



## PROGRAMA CONJUNTO DE ESTÁNDARES ALIMENTICIOS FAO/WHO

### COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

#### Vigésima tercera reunión

#### PROYECTO DE NORMA PARA LAS HOJAS DE CURRY FRESCAS (EN EL TRÁMITE 4)

Documento preparado por el Grupo de trabajo electrónico presidido por la India

Los miembros del Codex y observadores que quisieran presentar comentarios en el Trámite 3 sobre este borrador deben hacerlo de conformidad con la carta circular CL 2024/90-FFV disponible en la página de internet del Codex/Cartas circulares 2024

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/circular-letters/es/>

#### Antecedentes

1. La India presentó una propuesta de nuevo trabajo sobre la norma para las hojas frescas de curry durante la 22.<sup>a</sup> reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV), celebrada en 2022, bajo el tema 7 del programa.<sup>1</sup>
2. Fue presentado y discutido por la India debido a que no hay una norma para las hojas frescas de curry y los impedimentos en el comercio internacional, y es necesario establecer una norma que abarque los requerimientos de la inocuidad, calidad y etiquetado para tener una referencia aceptada internacionalmente por consenso entre los principales países productores y comerciantes. La norma del Codex para hojas frescas de curry ayudará a proteger la salud de los consumidores y a promover prácticas equitativas de comercio de acuerdo a los diferentes acuerdos internacionales.
3. El CCFFV, en su 22.<sup>a</sup> reunión, aceptó establecer un grupo de trabajo electrónico (GTE) para las hojas frescas de curry dirigido por la India.<sup>2</sup> La Comisión del Codex Alimentarius (CAC), en su 45.<sup>o</sup> período de sesiones (2022), aceptó iniciar nuevos trabajos en una norma del Codex para hojas frescas de curry y además mencionó definir el ámbito de aplicación y otros temas técnicos, invitando a los países interesados a participar activamente en la elaboración de la norma.<sup>3</sup>

#### Discusión en la 22.<sup>a</sup> reunión del CCFFV

4. El CCFFV hizo notar el amplio respaldo requerido para dicha propuesta y además resaltó que la materia prima fue comerciada como fresca y no como especia, y que había una ausencia de información internacional desglosada en el volumen del comercio. El ámbito de aplicación del trabajo fue propuesto para establecer una norma mundial para las hojas frescas de curry obtenido de las variedades (cultivares) de *Murrayakoenigii* (L.) Sprengel de la familia *Rutaceae* que deben ser suministradas frescas al consumidor después del lavado y envasado adecuados. La norma no se aplica a otros tipos de hojas de curry como pueden ser deshidratadas, en polvo o secas.
5. Se mencionó que la ausencia total de información acerca de esta propuesta hizo imposible evaluarla usando los Criterios para el establecimiento de prioridades de los trabajos aplicables a los productos como lo requiere el *Manual de procedimiento* del Codex.
6. En vista de la ausencia de información acerca de frutas tropicales y hortalizas, un miembro resaltó que en el *Manual de procedimiento* del Codex se estipula que para el examen crítico es necesario identificar las necesidades para establecer la norma para los que los países en desarrollo tomen en consideración la falta de información suficiente por parte de los países en desarrollo al enviar las propuestas para este nuevo trabajo para productos de dichos países.

<sup>1</sup> CX/FFV 22/22/8

<sup>2</sup> REP22/FFV, párrafos 95-97

<sup>3</sup> REP22/CAC, párrafo 62

**Conclusión del CCFFV en su 22.<sup>a</sup> reunión**

7. El CCFFV, en su 22.<sup>a</sup> reunión: i) recomendó aprobar el nuevo trabajo sobre hojas frescas de curry, ii) estableció un GTE presidido por la India que trabajaría en inglés, para preparar, sujeto a la aprobación de nuevos trabajos, un anteproyecto de norma para hojas frescas de curry para su distribución a fin de recabar observaciones en el Trámite 3 con miras a su examen en la 23.<sup>a</sup> reunión del CCFFV, y iii) solicitar al GTE que presente el informe por lo menos tres meses antes de la 23.<sup>a</sup> reunión del CCFFV.

**Puntos de discusión para los miembros del GTE**

8. Se solicitó a los miembros del GTE que examinaran el estado del mencionado anteproyecto de norma y proporcionarán observaciones fundamentadas sobre él.

**Participación y metodología**

9. Un borrador de la propuesta fue preparado por la India y publicado en los foros en línea del GTE para recabar comentarios. El GTE comenzó su trabajo distribuyendo el primer borrador consultivo a los miembros del GTE invitando a comentar la norma propuesta tomando en cuenta las discusiones mantenidas en la 22.<sup>a</sup> reunión del CCFFV.

