

# COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

# S



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)

Tema 3 del programa

CX/FFV 14/18/5  
Diciembre de 2013 (REV)

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

18ª reunión

Phuket, Tailandia, 24 – 28 de febrero de 2014

### PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LA GRANADILLA

(Elaborado por el Grupo de Trabajo Electrónico sobre la Granadilla liderado por Colombia)  
(EN EL TRÁMITE 7)

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) según figura en el [Anexo I](#) antes del **20 de enero de 2014** 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, Correos electrónicos: [codexmex@economia.gob.mx](mailto:codexmex@economia.gob.mx), [codxmex1@economia.gob.mx](mailto:codxmex1@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 3057; 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 su 17ª reunión de septiembre de 2012, el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas examinó el anteproyecto de Norma del Codex para la Granadilla<sup>1</sup> y acordó reinstalar el grupo de trabajo electrónico liderado por Colombia que examinaría todos los temas pendientes con relación a la norma en especial la sección de calibrado por peso y conteo / número<sup>2,3</sup> La Comisión en su 36º período de sesiones aprobó la norma en el Trámite 5 con el ámbito de aplicación actual y señaló que las delegaciones podrían formular observaciones o propuestas en relación con otras especies en el CCFFV.<sup>4</sup> En seguimiento a la decisión de la Comisión, el Secretariado del Codex circuló una carta circular CL 2013/20-FFV<sup>5</sup> solicitando observaciones sobre el alcance y las cuestiones pendientes en la norma en particular la sección sobre calibres (por peso y conteo / número).

#### SUMARIO

2. El grupo de trabajo electrónico revisó la norma a la luz de los debates sostenidos y las recomendaciones hechas en la 17ª reunión del CCFFV en particular la sección sobre calibres, las observaciones presentadas en respuesta a la CL 2013/FFV-20<sup>5</sup>, y los comentarios presentados por los miembros del GTE. En base a estas observaciones, se retuvo la referencia al nombre en latín en el título de la norma ya que esto permite la eliminación de los nombres coloquiales con los que se reconoce el producto en cada país o región; se mantuvo el requisito relativo a la presencia del pedúnculo hasta el primer nudo ya que el pedúnculo no se cae fácilmente y la disposición tal como está redactada es importante porque en caso de quedar expuesta la parte comestible ésta se expone a contaminación; se mantuvieron las disposiciones sobre calibres según la revisión hecha por el CCFFV en su 17ª reunión – no se recibieron comentarios específicos sobre el calibrado por peso; las disposiciones relativas a la homogeneidad se mantuvieron sin cambios para mantener la coherencia con otras normas del Codex para frutas y hortalizas frescas y para dar mayor certeza al consumidor final sobre la calidad del producto, es decir, cada envase deberá contener frutas del mismo origen, variedad, color, calibre y calidad. Por la misma razón, las disposiciones relativas a la descripción de los envases se mantuvieron sin cambios.

1 REP13/FFV, Apéndice IV.

2 REP13/FFV, párrs. 72-74.

3 REP13/FFV, párrs. 54-85.

4 REP13/CAC, párrs. 87-90.

5 <http://www.codexalimentarius.org/circular-letters/circularletters2013/en/>

3. En vista del trabajo llevado a cabo en el GTE, se propone que el CCFFV finalice la norma con miras a su adopción en el Trámite 8 en el 37º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius en 2014.

#### **SOLICITUD DE OBSERVACIONES**

4. Se invita a los miembros y observadores del Codex a que presenten sus observaciones al proyecto de Norma para la Granadilla según la revisión llevada a cabo por el grupo electrónico de trabajo. Al presentar comentarios, se deberá prestar atención al debate, recomendaciones y decisiones tomadas durante el examen de este producto en la 17ª reunión del CCFFV. En particular, se invita a aquellos países / regiones que aplican otros métodos de calibrado, por ejemplo, calibre por peso o conteo / número, a que presenten comentarios y justificación para que sean examinados por el CCFFV con miras a facilitar la finalización de la norma.

5. En relación al alcance<sup>6</sup>, se invita a los miembros y observadores del Codex a examinar posibles opciones según se indican en la Carta Circular CL 2013/20-FFV<sup>5</sup> (ver párrafos 19-20) para asistir al Comité en el examen de esta cuestión.

---

<sup>6</sup> Aquellos países que ya hayan respondido a la CL 2013/20-FFV no necesitan volver a enviar sus comentarios.

**ANEXO I****PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LA GRANADILLA (*Passiflora ligularis* Juss)****1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

Esta Norma aplica a las variedades comerciales de granadilla obtenidas de *Passiflora ligularis* Juss de la familia *Passifloraceae*, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su preparación 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,
- de apariencia fresca
- 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;
- exentas de grietas.

2.1.1 Las granadillas deberán haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez<sup>1</sup>, de conformidad con los criterios propios 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 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> 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.

### 2.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende las granadillas 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 granadillas 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

La granadilla se puede clasificar por diámetro o número [o peso.]

- (A) Cuando se clasifica por diámetro, el calibre se determina en base al diámetro de la sección ecuatorial del fruto, de acuerdo con el siguiente cuadro:

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

- (B) Cuando se clasifica por conteo, el calibre se determina por el número de frutos por envase.

### 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 o presentaciones, 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>2</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 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 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 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 (*Passiflora ligularis* Juss)" 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>3</sup>

#### 6.2.2 Naturaleza del Producto

Nombre del producto "Granadilla (*Passiflora ligularis* Juss) 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 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).

7.2 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

8.1 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.

---

<sup>2</sup> Para los fines de esta Norma, esto incluye el material reciclado de calidad alimentaria.

<sup>3</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.

8.2 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).

**ANEXO II**  
**LISTA DE PARTICIPANTES**

**ARGENTINE / ARGENTINA**

Codex Alimentarius - Argentina  
Punto focal  
Dirección Nacional de Relaciones Agroalimentarias Internacionales  
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca  
Azopardo 1025 Piso 11 oficina 7  
Buenos Aires  
(+54 11) 4363-6290/4363-6329  
[codex@minagri.gob.ar](mailto:codex@minagri.gob.ar)

**COLOMBIA / COLOMBIE**

Qco. MSc. Ricardo Enrique Munar León  
Profesional de Normalización  
Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación  
Carrera 37 No. 52 – 95  
Bogotá D.C.  
Colombia  
(57) 607 88 88 Extensión 1442  
[rmunar@icontec.org](mailto:rmunar@icontec.org)  
c.c [bolarte@minsalud.gov.co](mailto:bolarte@minsalud.gov.co); [jmunoz@mincit.gov.co](mailto:jmunoz@mincit.gov.co)

**MEXICO / MEXIQUE / MÉXICO**

MVZ Gabriela Alejandra Jiménez Rodríguez  
Dirección General de Fomento a la Agricultura  
Subdirectora de Normas  
Dirección de Cultivos Agroindustriales  
Dirección General de Fomento a la Agricultura  
Municipio Libre 377 Piso 2 ala B, Col. Sta Cruz Atoyac  
Delegación Benito Juárez  
México, D.F  
(55) 38 71 10 00 extensión 34056  
[gjimenez.dgvdt@sagarpa.gob.mx](mailto:gjimenez.dgvdt@sagarpa.gob.mx)

### 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.