

Productos perecederos

Normalización internacional de la calidad

Mejorar la distribución y fomentar el consumo son algunas de las causas que justifican la normalización de los productos



Los principios básicos de la normalización europea de frutas y hortalizas están descritos en el Protocolo de Ginebra. En la imagen, brócoli envasado y normalizado listo para su comercialización

Juan Vicente Martínez Cortés

*Dr. Ing. Agr. Tecnólogo de Alimentos
 Jefe del Servicio de Inspección del
 SOIVRE de Valencia*

No es fácil aportar nuevos enfoques sobre la normalización, ni siquiera descubrir aspectos inéditos de ella, tal es el tratamiento tan amplio que ha merecido, y sigue detentando, tanto en los textos especializados como en

Sumario

Normalización internacional de la calidad
 JUAN VICENTE MARTINEZ
 Pág. 29

Gestión de calidad en empresas hortofrutícolas
 HUGO GIAMBANCO DE ENA
 Pág. 38

El «Seguro de Calidad»
 Pág. 46

La certificación AENOR
 NAZARIO MUÑOZ
 Pág. 48

El Informe sobre «Certificación de calidad» ha sido coordinado por: Marcel Aragonés, Anna Vilarnau, Rebeca Tomás, INDE y Pere Papaseit de Ediciones de Horticultura

Congresos, Jornadas, Seminarios y celebraciones de similar índole, sean de generación académica, profesional o mixta.

No obstante, hay aspectos específicos de la misma cuyo «marco de juego» no es del todo conocido por personas a las que afecta directa o indirectamente en razón de su encuadre laboral. Uno de ellos es la normalización internacional de calidad, con su corolario de los organismos internacionales de normalización, disciplina viva, de un gran dinamismo y actualidad renovada a lo largo ya de más de cincuenta años.

¿Como podríamos definir esta normalización?

Por pecar de ser sencillos y directos nos debiéramos atrever a considerarla como el conjunto de actividades cuyo fin es que los productos que superen un nivel mínimo de calidad se presenten en el mercado clasificados.

Podríamos definir la normalización como el conjunto de actividades cuyo fin es que los productos que superen un nivel mínimo de calidad se presenten en el mercado clasificados

Esta definición ya nos da pistas sobre el sentido de la normalización, ¿para qué normalizar? Pues, sin más, para:

- eliminar del mercado los productos de baja calidad,
- diferenciar los productos en categorías comerciales,
- utilizar un lenguaje común entre comprador y vendedor, y
- mejorar la distribución y fomentar el consumo.

Cabría que volviéramos a definir la normalización, algo más técnicamente ahora, así: «Disciplina común tendente a clasificar los productos y a situarlos en venta según unas características cualitativas defini-

das y constantes en el tiempo y en el espacio».

Si las causas impulsoras de la normalización fueron, y son, las antedichas, ¿qué objetivos se persiguen al seguir sus dictámenes? Resumidamente, aunque no lo parezca, los siguientes:

- Aumentar el valor de los productos antes de su expedición, eliminando del comercio aquéllos de calidad mediocre, que en período de superproducción hacen más pesado el mercado comprometiendo su estabilidad.

- Adaptar en lo posible la producción a los gustos y posibilidades económicas del consumidor.

- Elaborar y fomentar técnicas modernas de transporte, almacenamiento, manipulación, refrigeración, etc.

- Favorecer una relación racional entre la oferta y la demanda, utilizando una terminología común, acompañada de un juicio lo más exacto posible, sobre la calidad del producto, haciendo uso de las modernas técnicas de venta.

- Contribuir a acelerar la circulación de los productos, reduciendo los costes de distribución en el comercio mayorista y asegurando al consumidor, en la medida de lo posible, productos de una calidad constante y determinada, presentados de forma atractiva.

En relación con los efectos que se han derivado de la normalización en el ámbito internacional, muchos se han citado en las diferentes etapas de la comercialización que afectan a los distintos agentes de ésta: agricultores, almacenistas, confeccionadores, transportistas, consumidores. Los efectos fundamentales en mi opinión son:

- ha generado una mayor transparencia en los mercados y dotado de agilidad a los mismos.

