

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

S



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Tema 7 del programa

CX/FFV 22/22/8

Enero de 2022

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

Vigésima segunda reunión

EXAMEN DE PROPUESTAS PARA NUEVOS TRABAJOS (RESPUESTAS A LA CARTA CIRCULAR CL 2021/79-FFV)

1. En este documento se recopilan las cuatro propuestas para nuevos trabajos recibidas en respuesta a la carta circular CL 2021/79-FFV:
 - (i) Elaboración de una norma para lulo de Castilla, presentada por Colombia (Apéndice I);
 - (ii) Enmienda a la *Norma para el banano (plátano)* (CXS 205-1997), presentada por el Brasil (Apéndice II);
 - (iii) Revisión de las normas existentes, presentadas por la Unión Europea (Apéndice III); y
 - (iv) Elaboración de una norma para hojas de curry frescas, presentada por la India (Apéndice IV).
2. Se solicita al CCFFV que, en su 22.^a reunión, examine estas propuestas de trabajos nuevos para el trabajo futuro del Comité.

**Propuesta de elaboración de norma para el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas
Frescas**

Norma del Codex para LULO DE CASTILLA

(Preparada por Colombia)

ANTECEDENTES

El lulo de Castilla¹ (*Solanum quitoense* Lam.), es una fruta perteneciente a la familia *Solanaceae*, es una baya globosa, con cáscara de color amarillo anaranjado en su madurez, cubierta de tricomas (pelusa). Internamente, se divide en cuatro compartimentos en los que se encuentra la pulpa jugosa agridulce de color verdoso amarillento, y con numerosas semillas pequeñas.



Fuente:
Corporación Colombiana de Investigación
Agropecuaria - AGROSAVIA

Fuente:
<https://agronegocios.uniandes.edu.co/2011/10/10/investigacion-del-lulo-en-narino/>

El lulo de Castilla es originario de la región andina en Sudamérica, zona en la cual se encuentra Colombia y su cultivo se ha extendido llegando a Centro América y México. Esta fruta presenta características que la hacen muy particular, además de ser una fruta exótica con un aroma y sabor muy agradables, presenta una serie de características nutricionales por lo que la hacen muy apetecida (véase la siguiente tabla):

Compuesto	Contenido
Agua	87,0%
Proteína	0,74%
Grasa	0,17%
Cenizas	0,95%
Carbohidratos	8,0%
Fibra	2,6%

¹ También conocido como naranjilla en algunos países.

Calcio	34,2 mg
Hierro	1,19 mg
Fósforo	13,5 mg
Vitamina C	29,4 mg
Contenido nutricional del lulo de Castilla por cada 100 g de producto comestible	
Fuente: Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria – AGROSAVIA, 2002	

El lulo de Castilla, también conocido en otros países como naranjilla, se consume por lo general como jugo, pero puede ser incorporado en postres y en otros alimentos en los que aporta su sabor y aroma particulares.

JUSTIFICACIÓN PARA LA ELABORACIÓN DE LA NORMA CODEX PARA LULO DE CASTILLA

1. Objetivo y ámbito de aplicación de la norma

El objetivo de la elaboración de la norma es establecer en un documento de cobertura internacional los requisitos de calidad e inocuidad que caracterizan al lulo de Castilla, teniendo en cuenta las características particulares de esta fruta y las directrices establecidas por el Codex para los productos de consumo humano. El ámbito de aplicación de la norma son las frutas de lulo de Castilla (*Solanum quitoense* Lam), pertenecientes a la familia *Solanaceae*, las cuales se comercializan en fresco después de ser acondicionadas y envasadas para su posterior consumo humano.

2. Pertinencia y actualidad

Teniendo en cuenta la tendencia internacional de consumir productos naturales y con el menor grado de transformación o procesamiento, las frutas son una fuente muy importante de este tipo de productos, como así lo demuestra la diversidad de nuevas frutas que se integran al comercio entre los países. Esta mayor demanda de los productos comercializados en estado fresco trae beneficios para la salud de los consumidores, y beneficios para los países que los producen porque el reconocimiento de una fruta a través de una norma internacional, la posiciona en el mundo, lo que hace que aumente su demanda y con ello se mejoran las condiciones de vida de quienes la cultivan por los ingresos que reciben como resultado de su comercialización.

La norma permitirá unificar criterios con respecto a los requisitos de calidad e inocuidad que debe reunir el lulo de Castilla, lo cual está en línea con los principios del Codex Alimentarius; además, promoverá el comercio justo de la fruta entre los países porque la norma será el documento de referencia para productores y clientes lo cual facilitará el comercio del lulo.

3. Principales cuestiones que se deben tratar

Los aspectos a considerar en la elaboración de la norma de lulo de Castilla consisten esencialmente en:

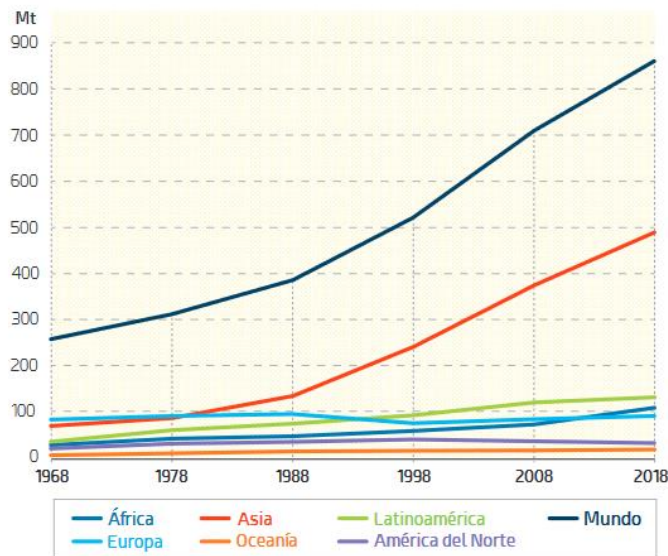
- Definir los requisitos mínimos de calidad que debe reunir el lulo de Castilla, para establecer su aptitud para el consumo.
- Clasificar el lulo de castilla en categorías, de acuerdo con el tipo y magnitud de los defectos que presente la fruta.
- Definir los intervalos de tamaño y peso en los que se encuentra el lulo de Castilla como criterios de selección para propósitos de su comercialización.

- Establecer las tolerancias en cuanto a calidad y calibre que se pueden admitir para las frutas contenidas en un envase.
- Incluir las disposiciones que se deben tener en cuenta con relación a la homogeneidad del producto envasado y a las características del envase empleado.
- Precisar la información que debe llevar el marcado y etiquetado del envase, de acuerdo con las directrices establecidas por el Codex Alimentarius, en beneficio del consumidor de la fruta.
- Incluir las directrices establecidas por el Codex Alimentarius con relación a los contaminantes que afectan la fruta, los requisitos microbiológicos y otras disposiciones de higiene asociados con la manipulación de productos alimenticios.

