

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

Punto 5 del programa

CX/FFV 12/17/9  
Junio 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

**ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LA GRANADILLA**

(En el Trámite 3)

(Preparado por el Grupo de Trabajo Electrónico liderado por Colombia)

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 según figura en el Anexo I 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 **31 de julio de 2012** al: Punto de Contacto del Codex de México, 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; Correo electrónico: [codexmex@economia.gob.mx](mailto:codexmex@economia.gob.mx); [codexmex1@economia.gob.mx](mailto:codexmex1@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))

**Formato para remitir observaciones:** A fin de facilitar la recopilación de observaciones y de elaborar un documento de observaciones más útil, se ruega a los miembros y observadores que aún no hayan presentado sus observaciones a hacerlo en el formato indicado en el Anexo del presente documento.

## ANTECEDENTES

1. En la 16ª reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas realizada en mayo de 2011, se acordó recomendar un nuevo trabajo sobre la Norma del Codex para la granadilla y además conformar un grupo de trabajo electrónico liderado por Colombia para preparar un anteproyecto de norma para someterlo a consideración en la 17ª reunión del CCFFV, sujeto a la aprobación de la Comisión.<sup>1</sup>
2. La Comisión del Codex Alimentarius en su 34º período de sesiones en julio de 2011 aprobó la elaboración de la norma para Granadilla.

## NOTAS EXPLICATIVAS SOBRE EL ANTEPROYECTO DE NORMA

3. El anteproyecto de norma sobre la granadilla se circuló en tres oportunidades al grupo de trabajo electrónico conformado por Argentina, Australia, India, Malasia, México y Colombia.
4. Con relación al primer borrador circulado se recibieron observaciones de Argentina sobre la redacción de los requisitos mínimos (2.1) para la versión del documento en español y también sobre la necesidad de retirar del pie de página 2, el índice de madurez, para el cual no se contemplan valores en el documento. Además de lo anterior, se consideró conveniente retirar el índice de madurez porque es un parámetro que emplea el cultivador como criterio para definir el momento de cosechar el producto y no como un requisito de calidad.
5. El anteproyecto se ajustó y fue nuevamente circulado para comentarios por el grupo de trabajo electrónico y en esta oportunidad se recibieron observaciones de Australia, en las que plantea retirar de los requisitos mínimos, la condición que establece que el pedúnculo debe estar completo hasta el primer nudo. El análisis de esta observación permite establecer que de acuerdo con las características de la fruta esto si debe ser un requisito, porque la falta del pedúnculo o su ruptura permite que la parte comestible quede expuesta facilitando su contaminación, por lo tanto se debe conservar el pedúnculo completo hasta el primer nudo.

<sup>1</sup> REP11/FFV, para. 143 and REP11/CAC, App. VI.

6. Acerca de la clasificación por calibres, Australia propone reducir el número de códigos y contemplar solamente tres, lo que facilita la comercialización de la fruta. Además, cuando se tienen más calibres como estaba planteado, las diferencias que se encuentran en el diámetro entre ellos son muy pequeñas lo que dificulta su clasificación. Por los motivos expuestos se acuerda conservar solamente tres códigos de calibre de la fruta.
7. Otro aspecto planteado por Australia fue retirar el requisito de homogeneidad (5.1) para permitir la posibilidad de presentar en un mismo envase frutos de diferente origen, variedad, color, calidad y calibre. En este sentido, se decide conservar el numeral porque además de corresponder a la plantilla actual de las normas de Codex, la mezcla de frutas de diferentes características en un mismo envase puede inducir su deterioro y no permite establecer su trazabilidad.
8. Otro aspecto planteado por Australia fue retirar del requisito de descripción de los envases (5.2.1) la frase que indica que los envases deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, porque considera que este requisito está contemplado en 2.1. En este caso, se aclara que los requisitos considerados en 2.1 corresponden a la fruta, y los considerados en 5.2.1 son requisitos del empaque que puedan afectar la calidad de la fruta, por lo tanto se deben conservar los dos como están presentados en el anteproyecto.
9. Como resultado del análisis de las observaciones presentadas por Australia, se ajustó el anteproyecto y fue circulado por tercera oportunidad a los miembros del grupo de trabajo electrónico. En esta ocasión solamente se recibieron comentarios de México aprobando el tratamiento dado a las observaciones recibidas al segundo borrador, y añadiendo la necesidad de incluir en el pie de página número 1, los nombres comunes dados a la granadilla en otros países. Sobre los nombres comunes, se ha establecido que este tema se debe evaluar con cuidado porque es posible que algunos de los nombres alternos, puedan ser dados a frutos de familias botánicas diferentes en varios países, por lo tanto no deben ser contemplados en el anteproyecto.
10. Debido a los riesgos que tiene incluir otros nombres, se adelanta una consulta a los países a través del punto de contacto de Colombia, para aclarar si los otros nombres alternos planteados por México y otros nombres encontrados corresponden realmente a la fruta objeto de la norma. Esta consulta lleva consigo material fotográfico para dilucidar claramente la correspondencia en los nombres encontrados. La información recopilada será presentada con antelación a la 17ª reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas.

**ANEXO I****ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LA GRANADILLA<sup>1</sup>****1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

Esta Norma se aplica a las variedades comerciales de granadilla obtenidas de *Passiflora ligularis* Juss, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen las granadillas 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 granadillas deberán estar:

- enteras, frescas y ser de consistencia firme;
- sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo;
- limpias y exentas de cualquier materia extraña visible;
- prácticamente exentas de plagas y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto;
- exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- exentas de cualquier olor y/o sabor extraños;
- dotadas de un pedúnculo hasta el primer nudo;
- exentas de hundimientos y/o grietas.

