

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



S

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 2 del Programa

CX/FICS/07/16/2
Octubre de 2007

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE SISTEMAS DE INSPECCIÓN Y CERTIFICACIÓN DE IMPORTACIONES Y EXPORTACIONES DE ALIMENTOS

Decimosexta Reunión
Surfers Paradise, Queensland (Australia), 26 - 30 de noviembre de 2007

CUESTIONES REMITIDAS AL COMITÉ POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS U OTROS COMITÉS DEL CODEX

A. DECISIONES GENERALES DEL 30º PERÍODO DE SESIONES DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS (Roma, Italia, 2-7 de julio de 2007)

1. La Comisión **adoptó** varias enmiendas al Reglamento de Procedimiento y otras enmiendas al Manual de Procedimiento y tomó otras decisiones, como la reactivación del Comité del Codex sobre las aguas minerales naturales. Asimismo, la Comisión adoptó 44 normas del Codex nuevas o revisadas, o bien textos relacionados elaborados por los comités y grupos de acción del Codex. Una lista completa de esos textos con detalles acerca del examen de los mismos figura en el documento ALINORM 07/30/REP, que está disponible en: <http://www.codexalimentarius.net>

B. DECISIONES DEL 30º PERÍODO DE SESIONES DE LA COMISIÓN CON RESPECTO A LA LABOR DEL COMITÉ

EXAMEN DE NORMAS EN EL TRAMITE 5/8

Anteproyecto de revisión de las Directrices del Codex para modelos genéricos de certificados oficiales y para el diseño, preparación, expedición y uso de certificados (CAC/GL 38-2001)

2. La Comisión **adoptó** el anteproyecto de revisión de las Directrices en los Trámites 5/8, omitiendo los Trámites 6 y 7, con las enmiendas mencionadas en ALINORM 07/30/REP párrs. 52 - 54.

PLAN ESTRATÉGICO 2008-2013 DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS¹

3. La Comisión adoptó el Plan Estratégico 2008-2013. Por ello, se ha invitado al Comité a revisar todas las actividades presentadas en la segunda parte (Parte 2. Esferas programáticas y actividades planeadas para 2008-2013), relativa a su trabajo (véase más adelante) e informar a la Comisión sobre el resultado de su examen.

OBJETIVO 1: "FOMENTAR MARCOS REGLAMENTARIOS RACIONALES"

¹ ALINORM 07/30/REP, párrs. 131-138 y Apéndice IX.

1.4: Examinar y elaborar normas y textos afines del Codex sobre inspección y certificación de alimentos y sobre métodos de muestreo y análisis
Descripción: Examinar y elaborar normas y textos afines del Codex sobre inspección y certificación de los alimentos y sobre métodos de muestreo, incluidas orientaciones en materia de equivalencia, reconocimiento mutuo y rastreabilidad/rastreo de productos, tomando en cuenta los avances científicos y tecnológicos, asegurándose de que los mismos hagan hincapié en un enfoque horizontal y en la necesidad de mantener un carácter amplio y de que reflejen las variaciones mundiales para evitar que sean excesivamente prescriptivos y que restrinjan el comercio en mayor medida de lo necesario, respetando al mismo tiempo los objetivos básicos de la CAC y tomando en consideración las consecuencias técnicas y económicas para todos los miembros y las necesidades especiales de los países en desarrollo, en particular por lo que se refiere a la infraestructura, los recursos y la capacidad técnica y jurídica.
Plazo: Actividad constante
Órganos encargados: CCMAS, CCFICS

Indicadores mensurables/de los resultados: normas y textos afines adoptados en sus trámites respectivos

OBJETIVO 2: “PROMOVER LA APLICACIÓN MÁS AMPLIA Y COHERENTE POSIBLE DE LOS PRINCIPIOS CIENTÍFICOS Y DEL ANÁLISIS DE RIESGOS”

2.5 Alentar a los países a canalizar a través de la CAC sus peticiones de asesoramiento científico a la FAO/OMS
Descripción: alentar a los países a canalizar a través de la CAC sus peticiones con objeto de aprovechar lo más posible los limitados recursos a disposición de la FAO y la OMS para la prestación de asesoramiento científico Alentar a la FAO y a la OMS a informar al CCEXEC y a la CCA de todas las solicitudes para el asesoramiento científico en materia de inocuidad de alimentos recibidas de los países miembros.
Plazo: actividad constante
Órganos encargados: CAC, CCEXEC y todos los órganos auxiliares

Indicadores mensurables/de los resultados: Informes de la FAO y la OMS sobre las peticiones de asesoramiento científico recibidas directamente de los países, frente a las peticiones recibidas por conducto de la CAC.

