



Tema 9 del programa

CX/CAC 11/34/9-Add.1

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

34.º período de sesiones

Ginebra (Suiza), 4 – 9 de julio de 2011

PROPUESTAS DE ELABORACIÓN DE NUEVAS NORMAS Y TEXTOS AFINES Y DE
INTERRUPCIÓN DE TRABAJOS

(Abril - mayo de 2011)

En el **Cuadro 1** figura una lista de propuestas para la elaboración de nuevas normas y textos afines, indicando la referencia del documento de proyecto en el informe correspondiente. En el caso de que el documento de proyecto no figure en el informe correspondiente y se haya finalizado posteriormente, se adjuntará al presente documento. Se invita a la Comisión a que decida en cada caso si se debe o no emprender esta labor, teniendo en cuenta el examen crítico realizado por el Comité Ejecutivo, y cuál de los órganos auxiliares u otro órgano debería realizarla. Se invita a la Comisión a que examine estas propuestas a la luz del *Plan estratégico 2008-2013* así como de los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos y para la creación de órganos auxiliares*.

En el **Cuadro 2** se presenta la lista de las propuestas de interrupción de trabajos. Se invita a la Comisión a que decida si se han de interrumpir o no los trabajos en cada caso.

CUADRO 1 PROPUESTAS DE NUEVOS TRABAJOS

Comité/país responsable	Normas y textos afines	Documento de referencia y de proyecto
Colombia	Norma para la “Panela”	El Comité acordó apoyar a Colombia respecto de la elaboración de una norma para este producto. REP11/LAC párr.135 (véase el Anexo 1)
CCASIA República de Corea	Normal <i>regional</i> para productos a base de alga nori	REP 11/ASIA párr. 144 y REP 11/FFP párr. 176 (véase el Anexo 2)
CCFFP	Criterios/parámetros de rendimiento aplicables a los métodos de detección para la determinación de biotoxinas en la Norma para los moluscos bivalvos vivos y crudos	REP 11/FFP párrs. 119-121 (véase el Anexo 3)
CCFFP	Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros (sección sobre el caviar de esturión)	REP 11/FFP párr. 178 (véase el Anexo 4)
CCFFV	Norma para la granadilla	REP 11/FFV párr. 143 (véase el Anexo 5)

CUADRO 1 PROPUESTAS DE NUEVOS TRABAJOS

Comité/país responsable	Normas y textos afines	Documento de referencia y de proyecto
CCFL	Inclusión de nuevas sustancias en las Directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente	REP11/FL, párr. 101 del Apéndice VI
CCPFV	Norma para determinadas hortalizas congeladas rápidamente	REP11/PF, párrs. 116-117 (véase CX/CAC 11/34/9 Add. 2)
CCPFV	Norma para determinadas frutas en conserva	REP11/PF, párrs. 116-117 (véase CX/CAC 11/34/9 Add. 2)
CCPR	Lista de prioridades para el establecimiento de LMR para plaguicidas	REP11/PR párr. 140 y Apéndice XI

CUADRO 2: PROPUESTAS DE INTERRUPCIÓN DE TRABAJOS

Comité responsable	Normas y textos afines	Referencia
CCFL	Proyecto de enmienda a la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados: Definiciones (Etiquetado de alimentos e ingredientes alimentarios obtenidos por medio de ciertas técnicas de modificación genética o ingeniería genética)	REP11/FL, párr. 122
CCMMP/ CAC	Anteproyecto de Norma para el queso fundido	ALINORM 10/33/11, párrs. 41 y ALINORM 10/33/REP párr. 93 (véase el Anexo 6)

COLOMBIA
PROPUESTA DE UN NUEVO TRABAJO
NORMA DEL CODEX PARA LA “PANELA”

El Comité Nacional del Codex Alimentarius de Colombia agradece la atención de la Comisión del Codex Alimentarius, su Comité Ejecutivo y el Comité del Codex sobre Azúcares, y se complace en presentar el siguiente documento que contiene la propuesta para elaborar una norma Codex sobre la **Panela**, producto edulcorante denominado también como “Chancaca” en Perú, Ecuador y Chile; “Piloncillo” en México y Costa Rica; “Papelón” en Venezuela y algunos países centroamericanos; “Raspadura” en Cuba, Brasil y Bolivia, “azúcares orgánicos demerara y muscovado” en Filipinas e Isla Mauricio y “Jaggery o Gur” en India y el sur de Asia. El nombre que le asigna la FAO, para efectos de su información estadística es “Azúcar no centrifugada”.

1. Objetivo y ámbito de aplicación de la norma.

El objetivo de la elaboración de la norma es contemplar en un documento de cobertura internacional, los requisitos que caracterizan a la **Panela**, así como los estándares que debe cumplir para el consumo humano en sus diferentes tipos de panela (panela en barra o bloques, panela granulada y/o pulverizada, concentrado de panela y panela aromatizada); teniendo en cuenta las particularidades de este derivado de la caña de azúcar y las directrices establecidas por el Codex para los productos de consumo humano.

El ámbito de aplicación de la norma es la **Panela**, la cual, se suministra al consumidor después de pasar por un proceso de elaboración.

Son muchas las denominaciones que tiene este endulzante natural en el mundo. Prácticamente cada país productor tiene una forma diferente de llamar al producto: “panela” en Colombia; “chancaca” en Perú, Ecuador y Chile; “piloncillo” en México y Costa Rica; “papelón” en Venezuela y algunos países centroamericanos; “raspadura” en Cuba, Brasil y Bolivia; “azúcares orgánicos demerara y muscovado” en Filipinas e Isla Mauricio y “jaggery o gur” en India y el sur de Asia.

La panela se obtiene de la caña de azúcar (*saccharum officinarum*) que es una gramínea tropical, emparentada con el sorgo y el maíz, en cuyo tallo se forma y acumula un jugo rico en sacarosa. La panela presenta mayor pureza que el azúcar corriente porque es el resultado exclusivo de la evaporación de los jugos de la caña y de la siguiente cristalización de la sacarosa, sin que se someta a procesos de refinado o centrifugado o a otro proceso químico, por esta razón, la panela es un producto natural que mantiene casi la totalidad de los nutrientes de la caña de azúcar¹.

La panela es un alimento con valores nutricionales destacados. Está compuesta además de carbohidratos por vitaminas, proteínas, grasas, agua y minerales que, como el calcio, el fósforo, el hierro, el sodio, el potasio y el magnesio, son importantes en la alimentación, en particular en la población infantil².

También se le atribuyen propiedades medicinales, por ejemplo, la panela se usa para controlar y aliviar los resfriados y como cicatrizante natural de úlceras periféricas. En India la llaman azúcar medicinal porque sirve para curar la tos, las flemas, la indigestión y el estreñimiento; además, libros antiguos hindúes indican que sirve para purificar la sangre y para prevenir dolores reumáticos y desórdenes de la bilis³.

La panela actualmente se proyecta como un producto promisorio de exportación en el mercado mundial de productos orgánicos, por ser un producto de origen natural. No obstante, la creciente demanda de productos orgánicos en el sector alimenticio, como alternativas para sustituir aquellos en cuyo proceso de elaboración

¹ Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural - Sistema de Inteligencia de Mercados (SIM). “Inteligencia de los Mercados Panela”, Corporación Colombiana Internacional. Bogotá D.C. Colombia, 2005.

² Fondo Nacional de la Panela, FEDEPANELA. Perfil de la Panela. Septiembre del 2004.

³ Sugar India. Jaggery/Whole sugar/Gur/Panela. En <http://www.sugarindia.com/jag.htm>.

se emplean químicos, permiten a la panela como producto derivado del beneficio de la caña, surgir como alternativa de edulcorante natural con valor agregado por su carácter de producto alimenticio y la factibilidad de adecuación de su proceso productivo hacia la agricultura orgánica.

A nivel mundial se evidencia una creciente investigación en productos con alto valor agregado con panela como ingrediente activo o como insumo, tal es el caso de barras energéticas, bebidas, dulces entre otros, así como estudios de productos diferenciados con propiedades organolépticas acentuadas y mejoramiento en la calidad y presentación del producto⁴.

**Análisis comparativo del azúcar y la panela para 1.000 gramos
(Instituto Anboisse Francia)**

	AZUCAR REFINADO	PANELA
SACAROSA	99.6	72 a 78
FRUCTOSA		1.5 a 7
GLUCOSA		1.5 a 7
POTASIO	0.5 a 1.0	10 a 13
CALCIO	0.5 a 5.0	40 a 100
MAGNESIO		70 a 90
FOSFORO		20 a 90
SODIO	0.5 a 0.9	19 a 30
HIERRO	0.5 a 1.0	10 a 13
MANGANESO		0.2 a 0.5
ZINC		0.2 a 0.4
FLUOR		5.3 a 6.0
COBRE		0.1 a 0.9
PROVITAMINA A		2
VITAMINA A		3.8
VITAMINA B1		0.01
VITAMINA B2		0.06
VITAMINA B5		0.01
VITAMINA B6		0.01
VITAMINA C		7
VITAMINA D2		6.5
VITAMINA E		111.3
VITAMINA PP		7
PROTEINAS		280mg
CALORIAS	384	312

Cuadro No. 1. Información nutricional del azúcar refinado y la panela por cada 1.000 gramos

Fuente: Instituto Anboisse de Francia. En La Guarapera. En <http://www.lagarapera.com.co/Analisis.html>

2. Pertinencia y actualidad

Varios miembros del Codex, en el intercambio de productos perecederos o no perecederos, reflejan preocupaciones relativas a la salud y las prácticas equitativas de comercio, traduciéndose en limitaciones o prohibiciones, especialmente cuando el producto no tiene un respaldo normativo avalado por la comunidad internacional. En este sentido, Colombia propone la elaboración de la norma Codex sobre la Panela, teniendo en cuenta que este endulzante sería de gran interés no solo para Colombia, sino también para otros países productores y exportadores como: India, Pakistán, Myanmar, Bangladesh, China, Brasil, Filipinas,

⁴ Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural. “Agenda prospectiva de investigación y desarrollo tecnológico para la cadena productiva de la panela y su agroindustria en Colombia”. Bogotá D.C., 2009.

Guatemala, México, Perú, Kenya, Honduras, Haití, Uganda, Nigeria, Ecuador, Bolivia y Panamá; así mismo, para países importadores como: Alemania, Antillas Holandesas, Aruba, Australia, Canadá, Chile, Costa Rica, Croacia, Emiratos Árabes Unidos, España, Estados Unidos de América, Finlandia, Francia, Irán, Italia, Japón, Malasia, Nepal, Países Bajos, Polonia, Reino Unido, Rusia, República Unida de Tanzania, Somalia, Sudáfrica, Suiza y otros.

Es importante resaltar que la panela es un producto con valor nutricional destacado, con alto índice de consumo en la dieta de una franja importante de la población mundial, producto que debe exhibir unos requisitos mínimos de elaboración para proteger la salud de los consumidores. Dentro de estos se encuentran las prohibiciones relacionadas con la adición de sustancias que alteran las características físicas, químicas y el valor nutricional, como el hidrosulfito de sodio (clarol), los colorantes, las grasas saturadas, la adición de azúcar, jarabe de maíz y otros endulzantes, además de otras sustancias químicas tóxicas con propiedades blanqueadoras⁵; en consecuencia, Colombia considera necesaria la elaboración de dicha norma, para la protección de los consumidores y las buenas prácticas de comercio.

3. Principales cuestiones que se deben tratar

El objetivo de la elaboración consiste esencialmente en:

- Establecer los requisitos mínimos de inocuidad y calidad de la Panela, los cuales se deben cumplir independientemente de los tipos de productos contemplados.
- Definir las categorías en que pueden clasificarse las panelas de acuerdo con las características de apariencia del producto.
- Establecer los requisitos específicos para cada uno de los tipos de panela (panela en barra o bloques, panela granulada y/o pulverizada, concentrado de panela y panela aromatizada), de acuerdo con los criterios consensuados que permitan su ágil intercambio comercial.
- Definir los estándares de tolerancia en cuanto a calidad que se pueden admitir en las panelas contenidas en un envase.
- Establecer las disposiciones relacionadas con contaminantes, higiene, y demás aspectos que deben tenerse en cuenta en la producción y comercialización inocua de un alimento.
- Incluir las disposiciones que se deben tener en cuenta con relación a la homogeneidad del producto envasado y del envase empleado.
- Definir la información que debe llevar el marcado y etiquetado del empaque, de acuerdo con las directrices establecidas por el Codex Alimentarius.

4. Evaluación con respecto a los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos.

a. Volumen de producción y consumo en los diferentes países y volumen y relaciones comerciales entre países.

- *Producción a nivel mundial de la Panela*

Según cifras de la FAO, 25 países en el mundo producen panela. Colombia es el segundo productor después de la India. Para el período 1998–2002, la India concentró el 85 % de la producción mundial, mientras que Colombia cerca del 13 %, sin embargo, hay muchos países que alrededor del mundo producen panela. (FAO. Cálculos Observatorio Agrociencias. Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, Bogotá, Colombia, 2006 (Cuadro 1).

A partir de 2003 la FAO registró la información de panela con la de azúcar dentro de la partida: “Caña de azúcar y cultivos azucareros NC”P, hecho que dificultó a presentación de datos de producción recientes desde esta fuente internacional de información.

⁵ Ministerio de la Protección Social. “Resolución Número 779 de 2006”. Bogotá D.C. Colombia, Marzo de 2006.

CUADRO 1. PANELA: PRODUCCIÓN POR PAÍS (Toneladas)

Puesto	País	1992	2002	Acumulado Producción 1998-2002	Part (%) 1998- 2002	Crecim.(%) 1992-2002
1	India	8 404 000	7 214 000	42 448 000	86,1%	-1,1%
2	Colombia	1 175 650	1 470 000	6 858 840	13,9%	1,9%
3	Pakistán	823	600	2.872	0,0058%	-8,2%
4	Myanmar	183	610	2.486	0,0050%	11,5%
5	Bangladesh	472	298	2.145	0,0043%	-1,3%
6	China	480	400	2.112	0,0043%	-2,1%
7	Brasil	240	210	1.320	0,0027%	1,2%
8	Filipinas	101	127	565	0,0011%	2,1%
9	Guatemala	56	44	228	0,0005%	-2,8%
10	México	51	37	183	0,0004%	-4,6%
11	Perú	25	28	129	0,0003%	0,7%
12	Kenya	25	23	120	0,0002%	-0,6%
13	Honduras	32	21	106	0,0002%	-6,7%
14	Haití	40	21	106	0,0002%	-8,6%
15	Uganda	13	15	75	0,0002%	1,6%
16	Nigeria	24	14	74	0,0002%	-4,8%
	Mundo	9 582 215	8 686 448	49 319 361	100,0%	-0,8%

Fuente: FAO. Cálculos Observatório Agrocadenas. Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural. Bogotá D.C. Colombia. Enero de 2006.

Entre los países con una importancia dinámica de crecimiento de la producción de panela se encuentra Myanmar, país que triplicó su producción al pasar de producir 183 toneladas en 1992 a 610 en el 2002, a una tasa de crecimiento anual de 11,5 %, seguido por Japón, cuyo crecimiento en la producción fue de 9,2 %, y Panamá, a una tasa de 6,1 % anual.

En el 2002 cerca de treinta países produjeron 11 209 269 toneladas de panela. India produjo 7 214 000 toneladas que representan el 64,36 % del total mundial, mientras que Colombia, el segundo productor más importante produjo 1 470 000 toneladas, es decir, el 13,11 % del total. Otros países latinoamericanos que producen panela son Brasil, Guatemala, México, Perú, Ecuador, Bolivia, Honduras. El 93 % de la producción de panela se destinó al consumo directo, el resto se utilizó en piensos, en la elaboración de otros alimentos y en otros usos no especificados⁶.

El principal consumidor de panela en el mundo es India con un consumo de 6 545 500 toneladas en 2003, lo cual corresponde al 65,5 % del total mundial que se encuentra cercano a las 9 997 543 toneladas, seguido por Colombia y Pakistán con 870 000 y 490 000 toneladas respectivamente. (Cálculos Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, Bogotá D.C., Enero de 2006).

- **Importaciones a nivel mundial de Panela**

Según el Servicio Agrícola Extranjero del Departamento de Agricultura de Estados Unidos de América (FAS por su sigla en inglés), entre enero y julio del 2004 este país importó US\$ 231,86 millones (561 815,9 toneladas) de la partida arancelaria 17.01.11.10.00, en la que se incluyen todos los demás azúcares de caña crudos, puros y sólidos no definidos. De este monto el 3,7 % correspondió al producto de origen colombiano

⁶ Base de datos estadísticos de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, FAO. <http://faostat.fao.org/faostat/form?collection=CBD.CropsAndProducts&Domain=CBD&servlet=1&hasbulk=0&version=ext&language=ES>

(21 447,6 toneladas por valor de US\$ 8 578 800). Los principales proveedores de esta partida arancelaria en Estados Unidos de América son República Dominicana (23,13 %) y Brasil (20,67 %).

Para el año 2007, Rusia importó en valor 1 106 millones de dólares, representando cerca del 10 % del total mundial para este año, el cual ascendió a 11 444 millones de dólares. El Reino Unido con 812 millones de dólares, desplazó a Estados Unidos de América que solo registró 677 millones de dólares⁷.

