

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Punto 6 del programa

CX/FFV 12/17/10
Junio 2012

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

17ª reunión

Ciudad de México, México, 3 – 7 de septiembre de 2012

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL DURIÓN

(En el Trámite 3)

(Preparado por Tailandia)

Formato para remitir observaciones: A fin de facilitar la recopilación de observaciones y de elaborar un documento de observaciones más útil, se ruega a los miembros y observadores que aún no hayan presentado sus observaciones a hacerlo en el formato indicado en el Anexo II del presente documento.

ANTECEDENTES

1. La Comisión recordó que el Comité Coordinador FAO/OMS para Asia (CCASIA)¹ había propuesto elaborar una norma regional para el durión. Ahora bien, habida cuenta de que en el documento de proyecto se indicaba que existía un comercio mundial de este producto, el Comité Ejecutivo² había propuesto asignar estos trabajos al Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV). A este respecto, la Comisión indicó que el programa del Comité permitiría emprender nuevos trabajos sobre este producto.
2. La Comisión aprobó los nuevos trabajos para la elaboración de una norma relativa al durión y solicitó al Comité sobre Frutas y Hortalizas Frescas que abordase esa tarea en su próxima reunión. Ahora bien, si en su reunión de septiembre de 2012 el CCFFV considerara que no era posible elaborar una norma mundial para el durión, proseguirían los trabajos para la elaboración de una norma regional en la reunión del CCASIA (noviembre de 2012).
3. La delegación de Tailandia informó a la Comisión de que prepararía un anteproyecto de Norma para el durión a efectos de su examen en la 17.ª reunión del CCFFV, que se celebraría en 2012.³

SOLICITUD DE OBSERVACIONES

4. De acuerdo con la decisión de la Comisión, se invita a los Miembros y Observadores del Codex a que presenten sus observaciones sobre: 1) la posibilidad de elaborar una norma mundial para el durión en el CCFFV y 2) comentarios técnicos al anteproyecto de Norma del Codex para el Durión según figura en el Anexo I para examen en el CCFFV o en el CCASIA basado en la conclusión del CCFFV sobre la cuestión puesta a discusión en el punto 1 antes del **31 de julio de 2012**.
5. Si el Comité decide que el trabajo de normalización del durión debe continuar a nivel regional, los comentarios técnicos presentados sobre el anteproyecto de Norma del Codex para el Durión se transmitirán al Comité Coordinador para Asia para su examen. Por lo tanto, se alienta a los Miembros y Observadores del Codex que estén interesados en la normalización de este producto ya sea a nivel mundial o regional a presentar observaciones sobre el anteproyecto de Norma según figura en el Anexo I de este documento.
6. Las observaciones deberán presentar al Punto de Contacto del Codex de México, 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 (Tels.: +52 (55) 57 29 94 80, +52 (55) 57 29 91 00, Ext.: 43220, 43218; Fax: +52 (55) 55 20 97 15; Correo electrónico: codexmex@economia.gob.mx; codexmex1@economia.gob.mx), con copia al Secretariado, Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia (Fax: +39 (06) 5705 4593; Correo electrónico: codex@fao.org).

¹ REP11/ASIA, para. 142, Appendix V.

² REP11/EXEC, paras. 33-34.

³ REP11/CAC, paras. 132-134, Appendix VI.

ANEXO I

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL DURIÓN

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a las variedades de durión obtenidas de las especies *Durio*, de la familia *Bombacaceae*, que habrán de suministrarse frescos al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluye el durión destinado a la elaboración industrial.

Para los fines de esta Norma, se aplican las siguientes definiciones adicionales:

- **Pulpa** el arilo (cáscara) o parte comestible del fruto.
- **Pulpa endurecida** característica de la pulpa que presenta una parte dura ó porciones endurecidas debido a que el fruto no ha madurado de modo homogéneo o el arilo (cáscara) no se ha desarrollado debidamente durante la fase de evolución y crecimiento.
- **Punta quemada** característica de la pulpa, en particular la parte terminal (ápice), que presenta un color castaño ó castaño oscuro.
- **Corazón acuoso ó húmedo** el centro (corazón) del fruto que es muy húmedo ó acuoso lo cual puede afectar la pulpa del producto.
- **Cavidad fértil** el exterior de la cavidad del durión es visible y completamente lleno a lo largo de la longitud del fruto.

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

2.1 REQUISITOS MÍNIMOS

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, los frutos deberán estar:

- enteros, con el pedúnculo sano e intacto, con o sin el tallo;
- sanos, y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo;
- limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible;
- prácticamente exentos de plagas, y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto;
- exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- exentos de cualquier olor y/o sabor extraños;
- exentos de daños causados por bajas y/o altas temperaturas;
- prácticamente exentos de defectos visibles que afecten la calidad del producto.

