

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

S



Organización de las Naciones
Unidas para la Agricultura
y la Alimentación



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.net

Tema 4(b) del programa

CX/FFV 11/16/8-Add.1

Abril 2011

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

16ª reunión

Ciudad de México, México, 2 – 6 de mayo de 2011

Observaciones presentadas en respuesta al Anteproyecto de Norma para la Granada por:
Colombia, Costa Rica, Unión Europea, India y Tailandia.

COLOMBIA

I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Revisar la familia de la clasificación taxonómica; la Punicaceae corresponde a una subfamilia de la familia Lythraceae.

II. Numeral 2.1 REQUISITOS MÍNIMOS

Retirar la quinta viñeta, porque su contenido se contempla en la viñeta anterior, la cual menciona: “estar exentas de plagas, y daños causados por ellas (...)”.

III. Numeral 2.1 REQUISITOS MÍNIMOS

Retirar de la octava viñeta, el término “congelación” porque los daños por congelación se encuentran incluidos dentro de los causados por bajas temperaturas.

El texto propuesto es: “exentas de daños causados bajas y/o altas temperaturas”;

IV. Numeral 2.1.1

Incluir a continuación de “ser recolectadas” el término “cuidadosamente”, de acuerdo con la plantilla de Codex, además es importante señalar la importancia de realizar una recolección cuidadosa que no afecte la calidad e inocuidad del producto.

V. Numeral 2.1.1

Adicionar los requisitos de madurez de las granadas que van a ser comercializadas. Se puede apreciar que la granada varía su color externo de un verde claro a un rojo intenso. Si este no es el caso puede sugerirse la aplicación de muestreo estadístico y determinación de los °Brix de la fruta.

VI. Anexo

No se deben contemplar frutas que tengan algún grado de pudrición, debido a que esta condición es causada por hongos y/o bacterias, lo cual está en contra de las NIMF, además de convertirse en un foco de insalubridad y de transmisión de la enfermedad/plaga a las demás frutas.

VII. Anexo

No se debe admitir la presencia de frutas inmaduras porque no cumplen los requisitos establecidos en la norma, además incumplirían con el criterio de homogeneidad.

VIII. Anexo

No se debe permitir la presencia de frutas fermentadas. La fermentación es producida por bacterias que pueden propagarse a las demás frutas, por tanto no debe haber frutas fermentadas que puedan propagar las bacterias dentro del envase.

IX. Anexo

Retirar la posibilidad de encontrar materia extraña, lo cual está en contra de los requisitos mínimos contemplados en la norma, en el numeral 2.1.1.

X. Anexo

Expresar correctamente el porcentaje de defectos como: Total de defectos, (%): ≤ 6 ; ≤ 9 ; ≤ 13 . Por regla matemática y de lectura.

XI. Numeral 3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

Adicionar la tabla de clasificación por calibres. De acuerdo a la caracterización morfo-fisiológica es posible estructurar una tabla de calibres.

XII. Numeral 5.1 HOMOGENEIDAD

Se debe retirar la palabra "Cultivar" ya que esta se refiere al cultivo en el cual se encuentran plantas de una sola variedad.

El calibre es una de las formas mediante las cuales se garantiza homogeneidad por peso o diámetro del producto en los frutos comercializados.

Además, el texto contemplado no corresponde con la plantilla del Codex, y resulta contradictorio con el numeral de homogeneidad establecida en el anteproyecto.

El texto que se sugiere es: "El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por granadas del mismo origen, variedad y/o tipo comercial, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido."

XIII. Numeral 5.2 ENVASADO

En el pie de página número 1, cambiar calidad alimentaria por "grado alimenticio", o "calidad sanitaria". Esto debido a que la calidad alimentaria se entiende como la condición o características propias de un alimento para ser considerado como tal. Cuando se refiere a insertos utilizados en los envases, estos se caracterizan por ser de calidad sanitaria, de forma que no contaminan el alimento. Así mismo cuando los insertos pueden ser consumidos por la persona junto con el producto, se denomina que el mismo está elaborado de un material "grado alimenticio". Aunque el término considerado en el pie de página es plantilla del Codex, es incorrecto seguir usándolo.