OBJETIVO 3: “FORTALECER LA CAPACIDAD DEL CODEX PARA LA GESTIÓN DE SU TRABAJO”

3.3 Elaborar criterios específicos para cada comité en lo relativo a la adopción de decisiones y al establecimiento de prioridades
Descripción: elaborar criterios específicos para cada comité en lo relativo a la adopción de decisiones y al establecimiento de prioridades, y utilizar estos criterios para la gestión del trabajo Aplicar y revisar los criterios cuando sea necesario.
Plazo: finalización de la elaboración de los criterios relativos a la adopción de decisiones y al establecimiento de prioridades para 2008. La revisión de los criterios comenzará en 2008.
Órganos encargados: todos los comités de asuntos generales y algunos otros órganos auxiliares, según proceda.

Indicadores mensurables/de los resultados: criterios específicos para cada comité en relación con la adopción de decisiones y el establecimiento de prioridades. Confirmación del comienzo del examen de los criterios en 2008.

EXAMEN DE LA ESTRUCTURA DE LOS COMITÉS DEL CODEX Y LOS MANDATOS DE LOS COMITÉS Y GRUPOS DE ACCIÓN DEL CODEX (ALINORM 07/30/REP, párrs. 144-156)

4. La Comisión consideró 11 propuestas contenidas en la carta circular CL 2006/29-CAC. Debido a la limitación de tiempo, la Comisión solo tomó decisiones relacionadas con las propuestas 1 (número de reuniones), 2 (número de órganos auxiliares), 3 (intervalo entre reuniones), 4 (duración de las reuniones) y 8 (conversión de las normas regionales en normas internacionales) y acordó convocar la 60ª reunión del Comité Ejecutivo para debatir las otras seis propuestas².

5. El Comité debió centrar su atención en las propuestas 3 y 4, reproducidas a continuación, al discutir sobre la fecha de la siguiente reunión (Tema 12 del programa: fecha y lugar de la próxima reunión).

- **Propuesta 3 (intervalo entre reuniones):** el Comité debe considerar aumentar el intervalo entre las reuniones, ya que un mecanismo de trabajo entre reuniones estructurado y eficaz debe cumplir con las directrices de los grupos de trabajo físico y de los grupos de trabajo electrónico.
- **Propuesta 4 (duración de las reuniones):** la duración de las reuniones del Codex no deben superar los siete días, incluidas las reuniones previas de los grupos de trabajo (si las hay), con el fin de celebrar reuniones productivas, garantizar la transparencia y facilitar una participación útil de los miembros, teniendo en cuenta que se debe tener cierta flexibilidad en función de la carga de trabajo de cada órgano auxiliar.

C. CUESTIONES PLANTEADAS EN OTROS COMITÉS Y GRUPOS DE ACCIÓN DEL CODEX

COMITÉ SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

Proyecto de directrices para la inspección y certificación de las frutas y hortalizas frescas para su conformidad con las normas de calidad

Discusión en el Comité sobre Frutas y Hortalizas Frescas

6. Las Directrices se han armonizado con los textos pertinentes de inspección/certificación elaborados por el Comité sobre Inspección y Certificación de las Importaciones y Exportaciones de los Alimentos con las desviaciones necesarias para ajustarla al ámbito de aplicación de las Directrices y toma en cuenta otros textos relevantes provenientes de la Comisión de las Naciones Unidas para Europa (CEPE), la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (OCDE) y la Organización Internacional de Normalización (ISO) según lo recomendado por el Comité. Un Grupo de Trabajo liderado por Canadá revisará ulteriormente el Código después de su adopción en el Trámite 5 para examen del Comité en su próxima reunión³

Discusión en la Comisión del Codex Alimentarius en el 30º período de sesiones

7. La Comisión, al aprobar el anteproyecto de norma en el Trámite 5, reconoció que las directrices trataban cuestiones relativas a la inspección, certificación y toma de muestras que eran específicas de las frutas y hortalizas frescas y, por lo tanto, convino en remitir el documento al Comité sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos y al Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras para que éstos proporcionaran comentarios de carácter transversal sobre las disposiciones de certificación, inspección y toma de muestras, con la finalidad de garantizar la consistencia del método utilizado por el Codex en estos asuntos.⁴

² ALINORM 07/30/REP, párrs. 146-161.

³ ALINORM 07/30/35, párrs. 83-94 y Apéndice VII.

⁴ ALINORM 07/30/REP, párr. 93 y Apéndice V.

ANEXO

**ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES DEL CODEX
PARA LA INSPECCIÓN Y CERTIFICACIÓN DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS
PARA SU CONFORMIDAD CON LAS NORMAS DE CALIDAD**

(EN EL TRÁMITE 5)

El propósito de estas Directrices es establecer procedimiento para determinar, a través de la inspección del producto, si las frutas y hortalizas frescas cumplen con los requisitos establecidos en las normas de calidad. Este documento proporciona un marco para la inspección y certificación de las frutas y hortalizas con el objeto de establecer su conformidad con las normas de calidad de modo a asegurar que el producto cumpla con los requisitos establecidos en las mismas de manera a proteger los consumidores de prácticas de mercado fraudulentas y a facilitar el comercio en base a una correcta descripción del producto. Las normas de calidad no deberán considerarse como un sustituto para la aplicación de un sistema de inocuidad de alimentos y no deberán reemplazar las disposiciones y requisitos de higiene específicos para el producto en cuestión.