- **Exportaciones a nivel mundial de Panela**

La mejor forma de caracterizar la demanda de panela en el mercado internacional es mediante las cifras de exportaciones que los países productores realizan hacia los diferentes mercados de destino, sin embargo, hay países que, aún siendo productores de panela no tienen una partida arancelaria exclusiva para registrar el comercio de este producto.

Hace algunos años la “Panela, Chancaca o Raspadura”, no tenía una subpartida arancelaria propia a nivel mundial, se clasificaba dentro de la PA 17.01.11 que reunía todos los “azúcares de caña en bruto sin aromatizar ni colorear en estado sólido”. Solo en algunos países productores, este producto tenía su propia sub-partida arancelaria, la 17.01.11.10.00.

Sin embargo, el año anterior, el Comité del Sistema Armonizado de la Organización Mundial de Aduanas (OMA), adoptó una enmienda para la partida 17.01 con el fin de facilitar el comercio internacional de la Panela, disminuir los costos en sus operaciones y agilizar la comparación y el análisis de sus estadísticas. Esta decisión fue avalada, durante la 113.ª/114.ª sesión del Consejo de Cooperación Aduanera realizada el 26 de junio de 2009, en donde fue aprobada por consenso la nueva subpartida arancelaria para la panela dentro del capítulo 17; en este sentido, el capítulo 17 quedó establecido de la siguiente manera: 17.01.13: Azúcar de caña mencionada en la nota 2 sobre la subpartida del presente capítulo – PANELA⁸.

India

Este país es el principal productor a nivel mundial de panela y a su vez el principal exportador. La panela es conocida en este país como “jaggery” y tiene designada la posición arancelaria 17.01.11.10.00.

India exporta panela principalmente hacia sus países vecinos. Entre abril del 2002 y abril del 2003 exportó el producto a Bangladesh (los envíos ascendieron a US\$ 0,83 millones, lo que representó el 42,64 % del valor total exportado en ese año), mientras que a Malasia exportó el 18,59 % del valor total; en ese mismo periodo, exportó a Estados Unidos de América por un valor de US\$ 250 000, lo que representó el 1,33 % del total del valor de sus exportaciones de panela.

Las ventas externas de India han tenido una dinámica positiva entre 2003 y 2007, con un crecimiento compuesto anual del 36,1%, pasando de exportar US\$ 10,9 millones en 2003 a US\$ 37,4 millones en 2007. En volumen, el crecimiento compuesto anual fue del 31,3 %, pasando de 46 413 toneladas métricas en 2003 a 137 948 toneladas métricas en 2007. (Cuadro 2)⁹.

En el año 2006, los principales importadores de Panela “jaggery” fueron Bangladesh que importó cerca de 8 926 000 millones de dólares, seguido por Pakistán con 5 693 000 millones de dólares para 13 181 toneladas.

El Reino Unido fue el mayor importador del mercado europeo para 2006, seguido por EE.UU.

Las ventas externas de India se destinan principalmente al Asia y Medio Oriente, siendo los principales destinos:

⁷ Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural. “Agenda prospectiva de investigación y desarrollo tecnológico para la cadena productiva de la panela y su agroindustria en Colombia”. Bogotá D.C., 2009.

⁸ Ministerio de Comercio Industria y Turismo. Oficina de Comercio Colombiana en Bruselas (Bélgica), 30 de junio de 2009.

⁹ Proexport Colombia. Inteligencia de Mercados para Agroindustria. Marzo, 2009.

IMPORTADORES	2003		2004		2005		2006		2007	
	VALOR	CANTIDAD	VALOR	CANTIDAD	VALOR	CANTIDAD	VALOR	CANTIDAD	VALOR	CANTIDAD
Mauricio	5	21	-	-	-	-	-	-	-	-
Burundi	4	15	-	-	-	-	-	-	-	-
Malawi	1	4	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTAL	10.918	46.413	3.655	12.061	-	-	20.991	60.713	37.425	137.948

*Partida 17.01.11.10 del arancel Indio.

Fuente: Trademap-Cálculos Proexport Col. 06-2009.

Países Latinoamericanos

Estos países destinan sus exportaciones de panela principalmente a Europa, Japón y Estados Unidos de América.

Ecuador

En 2008, Ecuador exportó a Estados Unidos de América 75 toneladas de panela por valor de US\$ 80 000 equivalentes al 22,01 % del total de las exportaciones ecuatorianas de este producto. Hasta el 2003 las exportaciones tenían como principal destino el mercado europeo, en particular Italia, Alemania, España y Francia, sin embargo, las exportaciones hacia EE.UU. a partir del 2003 ascendieron a US\$ 17 060, casi el 30 % de todo lo que exportó Ecuador a este país entre enero y agosto del 2004 (US\$ 61 310)¹⁰.

CUADRO 3. EXPORTACIONES DE PANELA* DE ECUADOR (MILES DE US\$) (TON.), 2004-2008

IMPORTADORES	2005		2006		2007		2008	
	VALOR	CANTIDAD	VALOR	CANTIDAD	VALOR	CANTIDAD	VALOR	CANTIDAD
Italia	293	268	273	250	482	397	363	292
España	152	118	165	186	248	206	237	189
Alemania	88	127	42	61	158	166	95	91
Países Bajos (Holanda)	-	-	-	-	70	80	73	80
Francia	24	24	49	39	38	21	55	36
Estados Unidos de América	9	40	1	0	10	13	38	75
Colombia	1	0	-	-	33	111	-	-
Egipto	2	1	-	-	-	-	-	-
TOTAL	569	578	530	536	1 039	994	861	763

*Partida 17.01.11.10.00 del arancel ecuatoriano.

Fuente: Trademap-Cálculos Proexport Col. 06-2009¹¹.

Principales destinos en 2008:

- **Italia:** destino del 42,1 % de las exportaciones ecuatorianas de panela en 2008, con US\$ 363,1 mil y 291,9 toneladas métricas.
- **España:** las ventas externas a este país alcanzaron US\$ 236,8 mil (participación del 27,5 %) y 189 toneladas métricas (participación 24,8 %).

¹⁰ Corporación Colombia Internacional, Sistema de Inteligencia de Mercados – SIM. Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural. Bogotá D.C., Colombia.

http://www.cci.org.co/cci/cci_x/Sim/Perfil%20de%20Productos/perfil%20producto%2026.pdf

¹¹ PROEXPORT COLOMBIA. Inteligencia de Mercados para Agroindustria. Junio, 2009.

- **Alemania:** tercer destino de las exportaciones ecuatorianas con una participación del 11,1 %, resultado de ventas externas a este país por US\$ 95,5 mil y 91 toneladas métricas (participación 11,9 %).

Bolivia

Sus ventas externas de panela alcanzaron en 2009 US\$ 639 mil, un crecimiento del 41,6 % frente al 2007, año en que el valor exportado fue US\$438 mil. En volumen, sus exportaciones fueron 606 toneladas métricas en 2007 y 823 toneladas métricas en 2008. (Cuadro 4).

Sus destinos en 2008 fueron:

- **Japón:** este país concentró el 90,4% de las exportaciones bolivianas de panela con US\$ 575 y 748 toneladas.
- **Finlandia:** el restante 9,6% de las exportaciones tuvo como destino este país, siendo su valor US\$ 59 mil, en volumen el valor vendido a este país fue de 70 toneladas métricas.

TABLA 4. EXPORTACIONES DE PANELA* DE BOLIVIA (MILES DE US\$) (TON.), 2005-2009

IMPORTADORES	2005		2006		2007		2008		2009	
	VALOR	CANTIDAD	VALOR	CANTIDAD	VALOR	CANTIDAD	VALOR	CANTIDAD	VALOR	CANTIDAD
Japón	798	1 450	686	1 096	414	566	575	748	776	1 037
Finlandia	25	49	40	72	21	37	59	70	50	57
Francia	-	-	-	-	3	3	5	5	-	-
Estados Unidos de América	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-
TOTAL	823	1 499	727	1 169	438	606	639	823	826	1 094

*Partida 17.01.11.10.00 del arancel boliviano.

Fuente: Trademap-Cálculos Proexport Col. 06-2009.¹²

Perú

Las exportaciones peruanas de panela presentaron un crecimiento del 10,9 % entre 2007 y 2008, pasando de US\$ 633 mil en 2007 a US\$ 702 mil. En volumen, se mantuvo estable en 620 toneladas métricas¹³.

Sus principales destinos en 2008 fueron:

- **Italia:** principal destino de las exportaciones peruanas de panela con una participación del 67 % sobre el total de las ventas externas siendo estas US\$ 470 mil. En volumen, la participación fue del 66,3 % con 411 toneladas métricas.
- **Francia:** el 23,1 % de las ventas externas tuvo como destino este país, con US\$ 162 mil y 124 toneladas métricas.

¹² PROEXPORT COLOMBIA. Inteligencia de Mercados para Agroindustria. Junio, 2009.

¹³ PROEXPORT COLOMBIA. Inteligencia de Mercados para Agroindustria. Marzo, 2009.

CUADRO 5. EXPORTACIONES DE PANELA* DE PERÚ (MILES DE US\$) (TON.), 2005-2009.

IMPORTADORES	2005		2006		2007		2008		2009	
	VALOR	CANTIDAD	VALOR	CANTIDAD	VALOR	CANTIDAD	VALOR	CANTIDAD	VALOR	CANTIDAD
Italia	264	269	326	336	346	348	470	411	1 167	915
Francia	108	159	152	220	252	230	162	124	283	200
Croacia	-	-	-	-	13	20	38	56	99	131
Canadá	-	-	-	-	-	-	-	-	47	31
Países Bajos (Holanda)	12	18	-	-	-	-	-	-	39	30
Australia	-	-	-	-	-	-	-	-	4	2
Estados Unidos de América	1	1	3	2	4	3	2	1	1	0
Finlandia	-	-	-	-	-	-	30	28	-	-
España	7	5	-	-	18	21	-	-	-	-
Alemania	-	-	3	2	-	-	-	-	-	-
TOTAL	392	452	484	560	633	622	702	620	1 640	1 310

*Partida 17.01.11.10.00 del arancel peruano.

Fuente: Trademap-Cálculos Proexport Col. 06-2009.

Colombia

En el período comprendido entre enero y noviembre de 2008, las exportaciones colombianas de panela alcanzaron un valor de US\$ 2,6 millones (Cuadro 6), 12,8 % más que en el mismo período de 2007, cuando las ventas externas fueron US\$ 2,3 millones. En volumen, las exportaciones en los primeros 11 meses del año 2008 fueron 2 108 toneladas métricas, 1,4 % más que en los mismos meses de 2007¹⁴.

En 2007 el principal importador de panela colombiana, fue Estados Unidos de América, registrando un valor de 1 935 millones de dólares, seguido por España con 430 000 dólares.

Principales destinos en el período enero-noviembre de 2008:

- **Estados Unidos de América:** el 71,2 % de las exportaciones colombianas de panela tuvieron como destino este país, siendo el valor exportado US\$ 1,9 millones, 1 533 toneladas métricas. El precio implícito al que se vendió en promedio fue US\$ 1 242 por tonelada métrica.
- **España:** segundo destino de la panela colombiana con un valor exportado a este país de US\$ 524,1 mil (participación 19,8 %) y 420 toneladas métricas. El precio implícito promedio fue US\$ 1 249 por tonelada métrica.
- **Canadá:** las ventas externas hacia este país fueron US\$ 90,8 mil, lo que representa el 3,4 % de las exportaciones de panela. En volumen, alcanzaron 55 toneladas. El precio implícito al que se negoció en promedio con Canadá fue US\$ 1 651 por tonelada

¹⁴ PROEXPORT COLOMBIA. Inteligencia de Mercados para Agroindustria. Junio, 2009.

CUADRO 6. DESTINOS EXPORTACIONES COLOMBIANAS DE PANELA (enero-noviembre 2008)

PAÍS/ TERRITORIO	US\$ MILES	TONELADAS	PRECIO IMPLICITO US\$/TON
Estados Unidos	1 903,7	1 533	1 242
España	524,1	420	1 249
Canadá	90,8	55	1 651
Australia	34,8	26	1 335
Sudáfrica	26,8	14	1 870
Italia	25,1	23	1 083
Reino Unido	23,2	15	1 564
Aruba	8,3	14	613
Chile	4,5	3	1 415
Reunión	2,1	1	1 604
Antillas Holandesas	1,7	2	1 094
Suiza	0,9	1	1 285
Japón	0,7	0	2 129
No Declarados	0,5	1	598
Francia	0,2	0	2 149
Costa Rica	0,1	0	2 415
Polonia	0,0	0	2 203
TOTAL	2 647,5	2 108	1 500

Fuente: DANE-Cálculos Proexport Col. 2008.

Un balance total de las exportaciones mundiales muestra un comportamiento fluctuante, manteniéndose por encima de los 2 millones de dólares en valor exportado, teniendo en 2007 un valor total de 2,86 millones de dólares. En términos de cantidades, Estados Unidos de América sigue siendo el mayor importador, con 1.605,55 toneladas en 2007, seguido por España con 382,48 toneladas y Canadá con 92,51 toneladas¹⁵.

El análisis de la información del comercio mundial de Panela, refleja la necesidad para la comunidad internacional de establecer una norma para este producto.

b. Diversidad de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional

Es necesario elaborar la norma sobre Panela, con el propósito de eliminar cualquier obstáculo al comercio internacional y como medio para proteger la salud de los consumidores y evitar prácticas fraudulentas.

Los países han desarrollado su legislación en cuanto a los azúcares y endulzantes, con miras a proteger sus derechos legítimos reconocidos a través de la OMC, dentro de los cuales se encuentra la protección contra los riesgos fitosanitarios ocasionados por el ingreso de plagas o enfermedades foráneas que pueden ser introducidas en los territorios, y también hacia el control de residuos de plaguicidas y otros contaminantes que pueden afectar la salud de los consumidores.

Desde este punto de vista, la existencia de una norma internacional de Panela armonizará las legislaciones, teniendo en cuenta que en ella se contemplan consideraciones sobre la presencia de contaminantes y la aplicación de prácticas higiénicas para asegurar la inocuidad de los alimentos.

Los requisitos técnicos y sanitarios para exportación de panela se encuentran ya reglamentados en varios países del mundo:

¹⁵ Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural. “Agenda prospectiva de investigación y desarrollo tecnológico para la cadena productiva de la panela y su agroindustria en Colombia”. Bogotá D.C, 2009.

En Colombia los productores deben cumplir con el Reglamento Técnico amparado con la Resolución N.º 779 del 17 de marzo del 2006 expedida por el Ministerio de la Protección Social, sobre requisitos sanitarios, reglamento que también deben seguir los trapiches (nombre común dado en Colombia a los sitios donde se elabora la panela) en los que comprenden las comercializadoras que venden panela al interior o al exterior. La mencionada reglamentación establece que la panela debe provenir de trapiches y de centrales de acopio de mieles vírgenes procedentes también de trapiches que cumplan las Buenas Prácticas de Manufactura, las cuales deben estar certificadas por una autoridad calificada¹⁶.

En Perú existe la Resolución Ministerial del 12 de agosto de 1947, en la cual se ratifican las prohibiciones para emplear azúcar en la fabricación de chancaca, alcoholes, aguardientes, vinos, etc.

En México a través de la Ley General de Salud, se establece el Acuerdo 141 mediante el cual se determinan los establecimientos de elaboración de piloncillo o panela sujetos a aviso de funcionamiento.

De otra parte, existen consideraciones que afectan o pueden afectar el comercio internacional de la panela y son los aspectos relacionados con la definición de requisitos y tolerancias asociadas con la calidad del producto. Al no existir una norma internacional queda a libre elección de los países compradores, el establecimiento de criterios de calidad y de tolerancias, lo cual puede conducir a la aplicación de prácticas comerciales inequitativas.

Una norma internacional a través de la definición de requisitos, tipos de panela o tolerancias en el contenido del envase, fijaría parámetros que eviten la proliferación de regulaciones y constituiría criterios básicos de referencia para establecer acuerdos comerciales en favor de un intercambio apropiado entre los países.

c. Mercado internacional o regional potencial

El comercio de panela a nivel mundial ha tenido un gran desarrollo, se puede apreciar una destacada participación de *Estados Unidos* de América y *Canadá* en las importaciones, sin embargo el *mercado europeo*, en particular *Italia*, *Alemania*, *España* y *Francia* se han convertido en el destino de exportación más importante para los países productores, así como, el mercado asiático, en el cual, se destacan algunos países como Emiratos Árabes Unidos, Irán, Bangladesh, Malasia, Corea del Sur, Japón, entre otros.

En las tablas 1 a 6, se indica una parte de las estadísticas relacionadas con el comercio internacional de la panela, la información allí consignada, demuestra que en los últimos años, se ha incrementado el volumen de comercialización de la panela con algunos países, e inclusive se ha iniciado la comercialización con países con los que antes no se comercializaba. De otra parte, existen países en los cuales la comercialización ha sido intermitente a través de los años, lo cual se podría fortalecer en el futuro con la adopción de una norma internacional a partir de la cual se fomente el comercio de este endulzante.

Respecto a la estacionalidad de la oferta, la Panela se comercializa en el mercado internacional durante todo el año. Entre los principales países productores de Panela, en su orden de importancia se encuentran India, Colombia, Pakistán, Myanmar, Bangladesh, China, Brasil, Filipinas, Guatemala, México, Perú, Kenya, Honduras, Haití, Uganda y Nigeria.

Aunque India se caracteriza por ser líder en el mercado mundial de la panela, con un claro enfoque a la mejora de la competitividad en sus políticas para exportación y a la vanguardia de la investigación básica y aplicada, el mejor entorno organizacional e institucional corresponde a Filipinas e Islas Mauricio.

