

DEFINICIÓN DE LOS TÉRMINOS UTILIZADOS EN EL MODELO GENERAL PARA LAS NORMAS DEL CODEX PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

Introducción: En este documento se definen los términos utilizados en el modelo general del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV), e intenta facilitar la implementación y la interpretación uniforme de las disposiciones de las normas del CCFFV. Se ha redactado siguiendo la secuencia del modelo general del CCFFV para facilitar una referenciación más rápida y una mayor facilidad de aplicación.

PARTE 1: DEFINICIÓN DE LOS TÉRMINOS UTILIZADOS EN LAS NORMAS DEL CCFFV

Los términos y las definiciones de esta sección siguen la secuencia de las normas del CCFFV.

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN: Indica el nombre general de las frutas y hortalizas frescas (FFV) que se están normalizando y el punto de aplicación de la norma a lo largo de la cadena alimentaria.

Frutas y hortalizas frescas¹ : Frutas y hortalizas cuyas características físicas y de textura no han sido modificadas ni procesadas de ninguna manera, incluyendo la salazón, la congelación, la cocción, el exprimido, el azucarado, la hidratación, el ahumado, la deshidratación o el secado. Pueden someterse a prácticas poscosecha para mantener el estado fresco, la vida útil y facilitar el transporte, el almacenamiento y la manipulación sin afectar su naturaleza cruda como cuando se cosechan.

Fresco: esta palabra tiene diferentes significados dependiendo de cómo y dónde se use en la norma. Los significados más comunes son:

- Recién cosechado, no conservado por ningún medio y en estado de vigor.
- No insípido, rancio, marchito o descolorido.

Fruta: La estructura portadora de semillas que se desarrolla a partir del ovario y del tejido circundante de una planta en floración. En algunas plantas es la parte comestible, el mesocarpio (capa de carne o pulpa) ubicado entre el exocarpio (piel/cáscara) y el endocarpio (la/s semilla/s). Los frutos se dividen en los siguientes dos grupos.

Frutas climatéricas: Frutos que tienen un proceso de maduración que va acompañado de una mayor producción de etileno debido al aumento de la tasa de respiración y continúan madurando después de la cosecha. Las frutas climatéricas destinadas a consumirse cuando están maduras deben cosecharse en [la fase de madurez fisiológica adecuada] que facilite el proceso de maduración acompañado del sabor y el olor normales de la fruta.

Frutas no climatéricas: Frutas que tienen un proceso de maduración que no va acompañado del aumento de la tasa de respiración y que y son incapaces de seguir madurando después de la cosecha. Las frutas no climatéricas destinadas a consumirse cuando están maduras deben cosecharse en su fase de madurez máxima o de maduración temprana.

Hortaliza: Las porciones comestibles de plantas que no son frutas, incluyendo los bulbos, las flores, las hojas, las raíces, los cormos, los tallos, los tubérculos, los rizomas y los brotes, así como las hortalizas con frutos de algunas plantas anuales, como los pepinos, los pimientos dulces, los tomates y las setas.

Punto de aplicación: Los lugares físicos donde se aplica la norma; a saber - punto de embarque, en ruta y destino.

- **Punto de embarque:** Ubicación física desde donde se envía la FFV al canal de comercialización, puede ser un campo, una empacadora o un almacén/bodega.

¹ En algunos casos, la definición de fruta y hortaliza se basa en su uso tradicional frente a la nomenclatura botánica. Por ejemplo, la sandía y el melón se consideran frutas, mientras que los pepinos y las calabazas de invierno se consideran hortalizas; el tomate es una fruta pero tradicionalmente se considera una hortaliza. Por lo tanto, también se debe considerar el uso tradicional de cada producto y no solo la definición/nomenclatura botánica.

- **En ruta:** Cualquier punto en tránsito, es decir, entre el punto de embarque y el destino final de la FFV (ambos están indicados en los documentos de embarque).
- **Destino:** El punto final de llegada del producto (indicado en los documentos de embarque) generalmente para el comercio internacional de FFV, este es el puerto extranjero de llegada o el almacén del importador dependiendo del contrato comercial.

2. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO: Esta sección de la norma identifica la familia, especie, subespecies/variedades y/o cultivares y, cuando sea necesario, la parte de la planta que se está normalizando.

