



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS DE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

Vigésima tercera reunión

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA REVISIÓN DE LAS NORMAS VIGENTES EN MATERIA DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

Documento preparado por el Grupo de trabajo electrónico presidido por Alemania

Introducción

1. En la 22.^a reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV) (reunión virtual, celebrada del 25 al 29 de abril y el 4 de mayo de 2022), la Unión Europea presentó como nueva propuesta de trabajo una revisión de las normas vigentes sobre frutas y hortalizas frescas. El CCFFV acordó crear un Grupo de trabajo electrónico (GTE) sobre la revisión de las normas vigentes sobre frutas y hortalizas frescas presidido por Alemania.

Mandato

2. El mandato del GTE consistía en revisar las normas sobre frutas y hortalizas frescas existentes para garantizar su alineación con el diseño de las normas sobre frutas y hortalizas frescas, considerar las actualizaciones necesarias y tomar nota de la necesidad de propuestas para posibles revisiones de las normas. El GTE informará del progreso de su trabajo en la 23.^a reunión del CCFFV.

Participación y metodología

3. Diecisiete miembros se inscribieron para participar en el GTE a través de la plataforma del Codex (Apéndice III). Se celebraron tres rondas de consultas para preparar las revisiones propuestas de la *Norma para el aguacate* (CXS 197-1995) y la *Norma para el espárrago* (CXS 225-2001). Debido a limitaciones de capacidad imprevistas, no fue posible revisar normas adicionales. En su lugar, las dos normas revisadas deben entenderse como ejemplos del enfoque. La selección de la *Norma del aguacate* y la *Norma del espárrago* como ejemplos se hizo al azar. Alemania, como Presidente del GTE, confía en que la revisión de las normas restantes pueda llevarse a cabo en los próximos dos años. El GTE inició sus trabajos con la distribución del primer borrador de la revisión de la *Norma para el Aguacate*.
4. El 17 de octubre de 2024, diez miembros participaron en una reunión virtual del GTE. Durante esta reunión, los participantes debatieron y acordaron la metodología para el proceso de revisión (es decir, de la *Norma para el aguacate*) y establecieron un calendario de trabajo hasta la 23.^a reunión del CCFFV.
5. 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 se resaltaron en recuadros.
6. El proyecto revisado de la *Norma para el aguacate*, así como el primer proyecto de revisión de la *Norma para el espárrago* presentado por Alemania, se distribuyeron dentro del plazo acordado con la invitación a formular observaciones.
7. El 6 de diciembre de 2024, cinco miembros participaron en la segunda reunión del GTE para debatir ambas revisiones. La UE presentó observaciones por escrito.
8. El proyecto revisado de las normas para el aguacate y el espárrago, así como el proyecto de informe presentado por Alemania, se distribuyeron junto con la invitación para recopilar comentarios.
9. Una vez incorporados todos los cambios, se elaboraron los proyectos definitivos, que se adjuntan (apéndices I y II).