Estas Directrices deberán utilizarse conjuntamente con los *Principios del Codex para la Inspección y Certificación de las Importaciones y Exportaciones de Alimentos* (CAC/GL 20-1995) y las *Directrices del Codex para el Intercambio de Información entre los Países sobre casos de Rechazo de Alimentos Importados* (CAC/GL 25-1997).

El ámbito de aplicación de estas Directrices no incluye procedimientos para la aceptación, certificación, verificación o inspección/auditoria de Sistemas de Gestión de Calidad (SGC). Sin embargo, la certificación del producto podrá basarse en un SGC y en este sentido se podrían aplicar las Directrices.

El Certificado de Inspección es el documento de control que un Órgano de Inspección y/o Certificación Oficial u Oficialmente Reconocido utiliza para confirmar que las frutas y hortalizas frescas han sido controladas para comprobar su conformidad con las normas de calidad y de acuerdo a los procedimientos establecidos en estas Directrices.

1. DEFINICIONES

ÓRGANO DE INSPECCIÓN OFICIAL Y ÓRGANO DE CERTIFICACIÓN OFICIAL¹

Se entiende por órganos oficiales de inspección y órganos oficiales de certificación los órganos administrados por un organismo oficial competente facultado para ejercer una función de reglamentación o de ejecución o ambas para confirmar la conformidad del producto con las normas de calidad.

ÓRGANO DE INSPECCIÓN OFICIALMENTE RECONOCIDO Y ÓRGANO DE CERTIFICACIÓN OFICIALMENTE RECONOCIDO¹

Se entiende por órganos de inspección oficialmente reconocidos y órganos de certificación oficialmente reconocidos los órganos que desempeñan una función de ejecución y que han sido oficialmente autorizados o reconocidos por un organismo oficial competente.

INSPECTOR

Persona, oficialmente reconocida y autorizada por un Órgano de Inspección y/o Certificación Oficial u Oficialmente Reconocido, que cuenta con una capacitación apropiada y actualizada y de probada competencia en su esfera de competencia que le habilita para efectuar la inspección y/o certificación.

CERTIFICACIÓN¹

Se entiende por certificación el procedimiento mediante el cual los Órganos de Inspección y/o Certificación Oficiales u Oficialmente Reconocidos garantizan por escrito o de un modo equivalente que las frutas y hortalizas clasificadas y envasadas frescas sean conformes a las normas de calidad. La certificación de frutas y hortalizas frescas podrá basarse, según los casos, en una serie de actividades de inspección, como por ejemplo, la inspección continua y directa, la auditoria de los sistemas de gestión de calidad y el examen de los productos clasificados y envasados.

¹ La definición se ha tomado de los *Principios del Codex para la Inspección y Certificación de las Importaciones y Exportaciones de Alimentos* (CAC/GL 20-1995) y se ha adaptada para la inspección y certificación de las frutas y hortalizas frescas.

INSPECCIÓN¹

Se entiende por inspección el examen de las frutas y hortalizas frescas, según se describe en la Sección 2, con inclusión de la clasificación y envasado de los productos frescos con el fin de comprobar que son conformes a las normas.

AUDITORIA

La auditoria es un examen sistemático y funcionalmente independiente que se lleva a cabo para determinar si las actividades y los resultados dimanantes de éstas cumplen con los objetivos propuestos.

NORMA²

Se refiere a una norma de calidad que establece criterios de calidad, incluidas las disposiciones relativas a la presentación y al marcado o etiquetado, establecida por las autoridades competentes en función de la cual se evalúan las frutas y hortalizas frescas.

COMERCIANTE

Cualquier individuo (comprador, corredor, agente, cultivador, envasador, transportista, exportador, importador, mayorista, distribuidor, etc.) que comercializa frutas y hortalizas frescas.

CONSIGNACIÓN (CARGAMENTO/ENVÍO)³

Cantidad de un producto expedido (despachado) o recibido en una sola vez que corresponde a un contrato particular o un documento de embarque. La consignación podrá constar de uno o varios tipos de productos; podrá estar compuesta por uno o varios lotes de frutas y hortalizas frescas.

LOTE³

Cantidad declarada de frutas y/u hortalizas frescas que tiene, al momento de la inspección, características uniformes.

MUESTREO³

Se entiende por muestreo el acto de tomar una serie de muestras primarias, aproximadamente del mismo tamaño, extraídas de diferentes puntos del lote durante la inspección.

MUESTRA PRIMARIA³

Unidad o envase que se extrae de un lote o, en el caso de productos sueltos o a granel, cantidad declarada que se extrae de un solo punto del lote.

MUESTRA GLOBAL (A GRANEL)³

Varias muestras primarias representativas extraídas del lote en cantidad suficiente para permitir una evaluación del mismo en función de todos los criterios.

MUESTRA REDUCIDA³

Cantidad representativa de producto obtenida de la muestra global en cantidad suficiente para permitir una evaluación según determinados criterios. Podrán extraerse diversas muestras reducidas de una muestra global.