Filipinas ha identificado al azúcar muscovado¹⁷-(panela) como un producto que apuesta en su Plan de Desarrollo de las Exportaciones de Filipinas 2005-2010, en razón de la creciente demanda de este producto

¹⁶ Ministerio de la Protección Social. Republica de Colombia. Resolución número 779 del 17 de marzo del 2006. Título III, Capítulo I, Artículo 15. Exportación de Panela, Registro Sanitario y Vigilancia Sanitaria. En http://www.invima.gov.co/Invima///normatividad/docs_alimentos/resolucion_779_de_2006.htm

¹⁷ La panela es uno de los productos edulcorantes y alimenticios producida en países como India, Brasil, Perú, Ecuador, Filipinas, entre otros, la cual, ha iniciado a nivel comercial su posicionamiento en el mercado de los edulcorantes con presentaciones pulverizadas, como el caso del “azúcar muscovado”, “el azúcar demerara” y “el azúcar integral”.

en la Unión Europea y Japón. Posee instituciones que promueven estándares de calidad y la creación de programas para el mejoramiento productivo, además cuenta con grandes asociaciones, apoyadas por entes estatales, que comercializan el producto en los mercados de la Unión Europea y Asia. Por su parte, Isla Mauricio tiene una producción destinada casi en su totalidad a la exportación hacia la Unión Europea¹⁸.

Según un estudio realizado en 2009 por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural de la República de Colombia, y el Grupo de Investigación y Desarrollo en Gestión, Productividad y Competitividad “BioGestión” de la Universidad Nacional de Colombia denominado “Agenda prospectiva de investigación y desarrollo tecnológico para la cadena productiva de la panela y su agroindustria en Colombia”, se identificaron algunos países potenciales para la exportación de panela, como se observa en la Cuadro 7.

CUADRO 7. PAÍSES POTENCIALES PARA LA EXPORTACIÓN DE PANELA

TIPO DE PANELA	PAIS O GRUPO ECONÓMICO POTENCIAL
Panela en Bloque	USA, UK, UE, Rusia y Canadá (57 actores).
Panela Pulverizada	USA, China, Japón, UK, Rusia, Ecuador, Venezuela, UE y Canadá (57 actores).
Panela Saborizada	Rusia, Venezuela, Ecuador, Venezuela, UE y Canadá. USA, UK Y UE (57 actores).
Bebidas Saborizantes	USA, Canadá, UK, Rusia y UE (5 actores).

Fuente: Grupo Biogestión. Universidad Nacional de Colombia. 2008.

De acuerdo con el mercado potencial, la tendencia que se percibe es un aumento en el volumen total de exportación, sin embargo, es importante resaltar que para mantener e incrementar esta tendencia es imprescindible contar con herramientas como la Norma Internacional de Panela que refleje la seriedad y compromiso con los que los países productores ofrecen las panelas que cumplen con criterios de inocuidad y calidad reconocidos internacionalmente.

d) Viabilidad de la normalización del producto

La elaboración de la norma requiere esencialmente la definición de la Panela, lo cual implica indicar su clasificación por categorías de calidad y el establecimiento de los requisitos mínimos de inocuidad del producto, los cuales deben cumplirse independientemente de las categorías contempladas en la norma.

Considerando la preocupación de cada país por establecer medidas para prevenir el ingreso de plagas y enfermedades, así como de materiales contaminantes, la norma contemplará y hará referencia a los documentos generales que en este sentido ha elaborado el Codex Alimentarius o los que se expida antes de la aprobación del documento.

Desde el punto de vista del consumidor es muy importante que la norma proporcione la información que necesita y que se debe encontrar en el mercado del envase. Esto además permitirá realizar la trazabilidad del endulzante envasado.

Además de los anteriores aspectos, la norma requiere la clasificación por tipos de panela de acuerdo a las características de apariencia del producto, lo cual permitirá unificar los criterios que actualmente consideran los países para su comercialización. La norma establecerá también los requisitos específicos para cada uno de los tipos en que se puede clasificar la panela (panela en barra o bloques, panela granulada y/o pulverizada, concentrado de panela y panela aromatizada), hecho que facilitará la comercialización del producto y constituirán parámetros de referencia tanto para productores como para compradores.

¹⁸ Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural. “Agenda prospectiva de investigación y desarrollo tecnológico para la cadena productiva de la panela y su agroindustria en Colombia”. Bogotá D.C, 2009.

e) Regulación de las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y al comercio en las normas generales existentes o propuestas

Considerando los productos definidos en las normas elaboradas por el Codex Alimentarius y las normas que se encuentran en proceso de elaboración, ninguna de ellas cubre la Panela. De otra parte, los azúcares contemplados en dichas normas corresponden a variedades con características y requisitos particulares que no permiten incluir en ellas a la Panela.

Lo anterior justifica la elaboración de la norma de Panela para proporcionar un documento nuevo para el comercio internacional con la información específica para este producto.

f) Número de productos que requerirían normas separadas si se trata de productos sin elaborar, semielaborados o elaborados

Por tratarse de un producto para consumo humano, la Panela objeto de la norma, corresponden a un producto elaborado, y las actividades a las cuales se somete corresponden a un proceso específico que consiste en un molido de la caña, separación de impurezas, extracción del jugo, clarificación o limpieza, descachase, concentración del jugo, punteo, batido y finalmente el envasado¹⁹.

Teniendo en cuenta que existen varios tipos de panela de acuerdo a las características de apariencia del producto (panela en barra o bloques, panela granulada y/o pulverizada, concentrado de panela y panela aromatizada), la norma que se propone elaborar cubre aquellas que se comercializan internacionalmente. Por esta razón no se requiere la elaboración de normas separadas para cada tipo de panela existente en el mercado.

g) Trabajos ya emprendidos por otras organizaciones en este campo o propuestos por el(los) organismo(s) intergubernamental(es) pertinente(s)

La elaboración de normas sobre la Panela, ha sido emprendida a nivel nacional por los países productores de este producto y son estos trabajos también los que se tomarán como referencia para la elaboración de la propuesta de norma Codex.

Debido a esta circunstancia, la norma Codex permitirá unificar en un sólo documento los requisitos de inocuidad y calidad, reduciendo de esta forma las diferencias que se presentan entre los países con relación a la definición de criterios indispensables para la comercialización segura de este producto.

5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

La elaboración de la norma de Panela responde al objetivo estratégico del Codex encaminado a promover la máxima aplicación de las normas con miras a la reglamentación interna de los países y para facilitar el comercio internacional. Así mismo la adopción de este tipo de normas permite reducir los riesgos generados por la transmisión de agentes que tienen una incidencia negativa sobre la salud del consumidor y el medio ambiente.

Numerosos países, entre exportadores e importadores hacen parte del intercambio mundial de este producto, por lo tanto, se requiere con urgencia una norma apropiada, que unifique criterios sobre la Panela y que cumpla con los objetivos de proteger la salud de los consumidores y facilitar unas prácticas justas en el comercio de alimentos.

6. Información sobre la relación entre la propuesta y los documentos existentes del Codex

La propuesta de elaboración de la norma de Panela se enmarca dentro de los trabajos del Comité del Codex sobre Azúcares.

¹⁹ ESPIRITU C., Christopher Markus. Revista de la Estación Experimental Agraria El Porvenir – Tarapoto. Año 2, N.º 3 – Marzo 2005.

7. Identificación de la disponibilidad de expertos consejeros científicos en caso de necesidad

Para la elaboración del proyecto de norma Codex, se ha tomado como referencia la información generada por el grupo de investigación que a nivel nacional trabaja en la caracterización y desarrollo tecnológico de la cadena productiva de la panela y su agroindustria en Colombia (Inteligencia de Mercados para Agroindustria de PROEXPORT, Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural de Colombia y el Grupo de Investigación y Desarrollo en Gestión, Productividad y Competitividad “BioGestión” de la Universidad Nacional de Colombia). Por lo tanto en caso de requerir información adicional a la presentada en el proyecto, se tiene la posibilidad de consultar a este grupo de expertos.

8. Identificación de toda necesidad de contribuciones técnicas a la norma procedentes de organizaciones exteriores a fin de que se puedan programar estas contribuciones

Ninguna.

9. Calendario propuesto para la realización de los nuevos trabajos, comprendida la fecha de su inicio, la fecha propuesta para la adopción en el trámite 5 y la fecha propuesta para la adopción por parte de la Comisión

TRÁMITE	FECHA
Distribución de una propuesta elaborada por un grupo de trabajo en el trámite 3.	Después de la adopción del nuevo trabajo por la CAC: 2011
Fecha propuesta para adopción en el trámite 5	2012
Aprobación por parte de la Comisión	2013

DOCUMENTO DE PROYECTO PARA UN NUEVO TRABAJO SOBRE UNA NORMA PARA PRODUCTOS A BASE DE ALGA NORI

(Preparado por la República de Corea)

Antecedentes

En la 17.^a reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para Asia (CCASIA) se propuso el nuevo trabajo sobre la elaboración de una norma regional para los productos a base de alga nori. Muchas delegaciones apoyaron la propuesta; pero luego se sugirió que tal vez sería más apropiado elaborar una norma mundial para estos productos, considerando que los productos a base de alga nori se comercializaban también fuera de la región de Asia. El CCASIA convino en que se elaborara una norma mundial para productos a base de alga nori, habida cuenta de que se exportaba una cantidad considerable de tales productos fuera de la región, y recomendó a la República de Corea que presentara la propuesta de nuevo trabajo al Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP) en su 31.^a reunión para su examen. El CCASIA convino además en que, en el caso de que la propuesta de nuevo trabajo no fuera respaldada por el CCFFP, la República de Corea remitiría una propuesta de nuevo trabajo sobre la elaboración de una norma regional para productos a base de alga nori a la Comisión en su próximo período de sesiones (REP 11/ASIA párr. 144).

En la 31.^a reunión del CCFFP, la delegación de la República de Corea presentó el documento sobre la elaboración de una norma mundial para los productos a base de alga nori. El Comité tomó nota de que sería quizás necesario modificar el mandato del Comité para que se ocupara de los productos a base de alga nori, ya que en el mandato vigente no se incluía dicho producto. Algunas delegaciones opinaron que, debido a la carga de trabajo del Comité y al hecho de que no parecía haber ningún claro riesgo de inocuidad alimentaria relacionado con el producto, el Comité no debería proceder con un nuevo trabajo sobre los productos a base de alga nori, mientras que otras delegaciones apoyaron la propuesta de iniciar un nuevo trabajo sobre dichos productos. Tras intercambiar diversos puntos de vista sobre esta cuestión, el Comité tomó nota de que era prematuro examinar una norma mundial para productos a base de alga nori, por lo que convino en no comenzar el nuevo trabajo en esta fase, pero en alentar al CCASIA a que elaborara una norma regional para productos a base de alga nori (REP 11/FFP párr. 176).

De acuerdo con las conclusiones de la 17.^a reunión del CCASIA y la 31.^a reunión del CCFFP, la República de Corea desearía presentar una propuesta de nuevo trabajo sobre la elaboración de una norma regional para productos a base de alga nori a la Comisión en su siguiente período de sesiones.

A continuación se presenta el proyecto de documento que justifica la elaboración de esta norma.

1. Finalidad y ámbito de aplicación de la norma

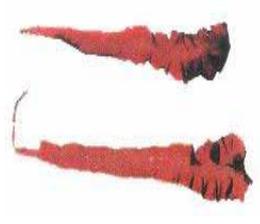
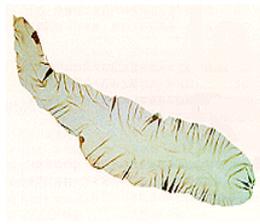
La norma tiene por objeto proporcionar la información necesaria para asegurar unos productos a base de alga nori inocuos y de elevada calidad. Los productos se destinan al consumo directo o a ulterior elaboración de conformidad con el objetivo del Codex de proteger la salud de los consumidores y garantizar prácticas leales en el comercio de alimentos. La norma se aplicará a los siguientes productos a base de alga nori: algas desecadas, algas tostadas y algas condimentadas.

2. Pertinencia y oportunidad

Los productos a base de alga nori se denominan con diversos términos, tales como algas marinas comestibles, algas rojas comestibles, etc. Los tipos de los productos son diferentes en cada país y hay muchos factores de calidad importantes, que afectan directamente a la calidad y la inocuidad de los productos. Además, la mayoría de los países no disponen todavía de normas pertinentes para estos productos, y aun cuando dispongan, las normas varían entre los países. Esta situación origina una gran confusión y representa un obstáculo al comercio internacional. Por consiguiente, se requiere un consenso internacional para elaborar una norma mundial para productos a base de alga nori.

El tamaño del alga nori en forma de folio de papel es uno de los factores de calidad importantes que se han de examinar, ya que ello afecta directamente al tamaño de las láminas de alga nori tostadas y condimentadas, teniendo en cuenta los procesos completos de fabricación de productos a base de alga nori. En consecuencia, estableciendo un criterio internacional para el tamaño de las algas desecadas se proporcionarán a los productores los medios para una mayor productividad, al asegurar la uniformidad del producto y se ayudará a los consumidores a comprar productos a base de alga nori fiables en forma más conveniente.

El contenido de humedad de los productos a base de alga nori es otro de los factores de calidad importantes. En general, la mayoría de los productos a base de alga nori tienden a absorber la humedad ambiental, lo cual es una de las principales causas de deterioro de la calidad del producto. Además, otros factores de calidad, como la tolerancia de poros, las sustancias extrañas y el índice de acidez y de peróxido también inciden en la calidad e inocuidad de los productos.

<i>Porphyra tenera</i>	<i>Porphyra yezoensis</i>	<i>Porphyra haitanensis</i>
		
<i>Porphyra seriata</i>	<i>Porphyra pseudolinearis</i>	<i>Porphyra dentata</i>
		

Por consiguiente, se debería establecer una norma mundial apropiada que aborde varias cuestiones, tales como la definición, la denominación y los factores de calidad adecuados, con miras a proporcionar a los consumidores productos a base de algas nori de alta calidad al tiempo que se protege la salud de los mismos y se aseguran prácticas equitativas en el comercio.

Figura 1 Algas rojas del género *Porphyra*

Artículo	Tipos de productos	Diferentes tipos de consumo
Alga nori desecada		
Alga nori tostada		



Figura 2 Tipos de productos y de consumo

3. Principales cuestiones que deberán tratarse

Con objeto de facilitar el comercio internacional, en esta norma se abordan cuestiones relativas a la calidad e inocuidad en función de las características de los productos de la manera siguiente:

Las principales cuestiones que se deben tratar serían:

- la denominación, definición y clasificación de los tipos de productos;
- la composición esencial y los factores de calidad, así como los criterios en los que estos se basan;
- el envasado, la conservación y el etiquetado;
- los métodos de análisis aplicables a cada factor de calidad.

4. Evaluación a la luz de los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos*

a) Volumen de producción y consumo en los diferentes países y volumen y relaciones comerciales entre países.

La producción mundial de alga nori cruda en 2008 fue de 1 376 820 toneladas, que al convertirla en alga desecada²⁰, equivale aproximadamente a 142 764 toneladas. Los principales productores son China, Japón y Corea, y la producción de cada país representa el 59 %, 25 % y el 16 % del total, respectivamente. Por lo que respecta al comercio, sin embargo, Corea fue el mayor exportador de productos a base de alga nori en 2009.

El volumen mundial del comercio de productos a base de alga nori se valoró en 173 millones de USD, lo que supone un aumento de 22,4 % y 38,3 % de alga nori desecada y alga nori condimentada respectivamente desde 2005. El volumen producido por los principales productores, como China, Japón y República de Corea, ha aumentado de forma constante en los últimos cinco años (véase el Cuadro 1).

Corea exporta alga nori desecada a unos 50 países y alga nori condimentada a más de 70 países, e importa cada tipo de producto de unos diez países. Los principales interlocutores comerciales son China, Japón, Singapur y Tailandia en Asia; Estados Unidos de América y Canadá en América del Norte; Brasil y Paraguay en América Latina; Reino Unido, Alemania, Francia, Países Bajos y Rusia en Europa, y Nueva Zelanda y Australia en Oceanía (véase el Cuadro 2).

²⁰ Normalmente, las algas nori desecadas se producen en “fajos” de 100 láminas, de tamaño 210mm x 190mm. El peso medio de un fajo de alga nori desecada es de 250g, para el que se precisan 2,411 kg de alga cruda. La fórmula para convertir el peso de alga nori cruda (ANC) en el de alga nori desecada (AND) es: “alga cruda (ANC, kg)/2,411 x 0,25 = alga nori desecada (AND, kg).”

Cuadro 1 Volumen exportado por los principales productores (1 000 USD)

Artículo	País	2005	2006	2007	2008	2009
Nori desecada*	Corea	16 021	24 803	20 569	26 334	23 605
	China	23 702	19 593	28 774	23 534	25 446
	Japón	3 158	1 990	2 509	6 040	3 424
	Total parcial	42 881	46 386	51 852	55 908	52 475
Nori condimentada	Corea	35 900	34 429	37 351	47 619	56 970
	China	42 088	41 924	51 071	53 856	52 426
	Japón	9 087	9 767	13 033	12 528	10 998
	Total parcial	87 075	86 120	101 455	114 003	120 394
Total		129 956	132 506	153 307	169 911	172 869

* El volumen de alga nori desecada incluye el de alga tostada.

