

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

**Tema 6 del programa**

**CRD02**

**Julio de 2024**

**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS  
COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE**

**Vigésimo tercera reunión**

**Virtual**

**22-26 de julio de 2024**

**NORMA REGIONAL PARA EL LULO DE CASTILLA (NARANJILLA)**

*(Documento preparado por el grupo de trabajo electrónico presidido por Colombia y copresidido por México)*

**(En el trámite 4)**

1. La Secretaría del Codex distribuyó la norma regional para la castilla lulo (naranjilla) para recabar observaciones en el Trámite 3 mediante la circular CL 2024/61-LAC. Se recibieron observaciones de Chile, México y Estados Unidos.
2. Colombia y México, en calidad de presidente y copresidente del Grupo de Trabajo Electrónico (GTE), han considerado los comentarios recibidos y propuestos cambios a la norma como presentados en el Apéndice 1.
3. El presidente y el copresidente solicitan al CCLAC23 que examine este CRD y los cambios propuestos, durante el debate del tema 6 del programa.

## Apéndice I

**NORMA REGIONAL PARA EL LULO DE CASTILLA (NARANJILLA)**

(Preparado por el grupo de trabajo electrónico presidido por Colombia y copresidido por México)

(En el trámite 3)

**1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

**1.1** La presente norma tiene por objeto definir los requisitos de calidad del **lulo de Castilla (naranja)**<sup>1</sup> (*Solanum quitoense* [Lamark]), después de su acondicionamiento y envasado. Cuando se aplique en las etapas posteriores al empaque, los frutos podrán presentar lo siguiente en relación con los requisitos de la norma:

- una ligera disminución del estado de frescura y turgencia;
- un ligero deterioro debido a su desarrollo y a su carácter más o menos percedero.

**1.2** El propietario/vendedor de productos no podrá mostrar dichos productos u ofrecerlos para su venta o entregarlos o comercializarlos de ninguna forma más que de conformidad con la presente Norma. El propietario/vendedor será responsable del cumplimiento de dicha Norma.

**2. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

Esta Norma se aplica a los frutos de **lulo de Castilla (naranja)** (*Solanum quitoense* Lam.), pertenecientes a la familia Solanaceae, **referido en lo sucesivo como lulo de Castilla (naranja). La superficie del lulo de Castilla (naranja) sin madurar está cubierta por tricomas (pelusa) de coloración amarilla o roja. Estos frutos** deberán entregarse frescos al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los frutos destinados al procesamiento industrial.

**3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD****3.1 Requisitos mínimos**

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, el **lulo de Castilla (naranja)** deberá estar:

- intacto;
- libres de tricomas (pelusa que recubre el fruto);
- sanos; se excluyen los productos que presenten podredumbre o deterioro que los haga no aptos para el consumo;
- firme;
- limpio y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible;
- tener la forma redonda u ovalada característica del **lulo de Castilla (naranja)**;
- prácticamente libre de plagas<sup>2</sup> que afecten a la pulpa y de los daños causados por ellas;
- exentos de humedad externa anormal, excluida la condensación tras su retirada del almacenamiento en frío;

<sup>1</sup> También conocido como naranja (**Ecuador y México**); Naranja de Quito, Gele Terong (Países Bajos), Morelle de Quito (Francia), Orangen von Quito (Alemania).

<sup>2</sup> Las disposiciones relativas a plagas y daños por plagas se aplican sin perjuicio de las regulaciones de protección fitosanitaria aplicadas por los gobiernos de conformidad con la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF).

- exento de daños mecánicos;
- libre de daños causados por baja o alta temperatura;

El desarrollo y condición del **lulo de Castilla (naranja)** deberá ser tal que les permita:

- resistir el transporte y la manipulación; y
- llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino.

### 3.1.1 Requisitos mínimos de madurez

El **lulo de Castilla (naranja)** deberán haber alcanzado un grado adecuado de desarrollo y/o madurez de acuerdo con los criterios de la especie, variedad, tipo comercial y de la zona en la que se cultivan, que permita el adecuado desarrollo de sus características organolépticas.

### 3.2 Clasificación

El **lulo de Castilla (naranja)** se puede clasificar en tres categorías, según se define a continuación:

#### 3.2.1 Categoría “Extra”

El **lulo de Castilla (naranja)** de esta categoría debe ser de calidad superior y características de la variedad. Deben estar exentas de defectos, salvo defectos superficiales muy ligeros siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación, la pulpa y la presentación en el envase.

#### 3.2.2 Categoría I

El **lulo de Castilla (naranja)** de esta categoría deben ser de buena calidad y características de la variedad. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos ligeros, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación, la pulpa y la presentación en el envase:

- defectos ligeros de forma;
- defectos ligeros de coloración
- fisura superficial (rajaduras/ grietas/ abolladuras /picaduras);
- raspaduras cicatrizadas;
- magulladuras ligeras;
- quemaduras por sol.

Estos defectos **en la piel** en conjunto no deben exceder el 10 % del área **superficial** total del fruto **y** no deberán **afectar** la pulpa del fruto **en ningún caso.**

#### 3.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende **lulo de Castilla (naranja)** que no pueden incluirse en categorías superiores (Categoría I y Categoría “Extra”) pero que satisfacen los requisitos mínimos especificados en la Sección 3.1. Podrán permitirse los siguientes defectos, siempre y cuando el **lulo de Castilla (naranja)** conserve sus características esenciales en lo que respecta a la calidad, estado de conservación y presentación en el envase:

- defectos ligeros de forma;
- defectos en la cáscara y de coloración, en función de la variedad,
- fisura superficial (grietas/ fisura /abolladura /picaduras) en la cáscara en el área cercana al cáliz y que no exceda el 5 % del área total;

- grietas cicatrizadas en la cáscara siempre que la pulpa no esté dañada;
- **daños cicatrizados en la piel causados por plagas** ;
- y magulladuras;
- quemaduras por sol.

