

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 4(a) del Programa

CX/FFV 09/15/7

Septiembre de 2009

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

15ª Reunión

Ciudad de México, México, 19 – 23 de Octubre de 2009

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL AGUACATE (REVISIÓN) (N19-2008)

(en el Trámite 3)

Preparado por el Grupo Electrónico dirigido por Cuba

Se invita a los Gobiernos y Organizaciones Internacionales con calidad de observadores en la Comisión del Codex Alimentarius que deseen presentar observaciones sobre el Anteproyecto de Norma para el Aguacate, a hacerlo **a más tardar el 10 de octubre de 2009** dirigidos al: Presidente del Comité, Dr. Francisco Ramos Gómez, Director General, Dirección General de Normas (DGN), Av. Puente de Tecamachalco 6, 2do piso, Lomas de Tecamachalco Sección Fuentes, CP 53950 Naucalpan de Juárez, Estado de México, México (Tels.: +52 (55) 57 29 94 80, +52 (55) 57 29 91 00, ext.: 43220, 43218, Fax.: +52 (55) 55 20 97 15, E-mail: jalopez@economia.gob.mx, codexmex@economia.gob.mx, codexmex2@economia.gob.mx - *preferentemente*), con copia al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO / OMS sobre Normas Alimentarias, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia (Fax: +39.06.5705.4593 E-mail: Codex@fao.org - *preferentemente*).

INTRODUCCIÓN

1. Durante la 14ª Sesión del Comité se acordó iniciar la revisión de la Norma para el Aguacate, que fue posteriormente aprobada como un nuevo trabajo por la 31ª reunión de la Comisión, así como a establecer un Grupo de Trabajo Electrónico sobre el Aguacate dirigido por Cuba.
2. Los siguientes Miembros y Observadores formaron parte del Grupo de Trabajo Electrónico: Argentina, Australia, Colombia, Cuba, Comunidad Europea, Francia, Guatemala, Irán, Jamaica, Kenya, México, Nueva Zelanda, Perú, Polonia, Rumania, Sudáfrica, España, Estados Unidos de América, y la CEPE.
3. Se invita a los Miembros y Observadores del Codex a presentar observaciones sobre el Anteproyecto de la revisión de la Norma para el Aguacate, en el Anexo de este documento para su ulterior consideración en la 15ª reunión del Comité.

**ANTEPROYECTO DE LA REVISIÓN DE
LA NORMA PARA EL AGUACATE (CODEX STAN 197-1995) (N19-2008)
(en el Trámite 3)**

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a las variedades comerciales de aguacates obtenidos (por cultivares) de *Persea americana* Mill. (Syn. *Persea gratissima* Gaertn), de la familia *Lauraceae*, que habrán de suministrarse frescos al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los frutos partenocárpicos y los aguacates destinados a la elaboración industrial.

[Los aguacates se pueden clasificar en los siguientes grupos comerciales

- Guatemaltecos
- Mexicanos
- Antillanos
- Híbridos de Mexicanos x Guatemaltecos
- Híbridos de Antillanos x Guatemaltecos]

2. ~~DISPOSICIONES~~ 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, los aguacates deberán:

- estar enteros;
- estar sanos, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo;
- estar limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible;
- estar prácticamente exentos de plagas y de daños causados por ellas que afecten al aspecto general del producto;
- ~~- estar prácticamente exentos de daños causados por plagas;~~
- exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraños^[1];
- estar prácticamente exentos de daños causados por bajas y/o altas temperaturas;
- tener un pedúnculo de longitud no superior a 10 mm, cortado limpiamente. Sin embargo, su ausencia no se considera defecto, siempre y cuando el lugar de inserción del pedúnculo esté seco e intacto.

2.1.1 Los aguacates deberán haberse recolectado cuidadosamente. Su desarrollo deberá haber alcanzado una fase fisiológica que asegure la continuidad del proceso de maduración hasta el final, con los criterios peculiares de la variedad y/o tipo comercial y la zona en que se producen. El fruto maduro no deberá tener sabor amargo.

El desarrollo y condición de los aguacates deberán ser tales que les permitan:

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

¹ [Esta disposición permite el olor causado por los conservantes, o cualquier otra sustancia química, utilizados de conformidad con las reglamentaciones correspondientes.]

