serie de intervalos definidos por un tamaño mínimo y un tamaño máximo; una indicación del tamaño mínimo y el peso mínimo.
2. El recuento del número de unidades por envase.
3. El peso de cada unidad.
4. La longitud o el diámetro medido con un método acordado.

**3.4.** Se proporcionan márgenes de **tolerancia** para contemplar la posibilidad de error humano durante el proceso de clasificación y envasado. En la asignación de categorías de calidad y la clasificación por calibres no se permite la inclusión deliberada de productos no pertenecientes a la categoría, es decir, el aprovechamiento deliberado de la tolerancia. Las tolerancias se determinan tras el examen de cada envase de muestra y el cálculo del promedio de todas las muestras examinadas. Las tolerancias se indican como porcentaje en número o en peso del producto de la muestra que no corresponde a la categoría o tamaño indicados en el envase.

**4.1 Tolerancias de calidad:** porcentaje (en peso o en volumen) de los límites máximos aceptables para la descomposición fisiológica, morfológica y patológica y los daños físicos que afecten el aspecto, las características organolépticas y otras especificaciones de calidad en una unidad o envase del producto.

**4.2 Tolerancias de calibre:** porcentaje (en peso o en número) de las frutas u hortalizas de un lote que pueden no cumplir las especificaciones de calibre autorizadas en un envase del producto. Las tolerancias de calibre establecen un umbral para la adopción de medidas con miras a limitar o controlar la variación de calibre autorizada en un envase del producto.

**5.1 Presentación:** la forma en que se exhibe un producto para la venta (envase, cantidad, peso) según la categoría de calidad, el tipo comercial, el calibre, el color, el origen, el tipo de envase. La parte visible del contenido debe ser representativa de todo el producto del envase.

**5.2 Uniformidad:** frutas u hortalizas con características similares principalmente en lo que atañe a la forma, el calibre o peso y el color. El aspecto general de un producto no afectado por variaciones significativas. Generalmente la uniformidad implica que existe coherencia en el aspecto general, la calidad, el calibre o el peso, la forma, la textura o el color de un producto. El término “uniformidad” impone un nivel de variabilidad aceptable en un producto.

**5.2 Envasado:** Alimento preenvasado: unidad que se pone a la venta y que comprende un producto alimenticio y el envase que lo contiene antes de su presentación para la venta, independientemente de que dicho envase lo cubra total o parcialmente y siempre que el contenido no pueda alterarse sin abrir o modificar el envase. \*5 Material de envasado: todo tipo de recipiente, por ejemplo, recipientes de cartón, cajas, cajones y materiales de envolver tales como película o papel parafinado.\*6

**5.3 Envasador:** persona o empresa encargada de la gestión del procesamiento y envasado de las frutas y hortalizas frescas después de la recolección. \*7

Un envasador sería la persona (o empresa) que compone el producto, cuyas actividades pueden comprender la selección, el recorte, la clasificación por calibres, el encerado, la clasificación por categorías de calidad, el envasado y el etiquetado del producto.

**5.4 Lote:** Cantidad de un producto alimenticio entregado en un momento determinado, del cual el funcionario encargado del muestreo sabe o supone que tiene características uniformes, como por ejemplo origen, productor, variedad, envasador, tipo de envasado, marcas, consignador, etc. .”\*8

**5.5 A granel:** indica alimentos sin envasar que entran en contacto directo con la superficie del medio de transporte de alimentos, así como con la atmósfera (puede tratarse de productos en polvo, granulados o en forma líquida).”

“\*medio de transporte de alimentos”:

“comprende vehículos de transporte de alimentos o receptáculos que entran en contacto con los alimentos (tales como contenedores, cajones, bidones, cisternas) en vehículos, aviones, vagones ferroviarios, remolques y naves y cualesquiera otros recipientes en que se transporten alimentos.” \*9

**6.1 Documentos que acompañan el producto:** hojas, conocimientos de embarque o documentos comerciales que acompañan a los productos alimenticios a los que se refieren, o que son enviados antes de su entrega o simultáneamente con ella. \*5

**6.2 Expedidor:** nombre de la empresa que envía el producto. Se refiere a la manipulación y procesamiento del alimento y su almacenamiento en el punto de venta o entrega al consumidor final; incluye los terminales de distribución, las operaciones de servicios de comidas, comedores de fábricas, comedores institucionales, restaurantes y otros servicios de comidas similares, tiendas de alimentos, centros de distribución a supermercados y lugares de venta al por mayor. \*10

**6.3 Código de identificación:** marca (código) permanente que identifica de manera inequívoca el origen y el lote. Consta de una variedad de cifras o códigos que pueden estar presentes en un envase o contenedor de un lote. 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 las siglas correspondientes), y la marca en clave deberá ir precedida del código del país que la reconoce con arreglo a la norma ISO 3166 alfa en caso de que no se trate del país de origen.