Fuente: La Asociación de Comercio Internacional de Corea

Cuadro 2 Volumen de productos a base de algas nori comercializados por Corea en 2009 (toneladas, 1 000 USD)

	Nori desecada*			Nori condimentada		
	País	Cantidad	Valor estimado	País	Cantidad	Valor
E X P O R C S	Tailandia	726	9 532	Japón	776	19 825
	Japón	261	5 050	EE.UU.	3 522	16 255
	EE.UU.	528	3 002	China	312	6 423
	(Taiwán)	221	2 572	Canadá	630	2 695
	China	106	846	Rusia	97	1 653
	Indonesia	79	417	(Hong Kong)	125	1 627
	Canadá	89	343	Australia	281	1 586
	Rusia	11	258	(Taiwán)	101	1 262
	Australia	33	198	Francia	177	779
	Singapur	11	188	Singapur	192	717
	Francia	15	79	Brasil	65	513
	Paraguay	9	75	Nueva Zelanda	171	432
	Brasil	3	66	Reino Unido	124	406
	Reino Unido	28	53	Alemania	31	199
	Países Bajos	24	51	UAE	37	160
	Otros	127	875	Otros	296	2 437
Total	2 271	23 605	Total	6 937	56 969	
I M P O R C S	China	54	446	Japón	3	78
	Japón	-	3	China	-	8
	Otros	1	4	Otros	-	-
	Total	55	453	Total	4	87

* El volumen de alga nori desecada incluye el de alga tostada.

Fuente: La Asociación de Comercio Internacional de Corea

b) Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional

El alga nori es uno de los productos a base de algas marinas comestibles más consumidos. Se elabora de distintas maneras y se distribuye por todo el mundo.

Pese a que el volumen del comercio internacional de productos a base de alga nori esté aumentando, la mayoría de los países carece de una legislación adecuada para ellos. Si bien algunos países disponen de normas para las algas marinas, estas quedan recogidas en una única norma, sin detallar las características específicas de cada producto de alga marina.

Varios productos a base de alga nori se comercializan en el mercado internacional con la denominación de algas marinas. Sin embargo, este término incluye todos los tipos de algas: verdes, marrones y rojas. Así pues, cuando los productos a base de alga nori se distribuyen con la denominación de alga marina, se podría confundir fácilmente con otros productos a base de algas marinas distintos del alga nori. De hecho, otros productos que se distribuyen en el mercado ocasionalmente como “productos a base de alga nori”, se elaboran a partir de otras algas o se integran con tales algas. Resulta difícil, en consecuencia, distinguir los productos a base de alga nori de otros productos a base de algas marinas que se distribuyen con la misma denominación de “alga marina”.

Además, factores de calidad tales como el tamaño, la tolerancia de poros, las sustancias extrañas, el contenido de humedad y el *índice de acidez y de peróxido* inciden directamente en la calidad e inocuidad de los productos a base de alga nori. Con todo, la mayoría de los países carece de criterios adecuados para estos productos, lo que muy probablemente constituirá un obstáculo técnico al comercio de los mismos.

A este respecto, la ausencia de criterios internacionales para establecer una definición, una denominación y unos factores de calidad adecuados puede constituir un gran obstáculo para el crecimiento del comercio de alga nori.

c) Mercado internacional o regional potencial

Los productos a base de alga nori son una de las guarniciones principales en los países asiáticos, donde el alimento básico es el arroz. El alga nori desecada o tostada se utiliza como principal ingrediente del *gimbap* (*sushi* en japonés), un rollito de alga nori relleno de arroz cocido y otros ingredientes y también como aperitivo.

El alga nori es rica en aminoácidos esenciales como la metionina, la treonina y el triptófano, y contiene cantidades elevadas de minerales como fósforo, magnesio, sodio y calcio. El cuerpo humano digiere fácilmente la proteína del alga nori, por ello su consumo resulta beneficioso para todas las edades. Además, el porfirano, un componente particular del alga nori, ayuda a descomponer la grasa y a reducir el nivel de colesterol.

De ahí que el alga nori se haya considerado tradicionalmente un alimento saludable, opinión cada vez más compartida por los habitantes de otros continentes distintos de Asia, como América y Europa.

En la Figura 3 se muestra el crecimiento constante del volumen del comercio mundial de alga nori desecada y condimentada durante los últimos cinco años. Por otra parte, interlocutores comerciales de Corea y Japón han ampliado cada vez más el mercado, pasando de los países asiáticos a América del Norte, Central y del Sur, Europa, Oceanía y África, de forma que el volumen de productos exportados ha ido aumentando año tras año (véanse las figuras 4 y 5).

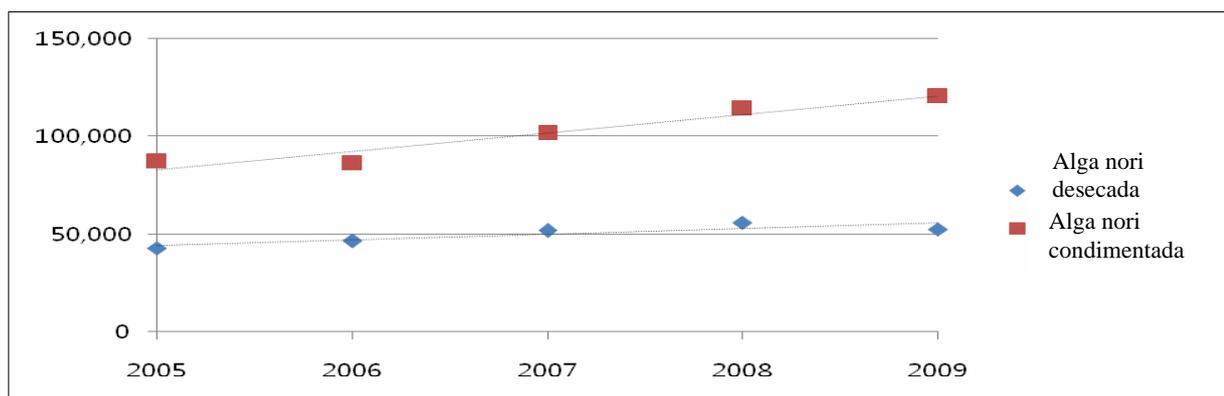
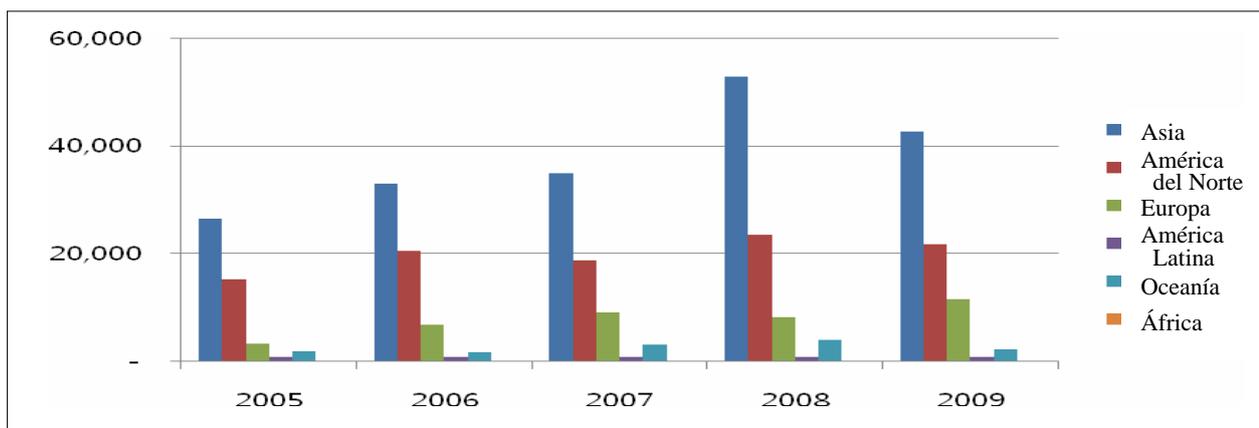


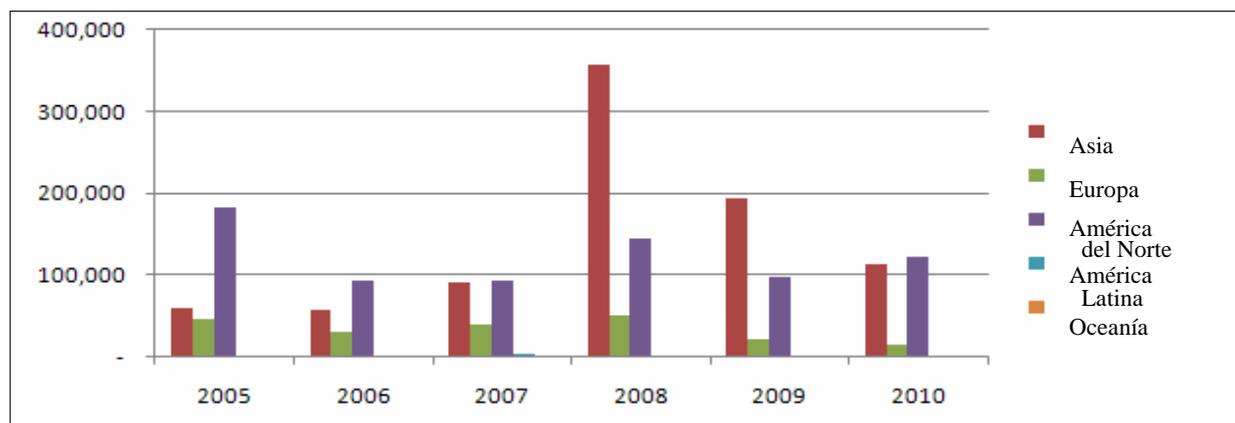
Figura 3 Volumen del comercio mundial de productos a base de alga nori (1 000 USD)

* El volumen de alga nori desecada incluye el de alga tostada

Fuente: La Asociación de Comercio Internacional de Corea

**Figure 4 Exportaciones de productos a base de alga nori realizadas por Corea, por continente (1 000 USD)**

Fuente: La Asociación de Comercio Internacional de Corea

**Figura 5 Exportaciones de productos a base de alga nori realizadas por Japón, por continente (1 000 YEN)**

Fuente: Aduanas del Japón, Ministerio de Finanzas del Japón

d) Posibilidades de normalización del producto:

Los productos a base de alga nori se distribuyen principalmente desecados, tostados o condimentados.

El alga nori desecada se elabora a partir de alga cruda sometiéndola a distintos procesos; mientras que las algas nori tostadas y condimentadas se elaboran tostando y condimentado alga nori desecada respectivamente.

Para ser más exactos, el alga nori desecada se considera tanto un producto semielaborado utilizado para la producción de algas nori tostadas y/o condimentadas como un producto elaborado para el consumo directo. Por ello se estima que la elaboración de una norma sobre los productos a base de alga nori debería incluir disposiciones relativas a la materia prima (*Porphyra* húmeda), al producto semielaborado (alga nori desecada) y a los productos elaborados (alga nori tostada y condimentada).

Por otra parte, los factores de calidad que afectan directamente a la calidad e inocuidad de los productos desde la fabricación a la distribución, como son el tamaño, las sustancias extrañas, la tolerancia de poros, el contenido de humedad y los índices de acidez y de peróxido, así como los métodos de envasado y almacenamiento, serán los parámetros apropiados para la normalización de los productos.

Por todo lo anteriormente aducido, la normalización de los productos a base de alga nori es perfectamente posible.

e) Regulación de las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y al comercio en las normas generales existentes o propuestas.

Las disposiciones específicas contenidas en esta propuesta, en particular las relativas a la identidad del producto, la composición esencial y los factores de calidad, la higiene, el envasado, el almacenamiento y el etiquetado, no están recogidas en ningún texto horizontal existente del Codex.

f) Número de productos que necesitarían normas independientes, indicando si se trata de productos crudos, semielaborados o elaborados:

En esta propuesta se aborda la elaboración de una única norma sobre productos elaborados para consumo directo o para elaboración ulterior, así como para su uso en el sector de la hostelería o para su reenvasado, si es necesario.

g) Trabajos ya iniciados por otras organizaciones internacionales en este campo:

No se ha identificado ninguno.

5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex.

Esta propuesta cumple *el Objetivo 1.2 de la Parte 2: Examinar y elaborar normas y textos afines del Codex sobre calidad de los alimentos* del Plan Estratégico 2008-2013 de la Comisión del Codex Alimentarius, asegurándose de que tengan un carácter genérico y, sin perjuicio de su amplitud, reflejen las variaciones mundiales y se centren en las características esenciales para evitar que sean excesivamente prescriptivas y restrinjan el comercio en mayor medida de lo necesario.

6. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos del Codex existentes

No se ha identificado ninguna.

7. Determinación de la necesidad y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos

Dado que no parece haber ningún riesgo claro de inocuidad alimentaria relacionado con el producto, de momento no se prevé solicitar asesoramiento científico. No obstante, la elaboración de las disposiciones de inocuidad, p. ej. las relativas a los aditivos alimentarios y a los métodos de análisis específicos para los productos que no están recogidas en ningún texto horizontal del Codex, estará sujeta a la aprobación de los comités de asuntos generales pertinentes (véase también la Sección 3).

8. Determinación de la necesidad de aportaciones técnicas a la norma procedente de organizaciones exteriores, a fin de que se puedan programar dichas aportaciones

No aplicable.

9. Calendario propuesto para la realización del nuevo trabajo

A reserva de que la Comisión del Codex Alimentarius lo apruebe como nuevo trabajo en 2011, el anteproyecto de norma se distribuirá para que se formulen observaciones y se examine en la reunión del CCASIA en 2012. Se prevé que la Comisión lo apruebe provisionalmente en 2013 y que, a continuación, el anteproyecto de norma se distribuya para que se formulen observaciones y el Comité lo examine en 2014 con miras a su aprobación final por la Comisión en 2015. Se podría considerar la posibilidad de que se aplique un procedimiento de elaboración acelerado

Fechas	Avance y procedimientos
Jul. 2011	Examen crítico por el CCEXEC y aprobación por la Comisión
Jul. 2011-Oct. 2012	Preparación del anteproyecto de norma y distribución para recabar observaciones
Nov. 2012	Examen del anteproyecto de norma por el CCASIA
Jul. 2013	Aprobación por parte de la Comisión como proyecto de norma
Jul. 2013-Oct. 2014	Distribución para recabar observaciones sobre el proyecto de norma
Nov. 2014	Examen del proyecto de norma por el CCASIA
Jul. 2015	Aprobación definitiva por parte de la Comisión como norma regional

PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO PARA ELABORAR CRITERIOS/PARÁMETROS DE RENDIMIENTO APLICABLES A LOS MÉTODOS DE DETECCIÓN PARA LA DETERMINACIÓN DE BIOTOXINAS EN LA NORMA PARA LOS MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS Y CRUDOS

1. FINALIDAD Y ÁMBITO DE APLICACIÓN DE LA NORMA

La Norma para los moluscos bivalvos vivos y crudos (*CODEX STAN 292-2008*) contiene una lista de métodos para la determinación de las biotoxinas para su uso en la evaluación de los niveles máximos establecidos para diversos grupos de biotoxinas. El Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP) está elaborando un Anteproyecto de ‘Criterios/parámetros de rendimiento aplicables a los métodos de referencia y de confirmación para la determinación de biotoxinas’ en dicha Norma, que se encuentra en el Trámite 3.

En la presente propuesta de nuevo trabajo se elaborarán ‘Criterios/parámetros de rendimiento aplicables a los métodos de detección para la determinación de biotoxinas’ en la Norma para los moluscos bivalvos vivos y crudos. Este trabajo paralelo con el Anteproyecto de ‘Criterios/parámetros de rendimiento aplicables a los métodos de referencia y de confirmación para la determinación de biotoxinas’ permitirá a los Estados Miembros examinar si los criterios para los métodos de referencia y de confirmación y los métodos de detección deberían incorporarse en el Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros.

El ámbito del nuevo trabajo incluiría también una evaluación de la aplicabilidad de los métodos de referencia y de confirmación y los métodos de detección para los moluscos bivalvos vivos y crudos así como para otros productos básicos para los que se requiera la determinación de biotoxinas (p. ej. el abalón).

2. PERTINENCIA Y OPORTUNIDAD

En la 31.^a reunión del CCFFP, resultó particularmente evidente que muchos países utilizan métodos con fines reglamentarios que no se ajustan a los criterios aplicables a los métodos de referencia y de confirmación, p. ej. el bioensayo en ratones. En este nuevo trabajo propuesto se abordarán estos métodos alternativos y se complementará el Anteproyecto de ‘Criterios/parámetros de rendimiento aplicables a los métodos para la determinación de biotoxinas en la Norma para moluscos bivalvos vivos y crudos’, lo que permitirá aportar una orientación más completa a los Estados Miembros.

Los métodos de ensayo de detección se utilizan cada vez más para la gestión reglamentaria de las biotoxinas marinas en moluscos bivalvos en varios países. El mayor uso de los métodos de detección está relacionado principalmente con la eficacia en función de los costos y la reducción de los tiempos de realización de los ensayos en comparación con los métodos de confirmación o de referencia. Debido a la facilidad de realización, los métodos de detección proporcionan a los países en desarrollo una opción práctica para realizar el seguimiento de las biotoxinas marinas sin invertir en equipos costosos y técnicamente complejos.