Resumen del debate

10. El Canadá y los Estados Unidos de América (EE. UU.) expresaron su preocupación, señalando que el número de normas que debía revisarse era muy elevado. Teniendo en cuenta el poco tiempo que queda hasta la 23.^a reunión del CCFFV, cuestionaron cuántas normas podrían revisarse. Alemania ofreció revisar las normas para el aguacate (CXS 197-1995) y el espárrago (CXS 225-2001) con el fin de establecer una metodología que se presentará en la 23.^a reunión del CCFFV.
11. El Canadá y los EE.UU. expresaron su voluntad de buscar recursos disponibles de apoyo adicional a la revisión, pero no pudieron hacerlo.
12. El GTE llegó al consenso general de que la norma o normas que debían revisarse debían incluirse en el marco de la presentación de normas prevista en el documento REP18/FFV, incluidas las enmiendas con arreglo al Apéndice VII de la REP22/FFV. Los cambios editoriales, por ejemplo, frases adicionales de la norma original, se marcarían dentro del texto. El GTE también formularía recomendaciones sobre los cambios sustanciales o las actualizaciones técnicas necesarias y, en caso necesario, sobre los cambios en el formato.
13. Los participantes se mostraron de acuerdo con la propuesta del Presidente de que las revisiones relativas a los aditivos alimentarios (Sección 8 del formato estándar), los contaminantes (Sección 9) o la higiene (Sección 10) no se debatieran durante esta revisión. El GTE dejaría la revisión en manos de la Secretaría del Codex.
14. Sin embargo, la Secretaría del Codex ha aclarado desde entonces que el *Manual de procedimiento* del Codex especifica que para la Sección 8 sobre aditivos alimentarios, el CCFFV debe determinar si el uso de aditivos alimentarios está tecnológicamente justificado. Además, si debe incluirse una referencia general a la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995). Para las secciones 9 y 10, el CCFFV debe evaluar si el texto proporcionado en el *Manual de procedimiento* del Codex es suficientemente completo y aborda adecuadamente los requisitos pertinentes.
15. **Sección 8:** El GTE recomienda la armonización con las dos últimas normas aprobadas: no se permiten aditivos alimentarios en los aguacates/espárragos.
16. El GTE consideró adecuado el texto de las secciones 9 y 10.

Norma para el aguacate (CXS 197-1995)

17. **Sección 3.1 Requisitos mínimos:** “libre de daños causados por plagas que afecten a la pulpa” (norma estándar). Se trataría de un cambio sustancial, ya que la norma original se refiere a “daños que afecten al aspecto general del producto”. El GTE recomienda mantener la redacción de la norma original.
18. **Sección 3.1 Requisitos mínimos:** El término “prácticamente” no se incluye en la norma estándar, sino en la versión antigua de la norma sobre el aguacate. El GTE recomendó eliminar el término.
19. **Sección 3.1 Requisitos mínimos:** “Sin embargo, su ausencia no se considera un defecto siempre que el lugar de fijación del tallo esté seco e intacto”. (norma original). El GTE, recomendó cambiarlo por “Sin embargo, el tallo puede faltar siempre que el corte sea limpio” como cambio sustancial.
20. **Sección 3.2.3 Clase II:** “La pulpa debe estar libre de defectos importantes” (norma estándar). El GTE recomienda mantener la redacción de la versión antigua de la norma: “Los defectos no deben, en ningún caso, afectar a la pulpa de la fruta.”, ya que, de lo contrario, se considera un cambio sustancial.
21. **Sección 5.1.1 Clase Extra:** El GTE decidió eliminar la frase “o, excepcionalmente, que entren dentro de las tolerancias de esa clase.” por tratarse de un cambio sustancial según la norma estándar.
22. **Sección 5.1.3 Clase II:** el GTE decidió eliminar “ni los requisitos mínimos” por tratarse de un cambio sustancial según la norma estándar.
23. **Sección 6.2 Embalaje/envase:** El GTE recomendó utilizar la frase: “Los adhesivos pegados individualmente al producto deberán ser tales que, al retirarlos, no dejen restos visibles de pegamento ni provoquen defectos en la piel”, ya que es una práctica habitual utilizar adhesivos. Esto supondría un cambio sustancial de la norma original.
24. **Sección 8 Aditivos alimentarios:** El GTE formuló una recomendación sobre el uso de aditivos alimentarios.

Norma para el espárrago (CXS 225-2001)

25. **Sección 1 Ámbito de aplicación:** el GTE recomendó cambiar la primera frase por: “El objeto de la norma es definir los requisitos de calidad de los turiones de espárragos, a partir de ahora denominados espárragos, tras su acondicionamiento y envasado”. La norma original hace referencia a “turiones de espárragos” en lugar de “espárragos” en todo el texto.

