

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

Tema 4 del programa

CX/FFV 14/18/6
Diciembre de 2013 (REV)

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

18ª reunión
Phuket, Tailandia, 24 – 28 de febrero de 2014

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL DURIÓN
(Preparado por el Grupo de Trabajo Electrónico liderado por Tailandia)
(EN EL TRÁMITE 4)

Se invita a los Gobiernos y las organizaciones internacionales interesadas que gocen de la condición de observador y que deseen formular observaciones sobre esta propuesta a que las remitan, de conformidad con el Procedimiento uniforme para la elaboración de los normas del Codex y textos afines (Manual de procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius) según figura en el [Anexo I](#) antes del **20 de enero de 2014** 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, Correos electrónicos: codexmex@economia.gob.mx, codxmex1@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 3057; Correo electrónico: codex@fao.org)

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 del presente documento.

ANTECEDENTES

1. La Comisión en su 34º período de sesiones (julio de 2011) recordó que el Comité Coordinador FAO/OMS para Asia (CCASIA)¹ había propuesto elaborar una norma regional para el durión. Sin embargo, habida cuenta de que en el documento de proyecto se indicaba que existía un comercio mundial de este producto, el Comité Ejecutivo (junio de 2011)² había propuesto asignar estos trabajos al Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV). La Comisión aprobó el nuevo trabajo para la elaboración de una norma relativa al durión y solicitó al Comité sobre Frutas y Hortalizas Frescas que abordase esa tarea en su 17ª reunión en septiembre de 2012.³
2. El CCFFV en su 17ª reunión decidió regresar el anteproyecto de norma al Trámite 2 para que un grupo de trabajo electrónico (GTE) coordinado por Tailandia lo redactara de nuevo (ver la Lista de Participantes en el Anexo II).⁴
3. Tailandia revisó la norma en 2013 en base a las observaciones presentadas en la 17ª reunión del CCFFV en particular las secciones sobre 1 Definición del producto, 2.1 Requisitos mínimos, 2.2 Clasificación, 3 Calibrado y 4 Tolerancias. El primer borrador se circuló al GTE el 31 de agosto de 2013. La norma se revisó de acuerdo con los comentarios recibidos en la primera ronda y se circuló de nuevo dentro del GTE para una segunda ronda de comentarios. No se recibieron comentarios adicionales en esta segunda ronda.
4. El texto finalizado por el GTE está en general en línea con el formato general pero presenta las siguientes desviaciones con la correspondiente justificación:

Sección 2.2.1 Categoría “Extra”

5. El GTE estuvo de acuerdo en eliminar la palabra “superficial” que sigue a “defectos muy leves” ya que no es adecuada para el durión que es un fruto muy grande con una cáscara dura y espinas afiladas (> 1 cm de espesor). La utilización del término “defecto superficial” podría crear problemas en la práctica.

¹ REP11/ASIA, párr. 142, Apéndice V.

² REP11/EXEC, párrs. 33-34.

³ REP11/CAC, párrs. 132-134, Apéndice VI.

⁴ REP13/FFV, párrs. 86-106.

Sección 4 Disposiciones relativas a las tolerancias

6. El GTE acordó utilizar el término “lote” en vez de “envase” ya que los duriones son frutos muy grandes. Caben solamente de 6 a 7 frutos por envase de 20 kg. Por lo tanto, es difícil calcular la tolerancia en base a cada envase. Además, los duriones que se comercializan algunas veces se envasan a granel y no en envases. Por ende el cálculo de la tolerancia basada en el lote es más adecuado en este caso.

Sección 4.2 Tolerancias de calibre

7. El GTE convino en cambiar el porcentaje de tolerancia del 10 al 20% por cuestiones prácticas. Normalmente, algunas variedades de durión pueden ir de 3 a 5 kg por fruto. La norma indica estos frutos en los códigos de calibre 1, 2 y 3. Por lo tanto, sería inapropiado y poco práctico establecer una tolerancia por peso del 10% debido a que la tolerancia sería de 2 kg lo cual haría difícil combinar en un envase un durión de diferente tamaño (de 3 a 5 kg). Por lo tanto, el GTE propone una tolerancia igual al 20% para poder aplicarla en la práctica.

