

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

REP25/FFV

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

Cuadragésimo octavo período de sesiones

Sede de la FAO, Roma (Italia)

10–14 de noviembre de 2025

INFORME DE LA 23.^a REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

Ciudad de México (México)

25 de febrero - 1 de marzo de 2025

ÍNDICE

Página

RESUMEN Y ESTADO DE LOS TRABAJOS	iii
LISTA DE SIGLAS Y ABREVIATURAS	iv
INFORME DE LA 23.ª REUNIÓN DEL COMITÉ DE CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS	1

Párrafo

Introducción	1
Apertura de la reunión	2 - 5
Aprobación del programa (Tema 1 del programa)	6 - 7
Asuntos planteados por la Comisión del Codex Alimentarius y otros comités del Codex (Tema 2a del programa)	8 - 15
Asuntos planteados por otras organizaciones internacionales relacionados con la normalización de frutas y hortalizas frescas (Tema 2b del programa)	16 - 17
Proyecto de Norma para los dátiles frescos (en el trámite 7) (Tema 3 del programa)	18 - 29
Proyecto de Norma para las hojas de curry frescas (en el trámite 4) (Tema 4 del programa)	30 - 34
Documento de debate sobre la revisión de las normas para frutas y hortalizas frescas vigentes (Tema 5 del programa)	35 - 79
Examen de propuestas de nuevos trabajos (respuestas a la carta circular CL 2024/75-FFV) (Tema 6 del programa)	80
Otros asuntos (Tema 7 del programa)	81 - 92
Fecha y lugar de la próxima reunión (Tema 8 del programa)	93

LISTA DE APÉNDICES

Página

Apéndice I:	Lista de participantes	12
Apéndice II:	Norma para los dátiles frescos	18
Apéndice III:	Norma para las hojas de curry frescas	22
Apéndice IV:	Enmienda de la <i>Norma para el aguacate</i> (CXS 197-1995) para alinearla con el modelo general de las normas para frutas y hortalizas frescas	26
Apéndice V:	Enmienda de la <i>Norma para el espárrago</i> (CXS 225-2001) para alinearla con el modelo general de las normas para frutas y hortalizas frescas	31
Apéndice VI:	Propuesta de nuevo trabajo sobre la elaboración de una norma para la cúrcuma fresca	37

RESUMEN Y ESTADO DE LOS TRABAJOS				
Responsable	Objetivo	Texto/Tema	Trámite	Párrafo(s)
Comité Ejecutivo y CAC	Adopción	Norma para los dátiles frescos	8	24 y Apéndice II
		Norma para las hojas de curry frescas	5/8	34 y Apéndice III
	Aprobación	Propuesta de nuevo trabajo sobre la elaboración de una norma para la cúrcuma fresca		89 i) y Apéndice VI
		Propuesta de nuevo trabajo sobre la elaboración de una norma para el brécol fresco		92 ii)
	Información/examen	La Comisión del Codex alimentarius (CAC) estudia la posibilidad de desarrollar un mecanismo de tutoría viable, que incluya programas de hermanamiento, para ayudar a los miembros menos activos a asumir funciones de liderazgo en los grupos de trabajo de los comités		15 iv)
CCFL y CCFA	Ratificación	Secciones pertinentes de la Norma para las hojas de curry frescas		34 y Apéndice III
GTE (Fiji, China, India, y Kenya) CCFFV en su 24.ª reunión	Redacción Debate	Norma para la cúrcuma fresca	2	89 ii) y iii)
GTE (México, China e India) CCFFV en su 24.ª reunión	Redacción Debate	Norma para el brécol fresco	2	92 vi) y vii)
GTE (Alemania) CCFFV en su 24.ª reunión	Redacción Debate	Alineación de las normas para frutas y hortalizas frescas vigentes con el modelo general de las normas para frutas y hortalizas frescas	-	78 y 79

LISTA DE SIGLAS Y ABREVIATURAS

CAC	Comisión del Codex Alimentarius
CCEXEC	Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius
CCFA	Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios
CCFL	Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos
CCFFV	Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas
CCPFV	Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas
CEPE	Comisión Económica para Europa de las Naciones Unidas
CIPF	Convención Internacional de Protección Fitosanitaria
CL	carta circular
CRD	documento de sesión
CXS	norma del Codex
EU	Unión Europea
EE. UU.	Estados Unidos de América
FFC	Fondo fiduciario de Codex
FFV	frutas y hortalizas frescas
GTE	grupo de trabajo electrónico
GTI	grupo de trabajo celebrado durante la reunión
GTV	grupo de trabajo virtual
NGAA	<i>Norma general para los aditivos alimentarios</i>
OCDE	Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos
PM	<i>Manual de procedimiento</i> del Codex
GTP	grupo de trabajo presencial
UEEM	Unión Europea y sus Estados Miembros

INTRODUCCIÓN

1. El Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV) celebró su 23.^a reunión en la Ciudad de México (México), del 25 de febrero al 1 de marzo de 2025, por amable invitación del Gobierno de México. Presidió la reunión la Sra. Andrea Genoveva Solano Rendón, Jefa de la Unidad de Normatividad, Competitividad y Competencia de la Secretaría de Economía de México. Asistieron a la reunión delegados de 27 países miembros, una organización miembro y dos organizaciones observadoras. Se adjunta la lista de participantes en el Apéndice I.

APERTURA

2. El Sr. Marcelo Luis Ebrard Casaubon, Secretario de Economía de México, dirigió unas palabras al CCFFV, y subrayó que el esfuerzo de su país y la misión del CCFFV se basaban en los valores compartidos y en el compromiso de proteger al consumidor. Además, el Secretario manifestó que para él era un honor y un placer recibir a los delegados que trabajan en la mejora de la salud de innumerables personas y destacó el papel fundamental, aunque a menudo invisible, que desempeña el Codex en este campo. El Secretario concluyó su intervención recordando que las normas del Codex promueven prácticas equitativas en el comercio de alimentos, contribuyen a garantizar su inocuidad, a mejorar la salud y la nutrición, así como a apoyar la agricultura y la capacidad de respuesta a las necesidades de los consumidores.
3. El Sr. Leonel Cota Montaño, Subsecretario de Agricultura y Desarrollo Rural de México, inició su intervención recordando el aumento de las exportaciones agrícolas logrado por México en 2024. El Subsecretario mencionó además los principales productos que impulsan este crecimiento, que son, entre otros, aguacates, tomates, espárragos y dátiles, y en este contexto señaló la contribución del CCFFV que, durante más de 38 años, ha mejorado la dinámica comercial con naciones hermanas, dando prioridad a la protección del consumidor.
4. También dirigieron unas palabras a la reunión la Sra. Lina Pohl, Representante de la FAO en México, el Sr. José Moya Medina, Representante de la Organización Panamericana de la Salud (OPS)/OMS en México, el Vicepresidente de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC), el Sr. Khalid Al Zhrani (Arabia Saudita), y la Secretaria del Codex, la Sra. Sarah Cahill (a través de un mensaje de video).

División de competencias¹

5. El CCFFV, en su 23.^a reunión, tomó nota de la división de competencias entre la Unión Europea y sus Estados miembros, de conformidad con el párrafo 5 del artículo II del Reglamento de la Comisión del Codex Alimentarius.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (tema 1 del programa)²

6. El CCFFV, en su 23.^a reunión, aprobó el programa y acordó examinar los temas siguientes en el marco del tema 7 del programa (Otros asuntos):
 - propuesta de un nuevo trabajo sobre la cúrcuma fresca; y
 - propuesta de un nuevo trabajo sobre el brécol.
7. El CCFFV, en su 23.^a reunión, acordó asimismo establecer dos grupos de trabajo que se reunirían durante la reunión (GTI), abiertos a todos los miembros y observadores, con el español francés e inglés como lenguas de trabajo, con el fin de examinar los siguientes temas y preparar recomendaciones para la sesión plenaria:
 - Proyecto de Norma para los dátiles frescos (tema 3 del programa) (copresidido por la India y Arabia Saudita); y
 - Anteproyecto de Norma para las hojas de curry frescas (tema 4 del programa) (presidido por la India).

ASUNTOS PLANTEADOS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS DEL CODEX (tema 2a del programa)³

8. El CCFFV, en su 23.^a reunión, indicó que la mayoría de los temas tenían una finalidad informativa y que el asunto planteado por la CAC, en su 46.^o período de sesiones, sobre el contenido de humedad de los dátiles frescos, se consideraría en el tema 3 del programa.
9. El CCFFV, en su 23.^a reunión, tomó nota de los debates sobre los siguientes asuntos.

¹ División de competencias entre la Unión Europea y sus Estados miembros (CRD01).

² CX/FFV 25/23/1; CRD06 (Fiji); CRD11 (México); CRD17 (Ghana); CRD18 (México); CRD29 (México).

³ CX/FFV 25/23/2; CRD07 (Kenya); CRD11 (México).

Asunto remitido por el Comité Ejecutivo, en su 86.^a reunión, para alentar a más miembros a asumir funciones de liderazgo en los grupos de trabajo de los comités

10. Un miembro señaló que la recomendación formulada por el Comité Ejecutivo, en su 86.^a reunión, no incluía medidas prácticas. Se destacó que podría resultar difícil la colaboración directa entre los miembros, habida cuenta de la soberanía de las naciones. En su calidad de organismo intergubernamental, el Codex debería tomar la iniciativa para facilitar programas de tutoría entre los miembros.
11. Otro miembro compartió su experiencia con un proyecto del Fondo fiduciario del Codex (FFC), en el que se contemplaba una formación práctica y una sesión de simulación. Se animó a los países interesados a que se dirigieran a la Secretaría del FFC para participar.

Asunto planteado por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL), en su 47.^a reunión, relativo al uso del término “silvestre” en la *Norma para las bayas* (CXS 349-2022)

12. Un miembro propuso que el CCFFV podría determinar si “silvestre” constituía una declaración de propiedades. Si se clasificara como una declaración de propiedades, se aplicarían las disposiciones de las *Directrices generales sobre declaraciones de propiedades* (CXG 1-1979); de lo contrario, el CCFFV debería proporcionar una definición clara de este término.
13. Otro miembro respaldó que se mantuviera el término “silvestre” en la *Norma para las bayas* (CXS 349-2022), haciendo hincapié en la dificultad que tienen los consumidores para distinguir entre variedades silvestres y cultivadas. Se señaló que pertenecen a variedades diferentes y que si se exigiese que figurase el nombre en latín en las etiquetas, la claridad para los consumidores estaría garantizada.
14. La Secretaría del Codex aclaró que los asuntos relacionados con las declaraciones de propiedades correspondían al mandato del CCFL, y no al CCFFV. Se señaló además que la sección de etiquetado de alimentos en la *Norma para las bayas* (CXS 349-2022) ya se había ratificado y la norma se había publicado. Tal como había solicitado el CCFL, en casos futuros en los que el CCFFV utilice el término “silvestre” en la sección de etiquetado, se debería proporcionar una justificación adecuada al CCFL para su ratificación.

Conclusión

15. El CCFFV, en su 23.^a reunión:
 - (i) acordó alentar a los miembros y observadores del Codex a: i) participar activamente en las oportunidades de contribuir a los debates en el Comité Ejecutivo y la CAC; y ii) presentar documentos de debate o nuevas propuestas de trabajo sobre los NFPS a través de los mecanismos existentes;
 - (ii) reconoció las preocupaciones planteadas por el CCFL en relación con el uso del término “silvestre” en los nombres de los productos y señaló la necesidad de explicaciones apropiadas en casos futuros;
 - (iii) reconoció la contribución del proyecto del FFC2 para impartir cursos de formación práctica y una sesión simulada; y
 - (iv) solicitó que la CAC estudiara la posibilidad de desarrollar un mecanismo de tutoría viable, incluidos programas de hermanamiento, para ayudar a los miembros menos activos a asumir funciones de liderazgo en los grupos de trabajo de los comités.

ASUNTOS PLANTEADOS POR OTRAS ORGANIZACIONES INTERNACIONALES RELACIONADOS CON LA NORMALIZACIÓN DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (tema 2b del programa)⁴

16. La Comisión Económica para Europa de las Naciones Unidas (CEPE) y la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (OCDE) presentaron sus actividades relacionadas con el trabajo del CCFFV; la CEPE realizó su presentación a través de una grabación de video y la OCDE lo hizo de forma presencial.
17. El CCFFV, en su 23.^a reunión, agradeció a ambas organizaciones sus presentaciones y su continua colaboración.

⁴ CX/FFV 25/23/3; CRD11 (México).

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LOS DÁTILES FRESCOS (EN EL TRÁMITE 7) (tema 3 del programa)⁵

18. La India, a cargo de la presidencia del grupo de trabajo electrónico (GTE) y del GTI, y hablando en nombre de la copresidencia, Arabia Saudita, presentó el informe del GTI (CRD02) y resumió las conclusiones más importantes. El GTI acordó eliminar los valores de contenido mínimo de humedad y establecer el valor máximo en el 85 % y aclaró que el término “fresco” no estaba relacionado con el contenido de agua. En cuanto a las disposiciones relativas a la clasificación por calibres, el GTI decidió suprimir los cuadros 1 y 2 de la Sección 4 (Disposiciones relativas a la clasificación por calibres), al reconocer que se trataba de requisitos facultativos, que se podían adaptar a las prácticas comerciales, y que, en función de las diferencias varietales, existía una clasificación por calibres distinta para la etapa Tamar que no se contemplaba en el presente proyecto de norma. Además, en algunas normas elaboradas por el CCFFV no figuraban cuadros específicos similares a los de esta Sección 4 (Disposiciones relativas a la clasificación por calibres). Por otra parte, el GTI realizó algunas enmiendas de forma como la actualización de las referencias en las notas a pie de página y la alineación del proyecto de norma con el modelo general propuesto para las normas de frutas y hortalizas frescas.

19. El CCFFV, en su 23.^a reunión, acordó considerar el CRD02 como base para el debate sobre este tema.

Debate

20. El CCFFV, en su 23.^a reunión, estuvo de acuerdo con todas las modificaciones que se indicaban en el CRD02 y tomó la siguiente decisión teniendo en cuenta el debate mantenido durante la reunión.

