

# CODEX ALIMENTARIUS

NORMAS INTERNACIONALES DE LOS ALIMENTOS



Organización de las Naciones  
Unidas para la Alimentación  
y la Agricultura



Organización  
Mundial de la Salud

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

---

## NORMA PARA LAS FRUTAS DE LA PASIÓN

CODEX STAN 316-2014

## 1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a las variedades comerciales de frutas de la pasión de las especies granadilla<sup>1</sup> (*Passiflora ligularis* Juss), fruta de la pasión morada<sup>2</sup> (*Passiflora edulis* Sims forma *edulis*), fruta de la pasión amarilla<sup>3</sup> (*Passiflora edulis* Sims forma *flavicarpa*) y sus híbridos, obtenidas de la familia Passifloraceae, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su preparación y envasado. Se excluyen las frutas de la pasión 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 frutas de la pasión deberán:

- estar enteras;
- presentar una apariencia fresca;
- ser de consistencia firme;
- estar sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo;
- estar limpias y exentas de cualquier materia extraña visible;
- estar prácticamente exentas de plagas y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto;
- estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- estar exentas de cualquier olor y/o sabor extraños;
- estar dotadas de un tallo/pedúnculo. Para la granadilla<sup>1</sup>, el pedúnculo deberá llegar hasta el primer nudo;
- exentas de hundimientos – se aplica a la granadilla<sup>1</sup>;
- exentas de grietas.

Las frutas de la pasión deberán haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez<sup>4</sup>, de conformidad con los criterios propios de la variedad y la zona en que se producen.

El desarrollo y condición de las frutas de la pasión deberán ser tales que les permitan:

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

### 2.2 Clasificación

Las frutas de la pasión se clasifican en tres categorías, según se definen a continuación:

#### 2.2.1 Categoría "Extra"

Las frutas de la pasión de esta categoría deberán ser de calidad superior y características de la variedad. 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.

#### 2.2.2 Categoría I

Las frutas de la pasión de esta categoría deberán ser de buena calidad y características de la variedad. 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 leves de forma;
- defectos leves de la corteza como cicatrices. Estos defectos no deberán superar el 10% de la superficie total del fruto;
- defectos leves de coloración.

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

<sup>1</sup> También conocida en español como "granadilla común", "granadita", "granadilla de china", "granada china", "parchita", "parcha dulce".

<sup>2</sup> También conocida en español como "gulupa".

<sup>3</sup> También conocida en español como "maracuyá", "parcha", "chinola".

<sup>4</sup> La madurez de las frutas de la pasión puede medirse visualmente a partir de su coloración externa y confirmada al examinar el contenido de sólidos solubles totales, acidez titulable.

### 2.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende las frutas de la pasión que no califican para ser incluidas 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 las frutas de la pasión conserven sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación:

- defectos de forma como una prolongación de la zona cercana al pedúnculo;
- defectos de la corteza como cicatrices o rugosidad. Estos defectos no deberán superar el 20% de la superficie total del fruto;
- defectos de coloración.

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

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

Las frutas de la pasión se pueden clasificar por el diámetro, por conteo, por el peso o de conformidad con otras prácticas comerciales existentes. Cuando tal sea el caso, el envase deberá estar convenientemente etiquetado.

- (A) Cuando se clasifican por conteo, el calibre se determina por el número de frutos en cada envase.
- (B) Cuando se clasifican por diámetro, el calibre se determina por el diámetro de la sección ecuatorial del fruto. El siguiente cuadro sirve de guía y puede utilizarse de manera facultativa:

Código de calibre	Rango de diámetro (mm)
A	> 78
B	> 67 - 78
C	> 56 - 67
D	≤ 56*

\* El diámetro mínimo para la granadilla<sup>1</sup> es 56 mm.

- (C) Cuando se clasifican por peso, el calibre se determina por el peso del fruto. El siguiente cuadro sirve de guía y puede utilizarse de manera facultativa:

Código de calibre	Rango de peso (g)
A	> 139
B	> 128 - 139
C	> 122 - 128
D	> 106 - 122
E	> 83 - 106
F	≥ 74 - 83

### 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 frutas de la pasión 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 frutas de la pasión que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la Categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para ésta última.

#### 4.1.3 **Categoría II**

El 10%, en número o en peso, de frutas de la pasión 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 o presentaciones, el 10%, en número o en peso, de frutas de la pasión que correspondan al calibre inmediatamente inferior y/o superior al indicado en el envase.

### 5. **DISPOSICIONES SOBRE LA PRESENTACIÓN**

#### 5.1 **Homogeneidad**

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por frutas de la pasión del mismo origen, variedad, calidad, color y calibre. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

#### 5.2 **Envasado**

Las frutas de la pasión deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos<sup>5</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 frutas de la pasión deberán disponerse en envases que se ajusten al *Código de Prácticas 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 garantizar la manipulación, el transporte y la conservación adecuada de las frutas de la pasión. 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 para el Etiquetado de los 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: granadilla<sup>1</sup>, fruta de la pasión morada<sup>2</sup>, fruta de la pasión amarilla<sup>3</sup> y, facultativamente, con el de la variedad.

#### 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>6</sup>

##### 6.2.2 **Naturaleza del Producto**

Nombre del producto: granadilla<sup>1</sup>, fruta de la pasión morada<sup>2</sup>, fruta de la pasión amarilla<sup>3</sup> si el contenido no es visible desde el exterior. Nombre de la variedad (facultativo).

<sup>5</sup> Para los fines de esta Norma, esto incluye el material reciclado de calidad alimentaria.

<sup>6</sup> La legislación nacional de algunos países exige una declaración expresa del nombre y la dirección. Sin embargo, en caso de que se utilice una marca en código, la referencia al "envasador y/o expedidor" (o a las siglas correspondientes) se debe indicar cerca de ésta.

### 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, expresado de conformidad con uno de los siguientes métodos:
  - Conteo.
  - Código de calibre y rango.
  - Rango de calibres.
- Peso neto (facultativo).

### 6.2.5 *Marca de Inspección Oficial (facultativo)*

## 7. CONTAMINANTES

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

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

## 8. HIGIENE

Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la presente Norma se prepare y manipule de conformidad con las secciones adecuadas de los *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.

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