

C O D E X A L I M E N T A R I U S

NORMAS INTERNACIONALES DE LOS ALIMENTOS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

NORMA PARA LAS BAYAS

CXS 349-2022

Adoptada en 2022

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El propósito de esta Norma es definir los requisitos de calidad para las bayas, según se define en la Sección 2, después de su acondicionamiento y envasado. Cuando se aplica en las etapas sucesivas al envasado, las frutas de bayas podrán presentar, en relación con los requisitos de la Norma:

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

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

La presente Norma se aplica a las bayasⁱ que se encuentran en la lista que figura a continuación y que se suministrarán frescas al consumidor; se excluyen las bayas destinadas al procesamiento industrial.

Nombres comunes	Familia
1. Umbú (<i>Spondias tuberosa</i> Arruda ex Koster)	<i>Anacardiaceae</i>
2. Mora andina (<i>Rubus glaucus</i> Benth) 3. Moras (<i>Rubus</i> spp.) 4. Moras de los pantanos (<i>Rubus chamaemorus</i> L.) 5. Mora de hoja cortada, baya negra perenne (<i>Rubus laciniatus</i> Willd) 6. Loganas (<i>Rubus loganobaccus</i> L.H. Bailey) e híbridos de estas especies 7. Frambuesas (<i>Rubus idaeus</i> L.) 8. Baya de Saskatoon (<i>Amelanchier Alnifolia</i> (Nutt.) Nutt. ex M.Roem.)	<i>Rosaceae</i>
9. Agráz silvestre (<i>Vaccinium meridionale</i> Swartz) 10. Mirtilo o arándanos (<i>Vaccinium myrtillus</i> L.) 11. Arándano azul o mora azul (<i>Vaccinium corymbosum</i> L., <i>Vaccinium formosum</i> Andrews, <i>Vaccinium angustifolium</i> Ait., <i>Vaccinium virgatum</i> Ait.); 12. Arándano rojo (<i>Vaccinium vitis idaea</i> L.) 13. Arándano rojo americano (<i>Vaccinium macrocarpon</i> Ait.) 14. Pushgay, mortiño o mora azul colombiana (<i>Vaccinium floribundum</i> Kunth.) 15. Arándanos silvestres (<i>Vaccinium oxycoccos</i> L.)	<i>Ericaceae</i>
16. Grosella espinosa europea o uva espina (<i>Ribes uva-crispa</i> L.) 17. Grosellas blancas, rojas y negras (<i>Ribes rubrum</i> L., <i>Ribes nigrum</i> L.)	<i>Grossulariaceae</i>
18. Acerola o cereza de las Indias Occidentales (<i>Malpighia emarginata</i> DC). 19. Craboo o nanche (<i>Byrsonima crassifolia</i> (L.) Kunth.)	<i>Malpighiaceae</i>

ⁱ Bayas según la *Clasificación de alimentos y piensos*, en el Volumen 2 del Codex Alimentarius (1993).

20. Camu, CAMU-CAMU (<i>Myrciaria dubia</i> Mc Vaugh)	Myrtaceae
21. Jabuticaba (<i>Myrciaria cauliflora</i> (Mart.) O. Berg)	
22. Guayaba fresa (<i>Psidium cattleianum</i> Sabine)	
23. Pitanga o cereza de Cayena (<i>Eugenia uniflora</i> L.)	
24. Cereza de Brasil (<i>Eugenia brasiliensis</i> Lam.)	
25. Bayas de Goji (<i>Lycium barbarum</i> L.)	Solanaceae
26. Saúco negro (<i>Sambucus nigra</i>)	Viburnaceae/Adoxaceae
27. Morera blanca (<i>Morus alba</i> L.), 28. Morera negra (<i>Morus nigra</i> L.).	Moraceae
29. Agracejo común (<i>Berberis vulgaris</i> L.)	Berberidaceae

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, las bayas deben:

- estar intactas/enteras;
- tener un aspecto fresco;
- estar en buenas condiciones; deben excluirse las bayas afectadas por pudrición o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo;
- estar limpias y prácticamente exentas de cualquier materia ajena visible^{ii,iii};
- estar prácticamente exentas de plagas^{iv};
- estar prácticamente exentas de daños causados por plagas;
- estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- estar exentas de cualquier olor y/o sabor extraño; incluyendo el sabor amargo en el caso de los mirtilos;
- estar exentas de daños causados por la baja o alta temperatura;
- el pedúnculo puede faltar en las bayas no paniculadas, siempre y cuando el resto esté limpio y el jugo no gotee por el punto de rotura.