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

4.1 Volumen del comercio entre países

La producción internacional de frutas ha mostrado un incremento, lo cual se puede visualizar de la siguiente manera:



Producción de frutas entre 1968 y 2018, total mundial y por región en millones de toneladas (Mt) (Fuente: FAOSTAT (2020))

La oferta de frutas en todo el mundo ha aumentado de manera constante entre 1968 y 2017. Es así como en Asia, la producción aumentó aproximadamente un 750% en términos de volumen a lo largo de dicho periodo, impulsada especialmente por el aumento de la producción en China; por su parte en África, la producción se cuadruplicó, pasando de 45 a 180 millones de toneladas al año. La producción de frutas en América Central y de Sur América se incrementó un 317% en los últimos 50 años. Mientras que la producción aumentó un 117% en Europa y un 174% en América del Norte.

Por países, la producción mundial mostró los siguientes indicadores en el año 2018, siendo China el mayor productor de frutas y en el puesto 14, Colombia.

Producción de frutas por país (2018)	Millones de toneladas
China	244
India	99
Brasil	40
México	33
Estados Unidos de América	26
Turquía	24
Indonesia	20
España	19
Irán (República Islámica de)	19
Italia	18
Filipinas	17
Egipto	15
Nigeria	12
Colombia	12

Fuente: FAOSTAT (2020)

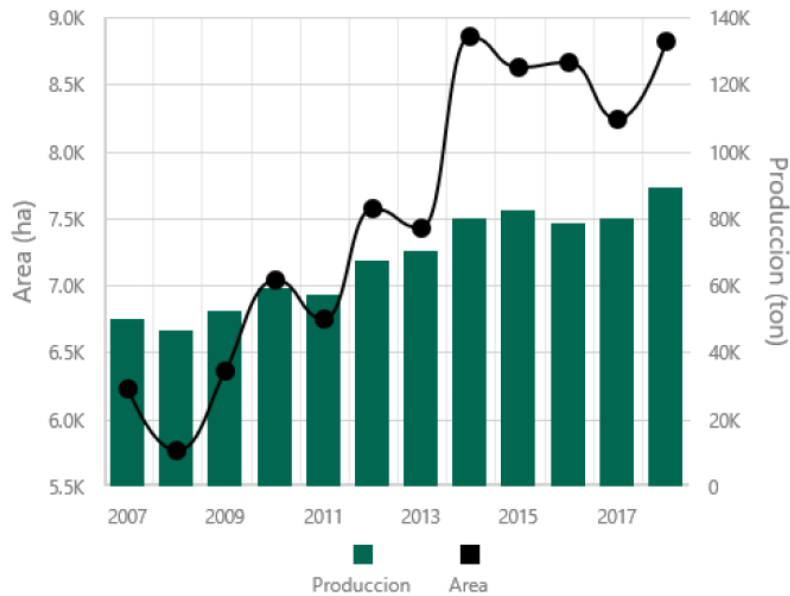
En el caso de Colombia estas cifras son el resultado de las políticas de estado encaminadas a promover la producción, consumo y exportación de frutas dentro de las que se destacan las siguientes: la Diplomacia sanitaria, Coseche y venda a la fija, Colombia Exporta Agro, Estrategia 360 y Pactos por el Crecimiento Económico, entre otras.

En el caso particular del lulo de Castilla, en los últimos años se percibe un incremento importante en el volumen y área de producción en Colombia debido a que se ha dado a conocer el producto en otros países y se ha dado apoyo técnico a los cultivadores para mejorar los estándares de producción.

Sumado a lo anterior, debido al auge que han tenido las frutas cultivadas en Colombia, muchas de las cuales tienen asociada una norma Codex, paulatinamente el lulo de Castilla también ha ido ganando espacio y reconocimiento en el mercado, el cual tendría un mayor impulso con la norma internacional.

En los siguientes gráficos se ve reflejado el desempeño histórico del lulo de Castilla a través de la variación en la producción y el área cultivada. Posteriormente se muestra como ha sido el rendimiento logrado con el tiempo lo cual es el resultado de las mejoras introducidas en los cultivos y el apoyo dado a los productores de lulo de Castilla como se indicó anteriormente.

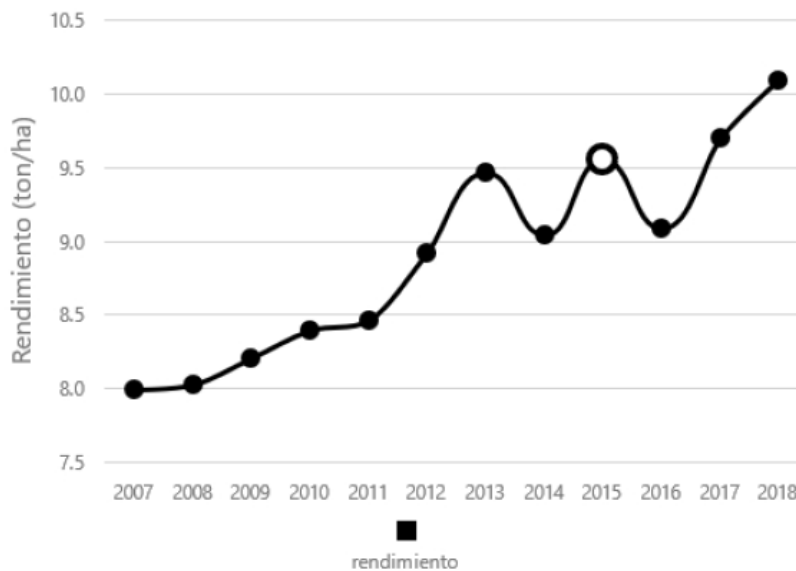
Volumen de producción de lulo de Castilla y área de producción por año



Fuente: Red de información y comunicación del sector Agropecuario Colombiano - Agronet.

A partir del año 2016 se observa un aumento constante en la producción de lulo de Castilla, llegando a superar el valor logrado en 2015, año en el que se había alcanzado el mayor pico de producción en la historia reciente. Por su parte, el área de producción a partir del año 2017 se incrementa igualando el área cultivada en 2014 y superando el área cultivada en 2015 que como se indicó, en ese año se había logrado la mayor producción.