10. En respuesta, tres miembros presentaron sus comentarios.

11. El segundo borrador fue preparado con base en los comentarios recibidos y se solicitó específicamente que se presentaran comentarios sobre los defectos máximos y la clasificación por tamaño que figuran en corchetes y fue distribuido a todos los miembros del GTE.

**Discusión y conclusión**

12. Un miembro sugirió incluir las formas de presentación en la definición de producto e incluir el máximo nivel de defectos en cada clase de hojas y también un criterio para la clasificación por tamaño.

13. Un miembro mencionó que se incluyeran criterios mínimos de clasificación.

14. El GTE estuvo de acuerdo con las recomendaciones de los dos miembros anteriores. Un miembro había recomendado establecer valores fijos para los defectos permitidos con base en la superficie. Lo mismo había sido establecido por el GTE con base en el peso ya que sería difícil medir la superficie. Ello ha sido mantenido entre corchetes. Además, en relación con las disposiciones relativas a la clasificación por tamaño, se propuso una diferencia de no más de 30 mm para el tamaño de las hojas en un montón cuya longitud varía entre 20 mm y 50 mm.

15. El segundo borrador fue distribuido, las medidas de los defectos y la clasificación por tamaño se mantuvieron entre corchetes para su discusión.

16. No hubo comentarios por parte de los países miembros participantes en el GTE sobre este segundo borrador.

**Recomendación**

17. Se invita al CCFFV, en su 23.<sup>a</sup> reunión, a examinar:

- el anteproyecto de norma para hojas frescas de curry que figura en el Apéndice I, y
- enviar el anteproyecto de norma para hojas frescas de curry a la CAC con miras a su adopción en el Trámite 5/8 en su próximo período de sesiones.

## ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LAS HOJAS DE CURRY FRESCAS

### 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

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

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

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

### 2. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se aplica a las variedades comerciales de hojas frescas de curry obtenidas de las variedades (cultivares) de *Murrayakoenigii* (L.) Sprengel de la familia *Rutaceae*, las cuales deben ser suministradas frescas al consumidor después de su lavado y envasado adecuados. No se aplica a otras formas de hojas de curry, por ejemplo, deshidratadas, en polvo o secas.

Las hojas frescas de curry podrán:

- estar unidas a pequeñas ramas o ramitas envueltas en manojos;
- 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 frescas de curry deben estar:

- frescas en apariencia;
- intactas unidas al tallo;
- exentas de humedad exterior;
- correctamente secadas, si han sido lavadas;
- exentas de cualquier olor y/o sabor extraño;
- sanas; deben excluirse los productos afectados por pudrición o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo ,
- limpias, exentas de materias foráneas; y
- exentas de plagas<sup>4</sup> y daños causados por ellas.

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

- soportar la transportación y la manipulación; y
- llegar en estado satisfactorio al lugar de destino .

#### 3.1.1 Requisitos mínimos de madurez

Las hojas frescas de curry deben estar lo suficientemente desarrolladas para ser flexibles y no amaderadas.

---

<sup>4</sup> Las disposiciones relativas a las plagas se aplican sin perjuicio de los reglamentos de protección fitosanitaria aplicadas por los gobiernos de conformidad con la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF).

## 3.2 Clasificación

Las hojas frescas de curry pueden ser clasificadas en tres categorías como se define a continuación. Se permitirán tolerancias de calidad y tamaño en cada lote para productos que no satisfaga los requisitos de la categoría indicada. Cuando no estén clasificadas, se aplicarán las disposiciones correspondientes a la Categoría II.

### 3.2.1 Categoría “extra”

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

~~5% del peso o cantidad de las hojas frescas de curry no satisfacen los requerimientos para la clase, pero cumplen los requerimientos del grado Clase I.~~

### 3.2.2 Categoría I

Las hojas frescas de curry deben ser de buena calidad. Deben ser características de la variedad o el tipo comercial. Se pueden permitir los siguientes defectos mínimos mientras no afecten a la apariencia general del producto y la calidad, así como el estado de conservación y presentación en el envase:

- daño mínimo en las hojas como rajaduras, agujeros o roturas [que no excedan el 3,0 % del peso] y
- pequeños defectos de coloración [que no excedan el 5,0 % del peso]

### 3.2.3 Categoría II

En esta categoría se incluyen las hojas frescas de curry cuya calidad no permita su inclusión en ~~un grado~~ una categoría superior pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la Sección 3.1. Los siguientes defectos se pueden permitir, siempre y cuando las hojas frescas de curry mantengan las características esenciales en relación con la calidad, estado de conservación y la presentación:

- hojas dañadas como rajaduras, magulladuras, agujeros o roturas [que no excedan el 5,0 % del peso];
- defectos de coloración [que no excedan el 5,0 % del peso];
- ligera/leve disminución del estado fresco;
- pequeñas manchas negras [que no excedan el 2,0 % del peso]; y
- tallos ausentes o desprendidos [que no excedan el 1,0 % del peso]

## 4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR TAMAÑO

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

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

#### 5.1.1 Categoría “extra”

Se permite un 5,0 %, en número o peso, de las hojas frescas de curry que no satisfagan los requisitos de la categoría ~~el grado~~ pero satisfacen los requisitos de ~~el grado~~ la Categoría I.