COSTA RICA

Costa Rica agradece la oportunidad de poder externar su apoyo al "Anteproyecto de Norma para la Granada".

UNIÓN EUROPEA

La Unión Europea y sus Estados Miembros (EUMS, por sus siglas en inglés) quisieran agradecer a Irán por encabezar el trabajo para desarrollar la norma para la granada. La Unión Europea y sus Estados Miembros (EUMS) desean hacer los siguientes comentarios al anteproyecto de norma propuesto.

2.1 Requisitos Mínimos

Borrar el quinto guión "exentas de insectos muertos, fragmentos de insectos y excremento de plagas visibles a simple vista".

Justificación: La disposición en el quinto guión está cubierta por el tercer guión "limpias, y exentas de cualquier material extraña visible".

Borrar el novena guión "exentas de grietas".

Justificación: La disposición del novena guión está cubierto por el primer guión "enteras".

Agregar un Nuevo guión "exentas de quemaduras de sol".

Justificación: Este es un defecto que causa decoloración de los granos abajo del área de la piel dañada.

2.1.1, 2.2.1 y 2.2.2

Borrar las palabras "y/o cultivar".

Justificación: Desde la sección 1 queda claro que "cultivar" es utilizado como un sinónimo de "variedad".

3. Disposiciones Relativas a la Clasificación por calibres

Modificar el texto como sigue:

El calibre se determina midiendo el diámetro máximo de la sección ecuatorial del fruto o por el peso de cada fruto. ~~El calibre promedio (por peso o diámetro) de la fruta en un lote deberá declararse en la etiqueta o en el envase no destinado a la venta al por menor.~~

Justificación: Las Secciones 6.1.1 y 6.2.4 proporcionan información sobre el etiquetado de la clasificación por calibres (en caso de que el producto esté clasificado por calibres) en los envases destinados al consumidor y los envases para venta al por menor. De este modo, la segunda oración es redundante.

Sería preferible agregar las disposiciones sobre calibres máximos y mínimos y rangos de calibre, para garantizar la homogeneidad en el calibre, posiblemente en forma de un cuadro.

4. Disposiciones relativas a las tolerancias

Modificar el primer párrafo como sigue:

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

Justificación: Es más adecuado dirigir las disposiciones de tolerancias a un lote que a un envase.

Modificar las secciones 4.1.1, 4.1.2 y 4.1.3 como sigue:

4.1.1 Categoría "Extra"

Se permite una tolerancia de ~~Cinco~~ cinco por ciento en número o en peso, de las granadas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero que cumplan con aquellas de la Categoría I. Dentro de esta tolerancia, no más del 0.5 por ciento de los productos pueden presentar las características de calidad de la Categoría II ~~o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.~~

4.1.2 Categoría II

Se permite una tolerancia de ~~d~~Diez por ciento en número o peso, de las granadas que no satisfagan los requisitos de la categoría, ~~pero satisfagan los de la Categoría II, o excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas ara esta última.~~ Dentro de esta tolerancia, no más del 1 por ciento de los productos que no satisfagan los requisitos de la Categoría II ni los requisitos mínimos o de productos afectados por podredumbre.

4.1.3 Categoría II

Se permite una tolerancia total de ~~d~~Diez por ciento en número o peso, de las granadas que no satisfagan ni los requisitos de la categoría, ni los requisitos mínimos. ~~Con excepción de los productos afectados por podredumbre o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean aptas para el consumo.~~ Dentro de esta categoría, no más del 2 por ciento de los productos pueden estar afectados por podredumbre.

Justificación: Los nuevos textos propuestos definen de un modo mejor las tolerancias en las diferentes categorías.

5.1 Homogeneidad

Modificar el texto como sigue:

"El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por granadas del mismo origen, variedad ~~e cultivar~~, y calidad y calibre (en el caso que el producto esté clasificado por calibres. Los envases destinados a la venta pueden contener claramente mezclas de diferentes variedades y calibres siempre y cuando la calidad sea uniforme y que el origen de cada variedad sea el mismo. La parte visible del envase deberá ser representativa de todo el contenido."

Justificación: Las palabras "o cultivares" deberán eliminarse, ya que el término "cultivar" es utilizado como un sinónimo de "variedad". Las mezclas de variedades pueden aceptarse solo si estas variedades son claramente diferentes.

