

# CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations



World Health  
Organization

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

**Agenda Items 3, 4 and 5**

CRD23

**ORIGINAL LANGUAGE ONLY**

## JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME CODEX COMMITTEE ON FRESH FRUITS AND VEGETABLES

Twenty-third Session

Mexico City, Mexico

25 February - 1 March 2025

*Comments by Uruguay*

### **Tema 3: Proyecto de Norma para los dátiles frescos en el trámite 7**

Si bien Uruguay no es un país productor de dátiles y su consumo es muy reducido, importándose como fruto fresco o seco, se considera que debe seguirse lo ya acordado en el ámbito del Codex, donde el contenido de humedad no es un criterio de clasificación entre fresco y seco. El contenido de humedad depende de factores genéticos, agronómicos y ambientales.

Se define como fresco (Definición de términos para su aplicación en el Modelo General de las Normas del Codex para frutas y hortalizas frescas Apéndice I) “*a las frutas y verduras cuyas características físicas y de textura no han sido modificadas ni procesadas de ninguna manera, incluso mediante salazón, congelación, cocción, exprimido, azúcar, hidratación, ahumado, deshidratación o secado. Pueden someterse a prácticas posteriores a la cosecha para mantener la frescura, la vida útil y facilitar el transporte, el almacenamiento y la manipulación sin afectar su naturaleza cruda como cuando se cosechan*”.

Se puede definir el producto sin mencionar la humedad, excluyendo aquellas variedades contenidas en el ámbito de la norma para dátiles CXS 143-1985.

El nivel mínimo de humedad propuesto en el 30 % no se basaba en datos científicos, sino que fue considerado para evitar el solapamiento con la Norma para los dátiles (CXS 143-1985) vigente, elaborada por el CCPFV con un contenido de humedad máximo del 30 %. Sin embargo, esto excluiría del ámbito de aplicación del proyecto de norma variedades cuyo contenido de humedad es inferior a ese porcentaje.

### **Tema 4: Proyecto de Norma para las hojas frescas de curry fresco en el trámite 4**

Uruguay no produce, ni consume, ni comercializa hojas frescas de curry. Sin embargo, considera que la norma aún no ha sido lo suficientemente discutida como para avanzar al trámite 5/8.

### **Tema 5: Documento de debate sobre la revisión de las normas vigentes sobre frutas y hortalizas frescas**

Uruguay está de acuerdo con la metodología descrita en el párrafo 5 y en la continuidad de la revisión de las normas existentes, siempre y cuando se tome como base la última versión de la norma aprobada por el CCFFV.

“*Metodología: el texto exacto de la antigua norma se ha transferido al formato de la norma que figura en el apéndice VII de la REP22/FFV. Se han añadido, identificado y marcado en rojo los requisitos específicos del producto mencionados en las antiguas versiones de las normas. En los casos en que la nueva formulación modificaba el significado de la norma, el texto se identificaba como cambio sustancial, se ponía entre paréntesis y se marcaba en rojo. Las recomendaciones figuraban en recuadros*”.

No obstante, lo anterior y dado el número elevado de normas, sería necesario priorizar las mismas para su tratamiento, así como también la integración de diferentes grupos de trabajo que las analicen de forma simultánea con el objetivo de avanzar más rápido.