

C O D E X A L I M E N T A R I U S

NORMAS INTERNACIONALES DE LOS ALIMENTOS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

NORMA PARA LA OKRA

CODEX STAN 318-2014

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 reserve de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, la okra deberá:

- estar entera, el pedúnculo deberá tener un corte limpio;
- presentar un aspecto fresco, 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 daños causados por bajas o altas temperaturas.

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 no deberá presentar signos de fibrosidad.

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 ser de consistencia firme y 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 superior al 5% de la superficie total;
- defectos leves de la piel como cicatrices, manchas, rasguños, y magulladuras que no superen el 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 superior al 10% de la superficie total;
- defectos de la piel como cicatrices, manchas, rasguños y magulladuras que no superen el 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).

El siguiente cuadro sirve de guía y puede utilizarse de manera facultativa:

Código de calibre	Longitud (cm)
1	2,0 – 4,0
2	> 4,0 – 6,0
3	> 6,0 – 8,0
4	> 8,0 – 10,0
5	> 10

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 requisitos 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 requisitos 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 Uniformidad

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por okras del mismo origen, variedad o tipo comercial, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

5.2 Envasado

La okra deberá 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.

La okra deberá disponerse en envases que se ajusten al *Código Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas* (CAC/RCP 44-1995).

¹ 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 las okras. 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 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)².

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 cm). Si el código de calibre es diferente de los que figuran en el Cuadro, irán convenientemente etiquetados.

6.2.5 **Marca de Inspección Oficial (facultativa)**

7. **CONTAMINANTES**

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).

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**

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 las 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.

El producto deberá ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y Directrices para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos relativos a los Alimentos* (CAC/GL 21-1997).

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).