

PROPUESTA DE MODELO GENERAL PARA LAS NORMAS PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

Norma para {nombre del producto} CXS {número de la norma}-{año de aprobación}

INTRODUCCIÓN

- Este modelo es para uso del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV);
- El modelo general se debe seguir cuando se elaboren normas del Codex/FFV nuevas o se revisen las existentes. Sin embargo, se permitirá la utilización de otros textos apropiados en el modelo general para reflejar las características individuales y las prácticas comerciales actuales de las frutas y hortalizas frescas.

En el texto se utilizan las siguientes convenciones:

- {Nombre del producto} debe ser reemplazado por el nombre común del producto al cual se aplica la norma.
- {Texto}: para el texto que explica la utilización del modelo general. Este texto no aparece en la norma.
- <Texto>: para el texto de carácter facultativo o el texto para el cual existen varias alternativas según el producto. En función de la naturaleza del producto, las disposiciones entre corchetes se pueden eliminar en caso de que no sean aplicables o necesarias.

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La finalidad de esta norma es definir los requisitos de calidad para {nombre del producto} después de su acondicionamiento y envasado. Sin embargo, si la norma se aplica en las etapas sucesivas al acondicionamiento, los productos podrán presentar, en relación con las disposiciones de la norma:

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

El propietario/vendedor del producto no podrá mostrar dicho producto u ofrecerlo para su venta o entregarlo o comercializarlo 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 <parte del producto que se normaliza> de las variedades¹ (cultivares) de {nombre común del producto} obtenidos/as de {nombre botánico en latín}² de la familia de {nombre botánico en latín}¹ que habrán de suministrarse frescos/as al consumidor después de su acondicionamiento y envasado. <Se excluyen los/las {nombre común del producto} destinados/as a la elaboración industrial.>

{El nombre botánico en latín se identifica de acuerdo con el Código Internacional de Nomenclatura Botánica.}

{En esta sección podrán añadirse disposiciones adicionales relativas a la definición del producto.}

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, los/las {nombre común del producto} deben presentar las siguientes

¹ Variedades aptas para el comercio.

² Toda la información proviene de la base de datos GRIN (www.ars-grin.gov) o la base de datos mundial de Mansfeld sobre cultivos agrícolas y hortícolas (<http://mansfeld.ipk-gatersleben.de/apex/f?p=185:3:0>) o cualquier otra base de datos adecuada.

características, cuyas desviaciones se observarán a simple vista o con una visión 20/20³ corregida, cuando proceda:

- estar intactos/as {se permitirá una desviación de esta disposición o disposiciones adicionales según la naturaleza del producto};
- estar sanos/as, deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo;
- ser de consistencia firme;
- estar limpios/as y prácticamente exentos/as de cualquier materia extraña visible;
- estar prácticamente exentos/as de plagas⁴;
- <estar prácticamente exentos/as de daños causados por plagas {para frutas y hortalizas frescas con piel/cáscara comestible²}>{o};
- <estar exentos/as de daños causados por plagas que afecten a la pulpa {para frutas y hortalizas frescas con piel/cáscara comestible o piel/cáscara que se pela/retira antes de su consumo²}>;
- estar exentos/as de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- estar exentos/as de cualquier olor y/o sabor extraño;
- tener un aspecto fresco;
- estar exentos/as de daños causados por bajas o altas temperaturas;
- {Se podrán elaborar disposiciones adicionales para normas específicas según la naturaleza del producto}.

El desarrollo y la condición de los/las {nombre del producto} deben ser tales que les permitan:

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

3.1.1 **Requisitos mínimos de madurez**

Los/las {nombre del producto} deben haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y/o madurez de conformidad con los criterios peculiares de la variedad <y/o tipo comercial>, el tiempo de < cosecha/recolección/etc.> y la zona en que se producen.

Los/las {nombre del producto} deben presentar un desarrollo apropiado para la finalidad prevista de conformidad con los criterios peculiares de la variedad y la zona en que se producen {para las frutas no-climatéricas}.

El desarrollo y estado de madurez de los/las {nombre del producto} deben ser tales que les permitan continuar el proceso de maduración y alcanzar el grado de madurez apropiado en relación con las características varietales <y la zona en que se producen> {para las frutas climatéricas}.

<Los/las {nombre del producto} deben estar suficientemente desarrollados/as en relación a las características varietales <y la zona en que se producen>.>

3.2 **Clasificación⁵**

Los/las {nombre del producto} se clasifican en tres categorías según se definen a continuación:

3.2.1 **Categoría “Extra”**

Los/las {nombre del producto} de esta categoría deben ser de calidad superior y característicos/as de la variedad <y/o tipo comercial. No deben tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves

³ No deben utilizarse lupas, binoculares u otros equipos de aumento al evaluar los defectos.

