

## 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](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

Tema 5 del programa

CX/FFV 14/18/7  
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 LA OKRA  
(Elaborado por el Grupo de Trabajo Electrónico sobre la Okra liderado por India)  
(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](mailto:codexmex@economia.gob.mx), [codxmex1@economia.gob.mx](mailto: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](mailto: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. En la 17ª reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV) llevada a cabo en México en septiembre de 2012, la delegación de la India presentó una propuesta de nuevo trabajo sobre una Norma del Codex para la Okra y proporcionó una información resumida en base al documento de proyecto presentado al CCFFV. Posterior a esta presentación, varios países expresaron su interés en desarrollar una norma del Codex para la okra. El Comité acordó establecer un grupo de trabajo electrónico (GTE) coordinado por la India para preparar un borrador para examen del Comité en su próxima reunión (ver el Anexo II para la Lista de Participantes).<sup>1</sup> La Comisión del Codex Alimentarius en su 36º período de sesiones (julio de 2013) aprobó la elaboración de una norma del Codex para la okra según lo propuso el CCFFV.<sup>2</sup>

2. El GTE comenzó sus deliberaciones en mayo de 2013 con el objeto de completar el trabajo asignado para su examen en la 18ª reunión del CCFFV a realizarse en febrero de 2014. El borrador presentado en la 17ª reunión del CCFFV como parte del documento de proyecto se distribuyó a los miembros del GTE el 23 de mayo de 2013 con la solicitud de presentar observaciones para el 27 de agosto de 2013. El borrador revisado se circuló a los miembros del GTE el 14 de noviembre de 2013 con una plazo para presentar comentarios del 29 de noviembre de 2013. El borrador ha sido revisado y finalizado a la luz de las observaciones recibidas de las dos ruedas de comentarios y se presenta para recabar observaciones de los miembros y observadores del Codex en el Anexo I.

3. Las principales enmiendas que se han hecho al borrador presentado en la 17ª reunión del CCFFV son las siguientes:

- Disposiciones relativas al calibre, donde la unidad de longitud de la okra se ha cambiado de milímetros a centímetros.
- Requisitos de madurez, el proceso de maduración se ha eliminado ya que la okra no es un fruto que continúa madurando.
- Para todas las categorías de okra se presentaron enmiendas para cuantificar los defectos leves de color.

<sup>1</sup> REP13/FFV, párrs. 107-110 y Apéndice V.

<sup>2</sup> REP13/CAC, Apéndice VI.

**SOLICITUD DE OBSERVACIONES**

4. Se invita a los miembros y observadores del Codex a presentar sus observaciones sobre el anteproyecto de Norma del Codex para la Okra según lo ha elaborado el grupo electrónico de trabajo (Anexo I).

**ANEXO I****ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LA OKRA****1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

Esta Norma se aplica a las variedades comerciales de okra obtenidas de *Abelmoschus esculentus* (L.) Moench (*syn. Hibiscus esculentus* L.) de la familia *Malvaceae*, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluye la okra destinada 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, la okra deberá:

- estar entera, con el pedúnculo y la punta intacta;
- estar suficientemente desarrollada;
- estar sana, y exenta de podredumbre o deterioro que haga que no sea apta para el consumo;
- estar limpia, y prácticamente exenta de cualquier materia extraña visible;
- estar prácticamente exenta de plagas, y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto;
- estar exenta de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- estar exenta de cualquier olor y/o sabor extraños;
- estar exenta de magulladuras;
- estar exenta de daños causados por bajas o altas temperaturas;
- estar exenta de rajaduras (grietas).

2.1.1 El desarrollo y condición de la okra deberá ser tal que le permita:

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

**2.1.2 Criterios de Madurez**

La okra deberá estar suficientemente desarrollada y presentar una madurez satisfactoria.

**2.2 CLASIFICACIÓN**

La okra se clasifica en tres categorías, según se definen a continuación:

**2.2.1 Categoría "Extra"**

La okra de esta categoría deberá ser de calidad superior. Deberá presentar una pulpa firme y ser característica de la variedad en cuanto a la forma, apariencia y desarrollo. No deberá 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**

La okra de esta categoría deberá ser de buena calidad. 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:

- un defecto leve de forma y desarrollo;
- un defecto leve de coloración no mayor del 5% de la superficie total;
- defectos leves de la piel como cicatrices, manchas, rasguños, magulladuras, raspaduras que no sean mayores del 2% de la superficie total.

**2.2.3 Categoría II**

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

- defectos de forma y desarrollo;
- un defecto leve de coloración no mayor del 10% de la superficie total;

- defectos de la piel como cicatrices, manchas, rasguños, magulladuras, raspaduras que no sean mayores del 5% de la superficie total.