2.1.1 Las granadillas deberán haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez<sup>2</sup>, de conformidad con los criterios peculiares de la variedad y la zona en que se producen.

El desarrollo y condición de las granadillas 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 granadillas se clasifican en tres categorías, según se definen a continuación:

**2.2.1 Categoría "Extra"**

Las granadillas 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 granadillas 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 en el color de la corteza y cicatrices. Estos defectos no deberán exceder el 10% de la superficie total del fruto.

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

**2.2.3 Categoría II**

Esta categoría comprende las granadillas 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 granadillas conserven sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación:

- defectos en el color, rugosidad de la corteza y cicatrices superficiales. Estos defectos no deberán exceder el 20 % de la superficie total del fruto.
- defectos de forma del fruto como prolongación de la zona cercana al pedúnculo;

<sup>1</sup> Comúnmente conocida en algunas regiones como: golden passion fruit.

<sup>2</sup> La madurez de las granadillas puede medirse visualmente a partir de su coloración externa y confirmada al examinar el contenido de sólidos solubles totales, acidez titulable.

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

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

El calibre se determina con base en el diámetro de la sección ecuatorial del fruto, de acuerdo con la siguiente tabla:

Código de calibre	Diámetro (en mm)
A	$\geq 78$
B	77 – 67
C	66 – 56

### 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 granadillas 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 granadillas 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 granadillas 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, el 10%, en número o en peso, de granadillas 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 granadillas 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 granadillas deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos<sup>3</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 granadillas 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 una manipulación, el transporte y la conservación apropiados de las granadillas. 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 los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

<sup>3</sup> Para los fines de esta Norma, esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria.

### 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.

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

Cada envase deberá llevar la 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>4</sup>

### 6.2.2 **Naturaleza del Producto**

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

### 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 (código de calibre);
- Peso neto (facultativo).

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

## 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>4</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 clave, habrá de consignarse muy cerca de ella la referencia al "envasador y/o expedidor" (o a las siglas correspondientes).

**ANEXO II  
LISTA DE PARTICIPANTES**

País	Delegado	Organización	Cargo	Dirección	Ciudad	Teléfono	Correo electrónico
Argentina		Codex Alimentarius - Argentina	Punto focal	Dirección de relaciones Agropalimentarias Internacionales Ministerio de agricultura, Ganadería y Pesca Paseo Colon 922 Planta Baja Oficina 29	Buenos Aires	+54 11 43 492 549/ 2747	<a href="mailto:codex@minagri.gob.ar">codex@minagri.gob.ar</a>
Australia	Angela O'Sullivan		Manager International Food Standards	Australian Government Department of Agriculture, Fisheries and Forestry		+61 2 62 724 542	<a href="mailto:angela.osullivan@daff.gov.au">angela.osullivan@daff.gov.au</a> <a href="mailto:sherryl.greathead@daff.gov.au">sherryl.greathead@daff.gov.au</a>  copia: <a href="mailto:codex.contact@daff.gov.au">codex.contact@daff.gov.au</a>
Colombia		Codex Alimentarius – Colombia Presidente del Grupo de Trabajo	Punto Focal	Área de Alimentos, Grupo Promoción y Prevención, Ministerio de la Protección Social, Carrera 13, No. 32-76, Piso 14, Santafé de Bogotá D.C.	Bogotá	+57 1 3365066	<a href="mailto:bolarte@minsalud.gov.co">bolarte@minsalud.gov.co</a>
India	Dr. S C Khurana	Ministry of Agriculture	Deputy Agriculture Marketing Advisor		New Delhi	+91 129 2 415 316	<a href="mailto:khurana183@gmail.com">khurana183@gmail.com</a>
Malasia	Ms. Siti Saudah Hassim	Department of Agriculture Malaysia	Deputy Director Crop Quality Control Division		Putrajaya	+60 3 88 703 454 +60 178 790 460	<a href="mailto:ccc_malaysia@moh.gov.my">ccc_malaysia@moh.gov.my</a>
México	MVZ Gabriela Alejandra Jiménez Rodríguez	Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación - SAGARPA		Dirección de cultivos agroindustriales Dirección General de Fomento Agrícola Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación Municipio Libre 377 Piso 2 ala B Col. Santa Cruz Atoyac 03100 Delegación Benito Juárez	México D.F.	+52 5 538 711 000 ext. 28313	<a href="mailto:gjimenez.dgvdt@sagarpa.gob.mx">gjimenez.dgvdt@sagarpa.gob.mx</a>

### ANEXO III

#### ORIENTACIÓN GENERAL PARA PROPORCIONAR OBSERVACIONES

A los miembros y observadores que aún no lo hayan hecho, se les ruega proporcionar sus observaciones en el formato bosquejado en el Anexo del presente documento, a fin de facilitar la recopilación y la elaboración del documento.

(i) Observaciones generales

(ii) Observaciones específicas

Las observaciones específicas deberían hacer referencia a la sección y/o párrafo correspondiente del documento.

Se solicita a los miembros y observadores que cuando propongan enmiendas a párrafos específicos incluyan la propuesta de enmienda y el fundamento correspondiente. El nuevo texto debe indicarse **en negrita y subrayado**. El texto que se quiera suprimir deberá estar ~~tachado~~.

Se ruega a los miembros y observadores que eviten enviar observaciones con textos en color, color de fondo o textos con trazados ya que los documentos se imprimen en blanco y negro y se corre el riesgo de no poder reproducir el texto cuando las observaciones se copian a un documento consolidado. Ello facilitaría la labor de las Secretarías en la recopilación de los textos.

Asimismo, se solicita a los miembros y observadores que no incluyan el documento completo en sus observaciones, sino solamente las partes correspondientes a la modificación o enmienda propuesta, a fin de disminuir el trabajo de traducción y evitar el uso innecesario de papel.