Habida cuenta del aumento del uso de los ensayos de detección como instrumento de gestión de riesgos de biotoxinas marinas, es imprescindible que estos métodos sean idóneos para el fin previsto y satisfagan los criterios de rendimiento específicos del método para asegurar la inocuidad de los moluscos bivalvos y otros mariscos para el consumo humano.

3. PRINCIPALES ASPECTOS QUE DEBERÁN TRATARSE

En el marco del nuevo trabajo propuesto, el Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros:

- Examinará la definición actual del Codex de los métodos de detección que figuran en el ‘Glosario del Codex de Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos’, para determinar si es o no apropiada en este contexto y, si no, elaborará una definición satisfactoria.
- Elaborará un Anteproyecto de Criterios/principios de rendimiento aplicables a los métodos de detección para biotoxinas en la Norma para los moluscos bivalvos vivos y crudos, teniendo en cuenta los criterios establecidos en el “Proyecto de Criterios/parámetros de rendimiento aplicables a los métodos de referencia y de confirmación para la determinación de biotoxinas en la Norma para los moluscos bivalvos vivos y crudos”.

- Determinar si los criterios elaborados para los métodos de referencia y de confirmación y los métodos de detección para moluscos bivalvos vivos y crudos pueden aplicarse a otros productos básicos de competencia del CCFFP

4. EVALUACIÓN A LA LUZ DE LOS CRITERIOS PARA EL ESTABLECIMIENTO DE LAS PRIORIDADES DE LOS TRABAJOS

4.1 Criterio general

Este nuevo trabajo podría ayudar a los gobiernos en la gestión de los riesgos relativos a la inocuidad de los alimentos relacionados con las biotoxinas en el contexto de la aplicación de la Norma para los moluscos bivalvos vivos y crudos (*CODEX STAN 292-2008*) a fin de proteger la salud de los consumidores.

4.2 Criterios aplicables a los productos

- a) *Volumen de producción y consumo en los diferentes países, y volumen y relaciones comerciales entre países.*

Los moluscos bivalvos, y otros productos básicos respecto de los cuales las biotoxinas pueden representar un peligro para la inocuidad alimentaria, son objeto de un amplio comercio internacional.

- b) *Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional.*

Dada la falta de coherencia en cuanto a los métodos de detección adoptados por varios países que comercializan mariscos, es importante armonizar las políticas internacionales y nacionales al respecto. Ello estimulará el uso de métodos que sean válidos y sólidos, reduciendo en consecuencia los obstáculos al comercio.

- c) *Mercado internacional o regional potencial.*

El trabajo realizado en relación con la Norma para los moluscos bivalvos vivos y crudos (*CODEX STAN 292-2008*) es un ejemplo de la importancia de este producto en el comercio internacional.

- d) *Viabilidad de la normalización del producto.*

Se ha realizado una importante labor sobre la elaboración del Anteproyecto de 'Criterios/parámetros de rendimiento aplicables a los métodos para la determinación de biotoxinas en la Norma para los moluscos bivalvos vivos y crudos' (*CODEX STAN 292-2008*). El marco elaborado para los métodos de referencia y de confirmación facilitará la elaboración de estos nuevos criterios para los métodos de detección.

- e) *Regulación de las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y al comercio en las normas generales existentes o propuestas.*

Los aspectos de la protección del consumidor (riesgos para la inocuidad alimentaria derivados de las biotoxinas) están regulados por la Norma para los moluscos bivalvos vivos y crudos (*CODEX STAN 292-2008*). Se proporciona alguna orientación adicional sobre las biotoxinas marinas en el Proyecto de Norma para el abalón fresco vivo y crudo refrigerado o congelado (en el Trámite 5). No obstante, estas normas no contienen actualmente criterios aplicables a los métodos de detección de biotoxinas marinas.

- f) *Número de productos que requerirían normas separadas, indicando si se trata de productos crudos, semielaborados o elaborados*

Ninguno Véase el apartado (e) anterior.

- g) *Trabajos ya iniciados por otras organizaciones internacionales en este campo y/o propuestos por el organismo o los organismos internacionales pertinentes de carácter intergubernamental.*

Se han elaborado métodos de detección validados internacionalmente para la mayoría de los grupos de biotoxinas marinas fundamentales. La Guía Eurachem para la validación de métodos ('La idoneidad para el fin previsto de los métodos de análisis') y las Directrices de la AOAC para los Métodos de análisis microbiológicos oficiales, tanto cualitativos como cuantitativos, de los alimentos contienen

alguna información sobre los criterios que deberían cumplir los métodos de detección y los métodos cualitativos.

5. PERTINENCIA EN RELACIÓN CON LOS OBJETIVOS ESTRATÉGICOS DEL CODEX

El nuevo trabajo propuesto se ajusta a la visión estratégica descrita en el Plan Estratégico (2008-2013) de la Comisión del Codex Alimentarius, y contribuiría a los objetivos siguientes:

Objetivo 1: Fomentar marcos reglamentarios racionales

Para asegurar la solidez del marco reglamentario relacionado con la gestión de las biotoxinas marinas es necesario que los métodos sean idóneos para los fines previstos y se disponga de criterios objetivos para evaluar este aspecto.

Objetivo 2: Promover la aplicación más amplia y coherente posible de los principios científicos y del análisis de riesgos.

La armonización de los métodos a nivel internacional (mediante la aplicación de los criterios aplicables a los métodos de detección) contribuirá a proteger la salud de los consumidores y a promover prácticas equitativas en el comercio, así como a asegurar la aplicación coherente de las normas para las biotoxinas marinas por los países productores e importadores.

6. RELACIÓN ENTRE LA PROPUESTA Y OTROS DOCUMENTOS DEL CODEX EXISTENTES

El nuevo trabajo se incorporará en la Norma para los moluscos bivalvos vivos y crudos (*CODEX STAN 292-2008*) a la vez que permitirá la evaluación de:

- a) su aplicabilidad al Proyecto de Norma para el abalón fresco vivo y crudo refrigerado o congelado (en el Trámite 5);
- b) si los criterios elaborados para los métodos de referencia y de confirmación y los métodos de detección deben incorporarse en dicha Norma o en el Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros (*CAC/RCP 52-2003*).

7. NECESIDAD DE ASESORAMIENTO DE EXPERTOS Y SU DISPONIBILIDAD

No se considera necesario el asesoramiento de expertos, por ejemplo mediante el establecimiento de un grupo de expertos. Los conocimientos técnicos necesarios pueden obtenerse en el ámbito del CCFFP y de sus expertos asociados en los países (incluidos los miembros del CCMAS) mediante la convocación de un grupo de trabajo electrónico entre reuniones.

8. CALENDARIO PROPUESTO PARA LA REALIZACIÓN DEL NUEVO TRABAJO

Se prevé que este trabajo podría completarse en tres años.

Progreso	Reunión del Codex	Calendario
Aprobación del nuevo trabajo	34.º período de sesiones de la CAC	Julio de 2011
El grupo de trabajo electrónico prepara el anteproyecto de documento para su distribución en el Trámite 3 antes de la 32.ª reunión del CCFFP		
Examinar el documento en el Trámite 3/4 y adelantar al Trámite 5	32.ª reunión del CCFFP	Octubre de 2012
Aprobar el documento en el Trámite 5	36.º período de sesiones de la CAC	Julio de 2013
Examinar el documento en el Trámite 6/7 y adelantar al Trámite 8	33.ª reunión del CCFFP	Abril de 2014
Aprobar el documento en el Trámite 8	37.º período de sesiones de la CAC	Julio de 2014

DOCUMENTO DE PROYECTO SOBRE EL CÓDIGO INTERNACIONAL RECOMENDADO DE PRÁCTICAS PARA EL CAVIAR DE ESTURIÓN
(PARA SU INCLUSIÓN EN EL CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS (CAC/RCP 52-2003))

Este documento de proyecto se ha elaborado de acuerdo con los Procedimientos para la elaboración de normas del Codex y textos afines, Parte 2 - Propuestas para emprender nuevos trabajos o la revisión de una Norma (Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius, 18.ª edición, página 30).

1. FINALIDAD Y ÁMBITO DE APLICACIÓN DE LA NORMA

El presente nuevo trabajo propuesto tiene por objeto elaborar una nueva sección en forma de código internacional recomendado de prácticas para el caviar de esturión para incluirlo en el Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros (CAC/RCP-52-2003). Esta guía complementa la Norma para el caviar de esturión (CODEX STAN 291-2010).

En el ámbito de aplicación del nuevo trabajo se incluirán las últimas novedades en materia de inocuidad e higiene de los alimentos, así como los aspectos esenciales de calidad, tales como la determinación de posibles peligros y puntos de corrección de defectos (PCD) en los trámites de elaboración del caviar para ayudar a todos aquellos que se ocupan de la manipulación y la producción del caviar o de su almacenamiento, distribución, exportación, importación y venta, a obtener productos inocuos y sanos que puedan venderse en los mercados nacionales e internacionales.

2. PERTINENCIA Y OPORTUNIDAD

Esta propuesta se formula después que la Comisión del Codex Alimentarius en su 33.º período de sesiones (julio de 2010) adoptara la *Norma para el caviar de esturión*, finalizada por el CCFFP en su 30.ª reunión, y concuerda con la política del Comité de definir el producto en una norma y de elaborar una orientación práctica más detallada en el *Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros* sobre cómo satisfacer los requisitos establecidos en la norma.

3. PRINCIPALES ASPECTOS QUE DEBERÁN TRATARSE

El nuevo trabajo propuesto comprenderá todos los controles reconocidos en las distintas fases de producción (incluida la gestión del esturión vivo en las piscifactorías), elaboración, almacenamiento y transporte y se proporcionarán ejemplos de posibles peligros y defectos y se describirán directrices tecnológicas que puedan utilizarse para establecer medidas de control y medidas correctivas. Ilustrará asimismo un ejemplo de diagrama de flujo de la producción relativo al caviar granulado y prensado de origen piscícola y capturado.

A tal fin será necesario revisar la *Sección 2 - Definiciones* del Código actual, con el fin de incluir las definiciones pertinentes para la producción de caviar y, posiblemente, las disposiciones de las *secciones 3 y 4*, según corresponda. Se procurará no duplicar contenidos que ya figuran en el *Código*, en particular las disposiciones de la *Sección 6 - Producción acuícola*, que pueden ser ampliamente aplicables a las piscifactorías de cría del esturión.

4. EVALUACIÓN CON RELACIÓN A LOS CRITERIOS PARA EL ESTABLECIMIENTO DE PRIORIDADES DE LOS TRABAJOS

4.1 Criterio general

La protección del consumidor desde el punto de vista de la salud, la inocuidad y la calidad alimentarias, garantizando prácticas leales en el comercio de alimentos y teniendo en cuenta las necesidades identificadas de los países en desarrollo.

4.2 Criterios aplicables al producto:

a) Volumen de producción y consumo en los diferentes países y volumen y relaciones comerciales entre países.

El volumen estimado de la producción mundial para 2009 es de 120 toneladas métricas. En los últimos años la producción de caviar derivado de pescado capturado, se ha reducido drásticamente. Consecuentemente a

esta reducción, se han realizado esfuerzos para fomentar la cría del esturión, y se ha incrementado la producción de caviar de estos recursos piscícolas.

El principal mercado del caviar se encuentra en América del Norte (40 t), Europa (60 t) y Japón (10 t). Durante los últimos 3 años, se ha podido observar un aumento del consumo en Asia.

En la acuicultura se están reproduciendo casi siete diferentes especies y sus híbridos; algunas especies son típicas de determinados países, otras se hallan difundidas en piscifactorías de todo el mundo. La variedad de especies y su distribución geográfica en el mundo en un mercado muy competitivo genera un intenso comercio entre los países. Casi el 40 % de la producción de los Estados Unidos de América se exporta a Europa, y el 50 % de la producción europea se exporta fuera de Europa.

La producción de caviar de origen no silvestre representa una industria nueva, que ha iniciado hace menos de 20 años con unos cuantos kilos de producción para llegar a la producción actual de 120 t. La mayoría de las piscifactorías se encuentra todavía en fase de crecimiento lo que significa que pronto alcanzarán la capacidad de duplicar casi su producción. Además, están floreciendo numerosas nuevas granjas en todo el mundo: América del Sur, Asia, Europa y Oriente Medio.

Según una estimación pesimista el potencial de este mercado es de 600 t (el consumo mundial estimado en 1960 procedente de la producción silvestre) pero, teniendo en cuenta la reducción del precio de venta al por menor, el consumo mundial podría ser mucho mayor.

b) Mercado internacional o regional potencial.

Las importaciones mundiales legales de caviar notificadas han disminuido considerablemente en cantidad de 1998 a 2006, debido a la reducción de las existencias. Los 27 Estados Miembros de la UE representan, como grupo, el mayor importador mundial de caviar legal, en toneladas (t) totales de caviar silvestre importado de 1998 a 2006. Más del 97 % de las importaciones mundiales de caviar notificadas son de origen silvestre. Después de la UE, los Estados Unidos de América, Suiza y Japón son los mayores importadores de caviar silvestre. No obstante resulte evidente la tendencia decreciente en cuanto a la cantidad de caviar importado en la UE, esta región ha importado en forma constante cerca de la mitad del volumen total de las importaciones mundiales de caviar. En el ámbito de la UE, los Estados Miembros que han importado la mayor masa de caviar de 1998-2006 son Alemania y Francia, que juntos representa alrededor del 75 % de todas las importaciones de la UE, seguidos por España y Bélgica. Hasta el año 2001, Suiza fue el principal reexportador de caviar silvestre en la UE.

A nivel mundial, la tendencia general al alza en la importación de caviar de producción acuícola ("C") se ha mantenido desde 2002. También las importaciones de caviar de producción acuícola notificadas de la UE han seguido esta tendencia, aumentando desde 1998. Aunque las importaciones notificadas de caviar de producción acuícola en la Unión Europea alcanzan cantidades relativamente pequeñas, cabe señalar que en 2006 las importaciones de caviar de producción acuícola en la UE representaron aproximadamente el 31 % de las importaciones totales de caviar notificadas. La producción de caviar de producción acuícola en la UE puede afectar también a estas tendencias, pero si este tipo de caviar no se exporta fuera de la UE no figura en los datos de la CITES.

Irán es, con mucho, el mayor exportador mundial de caviar silvestre con 438 t en el período 1998-2006. La Federación de Rusia (138 t), Kazajstán (95 t) y Azerbaiyán (35 t) son los siguientes tres mayores exportadores. Los principales exportadores mundiales directos de caviar de producción acuícola son Francia (23 t), Italia (17 t), y los Estados Unidos de América (9 t). Suiza, Alemania, la Federación de Rusia, Francia y los Estados Unidos de América han sido los principales reexportadores de caviar silvestre en el mismo período.

Si bien el tonelaje de las importaciones de caviar comunicadas ha disminuido, el valor en EUR/kg de las importaciones de caviar notificadas ha aumentado considerablemente en estos años, de 264 EUR en 1999 a 1359 EUR en 2006, lo que podría ser un reflejo de la creciente escasez del producto, ya que también las importaciones mundiales y de la UE notificadas han disminuido.

c) Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional

Se han identificado varios procesos en los países de producción: las formas tradicionales, la extracción mediante masaje tras la inducción hormonal, la extracción mediante operación de cesárea ... que requieren el empleo de diversos aditivos y procedimientos técnicos. En la mayoría de los países no existe una

reglamentación sobre estos métodos. Esta situación puede crear obstáculos al comercio internacional, lo que refuerza la necesidad de establecer un código de prácticas.

Este nuevo trabajo proporcionará orientación a los miembros y las partes interesadas del Codex para que puedan actualizar los requisitos para su inclusión en el Código Internacional Recomendado de Prácticas. Este nuevo trabajo ayudará a proporcionar un enfoque internacional armonizado a este respecto.

d) Trabajos ya iniciados por otros organismos internacionales en este campo y/o propuestos por el organismo o los organismos internacionales pertinentes de carácter intergubernamental.

Este nuevo trabajo no se superpone a los trabajos emprendidos por otras organizaciones internacionales.

5. PERTINENCIA EN RELACIÓN CON LOS OBJETIVOS ESTRATÉGICOS DEL CODEX

Objetivo 1: Fomentar marcos reglamentarios racionales

El Código de prácticas propuesto para el caviar de esturión contribuirá al desarrollo de una infraestructura racional de control y reglamentación de los alimentos. Tratará de reducir los riesgos para la salud a lo largo de la cadena alimentaria al tener en cuenta los últimos avances científicos y tecnológicos y mejorar en consecuencia la inocuidad de los alimentos y la protección de la salud del consumidor.

Objetivo 2: Promover la aplicación más amplia y coherente posible de los principios científicos y del análisis de riesgos

Este nuevo trabajo se elaborará de acuerdo con los conceptos modernos de higiene de los alimentos, tales como los principios del sistema de APPCC y los requisitos del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos CAC/RCP 1-1969. En el Código propuesto se incorporarán los principios modernos de higiene de los alimentos, que permitirán a los miembros y las partes interesadas responder con eficacia y rapidez a las nuevas cuestiones concernientes a las prácticas de higiene para la elaboración del caviar de esturión.

Objetivo 3: Promover la cooperación entre el Codex y las organizaciones internacionales pertinentes

En el código propuesto se tendrán en cuenta los textos pertinentes del Codex que han sido elaborados por el Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros y por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, así como toda otra información pertinente de la FAO y la OMS (p. ej. las Consultas mixtas FAO/OMS de expertos sobre evaluación de riesgos microbiológicos [JEMRA]) y la Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas para Alimentos (ICMSF).