⁴ Las disposiciones relativas a las plagas y daños causados por plagas se aplican sin perjuicio de los reglamentos de protección vegetal aplicados por los gobiernos de conformidad con la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF).

⁵ Véase un formato alternativo en el Anexo I.

siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.

<Estos deben:

.....
.....
.....>

{Añadir disposiciones adicionales/defectos permitidos, según la naturaleza del producto.}

3.2.2 Categoría I

Los/las {nombre del producto} de esta categoría deben ser de buena calidad y característicos/as de la variedad <y/o tipo comercial>.

<Estos deben:

.....
.....
.....>

{Añadir disposiciones adicionales/defectos permitidos, según la naturaleza del producto.}

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:

- un defecto leve/ligero de forma;
- defectos leves/ligeros de coloración;
- defectos ligeros de la piel/cáscara;

.....
.....
.....

{Añadir disposiciones adicionales/defectos permitidos, según la naturaleza del producto.}

<En ningún caso los defectos deben afectar a la pulpa <de la fruta/del fruto/del producto/etc.> o {nombre del producto}.>

3.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende los/las {nombre del producto} que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la Sección 3.1.

<Estos deben:

.....
.....
.....>

{Añadir disposiciones adicionales/defectos permitidos, según la naturaleza del producto.}

Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos, siempre y cuando los/las {nombre del producto} conserven sus características esenciales en lo que respecta a la calidad, estado de conservación y presentación:

- defectos de forma;
- defectos de coloración;
- defectos de la piel/cáscara;

<La pulpa debe estar exenta de mayores defectos.>

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

{El calibre (tamaño) no debe ser un factor en la clasificación a menos que haya una correlación directa entre el calibre y el desarrollo apropiado y la aceptación del mercado.}

El/la (los/las) {nombre del producto} puede(n) ser clasificado/a(s) (calibrado/a(s)) por <diámetro, conteo (número de frutos por envase) o peso>; o <de conformidad con las prácticas comerciales existentes. Cuando se clasifican (calibran) de acuerdo con las prácticas comerciales existentes, la etiqueta debe indicar el calibre (tamaño) y el método utilizado.>

- A. Cuando se clasifican (calibran) por conteo, el calibre (tamaño) se determina por el número de frutos por envase <de acuerdo con el siguiente cuadro>. <El cuadro que aparece a continuación sirve de guía y puede utilizarse de manera facultativa.>
- B. Cuando se clasifican (calibran) por longitud, el calibre (tamaño) se determina por la longitud del eje longitudinal <excluido el pedúnculo>.
- C. Cuando se clasifican (calibran) por diámetro, el calibre (tamaño) se determina por el diámetro máximo de la sección ecuatorial de cada fruto o por el rango de diámetro por envase <de acuerdo con el siguiente cuadro>. <El cuadro que aparece a continuación sirve de guía y puede utilizarse de manera facultativa.>
- D. Cuando se clasifican (calibran) por peso, el calibre (tamaño) se determina en base al peso de cada fruto o al rango de peso por envase <de acuerdo con el siguiente cuadro>. <El cuadro que aparece a continuación sirve de guía y puede utilizarse de manera facultativa.>
- E. El calibre (tamaño) mínimo debe ser {se definirá solo en los casos en que haya necesidad de garantizar un desarrollo apropiado del producto.}

{En el caso de que se establezca un calibre (tamaño) mínimo, los requisitos de calibre podrían no aplicarse a los productos miniatura: En caso de introducción de la exención para los productos miniatura, debe comprobarse si otras disposiciones sobre maduración y/o madurez suficientemente desarrolladas ya se encuentran en la norma o deben ser introducidas para garantizar el desarrollo adecuado de los productos en miniatura.}

<Los requisitos de tamaño no se aplicarán a los productos miniatura. Un producto miniatura es un producto obtenido a partir de una variedad o un cultivar mediante una selección de plantas y/o técnicas de cultivo especiales. Aunque sean más pequeños en calibre (tamaño) que los requisitos mínimos de calibre en la norma si es necesario, estos productos deben cumplir todos los demás requisitos de la norma.].>

- F. <No se aplican las disposiciones de clasificación por calibre para los/las {nombre del producto, variedad, tipo comercial o categoría según la naturaleza del producto}>.

<Para asegurar la homogeneidad del calibre (tamaño), el rango de calibres (tamaños) entre los productos en el mismo envase no debe ser mayor de...>

- a) Para el/los fruto(s) clasificado(s) (calibrado(s)) por diámetro: x mm.
- b) Para el/los fruto(s) clasificado(s) (calibrado(s)) por peso: x g.
- c) Para el/los fruto(s) clasificado(s) (calibrado(s)) por conteo: la diferencia de calibre (tamaño) debe ser coherente con la diferencia indicada en el punto (a).
- d) En caso de que se apliquen códigos de calibre, se deben respetar los códigos y rangos que se indican en el siguiente cuadro.

