

## COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



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](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.net](http://www.codexalimentarius.net)

Tema 4(b) del programa

CX/FFV 11/16/8  
Febrero 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

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LA GRANADA

(En el Trámite 3)

Preparado por el Grupo de Trabajo Electrónico liderado por Irán

Se invita a los Gobiernos y las organizaciones internacionales interesadas que gocen de la condición de observador y que deseen formular observaciones sobre la propuesta anteriormente mencionada a que las remitan, de conformidad con el Procedimiento uniforme para la elaboración de los normas del Codex y textos afines (Manual de procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius) antes del 15 de abril de 2011 al: Presidente del Comité, Mto. Christian Turégano Roldán, Director General, Dirección General de Normas (DGN), Av. Puente de Tecamachalco 6, 2do piso, Lomas de Tecamachalco Sección Fuentes, C.P. 53950 Naucalpan de Juárez, Estado de México, México (Tels.: +52 (55) 57 29 94 80, +52 (55) 57 29 91 00, Ext.: 43220, 43218; Fax: +52 (55) 55 20 97 15; E-mail: [dni.mexico@economia.gob.mx](mailto:dni.mexico@economia.gob.mx)), con copia al Secretariado, Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia (Fax: +39 (06) 5705 4593; Correo electrónico: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org))

ANTECEDENTES

1. La 15a reunión del Comité sobre Frutas y Hortalizas Frescas acordó iniciar un nuevo trabajo sobre un Anteproyecto de Norma del Codex para la Granada y a este fin convino en establecer un grupo de trabajo electrónico liderado por Irán.<sup>1</sup> El 33º Período de Sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius aprobó la elaboración de una Norma para la Granada como nuevo trabajo del Comité. El Anteproyecto de Norma se presenta en el Anexo I.<sup>2</sup> La Lista de Participantes se encuentra en el Anexo II. El párrafo siguiente contiene un breve sumario de la discusión principal que tuvo lugar en el grupo de trabajo.

2. En vista de las observaciones y sugerencias recibidas de los miembros del grupo de trabajo sobre la sección "Disposiciones relativas a la clasificación por calibres", se decidió no incluir una tabla de clasificación por códigos de calibre ya que los países, proveedores y sus respectivos clientes califican y clasifican la granada de acuerdo a diferentes criterios de calibre. Usualmente los códigos de calibres se determinan a través de acuerdos comerciales recíprocos. No es posible establecer una única clasificación por código de calibre que abarque plenamente y satisfaga todas las variaciones y las prácticas comerciales a escala mundial y en este sentido, tampoco se lo considera necesario o particularmente pertinente para los propósitos del Codex. El tamaño de la fruta como tal no es un indicador de calidad o inocuidad y de acuerdo con otras normas similares (como la de la manzana) no hay necesidad de incluirlo en el contexto de una norma Codex.

<sup>1</sup> ALINORM 10/33/35, párrs. 112-115.

<sup>2</sup> ALINORM 10/33/REP, párrs. 79 y Apéndice VI.

**ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LA GRANADA****1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

Esta Norma se aplica a las frutas de variedades (cultivares) de granadas obtenidas de *Punica granatum* L., de la familia *Punicaceae*, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen las granadas destinadas a la elaboración industrial.

**2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD****2.1 REQUISITOS MÍNIMOS**

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, las granadas deberán estar:

- enteras;
- sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo;
- limpias, y exentas de cualquier materia extraña visible;
- exentas de plagas, y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto;
- exentas de insectos muertos, fragmentos de insectos y excremento de plagas visibles a simple vista;
- exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- exentas de cualquier olor y/o sabor extraños;
- exentas de daños causados por congelación y bajas y/o altas temperaturas;
- exentas de grietas;
- exentas de signos externos de resequeidad excesiva y marchitamiento.

2.1.1 Las granadas deberán haberse recolectado habiendo alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez, de conformidad con los criterios peculiares de la variedad y/o cultivar y la zona en que se producen.