Especies: Un grupo de organismos estrechamente relacionados que son similares, capaces de cruzarse y reproducir una descendencia fértil. Siempre que se menciona el término "especie" en la norma, se refiere a las especies enumeradas en la Sección I Definición del producto.

Variedad: Taxón que ha sido seleccionado por un atributo particular o combinación de atributos, y que es claramente distinto, uniforme y estable en sus características y cuando se propaga por medios apropiados, retiene esas características. En algunos casos, el término "cultivar" (variedades cultivadas) es equivalente a "variedad", que es un taxón botánico único del rango más bajo conocido. Las autoridades de protección de variedades reconocen las características únicas de las mismas. Pueden haber derivado por mutación o hibridación.

Cultivar: Variedades cultivadas

Híbridos: FFV producida por el cruce de dos especies, variedades o cultivares, o desarrollado a partir de una serie de cruces entre dichos padres. Los híbridos entre especies se denominan híbridos interespecíficos.

Mutante: Un organismo o individuo que difiere de la cepa o cepas parentales debido a una alteración genética

Tipo comercial: Productos con características y/o apariencia similares, pero que pueden pertenecer a variedades diferentes.

Elaboración industrial: El proceso de transformación de las características físicas, organolépticas y de textura de las FFV crudas en un nuevo producto a través de medios químicos, biológicos o físicos. El procesamiento industrial de FFV incluye la extracción de jugo, la creación de pulpa/puré, el enlatado, la conservación, la congelación o la desecación/deshidratación. Sin embargo, el recorte, el pelado, el corte, el lavado, la clasificación, la selección y el envasado forman parte del acondicionamiento de las FFV para su comercialización y no se consideran como elaboración.

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

3.1 Requisitos mínimos

Los requisitos mínimos son los prerrequisitos organolépticos más bajos que deben cumplir las FFV para ser comercializadas, cumpliendo así las expectativas de rendimiento del consumidor y los criterios de inocuidad alimentaria. Estos requisitos cambian en función de las características fisiológicas individuales de las FFV, de las prácticas comerciales y de las inquietudes en materia de inocuidad alimentaria. Las desviaciones/excepciones de estos requisitos previos están permitidas y se denominan "tolerancia" y colectivamente, "Tolerancias permitidas de productos defectuosos".

Intacta/entera: La fruta u hortaliza tal y como se cosechó, que no carece de partes/piezas físicas. Sin embargo, dependiendo de las características de las FFV (raíces, rizomas y tubérculos como el ñame, el jengibre, el tiquisque) se pueden recortar y seguir considerándose enteras/intactas.

Sana: La fruta u hortaliza exenta de daños físicos, podredumbre y presencia de insectos vivos o muertos, que comprenden insectos, huevos y larvas que afecten a su aspecto, calidad de consumo y/o estado de conservación y valor de mercado.

Limpia: Exenta de materias extrañas y ajenas objetables visibles en la superficie de la FFV, incluyendo tierra, suciedad y residuos de insumos de producción agrícola, evidentes a simple vista o con lentes de visión corregida ajustada. Los tratamientos poscosecha permitidos, como las ceras, el papel triturado utilizado para el acolchado y otros materiales de envoltura, están permitidos, no se considera que sus diminutas partículas ensucien el producto.

Materia extraña: Materia vegetal asociada con la parte de la planta de la que se cosechó la FFV. La materia extraña en las frutas son hojas, ramas y tallos/pedúnculos sueltos.

Materia ajena: Materia vegetal y no vegetal, no asociada con la parte de la planta de la que se cosechó la FFV. También incluye piedras, palos, cortezas, tierra, metal, plástico, restos y vidrio.

Firmeza: El nivel de textura de la turgencia/compacidad en la parte de la planta que se comercializa, con pulpa que sea aceptable como parte de las características de la FFV. La consistencia firme se interpreta de forma diferente en función de la sección en la que aparezca y de las características físicas innatas de la FFV que se normaliza.

Aspecto fresco: Piel/cáscara externa y estado originales de la FFV (características físicas y de textura) o lo más parecido posible a cuando se cosechó. Que refleje la calidad deseada sin deterioro excepto en algunas frutas, donde puede ocurrir un cambio de color debido al proceso de maduración.

