



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

Vigésima segunda reunión

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE EL GLOSARIO DE TÉRMINOS UTILIZADO EN EL MODELO GENERAL PARA LAS NORMAS DEL CODEX PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (SE HA CAMBIADO EL NOMBRE POR EL DE DEFINICIÓN DE TÉRMINOS PARA SU APLICACIÓN EN EL MODELO GENERAL DE LAS NORMAS DEL CODEX PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS)

Elaborado por los Estados Unidos de América y Ghana

Los miembros del Codex y observadores que deseen presentar comentarios sobre este proyecto deben hacerlo como se indica en la Carta Circular CL 2022/11-FFV disponible en la página web del Codex/Cartas circulares 2022:

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/resources/circular-letters/es/>

ANTECEDENTES

1. El Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV), en su 19.^a reunión¹ (celebrada en Ixtapa, Zihuatanejo Guerrero, México, en octubre de 2015) estableció un Grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe), dirigido por México, que trabajaría en inglés y en español, a fin de preparar un proyecto del glosario de términos para utilizarse en el modelo general del CCFFV que se sometería a consideración en su próxima reunión. El objetivo estipulado del glosario de términos era facilitar la comprensión homogénea de la terminología, las disposiciones y la aplicación/interpretación homogénea de las normas del CCFFV.
2. En la 20.^a reunión del CCFFV² (Kampala, Uganda, octubre de 2017), se debatió el proyecto del glosario de términos (CX/FFV 17/20/11) y, como resultado de ese debate, se aceptó una oferta de los Estados Unidos de América para seguir desarrollándolo como documento de debate, en lugar de en un grupo de trabajo para acelerar su finalización. Se solicitó a los Estados Unidos de América que tuvieran en cuenta el modelo general del CCFFV, otros términos utilizados en las normas del CCFFV del Codex, los términos utilizados en el comercio, otros glosarios de términos preexistentes de otras organizaciones intergubernamentales de normalización y las observaciones formuladas durante los debates de la sesión plenaria y del grupo de trabajo en la 20.^a reunión del CCFFV.
3. Debido a limitaciones de tiempo, el CCFFV, en su 21.^a reunión³, acordó abordar el tema en su próxima reunión.
4. Ghana se ofreció a colaborar con los Estados Unidos en la elaboración del documento de debate.

ANÁLISIS DE LOS COMENTARIOS RECIBIDOS EN LA 21.^a REUNIÓN DEL CCFFV

5. En la 21.^a reunión del CCFFV se hicieron comentarios con respecto a la nomenclatura correcta de este documento, ya que no se presentó en orden alfabético como los glosarios, sino en el orden secuencial del modelo general del CCFFV. Teniendo en cuenta la intención original del documento de debate —facilitar la comprensión uniforme de la terminología, las disposiciones y la aplicación/interpretación uniformes de las normas del CCFFV— se recomienda cambiar el nombre de este documento de debate a "Definición de términos para su aplicación en el modelo general de las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas". Este cambio de nombre permite que este documento se escriba en el orden secuencial del modelo general del CCFFV para mejorar las referencias

¹ REP16/FFV, párrs. 102-103

² REP18/FFV, párrs. 94-95

³ REP20/FFV, párr. 99

cruzadas. Este formato también permite definir los términos que describen las fases de la evolución de algunos términos más amplios utilizados, como estado fresco, madurez y maduración, que facilitan la aplicación uniforme de la norma.

6. Este documento de debate se divide en dos partes, la Parte 1 es la "Definición de los términos utilizados en las normas del CCFFV" en la secuencia en la que se encuentra el modelo general del CCFFV. La Parte 2 son "Términos adicionales" que a menudo forman parte del proceso de la elaboración y aplicación de la norma pero que no se encuentran en ella (Apéndice I).

RECOMENDACIÓN

7. Se invita al CCFFV a que, en su 22.^a reunión, examine la Definición de términos para su aplicación en el modelo general de las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas (Apéndice I).

DEFINICIÓN DE TÉRMINOS PARA SU APLICACIÓN EN EL MODELO GENERAL DE NORMAS DEL CODEX PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

Parte 1: Definición de términos utilizados en las normas del CCFFV

Los términos y 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.

Frutas y hortalizas frescas⁴: Características físicas y de textura de las frutas y hortalizas que no han sido modificadas ni procesadas de ninguna manera, incluyendo la salazón, la desecación, la congelación, la cocción, el exprimido, el azucarado o el secado. Pueden someterse a prácticas posteriores a la cosecha 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.

Fruta: Estructura portadora de semillas que se desarrolla a partir del ovario 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: Frutas con procesos de maduración que vienen acompañados de una mayor producción de etileno debido al aumento de la respiración.