El desarrollo y la condición de las bayas después de su envasado deben ser tales que les permita:

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

3.1.1 Requisitos mínimos de madurez

Las bayas 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. Las bayas no deben estar demasiado maduras. Algunas bayas, como la grosella espinosa europea o uva espina, pueden presentarse como madura firme.

ⁱⁱ Los pedúnculos sueltos entre las bayas que se cosechan con ellos no se consideran materia ajena.

ⁱⁱⁱ La pruina/la floración natural/la pelusa en la superficie del producto del cual esta es una característica no se considera materia ajena.

^{iv} Las disposiciones relativas a las plagas se aplican sin perjuicio de los reglamentos de protección fitosanitaria aplicadas por los gobiernos de conformidad con la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF).

3.2 Clasificación

Las bayas se clasifican en tres categorías, si corresponde a una práctica para esa variedad, según se definen a continuación:

3.2.1 Categoría “Extra”

Las bayas de esta categoría deben ser de calidad superior y características de la variedad y/o tipo comercial de la especie o, en el caso de las bayas silvestres, características de la especie en cuestión.

- Los mirtilos o arándanos y los arándanos azules o moras azules deben estar prácticamente exentos de gemelos o bayas dobles (aglomerados) y de tallos adheridos, y deben estar prácticamente cubiertos de floración o cera, según las características varietales.
- Las panículas de las grosellas rojas y blancas deben estar completamente llenas.
- Es posible que las panículas de la grosella negra no estén completamente llenas y se permiten bayas individuales.

Deben estar exentas de defectos, salvo defectos superficiales muy leves/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

Las bayas de esta categoría deben ser de buena calidad y características de la variedad y/o tipo comercial de la especie o, en el caso de las bayas silvestres, características de la especie en cuestión. Las panículas de grosella (roja, blanca y negra) pueden estar espaciadas de manera menos uniforme.

Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves/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 muy leves/ligeros de forma;
- fuga muy ligera/leve de jugo, según la especie y variedad;
- defectos leves/ligeros en la piel/cáscara y de coloración, en función de la especie y la variedad, y
- magulladuras muy leves/ligeras.

3.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende bayas que no pueden incluirse en categorías superiores (Categoría I y Categoría “Extra”) pero que satisfacen los requisitos mínimos especificados en la Sección 3.1. Las panículas de grosella (roja, blanca y negra) pueden estar espaciadas de manera menos uniforme.

Podrán permitirse los siguientes defectos, siempre y cuando las frutas de bayas conserven sus características esenciales en lo que respecta a la calidad, estado de conservación y presentación en el envase:

- fuga ligera/leve de jugo, según la especie y variedad;
- defectos leves/ligeros de forma;
- defectos en la piel/cáscara y de coloración, en función de la especie y la variedad, y
- magulladuras leves/ligeras.

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

La clasificación por calibre de las frutas de bayas es facultativa. Sin embargo, las bayas pueden clasificarse por calibres de conformidad con las prácticas comerciales existentes. Cuando se clasifican por calibres de acuerdo con las prácticas comerciales existentes, el envase puede indicar en la etiqueta el calibre y el método utilizado.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

5.1 Tolerancias de calidad

En todas las etapas de la comercialización, se permitirán tolerancias de calidad y calibre (en caso de que se hayan clasificado por calibres) en cada lote para productos que no satisfaga los requisitos de la categoría indicada. El producto que no cumplan con la evaluación de conformidad se puede volver a clasificar y poner en conformidad de acuerdo con las disposiciones pertinentes de las *Directrices sobre el sistema de control de las importaciones de alimentos* (CXG 47-2003)¹.

5.1.1 Categoría "Extra"

Se permite un 5 %, en número o en peso, de bayas que no satisfagan los requisitos de la categoría, pero que satisfagan los de la Categoría I. Dentro de esta tolerancia, se incluye un 1 % de tolerancia para la podredumbre, la podredumbre húmeda y/o la descomposición interna.