26. **Sección 3.1. Requisitos mínimos:** en la versión antigua de la norma para espárragos, se indica, en contraste con la norma estándar: “libre de plagas que afecten al aspecto general del producto”. Por lo tanto, el cumplimiento de la norma estándar (solo “libre de plagas”) representa una desviación sustancial significativa de la antigua norma. Se pide al CCFFV que, en su 23.^a reunión, decida qué formulación debe mantenerse.
27. **Sección 3.1 Requisitos mínimos:** Aunque esto no se indicaba en la norma original, el GTE recomendó mantener “libre de daños causados por bajas y/o altas temperaturas” en la redacción de la norma.
28. **Sección 3.2 Clasificación:** el GTE decidió cambiar el orden de las frases de acuerdo con la norma estándar y establecer conjuntamente los requisitos relativos a la coloración.
29. **Sección 5.1.3 Clase II:** el GTE decidió eliminar la frase “ni los requisitos mínimos” por tratarse de un cambio sustancial según la norma estándar.
30. **Sección 6.2.2 Presentación y Sección 7.2.1 Naturaleza del producto:** estas secciones se han añadido a la norma estándar para establecer los requisitos relativos a la presentación y la naturaleza de los espárragos, tal como se hacía en la norma original.
31. **Sección 8 Aditivos alimentarios:** El GTE hizo una recomendación para el uso de aditivos alimentarios.

Norma estándar

32. **Sección 5 Disposiciones sobre tolerancias:** El GTE recomendó trasladar el párrafo de la Sección 5.1 Tolerancias de calidad “En todas las fases de comercialización.....” a la Sección 5, ya que se mencionan tanto las tolerancias de calidad como las de tamaño.
33. **Sección 7.2 Envases no destinados a la venta al por menor:** desviación de CXS 346-2021. En la versión antigua de la norma para el aguacate y de la norma para el espárrago se mencionaba el siguiente texto: “Código de identificación (opcional)”¹. Esta frase falta en la norma CXS 346-2021. El GTE consideró que el código de identificación era útil para el comercio y recomendó añadir la frase que faltaba “código de identificación (opcional)” además de los requisitos de CXS 346-2021.

Conclusiones

34. La presidencia del GTE ha logrado el cometido de iniciar la revisión de las normas del Codex. Mediante la revisión de dos normas, se ha establecido y utilizado una metodología para la revisión. Como era de esperar, la mayoría de las diferencias en la norma estándar resultaron ser solo de redacción. Los cambios sustanciales se han identificado como tales y el GTE ha formulado recomendaciones. El Presidente del GTE considera que, mostrando los ejemplos, el CCFFV, en su 23.^a reunión, está en condiciones de tomar una decisión sobre la continuación de los trabajos propuestos.

RECOMENDACIONES

35. Se alienta al CCFFV, en su 23.^a reunión, a:
 - i. aceptar la metodología descrita en el párrafo 5;
 - ii. tomar nota del proyecto propuesto en relación con los requisitos específicos añadidos señalados en los recuadros de los apéndices I y II;
 - iii. debatir las recomendaciones del GTE relativas a los cambios sustanciales para la *Norma para el aguacate* revisada en el Apéndice I (también esbozadas en los párrafos 14–17 y 23, 24);
 - iv. debatir las recomendaciones del GTE relativas a los cambios sustanciales para la *Norma para el espárrago* revisada en el Apéndice II (también esbozadas en los párrafos 25–28, 31);
 - v. debatir las recomendaciones del GTE sobre los cambios en la norma estándar (también esbozados en los párrafos 32 y 33); y
 - vi. permitir que el GTE continúe la revisión de todas las normas sobre FFV, incluida la revisión de la Sección 8: aditivos alimentarios en estas normas.

¹ La legislación nacional de algunos países requiere una declaración expresa del nombre y la dirección. Sin embargo, en caso de que se utilice una marca en clave, habrá de consignarse muy cerca de ella la referencia al “envasador y/o expedidor” (o a las siglas correspondientes).