Rendimiento de lulo de castilla por hectárea por año



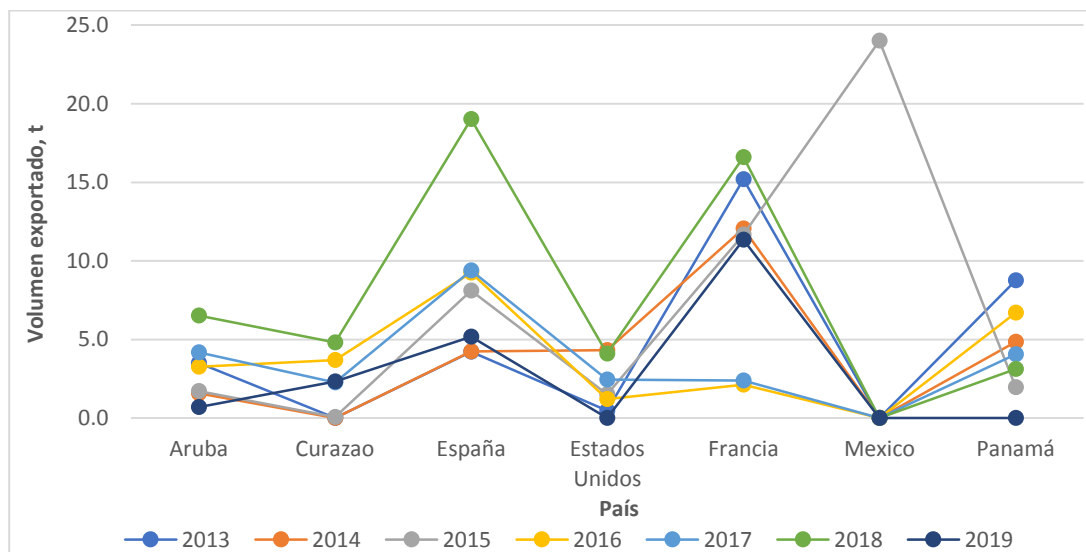
Fuente: Red de información y comunicación del sector Agropecuario Colombiano - Agronet.

En cuanto al rendimiento en la producción de lulo de Castilla, desde el año 2016 se nota un crecimiento constante resultado del uso de semillas de mejor calidad, optimización de las densidades de cultivo, la implementación de buenas prácticas agrícolas, dentro de las cuales se considera el manejo adecuado

de insumos agrícolas, así como el seguimiento y control oportuno de plagas y enfermedades entre otros aspectos.

Principales países importadores de lulo (Toneladas)

Debido a la reciente participación de lulo en el comercio internacional, vemos en la gráfica variaciones en la demanda del producto por los países, o cual es de esperar por el poco tiempo que el producto se encuentra en el mercado en comparación con otras frutas, aunque en algunos de estos países se puede observar una tendencia al incremento de las importaciones con los años.



Fuente: Procolombia.

Además de los anteriores destinos, también se ha exportado lulo de Castilla en una menor cantidad a Alemania, Antillas Neerlandesas, Arabia Saudita, Bahrein, Bélgica, Brasil, Canadá, Qatar, Costa Rica, China, Emiratos Árabes Unidos, Hong Kong, Italia, Kuwait, Países Bajos, Portugal, Reino Unido, Rusia, Suiza.

4.2 Mercado internacional potencial

Colombia presenta una gran diversidad de condiciones topográficas y climáticas, las cuales permiten que haya cosechas de una amplia variedad de frutas durante todo el año. Esta es una de las razones por las que es el principal exportador de frutas exóticas en América, por otro lado, las exportaciones colombianas de estos productos han tenido un crecimiento compuesto anual del 7% en los últimos cinco años. Las frutas colombianas tienen una excelente calidad en términos organolépticos con uno de los mejores colores, sabores, aromas y contenido de sólidos solubles, al ser comparados con productos de otros países de la región subtropical.

Panorama de las exportaciones de las frutas

Comparando con años anteriores se ha visto un aumento importante en las exportaciones de frutas, lo cual se puede apreciar en el siguiente gráfico, en el que se muestra como ha sido el comportamiento del mercado de estos productos en el año 2019 con relación al año 2018:



Fuente: Procolombia

Debido a esta tendencia la cual se ha mantenido en 2020, se prevé que el mercado de las frutas de Colombia es promisorio lo cual permitirá incrementar el comercio de los productos que tienen una mayor demanda e ingresar al mercado otras frutas que por su novedad deben paulatinamente ser dadas a conocer en un mayor número de países, como ha sido el caso de lulo de Castilla que ya ha incursionado de manera importante en varios mercados cuando hace unos años era muy poco conocido.

Según cifras del Departamento Nacional de Estadísticas de Colombia (DANE), entre enero y abril de 2021 las exportaciones de frutas exóticas sumaron 37,8 millones de USD, 27,5% más que lo registrado en el mismo período del año anterior.

Dentro de los destinos que más compraron frutas exóticas están los Países Bajos, el Reino Unido, los Estados Unidos, Canadá, Francia, el Brasil y Hong Kong. Asimismo, Europa aumentó 29,7% sus compras, al llegar a los 32,1 millones de USD, lo cual representó 84,9% del total de las exportaciones de estas frutas.

Esta tendencia mostrada en los últimos años permite ver un horizonte promisorio para incrementar el volumen de exportación de las frutas colombianas entre ellas el lulo de Castilla.

4.3 Protección al consumidor

La norma de lulo de Castilla permitirá establecer aspectos importantes para la protección del consumidor desde el punto de vista comercial y también de inocuidad. El documento considera la información acerca de la calidad mínima que debe reunir la fruta para que pueda ser consumida, describe los defectos que pueden ser permitidos, la información que debe llevar el marcado de los envases como orientación para quien compra el producto y se citan disposiciones establecidas por Codex con relación a los contaminantes y las prácticas de higiene que deben ser aplicadas en el acondicionamiento y comercialización del lulo de Castilla.

4.4 Trabajos ya iniciados por otros organismos internacionales en este campo

No se están realizando trabajos de normalización sobre esta fruta en otros organismos de internacionales.

5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

El trabajo propuesto está dentro del marco estratégico de Codex 2020–2025 apoyando la visión de Codex de elaborar normas de calidad e inocuidad con el propósito de proteger a las personas.

En este orden de ideas, la elaboración de la norma internacional sobre el lulo de Castilla está directamente relacionada con las siguientes metas de Codex:

Meta 2. La propuesta de norma sobre lulo de Castilla que se presenta fue elaborada con base en un trabajo de investigación apoyado en la ciencia mediante el cual se realizó la caracterización del lulo a través de un muestreo estadísticamente representativo de las áreas de mayor producción, teniendo además en cuenta la información de la fruta cultivada en otros países de manera que la propuesta cubra el fruto cultivado no solo en Colombia.

Meta 3. Una norma internacional sobre lulo de Castilla permitirá contar con un documento de referencia para efecto de realizar transacciones comerciales con otros países apoyados en él, lo cual generará prácticas más equitativas en el mercado del producto.

Meta 4. Se cuenta con un comité Nacional del Codex Alimentarius el cual promueve la participación de las diferentes partes interesadas en el estudio de los proyectos de normas, y garantiza el cumplimiento de plazos para dar respuesta a las solicitudes de Codex y lograr la participación permanente en los temas que son de interés para Colombia.