5.1.2 Categoría I

Se permite un 10 % en número o en peso, de bayas que no satisfagan los requisitos de la categoría, pero que satisfagan los requisitos de la Categoría II. Dentro de esta tolerancia, se incluye un 2 % de tolerancia para la podredumbre, podredumbre húmeda y/o descomposición interna.

5.1.3 Categoría II

Se permite un 10 % en número o en peso, de bayas que no satisfagan los requisitos de esta categoría. Dentro de esta tolerancia, se incluye un 3 % de bayas afectadas por podredumbre, podredumbre húmeda y/o descomposición interna.

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 las bayas que no satisfagan los requisitos relativos al calibre.

6. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

6.1 Homogeneidad

El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por bayas del mismo origen, especie, variedad o tipo comercial, o en el caso de las bayas silvestres, especie, calidad, color y calibre (en caso de que el producto esté clasificado por calibres). La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido. Las bayas de la Categoría "Extra" y de la Categoría I deben tener una madurez prácticamente homogénea.

Sin embargo, se puede envasar en un mismo envase una mezcla de bayas de especies y/o variedades claramente diferentes, siempre y cuando sean homogéneas en calidad y en el origen de cada especie y/o variedad.

6.2 Envasado

Las bayas deben envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser de calidad alimentaria, estar limpios y de una calidad tal que eviten cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos con especificaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

Las bayas deben disponerse en envases que se ajusten al *Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas* (CXC 44-1995)².

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 las bayas.

Los envases deben estar exentos de materias 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)³, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

7.1.1 Nombre del producto

Cada envase debe etiquetarse con el nombre del producto y facultativamente con el de la variedad y/o tipo comercial.

Cada envase puede etiquetarse como "Mezcla de bayas", en el caso de una mezcla de especies y/o variedades claramente diferentes de bayas. Debe indicarse la especie y/o variedad en el envase. Podrá incluirse, en caso de ser necesario, la denominación "salvaje" o su equivalente.

7.1.2 Origen del producto

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

En el caso de una mezcla de variedades o especies claramente diferentes de bayas de distintos orígenes, para cada especie y variedad, la indicación de cada país de origen debe figurar junto al nombre de la variedad o especie en cuestión.

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)⁴. Además, se aplicarán los siguientes requisitos:

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

País de origen^{vi} y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.

En el caso de una mezcla de variedades o especies claramente diferentes de bayas de distintos orígenes, la indicación de cada país de origen debe figurar junto al nombre de la variedad y/o especie en cuestión.

7.2.2 Especificaciones comerciales

- categoría;
- variedad y/o tipo comercial; denominación "salvaje" o equivalente, en su caso;
- peso o calibre (en caso de que el producto esté clasificado por calibres);
- peso neto (facultativo), y
- año de cosecha (facultativo).

8. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permite el uso de aditivos alimentarios en las bayas.

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)⁵.

^v Se debe indicar el nombre completo o uno que se use comúnmente.

^{vi} Véase la nota v anterior.

10. HIGIENE

- 10.1** Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969)⁶, el *Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas* (CXC 53-2003)⁷ y otros textos pertinentes del Codex, como códigos de prácticas de higiene y códigos de prácticas.
- 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)⁸.

NOTAS

¹ FAO y OMS. 2003. *Directrices sobre sistemas de control de las importaciones de alimentos*. Directriz del Codex Alimentarius, n.º CXG 47-2003. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

² FAO y OMS. 1995. *Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas*. Código de prácticas del Codex Alimentarius, n.º CXC 44-1995. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

³ FAO y OMS. 1985. *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 1-1985. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

⁴ FAO y OMS. 2021. *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 346-2021. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

⁵ FAO y OMS. 1995. *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 193-1995. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

⁶ FAO y OMS. 1969. *Principios generales de higiene de los alimentos*. Código de prácticas del Codex Alimentarius, n.º CXC 1-1969. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

⁷ FAO y OMS. 2003. *Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas*. Código de prácticas del Codex Alimentarius, n.º CXC 53-2003. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

⁸ FAO y OMS. 1997. *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos*. Directriz del Codex Alimentarius, n.º CXG 21-1997. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.