Objetivo 4: Promover la participación efectiva del mayor número posible de miembros

El código de prácticas propuesto contribuirá a aumentar la participación de todas las partes interesadas de los Estados Miembros en los trabajos del Codex y promoverá la participación tanto de los países en desarrollo como desarrollados.

6. RELACIÓN ENTRE LA PROPUESTA Y OTROS TEXTOS VIGENTES DEL CODEX

En el nuevo trabajo propuesto se tendrá en cuenta la Norma para el caviar de esturión (CODEX STAN 291-2010) y el Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos CAC/RCP 1-1969 así como las secciones pertinentes del Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros.

7. NECESIDAD DE ASESORAMIENTO DE EXPERTOS Y SU DISPONIBILIDAD

Por lo que respecta a las propiedades de elaboración del caviar, el nuevo trabajo debería identificar las posibles necesidades además de los criterios microbiológicos establecidos en la Norma del Codex para el caviar de esturión; el CCFFP podría elaborar tal vez un perfil de riesgos de patógenos relacionados con el consumo de caviar de esturión y solicitar luego el asesoramiento científico de la FAO/OMS (p. ej. las JEMRA y el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA).

8. CALENDARIO PROPUESTO PARA LA REALIZACIÓN DEL NUEVO TRABAJO

Se prevé un período de tres a cuatro años para la finalización del código propuesto.

9. DETERMINACIÓN DE LA POSIBLE NECESIDAD DE APORTACIONES TÉCNICAS A LA NORMA POR PARTE DE ÓRGANOS EXTERNOS CON VISTAS A PROGRAMARLAS

No se ha identificado ninguna

10. DIRECCIÓN DE LOS TRABAJOS

La República Islámica del Irán

11. INCLUSIÓN DE UN PERFIL DE RIESGOS

No se considera necesario elaborar un perfil de riesgos en esta fase.

12. PLAN DE TRABAJO PARA LA ELABORACIÓN DEL CÓDIGO INTERNACIONAL RECOMENDADO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL CAVIAR DE ESTURIÓN:

PROGRESO	REUNIÓN DEL CODEX	CALENDARIO
Acordar el nuevo trabajo propuesto	31. ^a reunión del CCFFP	Abril de 2011
Aprobación del nuevo trabajo	34. ^o período de sesiones de la CAC	Julio de 2011
Examen del anteproyecto de sección del Código en el Trámite 4 y adelantamiento al Trámite 5	32. ^a reunión del CCFFP	2012
Aprobación del anteproyecto de sección del Código en el Trámite 5	36. ^o período de sesiones de la CAC	2013
Examen del anteproyecto de sección del Código por el Comité en el Trámite 7 y adelantamiento al Trámite 8	33. ^a reunión del CCFFP	2014
Aprobación final por la Comisión del Codex Alimentarius	37. ^o período de sesiones de la CAC	2014

SUSTENTO DE LA PROPUESTA DE NORMA INTERNACIONAL CODEX PARA LA GRANADILLA

(preparado por Colombia)

El Comité Nacional del Codex Alimentarius de Colombia agradece la atención de la Comisión del Codex Alimentarius, su Comité Ejecutivo y el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas, y se complace en presentar el siguiente documento que contiene la propuesta para elaborar una norma Codex sobre la **Granadilla**, fruta tropical denominada así en Colombia, México y Costa Rica, aunque también se conoce como “*granadilla de china*” y “*parcha o parchita amarilla*” en Venezuela; “*guayan*” en Ecuador; “*tintin*” y “*apincoya*” en Perú (quechua); “*granadilla común*” en Guatemala, “*granaditta*” en Jamaica, “*water lemon*” en Hawai, “*maracuyá dulce*” en España; “*maracuyá doce*” en Portugal; “*sweet passion fruit*” en países de habla inglesa; y “*susse passion frucht*” en países donde se habla Alemán. Su cultivo se realiza entre los 900 y 2700 msn. El nombre que le asigna la FAO, para efectos de su información estadística es “Granadilla”.



10. Objetivo y ámbito de aplicación de la norma.

El objetivo de la elaboración de la norma es contemplar en un documento de cobertura internacional, los requisitos físicos y químicos que caracterizan a la **Granadilla**, así como los estándares que debe cumplir para su consumo; teniendo en cuenta las particularidades de esta fruta y las directrices establecidas por el Codex para los productos de consumo humano, y que suministre un marco de referencia para la expedición de reglamentación técnica sobre frutas y hortalizas frescas.

El ámbito de aplicación de la norma es la **Granadilla** (*Passiflora ligularis* Juss), la cual, se suministra en estado fresco al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Son varias las denominaciones que tiene esta fruta en el mundo “granadilla” en Colombia, México y Costa Rica, aunque también se conoce como “*granadilla de china*” y “*parcha o parchita amarilla*” en Venezuela; “*guayan*” en Ecuador; “*tintin*” y “*apincoya*” en Perú (quechua); “*granadilla común*” en Guatemala, “*granaditta*” en Jamaica, “*water lemon*” en Hawai, “*maracuyá dulce*” en España; “*maracuyá doce*” en Portugal; “*sweet passion fruit*” en países de habla inglesa y “*susse passion frucht*” en países donde se habla Alemán.

La granadilla (*Passiflora ligularis* Juss) pertenece a la familia *Passifloraceae*, es una fruta redonda de aproximadamente 8cm de diámetro, que se caracteriza porque su cáscara es dura, lo cual tiene ventajas para poderla transportar con facilidad. Ha sido considerada como la segunda *Passifloraceae* en importancia después del maracuyá (*Passiflora edulis*), siendo cultivada principalmente en Colombia, México y Centro América, Bolivia, Perú, Ecuador, Estados Unidos de América, Indias Occidentales, entre otros, realizándose su cultivo especialmente entre los 900 y 2700 msnm, en zonas cuya temperatura varía entre los 14°C y 22°C.²¹

²¹ IICA, PROCIANDINO. Tomado de: MEDINA, C.I.; LOBO, M. 2000. granadilla (*Passiflora ligularis* Juss), granadilla de piedra (*Passiflora maliformis* L.). En: Caracterizacao de frutas nativas de América Latina. FUNEP. Edicao jcomemorativa do 30º Aniversário Sociedade Brasileira de Fruticultura.

Es una fruta muy apreciada por sus características organolépticas de sabor y color, se destaca por su bajo contenido de grasas y su contribución en fibra, vitamina A, C y K, alto contenido de fósforo, hierro, calcio y niacina, importantes minerales en la alimentación, en particular de la población infantil. Tiene además propiedades medicinales, es un fruto hipoalérgico y laxativo; esto último constituye una de las propiedades más conocidas.²²

**Base de Datos USDA de Nutrientes para Estándares de Referencia (Granadilla),
Publicación 23 (2010)**

Nutriente	Unidades	Valor por 100 gramos
Agua	g	72.93
Energía	kcal	97
Energía	kJ	406
Proteína	g	2.20
Lípidos totales (grasa)	g	0.70
Cenizas	g	0.80
Carbohidratos	g	23.38
Fibra, dietética total	g	10.4
Azúcares totales	g	11.20
<u>Minerales</u>		
Calcio, Ca	mg	12
Hierro, Fe	mg	1.60
Magnesio, Mg	mg	29
Fósforo, P	mg	68
Potasio, K	mg	348
Sodio, Na	mg	28
Zinc, Zn	mg	0.10
Cobre, Cu	mg	0.086
Selenio, Se	mcg	0.6
<u>Vitaminas</u>		
Vitamina C	mg	30.0
Riboflavina	mg	0.130
Niacina	mg	1.500
Vitamina B-6	mg	0.100

Fuente: http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/cgi-bin/list_nut_edit.pl

La granadilla es un alimento con valores nutricionales destacados. Actualmente se proyecta como una fruta promisoriosa de exportación en el mercado mundial de alimentos. No obstante, la creciente demanda de productos naturales en el sector alimenticio, permiten a la granadilla, surgir como alternativa de alimento natural con valor agregado por sus propiedades nutritivas.

11. Pertinencia y actualidad

Varios miembros del Codex, en el intercambio de productos perecederos o no perecederos, reflejan preocupaciones relativas a la salud y las prácticas equitativas de comercio, traducándose en limitaciones o prohibiciones, especialmente cuando el producto no tiene un respaldo normativo avalado por la comunidad internacional. En este sentido, Colombia propone la elaboración de la norma Codex sobre la Granadilla, teniendo en cuenta que esta fruta sería de gran interés no solo para Colombia, sino también para otros países productores y exportadores de frutas frescas como: China, India, Brasil, Estados Unidos, Italia, Indonesia, México, Filipinas, España, Turquía, Irán, Uganda, Egipto, Nigeria, Francia, Ecuador, Tailandia, Argentina, Pakistán, Sudáfrica, Vietnam, Chile, Costa Rica, República Unida de Tanzania, Ghana y Perú, entre otros; así mismo, para países importadores como: Unión Europea, Estados Unidos, Canadá, Hong Kong, Alemania, Holanda (Países Bajos), Francia, España, Portugal, Italia, Brasil, Emiratos Arabes Unidos, Reino Unido, Bélgica, Dinamarca, Suecia, Panamá, Guatemala, Suiza, Antillas Holandesas, Aruba, Republica Checa, Noruega, Malaysia, Hong Kong, Arabia Saudita, entre otros.

Por su exquisito sabor dulce y aromático, la granadilla es una fruta de aceptación internacional para el consumo fresco; el jugo dulce y agradable se consume con las semillas. El fruto tiene cualidades como regulador de la presión sanguínea (Angulo, 2000) y se le han encontrado propiedades digestivas y diuréticas; su consumo es recomendado para pacientes afectados por úlceras gastrointestinales y hernia hiatal (Castro, 2001) y para niños y ancianos por su fácil digestión (Llontop, 1999). El principio activo de la planta es la pasiflorina, un alcaloide activo que se emplea en la preparación de tónicos nerviosos (Bernal, 1990), posee acción sedante antiespasmódica, induce el sueño y contrarresta el reflujo (Castro, 2001).²³

Es importante resaltar que la Granadilla es una fruta con gran valor nutricional, la cual debe exhibir unos requisitos mínimos para proteger la salud de los consumidores.

12. Principales cuestiones que se deben tratar

El objetivo de la elaboración consiste esencialmente en:

- Establecer los requisitos mínimos de inocuidad y calidad de la Granadilla, los cuales se deben cumplir independientemente de la categoría de calidad del producto.
- Definir las categorías en que puede clasificarse la Granadilla de acuerdo con las características de apariencia de la fruta.
- Considerar las categorías de calibre en que se pueden comercializar las Granadillas, dependiendo del sistema de clasificación definido del producto.
- Establecer los estándares de tolerancia en cuanto a calidad y calibre que se pueden admitir en las Granadillas contenidas en un envase.
- Incluir las disposiciones que se deben tener en cuenta con relación a la homogeneidad del producto envasado y del envase empleado.
- Definir la información que debe llevar el marcado y etiquetado del envase, de acuerdo con las directrices establecidas por el Codex Alimentarius.
- Incluir las directrices establecidas por el Codex Alimentarius con relación a los contaminantes que puedan afectar la fruta.
- Hacer alusión a las directrices del Codex con relación a los requisitos de higiene para la manipulación de productos alimenticios.

13. Evaluación con respecto a los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos

²³ Rivera, Bernardo; Miranda, Diego; Avila, Luis Alfredo; Nieto, Ana Milena. "Manejo Integral del Cultivo de la Granadilla (*Passiflora ligularis* Juss)". Editorial Litoas, Manizales. Colombia. 2002

Según consta en la memoria de la reunión N° 11 del año 2003 del Comité de Frutas y Hortalizas Frescas, celebrada en la Ciudad de México, Colombia propuso incluir la elaboración de la norma de Granadilla por:

a. Volumen de producción y consumo en los diferentes países y volumen y relaciones comerciales entre países

• *Producción a nivel mundial de Granadilla y Pasifloras o Frutas de la Pasión*

Debido a que no fue posible contar con información comercial mundial desagregada para la Granadilla, se toma como referencia la información estadística reportada por la FAO para un grupo denominado “Fruta Fresca”, que incluye las siguientes frutas: tomate de árbol, granadilla, uchuva, tunas, pitahaya, curuba, guanábana y otras frutas frescas. Sin embargo, se debe tener en cuenta que estos productos varían dependiendo del país, por lo que es difícil hacer comparaciones internacionales.

TABLA 1. Producción Mundial de Fruta Fresca (Tm)				
País	Año 2004	Año 2005	Participación (Año 2005)	Tasa de Crecimiento (1996-2005)
India	6.600.000	6.600.000	25,58%	2,06%
Vietnam	2.700.000	2.750.000	10,66%	5,81%
China	1.664.292	1.790.000	6,94%	4,79%
México	320.000	320.000	1,24%	-1,57%
Colombia	177.000	178.000	0,69%	1,58%

Fuente: FAO – Cálculos Observatorio Agrocalendas Colombia – Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural.²⁴

Mundialmente, según datos de la FAO, el crecimiento en producción y superficie cultivada de fruta fresca ha sido variable. China, para el año 2005, fue el país con mayor incremento en producción (4,79%) y área cultivada (9,15%) seguido por Vietnam, mientras que en Colombia se presentó un incremento del 1,58% en la producción y del 2,62% en la superficie cultivada (Ver Tablas 1 y 2).

TABLA 2. Superficie Cultivada con Fruta Fresca a Nivel Mundial (Has)				
País	Año 2004	Año 2005	Participación (Año 2005)	Tasa de Crecimiento (1996-2005)
India	700.000	700.000	19,51%	1,78%
Vietnam	220.000	225.000	6,27%	4,29%
China	656.215	666.300	18,57%	9,15%
México	46.000	46.000	1,28%	-1,26%
Colombia	15.600	15.800	0,44%	2,62%

Fuente: FAO – Cálculos Observatorio Agrocalendas Colombia – Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural.²⁵

De acuerdo con las estadísticas llevadas por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, se ha incrementado, año tras año, el área cosechada del cultivo (Tabla 3). Al analizar las cifras desde el año 1992 hasta el 2006 se observa un fuerte incremento entre el año 2004 y el 2009, e igualmente un crecimiento promedio anual del 17,1% respecto al área cultivada con Granadilla.

²⁴ Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural - Observatorio Agrocalendas Colombia – Producción. Cadena: Frutas de Exportación. Información Mundial, Fruta Fresca NEP.

²⁵ Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural - Observatorio Agrocalendas Colombia – Superficie Cultivada. Cadena: Frutas de Exportación. Información Mundial, Fruta Fresca NEP.

TABLA 3. Área Cosechada de Granadilla en Colombia (Hectáreas)	
AÑO	AREA (Has)
2002	1.788
2003	1.821
2004	1.920
2005	3.073
2006	3.697
2007	4.861
2008	6.386
2009	7.157
Tasa crecimiento promedio anual: 17,1%	
Fuente: Agronet – Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural. ²⁶	

Al incrementarse el área cultivada ha aumentado también el volumen de producción, hecho que de acuerdo con el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural crea la necesidad de abrir nuevos mercados y generar mayor demanda en los países con los que se comercializa esta fruta.

TABLA 4. Producción Mundial de Frutas, por País Toneladas (Ton) 2007-2009			
PAÍS	2007 TON	2008 TON	2009 TON
China	102.429.798	109.615.629	114.139.129
India	62.356.000	67.209.200	68.358.200
Brasil	39.194.929	38.683.456	37.686.986
Estados Unidos	25.087.859	27.762.483	27.115.927
Italia	16.805.873	17.646.110	18.123.049
Indonesia	16.649.426	16.028.273	17.057.712
México	15.825.514	16.122.211	16.122.211
Filipinas	14.153.088	15.620.664	15.910.684
España	15.113.927	16.277.697	14.373.497
Turquía	12.286.895	12.829.520	14.080.693
Irán (República Islámica del)	12.982.303	13.183.703	13.183.703
Uganda	9.898.600	10.038.600	10.179.600
Egipto	9.355.669	9.601.002	9.803.855
Nigeria	9.799.000	9.502.000	9.502.000
Francia	9.313.191	8.501.729	8.984.215
Ecuador	7.317.346	7.927.988	8.901.558
Tailandia	9.466.183	8.619.595	8.326.923
Argentina	8.106.580	8.106.600	8.106.600

²⁶ Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural - Agronet. Área Cosechada, Producción y Rendimiento de Granadilla, 1992-2006. www.agronet.gov.co

Colombia	8.140.821	8.382.050	7.990.000
Pakistán	6.649.200	7.094.533	7.094.533
Sudáfrica	5.994.415	6.172.284	5.966.794
Viet Nam	5.721.000	5.721.000	5.721.000
Chile	5.337.200	5.387.200	5.487.200
Costa Rica	5.264.492	4.624.679	4.866.148
República Unida de Tanzania	4.708.450	4.708.450	4.708.450
Ghana	3.941.050	4.044.990	4.269.800
Perú	4.132.210	4.206.114	4.159.533
Resto del Mundo	115.038.329	116.308.644	117.450.476
Total	561.069.348	579.926.404	587.670.476
Fuente: FAO STAT. Enero 28 de 2011			

Como se observa en la Tabla 4, el volumen de producción de frutas, incluida la granadilla y otras especies de la familia *pasifloráceas*, se ha incrementado en los últimos años presentando en el año 2009 un total de 587.670.476 toneladas producidas. El principal país productor de frutas frescas es la China cuya producción es de aproximadamente 114 millones de toneladas y representa el 19,43% del total mundial en el año 2009. Le sigue India con una participación del 11,63%, Brasil con 6,41%, Estados Unidos 4,61%, Italia 3,1%, Indonesia 2,9%, México 2,74%, Filipinas 2,7% y España 2,44%.