#### 5.1.2 Categoría I

Se permite un 10,0 %, en número o peso, de las hojas frescas de curry que no satisfagan los requisitos de la categoría ~~el grado~~ pero satisfacen los requisitos de ~~el grado~~ la Categoría II.

#### 5.1.3 Categoría II

Se permite un 10,0 %, en número o peso, de las hojas frescas de curry que no satisfagan los requisitos de ~~el grado~~ la Categoría II.

### 5.2 Tolerancias de tamaño

Las hojas frescas de curry deberán ser uniformes en el mismo envase, esto es, con una diferencia de longitud de [no más de 30 mm].

## 6. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

### 6.1 Homogeneidad

El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido por hojas frescas de curry 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.

### 6.2 Envasado

Las hojas frescas de curry 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 frescas de curry pueden 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 las hojas frescas de curry.

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

Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase debe ser etiquetado como "Hojas frescas de curry".<sup>5</sup>

#### 7.1.2 Origen del producto

El país de origen y, facultativamente, el nombre del lugar, distrito o región de cultivo.

### 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).

## 8. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En las hojas frescas de curry no se permite el uso de aditivos alimentarios.

## 9. CONTAMINANTES

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

**9.2** El producto regulado por esta norma debe cumplir los límites máximos para 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).

---

<sup>5</sup> Se debe indicar el nombre completo o comúnmente utilizado.

## Apéndice II

## LISTA DE PARTICIPANTES

S. No.	GTE sobre el anteproyecto de norma para las hojas frescas de curry
1.	Presidencia Vinita Sudhanshu Administrador General Autoridad Agrícola para el Desarrollo de la Exportación de Productos Alimenticios (APEDA) Ministerio de Comercio e Industria, Gob. De la India India
2.	Dorian A. LaFond Coordinador de Estándares Internacionales Programa de Cultivos Especializados AMS, USDA EE. UU.
3.	Martin Mutambuka Ponente Kyambogo University Uganda
4.	Opit Joseph CEO/UBOPACT Africa Limited Uganda
5.	Edward Kizza Administrador de Estándares Oficina Nacional de Estándares de Uganda Uganda
6.	Amelie Vega Analista Senior del Programa en Codex Agencia de Inspección Alimenticia Canadiense Canadá
7.	Michelle Stockton Administrador Nacional Agencia de Inspección Alimenticia Canadiense Canadá
8.	Kiseon Hwang Investigador CODEX/SPS Ministro de Agricultura, Alimentación y Asuntos Rurales República de Corea
9.	Seung Yi Hong Ministerio de Seguridad Alimenticia y de Medicamentos República de Corea
10.	Jiraporn Banchuen Oficial de Estándares Oficina de Desarrollo de Estándares, Oficina Nacional de Materias Primas Agrícolas y Alimenticia (ACFS), Bangkok, Tailandia
11.	Tania Daniela Fosado Soriano Secretaría de Economía México
12.	Gabriela A. Jiménez Rodríguez AGRICULTURA México
13.	Shannen Kelly Asociado de la Organización Internacional de Comercio de Especies EE. UU.
14.	Dr. Dinesh Kumar Científica Principal (Hort) Instituto Central de Investigación de Cítricos, Nagpur India
15.	Vivek Kumar Singh Subdirector Consejo de Inspección de Exportación (EIC), Ministro de Comercio e Industria

<b>S. No.</b>	<b>GTE sobre el anteproyecto de norma para las hojas frescas de curry</b>
	India
16.	Dr. S.C. Dubey Subdirector General (Protección de Plantas y Bioseguridad) Consejo Indio de Investigación Agrícola, Nueva Delhi India
17.	Dr. Vandana Tripathy Científico Principal y Coordinador de redes (All India Network Project on Pesticide Residues) ICAR-Instituto Indio de Investigación Agrícola India
18.	Perumal Karthikeyan Director Adjunto (Codex) Autoridad de Seguridad Alimentaria y Estándares de la India, Nueva Delhi India
19.	Ms Manpreet Kour Oficial técnico (Codex) Autoridad de Seguridad Alimentaria y Estándares de la India, Nueva Delhi India
20.	Suvansha Nigam Consejero Adjunto -Regulación Alimentaria CII - Centro de Excelencia de Alimentación y Agricultura India