

45. ¿Qué son los envases estandarizados empleados en la exportación de alimentos frescos?

Los **envases estandarizados** son aquellos envases y embalajes que satisfacen las normas (especificaciones técnicas) y regulaciones establecidas en primera instancia por la **Dirección General de Normas (DGN)**, dependiente de la Secretaría de Economía, la cual representa a México ante los organismos internacionales de normalización y dependencias equivalentes en otros países.

Las normas aplicables al envase tienen como propósito:

- Reducir las variedades y tipos de presentaciones de un producto.
- Disminuir los inventarios.
- Mejorar el diseño.
- Asegurar la calidad e higiene de los productos.
- Informar al consumidor sobre las características del producto.
- Para el caso de la exportación, eliminar las barreras técnicas al comercio internacional.

En México la **Ley Federal sobre Metrología y Normalización** establece la obligatoriedad de las Normas Oficiales Mexicanas (NOM) y el cumplimiento voluntario de las Normas Mexicanas (NMX).

Para el envase y embalaje existen 215 Normas Mexicanas aplicables sobre temas relacionados con la identificación de los productos, el muestreo, marcado, clasificación, simbología, terminología, dimensiones, especificaciones y métodos de prueba.

Para el caso particular de las normas para el envase y embalaje que deben cumplir los alimentos frescos se tiene a manera de ejemplo: la norma NMX-EE-71-1979 (especificaciones técnicas que deben cubrir las cajas de cartón corrugado de tipo telescópico para el envase de cítricos frescos), y la norma NMX-EE-96-1981 (especificaciones técnicas aplicables a las cajas de cartón corrugado para envasar manzanas y peras frescas).

A nivel internacional independientemente de que cada país pueda establecer sus propias normas aplicables al envase y embalaje de productos frescos, la Organización Internacional de Estandarización (ISO), establece normas aplicables al envases y embalajes en temas relacionados con la nomenclatura y vocabulario empleados, y el envasado, procesos y materiales empleados.

A continuación se presentan algunos ejemplos de las normas internacionales aplicables al envase y embalaje de los alimentos frescos:

REFERENCIAS

Envase y Embalaje para exportación. Banco Nacional de Comercio Exterior, S.N.C. Periférico Sur No.4333 Col. Jardines en la Montaña, 14210, México D.F, Tel: (55) 5449-9008. Internet: www.bancomext.com Esta publicación presenta en forma detallada, los diferentes tipos de envase y embalaje, empleados en la distribución y comercialización de diversos productos de exportación.

Catálogo Mexicano de Normas. Dirección General de Normas (DGN). Secretaría de Economía. Internet: <http://www.se.gob.mx>. Este catálogo clasifica las normas por dependencia y rama de actividad económica, incluye un catálogo de las Normas Oficiales Mexicanas (NOM) y de las Normas Mexicanas (NMX).

International Organization for Standardization. Internet: <http://www.iso.ch>. Esta organización establece normas aplicables a la calidad de los productos, envases, embalajes y métodos de producción y prueba a nivel internacional.

NORMA	APLICACIÓN
ISO 1087: 1990	Terminología y vocabulario
ISO 830: 1981	Terminología aplicable a contenedores de carga fletada.
ISO 6590-2: 1986	Parte 2. Envasado en costales, Vocabulario y tipos.
ISO 780: 1985	Envasado: Marcado gráfico para el manejo de materiales.
ISO 2834: 1981	Tintas para imprimir, preparación de impresiones normalizadas para determinar resistencia a agentes químicos y físicos.

El conocimiento y aplicación de las normas aplicables al envase y embalaje es importante por las siguientes razones:

- Permitirá que las frutas y vegetales cumplan las regulaciones internacionales.
- El producto sufrirá el menor nivel de riesgo por daño.
- Las presentaciones serán homogéneas, facilitando el transporte.
- El producto llegará al lugar de destino con la calidad deseada, aumentando su vida de anaquel.
- El producto será aceptado por los consumidores.

Antes de exportar se deben revisar las normas aplicables al transporte, envase y embalaje en el país de destino, a fin de proteger los alimentos frescos de daños físicos que afecten su calidad, mantener las condiciones de calidad e higiene y facilitar la distribución, identificación y consumo de estos alimentos.