Plagas: Cualquier especie, cepa o biotipo de animal o microorganismo cuya presencia o acciones sean perjudiciales para la calidad, estado de conservación/almacenamiento y/o inocuidad de las FFV.

Daños causados por plagas: Daños físicos en la piel/cáscara y/o la pulpa de la FFV causados por cualquier especie, cepa o biotipo de animal o microorganismo que se alimente o roya, que viva sobre o dentro de ella incluyendo la presencia actual o pasada de plagas en cualquier fase de su desarrollo, junto con su nido/despojo, excrementos o fragmentos de plagas muertas).

Olor y/o sabor extraño: Olor o sabor no asociado con la FFV natural debido a prácticas/condiciones poscosecha y transporte inapropiados. En tales casos, la FFV absorbe el olor y/o sabor extraño.

Daños causados por bajas y/o altas temperaturas: Esto incluye el daño causado a la FFV antes o después de la cosecha debido a la exposición a temperaturas no específicas del producto y/o a temperaturas extremas como heladas o calor. Los daños pueden aparecer como quemaduras por congelación, pulpa congelada, ciertos tipos de quemaduras producidas por el sol, daños por frío durante el almacenamiento, escaldadura solar, y lesiones debido a frío intenso y congelación. Los daños comunes causados por bajas y/o altas temperaturas son los siguientes:

- **Quemaduras producidas por el sol:** Decoloración de la superficie de la FFV debido a la exposición directa a los rayos solares. Dependiendo de la FFV, el área afectada puede estar engrosada, dura o correosa con pulpa subyacente descolorida.
- **Escaldadura solar:** Decoloración de la superficie de la FFV debido a la exposición directa e intensa a los rayos solares. Dependiendo de la FFV, el área afectada puede aparecer de color gris blanquecino, como papel seco, con ampollas y/o aplanada. La pulpa subyacente puede estar seca y descolorida.
- **Lesiones debido a frío intenso:** Daño a las FFV resultante de temperaturas de congelación (por debajo de 0°C o 32°F) en el campo antes de la cosecha. Esto puede manifestarse como los siguientes defectos en las FFV: decoloración de la piel/cáscara, tejido blando o flácido, oscurecimiento externo y/o interno de la pulpa.
- **Daños por frío durante el almacenamiento:** Daño a las FFV resultante de bajas temperaturas no ambientales durante el transporte y almacenamiento poscosecha.
- **Congelación/Congelada:** La FFV está total o parcialmente congelada y, en algunos casos, acompañada de una apariencia translúcida.

Humedad externa anormal: Humedad de fuentes no asociadas con la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica y/o transporte.

Defectos: Estos son defectos clasificados como progresivos y no progresivos en las FFV que resultan del deterioro, la lesión física y/o factores fisiológicos que afectan la apariencia o la calidad comercial del producto.

- **Defectos progresivos/de condición:** Defectos que tienen un impacto en la FFV que empeoran con el tiempo, como magulladuras sin cicatrizar, aperturas en la piel, podredumbre, moho. Dichos defectos eventualmente harán que las FFV pierdan su utilidad. Estos factores varían en función de las características específicas de cada FFV.
- **Defectos no progresivos/de calidad:** Son defectos que no empeoran con el tiempo, como defectos de forma, cortes cicatrizados, menor tamaño, inmadurez, manchas rojizas, algunas

marcas en la piel/cáscara y residuos de savia o cera de la planta. Estos factores varían en función de las características específicas de cada FFV.

Algunos defectos comunes en las FFV incluyen:

- **Daños causados por plagas:** Daño físico a la FFV o deterioro de su apariencia ocasionado por plagas (insectos, mamíferos, aves, etc.), producto de comer/roer, de que habiten sobre o dentro de ellas. Esta definición también incluye la presencia de plagas muertas o plagas en cualquier fase de su desarrollo.
- **Magulladura:** Lesión física causada por un impacto que rompe la superficie exterior/piel/cáscara de la FFV y puede o no impactar en el tejido subyacente.
- **Frotamiento:** Lesiones en la piel/cáscara de las FFV causadas por la fricción entre la superficie de la fruta y la extremidad o rama del árbol o con otras frutas, el costado del envase y otros objetos extraños. Debido a este frotamiento, la piel/cáscara se suberiza.
- **Podredumbre:** Deterioro y/o descomposición del tejido inducida por hongos, bacterias resultantes de lesiones (daño físico), daños causados por plagas, enfermedades y/o senescencia; y/u hongos como un proceso natural de cambio/senescencia que afecta al aspecto o a la calidad comercial del producto.
- **Pudrición:** Descomposición debida a la acción biológica. Dependiendo de las características físicas individuales de cada FFV y de las prácticas comerciales, se utilizan otros descriptores como "podredumbre húmeda" o "deterioro" en lugar de pudrición.
- **Moho:** Un hongo que crece en las FFV que ocasiona podredumbre.
- **Translúcido:** Condición de exceso de agua que ocasiona que las FFV tengan una apariencia vidriosa.
- **Defectos de forma:** La forma física de las FFV no concuerda enteramente con las características de la forma establecida/normal y por ende su apariencia se ve afectada o gravemente afectada.
- **Daño:** Cualquier defecto o variación igualmente objetable de defectos o una combinación de defectos que resta valor materialmente a la apariencia, o la calidad comestible o de utilidad o a la calidad de envío de las FFV. Los daños pueden ser ocasionados por medios físicos, insectos, plagas y factores ambientales desfavorables como el calor, el viento, el granizo y las heladas.

3.1.1 Requisitos mínimos de madurez: Madurez hortícola.

Madurez²: La fruta ha alcanzado una fase de desarrollo fisiológico en la cual posee las características/los prerrequisitos deseados para proporcionar al consumidor los atributos sensoriales mínimos aceptados (gusto/sabor, olor y textura normales).

- **Las mediciones de madurez más utilizadas para frutas en los puntos de inspección incluyen:** contenido de azúcar (grados de sólidos solubles totales o porcentaje grados Brix), sólidos solubles totales; relación azúcar-ácido, forma, contenido de jugo, cambios de color de base y prueba de presión de la pulpa usando un penetrómetro.

Fase de desarrollo suficiente (hortalizas, raíces, rizomas, tubérculos, etc.): Medido por color de base, textura de la piel/cáscara, sabor, textura de la hoja, forma, firmeza/compacidad, días desde la siembra o la floración.

(Los siguientes términos firme, tierna, flácida, jugosa, marchita, leñosa, translúcida se usan para indicar fases de un grado de desarrollo suficiente junto con la calidad general o condición de las hortalizas para describir la madurez).

²En algunos idiomas distintos al inglés, la madurez y la maduración son la misma palabra y tienen el mismo significado.

Madurez hortícola/Fase de desarrollo suficiente: La fruta ha alcanzado un nivel mínimo de desarrollo fisiológico (características organolépticas) en las cuales puede comercializarse y/o consumirse.

Madurez fisiológica/ Fase de desarrollo completa: la fruta ha alcanzado una fase biológica de desarrollo a partir de la que la fruta puede seguir desarrollándose (madurez) incluso una vez separada de la planta.

Inmaduro/con un grado de desarrollo insuficiente: Las FFV que no han alcanzado la fase fisiológica y bioquímica de desarrollo en la cual poseen las características/prerrequisitos deseados para proporcionar al consumidor los atributos sensoriales mínimos aceptados.

3.2 Clasificación: La colocación de FFV en grupos/categorías basadas en características/parámetros físicos y fisicoquímicos (forma, color, sabor/madurez y la presencia o ausencia de defectos permitidos).

3.2.1 Categoría “Extra”: Selección de FFV de calidad superior. El producto deberá tener las características típicas de la variedad o tipo comercial y deberá cumplir con los requisitos mínimos. El producto únicamente puede tener defectos superficiales leves/ligeros, salvo disposición en contrario en la norma. Los defectos superficiales leves/ligeros deben afectar únicamente zonas muy pequeñas del producto y apenas deben contrastar con la coloración, la naturaleza de la piel/cáscara o la forma típicos. El producto no tendrá ningún defecto que afecte la calidad interna.

3.2.2 Categoría I: Selección de frutas u hortalizas de buena calidad. El producto deberá tener las características típicas de la variedad o tipo comercial y deberá cumplir con los requisitos mínimos. El producto únicamente puede tener defectos leves/ligeros relativos a la forma, el grado de desarrollo, la coloración y la piel/cáscara, salvo disposición en contrario en la norma. Los defectos leves/ligeros deben afectar únicamente zonas pequeñas del producto y apenas deben contrastar ligeramente con la coloración, la naturaleza de la piel/cáscara o la forma típicos. El producto no tendrá ningún defecto que afecte a la calidad interna.