5.2 Envasado

Agregar un nuevo párrafo después del primer párrafo:

Las etiquetas pegadas individualmente en los productos deberán ser tales que, al retirarlas, no dejen rastros visibles de cola ni ocasionen defectos en la piel.

Justificación: Las etiquetas pegadas individualmente en los frutos son utilizadas comúnmente y, por lo tanto, deberán existir disposiciones que garanticen que no causan defectos.

6.1.1 Naturaleza del Producto

Modificar el texto como sigue:

"Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase deberá etiquetarse con el nombre del producto y, facultativamente, con la variedad ~~y/o cultivar~~, categoría, código de calibre (en el caso que se utilice un código de calibre), y calibre/peso o el número de unidades presentadas en hileras y capas."

Justificación: Las palabras "y/o cultivar" deberán eliminarse, ya que el término "cultivar" se utiliza como un sinónimo de "variedad".

6.2.1 Identificación

Modificar el texto como sigue:

"Nombre y dirección (por ejemplo, calle/ciudad/región/código postal y, el país si es diferente del país de origen) el país exportador, emparador y/o despachador. Código de identificación oficialmente reconocido por la autoridad nacional (facultativo)."

Modificar el pie de página 1 como sigue:

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), y deberá estar precedida por el código ISO 3166 (alfa) del país/área correspondiente al país de la autoridad nacional pertinente si no es el país de origen.

Justificación: Los nuevos textos propuestos proporcionan aclaraciones útiles a las disposiciones.

6.2.2 Naturaleza del Producto

Modificar el texto como sigue:

Nombre del producto si el contenido no es visible desde el exterior. Nombre de la variedad ~~o cultivar~~ (cuando ~~corresponda~~).

Justificación: Las palabras “o cultivar” deberán eliminarse ya que el término “cultivar” es utilizado como un sinónimo de “variedad”. El término “facultativo” normalmente es utilizado en las Normas del Codex para disposiciones opcionales en lugar del término “cuando aplique”.

6.2.4 Especificaciones Comerciales

Borrar el Segundo guión "Calibre (en caso de que el producto esté clasificado por calibres)"

Justificación: La norma no proporciona ninguna disposición sobre el calibre. Borrar el cuarto guión “si corresponde, una declaración indicando el uso de conservantes”.

Justificación: El término “conservantes” se refiere a los aditivos alimentarios y su uso en frutos frescos no deberá permitirse. Las sustancias químicas de los tratamientos utilizados en la superficie para preservar los frutos frescos están cubiertas en la sección 7.2.

Borrar el quinto guión “Cualquier otro marcado requerido por el comprador”

Justificación: Un comprador es libre de elegir cualquier marca que desee y, por lo tanto, no es adecuado tener esta disposición en la norma. No existe en alguna otra norma del Codex para frutas y hortalizas frescas.

Anexo

Borrar las palabras “(ver Anexo)” de las secciones 2.2.1, 2.2.2, y 2.2.3.

Justificación: Las Secciones 2.2.1, 2.2.2, y 2.2.3 proporcionan el grado de varios defectos en granadas individuales de diferentes categorías. El máximo permitido para defectos que se indica en el cuadro del Anexo se refiere a los porcentajes de granadas dañadas en un lote y, por lo tanto, se relaciona con las tolerancias de calidad que se proporcionan en las secciones 4.1.1, 4.1.2 y 4.1.3. Por consiguiente, no es correcto referirse al Anexo en las secciones 2.2.1, 2.2.2, y 2.2.3.

Eliminar el Anexo.

Justificación: El cuadro del Anexo presenta una serie de problemas:

- ✓ Las tolerancias máximas para defectos en el cuadro son muy altas, en particular con respecto a las frutas dañadas.
- ✓ El grado de materia extraña no deberá depender de la clasificación.
- ✓ Los envases que contengan materia extraña que afecte la apariencia general no están permitidos en ninguna categoría.
- ✓ Las tolerancias máximas para defectos que se encuentran en el cuadro, contradicen las tolerancias de calidad proporcionadas en las secciones 4.1.1, 4.1.2 y 4.1.3.