ENVASE

El recipiente (contenedor) o receptáculo (p. ej., cajas, bolsas, "clam shell", etc.) que se utiliza para contener las frutas y hortalizas frescas con el objeto de conservarlas y proteger su contenido.

SOLICITANTE

Cualquier individuo que tiene un interés económico en la consignación o lote y que solicita una inspección.

² Adaptada de la definición de "requisitos" *Principios del Codex para la Inspección y Certificación de las Importaciones y Exportaciones de Alimentos* (CAC/GL 20-1995).

³ La definición se ha tomado de la Organización Internacional de Normalización (ISO) 874, Frutas y Hortalizas Frescas - Muestreo, y se ha adaptada para estas Directrices.

2. APLICACIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS DE INSPECCIÓN

2.1 OBSERVACIONES GENERALES

La inspección deberá comenzar por la evaluación de las muestras primarias tomadas aleatoriamente del lote que ha de someterse a inspección. Se basa en el principio de presunción de que la calidad general de la muestra global (todas las muestras primarias) es representativa de la calidad general de todo el lote.

Sin embargo, en algunos casos, por ejemplo, para verificar la presencia de una determinada irregularidad de cualquier tipo, se efectuará un muestreo selectivo. El muestreo no realizarse aleatoriamente. Por lo tanto, antes de comenzar el muestreo, deberá definirse su finalidad, es decir, deberán especificarse las características que han de analizarse.

2.2 LUGAR DE LA INSPECCIÓN

La inspección del producto podrá efectuarse durante las operaciones de clasificación y envasado, en el punto de expedición (despacho), durante el transporte, en el lugar de importación, en el mercado de venta al por mayor, en el centro de distribución, etc.

2.3 PREPARACIÓN DEL PRODUCTO PARA EL MUESTREO

El comerciante o su representante deberá informar al Órgano de Inspección y/o Certificación Oficial u Oficialmente Reconocido siempre que haya una consignación disponible para su inspección. El solicitante o su representante deberá suministrar toda la información necesaria para la identificación de la consignación o lote que ha de someterse a inspección. Los lotes de una consignación se podrán considerar como uno solo si son similares en cuanto a la naturaleza del producto fresco, envasador y/o expedidor, país de origen, categoría del producto, tamaño (calibre) (en el caso que el producto esté clasificado por calibres), variedad o tipo comercial (de acuerdo a las disposiciones pertinentes de la norma de calidad) y tipo de envase y presentación.

La consignación o lote deberá prepararse para el muestreo de manera que se puedan tomar aleatoriamente muestras primarias sin dificultad ni pérdida de tiempo. Esto quiere decir que el solicitante de una inspección deberá colocar la consignación o lote de modo que sea completa y fácilmente accesible para su inspección y pueda mostrarse cabalmente la calidad y el estado de las frutas y hortalizas frescas. Un vehículo completa o parcialmente cargado no se considera accesible. El solicitante de una inspección deberá o bien descargar completamente el vehículo o abrir un paso en éste de manera que un Inspector pueda alcanzar aleatoriamente todas las muestras primarias.

Las muestras primarias tendrán que ser identificadas por un Inspector y tomadas personalmente o bajo la supervisión del Inspector. Si se necesitan muestras reducidas, el propio Inspector las señalará y seleccionará personalmente de la muestra global.

Cada lote deberá someterse a un muestreo por separado, pero si el lote no es uniforme o presenta daños, deberá dividirse en lotes uniformes, cada uno de los cuales será sometido a muestreo e inspección por separado.

Todas las muestras se tomarán con el único propósito de inspeccionar el producto para determinar su conformidad con las normas. Después de la inspección todas las muestras se deberán devolver al solicitante.

2.4 IDENTIFICACIÓN DE LOS LOTES Y/O FORMACIÓN DE UNA IDEA GENERAL ACERCA DE LA CONSIGNACIÓN

Los lotes se identificarán por su marcado o con arreglo a otros criterios. Si una consignación consta de varios lotes, el Inspector deberá formarse una idea general acerca de la consignación con ayuda de los documentos que la acompañan o de las declaraciones con respecto a ella. Seguidamente determinará en qué medida los lotes se ajustan a la información presentada en dichos documentos.

Si las frutas y hortalizas frescas han de cargarse o han sido ya cargadas en un medio de transporte, se utilizará el número de registro de éste para identificar la consignación.

2.5 ASISTENCIA AL INSPECTOR

El solicitante de la inspección deberá proporcionar:

- instalaciones adecuadas en un lugar por el que no transiten vehículos ni existan otros peligros y donde pueda efectuarse la inspección;

- una mesa de clasificación adecuada donde pueda inspeccionarse el producto;
- instalaciones adecuadas y debidamente iluminadas donde puedan inspeccionarse el producto. La iluminación podrá ser de origen natural o artificial y su intensidad deberá ser por lo menos de 540 lux a la altura de la mesa de clasificación;
- la asistencia física que pueda necesitar el Inspector.

