

NORMA PARA EL MAÍZ ENANO
(CODEX STAN 188-1993)

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a las mazorcas, sin estigmas ni anteras, de las variedades comerciales de maíz enano (inflorescencia del maíz) obtenidos de *Zea mays* L, de la familia *Gramineae*, desprovistas de estigmas, cáscaras y anteras, que habrán de suministrarse frescos al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluye el maíz enano 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, las mazorcas de maíz enano deberán:

- estar enteras;
- estar sanas, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo;
- estar limpias, y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible;
- estar exentas de daños causados por plagas;
- estar exentas de humedad externa anormal;
- estar exentas de cualquier olor y/o sabor extraños;
- tener un aspecto fresco;
- estar prácticamente exentas de estigmas.

El corte hecho en la base de las mazorcas deberá ser limpio y bien definido. Se admite una ligera decoloración de la superficie del corte debida al almacenamiento.

2.1.1 El desarrollo y condición de las mazorcas de maíz enano deberán ser tales que les permitan:

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

2.2 CLASIFICACIÓN

Las mazorcas de maíz enano se clasifican en tres categorías, según se definen a continuación:

2.2.1 Categoría “Extra”

Las mazorcas de maíz enano de esta categoría deberán estar bien desbarbadas, intactas y desprovistas de cáscaras, tallos y estigmas, ser de calidad superior y características 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 mazorcas de maíz enano de esta categoría deberán estar bien desbarbadas y exentas de cáscaras y tallos, ser de buena calidad y 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, color y textura;
- defectos leves en cuanto a la disposición irregular de los granos sin desarrollar (óvulos);

- defectos leves de la superficie debidos a magulladuras, rasguños u otros daños de origen mecánico. La superficie total afectada no deberá superar el 5% de la mazorca;
- los estigmas unidos a la mazorca y/o separados de ella deberán ser mínimos y no afectar al aspecto.

2.2.3 Categoría II

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

- defectos de forma, color y textura;
- defectos en cuanto a la disposición irregular de los granos sin desarrollar (óvulos);
- defectos de la superficie debidos a magulladuras, rasguños u otros daños de origen mecánico. La superficie total afectada no deberá superar el 10% de la mazorca;
- los estigmas unidos a la mazorca y/o separados de ella deberán ser mínimos y no afectar al aspecto.

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

El calibre se determina por la longitud de las mazorcas de maíz enano, de acuerdo con el siguiente cuadro:

Código de calibre	Longitud (en centímetros)
A	5,0 – 7,0
B	7,0 – 9,0
C	9,0 – 12,0

La anchura mínima, para todos los calibres, no deberá ser inferior a 1,0 cm, ni la anchura máxima superior a 2,0 cm.

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

En cada envase 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 mazorcas de maíz enano 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 mazorcas de maíz enano 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.

En el caso de las mazorcas de maíz enano en las que no se hayan eliminado por completo las cáscaras y tallos, sólo se admitirá el 5% en número o en peso de cáscaras y tallos de 0,5 cm de longitud.

4.1.3 Categoría II

El 10%, en número o en peso, de las mazorcas de maíz enano 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.

En el caso de las mazorcas de maíz enano de las que no se hayan eliminado por completo las cáscaras y tallos, sólo se admitirá el 5% en número o en peso de cáscaras y tallos de 0,5 cm de longitud.

4.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

Para la Categoría “Extra”, el 5%, y para las Categorías I y II el 10%, en número o en peso, de las mazorcas de maíz enano que no satisfagan los requisitos relativos al calibre, pero que entren en la categoría inmediatamente superior o inferior a las indicadas en la Sección 3.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

5.1 HOMOGENEIDAD

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por mazorcas de maíz enano del mismo origen, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

5.2 ENVASADO

Las mazorcas de maíz enano 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.

Las mazorcas de maíz enano 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 las mazorcas de maíz enano. 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 (o lote, para productos presentados a granel) 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. 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)².

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).

6.2.2 Naturaleza del Producto

Nombre del producto si el contenido no es visible desde el exterior. Nombre de la variedad 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);
- 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 del Codex 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 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 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).