- ha tenido una positiva intervención en el ajuste de la oferta y la demanda.

- ha sido el soporte de la consecución de un mejor equilibrio del mercado de las producciones consideradas como excepcionales.



Coliflor empaquetada y etiquetada en el comercio mayorista. Categoría, calibre, origen... hacen de estas hortalizas un producto normalizado

A su vez, merced al primero de los efectos señalados, ha contribuido a una mejor ordenación de la distribución, un mayor desarrollo de los intercambios, y un crecimiento del consumo.

Así pues, no es gratuito afirmar que la evolución del mercado de los productos hortofrutícolas, en los últimos cuarenta años, ha sido profundamente influida por la introducción de las disciplinas ligadas a la normalización de estos. Eso sí, todo ello a costa de que los productores y los comerciantes soporten unas cargas financieras y de inversión a menudo considerables, que lógicamente suelen trasladar en la medida de lo posible y/o aconsejable al consumidor. Todo tiene su precio y la normalización no se libra del suyo.

Tras este aperitivo, pongámonos el mono de trabajo y abordemos el motivo de este artículo, comenzando por establecer que la evolución de lo que genéricamente se conoce como Normalización Internacional, resumidamente ha sido como sigue:

- Las primeras normas apa-



Esquema del Protocolo de Ginebra

- A- Definición de los productos**
- B- Disposiciones generales relativas a la calidad**
 - 1- Características mínimas
 - 2- Disposiciones relativas a la calidad
 - Categoría Extra
 - Categoría I.
 - Categoría II.
 - (Tolerancias)
- C- Calibrado (Tolerancias)**
- D- Presentación**
- E- Marcado**
 - 1- Identificación
 - 2- Naturaleza del producto
 - 3- Origen del producto
 - 4- Características comerciales
 - 5- Marca de control (facultativa)
- F- Disposiciones anejas**
 - 1- Modalidades de expedición
 - 2- Control oficial en el país exportador
 - a- Organización
 - b- Modalidades
 - c- Sanciones

Fuente: SOIVRE

recieron en los EE.UU. de Norteamérica a principios de siglo. Actualmente, siguen siendo de aplicación voluntaria, así como la correspondiente inspección de calidad, salvo en las exportaciones de manzanas, peras y uvas. Sin embargo, son seguidas en interés de un fructífero comercio.

- Alrededor de los años treinta en Europa (incluida España) y norte de África se comenzó a elaborar normas para la exportación y comercio doméstico de productos agrícolas.

*Técnicamente,
la normalización puede definirse como la disciplina común tendente a clasificar los productos y a situarlos en venta según unas características cualitativas definidas y constantes en el tiempo y en el espacio*

- Sólo después de la 2ª Guerra Mundial una organización internacional tomó la iniciativa de elaborar normas internacionales.

- Esta organización fue la Agencia Europea de Productividad, que una vez reconocido el interés de una normalización de los productos agrarios para racionalizar el mercado y crear una demanda de productos de calidad uniforme, que permitiera la recuperación de la agricultura merced a un incremento de los intercambios y colaborando así en la tarea de reconstrucción de Europa, inició unos trabajos preliminares para la redacción de unas normas internacionales.

- Esta filosofía y el relevo en estos trabajos fueron tomados por la Comisión Económica para Europa de las Naciones Unidas, que creó en 1949, dentro del Comité de Trabajo de los Problemas Agrícolas, el Grupo de Trabajo para la Normalización de los Productos Alimenticios Perecederos, que en 1974 pasó a lla-

Esquema Norma Cuadro

- I- Definición del Producto**
- II- Disposiciones relativas a la calidad**
 - A- Características mínimas
 - B- Clasificación
 - 1- Categoría Extra
 - 2- Categoría I
 - 3- Categoría II
- III- Disposiciones relativas al calibrado**
- IV- Disposiciones relativas a las tolerancias**
 - A- Tolerancias de calidad
 - 1- Categoría Extra
 - 2- Categoría I
 - 3- Categoría II
 - B- Tolerancias de calibrado
- V- Disposiciones relativas a la presentación**
 - A- Identificación
 - B- Naturaleza del producto
 - C- Origen del producto
 - D- Características comerciales
 - E- Marca oficial de control (facultativa)

Fuente: SOIVRE

marse Grupo de Trabajo para la Normalización de Productos Perecederos, al haber ampliado su actuación a las flores y ramas decorativas, siendo actualmente su denominación «Grupo de Trabajo para la Normalización de los Productos Perecederos y de Mejora de la Calidad».