3.2.3 Categoría II: Selección de frutas u hortalizas de calidad comercial. El producto puede tener defectos relativos a la forma, el grado de desarrollo, la coloración y la piel/cáscara, así como de requisitos mínimos, salvo disposición en contrario en la norma. El producto no tendrá ningún defecto grave que afecte a la calidad interna.

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

Calibre: La dimensión física o masa de las FFV medida por uno o una combinación de los siguientes criterios:

Conteo: El número de FFV por envase o para un volumen/dimensión establecido .

Longitud: El eje longitudinal de la FFV medido desde el extremo del tallo/pedúnculo hasta la floración/extremo del crecimiento/ápice, excluyendo el pedúnculo.

Diámetro: La mayor dimensión (sección ecuatorial) de la FFV medida en ángulo recto en línea desde el tallo hasta el extremo de la floración; o se determina pasando las FFV a través de una abertura redonda en cualquier posición. El diámetro se mide ya sea por el diámetro máximo o mínimo de la sección ecuatorial de cada FFV o un rango de diámetro por envase.

Peso: El peso individual de cada FFV o un rango de peso por envase.

Calibre mínimo: El calibre o rango de calibre absolutamente más pequeño aceptable en la norma.

Calibre máximo: El calibre o rango de calibre individual absolutamente más grande aceptable en la norma.

Calibre inferior: El calibre (tamaño) de la FFV es inferior al calibre que se indica en el envase o al calibre mínimo permitido.

Calibre superior: El calibre (tamaño) de la FFV es mayor al calibre que se indica en el envase o al calibre máximo permitido.

Homogeneidad de calibre: Un calibre o rango de calibre que se define para garantizar la apariencia homogénea de las FFV en el envase con respecto a las dimensiones físicas. Puede expresarse por un calibre fijo, calibre mínimo y máximo o por un número mínimo o máximo de unidades en el envase.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

Tolerancias: El porcentaje máximo de todas las tolerancias/desviaciones que se permiten dentro de un lote de FFV o una categoría a partir de los requisitos de la norma. Las tolerancias se evalúan en muestras tomadas del lote de acuerdo con una relación preestablecida y/o en base a métodos de muestreo reconocidos internacionalmente (tales como las normas de la OCDE o Codex para controles de conformidad). Los defectos acumulados encontrados en una muestra deben ponerse en contexto con el peso o el número de la muestra, para calcular el porcentaje y comprobar si se cumplen las tolerancias.

5.1.1 Tolerancias de calidad: La desviación máxima colectiva permitida para los productos que no satisfacen los requisitos de calidad, expresada en porcentaje, en número o en peso.

Tolerancia: La cantidad de desviación de un factor/defecto (por ejemplo, las manchas) permitida de un requisito mínimo en un lote de producto. Este margen puede ser parte de la tolerancia o considerarse por separado/de manera independiente.

5.2 Tolerancias de calibre: Desviación máxima permitida para los productos que no cumplan con el calibre indicado, es decir, más grande o más pequeño. Esta desviación se expresa como un porcentaje, en número o en peso.

6. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

6.1 Homogeneidad Términos utilizados para indicar que las FFV en un envase y/o un lote son similares en variedad, forma, calibre y/o rango de calibres, color y/o gama de colores.

Lote: Una cantidad de producto presentada para inspección como una unidad, que tiene características similares en cuanto a tipo y/o variedad y origen:

Sublote: El resultado de dividir un volumen muy grande de FFV, como el lote de un camión (cargamento de vagones de ferrocarril) o el cargamento de un barco, en otros más pequeños con fines de inspección.