{Cuando se utilicen cuadros y códigos de calibre para definir la homogeneidad de calibre (tamaño), los códigos de calibre deben estar dispuestos en orden descendente ... se incluirá un ejemplo.}

<Para la Categoría II, no se aplican requisitos de homogeneidad de calibre (tamaño).>

{Se pueden añadir disposiciones sobre calibres (tamaños) mínimo y máximo y rango de calibres, según la naturaleza del producto, la variedad, el tipo comercial y, posiblemente, las categorías individuales}.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS⁵

5.1 Tolerancias de calidad

En todas las etapas de la comercialización, se permitirán tolerancias de calidad y calibre en cada lote para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada. El producto que no cumpla con la evaluación de conformidad se puede volver a clasificar (calibrar) y poner en conformidad de acuerdo con las disposiciones pertinentes de las *Directrices sobre sistemas de control de las importaciones de alimentos* (CXG 47-2003).

{Las tolerancias de podredumbre se pueden establecer en función de las características/naturaleza del producto.}

5.1.1 Categoría "Extra"

Se permite un 5%, en número o en peso, de {nombre del producto} que no satisfagan los requisitos de la categoría, pero satisfacen los requisitos de la Categoría I. <Dentro de esta tolerancia, se permitirá un 1% [0,5%; 0,75%; 1%; 0,5-1%; o bien 0,5% o hasta 1%]; de {nombre del producto} afectados/as por podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna.>

{Añadir posibles tolerancias para defectos individuales, según la naturaleza del producto.}

5.1.2 Categoría I

Se permite un 10%, en número o en peso, de {nombre del producto} que no satisfagan los requisitos de la categoría, pero satisfacen los requisitos de la Categoría II. Dentro de esta tolerancia, se permitirá un 1% de {nombre del producto} afectados/as por podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna.

{Añadir posibles tolerancias para defectos individuales, según la naturaleza del producto.}

5.1.3 Categoría II

Se permite un 10%, en número o en peso, de {nombre del producto} que no satisfagan los requisitos de la categoría. Dentro de esta tolerancia, se permitirá un 2% de {nombre del producto} afectados/as por podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna.

{Añadir posibles tolerancias para defectos individuales, según la naturaleza del producto.}

{Los porcentajes de podredumbre se deben adaptar a las características del producto.}

5.2 Tolerancias de calibre

Para todas las categorías (en caso de que el producto esté clasificado por calibres) se permitirá una tolerancia del 10%, en número o en peso, de los/las {nombre del producto} que no satisfagan los requisitos relativos al calibre.

6. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

6.1 Homogeneidad

El contenido de cada envase <{o lote, para productos presentados a granel en el medio de transporte}> debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por {nombre del producto} del mismo origen, calidad y calibre <(en caso de que el producto esté clasificado por calibres)>.

<Sin embargo, se puede envasar en un mismo <envase> <envase destinado a la venta al consumidor> una mezcla de {nombre del producto} de <especies> <variedades> <tipos comerciales> <colores> claramente diferentes siempre y cuando sean homogéneos/as en calidad y que el origen de cada <especie> <variedad> <tipo comercial> <color> sea el mismo.>

{Se recomienda no requerir homogeneidad de calibre (tamaño) para este tipo de mezclas.}

{Además, para normas específicas se podrá estipular la homogeneidad de variedad y/o tipo comercial, coloración, tipo de presentación, etc. según la naturaleza del producto.}

{Si hay necesidad de requisitos especiales, por ejemplo, límites para el peso neto en los envases destinados a la venta al consumidor, se pueden añadir en el contexto de las normas específicas.}

{Otras posibles disposiciones, según la naturaleza del producto.}

La parte visible del contenido del envase <(o lote, para productos presentados a granel en el medio de transporte)> debe ser representativa de todo el contenido.

6.2 Envasado

Los/las {nombre del producto} deben envasarse de manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser de calidad alimentaria, estar limpios y ser de una 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.

<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.>

Los/las {nombre del producto} deben disponerse en envases que se ajusten al *Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas* (CXC 44-1995).

6.2.1 Descripción de los envases

Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de los/las {nombre del producto}.

Los envases <(o lotes, para productos presentados a granel)> deben 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

Cada envase destinado a la venta al consumidor debe etiquetarse con el nombre del producto y, facultativamente, con el de la variedad <y/o tipo comercial>.