- Resultado de la tarea de este Grupo, que además de normalizar, examina qué medidas deberían ser internacionalmente adoptadas para conseguir la aceptación y aplicación de las normas, ha sido:

- 1.- La redacción en 1954, completada en 1958, del «Protocolo de Ginebra, relativo a la normalización de frutas y hortalizas», documento fundamental que recoge los principios básicos de la normalización europea de estos productos, con disposiciones de carácter general sobre la definición del producto, su clasi-

ficación por calidad, calibrado, presentación y marcado. Su esquema es el que refleja el recuadro del Protocolo de Ginebra.

2.- La revisión de este documento en 1964, todavía en vigor, aunque se piensa en una cierta modificación para incluir en él a productos ya normalizados, pero no cubiertos por el mismo (frutos secos y desecados).

3.- La elaboración en 1970 de la Norma Cuadro, que establece a efectos de redacción armonizada de las distintas normas particulares, el esquema del texto que debe repetirse en todas éstas como soporte común de las especificidades de cada producto. Este esquema es el mostrado en el recuadro de normas.

4.- La elaboración inicial de un cierto número de «Recomendaciones» tendentes a definir, para un producto dado, las cualidades y características que debe presentar en el momento de su expedición en el tráfico intraeuropeo.

5.- La elaboración, a partir de 1961, de verdaderas «Normas», aparejadas de una obligación de control, a las que podrían acomodarse los países importadores. En conjunto, entre normas y recomendaciones, alrededor de 50 productos forman parte de la normalización conocida como de «Ginebra» (Normas CEPE/ONU).

• El protocolo ha sido ampliamente aceptado por los gobiernos, pero, ¿ha servido para lograr los objetivos que condujeron a su redacción? Se puede contestar que éstos han sido ampliamente alcanzados, pues al cumplir, en general, los gobiernos con el compromiso correlativo a la aceptación del protocolo, de «adoptar las disposiciones generales relativas a la normalización de los productos y asegurar su puesta en práctica en cuanto se refiera al comercio internacional entre los países europeos», casi todo el comercio intraeuropeo de frutas y hortalizas frescas y demás productos regulados se efectúa aplicando las normas CEPE/ONU.

Además, cabe citar que la Comisión de las Comunidades Europeas se incorporó en 1960 a



La CEPE y el Consejo Económico y Social de las Naciones Unidas adoptaron la Resolución nº 222 que recomienda la normalización de los envases para el transporte internacional de las frutas y hortalizas frescas y refrigeradas. En la foto, chirimoyas, un fruto en proceso de normalización

las reuniones del citado Grupo de Trabajo y a las de sus expertos, y que la CEE impuso en 1962, mediante el Reglamento nº 23 que sentó las bases de la organización común para el mercado hortofrutícola, la aplicación de las normas de calidad comunes o uniformes (normas CEE), que prescindiendo de diferencias insignificantes, son idénticas a las normas CEPE/ONU.

• A partir de 1958, la Organización Europea de Cooperación Económica, cuya personalidad jurídica se ha continuado, a partir de 1961, en la O.C.D.E. tomó parte en las reuniones del aludido Grupo de Trabajo.

Se puede decir que si las normas CEPE/ONU han alcanzado el nivel de aplicación antes citado, tal mérito corresponde en gran medida, al trabajo del denominado «Régimen para la aplicación de las normas internacionales de las frutas y productos hortícolas», o más sencillamente el «Régimen» de la O.C.D.E., creado en 1962 y caracterizado por estar abierto indistintamente a países exportadores o importadores, miembros o no de esta organización que acepten sus reglas.

Hay que indicar que la



Fuente: SOIVRE

Sólo usando los componentes precisos,
conseguirá que su sistema funcione a la perfección



El sistema de fertilización integral de Scotts para el cultivo de planta de temporada.