2.6 INSPECCIÓN DEL LOTE

2.6.1 Evaluación del envasado y de la presentación en base a las muestras primarias

El envasado y el material utilizado en el mismo serán verificados para determinar su idoneidad y limpieza de conformidad con lo establecido en las normas. Si sólo se permiten determinados tipos de envases, el Inspector comprobará si se están utilizando. Si la Norma en cuestión comprende disposiciones relativas a la presentación, también se verificará la conformidad con la misma.

2.6.2 Verificación del marcado en base a las muestras primarias

El Inspector determinará si el marcado del producto se ajusta a la Norma. Se verificará también la exactitud del marcado.

2.6.3 Verificación del número de envases o del volumen del producto en el lote

La inspección y el muestreo se basan en el número de envases o volumen de producto dentro de un lote para obtener el tamaño correcto de la muestra. Por lo tanto, la verificación del conteo/volumen es importante para la credibilidad de la inspección y certificación.

El tamaño de la muestra no se deberá basar solamente en la información proporcionada por el solicitante, sino en el conteo/volumen efectivo al momento de la inspección. En el caso de cargas con productos sueltos o a granel, donde es más difícil verificar el conteo/volumen efectivo, el Inspector deberá hacer la siguiente observación en el Certificado de Inspección bajo "Observaciones": "tamaño de la muestra basado en el conteo/volumen proporcionado por el solicitante".

2.6.4 Muestreo

El Inspector determinará el tamaño de la muestra global para poder evaluar el lote que ha de someterse a inspección. Seleccionará aleatoriamente los envases (muestras primarias) que habrán de ser inspeccionados o, en el caso de productos sueltos o a granel, los puntos del lote de los cuales se extraerán las muestras primarias.

Los envases dañados no se seleccionarán como parte de la muestra global; se apartarán y, si es necesario, se someterán a una inspección por separado.

Si, después de una inspección, el Inspector observa que no es posible llegar a una decisión, podrá tomar más muestras primarias y expresar los resultados globales como promedio del número total de muestras primarias.

Ciertos criterios, como el estado de desarrollo y/o madurez o la presencia o ausencia de defectos internos, podrán verificarse en base a muestras reducidas. Este procedimiento podrá utilizarse cuando el producto esté partido o destrozado. El tamaño de las muestras reducidas deberá limitarse a la cantidad mínima absoluta necesaria para evaluar el lote; sin embargo, si se determina o sospecha la presencia de defectos, el tamaño de la muestra reducida no deberá exceder del 10% del tamaño de la muestra global tomada inicialmente para la inspección.

Los criterios relativos al grado de desarrollo y/o madurez podrán verificarse utilizando los instrumentos, p.ej. un refractómetro y/o un penetrómetro, y métodos que se establecen en la Norma o con arreglo a prácticas aceptables.

2.6.3.1 Productos envasados

En el caso de productos envasados (envases de madera o de cartón, bolsas, etc.), las muestras primarias se seleccionarán aleatoriamente en todo el lote de acuerdo con el Cuadro 1 para asegurar que sea representativa del lote completo. Es importante tomar el número mínimo de muestras primarias antes de declarar insatisfactorio un lote.

Cuadro 1 – Número mínimo de envases que han de extraerse⁴

Número de envases en el lote	Número mínimo de envases (muestras primarias) que han de extraerse
hasta 100	5
101 - 300	7
301 - 500	9
501 - 1.000	10
más de 1.000	15 (como mínimo)

2.6.3.2 Productos a granel

El producto a granel comprende las frutas y hortalizas sueltas que se cargan directamente en un medio de transporte. También podrá incluir producto suelto transportado en envases (recipientes, contenedores, etc.) que están abiertos en la parte superior.

Las muestras se tomarán aleatoriamente en diferentes puntos de todo el lote en función del peso total o el número total de unidades según se indica en el Cuadro 2. Se deberán tomar por lo menos cinco muestras primarias del lote. En el caso de frutas y hortalizas voluminosas (más de 2 kg por unidad), las muestras primarias deberán constar de por lo menos de cinco unidades. Es importante extraer la cantidad mínima de muestras primarias especificadas en este Cuadro antes de tomar una decisión con respecto a su falta de conformidad con la Norma.

Cuadro 2 – Tamaño mínimo de las muestras primarias⁴

Peso del lote (en kilogramos) o número total de unidades en el lote	Peso total mínimo de las muestras primarias (en kilogramos) o número total de unidades que han de extraerse
hasta 200	10
201 - 500	20
501 - 1,000	30
1,001 - 5.000	60
más de 5.000	100 (como mínimo)

Ejemplo:

Muestro mínimo para un lote de 5.200 kg en peso: Cinco (5) muestras primarias de 20 kg cada una para un total de 100 kg o 10 muestras primarias de 10 kg cada una.

Muestro mínimo para un lote de 1.000 melones (mayor de 2 kg cada uno): Seis (6) muestras primarias de 5 melones cada una.

