

NORMALIZACIÓN : NORMAS CEE/ONU TRANSPORTE

por

Eladio Oteiza Gil

Jefe de Servicio de la Subdirección General de Productos
Hortofrutícolas. MAPA.

La normalización consiste en el establecimiento de reglas comunes de disciplina para clasificar los productos en función de características definidas con el objetivo de ponerlos a la venta en lotes homogéneos en cuanto a la naturaleza del producto y a su calidad y calibre.

Existe la Normalización de frutas y hortalizas debido a su propio carácter heterogéneo, y en su origen, las Normas de calidad tuvieron un carácter contractual, por la necesidad de productores y comerciantes, en origen y destino, de hablar un mismo lenguaje, y referirse a un mismo producto, perfectamente definido, y sin verlo, llegar a un trato a pesar de la distancia.

Posteriormente, lo que apareció como meramente facultativo y privado, adquirió carácter reglamentario y obligatorio, de forma tal que las Administraciones pueden hacer suyas las Normas de calidad preexistentes en el Sector Comercial o modificarlas en atención a criterios de mayor beneficio para el común de los ciudadanos.

Por ello, actualmente la Normalización no atiende única y exclusivamente a la calidad y homogeneidad de los productos, sino que presta atención a los tipos de presentación, envases y etiquetado, ya que no solo se limita a facilitar los intercambios comerciales, sino que busca también defender los derechos de los consumidores.

La Normalización aporta los siguientes beneficios:

a) Generales:

- Correcta información de precios, niveles de cotización en diferentes mercados, disfunciones en el circuito comercial y mayor transparencia comercial.

- Básica para una política de sostenimiento de precios a la producción basada en la retirada de productos.
- Creación de una corriente de información entre consumo y producción, que habita al consumidor a demandar las variedades preferidas y como respuesta, adaptar la producción al consumo.

b) Agricultor:

- Promueve y fomenta la calidad de la producción, los mejores productos tendrán mejores precios y los no aptos para el consumo no entrarán en los circuitos comerciales.
- Evita el efecto negativo que, en momentos de oferta excedentaria, ocasionan las partidas de baja calidad.
- Favorece el efecto positivo en caso de producciones deficitarias, permitiendo la salida de "terceras" en casos excepcionales.

c) Comerciante:

- Permite comprar sin necesidad de inspección.
- Facilita la financiación de stocks.
- Permite la mejor adaptación de la oferta a los gustos y a los niveles económicos de los diferentes mercados de destino.

d) Consumidores:

- Hace posible un conocimiento de las variedades y origen de los productos ofertados.
- Libera de la dependencia de determinadas marcas. La calidad será la misma para unas categorías iguales.
- A través de las etiquetas llega a tener las garantías suficientes y deseadas.

Aunque en diversos países existían normas de carácter obligatorio para el comercio interior y había entidades privadas o públicas para la ordenación de los intercambios de productos perecederos con el exterior, no es hasta 1.949 cuando el Comité de Problemas Agrícolas de la Comisión Económica para Europa (C.E.P.E.), Organismo Regional de la O.N.U., considera necesario el establecer una normativa para los productos hortofrutícolas.

En 1.954 se redacta el Protocolo de Ginebra en el que se dictan las normas a aplicar en Europa para la comercialización y control de calidad de las frutas y hortalizas frescas sometidas al tráfico internacional. Se establecen las características mínimas, clasificación en tres categorías, calibrado, forma de presentación, marcado y embalaje.

En 1.962, se instituye por la O.C.D.E. (Organización de cooperación y desarrollo económico), el "Régimen para la aplicación de Normas internacionales a las frutas y hortalizas", cuya principal labor consiste en elaborar las normas que serán aprobadas por la C.E.P.E. e incluidas en el Protocolo de Ginebra.

La C.E.E., está estableciendo sus propias normas, partiendo de las establecidas en Ginebra, aunque, como veremos luego, pueden establecerse particularidades.

Como dijimos anteriormente, el Grupo de Trabajo, desde 1.954 ha realizado sus actividades en el marco del Protocolo de Ginebra, en lo relativo a la normalización de las frutas y hortalizas. Este documento de base ha sido revisado en 1.964 y en 1.985, adaptándose sobre todo a las nuevas exigencias.

El Grupo de Expertos internacionales que lleva trabajando más de 40 años, no solamente redacta nuevas normas, sino que modifica o actualiza las ya existentes, teniendo en cuenta en estas "revisiones" la evolución de las nuevas técnicas de producción y la demanda del mercado. (Así aparecen cada vez más "mini productos", tomates en "racimo", etc,) así como todos los nuevos productos que presentan una importancia comercial (kiwi, etc).

Además de los trabajos sobre frutas y hortalizas frescas, el Grupo de trabajo se ocupa de la normalización de los productos secos y desecados, así como de las plantas de patata y de las patatas de primor y conservación, huevos y ovoproductos, carnes de pollo, cerdo, y bovinos. Además la normalización de los productos congelados y de los zumos o jugos de frutas en todas sus variantes han sido realizados conjuntamente con la Comisión del Codex Alimentarius.