Tolerancia a la podredumbre en la Categoría extra

21. La Unión Europea y sus Estados miembros (en adelante, la Unión Europea) no respaldaron una tolerancia del 1 % de podredumbre en la Categoría extra e insistieron en que se debería establecer un valor del 0 % en consonancia con los requisitos de dicha categoría. La Unión Europea recordó que la CAC, en su 41.^o período de sesiones, había confirmado que la disposición relativa a la podredumbre en la Categoría extra era de carácter facultativo y, que, en función de la naturaleza del producto, podría no ser aplicable o necesaria. La Unión Europea mantuvo su postura de que la tolerancia para la podredumbre en la Categoría extra no se ajustaba a los requisitos de dicha categoría, que era un estatus especial otorgado a los productos de calidad excepcionalmente alta, y que requería un mayor cuidado en la producción.
22. Otros miembros manifestaron la opinión de que era necesario mantener una tolerancia del 1 % para la podredumbre en la Categoría extra por los siguientes motivos:
- Debido a la naturaleza perecedera de las frutas y hortalizas frescas, ningún productor, envasador o transportista puede garantizar que todas las frutas y hortalizas frescas exportadas lleguen en perfectas condiciones. Los porcentajes con decimales no son prácticos para el muestreo.
 - La tolerancia para la podredumbre no permitía la venta de productos con podredumbre ni suponía un riesgo para la inocuidad del consumidor, sino que simplemente se trataba de una medida de inspección de calidad. Se debería retirar cualquier producto con podredumbre antes de poner a la venta el lote.
 - Sin esta tolerancia, la existencia de una sola unidad de fruta u hortaliza fresca con podredumbre en un envío de cualquier tamaño podría dar lugar a que se degradase la categoría de lotes enteros, lo que repercutiría negativamente en el comercio y en los ingresos de los productores.
 - En numerosos acuerdos comerciales privados figuran tolerancias similares y, cuando en las normas de calidad no se contemplan, a menudo se producen conflictos y rechazos innecesarios.
 - Se consideró práctico establecer una tolerancia del 1 %, ya que los porcentajes con decimales no siempre eran viables, y una fruta con podredumbre se contaba como una unidad entera.
 - El proyecto de norma se encontraba en el trámite 7, y el CCFFV había examinado debidamente la disposición relativa a la podredumbre en la Categoría extra de forma consensuada. Además, se estimó que era coherente con el marco establecido para la categoría “Extra” y que se debía mantener.

⁵ REP22/FFV, Apéndice IV; CX/FFV 25/23/4; CRD2 (Informe del GTI sobre el Proyecto de norma para los dátiles frescos); CRD4 (Proyecto de norma para los dátiles frescos (preparado por las presidencias del GTE a partir de las observaciones recibidas sobre la carta circular CL 2021/86/OCS-FFV)); CRD7 (Kenya); CRD11 (México); CRD12 (Marruecos); CRD15 (Nigeria); CRD16 (Argelia); CRD17 (Ghana); CRD19 (Senegal); CRD21 (Bangladesh); CRD22 (IUFoST); CRD23 (Uruguay); CRD24 (Omán); CRD25 (Estado de Libia); CRD26 (Bahrein); CRD27 (Unión Europea); CRD30 (Egipto); CRD31 (Túnez).

23. El CCFFV, en su 23.^a reunión, acordó mantener la tolerancia del 1 % para la podredumbre en la Categoría extra, tomando nota de la reserva formulada por la Unión Europea por los motivos expuestos en el párrafo 21.

Conclusión

24. El CCFFV, en su 23.^a reunión, acordó remitir el Proyecto de Norma para los dátiles frescos al 48.º período de sesiones de la CAC para su adopción en el trámite 8, y señaló que las disposiciones sobre el etiquetado de los alimentos y los aditivos alimentarios ya habían sido ratificadas por el CCFL y por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA), respectivamente (Apéndice II).

Otros asuntos

25. La Unión Europea hizo hincapié en la importancia de proporcionar a los consumidores información clara y precisa sobre la naturaleza de los dátiles, teniendo en cuenta el Anexo B vigente para los dátiles de la *Norma general para las frutas desecadas* (CXS 360-2020) y la adopción propuesta de la nueva norma para los dátiles frescos. Con el fin de aclarar la distinción entre “dátiles frescos” y “dátiles”, la Unión Europea recomendó revisar el Anexo B de la norma CXS 360-2020, en particular la Sección 1 (Descripción) y la Sección 4 (Etiquetado), como se indica en el documento CRD27. Se subrayó que se debía especificar el nombre del producto como “dátiles secos” o “dátiles rehidratados” y, cuando procediera, complementarse con la frase “dátiles cubiertos con jarabe de glucosa”. Estas modificaciones garantizarían que los consumidores recibieran información fiable y transparente sobre los productos disponibles en el mercado.
26. En respuesta a la pregunta de si el CCFFV era el comité adecuado para formular recomendaciones sobre las modificaciones necesarias en el Anexo B de la norma CXS 360-2020, la Secretaría del Codex aclaró que, basándose en los debates mantenidos en el CCFFV sobre los niveles de contenido de humedad en este producto, y teniendo en cuenta que el CCFFV se había aplazado *sine die*, la experiencia en dátiles del CCFFV le permitía formular recomendaciones a la CAC para su consideración. Esto contribuiría a facilitar la adopción sin problemas de cualquier modificación propuesta.
27. Los miembros expresaron las siguientes opiniones:
- La propuesta de revisar el Anexo B de la norma CXS 360-2020 era prematura y podría repercutir en las normas nacionales y las prácticas comerciales.
 - La CAC podría examinar la revisión, dado que el CCFFV había sido aplazado.
 - En el Anexo B de la norma CXS 360-2020 ya se permitía que los dátiles se secaran, lavaran, conservaran o sometieran a un proceso de secado, y que los “dátiles frescos” tuvieran una vida útil limitada a menos que se trataran mediante congelación.
 - Se debería revisar el Anexo B de la norma CXS 360-2020 para aclarar que los dátiles sometidos a un proceso, con un contenido de agua superior al 20 %, no se pueden clasificar como fruta desecada, ya que es necesario mantener la cadena de frío para conservar la calidad hasta el consumidor final. Un dátil desecado se define científicamente y técnicamente como aquel que tiene un contenido de agua inferior al 20 %. Para reflejar esta distinción, se propuso añadir una nota a pie de página en el Anexo B que dijera: “Los dátiles tratados con un contenido de agua superior al 20 % requieren mantener la cadena de frío hasta el consumidor final”.
28. El CCFFV, en su 23.^a reunión, tomó nota asimismo de la propuesta de la presidencia de remitir la cuestión al Comité Ejecutivo y a la CAC y solicitar una aclaración adicional sobre la distinción entre las normas para los “dátiles frescos” y los “dátiles”, así como de alentar a los miembros a presentar nuevas propuestas de trabajo para una posible revisión del Anexo B de la norma CXS 360-2020. Sin embargo, no hubo consenso sobre esta propuesta.

Conclusión

29. El CCFFV, en su 23.^a reunión, tomó nota de la propuesta que figura en el documento CRD27 presentado por la Unión Europea.

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LAS HOJAS DE CURRY FRESCAS (tema 4 del programa)⁶

30. La India, a cargo de la presidencia del GTE y del GTI, y en nombre de Arabia Saudita⁷, Copresidente del GTI, presentó este tema. Se señaló que el GTI había examinado el anteproyecto de norma que se encuentra en el CRD10 sección por sección y había realizado nuevas modificaciones. El informe del GTI se presentó en el CRD03.
31. El CCFFV, en su 23.^a reunión, acordó considerar el CRD03 como base para el debate de este tema.

Debate

32. El CCFFV, en su 23.^a reunión, examinó las recomendaciones que figuran en el CRD03 y tomó la decisión de trasladar los puntos relativos a la tolerancia, de la Sección 5.1.1, categoría extra, a la Sección 5.1.2, Categoría I, ya que los requisitos se ajustaban mejor a esta categoría y ello concordaba con las propuestas del GTI.
33. En respuesta a una solicitud de aclaración sobre si se debían presentar al CCFA las disposiciones relativas a los aditivos alimentarios para su aprobación cuando se indicaba que no se permitían aditivos alimentarios en un producto, la Secretaría del Codex aclaró que, de conformidad con el *Manual de procedimiento* del Codex, todas las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas de productos deben remitirse al CCFA para su ratificación. La Secretaría aclaró además que, en caso de que no se permita el uso de aditivos alimentarios en un producto, el CCFA considera las disposiciones sobre aditivos alimentarios como meramente informativas.

Conclusión

34. El CCFFV, en su 23.^a reunión, acordó remitir la Norma para las hojas de curry frescas a la CAC, con miras a su adopción en el trámite 5/8, y señaló que las disposiciones sobre los aditivos alimentarios y el etiquetado de los alimentos debían remitirse al CCFA y el CCFL, respectivamente, para su ratificación, antes de la adopción por parte de la CAC (Apéndice III).

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA REVISIÓN DE LAS NORMAS PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS VIGENTES (tema 5 del programa)⁸

35. Alemania, a cargo de la presidencia del GTE, presentó el tema y recordó que el CCFFV, en su 22.^a reunión, había solicitado al GTE que revisara las normas existentes sobre frutas y hortalizas frescas para garantizar su alineación con el modelo general correspondiente a dichas normas, considerara la necesidad de realizar actualizaciones y señalara si era necesario proponer posibles revisiones de tales normas.
36. La presidencia del GTE explicó asimismo el proceso y la metodología que había seguido el GTE, tal como figuran en el documento CX/FFV 25/23/06, e indicó que el GTE había elegido aleatoriamente la *Norma para el aguacate* (CXS 197-1995) y la *Norma para el espárrago* (CXS 225-2001) para llevar a cabo este trabajo inicial. Por último, la presidencia del GTE señaló que, al concluir su trabajo, el GTE había identificado la necesidad de realizar en su mayor parte enmiendas de redacción para alinear las normas con el modelo general de las normas para frutas y hortalizas frescas, así como cambios sustanciales, que se destacaron en su informe, y se presentaron además al CCFFV, en su 23.^a reunión, para su consideración.
37. La Secretaría del Codex presentó el CRD05 y explicó que, según el informe del GTE, parecía que la alineación con el modelo general de las normas para frutas y hortalizas frescas sería una labor que iría más allá de las simples enmiendas de redacción. En consecuencia, si fuera necesario llevar a cabo una revisión más exhaustiva de las normas para frutas y hortalizas frescas, el CCFFV podría considerar la posibilidad de adoptar un enfoque estructurado para establecer una lista con el orden de prioridad de las normas que habría que examinar y, posteriormente, elaborar un documento de proyecto único que incorporase todas las normas que requiriesen revisión. Este enfoque facilitaría su examen completo en la siguiente etapa.

⁶ CX/FFV 25/23/05; CX/FFV 25/23/5-Add1; CRD03 (Informe del GTI sobre el Proyecto de Norma para las hojas de curry frescas, presidido por la India y copresidido por Arabia Saudita); CRD07 (Kenya); CRD09 (Indonesia); CRD10 (Proyecto de Norma para las hojas de curry frescas (preparado por la presidencia del GTE a partir de las observaciones recibidas sobre la carta circular CL 2024/90-FFV); CRD11 (México); CRD12 (Marruecos); CRD15 (Nigeria); CRD17 (Ghana); CRD19 (Senegal); CRD21 (Bangladesh); CRD23 (Uruguay).

⁷ Ante la invitación de la India y la aprobación del CCFFV, en su 23.^a reunión, Arabia Saudita presidió el GTI.

⁸ CX/FFV 25/23/06; CRD05 (Observaciones sobre el posible enfoque para revisar las normas para frutas y hortalizas frescas vigentes); CRD28 (Propuesta de alineación con el modelo general de las normas para frutas y hortalizas frescas de la *Norma para el aguacate* y la *Norma para el espárrago*, preparada por la presidencia del GTE, Alemania); CRD08 (Kenya); CRD09 (Indonesia); CRD11 (México); CRD13 (Chile); CRD15 (Nigeria); CRD17 (Ghana); CRD20 (El Salvador); CRD23 (Uruguay); CRD28 (Propuesta de alineación con el modelo general de las normas para frutas y hortalizas frescas de la *Norma para el aguacate* y la *Norma para el espárrago*, preparada por la presidencia del GTE).

38. La Secretaría del Codex señaló además que en el CRD05 se sugerían posibles criterios con el fin de establecer una lista de prioridades para la revisión y actualización de las normas para frutas y hortalizas frescas e indicó, al mismo tiempo, que en el *Manual de procedimiento* del Codex también existían mecanismos para la revisión de normas y que el Comité podía establecer el enfoque que prefiriese. La Secretaría del Codex concluyó su intervención explicando que el CCFFV tendría que decidir si continuar con el trabajo de alineación, únicamente con enmiendas de redacción, o proceder a considerar también revisiones técnicas, para lo que, por lo tanto, se tendrían que seguir los procedimientos establecidos por el Codex.