Usted, como cultivador de Geranium, desea obtener el mejor resultado posible. Razón por la cual sólo usa productos de confianza para su programa de abonado. Productos que hayan demostrado su calidad y que se complementen entre sí y que además sean ecológicos. También valora que se le ofrezca un asesoramiento y asistencia profesionales. Scotts le ofrece un sistema de abonado completo para Geranium.



Osmocote Plus como abono base, para un crecimiento uniforme y plantas sanas. Scotts también le ofrece una fórmula especial de Peters para cada fase del crecimiento. Usando Scotts su sistema de abonado funcionará sin problemas, ahora y en el futuro. Por supuesto Scotts también suministra sistemas de crecimiento a medida para todos los cultivos. Llame, escriba o envíe un fax y le asesoraremos.



The Scotts Difference®

Scott O.M. España S.A., Av. Pres. Companys, 14, 43005 Tarragona, Tel. (977) 211 811, Fax: (977) 211 477.

"Scotts Company es líder en investigación, fabricación, y marketing en sus gamas profesional y amateur. Dispone de las más completas líneas de productos para el césped, jardinería, horticultura ornamental y horticultricultura, complementadas con un asesoramiento técnico específico. Desde las fábricas de U.S.A. y Europa, Scotts distribuye sus productos a más de 50 países en todo el mundo."

**Cuadro 1:
Relación de frutas y hortalizas con norma común de calidad
(Bruselas) y sus correspondientes normas CEPE/ONU
(Ginebra) y O.C.D.E. (París)**

Producto	Regl. (CEE) Comisión nº	Norma CEPE/ONU	Aplicación O.C.D.E.
Aguacates	831/97	FFV-42 (86/94)	Norma + F.I. (95)
Ajos	10/65(Mod. 918/78)	FFV-18 (66/68)	Norma + F.I. (80)
Albaricoques	1108/91	FFV-02 (61/92)	Norma + F.I. (94)
Alcachofas	58/62	FFV-03 (62/92)	Norma + F.I. (71)
Apios	1591/87	FFV-12 (64/88)	Norma
Berenjenas	1292/81	FFV-05 (70/93)	Norma
Calabacines	1292/81	FFV-41 (88)	Norma
Cebollas	2215/83(Mod. 1654/87)	FFV-25 (61/88)	Norma + F.I. (84)
Cerezas	899/87	FFV-13 (62/88)	Norma + F.I. (71)
Ciruelas	1591/87	FFV-29 (61/88)	Norma + F.I. (71)
Cítricos	920/89	FFV-14 (63/92)	Norma + F.I. (76)
Coles de Bruselas	1591/87	FFV-08 (64/88)	Norma
Coliflores	23/62 (Mod. 211/66)	FFV-11 (61/88)	Norma + F.I. (71)
Endibias	2213/83 (Mod. 1872/91)	FFV-38 (62/92)	Norma + F.I. (94)
Espárragos	454/92	FFV-04 (63/93)	Norma + F.I. (71)
Espinacas	1591/87	FFV-34 (62/88)	Norma
Fresas	899/87 (Mod. 1435/91)	FFV-35 (62/92)	Norma + F.I. (80)
Guisantes	58/62	FFV-27 (62/88)	Norma + F.I. (76)
Judías verdes	58/62	FFV-06 (62/93)	Norma + F.I. (76)
Kiwis	410/90 (Mod. 305/92)	FFV-46 (88/91)	Norma + F.I. (92)
Lechugas y escarolas	79/88 (Mod. 2323/88)	FFV-22 (61/91)	Norma + F.I. (71)
Manzanas y peras	920/89 (Mod. var.)	FFV-01 (60/94)	Norma + F.I. (83)
Melocotones y nectarinas	3596/90 (Mod. 1107/91) (Mod. 1169/93)	FFV-26 (61/94)	Norma + F.I. (79)
Melones	1093/97	FFV-23 (75/92)	Norma
Pepinos	1677/88	FFV-15 (64/89)	Norma + F.I. (71)
Pimientos dulces	79/88 (Mod. 67/90)	FFV-28 (69/92)	Norma + F.I. (82)
Plátanos de mesa	2257/94	---	---
Puerros	1076/89	FFV-21 (70/91)	Norma
Repollos	1591/87	FFV-09 (64/88)	Norma + F.I. (71)
Sandías	1093/97	FFV-37 (64/88)	Norma
Tomates	778/83 (Mod. 1657/92) (Mod. 3301/94)	FFV-36 (61/92)	Norma + F.I. (88)
Uva de mesa	1730/87(Mod. 93/91) (Mod. 291/92) (Mod. 1675/92)	FFV-19 (61/94)	Norma + F.I. (80)
Zanahorias	920/89(Mod. 293/92) (Mod.3064/91)	FFV-10 (52/92)	Norma + F.I. (76)