Frutas no climatéricas: Frutas que tienen procesos de maduración que no vienen acompañados de una mayor producción de etileno debido al aumento de la respiración.

Hortaliza: Porciones comestibles de plantas que no son frutos, como bulbos, flores, hojas, raíces, pedúnculos y tubérculos.

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

Punto de embarque: Ubicación física desde donde se envían las frutas y hortalizas frescas al canal de comercialización, puede ser un campo, una envasadora o un almacén.

En ruta: Cualquier punto en tránsito, es decir, entre el punto de embarque y el destino final de las frutas y hortalizas frescas (ambos están indicados en los documentos de embarque).

Destino: Punto final de llegada del producto (indicado en los documentos de embarque) generalmente para el comercio internacional de las frutas y hortalizas frescas, este es el puerto extranjero de llegada o el almacén del importador.

2. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO: Esta sección de la norma identifica la parte de la planta que se está normalizando (fruto, hojas, rizoma, raíz, pedúnculo, tubérculo, etc.), junto con la especie, subespecie/variedad y/o cultivar.

Especies: Grupo de organismos vivos formado por individuos similares capaces de intercambiar genes o cruzarse. Clasificación biológica que aparece inmediatamente después del género o subgénero, que abarca organismos o poblaciones relacionadas.

Variedad: Variación de plantas individuales que ocurre naturalmente dentro de una especie que puede reproducirse.

Cultivar: Variedades cultivadas.

Híbridos: Frutas y hortalizas frescas desarrolladas a partir de cruces entre dos especies, variedades o cultivares, o desarrolladas a partir de una serie de cruces entre padres.

Tipo comercial: Productos con características similares, incluyendo la apariencia, pero que pueden pertenecer a variedades diferentes.

⁴ 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.

Elaboración industrial: Proceso de transformación de las características físicas y de textura de las frutas y hortalizas frescas crudas en un nuevo producto a través de medios químicos o físicos. La elaboración industrial incluye la extracción de jugo, la creación de pulpa/puré, el enlatado, la conservación, la congelación o la desecación/deshidratación.

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

3.1 REQUISITOS MÍNIMOS

Los requisitos mínimos son los prerrequisitos organolépticos más bajos que deben cumplir las frutas y hortalizas frescas 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 frutas y hortalizas frescas, 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: Fruta u hortaliza que no carece de partes/piezas físicas. Sin embargo, dependiendo de las características de las frutas y hortalizas frescas (raíces, rizomas y tubérculos como el ñame, el jengibre, el tiquisque) se pueden recortar y seguir considerándose enteras/intactas.

Sana: Fruta u hortaliza está exenta de defectos físicos y químicos (lesiones y enfermedades) que afecten su calidad de consumo y/o estado de conservación. Los productos están exentos de enfermedades, podredumbre, daños causados por medios físicos y presencia de insectos vivos o muertos, incluyendo las larvas de insectos.

Limpia: Exenta de materias extrañas y ajenas objetables visibles en la superficie de la fruta y hortaliza fresca, incluyendo tierra, suciedad y residuos de insumos de producción agrícola, evidentes a simple vista o con lentes de visión corregida ajustada. Los tratamientos postcosecha 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 fruta y hortaliza fresca, los ejemplos 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 fruta y hortaliza fresca, como piedras, pedazos de corteza, palos, ramas, metal, plástico 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 fruta y hortaliza fresca. 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 fruta y hortaliza fresca que se normaliza.

Términos que describen la consistencia firme en las frutas y hortalizas frescas

Frutas frescas: En algunas frutas frescas, la consistencia firme se mide mediante una prueba 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 se describe progresivamente como:

Dura: la pulpa de la fruta es firme y no cede a la presión moderada de la mano.

Firme: la pulpa cede muy ligeramente a la presión moderada de la mano.

Madura firme: la pulpa cede ligeramente a la presión moderada de la mano.

Madura: la pulpa cede con facilidad a la presión moderada de la mano.

Demasiado madura: la pulpa se ha ablandado y presenta signos de descomposición, cede con facilidad a la presión de la mano, el deterioro se está acelerando y el producto es inaceptable para el comercio al por mayor.

Raíces, rizomas y tubérculos: Firme significa que estas hortalizas son turgentes, sólidas, resistentes y no ceden fácilmente a la presión de la mano.

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.

Aspecto fresco: Piel/cáscara externa y estado originales de la fruta y hortaliza fresca 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.

Términos que describen los grados del estado fresco

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.

Firme: Compacto, sólido, consistente y cede muy poco a la presión moderada. Indicador de desarrollo normal y de buen estado de conservación. Muy importante en tubérculos, cucurbitáceas, berenjenas, etc.

Crocante: Turgente, quebradizo y se rompe con facilidad. Esto denota una condición de frescura deseable, por ejemplo, en el apio, el ruibarbo y las espinacas.