Por lo tanto, el Anexo con el cuadro deberá eliminarse. La nueva redacción propuesta para las secciones 4.1.1, 4.1.2 y 4.1.3 proporciona suficiente claridad para las tolerancias y no se necesita un cuadro por separado para este propósito.

INDIA

Sección 2: Disposiciones Relativas a la Calidad

Subsección 2.1: Requisitos Mínimos

5ta Viñeta: Se propone borrar la viñeta establecida, “exentas de insectos muertos, fragmentos de insectos y excremento de plagas visibles a simple vista”,

Justificación: El texto establece que la Granada debe estar exenta de contaminantes que se puedan ver a simple vista. Esta es una cuestión relacionada con la contaminación de la granada con materia extraña, lo cual está cubierto en la Sección 7 de la norma que contiene información sobre la Norma General del Codex para Contaminantes y Toxinas en los Alimentos y Piensos (CODEX STAN 193-1995). Por lo tanto, no es necesario que se mencione en esta subsección. Por otra parte, el guión es una repetición del cuarto guión.

9na Viñeta: Es posible modificar la viñeta para que se lea como sigue:

“exentas de grietas en la piel, daño/fricción mecánica, manchas”

Justificación: El daño y las manchas afectan la apariencia general del producto y pueden afectar la calidad interna debido a un posible ataque de microbios.

Subsección 2.1.1

Es posible añadir un nuevo guión como sigue:

"- garantizar una continuación del proceso de maduración hasta que alcancen el grado adecuado de madurez correspondiente a las características de la variedad, con un valor TSS mínimo de 14 grados Brix."

Justificación: Traer más objetividad al parámetro de la calidad del fruto.

Sección 2.2 Clasificación

Subsección 2.2.1 Categoría "Extra":

Es posible incluir una nueva oración en la "Categoría Extra", como sigue:

"el caliz/corona deberá estar intacto o cuidadosamente cortado"

Justificación: Reducir la contaminación microbiológica de los frutos y mejorar la apariencia del fruto.

Subsección 2.2.2 Categoría I

La última oración puede modificarse como sigue:

" En ningún caso los defectos deberán afectar a ~~la pulpa~~ los arilos del fruto.

Justificación: "Arilos" de los frutos es una terminología adecuada para la Granada, en lugar de "pulpa".

Subsección 2.2.3 Categoría II

La última oración puede modificarse como sigue:

" En ningún caso los defectos deberán afectar a ~~la pulpa~~ los arilos del fruto.

Justificación: "Arilos" de los frutos es una terminología adecuada para la Granada, en lugar de "pulpa".

Sección 3: Disposiciones Relativas a la Clasificación por Calibres

A India le gustaría incluir el siguiente cuadro de código de calibre en la norma:

Código de Calibre	Peso en gramos (Mínimo)	Diámetro en mm (Mínimo)
A	400	90
B	350	80
C	300	70
D	250	60
E	200	50

Justificación: El código de calibre es mencionado en casi todos los textos del Codex para Frutas y Hortalizas Frescas, como por ejemplo el Aguacate, elotitos tiernos, Grosella, carambola, chayotes, jengibre, toronjas, guayabas, limas, longan, mango, mangostanes, limas mexicanas, el nopal, naranja, papaya, piña, pitahayas, higo chumbo, pomelos, rambután, yuca, tannia, etc. Este es un aspecto importante para propósitos de mercadeo y necesita ser incluido en la norma.

Sección 4: Disposiciones Relativas a las Tolerancias

Subsección 4.1.3. Categoría II:

El texto puede modificarse como sigue:

" El 10% en número o peso de las granadas que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero que cumplen con los requisitos mínimos, con excepción de los productos afectados por podredumbre o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean aptas para su consumo.

Justificación: La disposición para la tolerancia con respecto a la calidad y el calibre se proporciona en cada categoría, pero el producto deberá cumplir con el requisito mínimo como se mencionó en la Sección 2.

Sección 5: Disposiciones relativas a la presentación**Subsección 5.2: Envasado**

2do Párrafo: Se propone modificar el Segundo párrafo como sigue:

“Las granadas deberán disponerse en envases que cumplan con el Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP 44-1995) conforme a la modificación.”