Debate

39. El CCFFV, en su 23.^a reunión, agradeció a Alemania y al GTE el análisis exhaustivo realizado y tomó nota de las siguientes opiniones:
- el CCFFV debería centrarse en la alineación de las normas existentes con el modelo general establecido de las normas para frutas y hortalizas frescas, tal como había solicitado el CCFFV en su 22.^a reunión;
 - la necesidad de cumplir los procedimientos del Codex, entre otros, el uso de cartas circulares y la presentación de documentos de proyecto, en particular en lo que respecta a las propuestas de cambios sustanciales/técnicos en las normas para las frutas y hortalizas frescas, lo que incluía las normas para el aguacate y el espárrago;
 - la metodología utilizada por el GTE fue suficiente para continuar con el trabajo de alineación;
 - se podría apoyar el enfoque para confeccionar una lista de prioridades de normas para frutas y hortalizas frescas en caso de que se identificara la necesidad de revisar las normas para este tipo de productos, estableciendo paralelismos con el trabajo de otros órganos del Codex;
 - era importante contar con la participación activa de más miembros del Codex en futuros trabajos relacionados con la alineación; y
 - se señaló asimismo la necesidad de evitar que las posiciones nacionales, por ejemplo, en cuanto a la creación de una lista de prioridades, socavaran los progresos con los trabajos.
40. El CCFFV, en su 23.^a reunión, acordó que la metodología para la actual revisión de las normas de frutas y hortalizas frescas se debía centrar únicamente en su alineación con el modelo de estas últimas, y que los cambios sustanciales/técnicos se deberían abordar de forma separada y, en la medida en la que se considerara necesario, siguiendo los procedimientos establecidos por el Codex.
41. Basándose en esta decisión, el CCFFV, en su 23.^a reunión, solicitó que Alemania, en calidad de Presidente del GTE, proporcionara las versiones enmendadas de la *Norma para el aguacate* (CXS 197-1995) y la *Norma para el espárrago* (CXS 225-2001) que el GTE había facilitado, eliminando todos los cambios sustanciales/técnicos introducidos y manteniendo únicamente las enmiendas de redacción con arreglo al modelo general de las normas para las frutas y hortalizas frescas. Estas versiones enmendadas se revisarían posteriormente en la sesión plenaria.

Alineación de la Norma para el aguacate (CXS 197-1995)

42. Alemania, a cargo de la presidencia del GTE, preparó una versión enmendada de la propuesta para la alineación de la norma CXS 197-1995, a partir de las observaciones y las recomendaciones del CCFFV, en su 23.^a reunión, que figura en el documento CRD28.
43. El CCFFV acordó considerar este documento CRD28 como base para el debate sobre este tema.

Debate

44. El CCFFV, en su 23.^a reunión, mantuvo un debate general sobre el enfoque que se había aplicado, examinó la norma sección por sección, formuló las siguientes observaciones y tomó las decisiones que se indican a continuación.

Debate general

45. El CCFFV, en su 23.^a reunión, debatió además si el trabajo necesario de alineación de los textos de las normas sobre frutas y hortalizas frescas con el modelo general correspondiente a tales normas se debía centrar únicamente en las enmiendas de redacción o si, durante este ejercicio, también se debían tener en cuenta los cambios técnicos o sustanciales.
46. Los miembros a favor de considerar únicamente las enmiendas de redacción señalaron que cualquier

modificación debía limitarse a este tipo de enmiendas, de modo que se evitase realizar revisiones sustanciales de la norma. Estos miembros también indicaron que la introducción de nuevas características y disposiciones quedaría fuera del alcance de las enmiendas de redacción que había acordado el Comité. Además, se reiteró que, en caso de duda respecto de si una enmienda propuesta era meramente de forma o no, la preferencia debería ser mantener la *Norma para el aguacate* adoptada, y que se había revisado en 2013.

47. Los miembros a favor de considerar cambios técnicos y sustanciales propusieron un enfoque más flexible y señalaron que la alineación con el modelo general de las normas para frutas y hortalizas frescas permitía en sí mismo seleccionar las características apropiadas tal como figuraban en el modelo general. Estos miembros señalaron además que, si se procedía a la alineación, era necesario que esta se llevara a cabo de manera integral, y que realizar únicamente enmiendas de redacción no podía considerarse una alineación. Estos miembros recordaron asimismo que las definiciones que figuraban en el modelo general de las normas para frutas y hortalizas frescas habían sido establecidas y acordadas por el CCFFV durante la elaboración de dicho modelo, lo que también constituía un fundamento en favor del enfoque más flexible. Se hicieron comentarios sobre la necesidad de utilizar la terminología del modelo general de las normas para frutas y hortalizas frescas para garantizar la alineación.

Conclusión

48. El CCFFV, en su 23.^a reunión, acordó mantener la redacción original de la norma CXS 197-1995 como base para el debate y proceder a examinar la norma únicamente en cuanto a los aspectos de redacción, sección por sección, e indicó que se podrían abordar los cambios sustantivos y técnicos a través de los procedimientos pertinentes del Codex.

Sección 2 – Definición del producto

49. El CCFFV, en su 23.^a reunión, examinó la propuesta de un miembro de modificar la nota a pie de página n.º 2, debido a su carácter indicativo y a la necesidad de realizar citas precisas de bases de datos, motivo por el que se rechazó la inclusión de la mención a “cualquier otra base de datos adecuada” en dicha nota a pie de página. Este mismo miembro también señaló que si se utilizaban bases de datos concretas, como la Red de Información de Recursos de Germoplasma (GRIN) u otras fuentes reconocidas, para proporcionar nombres científicos u otra información, se debían mencionar de forma explícita, y en caso de que no se dispusiera de estas citas específicas, se debía suprimir por completo esta nota a pie de página.
50. Los miembros señalaron las siguientes cuestiones sobre los cambios propuestos que se mencionan arriba:
- Se hizo hincapié en que el Codex, como organismo científico, debía utilizar fuentes comprobables para los nombres científicos.
 - Algunos países podrían utilizar bases de datos alternativas por contar con un acceso limitado a las fuentes establecidas, como las bases de datos GRIN o Mansfeld, y la inclusión de la mención “cualquier otra base de datos adecuada” en la nota a pie de página tenía por objeto dar cabida a estas diversas fuentes, al tiempo que se aseguraban las referencias cruzadas para mayor precisión.
 - Se destacó asimismo la necesidad de perfeccionar el modelo general de las normas para frutas y hortalizas frescas con el fin de abordar mejor esta variedad de prácticas en cuanto a las referencias.

51. El CCFFV, en su 23.^a reunión, acordó incluir la nota a pie de página n.º 2 entre corchetes para su posterior consideración por parte del GTE.

Sección 3. Disposiciones relativas a la calidad

3.1 Requisitos mínimos

52. El CCFFV, en su 23.^a reunión, acordó conservar el texto de la norma CXS 197-1995, y convino en:
- sustituir el término “intactos” por “enteros”;
 - eliminar los puntos que hacían referencia a la consistencia “firme” y a “tener un aspecto fresco”; y
 - modificar el antepenúltimo punto para mejorar la claridad y ajustarse a la decisión sobre el uso de “enteros” en lugar de “intactos”, de modo que rece “con un tallo de no más de 10 mm de longitud que debe cortarse limpiamente. Sin embargo, su ausencia no se considera un defecto siempre que el lugar de unión del tallo esté seco y entero”.

Sección 5. Disposiciones relativas a las tolerancias

53. El CCFFV, en su 23.^a reunión, consideró la propuesta del GTE de trasladar el texto de la “Sección 5.1 (Tolerancias relativas a la calidad)” a la Sección 5, ya que la frase introductoria, que decía “[e]n todas las fases de comercialización, se admitirán tolerancias de calidad y tamaño”, se consideró incongruente con su ubicación en la Sección 5.1, ya que implicaba un ámbito más amplio que abarcaba también las tolerancias relativas al calibre.
54. Los miembros señalaron las siguientes cuestiones sobre los cambios propuestos que se mencionan arriba:
- Modificar la ubicación del texto en la Sección 5.1 también requeriría una cuidadosa revisión de la secuencia de la numeración, para garantizar la alineación y la coherencia tanto con los modelos generales de las normas para productos del Codex como con el de las normas para frutas y hortalizas frescas.
 - Mantener el texto en la Sección 5.1 facilitaría una distinción clara entre las tolerancias de calidad y de tamaño, tal como se refleja en la norma CXS 197-1995.
 - En el Codex, el texto descriptivo normalmente figura en subsecciones en lugar de aparecer en la sección principal.
 - En comparación con otras normas publicadas, como la *Norma para las cebollas y los chalotes* (CXS 348-2022), se considera que las palabras “y tamaño” se podrían suprimir de la disposición para permitir su ubicación en la Sección 5.1.

55. El CCFFV, en su 23.^a reunión, acordó incluir el texto entre corchetes para su posterior consideración por parte del GTE.

Sección 7. Disposiciones relativas al marcado o etiquetado

Sección 7.1.1 Nombre del producto

56. El CCFFV, en su 23.^a reunión, examinó una propuesta para incluir “aguacate” en esta sección, ya que en la redacción actual no existía una identificación explícita del nombre del producto, lo que podría dificultar su comprensión por parte del consumidor.
57. El CCFFV, en su 23.^a reunión, acordó incluir el texto de la Sección 7.1.1 entre corchetes para su posterior consideración por parte del GTE.

Sección 7.2 Envases no destinados a la venta al por menor

58. El CCFFV, en su 23.^a reunión, acordó incluir en la norma el “código de identificación” y la nota a pie de página correspondiente, con arreglo al texto de CXS 197-1995.

Sección 7.2.2 Especificaciones comerciales

59. El CCFFV, en su 23.^a reunión, acordó incluir en esta sección “Calibre, expresado en peso mínimo y máximo en gramos o por número (conteo)”, con arreglo al texto de CXS 197-1995.

Sección 8. Aditivos alimentarios

60. El CCFFV tomó nota de la aclaración que había brindado la presidencia del GTE en cuanto a la inclusión de las disposiciones sobre los aditivos alimentarios en la Sección 8 y señaló que dicha inclusión sería de naturaleza técnica y se encontraría fuera del alcance de las enmiendas de redacción.
61. Los miembros señalaron las siguientes cuestiones sobre los cambios propuestos que se mencionan arriba:
- La supresión de esta disposición generaría ambigüedad en cuanto al uso permitido de aditivos, al dejar margen para el uso no regulado de sustancias como el aceite mineral y las ceras, que en ocasiones se utilizaban como conservantes.
 - La *Norma general para los aditivos alimentarios* (NGAA, CXS 192-1995) proporcionaba suficiente orientación sobre los aditivos permitidos en las normas sobre productos, por lo que la disposición podía suprimirse.
 - El uso de aditivos alimentarios, en particular las ceras, se abordaba normalmente según cada producto.
 - Las ceras se utilizaban de manera habitual en los aguacates y otras frutas con piel comestible, y la NGAA brindaba orientación sobre los tipos adecuados de ceras.
62. La Secretaría del Codex aclaró la división de responsabilidades en materia de aditivos alimentarios e indicó que los comités de productos eran responsables de determinar la necesidad tecnológica de los aditivos alimentarios y de elaborar la disposición sobre aditivos alimentarios para productos concretos, y que el papel del CCFA se

limitaba a evaluar la inocuidad de los aditivos propuestos.

63. El CCFFV, en su 23.^a reunión, al observar que la inclusión de la Sección 8 sobrepasaría el alcance de la alineación tal como se había decidido, acordó suprimir esta sección.

Alineación de la Norma para el espárrago (CXS 225-2001)

64. El CCFFV, en su 23.^a reunión, consideró una nueva propuesta elaborada por la presidencia del GTE siguiendo el enfoque utilizado para la alineación de la *Norma para el aguacate* y acordó utilizar la versión actualizada del documento CRD28 preparado por la presidencia del GTE como base para el debate.
65. El CCFFV, en su 23.^a reunión, examinó la norma sección por sección, formuló las siguientes observaciones y tomó las decisiones que se indican a continuación.

Debate

Sección 2 – Definición del producto

66. El CCFFV, en su 23.^a reunión, acordó incluir la nota a pie de página n.º 2 entre corchetes para su posterior consideración por parte del GTE.

Sección 3. Disposiciones relativas a la calidad

3.1 Requisitos mínimos

67. El CCFFV, en su 23.^a reunión, acordó conservar el texto de la norma CXS 225-2001, y convino en:
- sustituir el término “intactos” por “enteros”; y
 - suprimir el punto que reza “ser de consistencia firme”.

Sección 5. Disposiciones relativas a las tolerancias

68. El CCFFV, en su 23.^a reunión, acordó incluir el texto de la Sección 5 entre corchetes para su posterior consideración por parte del GTE.

Sección 6.2. Envasado

6.2.2 Presentación

69. El CCFFV, en su 23.^a reunión, examinó la propuesta de un miembro relacionada con el uso de “bajo” (“*under*”) al describir las formas de presentación de los espárragos. Este miembro explicó que “en” (“*in*”) era la preposición más correcta gramaticalmente, e indicó que los espárragos “pueden presentarse en una de las siguientes formas” en lugar de “bajo” (Nota de traducción: en español no procede). Además, propuso que se ajustase en consecuencia el primer punto eliminando la palabra “en”, de modo que rece “manojos firmemente sujetos”.
70. El CCFFV, en su 23.^a reunión, estuvo de acuerdo con los cambios propuestos en la Sección 6.2.2.

Sección 7. Disposiciones relativas al marcado o etiquetado

Sección 7.1.1 Nombre del producto

71. El CCFFV, en su 23.^a reunión, acordó incluir el texto de la Sección 7.1.1 entre corchetes para su posterior consideración por parte del GTE.

Sección 7.2 Envases no destinados a la venta al por menor

72. El CCFFV, en su 23.^a reunión, acordó incluir en la norma el “código de identificación” y la nota a pie de página correspondiente, con arreglo al texto de CXS 225-2001.

Sección 7.2.1 Naturaleza del producto

73. El CCFFV, en su 23.^a reunión, consideró la propuesta de un miembro sobre el orden de identificación del producto y la indicación del color. Este miembro observó que la redacción actual, “espárrago, seguido de la indicación”, implicaba que la designación del color aparecería después de la palabra “espárrago”. Sin embargo, en la práctica comercial, la indicación del color suele preceder al nombre del producto, como en “*white asparagus*” (espárragos blancos) o “*green asparagus*” (espárragos verdes). [Nota de traducción: en español no procede]. Por lo tanto, este miembro propuso modificar la redacción para que indicase “espárrago, acompañado de la indicación”.