Tierno: Carnoso y de textura delicada. Esta es una condición deseable en hortalizas, por ejemplo, los espárragos, las alcachofas, las espinacas y los frijoles.

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.

Jugoso: Textura abierta con espacios de aire en el mesocarpio o porción central que es generalmente el resultado de un crecimiento muy rápido. Esta condición es especialmente aplicable al apio, los rábanos, los nabos y las zanahorias.

Arrugado: 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.

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.

Plagas: Animales, insectos o microorganismos cuya presencia o acciones afectan la calidad, el estado de conservación/almacenamiento y/o inocuidad de las frutas y hortalizas frescas.

Olor y/o sabor extraño: Olor o sabor no asociado de forma natural con cada fruta y hortaliza fresca, incluyendo los olores resultantes de prácticas no aprobadas posteriores a su cosecha.

Daños causados por bajas y/o altas temperaturas: daños causados a las frutas y hortalizas frescas después de la cosecha debido a la exposición a temperaturas no ambientes o extremas como una quemadura por congelación, pulpa congelada, ciertos tipos de quemaduras producidas por el sol y decoloración de la piel/cáscara.

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

Defecto: Estos son defectos progresivos y no progresivos en las frutas y hortalizas frescas que resultan del deterioro, la lesión física y/o factores fisiológicos que afectan la apariencia o la utilidad en el mercado del producto.

Defectos progresivos/de condición: Defectos que tienen un impacto en la fruta y hortaliza fresca que empeoran con el tiempo, como magulladuras sin cicatrizar, aperturas en la piel, daño a la pulpa, podredumbre, moho. Dichos defectos eventualmente harán que las frutas y hortalizas frescas pierdan su utilidad. Estos factores varían en función de las características específicas de cada fruta y hortaliza fresca.

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 fruta y hortaliza fresca.

Algunos defectos comunes en las frutas y hortalizas frescas incluyen:

Daños causados por plagas: Daño físico a, o deterioro de la apariencia de la fruta y hortaliza fresca 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.

Daños causados por insectos: Varias lesiones ocasionadas por insectos en cualquier fase de su desarrollo, su presencia actual o anterior en las frutas y hortalizas frescas, incluidos nidos, excrementos o fragmentos de insectos muertos.

Magulladura: Lesión física que rompe la superficie exterior/piel/cáscara de las frutas y hortalizas frescas sin penetrar al tejido vegetal subyacente.

Quemaduras producidas por el sol: Decoloración de la superficie de la fruta y hortaliza fresca debido a la exposición directa a los rayos solares. En función de la fruta y hortaliza fresca, la zona afectada puede estar engrosada, dura o correosa con pulpa subyacente descolorida.

Escaldadura solar: Decoloración de la superficie de la fruta y hortaliza fresca debido a la exposición directa e intensa a los rayos solares. En función de la fruta y hortaliza fresca, la zona afectada puede aparecer de color gris blanquecino, como papel seco, con ampollas y/o aplanada. La pulpa subyacente puede estar seca y descolorida.

Congelación: Daño a las frutas y hortalizas frescas resultante de bajas temperaturas no ambientales en el campo antes de la cosecha. Esto puede manifestarse como los siguientes defectos en las frutas y hortalizas frescas: decoloración de la piel/cáscara, tejido blando o flácido, oscurecimiento externo y/o interno de la pulpa.

Roce de la rama: Lesiones a la fruta ocasionadas por la fricción entre la superficie de la fruta y la rama del árbol durante el crecimiento de la fruta.

Deterioro: Deterioro y/o descomposición inducida por hongos, bacterias resultantes de lesiones (daño físico), daños causados por plagas, enfermedades y/o senescencia; o una descomposición aeróbica de las frutas y hortalizas frescas por bacterias como un proceso natural de cambio/senescencia.

Podredumbre: Descomposición debida a la acción biológica. En función de las características físicas individuales de cada fruta y hortaliza fresca y de las prácticas comerciales, se utilizan otros descriptores como "podredumbre húmeda" o "deterioro" en lugar de podredumbre.

Moho: Hongo que crece sobre materia orgánica húmeda o en descomposición.

Inmaduro/con un grado de desarrollo insuficiente: Fruta y hortaliza fresca que no ha alcanzado la fase fisiológica y bioquímica de desarrollo en la cual posee las características/prerrequisitos deseados para proveer el nivel mínimo aceptado de utilidad para el consumidor (con un grado de desarrollo insuficiente para cumplir con los requisitos de utilidad comercial).

Translúcido: Condición de exceso de agua que ocasiona que las frutas y hortalizas frescas tengan una apariencia vidriosa.