**6.4 País de origen:** País en que la fruta u hortaliza fue cultivada y cosechada.

**7.1 aditivo alimentario:** cualquier sustancia que normalmente no se consume como alimento por sí mismo ni se usa como ingrediente típico del alimento, tenga o no valor nutritivo, cuya adición intencional al alimento para un fin tecnológico (inclusive organoléptico) en la fabricación, elaboración, tratamiento, envasado, transporte o almacenamiento provoque, o pueda esperarse razonablemente que provoque (directa o indirectamente), el que ella misma o sus subproductos lleguen a ser un complemento del alimento o afecten a sus características. Esta definición no incluye los “contaminantes” ni las sustancias añadidas al alimento para mantener o mejorar sus cualidades nutricionales.

\*11 y 12.

**8.1 Higiene:** Todas las prácticas referentes a las condiciones y medidas necesarias para garantizar la inocuidad y aptitud de los alimentos en todas las etapas de la cadena alimentaria.

La higiene tiene los dos objetivos siguientes:

1. La inocuidad, es decir “la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan”. Garantizar la inocuidad de los alimentos significa aplicar medidas de control del riesgo con el fin de prevenir, eliminar o llevar a un nivel aceptable la presencia de sustancias tóxicas y alergénicas, agentes patógenos y cuerpos extraños.
2. Idoneidad, es decir, “la garantía de que los alimentos son aceptables para el consumo humano, de acuerdo con el uso a que se destinan”. Garantizar la idoneidad significa mantener las cualidades organolépticas que caracterizan el producto alimenticio, por ejemplo evitando la introducción de contaminantes que puedan afectar el sabor.

\*13

## Anexo I - .Bibliografía

\*1. Convention internationale pour la protection des obtentions végétales du 2 décembre 1961, révisée à Genève le 10 novembre 1972, le 23 octobre 1978 et le 19 mars 1991 (Acte de 1991): (Convenio de la UPOV de 1991).

Le Bon Jardinier - Encyclopédie horticole -153ème édition – La maison rustique)

\*2 Resolución de la Secretaría de Agricultura y Ganadería de la República Argentina N° 297/83. Normas de calidad para hortalizas frescas:

Normas internacionales para medidas fitosanitarias (NIMF) n.º 5 – Glosario de términos fitosanitarios, – Producido por la Secretaría de la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria. FAO, 1990, revisado por la FAO, 1995, CIPF, 1997.

\*3 Standard layout for UNECE standards on fresh fruit and vegetables-2008.

\*4. Norma del Codex para compotas (conservas de frutas) y jaleas (CODEX STAN 79-1981);

\*5 - Reglamento de la CE– **Directiva 2000/13/CE del 10 de marzo de 2000 relativa al etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.**

\*6 **Código internacional recomendado de prácticas de higiene para la captación, elaboración y comercialización de las aguas minerales naturales (CAC/RCP 33-1985)**

\*7 **Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP 44).**

\*8 **Métodos de muestreo recomendados para la determinación de residuos de plaguicidas a efectos del cumplimiento de los LMR (CAC/GL 33-1999).**

\*9 **Código de prácticas de higiene para el transporte de alimentos a granel y alimentos semienvasados (CAC/RCP 47-2001)**

\*10(Reg (EC) 178/2008), que establece los principios y prescripciones generales de la legislación alimentaria, establece la autoridad europea en materia de inocuidad de los alimentos y fija los procedimientos relativos a la inocuidad de los productos alimentarios.

\*11 Norma general del Codex para el etiquetado de los alimentos preenvasados, CODEX STAN 1-1985.

\*12 Glosario en línea de la Norma general del Codex para los aditivos alimentarios.

\*13 Código internacional recomendado de prácticas – Principios generales de la higiene de los alimentos, Codex Alimentarius.

## Anexo II – Índice alfabético

	Página
<b>A</b>	
Aditivos alimentarios	4
Aspecto fresco	2
<b>C</b>	
Carne/pulpa	3
Categoría “Extra”	3
Categoría I	3
Categoría II	3
Clasificación	3
Código de identificación	4
<b>D</b>	
Daño provocado por plagas	2
Desarrollo	3
Documentos que acompañan el producto	4
<b>E</b>	
Elaboración industrial	2
Envasado	4
Envasador	4
Expedidor	4
<b>H</b>	
Higiene	5
<b>I</b>	
Intacto	2
<b>L</b>	
Limpia	2
Lote	4
<b>P</b>	
País de origen	4
Plagas	2
Prácticamente exento	2
Presentación	4
Pulpa	3
<b>T</b>	
Tipos comerciales	2
<b>V</b>	
Variedades comerciales	2



**ANEXO II – ÍNDICE ALFABÉTICO**

<b>C</b>		
Clasificación por calibres		3
<b>M</b>		
Materia extraña visible		2
<b>S</b>		
Sano		2
<b>T</b>		
Tolerancias de calibre		4
Tolerancias de calidad		3
Tolerancias		3
<b>U</b>		
Uniformidad		4
<b>V</b>		
Variedad		2