### 3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

El calibre se determina por la longitud de la okra (en centímetros sin el pedúnculo) de conformidad con el siguiente cuadro:

El cuadro que aparece a continuación sirve de guía y puede utilizarse de manera facultativa:

Código de calibre	Longitud en cm
A	4,0 – 6,5
B	6,51 – 9,0
C	9,1 – 11,5
D	11,51 y mayores

### 4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

En cada envase se permitirán tolerancias de calidad y calibre para el producto que no satisfaga 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 okras 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 okras 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 okras que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, con excepción de los productos afectados por podredumbre, magulladuras marcadas o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean aptos para el consumo.

#### 4.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

Para todas las categorías, el 10%, en número, de las okras que correspondan al calibre inmediatamente superior 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 okras del mismo origen, variedad o tipo comercial, calidad y calibre (en el caso que el producto esté clasificado por calibres). La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

#### 5.2 ENVASADO

Las okras deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos<sup>3</sup>, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

Las okras deberán disponerse en envases que se ajusten al *Código Prácticas 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 las okras. Los envases deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

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

## 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 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 el envío.

#### 6.2.1 **Identificación**

Nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor. Código de identificación (facultativo)<sup>4</sup>.

#### 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.

#### 6.2.4 **Especificaciones Comerciales**

- Categoría;
- Calibre (código de calibre o longitud mínima y máxima en milímetros).

#### 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. **HYGIENE**

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), *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 El producto deberá 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)

---

<sup>4</sup> 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 II  
LISTA DE PARTICIPANTES**

**Presidencia - India  
Mr S.C Khurana**

**Joint Agricultural Marketing Advisor  
Directorate of Marketing and Inspection  
(Ministry of Agriculture, Govt. of India)  
CGO Complex  
NH IV  
Faridabad – 121001  
India**

Sl.No.	Country	Person	E-mail ID
1	Argentina / Argentine		<a href="mailto:codex@minagri.gob.ar">codex@minagri.gob.ar</a> ,
2.	Brazil / Brésil / Brasil	<b>Karina Fontes Coelho Leandro</b> Coordinator of GTFFV. Phone: +55 (61) 3218-3251	<a href="mailto:karina.leandro@agricultura.gov.br">karina.leandro@agricultura.gov.br</a> , <a href="mailto:codexbrasil@inmetro.gov.br">codexbrasil@inmetro.gov.br</a> ,
3.	Kenya	George Ooko Abong' (PhD), Lecturer, Dept. Food Science, Nutrition and Technology, University of Nairobi	<a href="mailto:georkoyo@yahoo.com">georkoyo@yahoo.com</a> , <a href="mailto:ooko.george@uonbi.ac.ke">ooko.george@uonbi.ac.ke</a> ,
4.	Mexico / Mexique / México	<b>MVZ. Gabriela Alejandra Jiménez Rodríguez</b> Subdirectora de Normas Dirección de Cultivos Agroindustriales Dirección General de Fomento a la Agricultura Municipio Libre 377 Piso 2 ala B, Col. Sta Cruz Atoyac Delegación Benito Juárez, 03100 México, D.F	<a href="mailto:gjimenez.dgvdts@sagarpa.gob.mx">gjimenez.dgvdts@sagarpa.gob.mx</a> , <a href="mailto:codexmex@economia.gob.mx">codexmex@economia.gob.mx</a> ,
5.	Nigeria	Mrs Phlomia Nwobosi	<a href="mailto:pnwobosi@yahoo.com">pnwobosi@yahoo.com</a> , <a href="mailto:codexng@sononline.org">codexng@sononline.org</a>
6.	Peru / Pérou / Perú	Ing. Mirna Zuzunaga Bedón, Branch Specialist Agroalimentary, Alternate Chair of the Technical Committee on Fresh Fruits and Vegetables, SENASA, Ministry of Agriculture	<a href="mailto:mzuzunaga@senasa.gob.pe">mzuzunaga@senasa.gob.pe</a> , <a href="mailto:codex@digesa.minsa.gob.pe">codex@digesa.minsa.gob.pe</a> ,
7.	Philippines / Philippines / Filipinas	Edna M. Guiang	<a href="mailto:edna.guiang@yahoo.com">edna.guiang@yahoo.com</a> , <a href="mailto:pilipinascodex@gmail.com">pilipinascodex@gmail.com</a> ,
8.	Thailand / Thaïlande / Tailandia	Ms. Kulpipith Chanbuey, Office of Standards Development, National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards.	<a href="mailto:kulpipith@acfs.go.th">kulpipith@acfs.go.th</a> , <a href="mailto:codex@acfs.go.th">codex@acfs.go.th</a> ,
9.	USA / É.-U.A/ EE.UU.	Mr Dorian La Fond  Mr Don Mu	<a href="mailto:Dorian.LaFond@ams.usda.gov">Dorian.LaFond@ams.usda.gov</a> , <a href="mailto:Dongmin.mu@fda.hhs.gov">Dongmin.mu@fda.hhs.gov</a> , <a href="mailto:Kenneth.Lowery@fsis.usda.gov">Kenneth.Lowery@fsis.usda.gov</a>

### 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.