REVISIÓN DE LA NORMA PARA EL AGUACATE (CXS 197-1995)

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La finalidad de esta norma es definir los requisitos de calidad que deberán cumplir los aguacates después de su acondicionamiento y envasado. Cuando se aplica en las fases posteriores al envasado, los productos pueden presentar 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/vendedor del producto no podrá mostrar dicho producto u ofrecerlo para su venta o entregarlo o comercializarlo de ninguna forma más que de conformidad con la presente norma. El propietario/vendedor será responsable del cumplimiento de dicha norma.

2. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se aplicará a las variedades comerciales¹ (cultivares) de aguacates obtenidos de *Persea americana Mill.*² de la familia *Lauraceae*¹ destinados a suministrarse frescos al consumidor. Se excluyen los frutos partenocárpicos y los aguacates destinados a la transformación industrial.

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

3.1 Requisitos mínimos

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada una de ellas y las tolerancias permitidas, los aguacates deberán presentar las siguientes características, cuyas desviaciones se observarán a simple vista o con una visión 20/20³ corregida, en su caso:

- estar intactos;
- estar sanos; deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo;
- ser de consistencia firme;
- estar limpios y prácticamente exentos de cualquier materias extraña visible;
- estar prácticamente exentos de plagas⁴;
- estar exentos de daños causados por plagas [que afecten al aspecto general del producto];

Cambio sustancial

Para el requisito mínimo «libre de daños causados por plagas», la norma estándar especifica la siguiente redacción para las frutas sin piel comestible: «libre de daños causados por plagas que afecten a la pulpa». En la versión antigua de la norma para aguacates, se indica: «libre de daños que afecten al aspecto general del producto». Por lo tanto, el cumplimiento de la norma estándar (que afecte a la pulpa) representa una desviación sustancial significativa de la antigua norma.

Recomendación del GTE: ceñirse a la redacción de la versión antigua de la norma para el aguacate.

- estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- estar exentos de cualquier olor o sabor extraño;
- tener un aspecto fresco;
- estar [prácticamente] exentos de daños causados por bajas o altas temperaturas;

¹ Variedades aptas para el comercio.

² Toda la información sobre nombres botánicos procede 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 deben utilizarse lupas, binoculares u otros equipos de aumento para evaluar los defectos.

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

Sustancial

El término “prácticamente” no está incluido en el diseño de la norma, pero sí en la versión antigua de la norma del aguacate.

Recomendación del GTE: eliminar

- 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 e intacto. [Sin embargo, el tallo puede faltar siempre que el corte sea limpio].

Sustancial

Recomendación del GTE: Sustituir: “Sin embargo, su ausencia no se considera un defecto siempre que el lugar de unión del tallo esté seco e intacto”.

por “Sin embargo, el tallo puede faltar siempre que el corte sea limpio”.

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

- resistir el transporte y la manipulación; y
- llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.

3.1.1 **Requisitos mínimos de madurez**

Los aguacates deberán haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y/o madurez de conformidad con los criterios peculiares de la variedad, de la época de recolección y de 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.

Los frutos maduros deben estar exentos de amargor.

Los frutos deben tener un contenido mínimo de materia seca en la cosecha⁵, según la variedad, que se medirá por secado hasta peso constante:

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

Otras variedades, incluidas las Antillanas/Antillanas/Guatemaltecas, pueden presentar un contenido de materia seca inferior.

Nota: se añaden requisitos específicos de la antigua versión de la norma para el aguacate.

3.2 **Clasificación**

Los aguacates se clasifican en las tres categorías definidas a continuación:

3.2.1 **Categoría “extra”**

Los aguacates de esta categoría deberán ser de calidad superior. Presentarán las características propias 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.

Si está presente, el tallo debe estar intacto.

Nota: se añaden requisitos específicos de la antigua versión de la norma para el aguacate.

3.2.2 **Categoría I**

Los aguacates de esta categoría deberán ser de buena calidad. Deberán ser característicos de la variedad.

Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:

- un defecto leve/ligero de forma;

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

- defectos leves/ligeros de coloración;
- defectos ligeros de la piel (acorchamiento, lenticelas cicatrizadas) y quemaduras solares; la superficie total máxima no debe superar los 4 cm².

Nota: se añaden requisitos específicos de la antigua versión de la norma para el aguacate.

Los defectos no deben afectar, en ningún caso, a la pulpa de la fruta.

El tallo, si está presente, puede estar ligeramente dañado.

Nota: se añaden requisitos específicos de la antigua versión de la norma para el aguacate.

3.2.3 Categoría II

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

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

- defectos de forma;
- defectos de coloración;
- defectos de la piel (acorchamiento, lenticelas cicatrizadas) y quemaduras solares; la superficie total máxima no debe superar los 6 cm².

Nota: se añaden requisitos específicos de la antigua versión de la norma para el aguacate.

~~La pulpa debe estar libre de defectos importantes~~

[Los defectos no deben afectar, en ningún caso, a la pulpa de la fruta].

Sustancial

La norma estándar estipula que la pulpa de la clase II debe estar “libre de defectos importantes”. En la versión antigua de las normas para el aguacate, sin embargo, se establece para la pulpa de la clase II: “Los defectos no deben, en ningún caso, afectar a la pulpa de la fruta”. Si nos atuviéramos a la formulación de la norma estándar, ello supondría un cambio significativo en el contenido.

Recomendación del GTE: desviarse de la norma estándar y mantener el texto antiguo: “Los defectos no deben, en ningún caso, afectar a la pulpa de la fruta”.

El tallo, si está presente, puede estar dañado.

Nota: se añaden requisitos específicos de la antigua versión de la norma para el aguacate.

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR TAMAÑO

Los aguacates se pueden clasificar por unidades o por peso.

- Cuando se clasifica por unidades, el tamaño se determina según el número de frutos individuales por envase.
- Cuando se clasifica por peso, el tamaño se determina basándose en el peso individual de cada fruto o en un intervalo de peso por envase de acuerdo con el siguiente cuadro:

Código de tamaño	Peso (en gramos)
2	> 1220
4	781 a 1220
6	576 a 780
8	456 a 576
10	364 a 462
12	300 a 371

14	258 a 313
16	227 a 274
18	203 a 243
20	184 a 217
22	165 a 196
24	151 a 175
26	144 a 157
28	134 a 147
30	123 a 137
32	80–123 (solo para el tipo Hass)

El peso mínimo de los aguacates de las variedades Antillana/Guatemalteca y otras variedades no definidas será de 170 g.

Nota: se añaden requisitos específicos de la antigua versión de la norma para el aguacate.

Para garantizar la homogeneidad del tamaño, la diferencia de tamaño entre los productos de un mismo envase no deberá ser superior a:

- a) Para las frutas clasificadas por unidad: el peso de la fruta más pequeña no será inferior al 75 % del peso de la fruta más grande del mismo envase.

Nota: se añaden requisitos específicos de la antigua versión de la norma para el aguacate.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

En todas las etapas de la comercialización, se permitirán tolerancias de calidad y tamaño en cada lote para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada. Los productos que no superen la evaluación de conformidad se pueden 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).

Cambio sustancial de la norma estándar

Este texto se refiere tanto a las tolerancias de calidad como a las tolerancias de tamaño. Sirve de frase introductoria al capítulo sobre tolerancias (Sección 5.). En cambio, la sección 5.1, en la que se encuentra la frase actualmente, se refiere exclusivamente a las tolerancias de calidad. Por lo tanto, el GTE recomendó cambiar la posición del texto en la redacción de la sección 5.1 a la sección 5.