6.2 Envasado

Envase: Contenedores (envases) individuales de productos que, individual o colectivamente, facilitan el manejo seguro, almacenamiento, transporte y venta seguros del producto. Los envases varían en tamaño y función según las características del producto y sus prácticas comerciales. Su función principal es contener, proteger y conservar el producto. Los tipos de envases son:

- **Envases destinados a la venta:** Envases individuales en los que se ofrece a la venta el producto. Estos pueden ser pequeños, conteniendo unos pocos gramos de producto como hierbas frescas o tan grandes como contenedores tipo tarima con capacidad para 200 kg de sandías o calabazas de invierno.
- **Envases destinados al consumidor:** Envases/unidades destinados a la venta directa al consumidor. Su tamaño puede variar en función del consumidor al que se dirigen.
- **Preenvase/Envase primario:** Envases destinados a la venta que tienen el producto encerrado total o parcialmente, pero de tal manera que el contenido no puede alterarse sin abrir o cambiar el envase. Las películas protectoras que cubren/envuelven productos individuales no se consideran un preenvase.
- **Contenedores a granel:** Recipientes o envases grandes, como contenedores tipo tarima o bolsas, vagones de ferrocarril y otros envases y/o contenedores de envío grandes en los que las FFV pueden estar en contacto directo con la unidad de transporte y/o la atmósfera. Algunos contenedores a granel, como los contenedores tipo tarima, a veces se usan como envases de venta.

En todos los casos, los envases/recipientes en los que se envasa la FFV deben ser de una calidad y resistencia tales que protejan la FFV durante el transporte y la manipulación. Se aceptan los envases reciclados y reutilizables que cumplan los requisitos de esta sección.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben estar limpios y ser de una calidad tal que eviten cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos con especificaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico. Las etiquetas pegadas individualmente a los productos deben ser tales que, al retirarlas, no dejen rastros visibles de pegamento ni conduzca a defectos en la piel/cáscara.

6.2.1 Descripción de los envases: El tipo de envases en los que se coloca la FFV, tales como contenedores multicapa, envases destinados a la venta al consumidor y contenedores a granel.

7. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO O ETIQUETADO

7.1 Envases destinados al consumidor: Consulte la Sección 6.2 anterior.

7.1.1 Nombre del producto: El nombre común o el nombre comercial bajo el cual se comercializa el producto.

Nombre comercial: Nombre o denominación desarrollado o seleccionado por un comerciante o industria específica para el que no se ha solicitado u obtenido protección legal en ningún país. Ejemplo: El nombre de la

variedad de pera es Forelle, una clasificación especial de color se denomina "Vermont Beauty", siendo este último un nombre comercial relacionado con la variedad.

Nombre de la marca registrada: Nombre o denominación desarrollado o seleccionado por un comerciante o industria específica para el que se ha solicitado y concedido u obtenido protección legal en cualquier país. Ejemplo: Thompson Seedless (uvas de mesa). Los productos con nombre de marca registrada a menudo requieren requisitos organolépticos especiales, tales como requisitos prescritos de madurez, color y/o tamaño.

Sinónimo: Denominación oficialmente aceptada que puede sustituir al nombre de la variedad que hace referencia a la misma variedad...

7.1.2 Origen del producto: El país en el que se cultivó y cosechó el producto. De manera facultativa, esto puede incluir la adición del nombre de la ubicación física geográfica dentro del país.

7.2. Envases no destinados a la venta al por menor: Cualquier envase que no esté destinado a ser ofrecido para la venta directa al consumidor. Los alimentos que se encuentran en envases no destinados a la venta al por menor se destinan a otras actividades de la empresa alimentaria antes de ofrecerse al consumidor.

7.2.1 Identificación El nombre y dirección física del exportador, envasador/expedidor y del receptor/importador.

7.2.2 Especificaciones comerciales: Esto incluye indicar:

- **Categoría:** Un rango de calidad expresado de conformidad con la Sección 3.2 Clasificación.
- **Calibre:** En caso de que el producto esté clasificado por calibres, debe expresarse de conformidad con la Sección 4. Disposiciones relativas a la clasificación por calibres.

7.2.3 Marca de inspección oficial: Sello, etiqueta adhesiva o señalización en el envase que refleje el estado de inspección del lote.

PARTE 2: TÉRMINOS ADICIONALES

Aunque es posible que estos términos adicionales no formen parte del modelo general o de las normas, son algunas de las palabras más utilizadas en los métodos de aplicación y elaboración de normas del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV). También son muy importantes para presentar información sobre la conformidad o no conformidad con las normas del CCFFV.

Variación en la coloración: Diferencias de color que se producen en la misma variedad de FFV.

Control de conformidad: Inspección que lleva a cabo un inspector para comprobar que las FFV se ajustan a los requisitos establecidos en una norma.