74. El CCFFV, en su 23.^a reunión, estuvo de acuerdo con esta propuesta.

Sección 8. Aditivos alimentarios

75. El CCFFV, en su 23.^a reunión, acordó suprimir esta sección.

Otras cuestiones

76. La presidencia del GTE, tras una solicitud de aclaración sobre el uso de “shall be” (deberá) frente a “must be” (debe) en la norma, señaló que el segundo se ajustaba al modelo general de las normas para frutas y hortalizas frescas y a las normas para frutas y hortalizas frescas vigentes y, por lo tanto, se mantendría en la medida en que fuera necesario. [Nota de traducción: en español no procede].
77. En respuesta a una pregunta relacionada con cuestiones de traducción identificadas en la versión española de la norma, la Secretaría del Codex invitó a los miembros a que remitieran directamente a ella sus observaciones en la materia para su análisis y posible modificación.

Conclusión

78. El CCFFV, en su 23.^a reunión, acordó restablecer un GTE presidido por Alemania, que trabajaría en inglés, para que continuase con la alineación de las normas para frutas y hortalizas frescas vigentes, centrándose en las cuestiones editoriales, comprendidas la *Norma para el aguacate* y la *Norma para el espárrago*, tal como fueron modificadas durante la reunión (apéndices IV y V) con arreglo al modelo general de las normas para frutas y hortalizas frescas.
79. El GTE presentaría su informe al menos tres meses antes de la 24.^a reunión del CCFFV.

CONSIDERACIÓN DE LAS PROPUESTAS PARA NUEVOS TRABAJOS (respuestas a la carta circular CL 2024/75-FFV) (tema 6 del programa)⁹

80. El CCFFV, en su 23.^a reunión, observó que no se habían presentado propuestas para nuevos trabajos en respuesta a la CL 2024/75-FFV y acordó pedir a la Secretaría del Codex que emitiera una carta circular en la que solicitaran propuestas para nuevos trabajos, con el fin de someterlas a la consideración del CCFFV, en su 24.^a reunión.

OTROS ASUNTOS (tema 7 del programa)¹⁰

81. El CCFFV, en su 23.^a reunión, consideró las dos propuestas de nuevos trabajos presentadas en el marco de este tema del programa.

Propuesta de nuevo trabajo sobre la cúrcuma fresca

82. Fiji presentó el documento de debate sobre la elaboración de una Norma para la cúrcuma fresca (CRD06) y destacó la importancia del sector agrícola para la seguridad alimentaria y los medios de vida económicos. El establecimiento de una norma internacional del Codex para la cúrcuma fresca mejoraría las exportaciones, protegería la salud de los consumidores y promovería el comercio equitativo.

Debate

83. Los miembros felicitaron a Fiji por la preparación de la propuesta y expresaron un amplio apoyo a que el CCFFV emprendiera el nuevo trabajo.
84. En cuanto a los datos sobre el volumen del comercio de la cúrcuma fresca, los miembros señalaron la dificultad de diferenciar entre la cúrcuma fresca y la cúrcuma desecada debido a la escasez de datos. Se sugirió que en el *Manual de procedimiento* del Codex se podría considerar la posibilidad de abordar las limitaciones de datos en la elaboración de normas, en particular para los nuevos trabajos propuestos por los países en desarrollo. Se recordó que ya se había observado una cuestión similar durante los debates sobre las hojas de curry frescas y que el Comité Ejecutivo se había ocupado de resolverlo.
85. El CCFFV, en su 23.^a reunión, acordó examinar el CRD06 (actualmente solo disponible en inglés) sección por sección, realizó enmiendas de forma (por ejemplo, la sustitución de “aromatic” (“aromática”) por “culinary” (“culinaria”), la supresión de “developing countries” (“países en desarrollo”) y la eliminación de “life-giving

⁹ CX/FFV 25/23/7.

¹⁰ CRD06 (Fiji); CRD18 (México); CRD29 (México).

properties" ("propiedades vivificantes") y adoptó las siguientes decisiones.

Título

86. Se acordó mantener el término "fresca" en el título de la norma (es decir, cúrcuma fresca), ya que así se distinguiría la norma propuesta de la *Norma para raíces, rizomas y bulbos desecados o deshidratados: cúrcuma* (CXS 359-2024), elaborada por el Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH).

Sección 3. Principales cuestiones que se deben tratar

87. El CCFFV, en su 23.^a reunión, acordó incluir las disposiciones sobre aditivos alimentarios en esta sección y hacer referencia a la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la Sección 6, "Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos del Codex vigentes, así como otros trabajos en curso".

Sección 9. Calendario propuesto para la realización del nuevo trabajo

88. El CCFFV, en su 23.^a reunión, sustituyó el cuadro relativo al calendario por el siguiente texto general que aportaría flexibilidad a la periodicidad de convocatoria de las reuniones del Comité.

Se espera que la elaboración de esta norma se lleve a cabo en tres reuniones del CCFFV o menos, en función del acuerdo al que llegue el CCFFV.

Conclusión

89. El CCFFV, en su 23.^a reunión, acordó:
- (i) remitir la propuesta de un nuevo trabajo sobre la cúrcuma fresca a la CAC con miras a su aprobación en su 48.^o período de sesiones (Apéndice VI);
 - (ii) establecer un GTE presidido por Fiji y copresidido por China, la India y Kenya, que trabaje en inglés, para preparar, sujeto a la aprobación del nuevo trabajo, un anteproyecto de norma para la cúrcuma fresca para su distribución a fin de recabar observaciones en el trámite 3 y su consideración por el CCFFV en su 24.^a reunión; y
 - (iii) solicitar al GTE que presentara el informe al menos tres meses antes de la 24.^a reunión del CCFFV.

Propuesta de nuevo trabajo sobre el brécol fresco

90. México presentó el documento de debate sobre la elaboración de una Norma para el brécol fresco (CRD29) y destacó que con el aumento de la producción mundial, la popularidad del brécol había crecido a nivel internacional, así como su incorporación a la dieta. La norma propuesta abordaría las barreras comerciales, armonizaría las normativas y beneficiaría a los productores promoviendo prácticas comerciales equitativas. El corto ciclo de crecimiento del brécol aporta beneficios económicos al apoyar a las economías locales. México señaló que, dado que ya existía una norma para el brécol congelado (CXS 320-2015, Anexo para los brécoles), la nueva norma debería titularse "brécol fresco" para garantizar la distinción entre ambos productos.
91. El CCFFV, en su 23.^a reunión, hizo notar un amplio apoyo a la propuesta, pero observó que el documento de proyecto no se ajustaba al modelo establecido en el *Manual de procedimiento* del Codex y carecía de contenido clave, como la sección "Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex". Por consiguiente, el documento no estaba listo para su examen.

Conclusión

92. El CCFFV, en su 23.^a reunión, acordó:
- (i) pedir a México que, con el apoyo de otros miembros interesados, revisara el Documento de proyecto para garantizar el pleno cumplimiento del *Manual de procedimiento* del Codex. El documento de proyecto revisado se presentaría al Comité Ejecutivo por conducto de la Secretaría del Codex;
 - (ii) remitir el documento de proyecto revisado sobre el brócoli fresco a la CAC con miras a su aprobación en su 48.^o período de sesiones;
 - (iii) establecer un GTE presidido por México y copresidido por China y la India, que trabaje en inglés y español, para preparar, sujeto a la aprobación del nuevo trabajo, un proyecto de norma propuesto para el brócoli fresco para su distribución a fin de recabar observaciones en el trámite 3 y su consideración por el CCFFV en su 24.^a reunión; y
 - (iv) solicitar al GTE que presentara el informe al menos tres meses antes de la 24.^a reunión del CCFFV.

FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (tema 8 del programa)

93. Se informó al CCFFV de que el gobierno anfitrión determinaría la hora y el lugar exactos de la 24.^a reunión del CCFFV, previa consulta con la Secretaría del Codex.

**LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES**

CHAIRPERSON – PRÉSIDENTE - PRESIDENTA

Andrea Genoveva Solano Rendón
Titular de la Unidad de Normatividad, Competitividad y Competencia
Secretaría de Economía

CHAIR'S ASSISTANT – ASSISTANT DE LA PRÉSIDENTE – ASISTENTE DE LA PRESIDENTA

Ariel Noel Gutiérrez Contreras
Director de Mejora de Procesos y Promoción y encargado de despacho de la Coordinación de la Infraestructura de la Calidad de la Dirección General de Normas
Secretaría de Economía

**MEMBERS NATIONS AND MEMBER ORGANIZATIONS
ÉTATS MEMBRES ET ORGANISATIONS MEMBRES
ESTADOS MIEMBROS Y ORGANIZACIONES MIEMBROS**

ALGERIA - ALGÉRIE - ARGELIA

Dr Hanane Bedjaoui
Lecturer-researcher
Laboratory of Promotion of Innovation in Agriculture
in Arid Regions
Department of Agronomy
University of Biskra.

Mr Fouad Bendjeddou
Directeur Général de l'Institut Technique de
Développement de l'Agronomie Saharienne
Ministère de l'Agriculture et du développement rural
Biskra

Mr Nour Eddine Dine
Conseiller des affaires étrangères
Ambassade d'Algérie à Mexico

BRAZIL - BRÉSIL - BRASIL

Mr Rafael Ribeiro Goncalves Barrocas
Federal Food Inspector -
Department of Plant Inspection - DIPOV/SDA
Ministry of Agriculture and Livestock - MAPA
Brasília

Ms Adriane Reis Cruvinel
Brazilian Agricultural Attaché
Ministry of Agriculture and Livestock – MAPA

CABO VERDE

Mrs Veronica Fernandes
Técnica Superior
IGQPI
Praia

CANADA - CANADÁ

Mrs Michelle Stockton
National Manager, Compositional Standards and
Grades
CFIA
Ottawa

Mr Jason Glencross
International Policy Analyst
Canadian Food Inspection Agency
Ottawa

CHINA - CHINE

Mr Wei Kong
Chief Agronomist
Center of Agro-product Safety and Quality, Ministry
of Agriculture and Rural Affairs, P.R.China
Beijing

Mr Xianjun Li
Professor
China Green Food Development Center
Beijing

Mrs Sainan Luo
Researcher
Hunan Academy of Agricultural Science
Hunan Province

Mr Lijun Peng
Institute Director
Hubei Academy of Agricultural Science
Hubei Province

Mrs Lin Qin
Research Associate
Institute of Vegetables and Flowers, Chinese
Academy of Agricultural Sciences
Beijing

Ms Xiao Song
Agronomist
China Green Food Development Center
Beijing

Mr Liangjun Wan
Division Director
Center of Agro-product Safety and Quality, Ministry
of Agriculture and Rural Affairs, P.R.China
Beijing

Mr Donghui Xu
Executive Deputy Director
Institute of Vegetables and Flowers, Chinese
Academy of Agricultural Sciences
Beijing

CUBA

Karel Serrano Patterson
Especialista Superior en Política
MINCEX
La Habana

**EUROPEAN UNION - UNION EUROPÉENNE -
UNIÓN EUROPEA**

Dr Gaspar Avendaño Perez
Policy Officer
European Commission
Brussels

FIJI - FIDJI

Mr Penaia Mua
Principal Agriculture Research Officer
Ministry of Agriculture and Waterways
Suva

Mr Kemueli Seuseu
Senior Agriculture Research Officer - Laboratory
Ministry of Agriculture and Waterways
Suva

FRANCE - FRANCIA

Ms Célia Géhin
Rédactrice au bureau des produits d'origine
végétale et boissons alcoolisées
Ministère de l'Économie, des Finances et de la
Souveraineté industrielle et numérique
Paris

GERMANY - ALLEMAGNE - ALEMANIA

Mrs Vanessa Lochmann
Administrative Officer
Federal Office for Agriculture and Food
Bonn

INDIA - INDE

Mr Perumal Karthikeyan
Joint Director (Science and Standards)
Food Safety and Standards Authority of India
(FSSAI)
New Delhi

ITALY - ITALIE - ITALIA

Ms Isabella Verardi
Head of Unit
Ministry of Agriculture, Food Sovereignty and
Forests
Rome

Mr Giulio Cardini
Policy Officer
Ministry of Agriculture, Food Sovereignty and
Forests
Rome

Mr Carlo De Falco
Officer
Ministry of Agriculture, Food Sovereignty and
Forests
Rome

KENYA

Mr Danset Moranga
Principal Standards Officer
Kenya Bureau of Standards
Nairobi

MEXICO - MEXIQUE – MÉXICO

Ms Lilian Aurora Pérez Ornelas
Coordinadora de Estrategias de Atención
Administrativa y encargada de despacho
Dirección General de Normas
Unidad de Normatividad, Competitividad y
Competencia
Secretaría de Economía
México

Ms Gabriela Alejandra Jiménez Rodríguez
Subdirectora de Normas
Coordinación General de Agricultura
Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural
México

Mr Santiago José Arguello Campos
Coordinador General de Agricultura
Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural
México

Ms Brenda Itzel Alcántara Flores
Administración Punto de contacto del Codex México
Jefatura de Departamento
Unidad de Normatividad, Competitividad y
Competencia
Secretaría de Economía
México

Ms Susan Michelle Alarcón Acero
Directora de Normalización en el Sector Energético
y Actividades Extractivas
Dirección General de Normas
Unidad de Normatividad, Competitividad y
Competencia
Secretaría de Economía
México

Mr Fernando Faz Gutiérrez
Titular del Área Jurídica
Oficina de Representación en Baja California Sur
Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural
México

Ms Mirna Yadira Aragón Sánchez
Directora General de Fomento a la Agricultura
Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural
México

MOROCCO - MAROC - MARRUECOS

Mr Asbbane Mohamed
Executive at the Plant and Plant Products Control
Service
National Food Safety Office (ONSSA)
Salé

NIGERIA - NIGÉRIA

Mrs Talatu Kudi Ethan
Director
Standards Organisation of Nigeria
Abuja

Mrs Foluso Aina Bolaji
Director
Standards Organisation of Nigeria (SON)
Abuja

Mr David Sunday Okon
Director
Standards Organisation of Nigeria (SON)
Abuja

OMAN - OMÁN

Eng Ali Rashid Ali Al Ghafri
Plant Quarantine Director
MAFWR
Muscat

PARAGUAY

Mrs Leticia Soria Cáceres
Coordinadora del Comité de Residuos de
Plaguicidas
Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y
de Semilla - SENAVER
Asunción