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

La norma propuesta sobre lulo de Castilla está enmarcada dentro del mandato del Comité de Codex de Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV), por lo tanto, está alineada con las disposiciones establecidas con las demás normas desarrolladas por este comité. La propuesta referencia documentos elaborados por otros comités para los temas de etiquetado, contaminantes y las prácticas de higiene aplicables para las frutas frescas. De esta manera no se duplica el trabajo que realizan los comités de Codex sino que a través de la referencia cruzada de los trabajos realizados se identifican las normas y otros documentos elaborados que complementan la norma propuesta y permiten su aplicación.

7. Identificación de la disponibilidad de expertos consejeros científicos

Para la elaboración del proyecto de norma Codex sobre lulo de Castilla, se ha contado con la participación de un grupo de expertos que a nivel nacional trabaja en Colombia en la caracterización de frutas tropicales. Debido a esto no se prevé la necesidad de contar con expertos consejeros adicionales a los indicados anteriormente.

8. Identificación de necesidad de contribuciones técnicas a la norma procedentes de organismos externos.

No se tiene prevista la necesidad de contar con contribuciones técnicas de otras organizaciones.

9. Calendario propuesto para la realización de estudio como norma Codex

Trámite	Fecha
Presentación de la propuesta y acuerdo para empezar el nuevo trabajo	Abril de 2022 CCFFV
Examen del anteproyecto de norma y adopción en trámite 5	Octubre de 2023 CCFFV
Examen del anteproyecto de norma y adopción en trámite 7	Abril de 2025 CCFFV
Adopción como norma por la Comisión del Codex Alimentarius	Julio de 2025 CAC

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL LULO DE CASTILLA

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El propósito de esta Norma es definir los requisitos de calidad para el lulo de Castilla² después de su acondicionamiento y envasado. Sin embargo, si la Norma se aplica en las etapas sucesivas al acondicionamiento, los productos podrán presentar, en relación con las disposiciones de la Norma:

- una ligera disminución del estado fresco y de turgencia;
- un ligero deterioro debido a su grado de desarrollo y a su carácter más o menos perecedero.

El propietario/vendedor del producto no podrá mostrar dicho producto u ofrecerlo para su venta o entregarlo o comercializarlo de ninguna forma más que de conformidad con la presente Norma. El propietario/vendedor será responsable del cumplimiento de dicha Norma.

2. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma establece los requisitos que deben cumplir los frutos de lulo de Castilla (*Solanum quitoense* Lam.), pertenecientes a la familia *Solanaceae*, que habrán de suministrarse frescos al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los lulos destinados a la elaboración industrial.

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

3.1 Requisitos mínimos

Todas las categorías de lulo de Castilla deben estar sujetas a los requisitos y tolerancias permitidas. Además, deben:

- estar enteros;
- tener la forma esférica característica del lulo;
- presentar apariencia fresca y consistencia firme;
- estar sanos y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo;
- estar prácticamente exentos de plagas³ y de daños causados por estas;
- estar libres de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- estar exentos de daños mecánicos;
- estar exento de olores y sabores extraños;

² También conocido como naranjilla, Naranjilla de Quito, Gele Terong (Países Bajos), Morelle de Quito (Francia), Orangen von Quito (Alemania)

³ Las disposiciones relativas a las plagas y daños causados por plagas se aplican sin perjuicio de los reglamentos de protección vegetal aplicados por los gobiernos de conformidad con la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF).

- estar limpios y exentos de materiales extraños visibles;
- estar libre de tricomas (pelusa).

3.1.1 Requisitos mínimos de madurez

La madurez del lulo de Castilla se aprecia visualmente por el cambio del color externo y se puede confirmar determinando los sólidos solubles totales.

Los lulos de Castilla deben haber alcanzado un grado apropiado de madurez de conformidad con los criterios peculiares de la variedad que permita el desarrollo adecuado de sus características organolépticas.

3.2 Clasificación

El lulo de Castilla se clasifica en tres categorías que se definen a continuación:

3.2.1 Categoría “extra”

Los lulos de Castilla de esta categoría deberán ser de calidad superior y características de la variedad. No deberán tener defectos, salvo aquellos superficiales muy leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.

3.2.2 Categoría I

Los lulos de Castilla de esta categoría deberán ser de buena calidad y característicos de la variedad. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:

- Raspaduras cicatrizadas causadas por ácaros.
- Golpe de sol.
- Quemaduras (efecto lupa).
- Sombreamiento, causado por el contacto entre frutos en la planta.

Estos defectos en conjunto no deben exceder el 10% del área total del fruto. Además, se admiten ligeras deformaciones del fruto tales como achatamiento.

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

3.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende los lulos de Castilla que no clasifican para ser incluidos en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la Sección 3.1. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos siempre y cuando los lulos conserven sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación:

Se admiten frutos con fisuras superficiales de la epidermis en la zona cercana al cáliz y que no excedan el 5% del área total.

Se admiten:

- Raspaduras cicatrizadas causadas por ácaros.
- Golpe de sol.
- Quemaduras (efecto lupa).
- Sombreamiento, causado por el contacto entre frutos en la planta.

Estos defectos no deberán cubrir la superficie del fruto en más del 15%. Se admiten además deformaciones del fruto tales como achatamiento.

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

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

Los lulos de Castilla se pueden clasificar por conteo, por el diámetro o por el peso o de conformidad con otras prácticas comerciales existentes. Cuando tal sea el caso, el envase deberá estar convenientemente etiquetado.

(A) Cuando se clasifican por conteo, el calibre se determina por el número de frutos en cada envase.

(B) Para los frutos calibrados (clasificados) por diámetro

Código de Calibre	Diámetro (mm)
A	> 77
B	70 - 77
C	60 - 70
D	< 60
*El diámetro mínimo del lulo de Castilla es 50 mm	

(C) Para los frutos calibrados (clasificados) por peso

Código de Calibre	Peso (g)
A	> 190
B	145 - 190
C	100 - 145
D	< 100
*El peso mínimo del lulo de Castilla es 83 g	

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

5.1 Tolerancias de calidad

Se permitirán tolerancias de calidad y calibre en cada lote para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada. El producto que no cumpla con la evaluación de conformidad se puede volver a clasificar (calibrar) y poner en conformidad de acuerdo con las disposiciones pertinentes de las *Directrices sobre sistemas de control de las importaciones de alimentos* (CXG 47-2003).

5.1.1 Categoría "extra"

El 5% en número o en peso de frutos de lulo de Castilla que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

5.1.2 Categoría I

El 10% en número o en peso de frutos de lulo de Castilla que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

5.1.3 Categoría II

El 10% en número o en peso de frutos de lulo de Castilla que no satisfagan los requisitos de esta categoría, ni los requisitos mínimos a excepción de los frutos afectados por podredumbre o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean aptas para el consumo.