SOLICITUD DE OBSERVACIONES

8. Se invita a los miembros y observadores del Codex a presentar comentarios sobre el anteproyecto de Norma del Codex para el Durión según la revisión llevada a cabo por el grupo electrónico de trabajo (Anexo I). Al presentar las observaciones, se deberá prestar atención al debate, recomendaciones y decisiones tomadas durante el examen de este producto en la 17ª reunión del CCFFV⁴ así como a las explicaciones proporcionadas en los párrafos anteriores.

ANEXO I

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL DURIÓN

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a las variedades de durián 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 durián destinado a la elaboración industrial.

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 o sin el pedúnculo;
- 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;
- estar exentos de rajaduras (grietas).

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 y un grado apropiado de madurez.

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 fértiles⁵. Las espinas deberán estar bien desarrolladas con las puntas enteras. No deberán tener defectos, salvo defectos 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. Las espinas deberán estar bien desarrolladas con las puntas enteras. 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 y deberán presentar un mínimo de 3 cavidades fértiles;
- defectos leves cicatrizados debido a daños mecánicos tales como daños por granizo, daños por manipulación pre and post-cosecha, el área máxima total afectada no deberá ser mayor del 10%.

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. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:

⁵ **Cavidad fértil:** el exterior de la cavidad del durián es visible y completamente lleno a lo largo de la longitud del fruto.

- defectos cicatrizados debido a daños mecánicos tales como daños por granizo, daños por manipulación pre and post-cosecha, el área máxima total afectada no deberá ser mayor del 15%.

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

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

El calibre se determine por el peso de conformidad con el siguiente cuadro:

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 duriones 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 duriones 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 duriones 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 o en peso de los duriones 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 nuevos⁶, 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 de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas* (CAC/RCP 44-1995).

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

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 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)⁷.

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 (en el caso que el producto esté clasificado por calibres);
- Número de unidades (facultativo);
- Peso neto (facultativo).

6.2.5 Marca de Inspección Oficial (facultativa)

7. CONTAMINANTES

7.1 El producto al que se aplica las disposiciones de la presente Norma deberán cumplir con los niveles máximos de la *Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos* (CODEX STAN 193-1995).

7.2 El producto al que se aplica las disposiciones de la presente Norma deberán cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

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 de los *Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969), del *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).

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).

Anexo

Definiciones

Pulpa el arilo o parte comestible del fruto.

Pulpa endurecida⁸ 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 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.

⁸ El CCFV en su 17ª reunión decidió retener las definiciones pero las incluyó en un anexo a la norma. Sin embargo, el GTE ha eliminado las disposiciones relativas a la pulpa endurecida, punta quemada y corazón acuoso o húmedo. Por siguiente, estas tres definiciones podrían eliminarse del Anexo.

ANEXO II**LISTA DE PARTICIPANTES****Presidente del GTE:****PONGSAPITCH Pisan**

Director, Office of Standard Development

National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards

Thailand

E-mail: codex@acfs.go.th**COSTA RICA****Ligia Lopez**

Codex Costa Rica

Ministry of Agriculture and Livestock

E-mail: llopez@inta.go.cr**Marcela Rojas,**

Codex Costa Rica

Ministry of Economy Trade and Industry

E-mail: infocodex@meic.go.cr; mrojas@meic.go.cr**INDONESIA / INDONÉSIE**

Dr. Gardjita Budi

Director of Quality and Standardization,

Ministry of Agriculture

E-mail: gbudijkt@gmail.com, codex_kementan@yahoo.com**PERU / PÉROU / PERÚ****Ing Mirna Zuzunaga Bedon**

Branch Specialist Agroalimentary

Alternate Chair of the Technical Committee on Fresh Fruits and Vegetables, SENASA

National Codex Committee Peru

Ministry of Agriculture

E-mail: mzuzunaga@senasa.gob.pe**THAILAND / THAÏLANDE / TAILANDIA****CHANBUEY Kulpipith**

Standards Officer,

Office of Standards Development,

National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards,

E-mail: kulpipith@acfs.go.th, jaae1199@yahoo.com

ANEXO III

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.