

## NORMA DEL CODEX PARA EL AGUACATE CODEX STAN 197-1995

### 1. DEFINICION DEL PRODUCTO

Esta norma se aplica a las variedades de aguacate obtenidas (por cultivares) de *Persea americana* Mill.(Syn. *Persea gratissima* Gaertn), de la familia de las *Lauraceae*, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los frutos partenocárpicos y los aguacates destinados a la elaboración industrial.<sup>1</sup>

### 2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

#### 2.1 REQUISITOS MINIMOS

En todas las categorías, de conformidad con 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 haga que no sean aptos para el consumo;
- estar limpios y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible;
- estar prácticamente exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto;
- estar prácticamente exentos de daños causados por plagas;
- estar exentos de daños causados por bajas 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;
- estar 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.

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. 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.

---

<sup>1</sup> Los gobiernos, al indicar su aceptación de la Norma del Codex para el Aguacate, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de la Norma serán aceptadas para aplicarlas en el punto de importación y cuáles para aplicarlas en el punto de exportación.

## 2.2 CLASIFICACION

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

### 2.2.2 Categoría I

Los aguacates de esta categoría deben 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 cm<sup>2</sup>.

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 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 cm<sup>2</sup>.

En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa del fruto. Cuando haya pedúnculo, podrá presentar daños.

### 3. DISPOSICIONES SOBRE LA CLASIFICACION POR CALIBRES

El calibre se determina por el peso del fruto; de acuerdo con la siguiente tabla:<sup>2</sup>

<b>Código de Calibre</b>	<b>Peso</b> (en gramos)
2	>1220
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

El peso mínimo de los aguacates deberá ser de 125 g.

### 4. DISPOSICIONES SOBRE TOLERANCIAS

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

<sup>2</sup> Sin embargo, no se deberá tomar en cuenta un fruto dado con una desviación de un 2 por ciento en más o en menos respecto del código de calibre indicado.

## **4.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD**

### **4.1.1 Categoría “Extra”**

Cinco por ciento, en número o en peso, de los aguacates que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero que satisfagan los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

### **4.1.2 Categoría I**

Diez por ciento, 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, no superen las tolerancias establecidas para esta última.

### **4.1.3 Categoría II**

Diez por ciento, 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, 10 por ciento en número o en peso de los aguacates que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase.

## **5. DISPOSICIONES SOBRE LA PRESENTACION**

### **5.1 HOMOGENEIDAD**

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por aguacates del mismo origen, variedad, calidad y calibre. 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 nuevos,<sup>3</sup> 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.

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

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).

### **5.2.1 Descripción de los Envases**

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar una manipulación, transporte y 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. 2-1999), se aplican 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.

### **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 al embarque.<sup>4</sup> 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).<sup>5</sup>

#### **6.2.2. Naturaleza del Producto**

Nombre del producto si el contenido no es visible desde el exterior. Nombre de la variedad y/o tipo comercial (facultativo).

<sup>4</sup> Los gobiernos, al indicar su aceptación de esta Norma, deberán notificar a la Comisión cuáles disposiciones de esta Sección se aplicarán.

<sup>5</sup> 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).

### **6.2.3 Origen del Producto**

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

### **6.2.4 Identificación Comercial**

- Categoría;
- Calibre, expresado en peso mínimo y máximo en gramos
- 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 (facultativo)**

## **7. CONTAMINANTES**

### **7.1 METALES PESADOS**

Los aguacates deberán ajustarse a los niveles máximos para metales pesados establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

### **7.2 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS**

Los aguacates deberán ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

## **8. HIGIENE**

8.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997), y otros textos del Codex pertinentes, como los Códigos de Prácticas y Códigos de Prácticas de Higiene.

8.2 Los productos deberán cumplir los requisitos microbiológicos establecidos de acuerdo con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos (CAC/GL 21-1997).