PERU - PÉROU - PERÚ

Ms Alejandra Paz Ramos
Primera Secretaria
Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú
Ciudad de México

POLAND - POLOGNE - POLONIA

Ms Marzena Chacinska
Head of International Cooperation Department
Agricultural and Food Quality Inspection
Warsaw

Mrs Malgorzata Klak-Sionkowska
Main Expert
Agricultural and Food Quality Inspection
Warsaw

Mrs Magdalena Kowalska
Main Expert
Agricultural and Food Quality Inspection
Warsaw

Ms Mona Lepadatu
Political Administrator
Council of the European Union
Brussels

**REPUBLIC OF KOREA -
RÉPUBLIQUE DE CORÉE -
REPÚBLICA DE COREA**

Ms Seungjung Shin
Senior Scientific Officer
Ministry of Food and Drug Safety

Ms Kiok Jeong
Codex Researcher
Ministry of Food and Drug Safety

Ms Mijin Lee
Assistant Director
National Agricultural Products Quality Management
Service

Ms Seona Yang
Assistant Director
National Agricultural Products Quality Management
Service

**SAUDI ARABIA - ARABIE SAOUDITE - ARABIA
SAUDITA**

Mr Khalid Alzahrani
Head of International Communication of Standards
Section
Saudi Food and Drug Authority
Riyadh

Mr Abdulaziz Alrabeah
Head of Food Products Regulations Section
Saudi Food and Drug Authority
Riyadh

Mr Sulaiman Alfurhud
Senior Specifications and Regulations Specialist ||
Saudi Food and Drug Authority
Riyadh

Dr Abdullatif Alkhateeb
Director of the Research and Innovation Sector
National Centre for Palms and Dates
Riyadh

**SOUTH AFRICA - AFRIQUE DU SUD -
SUDÁFRICA**

Ms Caroline Makobe
Chief Food Safety and Quality Assurance Officer
Department of Agriculture
Pretoria

SPAIN - ESPAGNE - ESPAÑA

Ms Estrella Espiña Troitiño
Analista de Mercado
Embajada de España en México
Ciudad de México.

Ms Alicia Sánchez Muñoz
Consejera Comercial
Embajada de España en México
Ciudad de México

**STATE OF LIBYA - L'ÉTAT DE LIBYE - ESTADO
DE LIBIA**

Mr Hadi Abdelati Hadi Elalem
Head of Technical Support Department
Libyan National Center for Standardization and
Metrology (LNCSM)
Tripoli

THAILAND - THAÏLANDE - TAILANDIA

Ms Jiraporn Banchuen
Standards Officer, Professional Level
National Bureau of Agricultural Commodity and
Food Standards
Bangkok

TUNISIA - TUNISIE - TÚNEZ

Mr Issam Krid
General Directeur
Agrifood Technical Center 'CTAA' -Ministry of
Industry
Tunisie

**UNITED STATES
OF AMERICA -
ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE -
ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**

Mrs Doreen Chen Moulec
International Issues Analyst
U.S. Department of Agriculture
Washington, DC

Mr Dorian Lafond
International Standards Coordinator
Agricultural Marketing Service
Washington

Ms Dana N. White
Standardization Specialist
Agricultural Marketing Service
Washington, DC

OBSERVERS - OBSERVATEURS - OBSERVADORES

**INTERNATIONAL GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS –
ORGANISATIONS GOUVERNEMENTALES INTERNATIONALES –
ORGANIZACIONES GUBERNAMENTALES INTERNACIONALES**

ORGANISATION FOR ECONOMIC CO-OPERATION AND DEVELOPMENT (OECD)

Ms Aurelia Nicault
Programme Officer
Trade and Agriculture Directorate, OECD
Paris

**NON-GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS –
ORGANISATIONS NON GOUVERNEMENTALES –
ORGANIZACIONES NO GUBERNAMENTALES**

FRUIT AND VEGETABLE DISPUTE RESOLUTION CORPORATION (DRC)

Mr Kevin Smith
Vice President
Fruit and Vegetable Dispute Resolution Corporation (DRC)
Ottawa

**FAO PERSONNEL
PERSONNEL DE LA FAO
PERSONAL DE LA FAO**

Mrs Lina Dolores Pohl Alfaro
FAO Representative in Mexico
FAO Partnership and Liaison Office in Mexico
Ciudad de Mexico

**WHO PERSONNEL
PERSONNEL DE L'OMS
PERSONAL DE LA OMS**

Dr José Moya Medina
Representante de la OPS/OMS en México
Organización Mundial de la Salud
Ciudad de Mexico

CCFFV SECRETARIAT

Mr Víctor Torres Valdovinos
Coordinador de Política Mercantil
Unidad de Normatividad, Competitividad y Competencia
Secretaría de Economía
México

Ms Laura Fernanda Alva Ruiz Cabañas
Directora de Desarrollo y Fomento para la Competitividad y Competencia
Unidad de Normatividad, Competitividad y Competencia
Secretaría de Economía
México

Ms Mercedes Georgina Luján Bravo
Directora de Normalización para Industria de Manufactura Ligera
Dirección General de Normas
Unidad de Normatividad, Competitividad y Competencia
Secretaría de Economía
México

Mr Mario Ramírez Topete
Director de Normalización Internacional
Dirección General de Normas
Unidad de Normatividad, Competitividad y Competencia
Secretaría de Economía

Ms Sandra Nayive Sánchez Abraham
Directora de Oficina
Dirección de Evaluación de la Conformidad
Unidad de Normatividad, Competitividad y Competencia
Secretaría de Economía
México

Ms Sandra Pacheco Medina
Directora de Análisis Metodológico
Unidad de Normatividad, Competitividad y Competencia
Secretaría de Economía
México

Mr Jesús Taxis Espinoza
Director de Coordinación Normativa para el Sector Energético
Unidad de Normatividad, Competitividad y Competencia
Secretaría de Economía
México

Ms María Fernanda Ramírez Mejía
Subdirectora de Oficina
Subdirección de Operación del Sistema Electrónico de Sociedades por Acciones Simplificadas
Unidad de Normatividad, Competitividad y Competencia
Secretaría de Economía
México

Ms Fabiola Esquivel Ramos
Jefa de Departamento de Promoción
Unidad de Normatividad, Competitividad y Competencia
Secretaría de Economía
México

Mr Pablo Alberto Olaguibel Obregón
Coordinación de Sistematización Administrativa
Unidad de Normatividad, Competitividad y Competencia
Secretaría de Economía
México

CODEX SECRETARIAT

Ms Lingping Zhang
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme Food and Agriculture Organization of the UN
Rome

Mr Giuseppe Di Chiera
Standards Development and Communication Specialist
Joint FAO/WHO Food Standards Programme Food and Agriculture Organization of the U.N.
Roma

Ms Ilaria Tarquinio
Programme Assistant
Joint FAO/WHO Food Standards Programme Food and Agriculture Organization of the U.N.
Rome

NORMA PARA LOS DÁTILES FRESCOS

(En el trámite 8)

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La finalidad de la norma es definir los requisitos de calidad para los dátiles frescos después de su acondicionamiento y envasado. Cuando se aplica en las etapas posteriores al envasado, el producto puede mostrar, en relación con los requisitos de la norma:

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

El propietario o vendedor del producto no podrá mostrar dicho producto ni ofrecerlo a la venta, ni entregarlo o comercializarlo de ninguna otra manera que no sea de conformidad con esta norma. El propietario o vendedor será responsable de dicha conformidad.

2. DEFINICIÓN DE PRODUCTO

Esta norma se aplica a las variedades comerciales, cultivares u otros tipos comerciales de dátiles frescos (*Phoenix dactylifera* L. de la familia *Arecaceae*), para ser suministrado como fruta fresca y entera al consumidor sin hueso. Los dátiles frescos no deberán haber sido sometidos a ningún proceso intencional o artificial, incluidos los procesos mencionados en la Sección 1.1, incisos 3), 4) y 5), del Anexo B de la *Norma general para las frutas desecadas* (CXS 360-2020), después de la cosecha. Quedan excluidos los dátiles frescos destinados a fines industriales.

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, los dátiles frescos deberán presentar las siguientes características, cuyas desviaciones se observarán a simple vista o con una visión 20/20 corregida¹, cuando proceda:

- estar intactos;
- estar sanos; deben excluirse los productos afectados por pudrición o deterioro, lo que los hace no aptos para el consumo;
- estar limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible;
- estar exentos de plagas vivas² y de sus restos o excrementos ;
- estar prácticamente exentos de daños causados por plagas;
- estar exentos de filamentos de moho visibles a simple vista;
- estar exentos de frutos no desarrollados y deformes, como lo indican el crecimiento atrofiado, las características inmaduras y la ausencia natural del hueso;
- estar exentos de macas, cicatrices, decoloración, quemaduras por el sol y nariz negra que afecten a un área de más de 7 mm² de la superficie de la fruta;
- estar exentos de humedad externa, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica; y
- estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño.

El desarrollo y la condición de los dátiles frescos deben ser tales que les permitan:

- soportar el transporte y la manipulación; y

¹ No se deben utilizar lupas, binoculares u otros equipos de aumento al evaluar defectos.

² Las disposiciones relativas a las plagas y los daños causados por plagas se aplican sin perjuicio de las normas fitosanitarias aplicables aplicadas por los gobiernos en consonancia con la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF).

- llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.

3.1.1 Requisitos mínimos de madurez

Los dátiles frescos deberán haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y/o madurez de conformidad con los criterios peculiares de la variedad, cultivar u otro tipo comercial, en el momento de la cosecha y en la zona en que se cultiven.

3.1.2 Los dátiles frescos deberán tener un contenido de humedad de conformidad con los criterios de la variedad y la etapa de cosecha o tipo comercial y la zona en que se cultiven. El contenido de humedad de los dátiles frescos no debe exceder el 85 %.

3.2 Clasificación

La clasificación de los dátiles frescos es facultativa. Cuando se clasifiquen, la clasificación se realizará de conformidad con la Sección 5 (Disposiciones relativas a las tolerancias); asimismo, los dátiles frescos se clasifican en las siguientes categorías.

- Categoría extra, Categoría I y Categoría II.

Cuando los dátiles frescos se comercialicen sin clasificar, se aplicarán los requisitos mínimos de tolerancia correspondientes a la Categoría II.

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

Los dátiles frescos pueden ser clasificados (calibrados) por conteo o por peso del fruto o de acuerdo con las prácticas comerciales existentes. Cuando se clasifiquen de conformidad con las prácticas comerciales existentes, el envase deberá indicar en la etiqueta el conteo o el calibre (tamaño) y el método utilizado .

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

5.1 Tolerancias de calidad

En todas las etapas de la comercialización se permitirán tolerancias de calidad en cada lote para el producto que no cumpla los requisitos de la categoría indicada. El producto que no supere una evaluación de conformidad se puede volver a clasificar y poner en conformidad de acuerdo con las disposiciones pertinentes de las *Directrices sobre el sistema de control de las importaciones de alimentos* (CXG 47-2003).

Cuadro: Tolerancias de calidad de los dátiles frescos

S. N.º	Tolerancia de calidad	Tolerancias permitidas; porcentaje de productos defectuosos por conteo o peso (no más de)		
		Categoría extra	Categoría I	Categoría II
1.	Tolerancia total que no satisface el requisito de calidad del cual no más que, es decir, la tolerancia individual	5	10	10
	Tolerancia individual			
	No desarrollado	1	3	6
	Daños por plagas	3	8	8
	Macas/alteración del color	3	5	7
	Agrio/podredumbre/mohoso	1	1	1
	Plagas vivas	0	0	0
2.	Tolerancia adicional			
	Fuera de tamaño (calibre) de lo indicado o marcado	5	10	10

	Productos pertenecientes a otras variedades similares a las marcadas	0	0	0
	Dátiles sueltos entre dátiles con tallos o racimos	10	15	18

6. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

6.1 Homogeneidad

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por dátiles frescos del mismo origen, variedad o tipo comercial, grado de maduración, calidad (si se indica) y tamaño (en caso de que el producto esté clasificado por calibres). La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

Los dátiles frescos pueden presentarse:

- en racimos (formados principalmente por el raquis y los tallos a los que el fruto se adhiere naturalmente);
- en tallos (tallos separados del raquis y a los que el fruto se adhiere naturalmente); y
- en frutos individuales, dispuestos en capas, o sueltos en el envase.

Los tallos presentados en racimos o separados del raquis deberán medir como mínimo 10 cm de longitud y tener en promedio entre cuatro y seis frutos por cada 10 cm de longitud.

6.2 Envasado

Los dátiles frescos deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser de calidad alimentaria, estar limpios y ser de una calidad tal 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.

Los dátiles frescos deberán disponerse en envases que se ajusten a las secciones pertinentes del *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 deberán cumplir las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia para garantizar una adecuada manipulación, envío y conservación de los dátiles frescos. Los envases deberán estar exentos de todo tipo de materias y olores 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 como dátiles frescos y, facultativamente, con el nombre de la variedad, cultivar y/o tipo comercial.

7.1.2 Origen del producto

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

7.2 Envases no destinados a la venta al por menor

Los envases no destinados a la venta al por menor deberán etiquetarse de conformidad con lo dispuesto en la *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021). Además, se aplicarán los siguientes requisitos específicos.

³ Se debe indicar el nombre completo o de uso común.

7.2.1 Origen del producto

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

En el caso de una mezcla de especies y/o variedades de dátiles frescos de diferentes orígenes, la indicación de cada país de origen figurará junto al nombre de la especie y/o variedad de que se trate.

7.2.2 Especificaciones comerciales

- categoría (facultativa);
- variedad y/o tipo comercial;
- peso o tamaño (en caso de que el producto esté clasificado por calibres) de acuerdo con el método aplicado.

8. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permite el uso de aditivos alimentarios en los alimentos regulados por esta norma.

9. CONTAMINANTES

9.1 El producto regulado por la presente norma deberá cumplir los niveles máximos de la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995).