Cuando el fruto está maduro, no se permiten los siguientes defectos en la pulpa: pulpa endurecida, puntas quemadas y corazón acuoso. Si uno o algunos de estos defectos está(n) presente(s), la suma total de los mismos no debe ser superior al 5% de la parte comestible del fruto.

2.1.1 Los frutos deberán haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo, de conformidad con los criterios peculiares de la variedad y la zona en que se producen. El fruto puede madurar después de la cosecha y presentar una calidad aceptable.

El desarrollo y condición de los frutos deberá ser tal que le permita:

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

2.2 CLASIFICACIÓN

Los frutos se clasifican en tres categorías, según se definen a continuación:

2.2.1 Categoría "Extra"

Los frutos de esta categoría deberán ser de calidad superior y característicos de la variedad. Cada fruto deberá tener un mínimo de 4 cavidades fértiles. Para las variedades "Garnyao" y "Gradoomtong", cada fruto deberá tener un mínimo de 5 cavidades fértiles. Las espinas deberán estar bien desarrolladas con las puntas enteras. 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

Los frutos de esta categoría deberán ser de buena calidad y característicos de la variedad. Cada fruto deberá tener un mínimo de 3 cavidades fértiles. Para las variedades “Garnyao” y “Gradoomtong”, cada fruto deberá tener un mínimo de 4 cavidades fértiles. Las espinas deberán estar bien desarrolladas con las puntas enteras. Podrán permitirse, sin embargo, defectos muy leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:

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

2.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende los frutos que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la Sección 2.1 manteniendo las características de la variedad. Cada fruto deberá tener un mínimo de 2 cavidades fértiles. Para las variedades “Garnyao” y “Gradoomtong”, cada fruto deberá tener un mínimo de 3 cavidades fértiles. Podrán permitirse, sin embargo, defectos leves, siempre y cuando los frutos conserven sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación:

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

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

A continuación se definen las disposiciones relativas al calibre:

Código de calibre	Peso por fruto (kg)
1	> 4.0
2	> 3.0 – 4.0
3	> 2.0 – 3.0
4	> 1.0 – 2.0
5	0.5 - 1.0

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

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

4.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

4.1.1 Categoría “Extra”

En cada lote, el 5%, en número o en peso, de los frutos 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

En cada lote, el 10%, en número o en peso, de los frutos 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

En cada lote, el 10%, en número o en peso, de los frutos 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 20%, en número de frutos en cada lote que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

5.1 HOMOGENEIDAD

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por frutos de la misma variedad y calidad. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

5.2 ENVASADO

Los frutos deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos¹, 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.

Los frutos deberán disponerse en envases que se ajusten al Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas 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 la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de los frutos. Los envases deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

6. MARCADO O ETIQUETADO

6.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

Además de los requisitos de la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985), 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.

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 el envío.

6.2.1 Identificación

Nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor. Código de identificación (facultativo)².

6.2.2 Naturaleza del Producto

- Nombre del producto "Durián" si el contenido no es visible desde el exterior. Nombre de la variedad (facultativo).

6.2.3 Origen del Producto

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

6.2.4 Especificaciones Comerciales

- Categoría;
- Calibre;
- Número de unidades (facultativo);
- Peso neto (en unidades métricas).

6.2.5 Marca de Inspección Oficial (facultativa)

7. CONTAMINANTES

7.1 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

Los frutos deberán cumplir con los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

7.2 OTROS CONTAMINANTES

Los frutos deberán cumplir con los niveles máximos para contaminantes establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

¹ Para los fines de esta Norma, esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria.

² 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. HIGIENE

8.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la presente Norma se prepare y manipule de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969), Código de Prácticas de Higiene para Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP 53-2003) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

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

ANEXO II

ORIENTACIÓN GENERAL PARA PROPORCIONAR OBSERVACIONES

A los miembros y observadores que aún no lo hayan hecho, se les ruega proporcionar sus observaciones en el formato bosquejado en el Anexo del presente documento, a fin de facilitar la recopilación y la elaboración del documento.

(i) Observaciones generales

(ii) Observaciones específicas

Las observaciones específicas deberían hacer referencia a la sección y/o párrafo correspondiente del documento.

Se solicita a los miembros y observadores que cuando propongan enmiendas a párrafos específicos incluyan la propuesta de enmienda y el fundamento correspondiente. El nuevo texto debe indicarse **en negrita y subrayado**. El texto que se quiera suprimir deberá estar ~~tachado~~.

Se ruega a los miembros y observadores que eviten enviar observaciones con textos en color, color de fondo o textos con trazados ya que los documentos se imprimen en blanco y negro y se corre el riesgo de no poder reproducir el texto cuando las observaciones se copian a un documento consolidado. Ello facilitaría la labor de las Secretarías en la recopilación de los textos.

Asimismo, se solicita a los miembros y observadores que no incluyan el documento completo en sus observaciones, sino solamente las partes correspondientes a la modificación o enmienda propuesta, a fin de disminuir el trabajo de traducción y evitar el uso innecesario de papel.