Excrementos: Desechos corporales frescos o secos de organismos vivos.

Senescencia: Envejecimiento/deterioro gradual de las FFV debido a los cambios físicos y fisicoquímicos que ocurren naturalmente. Pueden estar acompañados de reblandecimiento de la pulpa, cambios en la coloración y en la estructura y otras características organolépticas. Su evolución en un punto hace que la FFV no sea apta para el consumo.

Bien formado: Las FFV que tengan una forma normal característica de la variedad.

Tallo/pedúnculo: Tallo que tiene una flor o un racimo de flores o una fructificación que une el extremo del pedúnculo de la fruta a la planta.

Floración/Extremo del crecimiento/Ápice: Parte de la FFV opuesta al tallo/pedúnculo en la que se detiene el crecimiento vegetativo.

Términos que describen la consistencia firme en:

- (i) **Frutas y Hortalizas Frescas:** En algunas frutas frescas, la consistencia firme se mide con un medidor de presión (penetrómetro). El resultado del penetrómetro también se utiliza para describir los niveles de desarrollo de la pulpa y de la maduración/madurez en algunas frutas como las manzanas, las peras, los albaricoques, los melocotones y las nectarinas. El grado de firmeza (sin un medidor de presión) se describe progresivamente como:
 - **Dura:** la pulpa de la fruta es firme y no cede a la presión moderada de la mano/dedo.
 - **Firme:** la pulpa cede muy ligeramente a la presión moderada de la mano/dedo.
 - **Madura firme:** la fruta está madura, pero la pulpa cede ligeramente a la presión moderada de la mano/dedo.
 - **Madura:** la pulpa cede con facilidad a la presión moderada de la mano/dedo.
 - **Demasiado madura:** la pulpa se ha ablandado y presenta signos de descomposición, cede con facilidad a la presión de la mano/dedo, el deterioro se está acelerando y el producto es inaceptable para el comercio al por mayor.
- (ii) **Raíces, rizomas, cormos y tubérculos:** Firme significa que estos son turgentes, sólidos, resistentes y no ceden fácilmente a la presión de la mano/dedo.
- (iii) **Hortalizas de hoja verde:** Firme significa que estas hortalizas están crujientes, no marchitas ni flácidas y que se pueden partir/rasgar fácilmente con la mano.

Términos que describen los grados del estado fresco

- (i) **Fresco:** Jugosidad, brillo y firmeza normales que se aprecian cuando se cosechan. Esto es importante ya que cualquier deterioro del estado de frescura original reduce el valor del producto.
- (ii) **Firme:** Compacto, sólido, consistente y cede muy poco a la presión moderada de la mano/dedo. Indicador de desarrollo normal y de buen estado de conservación. Muy importante en tubérculos, cucurbitáceas, algunas berenjenas, etc.
- (iii) **Crocante:** Turgente, quebradizo y se rompe con facilidad. Esto denota una condición de frescura deseable, por ejemplo, en el apio y el ruibarbo.

- (iv) **Tierno:** Carnoso y de textura delicada. Esta es una condición deseable en hortalizas, por ejemplo, los espárragos, las alcachofas y los ejotes.
- (v) **Flácido:** Suave, flácida, flexible y carente de firmeza. La flacidez suele deberse a la pérdida de nutrientes y agua almacenados debido a unas condiciones de almacenamiento inadecuadas, a la presencia de brotes o a la madurez excesiva, como ocurre con los brotes presentes en las patatas (papas) o en las zanahorias con madurez excesiva.
- (vi) **Con mesocarpio (pulpa) en exceso:** Textura abierta con espacios de aire en el mesocarpio o porción central que suele ser el resultado de la desnutrición. Esta condición es especialmente aplicable al apio, los rábanos, los nabos y las zanahorias.
- (vii) **Marchito:** Encogido, contraído o arrugado que resulta en un cambio marcado de forma y, a menudo, de calibre. Esta es una condición extrema resultante de la transpiración excesiva o madurez excesiva.
- (viii) **Esponjoso:** Producto que se comprime fácilmente y de textura abierta y suelta. Esto suele ser resultado de un crecimiento muy rápido o irregular en los productos, como el repollo o la lechuga mal dirigido, y las cebollas inmaduras o con presencia de brotes.