9.2 El producto regulado por la presente norma deberá cumplir los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

10. HIGIENE

10.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la presente norma se prepare y manipule 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, como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene .

10.2 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).

NORMA PARA LAS HOJAS DE CURRY FRESCAS**(En el trámite 5/8)****1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

La finalidad de la norma es definir los requisitos de calidad para las hojas de curry frescas después de su acondicionamiento y envasado. Cuando se apliquen en etapas posteriores al envasado, el producto podrá mostrar con relación a los requisitos de la norma:

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

El propietario o vendedor de hojas de curry frescas no podrá mostrar dichos productos ni ofrecerlos a la venta, ni entregarlos o comercializarlos de ninguna otra manera que no sea de conformidad con esta norma. El propietario o vendedor será responsable de dicha conformidad.

2. DEFINICIÓN DE PRODUCTO

Esta norma se aplica a las variedades comerciales de hojas de curry frescas obtenidas a partir de variedades (cultivares) de *Murraya koenigii* (L.) Sprengel de la familia *Rutaceae*, para ser suministradas frescas al consumidor. No se aplica a otras formas como las hojas de curry deshidratadas, en polvo o secas. Se excluyen las hojas de curry frescas destinadas a la elaboración industrial.

Las hojas de curry frescas pueden:

- estar unidas a pequeñas ramas y/o ramitas que pueden estar agrupadas;
- ser hojas individuales sueltas en envases; o
- ser hojas preenvasadas en envases o bolsas para la venta al por menor.

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 deberán presentar las siguientes características, cuyas desviaciones se observarán a simple vista o con una visión 20/20 corregida¹, cuando proceda:

- estar frescas en apariencia;
- estar intactas con tallo o adheridas al tallo;
- estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- estar correctamente secadas, húmedas pero no excesivamente mojadas si se lavan;
- estar exentas de cualquier olor y/o sabor extraño;
- estar sanas; debe excluirse el producto afectado por pudrición o deterioro que haga que no sea apto para el consumo;
- estar limpias, exentas de materias foráneas; y
- exentas de plagas² y daños causados por ellas.

El desarrollo y el estado de las hojas de curry frescas deberán ser tales que les permitan:

- soportar el transporte y la manipulación, y
- llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino.

¹ No se deben utilizar lupas, binoculares u otros equipos de aumento al evaluar defectos.

² Las disposiciones relativas a las plagas y los daños causados por plagas se aplican sin perjuicio de las normas fitosanitarias aplicables aplicadas por los gobiernos en consonancia con la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF)

3.1.1 Requisitos mínimos de vencimiento

Las hojas de curry frescas deben estar suficientemente desarrolladas, ser flexibles y no leñosas.

3.2 Clasificación

Las hojas de curry frescas pueden ser clasificadas en tres categorías como se define a continuación. Cuando no estén clasificadas, se aplicarán las disposiciones correspondientes a los requisitos de la Categoría II.

3.2.1 Categoría extra

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

3.2.2 Categoría I

Las hojas de curry frescas de esta categoría deben ser de buena calidad. Deben ser características de la variedad y/o tipo comercial.

3.2.3 Categoría II

En esta categoría se incluyen las hojas de curry frescas que no reúnen los requisitos para ser incluidas en las categorías superiores, pero que cumplen los requisitos mínimos especificados en la Sección 3.1.

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

No hay requisitos relativos al calibre (tamaño) para las hojas de curry frescas.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

5.1 Tolerancias de calidad

En todas las etapas de la comercialización se permitirán tolerancias de calidad en cada lote para el producto que no cumpla los requisitos de la categoría indicada. El producto que no supere la evaluación de la conformidad se puede volver a clasificar y poner en conformidad de acuerdo con las disposiciones pertinentes de las *Directrices para los sistemas de control de las importaciones de alimentos* (CXG 47-2003).

5.1.1 Categoría extra

El 5 %, en peso o recuento, de hojas de curry frescas que no satisfagan los requisitos de la categoría, pero que cumplan los de la Categoría I.

5.1.2 Categoría I

El 10 %, en peso o recuento, de hojas de curry frescas que no satisfagan los requisitos de la categoría, pero que cumplan los de la Categoría II.

No obstante, podrán permitirse los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, a la calidad, a su conservación y a la presentación en el envase:

- hojas ligeramente dañadas, como rajaduras, agujeros o desgarros (no superiores al 3 % en peso); y
- defectos leves de coloración (no superiores al 5 % en peso).

5.1.3 Categoría II

El 10 %, en peso o recuento, de hojas de curry frescas que no satisfagan los requisitos de la Categoría II.

Podrán admitirse los siguientes defectos, siempre que las hojas de curry frescas conserven sus características esenciales en cuanto a calidad, conservación y presentación:

- hojas dañadas, como rajaduras, magulladuras, agujeros o desgarros (que no excedan el 5 % en peso);
- defectos de coloración (no superiores al 5 % en peso);
- ligera disminución del estado fresco;
- manchas leves por daño físico (que no excedan el 2 % en peso); y
- tallos o ramas faltantes o sueltos (que no excedan el 1 % en peso).

5.2 Tolerancias de calibre (tamaño)

La diferencia de longitud de las hojas de curry frescas dentro de un envase no excederá de 30 mm.

6. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

6.1 Homogeneidad

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido por hojas de curry frescas del mismo origen, variedad o tipo comercial, calidad, color y tamaño. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido. No obstante, se podrá disponer en un mismo envase una mezcla de hojas de curry frescas de variedades o tipos comerciales claramente diferentes, siempre que sean homogéneas en cuanto a su calidad y que el origen de cada variedad o tipo comercial sea el mismo.

6.2 Envasado

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

Las 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).

6.2.1 Descripción de los envases

Los envases deberán cumplir 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 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 de "hojas de curry frescas".

7.1.2 Origen del producto

Se puede utilizar el país de origen³ y, facultativamente, la zona de producción de las hojas de curry frescas o el nombre del lugar, distrito o región de producción.

En el caso de una mezcla de variedades o tipos comerciales claramente diferentes de hojas de curry frescas de diferentes orígenes, la indicación de cada país de origen figurará junto al nombre de las variedades o tipos comerciales de que se trate.

7.2 Envases no destinados a la venta al por menor

Los envases no destinados a la venta al por menor deberán etiquetarse de conformidad con lo dispuesto en la *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021). Además, se aplicarán los siguientes requisitos específicos.

En cada envase deberán figurar las indicaciones siguientes, en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble y visibles desde el exterior.

7.2.1 Origen del producto

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

En el caso de una mezcla de especies y/o variedades de dátiles frescos de diferentes orígenes, la indicación de

³ Se debe indicar el nombre completo o de uso común.

cada país de origen figurará junto al nombre de la especie y/o variedad de que se trate.

7.2.2 Especificaciones comerciales

- Categoría

8 ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permite el uso de aditivos alimentarios en los alimentos regulados por esta norma.

9 CONTAMINANTES

9.1 El producto regulado por la presente norma deberá cumplir los niveles máximos de la *Norma general sobre los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995).

9.2 El producto regulado por la presente norma deberá cumplir los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

10 HIGIENE

10.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de esta norma se prepare y manipule 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.

10.2 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).

ENMIENDA DE LA NORMA PARA EL AGUACATE (CXS 197-1995) PARA ALINEARLA CON EL MODELO GENERAL PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

(Para su examen por el GTE)

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La finalidad de la norma es definir los requisitos de calidad para los aguacates después de su acondicionamiento y envasado. Cuando se aplica en las etapas posteriores al envasado, el producto puede mostrar en relación con los requisitos 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 o vendedor del producto no podrá mostrar dicho producto ni ofrecerlo a la venta, ni entregarlo o comercializarlo de ninguna forma más que de conformidad con la presente norma. El propietario o vendedor será responsable del cumplimiento de dicha conformidad.

2. DEFINICIÓN DE PRODUCTO

Esta norma se aplica a las variedades comerciales¹ (cultivares) de aguacates obtenidos de *Persea americana* Mill.² de la familia *Lauraceae*¹ que habrán de suministrarse frescos al consumidor. Se excluyen los frutos partenocárpicos y los aguacates destinados a la elaboración industrial.

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, los aguacates deberán presentar las siguientes características, cuyas desviaciones se observarán a simple vista o con una visión 20/20 corregida³, cuando proceda :

- estar enteros;
- estar sanos, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo;
- estar limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible;
- estar prácticamente exentos de plagas⁴;
- estar exentos de daños causados por plagas, que afecten al aspecto general del producto;
- estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraños;
- estar exentos de daños causados por bajas y/o altas temperaturas;
- tener un pedúnculo de longitud no superior a 10 mm, cortado limpiamente. Sin embargo, su ausencia no se considera defecto, siempre y cuando el lugar de inserción del pedúnculo esté seco y entero.

El desarrollo y el estado de los aguacates deberán ser tales que les permitan:

- soportar el transporte y la manipulación; y

¹ Variedades aptas para el comercio.

[² Toda la información sobre los nombres botánicos se toma de la base de datos GRIN (www.ars-grin.gov) o de la Base de Datos Mundial de Cultivos Agrícolas y Hortícolas de Mansfeld (<http://mansfeld.ipk-gatersleben.de/apex/f?p=185:3:0>) o de cualquier otra base de datos adecuada.]

³ No se deben utilizar lupas, binoculares u otros equipos de aumento al evaluar defectos.

⁴ Las disposiciones relativas a las plagas se aplican sin perjuicio de las normas fitosanitarias aplicables aplicadas por los gobiernos en consonancia con la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF).

- llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.

3.1.1 Requisitos mínimos de madurez

Los aguacates deben haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y/o madurez de conformidad con los criterios peculiares de la variedad, el tiempo de cosecha y la zona en que se producen.

El desarrollo y el estado de madurez de los aguacates deberán ser tales que les permitan continuar el proceso de maduración y alcanzar el grado de madurez apropiado en relación con las características varietales y la zona en que se producen. El fruto maduro no deberá tener sabor amargo.

El fruto deberá alcanzar un contenido mínimo de materia seca⁵ en la cosecha, según variedad, medida por secado a peso constante de:

- un 21 % para la variedad Hass;
- un 20 % para las variedades Torres, Fuerte, Pinkerton, Edranol y Reed.

Otras variedades, como las Antillanas/Indias Occidentales/Guatemaltecas, pueden presentar un contenido menor de materia seca.

3.2 Clasificación

Los aguacates se clasifican en las tres categorías que se definen a continuación:

3.2.1 Categoría extra

Los aguacates de esta categoría deben ser de calidad superior. Deben ser característicos de la variedad. Deberán estar exentos de defectos, a excepción de los defectos superficiales muy leves, siempre que no afecten al aspecto general del producto, a la calidad, a su conservación y a la presentación en el envase.

Si presenta pedúnculo deberá estar intacto.

3.2.2 Categoría I

Los aguacates de esta categoría deben ser de buena calidad. Deben ser característicos de la variedad.

No obstante, podrán admitirse los siguientes defectos leves, siempre que no afecten al aspecto general del producto, a la calidad, a la conservación y a la presentación en el envase:

- defectos leves de forma;
- defectos leves de coloración;
- defectos leves de la cáscara (suberosidad, lenticelas ya sanadas) y quemaduras producidas por el sol; la superficie total afectada no deberá superar 4 cm².

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

Cuando haya pedúnculo, podrá presentar daños leves.

3.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende los aguacates que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la Sección 3.1 anterior.

Podrán permitirse los siguientes defectos, siempre y cuando los aguacates conserven sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación:

- defectos de forma;
- defectos de coloración;
- defectos de la cáscara (suberosidad, lenticelas ya sanadas) y quemaduras producidas por el sol; la superficie total afectada no deberá superar 6 cm².

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

Cuando haya pedúnculo, podrá presentar daños.

⁵ Este requisito se aplica a un lote de frutos y no a frutos individuales.

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES (TAMAÑO)

Los aguacates pueden ser clasificados por conteo o peso.

- (A) Cuando se clasifiquen por conteo, el tamaño se determina por el número de frutos individuales por envase.
- (B) Cuando se clasifiquen por peso, el tamaño se determina en función del peso individual de cada fruto o de un rango de peso por envase de acuerdo con el siguiente cuadro:

Código de tamaño	Peso (en gramos)
2	>1220
4	de 781 a 1220
6	de 576 a 780
8	de 456 a 576
10	de 364 a 462
12	de 300 a 371
14	de 258 a 313
16	de 227 a 274
18	de 203 a 243
20	de 184 a 217
22	de 165 a 196
24	de 151 a 175
26	de 144 a 157
28	de 134 a 147
30	de 123 a 137
32	80 – 123 (solo tipo Hass)

El peso mínimo para los aguacates de las variedades Antillanas/Indias Occidentales/Guatemaltecas y otras variedades no definidas será de 170 g.

A fin de garantizar la homogeneidad del calibre, la diferencia de tamaño entre los productos de un mismo envase no excederá:

- a) En el caso de los frutos calibrados por recuento: el peso del fruto más pequeño no deberá ser menor al 75% del peso del fruto más grande en el mismo envase.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

[En todas las etapas de la comercialización, se admitirán tolerancias de calidad y tamaño en cada lote para el producto que no satisfaga los requisitos de la categoría indicada. El producto que no pase 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 TOLERANCIAS DE CALIDAD

5.1.1 Categoría extra

El 5,0 %, en número o peso, de aguacates que no satisfagan los requisitos de la categoría, pero que cumplan los de la Categoría I.

5.1.2 Categoría I

El 10,0 %, en número o peso, de aguacates que no satisfagan los requisitos de la categoría, pero que cumplan los de la Categoría II. Dentro de esta tolerancia, se permitirá un 1 % de aguacates afectados por podredumbre.

5.1.3 **Categoría II**

El 10,0 %, en número o en peso, de aguacates que no satisfagan los requisitos de la categoría. Dentro de esta tolerancia, se permitirá un 2 % de aguacates afectados por podredumbre.