5.2 Tolerancias en calibre

Para todas las categorías o presentaciones, el 10% en número o en peso de frutos de lulo de Castilla que correspondan al calibre inmediatamente inferior o superior al señalado en el envase.

6. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

6.1 Homogeneidad

El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por lulos de Castilla del mismo origen, calidad y calibre.

La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.

6.2 Envasado

Los lulos de Castilla deben envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deben estar limpios y ser de calidad alimentaria tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

Las etiquetas pegadas individualmente a los productos deben ser tales que, al retirarlas, no dejen rastros visibles de pegamento ni conduzca a defectos en la piel/cáscara.

Los lulos de Castilla deben disponerse en envases que se ajusten al *Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas* (CXC 44-1995).

6.2.1 Descripción de los envases

Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de los frutos de lulo de Castilla.

Los envases deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

7. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO O ETIQUETADO

7.1 Envases destinados al consumidor

Además de los requisitos de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

7.1.1 Nombre del producto

Cada envase debe etiquetarse con el nombre del producto.

7.1.2 Origen del producto

País de origen⁴ y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.

7.2 Envases no destinados a la venta al por menor

⁴ Se debe indicar el nombre completo o comúnmente utilizado.

Cada envase debe llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible, e indeleble y visibles desde el exterior.

7.2.1 Identificación

Nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor. Código de identificación (facultativo)⁵.

7.2.2 Nombre del producto

7.2.3 Origen del producto

País de origen³ y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.

7.2.4 Especificaciones comerciales

- Categoría;
- Calibre (tamaño) (en caso de que el producto esté clasificado por calibres), expresado
 - o por el peso mínimo y máximo del fruto; o
 - o por el diámetro mínimo y máximo; o
 - o por el número de frutos y el peso neto de frutos; o
 - o por el calibre (código) y el método utilizado.

7.2.5 Marca de inspección oficial (facultativa)

8. CONTAMINANTES

8.1 El producto regulado por esta Norma debe cumplir con los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

8.2 El producto regulado por esta Norma debe cumplir con la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995).

9. HIGIENE

9.1 Se recomienda que el/los productos(s) regulado(s) por las disposiciones de la presente Norma se prepare(n) y manipule(n) de conformidad con las secciones apropiadas de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969), el *Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas* (CXC 53-2003) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

9.2 El producto debe ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997).

⁵ La legislación nacional de algunos países requiere una declaración expresa del nombre y la dirección. Sin embargo, en caso de que se utilice una marca en clave, habrá de consignarse muy cerca de ella la referencia al “envasador y/o expedidor” (o a las siglas correspondientes).

PROPUESTA DE ENMIENDA A LA NORMA PARA EL BANANO (PLÁTANO) (CXS 205-1997)**(Presentada por el Brasil)****1. Objetivo y ámbito de aplicación de la Norma**

El objetivo de la enmienda propuesta es alinear el ámbito de aplicación de la Norma para reflejar correctamente la lista de variedades que abarca su Anexo, brindando una mejor orientación a los países miembros y la industria bananera.

Sección 1 - Definición del producto, tiene una única referencia al Grupo AAA, lo que genera confusión, mientras que otros grupos están regulados por la Norma a pesar de su inclusión en el Anexo (Grupos AA, AB y AAB y Grupo AAA).

La enmienda propuesta comprende la eliminación de dicha referencia única al grupo AAA insertada en el texto de la Sección 1 - Definición del producto, teniendo en cuenta que el Grupo AAA, así como los Otros Grupos (AA, AB y AAB) se enumeran en el Anexo.

La eliminación de la única referencia al Grupo AAA en la Sección 1 - Definición del producto tiene como objetivo ampliar la aclaración de las variedades reguladas para una mejor adopción de la Norma y transparencia en el comercio de bananos.

2. Pertinencia y actualidad

Actualmente, el Régimen de la OCDE sobre Frutas y Hortalizas Frescas está elaborando el Folleto de la OCDE sobre Bananos, que regula la *Norma para el banano (plátano)* (CXS 205-1997).

De acuerdo con el sitio web de la OCDE - “Los folletos de la OCDE facilitan la interpretación coherente de las normas internacionales para frutas y hortalizas por medio de fotografías y notas explicativas. Están destinados a ser herramientas para las Autoridades de Inspección y los organismos profesionales responsables de la aplicación de normas o los interesados en el comercio de estos productos.”⁶

En la reunión del grupo de trabajo (GT) habilitado para elaborar el Folleto de la OCDE para el banano (1 de diciembre de 2021) se discutieron formas alternativas de motivar al CCFFV a evaluar la necesidad de enmendar la Norma del Codex para el banano, ya que no estaba claro para algunos miembros del GT si el ámbito de aplicación abarcaba uno o más grupos de bananos.

Se debatió que, aunque el texto en la Sección 1 – Definición del producto, especifica un único Grupo (AAA) también hace referencia al anexo para las variedades reguladas por la Norma. No obstante, durante la elaboración del Folleto de la OCDE para el Banano, esta doble referencia permitió algunos debates mientras que los otros Grupos en el Anexo no estaban regulados por la Norma.

En ese sentido, el Brasil expresó su voluntad de llevar esta situación a la atención del CCFFV, ya que sería importante evaluar si la norma actual puede revisarse de forma tal que no especifique innecesariamente un solo grupo de bananos, teniendo en cuenta que la referencia al Anexo es suficiente y que la referencia única al Grupo AAA en el texto actual no puede proporcionar definiciones esenciales del producto ni contribuir a la transparencia en el comercio, en perjuicio de los otros grupos enumerados.

3. Principales cuestiones que se deben tratar

El trabajo de enmienda tiene como objetivo corregir la referencia única al Grupo AAA de bananos en la Sección 1 - Definición del producto, proponiendo la eliminación de esta referencia ya que todos los grupos se enumeran en el Anexo de la Norma.