7.1.2 Origen del producto

El país de origen⁶ y, facultativamente, el nombre del lugar, distrito o región de producción.

<En el caso de una mezcla de variedades <especies> claramente diferente de {nombre del producto} de distintos orígenes, la indicación del país de origen debe figurar junto al nombre de cada variedad <especie.>

7.2 ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

El etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor debe ser de conformidad con la *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021). Además, se aplican los siguientes requisitos específicos:

Cada envase debe llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible, e indeleble y visibles desde el exterior.

7.2.1 Origen del producto

El país de origen⁷ y, facultativamente, el nombre del lugar, distrito o región de producción. <En el caso de una mezcla de variedades <especies> claramente diferente de {nombre del producto} de distintos orígenes, la indicación del país de origen debe figurar junto al nombre de cada variedad <especie.>

7.2.2 Especificaciones comerciales

- Categoría;
- Calibre (tamaño) <(en caso de que el producto esté clasificado por calibres)>.

⁶ Se debe indicar el nombre completo o comúnmente utilizado.

⁷ Se debe indicar el nombre completo o comúnmente utilizado.

{Añadir otras posibles disposiciones, según la naturaleza del producto}.

7.2.3 Marca de inspección oficial (facultativa)

8. ADITIVOS ALIMENTARIOS

<En estos productos no se permite el uso de aditivos alimentarios.>

<Para las {nombre de hortalizas} no tratadas, los aditivos alimentarios que figuran en los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la Categoría de alimentos 04.2.1.1 (Hortalizas frescas no tratadas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas [incluida la soja] y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas) se pueden utilizar en los alimentos que cumplen esta norma.>

{Para las frutas no tratadas, actualmente no está permitido ningún aditivo alimentario según la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995). Por consiguiente, solo las hortalizas no tratadas se mencionan como anteriormente.}.

<Para los/las {nombre del producto} tratados/as, los aditivos alimentarios que figuran en los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en las categorías de alimentos 04.1.1.2 (Frutas frescas tratadas en la superficie) y 04.2.1.2 (Hortalizas frescas tratadas en la superficie, (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas) se pueden utilizar en los alimentos que cumplen esta norma.>

{Incluir las disposiciones apropiadas, en función de la naturaleza del producto}.

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 para este producto.

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 producto(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), el *Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas* (CXC 53-2003) y otros textos pertinentes del Codex, 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).

11. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

{Se incluirán métodos de análisis según corresponda/sea necesario}.

ANEXO I

A continuación, se presenta un formato alternativo para organizar la Sección 3 sobre Clasificación y la Sección 5 sobre Tolerancias en las normas para frutas y hortalizas frescas. En este formato no se utiliza el texto que indica las tolerancias/requisitos de cada categoría de frutas y hortalizas frescas. Además, se permite la indicación de defectos específicos y sus límites de tolerancia individuales.

En el cuadro, todos los defectos de la Parte a) se presentan en relación con la tolerancia total indicada. Además, la tolerancia total puede corresponder a un único defecto, excepto en el caso de podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna. Dado que la podredumbre, la podredumbre blanda y/o la descomposición interna se considera el defecto más grave, está limitado por el porcentaje indicado.

3.1 CLASIFICACIÓN

De conformidad con <la Sección 4 – Disposiciones relativas a la clasificación por calibres (cuando corresponda) y> la Sección 5 – Disposiciones relativas a las tolerancias, los/las {nombre del producto} se clasifican en las siguientes categorías.

Categoría “Extra”, Categoría I y Categoría II.

5.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

En todas las etapas de la comercialización, se permitirán tolerancias de calidad y calibre en cada lote para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada. El producto que no cumpla con la evaluación de conformidad se puede volver a clasificar (calibrar) y poner en conformidad de acuerdo con las *Directrices sobre sistemas de control de las importaciones de alimentos* (CXG 47-2003) secciones 9, 10 y 27.

{Las tolerancias de podredumbre se pueden establecer en función de las características/naturaleza del producto.}

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

Tolerancias de calidad	Porcentajes de tolerancias permitidas de productos defectuosos por conteo o por peso		
	Categoría Extra	Categoría I	Categoría II
(a) Tolerancias totales de {nombre del producto} que no satisfacen los requisitos de calidad	5	10	10
de los cuales no más de {véanse ejemplos} Defectos en la condición (progresivos) Marchitamiento Magulladuras sin cicatrizar Daño mecánico Daño causado por plagas Defectos de calidad (no progresivos) Quemaduras por el sol Deformidad No maduros/no desarrollados apropiadamente [Podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna]	1	1	2]
(b) Tolerancias de calibre (tamaño) – fuera de calibre según lo que se indica/señala	10	10	10
(c) Producto perteneciente a otras variedades similares a las señaladas			