2.7 INSPECCIÓN DEL PRODUCTO

El producto deberá extraerse completamente del envase para su inspección; el Inspector podrá omitir este trámite únicamente si el tipo de envase y la forma de presentación permiten examinar el contenido sin retirar el producto del envase. La inspección de la homogeneidad, los requisitos mínimos, las categorías de calidad y calibre se realizará tomando como base la muestra global. Si se detectan defectos, el Inspector determinará el porcentaje del producto que no se ajuste en número o en peso a la Norma. Los resultados de cada muestra primaria examinada y el resultado general de la muestra global se registrarán en una hoja oficial de datos que se adjuntará a una copia del Certificado de Inspección y se archivará en una oficina del Órgano de Inspección y/o Certificación Oficial u Oficialmente Reconocido.

⁴ Los cuadros 1 y 2 se han tomado de la ISO 874, Frutas y Hortalizas Frescas - Muestreo. El país participante podrá probar otro método de muestreo que no sea estipulado, si ha notificado previamente su intención al Órgano de Inspección y Certificación competente.

Cuando un Órgano de Inspección y/o Certificación Oficial u Oficialmente Reconocido es responsable por la auditoria del SGC, esto se deberá reflejar en el certificado (Anexo II) más que el examen directo del producto envasado y clasificado. No se necesita adjuntar copia de los registros al Certificado de Inspección pero se deberá observar lo siguiente: “La Certificación se basa en la evaluación de conformidad y auditoria de un Sistema de Gestión de Calidad proporcionada por el solicitante”.

2.8 INFORME DE LOS RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN

Cuando un Inspector observa que las frutas y hortalizas frescas están conformes a la Categoría indicada en la Norma, el Inspector podrá emitir el Certificado de Inspección en función de este resultado.

Si se observan defectos mayores aquéllos permitidos en la Norma, el Inspector deberá indicar el porcentaje de producto que no está conforme con la Norma en el(los) registro(s) de inspección y en el Certificado de Inspección. El Inspector deberá informar al solicitante o a su representante de las razones de la no-conformidad del producto. Dicha información se comunicará de acuerdo con las disposiciones jurídicas de cada país. Ello no será necesario si al modificar el marcado del producto se puede conseguir la conformidad con la Norma.

El producto que no está conforme con la Norma no se podrá trasladar sin la autorización del Órgano de Inspección y/o Certificación Oficial u Oficialmente Reconocido que ha determinado tal resultado. La autorización está sujeta a las condiciones establecidas por el Órgano de Inspección y/o Certificación Oficial u Oficialmente Reconocido. Si es posible conseguir la conformidad del producto con la Norma modificando el marcado, ello deberá comunicarse al solicitante o a su representante.

El Órgano de Inspección y/o Certificación Oficial u Oficialmente Reconocido deberá mantener un sistema de registro de los resultados de las inspecciones, puesto que se deberá expedir un Certificado de Inspección oficial de cada una de las inspecciones realizadas.

2.9 PRODUCTOS NO CONFORMES

Un lote de producto que no se encuentra conforme con la Categoría indicada en la Norma se podrá acondicionar o etiquetar de nuevo para que cumpla con los requisitos de la Norma. Cuando el solicitante ha consentido este procedimiento, deberá presentar el lote reacondicionado, o parte de éste, para la inspección. El Inspector deberá emitir, cuando corresponda, un Certificado de Inspección para el lote o parte de éste, confirmando su conformidad con la Norma.

El comerciante no podrá comercializar el producto no conforme antes que el Órgano de Inspección y/o Certificación Oficial u Oficialmente Reconocido haya asegurado que el producto esté conforme.

2.10 Solicitud de una nueva inspección

En el caso de que el solicitante o su representante no esté satisfecho con los resultados de la inspección, podrá solicitar una nueva. Esta solicitud sólo se admitirá si:

- (a) El Inspector puede confirmar que el lote es el lote que se inspeccionó originalmente;
- (b) El 100%* del lote está disponible para su inspección; y
- (c) El lote es plenamente accesible para una inspección completa.

Si no se cumplen estos criterios, se denegará la nueva inspección solicitada.

* Se necesita el 100% del producto cuando la inspección se lleva a cabo con el propósito de cumplir con los requisitos reglamentarios establecidos en el país. Sin embargo, si la inspección se realiza por otras razones, como la resolución de disputas comerciales, se acepta el 75% del lote que está disponible para la inspección.

Podrá realizarse una nueva la inspección en caso de defectos permanentes (es decir, no progresivos) o de defectos en el estado (es decir, progresivos), si se solicita dentro de un plazo razonable después de la primera inspección. De lo contrario, la nueva inspección deberá llevarse a cabo sobre los defectos permanentes ya que los defectos en el estado darían siempre resultados diferentes.

El Inspector que lleva a cabo la nueva inspección podrá ser diferente al que realizó la inspección original. El Inspector de una nueva inspección deberá ser del mismo nivel o superior. El Inspector que llevó a cabo la inspección original deberá limitarse a identificar o verificar el lote.

Si la nueva inspección no confirma los resultados de la inspección original, el Certificado de Inspección de ésta quedará sin efecto.