El desarrollo y condición de las granadas deberán ser tales que les permitan:

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

**2.2 CLASIFICACIÓN**

De conformidad con los defectos permitidos en el Anexo – Tolerancias Máximas para los Defectos, las granadas se clasifican en tres categorías, según se definen a continuación:

**2.2.1 Categoría "Extra"**

Las granadas de esta categoría deberán ser de calidad superior y características de la variedad y/o cultivar. No deberán tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase (ver Anexo).

**2.2.2 Categoría I**

Las granadas de esta categoría deberán ser de buena calidad y características de la variedad y/o cultivar. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:

- defectos ligeros de forma;
- defectos ligeros de coloración;
- defectos ligeros de la piel u otros defectos (ver Anexo).

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

**2.2.3 Categoría II**

Esta categoría comprende las granadas que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la Sección 2.1. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos, siempre y cuando los rambutanes conserven sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación:

- defectos de forma;
- defectos de coloración;
- defectos de la piel u otros defectos (ver Anexo).

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

### 3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

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.

### 4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

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

#### 4.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

##### 4.1.1 Categoría "Extra"

El 5%, en número o en peso, de las granadas que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

##### 4.1.2 Categoría I

El 10%, en número o en peso, de las granadas que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

##### 4.1.3 Categoría II

El 10%, en número o en peso, de las granadas que no satisfagan los requisitos de esta 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.

#### 4.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

Para todas las categorías de frutas sujetas a reglas de homogeneidad, el 10%, en número o en peso, de las granadas que no correspondan al calibre indicado en el envase.

### 5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

#### 5.1 HOMOGENEIDAD

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por granadas del mismo origen, variedad o cultivar, calidad y calibre (en el caso que el producto esté clasificado por calibres). 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. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

#### 5.2 ENVASADO

Las granadas deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos<sup>1</sup>, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

Las granadas deberán disponerse en envases que se ajusten al Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP 44-1995).

##### 5.2.1 Descripción de los Envases

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de las granadas. Los envases deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

### 6. MARCADO O ETIQUETADO

#### 6.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

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

##### 6.1.1 Naturaleza del Producto

Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase deberá etiquetarse con el nombre del producto y, facultativamente, con el de 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.

---

<sup>1</sup> Para los fines de esta Norma, esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria.

## 6.2 ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

Cada envase deberá llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble y visibles desde el exterior, o bien en los documentos que acompañan el envío.

### 6.2.1 Identificación

Nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor. Código de identificación (facultativo)<sup>2</sup>.

### 6.2.2 Naturaleza del Producto

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

### 6.2.3 Origen del Producto

País de origen y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.

### 6.2.4 Especificaciones Comerciales

- Categoría;
- Calibre (en el caso que el producto esté clasificado por calibres);
- Peso neto (facultativo);
- Si corresponde, una declaración indicando el uso de conservantes;
- Cualquier otro marcado requerido por el comprador.

### 6.2.5 Marca de Inspección Oficial (facultativa)

## 7. CONTAMINANTES

7.1 El producto al que se aplica las disposiciones de la presente Norma deberán cumplir con los niveles máximos de la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos (CODEX STAN 193-1995).

7.2 El producto al que se aplica las disposiciones de la presente Norma deberán cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

## 8. HIGIENE

8.1 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), Código de Prácticas de Higiene para Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP 53-2003) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

8.2 El producto deberá ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

---

<sup>2</sup> 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).

## ANEXO

## Tolerancias Máximas para los Defectos

Categoría	Frutas dañadas, número máximo de frutas afectadas por pudrición /100 frutas (%)	Frutas inmaduras, número máximo de frutas inmaduras/ 100 frutas (%)	Frutas fermentadas, número máximo de frutas fermentadas/ 100 frutas (%)	Materia extraña, fracción de masa máxima (%)	Total de defectos, (%)
Extra	5	1	1	0.5	6≤
I	7	2	2	1	9≤
II	10	3	3	1.5	13≤

Nota: A los efectos de este documento "frutas dañadas" incluye las granadas con magulladuras, de color obscuro, congeladas o con quemaduras de sol, o afectadas con signos visibles de descomposición y otros indicios de enfermedad.