De igual manera, la producción de fruta fresca de la Comunidad Andina de Naciones (CAN) presenta una de las participaciones más dinámicas en el mercado mundial con una tasa de crecimiento anual de 10,8%, lo que constituye un factor esencial para países como Colombia que desean ampliar su participación en el mercado internacional, pues tienen mayores oportunidades de desarrollar un comercio para sus frutas.²⁷

- *Importaciones a nivel mundial de Granadilla y Pasifloras o Frutas de la Pasión*

TABLA 5. Importaciones Mundiales de Fruta Fresca (Tm)

País	Año 2003	Año 2004	Participación (Año 2004)	Tasa de Crecimiento (1995-2004)
China	154.971	138.624	13,84%	15,83%
Hong Kong	109.771	133.360	13,31%	6,52%
Estados Unidos	63.369	78.812	7,87%	9,11%
Alemania	36.098	41.682	4,16%	5,97%
Holanda (Países Bajos)	26.490	34.438	3,44%	11,74%
Fuente: FAO – Cálculos Observatorio Agrocadenas Colombia – Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural. ²⁸				

Como se observa en la Tabla 5, las importaciones mundiales de fruta fresca han presentado variaciones. En China las importaciones para el año 2004 crecieron el 15,83%, en Holanda (Países Bajos) el 11,74%, y en Estados Unidos de América el 9,11%. Esto reafirma la necesidad de incrementar la producción y comercio de frutas para consumo en fresco con el fin de responder a la demanda creciente de las mismas.

²⁷ Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural - Observatorio Agrocadenas Colombia – “La Cadena de los Frutales de Exportación en Colombia”, Bogotá D.C., 2005.

²⁸ Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural - Observatorio Agrocadenas Colombia – Importaciones. Cadena: Frutas de Exportación. Información Mundial, Fruta Fresca NEP.

Los principales mercados importadores de Granadilla son la Unión Europea, Canadá y Estados Unidos de América.²⁹

Importaciones de Países Latinoamericanos

TABLA 6. Importaciones Guatemaltecas de las Demás Frutas u Otros Frutos Frescos: Las Demás: Granadilla (<i>Passiflora ligularis</i>) (P.A.0810.90.40) Por País Exportador 2005-2009										
Valor (US\$ Miles) - Volumen (Kilogramos)										
Exportadores	2005		2006		2007		2008		2009	
	US\$	KG	US\$	KG	US\$	KG	US\$	KG	US\$	KG
Mundo	18	9.101	35	15.992	41	17.528	16	8.920	22	17.257
Colombia	10	5.516	27	12.599	31	12.434	7	2.561	15	10.429
Costa Rica	-	-	-	-	-	-	-	-	4	4.342
Estados Unidos de América	8	3.585	8	3.393	10	5.094	8	5.709	2	2.486
Chile	-	-	-	-	-	-	1	650	-	-

Fuente: Trademap. Proexport Colombia. Mayo de 2011.

En el año 2009, Guatemala importó de Colombia 10.429 toneladas de granadilla por valor de US\$15.000 equivalentes al 60,4% del total de las importaciones guatemaltecas de este producto. Hasta el 2008 las importaciones provenían de Colombia y Estados Unidos, sin embargo a partir del 2009, comenzaron a recibir este producto de Costa Rica.

TABLA 7. Importaciones Costarricenses de las Demás Frutas U Otros Frutos Frescos: Las Demás: Granadilla (<i>Passiflora ligularis</i>) (P.A.0810.90.40.00) Por País Exportador 2006-2010										
Valor (US\$ Miles) - Volumen (Kilogramos)										
Exportadores	2006		2007		2008		2009		2010	
	US\$	KG								
Mundo	241	106.302	222	108.064	215	100.875	218	117.476	223	125.009
Colombia	237	103.743	216	105.461	210	98.569	215	115.768	183	107.707
Chile	-	-	2	2.345	-	-	-	-	28	11.289
Estados Unidos de América	4	2.093	4	258	6	2.306	2	1.369	11	6.013
Perú	-	-	-	-	-	-	1	339	-	-

Fuente: Trademap. Proexport Colombia. Mayo de 2011.

Las importaciones de granadilla de Costa Rica alcanzaron en 2010 US\$ 223 mil, un crecimiento del 2,29% frente al 2009, año en que el valor importado fue US\$ 218 mil. En volumen, sus importaciones fueron 125.009 Kg en 2010 y 117.476 Kg en 2009.

²⁹ Convenio MAG – IICA Subprograma Cooperación Técnica. Identificación de Mercados y tecnología para productos agrícolas de exportación. Ecuador, Mayo de 2001.

- **Exportaciones a nivel mundial de Granadilla y Pasifloras o Frutas de la Pasión**

La mejor forma de caracterizar la demanda de Granadilla en el mercado internacional es mediante las cifras de exportaciones que los países productores realizan hacia los diferentes mercados de destino, sin embargo, hay países que, aún siendo productores de Granadilla no tienen una subpartida arancelaria exclusiva para registrar el comercio de este producto.

Actualmente la “Granadilla”, no tiene una subpartida arancelaria propia a nivel mundial, se clasificaba dentro de la P.A.0810.90 que reúne la “granadilla, maracuyá y demás frutas de la pasión”.

País	Año 2003	Año 2004	Participación (Año 2004)	Tasa de Crecimiento (1995-2004)
Tailandia	118.286	165.541	20,09%	1,95%
Hong Kong	57.566	93.924	11,40%	16,03%
México	12.066	13.596	1,65%	25,93%
Colombia	4.066	6.337	0,77%	14,52%
Chile	5.518	4.515	0,55%	17,06%

Fuente: FAO – Cálculos Observatorio Agro cadenas Colombia – Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural.³⁰

Respecto a las exportaciones de fruta fresca a nivel mundial se puede apreciar una participación del 20,09% de Tailandia, en tanto que Colombia aporta el 0,77%. Contrario a lo observado, al analizar la tasa de crecimiento de las exportaciones, el incremento de Tailandia fue del 1,95%, mientras que en Colombia el incremento fue del 14,52% (Tabla 8).

Año	Area (Ha)	PRODUCCION (Tm)	EXPORTACION (Tm)
2008-2009	38957	87759	5865
2009-2010	44851	97220	6548
2010-2011	51942	99535	8939

Fuente: Directorate of Horticulture

Exportaciones de Países Latinoamericanos

Importadores	2006		2007		2008		2009		2010	
	US\$	KG	US\$	KG	US\$	KG	US\$	KG	US\$	KG
Mundo	2	3.027	4	5.096	1	1.011	6	2.268	3	815
Canadá	-	-	-	-	-	-	-	-	2	620
Estados Unidos de América	-	-	-	-	-	-	5	1.278	1	195
Honduras	1	2.174	3	4.629	1	830	-	-	-	-
Nicaragua	1	792	1	467	1	181	1	691	-	-

Fuente: Cálculos Proexport – Trademap. Mayo de 2011

³⁰ Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural - Observatorio Agro cadenas Colombia – Exportaciones. Cadena: Frutas de Exportación. Información Mundial, Fruta Fresca NEP.

En el año 2009, Costa Rica exportó a Estados Unidos de América 1.278 Kilogramos de Granadilla por valor de US\$ 5.000 equivalentes al 56,35% del total de las exportaciones costarricenses de este producto. Hasta el 2008 las exportaciones tenían como principales destinos el mercado centroamericano, en particular Honduras y Nicaragua, sin embargo, las exportaciones hacia Canadá comenzaron a partir del 2010.

TABLA 10. Exportaciones Guatemaltecas de las Demás Frutas u Otros Frutos Frescos: Las Demás: Granadilla (<i>Passiflora ligularis</i>) (P.A.0810.90.40) Por País Importador										
Valor (US\$ Miles) - Volumen (Kilogramos) 2005-2009										
Importadores	2005		2006		2007		2008		2009	
	US\$	KG	US\$	KG	US\$	KG	US\$	KG	US\$	KG
Mundo	137	1.022.702	156	1.449.983	106	1.157.811	91	724.624	82	94.485
El Salvador	136	1.004.318	155	1.433.067	105	1.139.080	91	713.182	82	94.290
Honduras	1	17.448	-	-	-	-	-	-	-	-

Fuente: Cálculos Proexport –Trademap. Mayo de 2011

Las ventas externas de Guatemala alcanzaron en 2006 US\$ 156 mil, un crecimiento del 12,18% frente al 2005, año en que el valor exportado fue US\$ 137 mil. En volumen, sus exportaciones fueron 1.022.702 Kilogramos en 2005 y 1.449.983 Kilogramos en 2006. (Tabla 4).

TABLA 11. Exportaciones Peruanas de las Demás Frutas u Otros Frutos Frescos: Las Demás: Granadilla (<i>Passiflora ligularis</i>) (P.A.0810.90.10.00) Por País Importador										
Valor (US\$ Miles) - Volumen (Kilogramos) 2006-2010										
Importadores	2006		2007		2008		2009		2010	
	US\$	KG	US\$	KG	US\$	KG	US\$	KG	US\$	KG
Mundo	64	50.314	151	113.721	113	96.833	110	82.406	105	52.406
Canadá	-	-	4	1.901	-	-	9	4.984	34	15.307
Países Bajos (Holanda)	31	32.725	90	73.824	57	52.028	-	-	34	18.138
Italia	2	3.238	4	5.558	8	7.150	15	11.610	24	14.156
Alemania	-	-	-	-	1	180	7	2.216	6	1.662
España	-	-	22	16.562	-	-	23	2.472	4	2.255
Estados Unidos de América	-	-	-	-	-	-	-	-	1	344
Francia	23	8.599	16	5.402	19	4.533	1	290	1	348
Reino Unido	7	5.136	15	10.265	27	32.601	56	60.699	-	-

Fuente: Cálculos Proexport –Trademap. Mayo de 2011

En el año 2010, Perú exportó Granadilla a Canadá (los envíos ascendieron a US\$ 34 mil, lo que representó el 32,38% del valor total exportado en ese año), mientras que a los países Bajos exportó el mismo valor (32,38%); en ese mismo periodo, exportó a Italia por un valor de US\$ 24 mil, lo que representó el 22,86% del total del valor de sus exportaciones de Granadilla.

TABLA 12. Exportaciones Colombianas de Granadilla y demás frutas de la pasión, por país de destino (Kilogramos)					
DESTINO	2003	2004	2005	2006	2007
Alemania	106.458	178.455	687.949	444.014	328.773
Países Bajos	98.714	194.360	349.560	366.603	231.618
Canadá	47.630	51.453	59.525	76.073	264.502

Francia	65.394	97.634	218.920	196.741	149.561
Reino Unido	55.367	123.348	230.617	186.473	82.641
España	67.222	61.497	105.194	98.179	84.368
Venezuela	60.827	161.322	165.450	193.969	87.271
Suiza	16.157	46.805	54.138	70.695	46.156
Costa Rica	41.958	81.851	58.010	94.103	61.731
Suecia	7.257	28.308	37.513	55.730	45.038
Italia	19.993	38.460	34.027	39.275	26.254
Portugal	6.941	58.812	13.477	12.825	19.391
Bélgica	3.130	3.887	75.937	39.651	10.473
Panamá	21.213	13.404	23.172	22.320	15.067
Guatemala	-	-	-	2.368	17.199
Emiratos Árabes Unidos	-	2.465	5.740	6.420	5.288
Dinamarca	186	41	-	-	1.812
Antillas Holandesas	2.985	3.485	3.221	5.714	4.039
Estados Unidos	-	12.527	6.301	11.724	2.895
Finlandia	-	-	-	-	2.570
Aruba	3.120	-	557	2.773	2.318
Brasil	6.404	4.550	8.224	6.396	1.209
Rusia	-	-	281	-	18
México	-	-	2.427	-	2
Hong Kong	-	25	-	-	-
Suazilandia	-	2.436	7.805	548	-
Indonesia	-	407	-	-	-
Armenia	-	-	100	-	-
Perú	-	44	-	-	-
Noruega	614	934	-	-	-
Ecuador	174.691	305.894	24.210	-	-
Nueva Zelanda	133	-	-	-	-
Irlanda (Eire)	-	438	201	-	-
Argentina	-	56	-	-	-
Lituania	34	-	-	-	-
Austria	-	2.821	4.641	-	-
Afganistán	-	681	-	-	-
Gibraltar	-	8.250	-	-	-
TOTAL	806.428	1.484.649	2.177.198	1.932.592	1.490.196
Fuente: Proexport Colombia – Marzo de 2008. ³¹					

³¹ Proexport Colombia. Macrosector Agroindustria – Sector Agrícola.

Como se observa en la Tabla 12, el volumen de las exportaciones de Pasifloras o frutas de la pasión, incluida la granadilla, ha tenido grandes fluctuaciones, presentando en el año 2005 un total de 2.177.198 kilogramos exportados. Los principales destinos de exportación de las pasifloras (incluida granadilla) de Colombia durante el año 2007 fueron: Alemania, Países Bajos, Canadá, Francia y el Reino Unido.

Según reportes del Instituto Colombiano Agropecuario – ICA, para el año 2007 el volumen total de Granadilla que salió de Colombia por el aeropuerto El Dorado (Bogotá, D.C.) y los diferentes pasos fronterizos durante el año 2007 fue de 808.700 kilogramos.³²

³² Instituto Colombiano Agropecuario – ICA. Subgerencia de Protección y Regulación Agrícola. Febrero de 2008.

**TABLA 13. Exportaciones Colombianas de las Demás Frutas u Otros Frutos Frescos: Las Demás: Granadilla (*Passiflora ligularis*) (P.A.0810.90.10.10)
Por País Importador. Fuente: Propexport 2011**

PAIS DESTINO	2007		2008		2009		ENE - NOV 2009		ENE - NOV 2010	
	US\$	KG	US\$	KG	US\$	KG	US\$	KG	US\$	KG
ECUADOR	95.760	438.400	967.806	1.876.468	1.244.974	445.526	1.077.960	381.586	677.453	261.054
PAISES BAJOS	116.903	35.230	601.205	182.046	553.464	168.055	472.022	143.959	454.124	126.868
CANADÁ	44.733	10.081	163.032	33.590	223.079	52.101	220.875	51.686	211.990	60.010
COSTA RICA	39.956	14.563	213.415	76.944	218.396	75.257	200.070	69.986	209.034	102.519
FRANCIA	42.350	11.168	346.503	86.468	191.253	67.907	180.348	64.403	206.167	70.741
ALEMANIA	65.437	24.937	354.673	116.326	311.654	99.398	278.629	88.959	184.249	53.417
ESPAÑA	28.253	12.454	181.345	56.425	98.057	39.587	93.131	37.873	93.562	32.022
PORTUGAL	5.555	2.816	37.602	17.598	40.942	15.336	29.934	11.464	89.042	31.100
ITALIA	13.521	4.065	100.870	32.298	109.405	37.331	81.305	27.084	69.425	24.319
BRASIL	8.387	3.111	35.765	12.586	35.903	11.390	31.020	9.984	57.899	17.306
EMIRATOS ARABES UNIDOS	5.644	3.055	34.521	17.286	42.180	17.672	33.776	13.948	57.179	18.121
REINO UNIDO	25.752	8.778	130.021	46.703	83.948	26.017	72.681	21.919	48.491	17.407
BÉLGICA	1.291	309	18.934	3.757	54.516	11.535	47.815	9.487	43.165	7.981
DINAMARCA	6.040	1.269	20.344	3.960	20.502	6.759	14.537	4.568	35.015	15.844
SUECIA	12.988	5.356	40.352	17.718	26.116	11.522	20.141	9.464	33.437	7.969
PANAMÁ	8.010	3.275	43.748	18.019	1.152	423	1.152	423	23.291	11.200
GUATEMALA	-	-	6.169	2.823	11.837	6.578	6.458	3.934	17.214	7.656
SUIZA	1.257	571	30.200	10.946	31.131	13.488	30.051	13.072	16.739	6.051
ANTILLAS HOLANDESAS	2.583	1.424	8.939	4.217	10.570	6.062	8.738	4.519	7.476	3.174
ARUBA	1.570	793	5.471	2.373	5.412	2.247	4.687	1.911	6.211	2.967

REPUBLICA CHECA							-	-	5.911	935
NORUEGA	-	-	-	-	101	59	72	38	2.072	655
MALAYSIA							-	-	44	16
HONG KONG	-	-	-	-	448	176	448	176	36	11
ARABIA SAUDITA	-	-	195	74	-	-	-	-	31	8
OTROS PAISES	179.714	62.445	263.11	80.710	11.863	4.086	11.863	4086	20	8
TOTAL	705.701	644.099	3.604.227	2.699.335	3.326.901	1.118.512	2.917.712	974.528	2.549.275	879.358

De otra parte, el volumen de las exportaciones de Granadilla (Tabla 13), ha tenido grandes fluctuaciones, presentando en el año 2010 un total de 879.358 kilogramos exportados. Los principales destinos de exportación para la Granadilla durante el año 2010 fueron: Ecuador, Países Bajos, Canadá, Costa Rica, Francia, Alemania, España, Portugal e Italia.