2.11 REDUCCIÓN DEL VALOR COMERCIAL DEL PRODUCTO COMO RESULTADO DE LA INSPECCIÓN

Después de la inspección, la muestra global se devolverá al solicitante y se pondrá a su disposición. A no ser que la ley estipule lo contrario, el Órgano de Inspección y/o Certificación Oficial u Oficialmente Reconocido no estará obligado a devolver los elementos de la muestra global que se podrían destruir durante la inspección.

ANEXO I

CERTIFICADO DE CONFORMIDAD PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

El Certificado de Inspección relativo a la Conformidad de las Frutas y Hortalizas Frescas deberá expedirse con arreglo a las *Directrices del Codex para Modelos Genéricos de Certificados Oficiales y para la Preparación y Expedición de Certificados* (CAC/GL 38-2001).

El Certificado de Inspección que figura a continuación es un modelo propuesto en el que puede ajustarse la anchura de los diferentes recuadros, según convenga, para satisfacer las diferentes condiciones o exigencias de inspección de cada país y en particular su conveniencia/adaptabilidad para que se pueda utilizar en la certificación electrónica.

NOTAS EXPLICATIVAS ACERCA DEL USO DEL CERTIFICADO DE CONFORMIDAD

Las notas que figuran a continuación tienen por objeto ayudar a los inspectores a utilizar el certificado.

Casilla Nº 1 Nombre y dirección del solicitante/comerciante. Podrá ser un importador, exportador, mayorista, distribuidor, expedidor, etc. Podrá utilizarse también un código de identificación aprobado, emitido por el Órgano de Inspección y/o Certificación Oficial u Oficialmente reconocido.

Casilla Nº 2 Número único asignado al Certificado de Inspección.

Casilla Nº 3 Título o sigla del Órgano de Inspección y/o Certificación Oficial u Oficialmente Reconocido.

Casilla Nº 4 Esta es una referencia única que se asigna a la consignación, conocida también como RUC (“Referencia Única de Consignación”). Podrá incluir información sobre la licencia del establecimiento de producción, elaboración y/o envasado en el país exportador/productor.

Casilla Nº 5 Nombre y dirección del envasador o establecimiento de producción según se indica en el envase. Si es idéntico al del solicitante/comerciante, indicar con una señal de visto bueno en la casilla correspondiente. También se puede utilizar un código de identificación aprobado, expedido por el Órgano de Inspección y/o Certificación Oficial u Oficialmente Reconocido. Esta información deberá incluir detalles sobre la licencia del establecimiento de producción, elaboración y/o envasado en el país exportador/productor. Cuando existan varios envasadores se deberá utilizar el término “varios”.

Casilla Nº 6 Este espacio se puede utilizar para proporcionar cualquier otra información adicional sobre la dirección que pudiera ser pertinente a los efectos del certificado. Por ejemplo, nombre y dirección del importador o consignatario; o exportador o consignador.

Casilla Nº 7 Se utiliza para proporcionar información relativa al transporte a saber: identificación del vagón, camión, contenedor marítimo, etc., número de contenedores o cualquier otra información que pueda ser pertinente para el control del documento.

Casilla Nº 8 Espacio libre para incluir cualquier otra información que pueda ser pertinente para el control del documento.

Casilla Nº 9 Nombre del país o lugar donde tiene lugar la inspección.

Casilla Nº 10 En todos los casos se deberá indicar el nombre del país a donde se envía el producto. Sin embargo, si en el momento de la inspección se desconoce el país del destino final – en particular en caso de transporte marítimo o aéreo – este dato se reemplazará por la palabra “desconocido”. Tachar esta casilla cuando la inspección se efectúe en el lugar de destino.

Casilla Nº 11 Especificar cualquier reglamento nacional relacionado con la exportación o importación del producto en cuestión. Esto deberá incluir, cuando sea posible, la referencia al título o número de la Norma aplicada o los requisitos que se han tenido en cuenta al llevar a cabo la inspección.

Casilla N° 12 Espacio libre para especificar el número de travesía (marítima), número de vuelo (aéreo) o número de viaje (terrestre).

Casilla N° 13 Nombre del puerto marítimo, aeropuerto, terminal de flete (carga), estación ferroviaria u otro lugar donde se ha procedido a la carga de la mercadería en el medio de transporte.

Casilla N° 14 Nombre del puerto marítimo, aeropuerto, terminal de flete (descarga), estación ferroviaria u otro lugar donde se ha procedido a la descarga de la mercadería del medio de transporte.

Casilla N° 15 Nombre del destino final de entrega del producto. Si es desconocido, escribir “desconocido”.

Casilla N° 16

No. y tipo de envases

Número y tipo de envases (cajas, bandejas, cajas de cartón, etc.). La especificación del tipo de envase es facultativo.

Naturaleza o nombre del producto (variedad cuando lo especifica la Norma)

Naturaleza o tipo de producto (manzanas, melocotones, etc.), el nombre de la variedad o tipo comercial del producto (Golden Delicious, Dixired, etc.) cuando lo especifica la Norma.