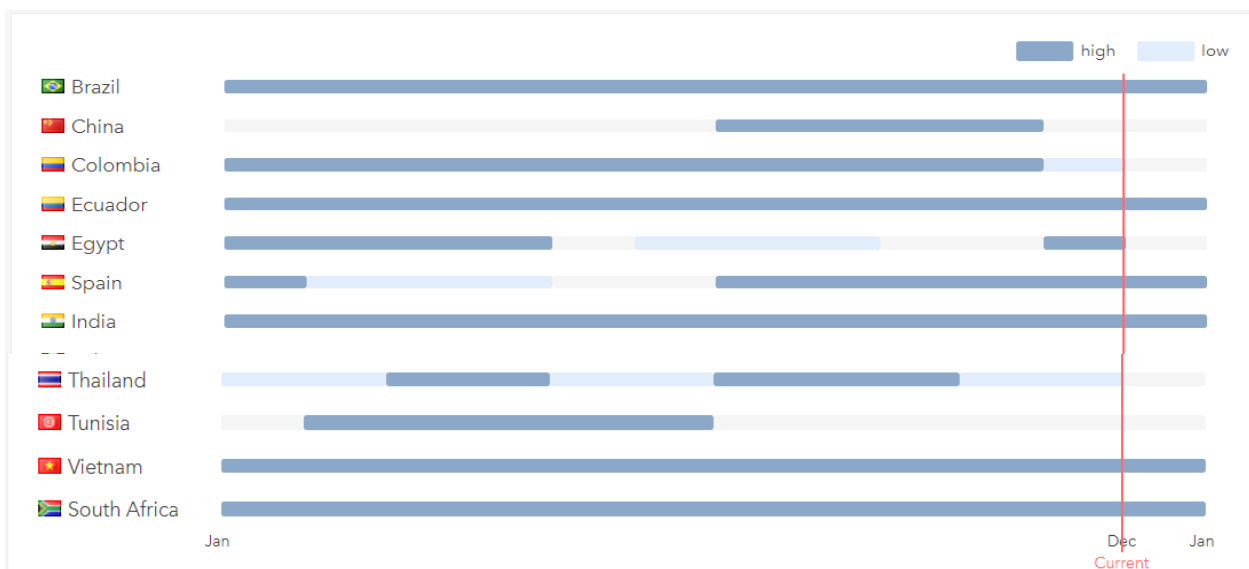
Durante la sexta reunión del CCFFV (Ciudad de México, México, 29 de enero - 2 de febrero de 1996), el Comité reafirmó su decisión anterior de que la **definición no debería incluir grupos o variedades específicos**, ya que todas las variedades de *Musa* spp. destinadas al consumo en fresco estaban cubiertas por el ámbito de aplicación, y se acordó que **se adjuntaría una lista de variedades a la Norma** (ALINORM 97/35 - Párrafo 13).

De manera adicional, teniendo en cuenta la recomendación de la Comisión de cambiar a normas más inclusivas cuando sea posible, el trabajo de enmienda aportaría claridad a la Norma, permitiendo una clara correlación entre la Norma y todos los Grupos, Subgrupos y Cultivares de Banano que se enumeran en su Anexo.

⁶ <https://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications/brochures/>

4. Una evaluación con respecto a los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos*

El banano se produce a escala comercial en 130 países⁷ del mundo (FAOSTat, 2018), por lo que está disponible todo el año debido a las diferentes ubicaciones geográficas y condiciones de las zonas productoras (Figura 1).



(Fuente: <<https://www.tridge.com/intelligences/banana>>*editado)

Figura 1: Temporada de banano en los principales países productores.

Los datos de Rabobank, 2018⁸ y FAOSTat, 2018 muestran que el banano es la fruta con los mayores volúmenes exportados en el mundo (20,64 M de toneladas) si se compara con los 10 principales tipos de frutas por volumen de producción mundial. Los principales países productores son la India, China, Indonesia, el Brasil, el Ecuador, Filipinas, Angola y Guatemala.

Por lo tanto, la propuesta de enmienda de la Norma para el banano (plátano) es consistente con los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos* del *Manual de procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius*, en particular el criterio:

- i. Volumen de producción y consumo en países individuales y volumen y relaciones comerciales entre países; y
- ii. Mercado internacional y regional potencial.

5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

La enmienda propuesta cumple con los criterios descritos en las metas 1 y 3 del Plan estratégico del Codex para 2020-2025, que son:

Meta 1.2: Respuesta oportuna del Codex a las cuestiones emergentes y a las necesidades de los miembros. Abordar esta cuestión actual de manera oportuna, como se mencionó anteriormente, permite que el Codex responda de manera efectiva y expedita a través de la promoción de un marco regulatorio sólido en todo el mundo para los alimentos que ingresan al comercio internacional.

Meta 3.2: Apoyar iniciativas que permitan la comprensión y la implementación/aplicación de las normas del Codex. El aumento del uso de las normas del Codex se consigue haciendo que la norma sea funcional y fácil de usar, siempre y cuando tenga un ámbito de aplicación claro y directo. La respuesta eficaz del Codex Alimentarius, como lo es la enmienda propuesta, permite realizar esfuerzos armonizados a nivel internacional para proporcionar documentos inclusivos (por ejemplo, los folletos de la OCDE) sin interpretaciones dudosas.

6. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos existentes del Codex, así como otros trabajos en curso

Esta propuesta está relacionada con la actual Norma del Codex para el banano.

⁷ Países que exportan 10 toneladas o más, 2016

⁸ <https://research.rabobank.com/publication/service/download/publication/token/hnJbkkCMFh3C9xnbMP5n>

7. Identificación de la necesidad de disponer de asesoramiento científico de expertos

Dado que los cambios esperados son puntuales y están relacionados con la mejora de la consistencia, no se pretende que el asesoramiento científico sea necesario.

8. Identificación de la necesidad de contribuciones técnicas a la Norma por parte de organismos externos

Ninguna.

9. Calendario propuesto para la finalización de los trabajos

Se espera que la elaboración de esta norma se lleve a cabo, como máximo, en una reunión del CCFFV, en función del acuerdo alcanzado por el Comité.

Anexo del Apéndice II

PROPUESTA DE ENMIENDA A LA NORMA PARA EL BANANO (PLÁTANO) (CXS 205-1997)**1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

Esta norma se aplica a las variedades comerciales de banano (plátano) cultivadas de *Musa* spp. (~~AAA~~), de la familia de las *Musaceae*, en estado verde, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los bananos (plátanos) destinados solamente para su cocción o a la elaboración industrial. Las variedades reguladas por esta norma se indican en el Anexo.

PROPUESTA PARA NUEVOS TRABAJOS SOBRE LA REVISIÓN DE LAS NORMAS VIGENTES**(Presentada por la Unión Europea)****Competencia Mixta
Voto de los Estados Miembros**

En respuesta a la solicitud de comentarios, la Unión Europea y sus Estados Miembros (EUMS) desean hacer los siguientes comentarios:

Revisión de las normas vigentes para garantizar su alineación con el modelo general para las normas del Codex y considerar las actualizaciones necesarias

El CCFFV adoptó un modelo general para las normas del Codex en 2017 que ha sido muy útil en las normas adoptadas desde entonces. Actualmente hay 41 normas para frutas frescas y hortalizas, de las cuales 36 no están alineadas con el modelo general actual. Como resultado, los comerciantes e inspectores se enfrentan a diferentes requisitos y no pueden aprovechar al máximo los beneficios que se consiguen con los requisitos del modelo general.

La EUMS sugiere que todas las normas redactadas o revisadas antes de 2018 se alineen con el modelo general actual.