Estos defectos no deberán cubrir la superficie del fruto en más de 10 %. Estos defectos no deberán en ningún caso afectar a la pulpa del fruto.

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

El calibre del **lulo de Castilla (naranja)** se puede determinar por conteo, diámetro o peso o de acuerdo con las prácticas comerciales existentes. En dichos casos, el envase deberá presentar la etiqueta correspondiente.

- A. Cuando se clasifica por conteo, el calibre se determina de conformidad con el número de frutas por envase.
- B. **Quando** se **clasifica** por diámetro (el diámetro máximo de la sección ecuatorial de cada fruto). El cuadro que aparece a continuación sirve de guía y puede utilizarse de manera facultativa:

**Cuadro A - Diámetro**

Código de Calibre	Rango de diámetro (mm)
A	> 68
B	60 - 68
C	< 60
Nota: El diámetro mínimo del <b><u>lulo de Castilla (naranja)</u></b> es 50 mm	

- C. El **lulo de Castilla (naranja)** se puede clasificar por peso (el peso individual de cada fruta). El cuadro que aparece a continuación sirve de guía y puede utilizarse de manera facultativa:

**Cuadro B – Peso**

Código de Calibre	Rango de peso (g)
A	> 130
B	80 - 130
C	< 80
Nota: El peso mínimo del <b><u>lulo de Castilla (naranja)</u></b> es 70 g	

#### 5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

##### 5.1 Tolerancias de calidad

En cada envase se permitirán tolerancias de calidad y calibre para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada.

##### 5.1.1 Categoría “extra”

Se permite el cinco por ciento 5%, en número o en peso, del **lulo de Castilla (naranja)** 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. Dentro de esta tolerancia, se incluye un 0,5 %, de tolerancia para la podredumbre y/o descomposición interna.

### 5.1.2 **Categoría I**

Se permite el diez por ciento 10%, en número o en peso, del **lulo de Castilla (naranja)** 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. Dentro de esta tolerancia, se incluye un 1 %, de tolerancia para la podredumbre y/o descomposición interna.

### 5.1.3 **Categoría II**

Se permite el diez por ciento 10%, en número o en peso, del **lulo de Castilla (naranja)** 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 aptas para el consumo. Dentro de esta tolerancia, se incluye un 2 %, de tolerancia para la podredumbre y/o descomposición interna.

## 5.2 **TOLERANCIAS EN CALIBRE**

Para todas las categorías, el 10%, en número o en peso, del **lulo de Castilla (naranja)** que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase.

## 6. **DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN**

### 6.1 **Homogeneidad**

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por **lulo de Castilla (naranja)** del mismo origen, variedad, calidad y calibre (si están clasificados por calibre). Los envases destinados a la venta pueden contener mezclas de diferentes colores y calibres siempre y cuando la calidad sea uniforme y el origen de cada variedad sea el mismo. La parte visible del contenido del bulto deberá ser representativa de todo el contenido.

### 6.2 **Envasado**

El **lulo de Castilla (naranja)** deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, 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.

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

#### 6.2.1 **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 para el **lulo de Castilla (naranja)**. Los envases deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

## 7. **DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO O ETIQUETADO**

### 7.1 **Envases destinados al consumidor**

Además de los requisitos de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

#### 7.1.1 **Nombre 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, categoría, calibre (si está clasificado por calibre) de conformidad con uno de los siguientes métodos: conteo, código o rango de calibres.

### 7.1.2 Origen del producto

**Cada envase debe incluir el país de origen y, facultativamente, el nombre del lugar, distrito o región de producción.**

### 7.2 **Envases no destinados a la venta al por menor**

Los envases no destinados a la venta al por menor deberán etiquetarse de conformidad con lo dispuesto en la Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor (CXS 346-2021). Además, se deberán aplicar los siguientes requisitos específicos:

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.

#### 7.2.1 **Identificación**

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

#### 7.2.2 **Naturaleza del Producto**

Nombre del producto si el contenido no es visible desde el exterior. Nombre de la variedad (cuando corresponda).

#### 7.2.3 **Origen del Producto**

País de origen y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.

#### 7.2.4 **Especificaciones Comerciales**

- Categoría;
- Calibre (código de calibre, o rango de peso o conteo);
- Peso neto (facultativo).

### 8. **ADITIVOS ALIMENTARIOS**

No se permiten aditivos alimentarios.

### 9. **CONTAMINANTES**

**9.1** El producto regulado por esta Norma debe cumplir con los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la *Comisión del Codex Alimentarius*.

**9.2** El producto regulado por esta Norma debe cumplir con la Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos (CXS 193-1995).

### 10. **HIGIENE**

**10.1** Se recomienda que el/los productos(s) regulado(s) por las disposiciones de la presente Norma se prepare(n) y manipule(n) de conformidad con las secciones apropiadas de los Principios generales de higiene de los alimentos (CXC 1-1969), Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas (CXC 53-2003) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

**10.2** El producto debe 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 (CXG 21-1997).