El texto de las normas antiguas ha sido revisado de acuerdo con la "norma marco" adoptada por el Grupo de Trabajo en su 411 Sesión que tuvo lugar en noviembre de 1.984.

En cuanto a las nuevas normas, el Grupo de Trabajo publica periódicamente las Recomendaciones concernientes a la comercialización y control de la calidad de estos productos, y estas recomendaciones son válidas para un período de ensayo habitualmente de dos años, en el curso de los cuales, a los servicios gubernamentales de inspección se les ruega apliquen las disposiciones allí fijadas, y que tomen nota de todos los efectos y problemas que surjan. Al cabo de este período de ensayo, la Recomendación es

nuevamente revisada en una Reunión de Expertos que da su opinión con el fin de adoptar la Recomendación como nueva Norma, o si existen dudas, ampliar el período de ensayo y presentarlo de nuevo al Grupo de Trabajo para su examen y decisión. Las decisiones del Grupo deben ser por unanimidad.

Debemos señalar que todo país miembro de Naciones Unidas, interesado en participar en las Reuniones de Expertos y en los Grupos de Trabajo, puede solicitarlo y participar en las discusiones, en virtud del artículo 11 del mandato de la Comisión.

El Grupo de trabajo y la Reunión de expertos de la Coordinación de la normalización de frutas y hortalizas frescas trabajan en estrecha colaboración con el Régimen de la O.C.D.E. para la aplicación de la normalización internacional de las frutas y hortalizas, y este prepara los folletos interpretativos, con el fin de facilitar a los controladores gubernamentales y al resto de personas interesados en la aplicación de las normas en el comercio internacional de su interpretación.

Los gobiernos que notifican al Secretario ejecutivo de la Comisión Económica para Europa la aceptación de las disposiciones generales concernientes a la normalización de los productos, se comprometen a asegurar su cumplimiento para el comercio entre los países de Europa, en el plazo de un año a partir de su adopción.

El Grupo de Trabajo tiene el encargo de prever:

- Redacción de nuevas normas y posibles adaptaciones de las existentes en función de la experiencia adquirida.
- Los plazos que serán necesarios previsiblemente para su puesta en marcha en cada país.
- Las disposiciones precisas para la organización de los controles nacionales en el sentido de uniformar los métodos y resultados.
- El procedimiento para revisar las normas particulares en función de la evolución técnica y económica del mercado europeo.

Naturalmente también se fijan en el Protocolo el acondicionamiento y modelos de expedición, quien y como se debe llevar el control oficial, requisitos que deben incluirse en el certificado de control, definiciones de los distintos embalajes, etc.

Con respecto al transporte,, están reglamentadas las condiciones, acondicionamiento de los vehículos, inspecciones a las que deben someterse los vehículos y puntos de control y la documentación que precisan.

Los vehículos según lo que transporten pueden ser: Isotermos, refrigerantes, frigoríficos y caloríficos. En cada uno de ellos se fijan la temperatura interior y el tiempo que pueden mantenerla , independientemente de la temperatura exterior.

También se fijan los métodos y procedimientos para las medidas, así como del control y las distintas placas que pueden llevar par ala certificación del correspondiente control.

Finalmente se detallan en el citado reglamento las temperaturas a las que deben transportarse los distintos productos, incluso los congelados y los ultracongelados.

Los países también pueden: aceptar,aceptar en principio y aceptar con reservas cada una de las normas.

Aceptar es cuando el gobierno está en condiciones de tomar todas las medidas, en el marco de su legislación nacional, para adaptar la norma; aceptar en principio, es cuando el gobierno aprueba las disposiciones, pero aún no ha adaptado su legislación nacional y aceptar con reservas, cuando el gobierno correspondiente aún tiene observaciones.

La "norma marco" que hemos mencionado anteriormente, fue adoptada por el Grupo de trabajo de la normalización de los productos perecederos en su 410 sesión de octubre de 1.985 y aprobada por el Comité de los problemas agrícolas en su 370 sesión en 1.986. La "norma marco" se elaboró de acuerdo con la revisión del Protocolo de Ginebra de la normalización de frutas y hortalizas frescas y de los frutos secos y desecados.

Consta de:

- I. Definición del producto.
- II. Disposiciones relativas a la calidad.
 - A. Características mínimas.
 - B. Clasificación.
- III. Disposiciones relativas al calibrado.
- IV. Disposiciones relativas a las tolerancias.
 - A. Tolerancias de calidad.
 - B. Tolerancias de calibre.
- V. Disposiciones relativas a la presentación.
 - A. Homogeneidad.
 - B. Acondicionamiento.
- C. Presentación.
- VI. Disposiciones relativas al marcado.

- A. Identificación.
- B. Naturaleza del producto.
- C. Origen del producto.
- D. Características comerciales.
 - Categoría.
 - Calibre.
 - Otras (según naturaleza del producto)
- E. Marca oficial del control (facultativa).