En este contexto, un grupo de trabajo debe comprobar en cada caso si la norma sigue estando actualizada respecto a todos sus requisitos específicos y si sigue correspondiendo a las condiciones de producción y comercio. Por ejemplo, en la Norma para la papaya (CXS 183-1993), las disposiciones para la clasificación por calibres de la papaya no corresponden a las prácticas comerciales. La Sección 6.2.4 estipula actualmente:

- Calibre (letra de referencia del calibre o gama de pesos);
- Número de unidades (facultativo);

Sin embargo, la industria generalmente solo indica el número de unidades y no usa la letra de referencia del calibre especificada en la norma o una gama de pesos. Por lo tanto, la EUMS propone modificar la sección 6.2.4 de la siguiente manera:

“Calibre expresado de acuerdo con cualquiera de los siguientes métodos:

- Conteo,
- Letra de referencia del calibre y rango,
- Rango del calibre.”

PROPUESTA PARA NUEVOS TRABAJOS SOBRE LA ELABORACIÓN DE UNA NORMA PARA HOJAS DE CURRY FRESCAS

(Presentada por la India)

1. Objetivo y ámbito de aplicación de la norma

El objetivo de la elaboración de la norma es considerar las características esenciales de calidad de las hojas de curry frescas para facilitar el comercio internacional. El ámbito de aplicación de los trabajos es establecer una norma mundial para hojas de curry frescas obtenidas de las variedades (cultivares) de *Murraya koenigii* (L.) Sprengel de la familia de las Rutáceas, que deben suministrarse frescas al consumidor después de una correcta limpieza y envasado. No se aplica a otras formas de hojas de curry, como productos deshidratados, en polvo y secos.

2. Pertinencia y actualidad

Las hojas de curry frescas se utilizan para cocinar hortalizas por sus valores aromáticos. Las hojas de curry se pueden producir fácilmente en zonas áridas y semiáridas. Es un cultivo perenne. Las hojas de curry frescas (de color verde oscuro) se cosechan para el consumo y el comercio.

Debido a la falta de disponibilidad de una norma para las hojas de curry frescas y los impedimentos en el comercio internacional, es necesario establecer una norma que regule los requisitos de inocuidad, calidad y etiquetado para tener una referencia que haya sido acordada internacionalmente por consenso entre los principales países productores y comercializadores. La Norma del Codex para hojas de curry frescas ayudará a proteger la salud de los consumidores y a promover prácticas comerciales justas de conformidad con los diferentes acuerdos internacionales.

3. Principales cuestiones que se deben tratar

La norma incluirá características relativas al estado fresco, calibre de la hoja, calidad, contaminantes y residuos de productos químicos agrícolas, etiquetado y envasado. Los elementos más relevantes, que pueden ser considerados, están relacionados con:

- a) Establecer los requisitos mínimos de las hojas de curry frescas, que deberán cumplirse, independientemente de la categoría de calidad.
- b) Definir la calidad para clasificar las hojas de curry frescas en función de sus características.
- c) Establecer la tolerancia en cuanto a calidad y calibre que puede admitirse en hojas de curry frescas contenidas en un envase.
- d) Incluir las disposiciones relativas a la homogeneidad del producto envasado y del envase utilizado.
- e) Incluir disposiciones para el etiquetado y marcado de acuerdo con la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados.
- f) Incluir disposiciones para contaminantes con referencia a la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y Piensos.
- g) Incluir disposiciones sobre higiene y manipulación con referencia a los Principios generales de higiene de los alimentos y otros códigos de prácticas de higiene pertinentes.

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

Criterio general:

Las hojas de curry frescas se cultivan y comercializan durante todo el año y se utilizan en curry de vegetales para realzar el aroma. La comercialización de hojas de curry frescas se realiza de acuerdo a su calidad, tal como estado fresco, color, textura, calibre y forma de las hojas. El desarrollo de una norma internacional para las hojas de curry frescas protegerá a los consumidores de prácticas fraudulentas al mismo tiempo que facilitará el comercio internacional. La India está en proceso de notificación de la norma para las hojas de curry frescas en beneficio de los consumidores nacionales e internacionales y los principales países productores/exportadores.

Criterios aplicables a los productos básicos:

(a) Volumen de producción y consumo en países individuales y volumen y relaciones comerciales entre países

No se dispone del volumen de producción, consumo y comercio de hojas de curry frescas de cada país. El producto, sin embargo, se utiliza para cocinar curry de vegetales. Los principales países productores y exportadores son India, Sri Lanka, Bangladesh, etc. Ha habido una exportación considerable de hojas de curry frescas de la India a los países de Oriente Medio y la Comunidad Europea. Las hojas de curry se exportan en fresco, generalmente transportadas por vía aérea en forma de lotes de hortalizas surtidas envasadas en cajas CFB.

Ni la FAOSTAT y ni ninguna otra organización internacional recopilan datos comerciales y de producción de las hojas de curry frescas, ya que se comercializan como hortalizas surtidas. Los países exportadores e importadores no recopilan los datos comerciales de las hojas de curry frescas por separado. Se estima que el comercio tenga un valor de 5 millones de USD durante los años 2014-15 y 2015-16. Las exportaciones de hojas de curry frescas se han detenido debido a las restricciones impuestas por los principales países importadores. La India ha comenzado a recopilar datos comerciales y de producción de hojas de curry frescas.

b) Diversificación de la legislación nacional e impedimentos resultantes o potenciales aparentes del comercio internacional

La India ha elaborado normas de clasificación y marcado para las hojas de curry frescas y estas normas están en el proceso de notificación. La norma para las hojas de curry frescas se ha elaborado teniendo en cuenta específicamente los requisitos de cumplimiento de inocuidad alimentaria de los países importadores, como los de Oriente Medio y los países de la Unión Europea.

(c) Mercado internacional o regional potencial

Existe un gran potencial para el comercio internacional de hojas de curry frescas. Sin embargo, debido a las inquietudes por la inocuidad alimentaria y a la falta de disponibilidad de normas armonizadas, el comercio de hojas de curry frescas se ha paralizado.

(d) Susceptibilidad de normalización del producto

Teniendo en cuenta que se dispone de información técnica y que ya se ha iniciado cierto grado de armonización a nivel regional/internacional sobre ciertos aspectos relevantes para la protección del consumidor y la facilitación del comercio, debería ser factible el trabajo complementario para llegar a una norma inclusiva sobre este producto comercializado a nivel mundial.

(e) Regulación de las principales cuestiones comerciales y de protección al consumidor por las normas generales vigentes o propuestas

No existe una norma para productos básicos que regule las hojas de curry frescas. Por lo tanto, el nuevo trabajo mejorará la protección al consumidor y facilitará el comercio mediante el establecimiento de una norma de calidad acordada internacionalmente que regule los requisitos mínimos de estado fresco, color, forma, homogeneidad, envasado y otros requisitos de calidad pertinentes.

(f) Número de productos, que necesitarían normas separadas

Una norma única para las hojas de curry frescas regulará todas las variedades que se comercializan a nivel mundial.

g) Trabajos ya iniciados por otros organismos internacionales en este campo y/o sugeridos por el organismo internacional intergubernamental pertinente

Ninguno, este nuevo trabajo se tendrá en cuenta al formular la Norma del Codex.