Justificación: Incluir la versión actualizadas del Código de Prácticas.

Sección 6: Marcado o Etiquetado**Subsección 6.1: Envases Destinados al Consumidor**

Se propone modificar el texto como sigue:

“Además de los requisitos de la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985) conforme a la modificación, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas.”

Justificación: Incluir la versión actualizada de la Norma General del Codex.

Subsección 6.2.4 : Especificaciones Comerciales

“Calibre (~~en el caso de que el producto esté clasificado por calibres~~) (código de calibre o, peso o diámetro mínimo o máximo en gramos o milímetros, respectivamente.)”

Justificación: La identificación comercial del producto deberá estar basada en el código de calibre del producto. Esto ayuda al comerciante o distribuidor a identificar el calibre del producto, y utilizar la información como una herramienta de mercadeo (práctica del comercio justo).

Sección 8: Higiene

Se propone que el texto se pueda modificar para que se lea como sigue:

“Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la presente Norma se prepare y manipule de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969) conforme a la modificación, Código de Prácticas de Higiene para Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP 53-2003) y otros textos pertinentes del Codex”

Justificación: Incluir la versión actualizada del Código de Prácticas.

ANEXO

Se propone que la cuarta columna sobre frutas fermentadas pueda ser borrada del cuadro.

Justificación: No hay un método existente establecido para juzgar el nivel de fermentación dentro del fruto.

TAILANDIA

Tailandia desea agradecer a Irán por encabezar el trabajo sobre el Anteproyecto de Norma del Codex para la Granada. Tailandia quisiera hacer los siguientes comentarios al anteproyecto de norma.

Sección 2.1 Requisitos Mínimos:

Nos gustaría borrar el 5to guión “exentas de insectos muertos, fragmentos de insectos y excremento de plagas visibles a simple vista”, debido a que ya ha sido cubierto en el 3er guión, “limpias, y exentas de cualquier material extraña visible”, y en el 4to guión “exentas de plagas y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto”.

En el 8vo guión, nos gustaría volver a escribir la oración para que diga “exentas de daños causados por congelación y/o bajas o altas temperaturas”, debido a que “congelación” es un daño causado por baja temperatura.

Sección 3 Disposiciones Relativas a las Tolerancias

Antes que todo, nos gustaría proponer el cuadro de clasificación por calibres para que sea utilizado como referencia para facilitar el comercio, el cual se apegaría al formato de la Norma del Codex.

Por lo tanto, a Tailandia le gustaría proponer el cuadro para que se lea como sigue:

Código de Calibre	Peso
1	>590-650
2	>530-590
3	>470-530
4	>380-470
5	>300-380
6	>260-300
7	>240-260
8	>200-240
9	175 - 200

Cuando la clasificación de calibre se hace por diámetro, el calibre se determina de acuerdo con el siguiente cuadro:

Código de Calibre	Diámetro (mm)
1	>114
2	>103-114
3	>92-103
4	>79-92
5	>69-79
6	59-69

Sección 5.1 Homogeneidad

Nos gustaría proponer la eliminación de la oración “Los envases destinados a la venta pueden contener mezclas de diferentes variedades y calibres siempre y cuando la calidad sea uniforme y que el origen de cada variedad sea el mismo”. No es adecuado para una norma del Codex permitir la mezcla de calibres o variedades en el mismo envase. Por otra parte, los calibres mezclados afectarán la tolerancia del calibre.

7. Aditivos Alimentarios

Nos gustaría agregar la Sección Aditivos Alimentarios en cumplimiento con la sección 6.2.4, la cual establece la oración “Si procede, una declaración que indique el uso de conservadores”

Por lo tanto, Tailandia recomienda que el comité se adhiera al formato recomendado para las normas de producto como están distribuidos en el Manual de Procedimiento, como sigue:

“Los conservadores utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios en la categoría de 04.1.1 [Frutas Frescas], o listados en el Cuadro 3 de la Norma General para Aditivos Alimentarios, son aceptables para utilizarse en los alimentos de conformidad con esta norma.”

Anexo

Tailandia solicita que se borre el anexo debido a que el anexo y la nota entran en conflicto con el requisito mínimo.