

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

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

Tema 4(a) del programa

CX/FFV 12/17/7

Agosto de 2012

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

17ª reunión

Ciudad de México, México, 3 – 7 de septiembre de 2012

PROYECTO DE NORMA PARA LA GRANADA EN EL TRÁMITE 7 – REP11/FFV, APÉNDICE V

Observaciones en el Trámite 6 de Colombia e Irán

COLOMBIA

Colombia tiene el agrado de presentar los siguientes comentarios al ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LA GRANADA en el trámite 5 del procedimiento, enviado por el Secretariado de la Comisión del Codex Alimentarius:

En adelante tomamos como referencia el documento CX/FFV 12/17/8

I. Sección 2.1 **REQUISITOS MÍNIMOS**

- exentas de quemadura por el sol que afectan la [pulpa/parte comestible/arilos] del fruto.

Para los usuarios de la norma es más conocida la expresión “parte comestible” que el término técnico “arilos” o “pulpa”.

II. Sección 2.1 **REQUISITOS MÍNIMOS**

-Exentas de daños físicos, exceptuando aquellos permitidos dependiendo de la categorización de los frutos (2.2. Clasificación)

Incluir en el numeral 2.1 de requisitos mínimos el texto “exentas de daños físicos...” dado que no se hace referencia a estos en las viñetas anteriores.

III. Sección **2.2.2 Categoría I**

En ningún caso los defectos deberán afectar a la [pulpa/ parte comestible/arilo] del fruto.

Para los usuarios de la norma es más conocida la expresión “parte comestible” que el término técnico “arilos” o “pulpa”.

IV. Sección 2.2.3 Categoría II

En ningún caso los defectos deberán afectar a la [pulpa/parte comestible/arilo] del fruto.

Para los usuarios de la norma es más conocida la expresión “parte comestible” que el término técnico “arilos” o “pulpa”.

V. Sección 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:

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 **las granadas** conserven sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación:

Cambiar la palabra “rambutanes” por “granadas”.

IX. Sección 6.1.1 Naturaleza del Producto

[Si el producto no es visible desde el exterior,]...

Todo empaque debe estar etiquetado independientemente de si el producto es visible desde el exterior.

X. Sección 6.2.2 Naturaleza del Producto

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

Todo empaque debe estar etiquetado independientemente de si el producto es visible desde el exterior.

XI: Sección 6.2.4 Especificaciones Comerciales

- Categoría;
- Calibre (en el caso que el producto esté clasificado por calibres);
- Peso neto (~~facultativo~~).

Debe ser obligatorio incluir el peso neto, de acuerdo con las prácticas comerciales actuales.

IRÁN

Irán se complace en presentar los siguientes comentarios en respuesta al documento CX/FFV 12/17/8 (JUNIO 2012) sobre el Proyecto de Norma para la Granada; los comentarios se encuentran en negrillas y en letras itálicas dentro de las secciones/párrafos indicados.

Sección 1 Definición de Producto

1. El nombre de granada se deriva del Latín *pomus* que significa manzana y *granatum* que significa con granos. Inicialmente la Granada fue clasificada bajo la familia de la *Lythraceae*, pero más tarde fue revisada por dos científicos, Hooker y Benetham, y se puso bajo el nombre de la familia de las *Punicoideae*; la base de su decisión fue:

- a. La falta de un sistema excretor interno en los órganos.
- b. Un solo ovario con un receptáculo.
- c. Varios estambres que sobresalen desde el interior del receptáculo.

Esta familia consta de un género y dos especies en el mundo:

- a. Especies *a-Punica granatum* L. con 2 o 3 filas al estilo indígena de Irán y de la Región del Mediterráneo.
- b. Especies *b-Punica protopunica* Balf con una sola fila al estilo indígena de Sumatra.

2. El término “cultivar” se refiere esencialmente a una variedad de planta que ha sido cultivada. El término “variedad” es utilizado más correctamente en agronomía.

El comité ha acordado borrar la referencia “cultivar” y referirse solo a “variedades comerciales” ya que no todos los cultivares fueron tratados comercialmente. Sin embargo, Irán recomienda el uso de “cultivar” ya que es un término de referencia más adecuado.

El término “variedad” no está relacionado con la condición de cultivo o con el suelo. Se trata de un genotipo, éste es un término botánico. Mientras que la presente norma se refiere a aquellas “variedades cultivadas” que están disponibles, particularmente los “cultivares”.

Una “variedad comercial” sugiere una conexión específica del producto con un Mercado y sus características de comercialización, mientras que un “cultivar” también está asociado con las características morfológicas no solo del producto del fruto, sino de la planta entera, raíces, hojas, brotes, etc. Por otro lado, todos los cultivares tienen un potencial comercial y, por lo tanto, las características de comercialización están a un nivel regional o internacional.

Por lo tanto, somos de la opinión de que el término “cultivar” cubre adecuadamente las características de todas las variedades cultivadas de Granada que existen, y pueden tener presencia en el mercado.