Defectos de forma: La forma física de las frutas y hortalizas frescas no concuerda enteramente con las características de la forma establecida/normal y por ende hay una afectación en la apariencia.

Defectos severos de forma: La forma de las frutas y hortalizas frescas es tan claramente deforme que no concuerda con las características de la forma establecida/normal y por ende hay una afectación severa en la apariencia.

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 frutas y hortalizas frescas. Los daños pueden ser ocasionados por medios físicos, insectos, plagas y factores ambientales desfavorables como el viento, el granizo y las heladas.

3.1.1 Requisitos mínimos de madurez (solamente para frutas): Madurez hortícola/del mercado.

Madurez⁵: La fruta ha alcanzado una fase de desarrollo fisiológico y bioquímico en la cual posee las características/los prerrequisitos deseados para proveer el nivel mínimo aceptado de utilidad para el consumidor (gusto/sabor, olor y textura normales).

⁵ En algunos idiomas distintos al inglés, la madurez y la maduración son la misma palabra y tienen el mismo significado.

Madurez hortícola/del mercado/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.

Las mediciones de madurez más comúnmente utilizadas para frutas en los puntos de inspección incluyen: contenido de azúcar (grados brix – brix), 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): Medido por color de base, textura de la piel/cáscara, sabor, textura de la hoja, forma, firmeza/compacidad. Los siguientes términos firme, tierna, flácida, jugosa, arrugada, 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.

3.2 Clasificación: Colocación de las frutas y hortalizas frescas 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 frutas y hortalizas frescas 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 el color, la naturaleza de la piel/cáscara o la forma típicos.

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 el color, la naturaleza de la piel/cáscara o la forma típicos.

3.2.2 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 que afecte la calidad interna.

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

Calibre: Dimensión física o masa de las frutas y hortalizas frescas medida por uno de los siguientes medios o una combinación de ellos:

Conteo: Número de unidades de frutas y hortalizas frescas por envase o en un volumen de contenedor acordado.

Longitud: Eje longitudinal de la fruta y hortaliza fresca medido desde el extremo del tallo/pedúnculo hasta la floración/extremo del crecimiento/ápice, excluyendo el pedúnculo, excepto en algunos casos.

Diámetro: Mayor dimensión de la fruta y hortaliza fresca medida en ángulo recto en línea desde el tallo hasta el extremo de la floración; o se determina pasando las frutas y hortalizas frescas 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 fruta y hortaliza fresca o un rango de diámetro por envase.

Peso: Peso individual de cada fruta y hortaliza fresca o un rango de peso por envase.

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

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

Calibre inferior: Calibre (tamaño) de la fruta y hortaliza fresca inferior al calibre que se indica en el envase o al calibre mínimo permitido.

Calibre superior: Calibre (tamaño) de la fruta y hortaliza fresca mayor al calibre que se indica en el envase o al calibre máximo permitido.

Homogeneidad de calibre: Calibre o rango de calibre que se define para garantizar la apariencia homogénea de las frutas y hortalizas frescas 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: Suma de todas las tolerancias/desviaciones que se permiten dentro de un lote de frutas y hortalizas frescas 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 el Codex para controles de conformidad).

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

Tolerancia: 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 frutas y hortalizas frescas 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: Cantidad de producto presentada para inspección como una unidad, que tiene características similares en cuanto a tipo y/o variedad y origen:

Sublote: Resultado de dividir un volumen muy grande de frutas y hortalizas frescas, 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, almacenamiento, transporte y venta seguros del producto. Los envases varían en tamaño y función según las características del producto y sus prácticas comerciales. Los tipos de envases son:

Envases destinados a la venta: Envases individuales en los que se ofrece a la venta el producto. Su función principal es contener, proteger y conservar 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.

Contenedores de 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 frutas y hortalizas frescas 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 fruta y hortaliza fresca deben ser de una calidad y resistencia tales que protejan la fruta y hortaliza fresca 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 fruta y hortaliza fresca, 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 anterior 6.2.

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.

7.1.2 Origen del producto: 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: Envases/contenedores cuya única finalidad es el transporte, el almacenamiento y el comercio al por mayor del producto.

7.2.1 Identificación: Nombre y dirección física del exportador, envasador/expedidor y del receptor/importador.

7.2.4 Especificaciones comerciales: Esto incluye indicar:

Categoría o denominación: 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.

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

Parte 2: Términos adicionales

Estos términos adicionales se usan a menudo en los debates sobre la normalización de las frutas y hortalizas frescas.

Variación en la coloración: Diferencias de color que se producen en la misma variedad de fruta y hortaliza fresca.

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

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

Bien formado: Frutas y hortalizas frescas que tienen la forma 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 las frutas y hortalizas frescas opuesta al tallo/pedúnculo en la que se produce el crecimiento.