En el 2010 se exportó un volumen de 261.054 Kilogramos de Granadilla dirigidos a Ecuador, representando para ese año el 29.7% del volumen total exportado, lo que muestra que aunque es actualmente un destino de exportación significativo para la producción de granadilla, es un mercado que se ha ido consolidando como un socio fronterizo importante desde el 2000.

En relación al valor exportado en el 2010 son los mercados europeos los de mayor valor, así por ejemplo Países Bajos participan con el 17.8%, Francia 8.1%, Alemania 7.2% y España con 3.7%, con dinámicas de crecimiento considerables para el período 2007-2010.

TABLA 14. Exportaciones Colombianas de la P.A. 0810.90.10, Por Producto
Valor (US\$) - Kilogramos (Kg) 2008 – 2010

POSICIÓN	DESCRIPCIÓN	US\$ 2008	KG 2008	US\$ 2009	KG 2009	US\$ ENE - NOV 2009	KG ENE - NOV 2010	US\$ ENE - NOV 2010	KG ENE - NOV 2011
0810901030	Gulupa (Maracuya Morado) (Passiflora Edulis Varo Edulis), Frescas.	5.416.432	1.701.498	6.511.598	2.076.474	5.623.293	1.796.009	8.340.804	2.506.479
0810901010	Granadilla (Passiflora Ligularis), Frescas.	3.604.227	2.699.335	3.326.901	1.118.512	2.917.712	974.528	2.549.275	879.358
0810901020	Maracuya (Parchita) (Passiflora Edulis Varo Flavicarpa), Frescas.	564.417	280.964	376.806	132.582	352.291	123.867	329.690	112.502
0810901040	Curuba (Tumbo) (Passiflora Mo/Lisima), Frescas.	33.168	14.886	38.635	12.132	31.160	10.012	30.815	10.379
0810901090	Las Demas Frutas De La Pasion (Passiflora Spp.), Frescas.	12.900	3.678	53.340	22.719	50.281	21.902	6.478	3.918
Total general		9.631.144	4.700.360	10.307.280	3.362.418	8.974.737	2.926.319	11.257.064	3.512.636

Fuente: DANE, Cálculos Enero de 2011 Proexport.

Como se observa en la Tabla 14, las exportaciones de Granadilla, Gulupa, Maracuya, Curuba y otras pasifloras han tenido grandes fluctuaciones, presentando en el año 2010 un total de 3.512.636 kilogramos exportados.

El análisis de la información del comercio mundial de frutas frescas, refleja la necesidad para la comunidad internacional de establecer una norma Codex para la Granadilla, ya que este producto además de ser de importancia comercial a nivel mundial, tiene para el país un alto contenido social debido a la cantidad de mano de obra empleada en su cultivo.

Como en el caso de la pitahaya y la uchuva, para las cuales ya se tienen las normas Codex, igualmente propuestas por Colombia, la Granadilla es una fruta ampliamente cultivada en el país y actualmente hace parte del grupo de frutas de la “Apuesta Exportadora Agropecuaria de Colombia”.

b. Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional

Es necesario elaborar la norma sobre Granadilla, con el propósito de eliminar cualquier obstáculo al comercio internacional y como medio para proteger la salud de los consumidores y evitar prácticas fraudulentas.

Los países han desarrollado su legislación en cuanto a las frutas frescas con miras a proteger sus derechos legítimos reconocidos a través de la OMC, dentro de los cuales se encuentra la protección contra los riesgos fitosanitarios ocasionados por el ingreso de plagas o enfermedades foráneas que pueden ser introducidas en sus territorios, y también hacia el control de residuos de plaguicidas y otros contaminantes que pueden afectar la salud de los consumidores.

Desde este punto de vista, la existencia de una norma internacional de Granadilla armonizará las legislaciones, teniendo en cuenta que en ella se contemplan consideraciones sobre la presencia de contaminantes y la aplicación de prácticas higiénicas para asegurar la inocuidad de los alimentos.

Actualmente Colombia prepara un proyecto de reglamento técnico sobre frutas y hortalizas frescas, y sería de gran soporte poseer un referente internacional sobre este producto

Como complemento de lo anterior, existen consideraciones que afectan o pueden afectar el comercio internacional de la Granadilla y son los aspectos relacionados con la definición de requisitos y tolerancias asociadas con la calidad de la fruta. Al no existir una norma internacional queda a libre elección de los países compradores, el establecimiento de criterios de calidad y de tolerancias, lo cual puede conducir a la aplicación de prácticas comerciales inequitativas.

Una norma internacional a través de la definición de requisitos, categorías de calidad, calibres de la fruta y tolerancias en el contenido del envase, fijaría parámetros que eviten la proliferación de regulaciones y constituiría criterios básicos de referencia para establecer acuerdos comerciales en favor de un intercambio apropiado entre los países.

c. Mercado internacional o regional potencial

En cuanto al comercio de granadilla Ecuador, Países Bajos, Canadá, Francia, Costa Rica, Alemania, Portugal, España e Italia recibieron el 85% de las exportaciones colombianas en el año 2010, razón por la cual constituyen mercados importantes y en expansión para el comercio de esta fruta.

En este sentido, los atributos de la granadilla que más se valoran en el mercado mundial son en orden de importancia: el sabor, la apariencia, la accesibilidad, la disponibilidad y el carácter exótico de la fruta.³³ No obstante, con las nuevas tendencias del consumo mundial, donde las preferencias se dirigen hacia alimentos frescos, sanos e inocuos, que tengan un alto contenido de vitaminas, proteínas y fibra, se espera que la granadilla presente una amplia expansión de su demanda.

Por sus características organolépticas, el potencial productivo y competitivo, la generación de empleo, la generación de divisas y el relativo posicionamiento en el mercado externo, la granadilla constituye un producto bastante promisorio, aun sin explotar. Algunas fortalezas que se pueden aprovechar de la granadilla son: su rápida cosecha (antes de un año); su larga capacidad de almacenamiento (corteza dura) que permite el transporte por vía marítima, lo que abarata los costos; su potencial de procesamiento; y el potencial comercial de sus hojas, cáscaras y ramas (Universidad de los Andes, 1994).³⁴

La granadilla se puede consumir de diversas formas debido a sus propiedades de sabor y aroma: como fruta fresca, ensaladas, jugos, cócteles, helados, yogurt, mermeladas y gelatinas; con respecto al destino de la oferta, específicamente, el potencial del mercado extranjero e interno esta dado para el consumo humano o

³³ Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural - Observatorio Agroclimas Colombia – “La Cadena de los Frutales de Exportación en Colombia”, Bogotá D.C., 2005.

³⁴ Rivera, Bernardo; Miranda, Diego; Avila, Luis Alfredo; Nieto, Ana Milena. “Manejo Integral del Cultivo de la Granadilla (*Passiflora ligularis* Juss)”. Editorial Litoas, Manizales. Colombia. 2002

para cualquier compañía cuyo giro de negocio se encuentren en alguno de estos mercados: industria de jugos; industria de helados; preparación de licores; industria de yogurt; industria de mermeladas y jaleas.³⁵

Aunque es reconocida la excelente oportunidad para el desarrollo exportador de los frutales exóticos dado que el comercio mundial de frutas y hortalizas frescas tiende a crecer a medida que se da un incremento del ingreso y progresan los procesos de urbanización de los países, los miembros del Codex no pueden ser ajenos a las nuevas condiciones internacionales en las cuales se revela una mayor tendencia a proteger la salud de los consumidores y asegurar practicas justas que faciliten el comercio de alimentos.³⁶

En cuanto al comercio de granadilla a nivel mundial, este ha tenido un gran desarrollo, se puede apreciar una destacada participación de *Estados Unidos* de América y *Canadá* en las importaciones, sin embargo el *mercado europeo*, en particular *Alemania, Holanda, Francia, Italia y España* se han convertido en el destino de exportación más importante para los países productores, así como, el mercado asiático, en el cual, se destacan algunos países como China, Hong Kong y Malasia, entre otros.

En las tablas 1 a 14, se indica una parte de las estadísticas relacionadas con el comercio internacional de la Granadilla, la información allí consignada, demuestra que en los últimos años, se ha incrementando el volumen de comercialización de la Granadilla con algunos países, e inclusive se ha iniciado la comercialización con países con los que antes no se comercializaba. De otra parte, existen países en los cuales la comercialización ha sido intermitente a través de los años, lo cual se podría fortalecer en el futuro con la adopción de una norma internacional a partir de la cual se fomente el comercio de esta fruta.

Respecto a la estacionalidad de la oferta, la Granadilla se comercializa en el mercado internacional durante todo el año.³⁷ Entre los principales países productores de Granadilla, como se mencionó anteriormente se encuentran China India, Chile, Estados Unidos de América, Colombia, México, Costa Rica, Ecuador; Perú, Guatemala y Costa Rica, entre otros.

De acuerdo con el mercado potencial, la tendencia que se percibe es un aumento en el volumen total de exportación, sin embargo es importante resaltar que para mantener e incrementar esta tendencia es imprescindible contar con herramientas como la norma internacional de granadilla que refleje la seriedad y compromiso de los países productores de granadillas con criterios de calidad y de inocuidad reconocidos internacionalmente.

d) Posibilidades de normalización del producto

La elaboración de la norma requiere esencialmente la definición de la fruta, lo cual implica indicar su clasificación botánica y el establecimiento de los requisitos mínimos de inocuidad de la fruta, los cuales deben cumplirse independientemente de las categorías de calidad contempladas en la norma.

Considerando la preocupación de cada país por establecer medidas para prevenir el ingreso de plagas y enfermedades, así como de materiales contaminantes, la norma contemplará y hará referencia a los documentos generales que en este sentido ha elaborado el Codex Alimentarius o los que se expida antes de la aprobación del documento.

Desde el punto de vista del consumidor es muy importante que la norma proporcione la información que necesita y que se debe encontrar en el marcado del envase. Esto además permitirá realizar la trazabilidad del fruto envasado.

Además de los anteriores aspectos, la norma requiere la clasificación por categorías de calidad, lo cual permitirá unificar los criterios que actualmente consideran los países para comercializar la granadilla. La norma establecerá también los rangos de calibres representativos en que se puede clasificar la fruta, hecho que facilitará su comercialización y constituirán parámetros de referencia tanto para productores como para compradores.

³⁵ Universidad del Pacifico “Granadilla Extracto y Fresco”. Lima, Perú 2001.

³⁶ Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural - Observatorio Agro cadenas Colombia – “La Cadena de los Frutales de Exportación en Colombia”, Bogotá D.C., 2005.

³⁷ Convenio MAG – IICA Subprograma Cooperación Técnica. Identificación de Mercados y tecnología para productos agrícolas de exportación. Ecuador, Mayo de 2001.

La norma igualmente debe involucrar las tolerancias admisibles en cada una de las calidades identificadas y en los calibres establecidos, de esta manera los países usuarios de la norma tendrán un solo documento de referencia lo cual facilitará el comercio de la fruta.

e) Regulación de las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y al comercio en las normas generales existentes o propuestas

Considerando los productos definidos en las normas elaboradas por el Codex Alimentarius y las normas que se encuentran en proceso de elaboración, ninguna de ellas cubre la Granadilla. De otra parte, las frutas contempladas en dichas normas corresponden a familias botánicas con características y requisitos particulares que no permiten incluir en ellas a la Granadilla.

Lo anterior justifica la elaboración de la norma de Granadilla para proporcionar un documento nuevo para el comercio internacional con la información específica para esta fruta.

f) Número de productos que requerirían normas independientes si se trata de productos crudos, semielaborados o elaborados

Por tratarse de un producto que se suministra fresco al consumidor, las Granadillas objeto de la norma, corresponden a un producto sin elaborar, y las únicas actividades a las cuales se somete corresponden al manejo pos cosecha para su acondicionamiento y posterior envase.

Teniendo en cuenta que existen variedades de Granadilla, la norma que se propone elaborar cubriría aquellas que se comercializan internacionalmente. Por esta razón no se requiere la elaboración de normas separadas para cada variedad existente en el mercado.

g) Trabajos ya iniciados por otros organismos internacionales en este campo y/o propuestos por el(los) organismo(s) pertinentes internacionales de carácter intergubernamental

La elaboración de fichas y guías técnicas sobre la Granadilla, ha sido emprendida a nivel nacional por algunos países productores de esta fruta y son estos trabajos también los que se tomarán como referencia para la elaboración de la propuesta de norma Codex.

Debido a esta circunstancia, la norma Codex permitirá unificar en un sólo documento los requisitos de inocuidad y calidad, reduciendo de esta forma las diferencias que se presentan entre los países con relación a la definición de criterios indispensables para la comercialización de esta fruta.

14. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

La elaboración de la norma de Granadilla responde al objetivo estratégico del Codex encaminado a promover la máxima aplicación de las normas con miras a la reglamentación interna de los países y para facilitar el comercio internacional. Así mismo la adopción de este tipo de normas permite reducir los riesgos generados por la transmisión de agentes que tienen una incidencia negativa sobre la salud del consumidor.

Numerosos países, entre exportadores e importadores hacen parte del intercambio mundial de este producto, por lo tanto, se requiere con urgencia una norma apropiada, que unifique criterios sobre la Granadilla y que cumpla con los objetivos de proteger la salud de los consumidores y facilitar unas prácticas justas en el comercio de alimentos.

15. Información sobre la relación entre la propuesta y los documentos existentes del Codex

La propuesta de elaboración de la norma de Granadilla se enmarca dentro de los trabajos del Comité de Frutas y Hortalizas Frescas.

16. Identificación de la disponibilidad de expertos consejeros científicos en caso de necesidad

Para la elaboración del proyecto de norma Codex, se ha tomado como referencia la información generada por el Grupo de Investigación que a nivel nacional trabaja en la caracterización de frutas tropicales (Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural de Colombia e Inteligencia de Mercados para la Agroindustria de PROEXPORT). Por lo tanto en caso de requerir información adicional a la presentada en el proyecto, se tiene la posibilidad de consultar a este grupo de expertos.

17. Identificación de toda necesidad de contribuciones técnicas a la norma procedentes de organizaciones exteriores a fin de que se puedan programar estas contribuciones

Ninguna.

18. Calendario propuesto para la realización de los nuevos trabajos, comprendida la fecha de su inicio, la fecha propuesta para la adopción en el trámite 5 y la fecha propuesta para la adopción por parte de la Comisión

TRÁMITE	FECHA
Distribución de una propuesta elaborada por un grupo de trabajo en el trámite 3.	Después de la adopción del nuevo trabajo por la CAC: 2011
Fecha propuesta para adopción en el trámite 5.	CAC 2012
Aprobación por parte de la Comisión.	CAC 2014

Examen de los Comités Coordinadores sobre el queso fundido

La Comisión en su 33.º período de sesiones **acordó** aplazar la decisión sobre la interrupción de los trabajos relativos a la elaboración de una norma para el queso fundido y solicitar a los Comités Coordinadores interesados que examinaran la necesidad y el ámbito de aplicación de las normas regionales para el queso fundido y le notificaran sus conclusiones en su 34.º período de sesiones.

Se invita a la Comisión a que examine esta cuestión a la luz de las opiniones de los Comités Coordinadores, que se resumen a continuación.

Comité Coordinador para África

Algunas delegaciones indicaron que eran favorables a la elaboración de una norma mundial, pero si no fuera posible, se elaborara una norma regional para África como base para las normas nacionales que contribuyera a facilitar la producción y el comercio de queso fundido (REP 11/AFRICA, párrs. 22-23).

Comité Coordinador para Asia

El Comité convino en que se suspendieran los trabajos sobre el queso fundido, tomando nota al mismo tiempo de la opinión expresada sobre esta cuestión por la delegación de la India, de que se necesitaba una norma para el queso fundido a fin de regular el número de nuevos productos de queso fundido que estaban entrando en el mercado y responder a la preocupación de los consumidores, que deseaban se les informara de la naturaleza de estos productos (REP 11/ASIA, párr. 19).

Comité Coordinador para Europa

El Comité convino en que no había necesidad de una norma regional y se mostró favorable a la suspensión de los trabajos sobre el queso fundido (REP 11/EURO, párr. 25).

Comité Coordinador para América Latina y el Caribe

20. El Comité acordó transmitir a la Comisión su opinión de que se necesitaba una norma del Codex para el queso fundido, ya que la revocación de las normas existentes había determinado la ausencia de una orientación internacional armonizada. Por lo que respecta al ámbito de aplicación de una norma relativa al queso fundido, el Comité convino en que debería regular la composición y los ingredientes facultativos, y hacer referencia a las normas generales para regular otros aspectos (por ejemplo los aditivos alimentarios deberían abordarse por referencia a la Norma General para los Aditivos Alimentarios). Se mencionó que podría haber dos normas, una para el queso fundido en general y otra para los preparados a base de queso fundido (REP11/LAC, párrs. 20-21).

Comité Coordinador para el Cercano Oriente

Tras escuchar las distintas opiniones expresadas por las delegaciones que asistieron a la reunión el Comité no llegó a ninguna conclusión sobre la necesidad de proseguir los trabajos de elaboración de una norma para el queso fundido (REP 11/NEA, párrs. 30-34).

Comité Coordinador del Codex para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental

El Comité apoyó la recomendación del CCMMP en su 11.ª reunión de interrumpir este trabajo y acordó comunicar a la Comisión en su 34.º período de sesiones que no había necesidad de proseguir los trabajos sobre la elaboración de una norma para el queso fundido (REP11/NASWP, párr. 24).