Sección 2.1 Requisitos mínimos

1. En botánica, el término “arilo” es comúnmente utilizado para referirse a la cubierta pulposa y, usualmente de color brillante de algunas semillas que se desarrollan a partir del pedúnculo óvulo y que envuelven la semilla de manera parcial o total. Esencialmente, el “arilo” es la parte comestible de la fruta, por lo que se considera correcto el uso del término “arilo” en esta norma.

Por otro lado, el término “pulpa” se utiliza para la parte húmeda de un tipo de fruto. Considerando estas definiciones, parece que el término “arilo” tiene un mejor significado y se sugiere que se utilice en el texto.

Con respecto a la parte comestible (cualquier sustancia que se pueda utilizar como alimento) no se recomienda ya que cualquier sustancia como alimento tiene un significado general.

2. El daño por helada o baja temperatura puede significar diferentes condiciones:

Como regla general, el daño por escarcha implica condiciones de baja temperatura que ocurren mientras el fruto aún está en el árbol – antes de la cosecha. Durante las heladas, el agua que se encuentra dentro de las células se congela.

La congelación debido a la baja temperatura implica condiciones que le ocurren al fruto durante el almacenamiento o el transporte – después de la cosecha. Durante la congelación, el agua que se encuentra dentro de las células se congela y así, la naturaleza del daño puede ser diferente al de las heladas.

Así que, por definición, deberíamos permitir 2 categorías:

- **Exentos de daño causado por heladas**

- **Exentos de daño causado por bajas temperaturas.**

3. El daño por quemaduras de sol y alta temperatura indica diferentes condiciones:

La quemadura de sol es un resultado de la intensa radiación localizada que afecta directamente la piel, color y parte comestible del fruto.

La exposición prolongada a altas temperaturas causa decoloración, descomposición de la textura y desarrollo de un sabor “cocido” en los arilos.

Por lo tanto, estas se pueden definir de manera separada como:

- **Exentos de quemaduras de sol que afectan la cascara y la parte comestible del fruto**

- **Exentos de daño causado por las altas temperaturas.**

Sección 2.1.1

Las granadas deben haber alcanzado un grado adecuado de madurez consistente con el cultivar en cuestión y el área en la cual se cultivaron.

La condición de las granadas deberá ser de tal manera que:

- **Resistan la transportación y manipulación esperada**
- **Lleguen al lugar de destino en condiciones satisfactorias.**

Sección 2.2 Clasificación

El comité ha acordado suprimir el término “grietas” de los requisitos mínimos y, por consiguiente, modificar las categorías I y II incluyendo grietas como un defecto de la piel.

Tenga en cuenta que las grietas en las granadas (al menos) abren la piel exterior mientras que la piel interior queda intacta. Dichos frutos con grietas visibles no son aceptables en la práctica comercial y generalmente se envían para elaboración industrial. Además, las grietas facilitan la entrada de organismos patógenos que conducen a un rápido deterioro del fruto.

Por lo tanto, se recomienda que la ausencia de agrietamiento permanezca como requisito mínimo y que sea retirado de la sección 2.2 Clasificación.

Sección 4.2 Tolerancias de calibre

Para adaptar esta sección al lenguaje de norma aplicado en la mayoría de las Normas del Codex para Frutas y Hortalizas Frescas, nosotros proponemos la siguiente oración:

Para todas las categorías de frutos sujetas a las normas de homogeneidad, el 10% en número o peso de las granadas que no cumplan con el calibre indicado en el envase.

Sección 6.1.1 Naturaleza del producto

Como regla, los envases de Granada están abiertos por su parte superior, con el contenido claramente visible para el consumidor. Sin embargo, si sucede que el envase no permite el acceso visual al fruto, entonces las especificaciones del contenido del fruto – variedad, calibre, número, categoría, etc.- deberán proporcionarse claramente a través del etiquetado en el envase. Esta etiqueta requerirá identificar especificaciones tales como la variedad, el calibre y la categoría, con el fin de ayudar a los compradores potenciales.

Sección 6.2.4: Especificaciones Comerciales

Con respecto a la NGCAA para Frutas Frescas, generalmente están exentas de aditivos. Sin embargo, si la fruta fresca se recubre, corta o pela para su presentación al consumidor, ésta podría contener aditivos.

La granada está cubierta por una piel gruesa, y es probable que la fruta sana tenga fisuras (grietas) o perforaciones, por lo tanto, la entrada de hongos o moho a través de la piel es muy limitada.

Encerar las granadas no es una práctica común y generalmente solo se lleva a cabo durante las operaciones de clasificación y para prevenir que se deshidraten. A diferencia del caso para el tratamiento de la superficie de frutas cítricas, donde los conservadores microbianos se aplican algunas veces, para plantas de granadas se utilizan resinas que tienen la única función de mantener la frescura de la piel del fruto.

El comercio de Granada no requiere la certificación fitosanitaria de cuarentena. Esto se debe a que no se utilizan plaguicidas en los huertos de granadas. El uso de cualquier forma de conservadores necesitará una declaración a través del etiquetado en el producto.