5.2 **Tolerancias de calibre (tamaño)**

Para todas las categorías se permitirá un 10,0 %, en número o en peso, de aguacates que no cumplan los requisitos en cuanto al calibre.

6. **DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN**

6.1 **Homogeneidad**

El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por aguacates del mismo origen, variedad, calidad y tamaño.

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

6.2 **Envasado**

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

Los aguacates deberán 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**

El envase deberá cumplir las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de los aguacates.

Los envases deberán 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 deberá estar etiquetado con el nombre del producto y, facultativamente, con el de la variedad.]

7.1.2 **Origen del producto**

País de origen⁶ y, facultativamente, la zona de producción o el nombre del lugar, distrito o región de producción.

7.2 **Envases no destinados a la venta al por menor**

Los envases no destinados a la venta al por menor deberán etiquetarse de conformidad con lo dispuesto en la *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021). Código de identificación (opcional)⁷.

Además, se aplicarán los siguientes requisitos específicos:

En cada envase deberán figurar las indicaciones siguientes, en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble y visibles desde el exterior.

7.2.1 **Origen del producto**

País de origen⁶ y, facultativamente, la zona de producción o el nombre del lugar, distrito o región de producción.

⁶ Se debe indicar el nombre completo o comúnmente utilizado.

⁷ No obstante, en el caso de que se utilice una marca de código, las referencias "envasador y/o expedidor (o abreviaturas equivalentes)" deberán indicarse en estrecha relación con la marca de código.

7.2.2 Especificaciones comerciales

- categoría;
- calibre (tamaño) expresado en peso mínimo y máximo en gramos o por número (por recuento);
- peso neto (facultativo).

7.2.3 Marca de inspección oficial (facultativa)

8. CONTAMINANTES

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

8.2 El producto regulado por esta norma debe cumplir los niveles máximos de 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 producto regulado por las disposiciones de esta norma se prepare y manipule 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, como códigos de prácticas de higiene y códigos de prácticas.

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).

ENMIENDA DE LA NORMA PARA EL ESPÁRRAGO (CXS 225-2001) PARA ALINEARLA CON EL MODELO GENERAL PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

(Para su examen por el GTE)

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La finalidad de la norma es definir los requisitos de calidad para los espárragos después de su preparación y envasado. Cuando se aplica en las etapas posteriores al envasado, el producto puede mostrar en relación con los requisitos 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 o vendedor del producto no podrá mostrar dicho producto ni ofrecerlo a la venta, ni entregarlo o comercializarlo de ninguna otra manera que no sea de conformidad con esta norma. El propietario o vendedor será responsable de observar dicha conformidad.

2. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta norma se aplica a los turiones de las variedades comerciales¹ de espárragos cultivados a partir de *Asparagus officinalis*² de la familia *Liliaceae*¹ para ser suministrados frescos al consumidor. Se excluyen los espárragos destinados a la elaboración industrial.

Los brotes de espárrago se clasifican en cuatro grupos según su color:

- espárragos blancos;
- espárragos violetas, que tienen puntas de un color entre rosado y violeta o púrpura y una parte del turión blanca;
- espárragos violeta/verdes, parte de los cuales son de coloración violeta y verde;
- espárragos verdes que tienen la punta y la mayor parte del turión de color verde.

Esta norma no se aplica a los espárragos verdes y violetas/verdes de menos de 3 mm de diámetro y a los espárragos blancos y violetas de menos de 8 mm de diámetro, presentados en manojos uniformes o en envases unitarios.

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, los espárragos deberán presentar las siguientes características, cuyas desviaciones se observarán a simple vista o con una visión 20/20³, cuando proceda:

- estar enteros;
- estar sanos, y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo;
- estar limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible;
- estar exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto⁴;
- estar prácticamente exentos de daños causados por plagas;

¹ Variedades aptas para el comercio.

² Toda la información sobre los nombres botánicos se toma de la base de datos GRIN (www.ars-grin.gov) o de la Base de Datos Mundial de Cultivos Agrícolas y Hortícolas de Mansfeld (<http://mansfeld.ipk-gatersleben.de/apex/f?p=185:3:0>) o de cualquier otra base de datos adecuada.]

³ No se deben utilizar lupas, binoculares u otros equipos de aumento al evaluar defectos.

⁴ Las disposiciones relativas a las plagas se aplican sin perjuicio de las normas fitosanitarias aplicables aplicadas por los gobiernos en consonancia con la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF).

- estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraños;
- tener un aspecto y olor frescos;
- estar prácticamente exentos de magulladuras;
- estar exentos de daños causados por un lavado o remojo inadecuado.

El corte en la base de los turiones deberá ser lo más neto posible.

Además, los turiones no deberán estar huecos, partidos, pelados ni quebrados. Se permiten, sin embargo, pequeñas grietas que hayan aparecido después de la recolección, siempre que no superen los límites que se establecen en la Sección 5.1 (Tolerancias de calidad).

El desarrollo y condición de los espárragos deberán 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

Los espárragos deberán haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y/o madurez de conformidad con los criterios peculiares de la variedad, del momento de la recolección, etc., y de la zona en que se cultiven.

Los espárragos deberán presentar un desarrollo apropiado para la finalidad prevista de conformidad con los criterios peculiares de la variedad y la zona en que se cultiven.

3.2 Clasificación

Los espárragos se clasifican en las tres categorías que se definen a continuación:

3.2.1 Categoría extra

Los espárragos de esta categoría deben ser de calidad superior. Deben ser característicos de la variedad. No deben tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.

Deben estar muy bien formados y prácticamente rectos. Teniendo en cuenta las características normales del grupo al que pertenecen, sus puntas deben ser muy compactas.

Solo se permiten pocos indicios muy leves de manchas de roya causadas por agentes no patógenos en los turiones que puedan ser eliminadas por el consumidor mediante un pelado normal.

En lo que respecta al grupo de los espárragos blancos, las puntas y turiones deberán ser de color blanco; solo se permite un matiz ligeramente rosado en los turiones .

Los espárragos verdes deberán ser verdes, por lo menos en un 95 % de su longitud.

No se permiten indicios de fibrosidad en los turiones de esta categoría.

El corte en la base de los turiones deberá ser lo más escuadrado posible. No obstante, para mejorar la presentación cuando los espárragos se envasan en manojos, los que se encuentran en la parte externa podrán ser ligeramente biselados, siempre que el biselado no supere 1 cm.

3.2.2 Categoría I

Los espárragos de esta categoría deben ser de buena calidad. Deben ser característicos de la variedad.

Deben estar bien formados. Teniendo en cuenta las características normales del grupo al que pertenecen, sus puntas deben ser compactas.

Los espárragos verdes deberán ser verdes, por lo menos en un 80 % de su longitud.

El corte en la base de los turiones deberá ser lo más escuadrado posible.

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:

- un leve defecto de forma, es decir, los turiones pueden estar ligeramente curvados;
- puede aparecer un tenue matiz rosado en las puntas y los turiones para el grupo de los espárragos blancos;
- ligeros indicios de manchas de roya causadas por agentes no patógenos que puedan ser eliminadas por el consumidor mediante un pelado normal;
- se admite un rastro de fibrosidad en la parte inferior, excepto en el grupo de los espárragos blancos, siempre que esta fibrosidad desaparezca mediante un pelado normal por parte del consumidor.

3.2.3 Categoría II

En esta categoría se incluyen los espárragos que no reúnen los requisitos para ser incluidos en las categorías superiores, pero que cumplen los requisitos mínimos especificados en la Sección 3.1 anterior.

Los espárragos verdes deberán ser de ese color por lo menos en un 60 % de su longitud.

Las puntas de los espárragos blancos podrán tener una coloración que incluya un matiz verde.

Las puntas de los espárragos violetas podrán tener un matiz ligeramente verde.

El corte en la base de los turiones podrá ser ligeramente oblicuo.

Podrán admitirse los siguientes defectos, siempre y cuando los espárragos conserven sus características esenciales en cuanto a calidad, estado de conservación y presentación:

- defectos de forma; es decir, puede que los turiones no estén tan bien formados y sean más curvos [que en la Categoría I] y que, teniendo en cuenta las características normales del grupo al que pertenecen, sus puntas estén ligeramente abiertas.
- se permiten indicios de manchas de roya causadas por agentes no patógenos que puedan ser eliminadas por el consumidor mediante un pelado normal;
- ligera fibrosidad.

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

Los espárragos pueden clasificarse por el diámetro y la longitud del turión.

(A) Cuando se clasifiquen por la longitud, el calibre (tamaño) se determina por la longitud del eje longitudinal. La longitud de los turiones deberá ser:

- superior a 17 cm para los espárragos largos;
- de 12 a 17 cm para los espárragos cortos;
- en el caso de los espárragos de la Categoría II, dispuestos ordenadamente, pero no presentados en manojos:
 - blancos y violetas: de 12 a 22 cm
 - violetas/verdes y verdes: de 12 a 27 cm
- inferior a 12 cm para las puntas de los espárragos.

La longitud máxima permitida para los espárragos blancos y violetas es de 22 cm, y para los espárragos violetas/verdes y verdes de 27 cm.

La diferencia máxima de longitud de los turiones presentados en manojos firmemente sujetos no deberá ser superior a 5 cm.

(B) Cuando se clasifiquen por el diámetro, el calibre (tamaño) se determina por el diámetro máximo de la sección ecuatorial de cada fruto o por el rango de diámetro por envase de acuerdo con el siguiente cuadro.

El diámetro de los turiones se medirá a 2,5 cm a partir de la base del corte.

El diámetro mínimo y el calibre serán los siguientes:

Espárragos blancos y violetas:

Categoría	Diámetro mínimo	Calibre
Extra	12 mm	Diferencia máxima de 8 mm entre el turión más grueso y el más delgado en el mismo envase o manojo.
I	10 mm	Diferencia máxima de 10 mm entre el turión más grueso y el más delgado en el mismo envase o manojo.
II	8 mm	No hay ninguna disposición en cuanto a la uniformidad.

Espárragos violetas/verdes y verdes:

Categoría	Diámetro mínimo	Calibre
Extra y I	3 mm	Diferencia máxima de 8 mm entre el turión más grueso y el más delgado en el mismo envase o manojo.
II	3 mm	No hay disposiciones relativas a la homogeneidad.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

[En todas las etapas de la comercialización, se permitirán tolerancias de calidad y calibre (tamaño) en cada lote para el producto que no satisfaga los requisitos de la categoría indicada. El producto que no supere 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 Tolerancias de calidad

5.1.1 Categoría extra

El 5,0 %, en número o en peso, de espárragos que no satisfagan los requisitos de la categoría, pero que cumplan los de la Categoría I. Dentro de esta tolerancia, se permitirán ligeras grietas no cicatrizadas posteriores a la recolección.

5.1.2 Categoría I

El 10,0 %, en número o en peso, de espárragos que no satisfagan los requisitos de la categoría, pero que cumplan los de la Categoría II. Dentro de esta tolerancia, se permitirán ligeras grietas no cicatrizadas posteriores a la recolección.

5.1.3 Categoría II

El 10,0 %, en número o en peso, de espárragos que no satisfagan los requisitos de la categoría, con excepción de los productos afectados por podredumbre o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean aptos para el consumo.

Además, podrá permitirse el 10%, en número o en peso, de turiones huecos o turiones que presenten grietas muy ligeras debidas al lavado. En ningún caso podrá haber más del 15 % de turiones huecos en cada envase o manojo.

5.2 Tolerancias de calibre

Para todas las categorías: el 10,0 %, en número o en peso, de espárragos que no cumplan los requisitos relativos al calibre ni los límites de longitud especificados, con una desviación máxima de 1 cm de longitud.

Para todas las categorías: el 10%, en número o en peso, de los turiones que no correspondan al calibre indicado ni a los límites de longitud especificados, con una desviación de 2 mm en el diámetro. En ningún caso, el diámetro deberá ser inferior a 3 mm .

6. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

6.1 Homogeneidad

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por espárragos del mismo origen, calidad, grupo de color y calibre (si están clasificados por calibre) .

No obstante, por lo que respecta al color, podrán permitirse turiones de un grupo de color diferente dentro de los límites siguientes:

- espárragos blancos: un 10 % en número o en peso de espárragos violetas en las categorías extra y I, y un 15 % en la Categoría II ;
- espárragos violetas, violetas/verdes y verdes: un 10 % en número o en peso de espárragos de otro grupo de color.

No obstante, en la Categoría II podrá disponerse en un mismo envase una mezcla de espárragos blancos y violetas de colores claramente diferentes, siempre y cuando sean homogéneos en su calidad y que el origen de cada color sea el mismo.

La parte visible del contenido del envase, envase unitario o manojo deberá ser representativa de todo el contenido.

6.2 Envasado

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

Los espárragos deberán 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 espárragos.

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

6.2.2 Presentación

Los espárragos podrán presentarse en una de las siguientes formas:

- En manojos firmemente sujetos.

Los turiones de la parte externa de cada manojo deberán corresponder, en cuanto a aspecto y diámetro, al promedio de todo el manojo.

En la categoría extra, los turiones de espárragos presentados en manojos deberán ser de la misma longitud. Los manojos deberán disponerse uniformemente en el envase, y cada manojo podrá estar protegido por un papel. Los manojos de un mismo envase deberán ser del mismo peso.

- Organizado, pero no incluido en el paquete.
- En unidades preempaquetadas colocadas en otro paquete.

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 destinado a la venta al consumidor debe etiquetarse con el nombre del producto y, facultativamente, con el de la variedad.]

7.1.2 Origen del producto

País de origen⁵ y, facultativamente, la zona de producción o el nombre del lugar, distrito o región de producción.

7.2 Envases no destinados a la venta al por menor

Los envases no destinados a la venta al por menor deberán etiquetarse de conformidad con lo dispuesto en la *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021). Código de identificación (opcional).⁶

Además, se aplicarán los siguientes requisitos específicos:

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 Naturaleza del producto

Espárragos, seguido de la indicación “blancos”, “violetas”, “violetas/verdes” o “verdes” si el contenido del envase no es visible desde el exterior y, cuando proceda, la indicación “cortos” o “puntas” o “mezcla de blancos y violetas”.