F.I. = Folleto Interpretativo O.C.D.E. Fuente: SOIVRE

O.C.D.E. no es organismo con facultades para el establecimiento de normas internacionales europeas¹, papel que corresponde a la CEPE, siendo su papel, en materia de normalización, a través de las actividades del Régimen, el que persigue la interpretación común de las normas mediante la publicación de folletos interpretativos, y la armonización de los controles (en lo relativo a mues-

treo, métodos, lugares de control, creación del certificado de control en 1963 -obligatorio desde 1982-², establecimiento en 1964 de la obligación en la expedición del control oficial de calidad, etc.).

Asimismo el Régimen vela porque las normas estén siempre adaptadas a las condiciones existentes en la producción y el mercado:

- proponiendo, en su caso, las modificaciones de normas aprobadas en su seno al Secretariado de CEPE/ONU, lo que conduce a la revisión de dichas normas, tras la previa aceptación por el Grupo de Trabajo antes nombrado, y

- preparando proyectos de normas, a petición de un país, para productos todavía no normalizados, que posteriormente somete para su adopción al Grupo de Trabajo CEPE/ONU.

• Otro hito histórico fue la creación en 1962, por parte de la Conferencia mixta FAO/OMS sobre normas alimenticias, de la comisión del Codex Alimentarius con objeto de poner en marcha el programa mixto FAO/OMS en cuanto a normas alimenticias, que tiene como objetivo proteger

*El único organismo
internacional
con facultades para crear
normas aparejadas de
obligación de cumplimiento
es la Comisión Económica
para Europa (CEPE/ONU)*

la salud de los consumidores y asegurar la honestidad de las prácticas aplicadas en el comercio de los productos alimenticios. A propósito del CODEX hay que decir que:

- sus normas están destinadas a ser aplicadas a escala mundial, siendo incorporadas a las diferentes legislaciones nacionales;

- los trabajos del CODEX se han venido limitando hasta hace poco tiempo a productos más o menos elaborados que puedan contener contaminantes y aditivos (tienen estas normas, pues, un contenido «sanitario» del que no disfrutan las normas CEPE/ONU, fundamentalmente «comerciales»);

- los frutos secos o desecados han sido normalizados por ambas organizaciones;

- está comenzando su sin-

gladura en la normalización de la calidad comercial;

- se pretende que los dos entes colaboren en la normalización (para Europa) de los frutos exóticos³ y que la O.C.D.E. elabore los correspondientes folletos interpretativos.

• Como el problema de la definición y del mantenimiento de la calidad de las frutas y hortalizas es inseparable del de la normalización de sus envases y embalajes, en el año 1954, y paralelamente al citado Protocolo CEPE/ONU, se redactó otro que definió los principios y modalidades de tal normalización.

• En 1963 este Protocolo se transformó en dos «Resoluciones»: la nº 202 para envases y embalajes de madera y la nº 203 para los de cartón.

• Posteriormente la CEPE y el Consejo Económico y Social de las Naciones Unidas adoptaron la Resolución nº 222 que recomienda la normalización de los envases para el transporte internacional de frutas y hortalizas frescas y refrigeradas. Se señalan en ella como dimensiones de los envases en mm: 300 x 400, 300 x 500 y 400 x 600, y para plataformas o palets: 800 x 1200 y 1000 x 1200.