País de origen

País donde se ha producido el producto.

Grupo o lote N°

Un número de referencia, asignado por el fabricante, para designar un grupo de producto dentro del mismo grupo o lote de producción. También puede incluir un código fechado.

Categoría

Especificar la categoría: Extra, I, II.

Peso bruto /neto total

Especificar el peso neto o bruto total de la consignación, según se indica en la hoja de pesaje o en la nota de la consignación.

Casilla N° 17 Registro de los defectos que se encontraron por encima de lo permitido en la Norma y el porcentaje que no estaba conforme con la Norma. Si el lote cumple con la categoría declarada en el envase, indicar con una señal de visto bueno en la casilla correspondiente.

Casilla N° 18 Oficina de aduanas de entrada o de salida: especificar el lugar donde debe despacharse la consignación.

Casilla N° 19 Lugar y fecha de emisión: lugar donde se inspeccionaron las frutas y hortalizas frescas y la fecha en que se emitió el certificado.

Casilla N° 20 Duración de la validez del Certificado de Inspección: especificar el número de días en que es válido el Certificado de Inspección (incluido el día de la inspección). El Órgano nacional de Inspección y/o Certificación Oficial u Oficialmente Reconocido determina el número de días basándose en criterios específicos de cada país (naturaleza del producto, estación del año, lugar de producción, etc.).

Casilla N° 21 Reservado para cualquier comentario adicional. El Inspector deberá tachar esta casilla cuando no haga observaciones.

Casilla N° 22 Inspector: nombre completo de la persona que ha inspeccionado las frutas y hortalizas frescas.

Casilla N° 23 Firma: firma de la persona que ha inspeccionado las frutas y hortalizas frescas. Espacio para el timbre o sello del Órgano de Inspección y/o Certificación Oficial u Oficialmente Reconocido..

ANEXO II

CERTIFICADO DE CONFORMIDAD PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

1. Solicitante/Comerciante		2. CERTIFICADO DE INSPECCIÓN N°: _____ _____			
		El presente certificado está destinado al uso exclusivo del Órgano de Inspección y/o Certificación Oficial u Oficialmente Reconocido			
		3. Órgano de Inspección y/o Certificación Oficial u Oficialmente Reconocido		4. Referencia Única de Consignación	
5. Envasador (establecimiento) indicado en el envase (si es diferente del solicitante/comerciante)		6. Dirección adicional			
7. Identificación del medio de transporte y otros detalles (pej. N° de vagón, N° de registro, etc.)		8. (Espacio en blanco)			
		9. País y lugar donde se efectúa la inspección*		10. País de destino	
12. N° de navío/vuelo	13. Puerto/aeropuerto de carga	11. Espacio reservado para los reglamentos nacionales			
14. Puerto/aeropuerto de descarga	15. Lugar final de entrega				
16. <u>N° y tipo de envases**</u>	<u>Naturaleza del producto</u> (variedad, si lo especifica la Norma)	<u>País de origen</u>	<u>Grupo o N° de lote</u>	<u>Categoría</u>	<u>Peso bruto/neto total</u> (en kg)***
17. Condición del lote:		El lote cumple con la categoría declarada en el envase			
El Órgano de Inspección y/o Certificación Oficial u Oficialmente Reconocido antes mencionado certifica que la consignación antes descrita se ajusta a las normas vigentes;					
<ul style="list-style-type: none"> - en base al examen de las muestras extraídas al llevar a cabo la inspección - en base a la evaluación y auditoría llevada a cabo por el envasador en el marco de un Sistema de Gestión de Calidad 					
18. Oficina de aduana de salida**		19. Lugar y fecha de emisión		20. Período de validez del Certificado de Inspección **** (días)	
21. Observaciones					
22. Inspector (nombre y apellido con letras mayúsculas) _____					
23. Firma _____ Timbre/Sello del Órgano de Inspección y Certificación					
* Cuando el producto se reexporte, indicar en la casilla 16 su origen después de anotar la "naturaleza del producto". ** Facultativo. *** Suprimir en caso necesario. **** Válido hasta el punto de exportación (incluidos los días de inspección).					

ANEXO II (Continuación)**CERTIFICADO DE CONFORMIDAD PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS****(Página adicional)**

1. Solicitante/Comerciante		2. CERTIFICADO DE INSPECCIÓN N°: _____ El presente certificado está destinado al uso exclusivo del Órgano de Inspección y/o Certificación Oficial u Oficialmente Reconocido.			
		3. Órgano de Inspección y/o Certificación Oficial u Oficialmente Reconocido		4. Referencia Única de Consignación	
16. N° y tipo de envases**	Naturaleza del producto variedad, si lo especifica la Norma	País de origen	Grupo o N° de lote	Categoría	Peso bruto/neto total (en kg)***
21. Observaciones					
21. Inspector (nombre y apellido con letras mayúsculas) _____					
22. Firma _____		Timbre/Sello del Órgano de Inspección y Certificación			