7.2.2 Origen del producto

País de origen⁵ y, facultativamente, la zona de producción o el nombre del lugar, distrito o región de producción.

7.2.3 Especificaciones comerciales

- categoría;
- calibre (tamaño), expresado:
 - en diámetros mínimo y máximo para los espárragos sujetos a normas de homogeneidad,
 - en diámetro mínimo, seguido del diámetro máximo o de la expresión “o más” para los espárragos no sujetos a normas de homogeneidad.
- Número de manojos o de envases unitarios para espárragos envasados en cajas.

7.2.4 Marca de inspección oficial (facultativa)

8. CONTAMINANTES

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

8.2 El producto regulado por esta norma debe cumplir los niveles máximos de 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 producto regulado por las disposiciones de esta norma se prepare y manipule 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, como códigos de prácticas de higiene y códigos de prácticas.

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 Se debe indicar el nombre completo o comúnmente utilizado.

⁶ No obstante, en el caso de que se utilice una marca de código, las referencias “envasador y/o expedidor (o abreviaturas equivalentes)” deberán indicarse en estrecha relación con la marca de código.

DOCUMENTO DE PROYECTO

PROPUESTA DE NUEVOS TRABAJOS SOBRE EL DESARROLLO DE UN ESTÁNDAR PARA LA
CÚRCUMA FRESCA

(Documento preparado por Fiji)

1. Introducción

La cúrcuma es un género importante de la familia *Zingiberaceae*. Varias especies se han utilizado como especias para aromatizar, colorear alimentos y bebidas durante mucho tiempo. Su nombre genérico se originó de la palabra árabe *kurkum*, que significa "amarillo", y lo más probable es que se refiera al color amarillo intenso del rizoma de la verdadera cúrcuma (*Curcuma longa* L.). Además de *C. longa*, hay varias especies de importancia económica, como *Curcuma aromatica* Salisb., *Curcuma amada* Roxb., *Curcuma caesia* Roxb., *Curcuma aeruginosa* Roxb., y *Curcuma zanthorrhiza* Roxb.

Hay 93 especies que pertenecen al género *Cúrcuma* que ya está disponible en el mundo (WFO 2020). Se encuentra en todo el sudeste asiático con algunas especies que se extienden a China, Australia y el Pacífico Sur. Todas estas zonas tienen usos culinarios y medicinales tradicionales que se remontan a la prehistoria.

La verdadera cúrcuma se obtiene de la *Curcuma longa* L., una planta herbácea perenne tuberosa con flores amarillas y hojas anchas. Es miembro de la familia del jengibre y crece en climas tropicales.

La cúrcuma, una especia reconocida desde hace mucho tiempo por sus beneficios para la salud, ha recibido el interés tanto de los entusiastas culinarios como del mundo científico. El polifenol curcumina de color amarillo anaranjado es la principal fuente del componente más activo.

2. Finalidad y ámbito de aplicación de la norma

El objetivo del trabajo es establecer una norma mundial para los rizomas de cúrcuma fresca que se presentará para apoyar el comercio de cúrcuma fresca de buena calidad para el consumo directo y/o para la elaboración posterior de alimentos, según sea necesario.

El objetivo es elaborar una norma del Codex para la cúrcuma fresca basada en características mensurables, concretamente criterios de calidad y cualquier otro factor para elaborar un documento internacional que proteja la salud de los consumidores y facilite el comercio internacional de cúrcuma fresca de buena calidad.

La cúrcuma es una importante planta culinaria considerada un recurso de oro con un enorme potencial de exportación como especia para cocinar, bebida, bebida saludable y otros beneficios potenciales. *Curcuma longa* L. *syn. Curcuma domestica* Val., cúrcuma verdadera o común, es el miembro económicamente más valioso del género.

Se utiliza el rizoma, que tiene forma de óvalo o pera y se asemeja al bulbo conocido como cúrcuma redonda, que mide de 2,5 a 7,0 cm de largo y 2,5 cm de diámetro con una proyección ramificada en forma de dedo. Es de color marrón amarillento con un naranja opaco en la sección interior que se ve amarillo brillante cuando se pulveriza.

El desarrollo de una norma mundial para la cúrcuma fresca establecerá una plataforma para el suministro de cúrcuma de buena calidad, lo que facilitará las oportunidades de acceso al mercado y el comercio equitativo. Esto ayudará a proteger la salud de los consumidores del consumo de productos contaminados de baja calidad y reducirá al mínimo los riesgos de fraude alimentario a lo largo de la cadena de suministro.

3. Principales aspectos que se han de tratar

La norma cubrirá las características relacionadas con la identificación y la calidad en todos los aspectos, así como los requisitos en materia de inocuidad:

- Definición del producto: Definir el producto como cúrcuma fresca, incluido el nombre común, comercial y científico.
- Disposiciones relativas a la calidad: Incluir los requisitos mínimos con disposiciones especiales para la tolerancia y la clase; enumerar las diferentes formas de cúrcuma fresca (entera); incluir disposiciones relativas al color, el olor, etc.
- Disposiciones relativas al tamaño, que se determinará en función del peso de la cúrcuma; tolerancia con respecto a la calidad y tamaño permitido para el envasado.

- Disposiciones relativas a la presentación: incluir la uniformidad del contenido del envase y la calidad del envase.
- Disposiciones para el etiquetado y el marcado del producto de conformidad con la *Norma para el etiquetado de los alimentos preenvasados* del Codex.
- Disposiciones relativas a los aditivos alimentarios, los contaminantes, los residuos de plaguicidas e higiene con referencia a documentos preexistentes del Codex.
- Referencias a métodos de análisis y muestreo.

4. Evaluación en función de los criterios para el establecimiento de prioridades de trabajo

Criterio general Garantizar la protección de la salud de los consumidores con arreglo a las directrices y prácticas de inocuidad de los alimentos, promover productos alimenticios de buena calidad y mejorar el comercio equitativo de alimentos. La nueva norma propuesta cumplirá este criterio:

- Mantener la calidad de la cúrcuma fresca con mayor seguridad para satisfacer la satisfacción del consumidor.
- Reducir al mínimo las actividades fraudulentas a lo largo de la cadena de suministro de la cúrcuma fresca.

(a) Criterios aplicables a los productos básicos

Resumen de los principales países exportadores e importadores de cúrcuma en el mercado mundial en 2022: los 10 principales países exportadores de cúrcuma en 2022 fueron: India, Myanmar, Países Bajos, Fiji, Indonesia, Alemania, Viet Nam, Emiratos Árabes Unidos, Bangladesh y Estados Unidos de América, respectivamente, cuadro (1). Los 10 principales países importadores de cúrcuma en 2022 fueron Estados Unidos de América, Irán, Bangladesh, India, China, Marruecos, Alemania, Países Bajos, Malasia y Arabia Saudita, respectivamente (Cuadro 2).

(a) Cuadro 1. Principales 10 países exportadores de cúrcuma con un resumen de los datos de precios y estacionalidad para cada mercado (2022)

Exportadores	Valor exportado en 2022 (Miles de USD)	Cantidad exportada en 2022 (toneladas)	Cantidad exportada en 2022 (toneladas)	Crecimiento anual del valor entre 2018-2022 (%)	Crecimiento anual en cantidad entre 2018-2022 (%)	Crecimiento anual en valor entre 2021-2022 (%)	Participación en las exportaciones mundiales (%)
India	214816	160744	160744	-1	7	-5	62.7
Myanmar	17265	29386	29386	3	9	71	5
Países Bajos	14369	4519	4519	17	16	-8	4.2
Fiji	9947	2540	2540	54	28	-6	2.9
Indonesia	9244	10126	10126	-5	4	3	2.7
Alemania	7564	1950	1950	14	16	-3	2.2
Viet Nam	7353	5005	5005	-22	6	-40	2.1
Emiratos Árabes Unidos	5808	6110	6110	27	35	48	1.7
Bangladesh	5797	2077	2077	10	7	-6	1.7
Estados Unidos de América	4693	825	825	10	6	1	1.4

Cuadro 2. Principales 10 países importadores de cúrcuma con un resumen de los datos de precios y estacionalidad para cada mercado (2022)

Importadores	Valor importado en 2022 (Miles de USD)	Cantidad importada en 2022 (toneladas)	Crecimiento anual en valor entre 2018-2022 (%)	Crecimiento anual en cantidad entre 2018-2022 (%)	Crecimiento anual del valor entre 2021-2022 (%)	Participación en las importaciones mundiales (%)
Estados Unidos	49821	10756	12	5	-20	13.4
Irán	29805	25748	7	8	11	8
Bangladesh	28663	28807	60	56	-2	7.7
India	27419	19202	-10	-11	-12	7.4
China	16163	21022	111	99	171	4.3
Marruecos	15491	10739	5	2	54	4.2
Alemania	14842	5343	6	6	-11	4
Países Bajos	13839	6273	18	18	-5	3.7
Malasia	12011	9276	2	3	-2	3.2
Arabia Saudita	11404	6620	12	4	9	3.1

*(Fuente: UNSD - Estadísticas de COMTRADE e ITC)***(b) Diversificación de las legislaciones nacionales y aparentes impedimentos resultantes o potenciales al comercio internacional:**

El comercio de cúrcuma fresca con arreglo a diversos criterios de mercado es un reto para la mayoría de los países en el contexto de la oferta y la demanda, por lo que significa la necesidad de elaborar un criterio internacional armonizado basado en la norma del Codex. Por lo tanto, el nuevo trabajo proporcionaría normas internacionalmente reconocidas para mejorar el comercio internacional y adaptarse a las necesidades del importador. La ISO ha desarrollado un estándar para la cúrcuma (ISO-5562-1983) con el Sistema de Gestión ISO y la Estructura Armonizada ISO, y otras asociaciones como la Asociación Americana de Comercio de Especies (ASTA) y la certificación NOP del USDA se han ocupado de algunas especificaciones de la cúrcuma. Para superar los obstáculos resultantes o potenciales al comercio internacional, es esencial integrar todas las normas existentes en una única norma integral mejorada y aceptable internacionalmente. Ello justifica el establecimiento de una norma del Codex de conformidad con el *Manual de procedimiento*.

(c) Potencial de mercado internacional o regional

La demanda mundial de cúrcuma fresca sigue aumentando, impulsada por su creciente demanda de aplicación en alimentos y otros beneficios potenciales. En 2022, Fiji figuró como el cuarto mayor proveedor de cúrcuma fresca en el mercado mundial, y existen enormes oportunidades para aprovechar mercados prometedores como Europa. Fiji exporta el producto a los siguientes países: Estados Unidos de América, Nueva Zelandia, Japón, Australia, China y Alemania.

(d) Conveniencia de la normalización de los productos básicos

La norma incluirá las características de la composición de la cúrcuma fresca, la calidad y los criterios de envasado.

(e) Cobertura de los principales temas de protección del consumidor y comercio mediante normas generales existentes o propuestas

No existe una norma general de productos básicos que cubra la cúrcuma fresca. El nuevo trabajo mejorará la protección de los consumidores y facilitará el comercio mediante el establecimiento de una norma de calidad acordada y reconocida internacionalmente.

(f) Número de productos que necesitarían normas separadas, ya sean en bruto, semielaborados o elaborados.

La norma propuesta cubrirá la cúrcuma fresca en sus rizomas frescos y dedos (enteros).

(g) Labor ya emprendida por otras organizaciones en este ámbito

- i. Norma ISO para la cúrcuma - Especificación (ISO-5562-1983),
- ii. Guía de la Asociación Americana de Comercio de Especies 2017 (Clean Safe Spices),
- iii. Certificación orgánica USDA NOP.

5. Pertinencia para los objetivos estratégicos del Codex

La elaboración de una norma del Codex para la cúrcuma fresca se ajusta a los objetivos estratégicos del Codex de promover la máxima aplicación de las normas del Codex por los países en su legislación nacional y facilitar el comercio internacional equitativo protegiendo la salud de los consumidores. Esta norma es importante para garantizar la calidad, además de proporcionar nuevas oportunidades para producir este producto saludable y beneficioso y promover nuevas oportunidades para producir productos saludables y beneficiosos y promocionarlos en el mercado internacional.

Esta propuesta es coherente con el *Plan estratégico del Codex para 2020-2025*, en particular con el Objetivo estratégico 2-Objetivo 2.2 y el Objetivo 3-Objetivos 3.1, 3.2 y 3.3.

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

Esta propuesta es una nueva Norma del Codex para la cúrcuma fresca que complementa la *Norma para la cúrcuma seca*. Esta norma incluirá referencias a los textos pertinentes del Codex preexistentes elaborados por los comités temáticos generales, como se indica a continuación:

- *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995)
- *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969)
- *Código de prácticas de higiene para frutas y verduras frescas* (CXC 53-2003)
- *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997)
- Bases de datos relacionadas con los límites máximos de residuos de plaguicidas publicadas por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas en los Alimentos (CCPR).
- *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985)
- *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995)

7. DETERMINACIÓN DE LAS NECESIDADES DE DISPONIBILIDAD DE ASESORAMIENTO CIENTÍFICO ESPECIALIZADO

Por el momento, no se prevé ningún dictamen científico de expertos. Sin embargo, los documentos de investigación publicados por organismos internacionales serán consultados para la elaboración de la norma.

8. IDENTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD DE APORTACIONES TÉCNICAS A LA NORMA POR PARTE DE ORGANISMOS EXTERNOS

Al desarrollar esta norma, se puede solicitar la opinión técnica de la Organización Internacional de Normalización (ISO), la Asociación Americana de Comercio de Especies (ASTA), USDA NOP, la Asociación Europea de Especies (ESA) y otros organismos pertinentes.

9. CRONOGRAMA PROPUESTO PARA LA FINALIZACIÓN DE LOS NUEVOS TRABAJOS

Se espera que el desarrollo de esta norma se lleve a cabo en tres reuniones de la CCFFV o menos, en función del acuerdo alcanzado por el CCFFV.