• La O.C.D.E. colaboró ya en 1967 en esta tarea publicando «Recomendaciones» bajo la forma de fichas técnicas para cada uno de los envases recogidos en ellas, iniciando en 1968 un proceso de estudio de verdaderas normas internacionales que afectarían a envases, palets, contenedores y preenvases.

• En definitiva, desde 1949 hasta la fecha los organismos internacionales involucrados en el tema han considerado una «cadena de normalización» productos/envases/palets/contenedores, que permita acumular los efectos de la racionalización y llevar así al máximo las ventajas técnicas y económicas de estas fórmulas.

Son muy interesantes, por no decir fundamentales, algunas de las observaciones que vamos a plasmar a continuación:

1.- Según las disposiciones del Protocolo de Ginebra y del Régimen de la O.C.D.E. la nor-

malización presenta un carácter de obligación para los países que se comprometen a referirse a ella en sus relaciones de intercambio, lo que implica la realización de un control oficial de calidad en el momento de la expedición y por el país expedidor.

Asimismo, el certificado de control expedido a resultados de ese control, idéntico en todos los países, «debe constituir para los países importadores una presunción suficiente para evitar los controles sistemáticos» [documento AGR/T(64)9].

2.- Así como las normas CEPE/ONU definen, entre otros aspectos, las características mínimas de calidad que deberán presentar los productos en el momento de su expedición, las normas comunitarias de la C.E.E. son normas obligatorias para todos los escalones comerciales

más que patentizar la coincidencia que se produce en el seno de la Comunidad entre mercado exterior e interior: el mercado interior único.

3.- El carácter vanguardista del papel que España, a través de la actividad del SOIVRE, ha jugado en el campo de la normalización comercial de los productos alimenticios, consiguientemente, en el de los controles a ejercer antes de su exportación.

En este sentido, las delegaciones españolas en la CEPE y en la O.C.D.E. han figurado como impulsoras y ponentes en la redacción de normas de aquellos productos de gran interés para nuestro comercio exterior, como los frutos cítricos.

4.- El extenso catálogo que existe de reglamentos comunitarios referidos a las normas de calidad comercial de los distintos

Cuadro 2:
Relación de frutas y hortalizas sin norma común de calidad (Bruselas) pero con norma CEPE/ONU (Ginebra) régimen de aplicación O.C.D.E. (París)

Productos	Norma CEPE/ONU	Aplicación O.C.D.E.
Anonas	FFV-47 (94)	
Arándanos	FFV-07 (64/94)	Norma
Castañas dulces	FFV-39 (83/88)	Norma
Coles chinas	FFV-44 (91)	Norma
Coli-rábano	FFV-20 (65/88)	Norma
Champiñones cultivados	FFV-24 (70/88)	Norma
Higos frescos	FFV-17 (79/88)	Norma
Hinojo (Penca)	FFV-16 (69/88)	Norma
Mangos	FFV-45 (88/91)	Norma +F.I.(93)
Frambuesas	FFV-32 (70/88)	Norma
Rábanos	FFV-43 (88)	Norma
Ruibarbos	FFV-40 (70/88)	Norma
Escorzoneras	FFV-33 (67/88)	Norma
Patatas tempranas	FFV-30 (61/88)	Norma + F.I. (77)
Patatas consumo	FFV-31 (67/88)	Norma + F.I. (77)
Bróculis	FFV-48 (94)	

Fuente: SOIVRE

(incluido el transporte).

Dada la práctica identidad de ambas normas, esta puntualización comunitaria supone una extensión del ámbito de aplicación de las normas CEPE/ONU a los mercados interiores de los países comunitarios. No hace

productos y aspectos anejos, como la regularización de los controles de calidad 4 y de los servicios autorizados para efectuarlos (por ejemplo, SOIVRE, por los que se refiere a exportaciones y envíos a la U.E., en el caso de España).

Países Miembros de la O.C.D.E.



Fuente: SOIVRE

5.- El papel que la normalización juega, según el Reglamento 2200/96, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de las frutas y hortalizas, en temas como el cálculo del precio de entrada de los productos importados y la aplicación del sistema de retirada de productos de los mercados, al exigir tanto uno como otro la normalización previa del producto considerado.