2.1.2 Requisitos de madurez

[Los frutos deberán alcanzar un contenido mínimo de materia seca en la cosecha, según variedad, medida por secado a peso constante:

- 21% para la variedad Hass;
- 20% para las variedades .Torres, Fuerte, Pinkerton, Ettinger, Edranol, Reed , Zutano;
- 18% para otras variedades Suardía, Lula, Choquette, Collinson, Booth, y otras no definidas, (incluye híbridos Guatemaltecos x Antillanos);
- 16% para variedades Antillanas: Catalina, Sicilia, Wilson popenoe, Pollock, Simmonds y otras no definidas.]

2.2 CLASIFICACIÓN

Los aguacates se clasifican en tres categorías, según se definen a continuación:

2.2.1 Categoría “Extra”

Los aguacates de esta categoría deberán ser de calidad superior. Su forma y color deberán ser característicos de la variedad. 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. Si presenta pedúnculo deberá estar intacto.

2.2.2 Categoría I

Los aguacates de esta categoría deberán ser de buena calidad y poseer el color y la forma característicos de la variedad. 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 y coloración;
- defectos leves de la cáscara (suberosidad, lenticelas ya sanadas) y quemaduras producidas por el sol; la superficie total afectada no deberá superar 4 cm².

En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa del fruto.

Cuando haya pedúnculo, podrá presentar daños leves.

2.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende los aguacates 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 los aguacates conserven sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación:

- defectos de forma y coloración;
- defectos de la cáscara (suberosidad, lenticelas ya sanadas) y quemaduras producidas por el sol; la superficie total afectada no deberá superar 6 cm².

En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa del fruto.

Cuando haya pedúnculo, podrá presentar daños.

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

(a) El calibre se determina por el peso del fruto; de acuerdo con el siguiente cuadro²:

Código de Calibre	Peso (en gramos)
2	> 1220

² Sin embargo, no se deberá tomar en cuenta un fruto dado con una desviación de un 2% en más o en menos respecto del código de calibre indicado en el envase.

4	781 - 1 220
6	576 - 780
8	461 - 575
10	366 - 460
12	306 - 365
14	266 - 305
16	236 - 265
18	211 - 235
20	191 - 210
22	171 - 190
24	156 - 170
26	146 - 155
28	136 - 145
30	125 - 135
<u>[32 (S)]</u>	<u>[124 - 80]</u>

El peso mínimo de los aguacates ~~deberá ser~~ de 125 g [, excepto para la variedad Hass que es 80 g].

(b) Los aguacates se pueden clasificar por número de frutos, de acuerdo con las disposiciones de la legislación del país importador

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 los aguacates 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 los aguacates 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.

4.1.3 Categoría II

El 10%, en número o en peso, de los aguacates 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 o en peso, de los aguacates que correspondan al calibre inmediatamente superior o inferior al indicado en el envase. La diferencia en peso entre el fruto mayor y menor en un envase no será mayor de 25 g.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

5.1 HOMOGENEIDAD

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por aguacates del mismo origen, variedad y/o tipo comercial, calidad, y así como calibre y coloración (si están clasificados por calibre, excepto para los calibres y variedades mezcladas). La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

5.2 ENVASADO

Los aguacates deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos³, 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.

Los aguacates 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, Emd. 1-2004).

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 los aguacates. 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, Rev. 1-1991), 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. 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)⁴.

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, expresado en peso mínimo y máximo en gramos (en caso en que el producto esté clasificado por calibres);
- Número de código de la escala de calibres y número de unidades cuando este sea diferente del número de referencia;
- Peso neto (facultativo).

6.2.5 Marca de Inspección Oficial (facultativa)

³ Para los fines de esta Norma, esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria.

⁴ 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).

7. CONTAMINANTES

~~7.1 Metales Pesados~~

~~Los aguacates deberán cumplir con los niveles máximos para metales pesados establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.~~

7.21 Residuos de plaguicidas

Los aguacates deberán cumplir con los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

7.2 Otros contaminantes

Los aguacates deberán cumplir con los niveles máximos para contaminantes establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

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, Rev. 4-2003), *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 Los productos deberán 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).