5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

La elaboración de una Norma del Codex para hojas de curry frescas está en consonancia con el objetivo estratégico de promover la máxima aplicación de las Normas del Codex por parte de los países en su legislación nacional y facilitar el comercio internacional protegiendo la salud de los consumidores. Esta propuesta es relevante para el Plan estratégico del Codex para 2020-2025, Meta 1 (Objetivos 1.1 y 1.2).

El nuevo trabajo contribuirá a establecer los requisitos mínimos de calidad para las hojas de curry frescas para consumo humano, diferentes categorías basadas en parámetros de calidad y calibre con el fin de proteger la salud del consumidor y lograr prácticas justas en el comercio de alimentos.

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

Se propone como una nueva norma global y no tiene relación con ningún otro texto del Codex existente sobre este tema, excepto que la norma hará referencias a normas de inocuidad pertinentes y a los textos relacionados elaborados por comités de asuntos generales.

7. Identificación de alguna necesidad de disponer de asesoramiento científico de expertos

No se prevé la necesidad de asesoramiento científico de expertos.

8. Identificación de alguna necesidad de contribuciones técnicas a la norma procedentes de organismos externos

No hay necesidad de aportaciones técnicas de organismos externos.

9. Calendario propuesto para la finalización de los nuevos trabajos

Se espera que la elaboración de la norma se desarrolle durante tres reuniones del CCFFV o menos, dependiendo de las aportaciones relevantes y al acuerdo al que lleguen de los miembros.

Anexo del Apéndice IV

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LAS HOJAS DE CURRY FRESCAS**1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

El propósito de esta Norma es definir los requisitos de calidad para hojas de curry frescas después de su acondicionamiento y envasado. Cuando se aplica en las etapas sucesivas al envasado, los productos podrán presentar, en relación con las disposiciones de la Norma:

- una ligera/leve disminución del estado fresco y de turgencia;
- un ligero/leve deterioro debido a su grado de desarrollo y carácter más o menos perecedero.

El propietario/vendedor de productos no podrá mostrar dichos productos u ofrecerlos para su venta o entregarlos o comercializarlos de ninguna forma más que de conformidad con la presente norma. El propietario/vendedor será responsable de dicho cumplimiento.

2. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a las variedades comerciales de hojas de curry frescas obtenidas de las variedades (cultivares) de *Murraya koenigii* (L.) Sprengel de la familia de las Rutáceas, que deben suministrarse frescas al consumidor después de una correcta limpieza y envasado. No se aplica a otras formas como las hojas de curry deshidratadas, en polvo y secas.

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD**3.1 Requisitos mínimos**

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, las hojas de curry frescas deben:

- tener un aspecto fresco;
- estar intactas con pedúnculo/tallo;
- estar exentas de humedad externa;
- estar correctamente drenadas, si se lavan;
- estar exentas de cualquier olor y/o sabor extraño;
- estar sanas; (deben excluirse los productos afectados por pudrición o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo);
- estar limpias, exentas de materia extraña visible;
- estar exentas de plagas⁹ y daños causados por plagas;

El desarrollo y condición de las hojas de curry frescas deben ser tales que les permitan:

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

3.1.1 Requisitos mínimos de madurez

Las hojas de curry frescas deben estar lo suficientemente desarrolladas sin que las hojas sean leñosas.

3.2 CLASIFICACIÓN

Las hojas de curry frescas pueden clasificarse en tres categorías, tal como se define a continuación. Se permitirán tolerancias de calidad y calibre en cada lote para productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada. Cuando no están clasificadas, se aplican las disposiciones para los requisitos de Categoría II.

⁹ Las disposiciones relativas a las plagas y a los daños ocasionados por las plagas se aplican sin perjuicio de los reglamentos de protección fitosanitaria aplicados por los gobiernos de conformidad con la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF).

3.2.1 Categoría "Extra"

Las hojas de curry frescas deben ser de calidad superior. Deben ser características de la variedad y/o tipo comercial. Deben estar exentas de defectos, salvo defectos superficiales muy leves/ligeros siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad y presentación en el envase.

El 5% en peso de hojas de curry frescas que no cumplan con los requisitos del grado, pero que sí cumplan con los requisitos de la Categoría I.

3.2.2 Categoría I

Las hojas de curry frescas deben ser de buena calidad. Deben ser características de la variedad y/o tipo comercial. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves/ligeros, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:

- hojas levemente/ligeramente dañadas, como rajaduras, agujeros o rasgaduras
- defectos leves/ligeros de coloración.

El 10% en peso de hojas de curry frescas que no cumplan con los requisitos del grado, pero que sí cumplan con los requisitos de la Categoría II.

3.2.2 Categoría II

Esta incluye hojas de curry frescas que no califican para su inclusión en grados superiores pero que sí cumplen con los requisitos mínimos. Podrán permitirse los siguientes defectos, siempre y cuando las hojas de curry frescas conserven sus características esenciales en lo que respecta a la calidad, estado de conservación y presentación:

- hojas dañadas, como rajaduras, magulladuras, agujeros o rasgaduras
- defectos de coloración
- ligera/leve disminución del estado fresco
- leves/ligeras manchas negras

El 10% en peso de hojas de curry frescas que no cumplan con los requisitos del grado, pero que sí cumplan con los requisitos mínimos.

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

No hay requisitos de clasificación por calibres para las hojas de curry frescas. Las hojas de curry frescas en un solo envase deberán ser homogéneas.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

5.1 HOMOGENEIDAD

El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por hojas de curry frescas del mismo origen, variedad o tipo comercial, calidad, coloración y calibre. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.

5.2 ENVASADO

Las hojas de curry frescas deben envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deben estar limpios y ser de grado alimentario de tal manera que eviten cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos con especificaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

Las hojas de curry frescas deben disponerse en envases que se ajusten al *Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas* (CXC 44-1995).

5.2.1 Descripción de los envases

Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de las hojas de curry frescas. Los envases deben estar exentos de materias y olor extraños.

6. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO O ETIQUETADO

6.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

Además de los requisitos de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

6.1.1 Nombre del producto

Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase se etiquetará como "Hojas de curry frescas".

6.1.2 Origen del producto

País de origen¹⁰ y facultativamente, nombre del lugar, distrito, o región de producción.

6.2 ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

El etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor debe ser de conformidad con la *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021).

7. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permite el uso de aditivos alimentarios en las hojas de curry frescas.

8. CONTAMINANTES

8.1 El producto regulado por esta Norma debe cumplir con la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995).

8.2 El producto regulado por esta Norma debe cumplir con los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

9. HIGIENE

9.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969), el *Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas* (CXC 53-2003) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

9.2 El producto debe ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997).

¹⁰ Se debe indicar el nombre completo o el que se usa comúnmente.