Pues bien, expuesto lo indicado, ¿caben dudas sobre qué normas de calidad se aplican en el marco europeo? Por si las hay, resumimos:

1.- El único organismo internacional con facultades para crear normas aparejadas de obligación de cumplimiento es la Comisión Económica para Europa (CEPE/ONU).

2.- La O.C.D.E. no posee la facultad citada, aunque se lea o escuche hablar de normas O.C.D.E. Su papel es el de armonizar los controles y lograr la interpretación común (p.ej., con folletos interpretativos) de las normas CEPE/ONU, previamente adoptadas como normas O.C.D.E., para coadyuvar a la aplicación de las mismas, objetivo principal del Régimen de la O.C.D.E. Eso sí, puede hacer o canalizar propuestas de unas nuevas normas o de modificación de las existentes.

3.- Las normas emanadas del CODEX no obligan en la práctica, ni en Europa ni en el resto del mundo. Por ahora, sólo constituyen una referencia. Ade-

más, la mayoría de ellas son fundamentalmente «sanitarias» y no «comerciales», como las de CEPE/ONU.

No obstante, habiéndose iniciado en Europa la normalización de productos tropicales, como el aguacate, el mango y anonas (incluye la chirimoya), momentáneamente se ha detenido este impulso coincidiendo con la incorporación del CODEX a la normalización comercial, precisamente con productos de estos orígenes (productos «exóticos» en el argot europeo). Aunque la intención expresada hace bastantes años es la de colaboración entre CEPE y CODEX, con el apoyo de la O.C.D.E., la actividad del CODEX ha complicado la normalización internacional de frutas tropicales.

4.- En el ámbito de la UE obligan, para aquellos productos que las tienen, las denominadas normas comunes de calidad, que se aprueban en Bruselas, hasta el año pasado según lo establecido en el artículo 2 del reglamento (CEE) nº 1035/72, y desde éste siguiendo el procedimiento indicado en el artículo 46 del Reglamento (CE) nº 2200/96, de 28 de octubre de 1996, por el que se establece la OCM del sector de las frutas y hortalizas.

Ahora bien, estas normas han sido y son prácticamente idénticas a las CEPE/ONU, lo cual es lógico porque la Comisión de las Comunidades está representada en el Grupo de Trabajo de Normalización de los Pro-

ductos Perecederos y de Mejora de la Calidad de la CEPE. En el futuro seguirá siendo así, pues en la nueva OCM (Reglamento Nº 2200/96) se explicita ese deseo de «identidad» tanto en sus considerandos como en su artículo 2.

Para los productos no normalizados por la U.E. pero que sí tengan norma CEPE/ONU, que no son pocos, esta norma será la de aplicación.

Por todo ello, seguimos diciendo que las normas CEPE/ONU son las que rigen los intercambios comerciales de productos perecederos en el conjunto de Europa.

En los cuadros nº 1 y 2 que se adjuntan podemos consultar los productos con normas CEPE/ONU y con normas de la UE.

Adicionalmente, y para finalizar, hemos de subrayar que hay países no europeos que se han obligado a la aplicación de estas normas, bien por su pertenencia a la CEPE o bien por su adscripción voluntaria al Régimen de la O.C.D.E., como por ejemplo Israel, Turquía, EE.UU. y Sudáfrica, entre otros.

Para saber más...

- ¹ En realidad, adopta las normas CEPE/ONU como norma O.C.D.E. y redacta el texto interpretativo que acompaña de las fotografías y complementos oportunos.
- ² Cuyo empleo es uno de los elementos esenciales para la debida aplicación de las normas.
- ³ Aunque hay que decir que la aparición y actuación en la escena de la normalización de la calidad comercial del Comité Codex (México City) ha venido a complicar el marco de la normalización internacional de frutas tropicales.
- ⁴ Obligatorios en importación, exportación, reexportación y comercio interior.
- ⁵ La diferencia más apreciable es el momento de su exigencia: en la expedición, las de CEPE/ONU, y en cualquier fase de la comercialización, aunque con preferencia de control en el momento de la producción o expedición, las de la U.E.