ANEXO II

LIST OF PARTICIPANTS  
 LISTE DES PARTICIPANTS  
 LISTA DE PARTICIPANTES

ARGENTINA  
 ARGENTINE

Punto Focal

Dirección de Relaciones Agroalimentarias Internacionales  
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca  
 Paseo Colón 922 Planta Baja Oficina 29 - Buenos Aires  
 (C1063ACW)  
 Tel: (+54 11) 4349-2549/2747  
 Email: [codex@minagri.gov.ar](mailto:codex@minagri.gov.ar)

AUSTRALIA  
 AUSTRALIE

Dr Robert G Solomon

Manager, International Food Standards  
 Department of Agriculture Fisheries and Forestry  
 Edmund Barton Building ACT,  
 GPO Box 858, Canberra ACT 2601, Australia  
 Phone: +61 2 6272 5945  
 Fax: +61 2 6272 3025  
 Mobile: 0423 002 507  
 Email: [Rob.Solomon@daff.gov.au](mailto:Rob.Solomon@daff.gov.au)

IRAN  
 IRÁN

Ms Nadia Ahmadi

Expert on Fruits and Vegetables  
 Institute of Standard and Industrial Research of Iran  
 P.O.Box: 31585-163 Karaj-Iran  
 Tel: 0098-9121938143  
 Fax: 0098-2612803889  
 E-mail: [n\\_ahmadi@isiri.org.ir](mailto:n_ahmadi@isiri.org.ir)

INDIA  
 INDE

Ms Sanjay Dave

Director  
 Agricultural & Processed Food Products Export  
 Development Authority (APEDA), Ministry of Commerce,  
 Govt. of India New Delhi  
 3<sup>rd</sup> Floor, NCU Building, 3 Institutional Area,  
 August Kranti Marg  
 New Delhi-110 016  
 Tel: +91 11 2651 3162  
 Fax: +91 11 2651 9259  
 Email: [director@apeda.com](mailto:director@apeda.com)

JAPAN  
 JAPON  
 JAPÓN

Mr Shinichi UI

Associate Director  
 Agricultural Production and marketing Promotion Division,  
 Agricultural Production Bureau,  
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
 1-2-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku, Tokyo 100-8950, Japan  
 Phone: +81-3-3502-5958  
 Fax: +81-3-3502-0889  
 Email: [shinichi\\_ui@nm.maff.go.jp](mailto:shinichi_ui@nm.maff.go.jp)

Ms Ayako YOSHIO

Assistant Director  
 Food Safety and Consumer Policy Division,  
 Food Safety and Consumer Affairs Bureau, Ministry of  
 Agriculture, Forestry and Fisheries  
 1-2-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku, Tokyo 100-8950, Japan  
 Phone: +81-3-3502-8732  
 Fax: +81-3-3507-4232  
 Email: [ayako\\_yoshio@nm.maff.go.jp](mailto:ayako_yoshio@nm.maff.go.jp)

THAILAND  
 THAÏLANDE  
 TAILANDIA

Ms Korwadee Phonklang

Acting for Director of Office of Commodity and System  
 Standard  
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food  
 Standards  
 Phone.:  
 Fax.:  
 Email: [korwadeep@hotmail.com](mailto:korwadeep@hotmail.com), [codex@acfs.go.th](mailto:codex@acfs.go.th)

UNITED STATES OF AMERICA  
 ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE  
 ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Mr Dorian A Lafond

International Standards Coordinator  
 Office of the Deputy Administrator  
 AMS Fruit and Vegetable Programs  
 1400 Independence Avenue, SW  
 Washington, DC 20250  
 Phone: (202)690-4944  
 Fax: (202) 720-0016  
 Email: [dorian.lafond@usda.gov](mailto:dorian.lafond@usda.gov)