5.1 Tolerancias relativas a la calidad

~~En todas las fases de comercialización, se admitirán tolerancias de calidad y tamaño en cada lote para los productos que no cumplan los requisitos de la clase indicada. Los productos que no superen la evaluación de conformidad podrán ser objeto de un recurso y ser puestos en conformidad de acuerdo con las disposiciones pertinentes de las Directrices para el Sistema de Control de las Importaciones de Alimentos (CXG 47-2003).~~

Cambio sustancial de la norma estándar (ver el recuadro anterior)

Este texto se refiere tanto a las tolerancias de calidad como a las tolerancias de tamaño. Sirve de frase introductoria al capítulo sobre tolerancias (Sección 5.). En cambio, la sección 5.1, en la que se encuentra la frase actualmente, se refiere exclusivamente a las tolerancias de calidad. Por lo tanto, el GTE recomendó cambiar la posición del texto en la redacción de la sección 5.1 a la sección 5.

5.1.1 Categoría "extra"

Se permite un 5 %, en número o en peso, de aguacates que no satisfagan los requisitos de la categoría, pero satisfacen los requisitos de la Categoría I.

5.1.2 Categoría I

Se permite un 10%, en número o en peso, de aguacates que no satisfagan los requisitos de la categoría,

pero satisfacen los requisitos de la Categoría II.

5.1.3 Categoría II

Se permite un 10%, 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 tamaño

Para todas las categorías se permitirá una tolerancia del 10 %, en número o en peso, de aguacates que no satisfagan los requisitos relativos al tamaño.

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.

Nota: se añaden requisitos específicos de la antigua versión de la norma para el aguacate.

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

6.2 Envasado

Los aguacates deben envasarse de 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 evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, especialmente de papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico .

[Los adhesivos pegados individualmente al producto deberán ser tales que, al retirarlos, no dejen restos visibles de pegamento ni provoquen defectos en la piel].

Cambio sustancial

La opción de utilizar adhesivos no está disponible en la antigua norma. Sin embargo, se trata de una práctica comercial habitual para los aguacates, por lo que el GTE recomienda incluir esta opción.

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

6.2.1 Descripción de los envases

Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de los 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 aplican las siguientes disposiciones específicas:

7.1.1 Nombre del producto

Cada envase deberá etiquetarse con el nombre del producto y podrá llevar una etiqueta con el nombre de la variedad.

7.1.2 Origen del producto

El país de origen⁶ y, facultativamente, 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)* * No obstante, en caso de que se utilice una marca de código, deberá indicarse la referencia «*envasador y/o distribuidor (o abreviaturas equivalentes)*» en estrecha relación con la marca de código (establecida como nota a pie de página)].

⁶ Se debe indicar el nombre completo o comúnmente utilizado.

Cambio sustancial

Según la antigua versión de la norma para el aguacate, existía la opción de un código de identificación (opcional). Sin embargo, esta opción no figura en la norma CXS 346-2021 y, por lo tanto, tampoco en la norma estándar. Recomendación del GTE: Incluir el texto “Código de identificación (opcional) y añadir la nota a pie de página (marcada con *) correspondiente”.

Además, se aplicarán los siguientes requisitos específicos:

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

7.1.3 Origen del producto

El país de origen⁶ y, facultativamente, el nombre del lugar, distrito o región de producción.

7.1.4 Especificaciones comerciales

- Categoría;
- Tamaño;
- **Peso neto (facultativo).**

Nota: se añaden requisitos específicos de la antigua versión de la norma para el aguacate.

7.1.5 Marca de inspección oficial (facultativa)

8. ADITIVOS ALIMENTARIOS

[En estos productos no se permite el uso de aditivos alimentarios].

Cambio sustancial

Recomendación del GTE: elegir este texto de la lista de opciones que ofrece la norma estándar.

9. CONTAMINANTES

9.1 Los productos regulados por la presente norma deberán respetar los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

9.2 Los productos regulados por la presente norma deberán respetar los niveles máximos establecidos en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995).

10. HIGIENE

10.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969) y otros textos del Codex pertinentes, como los códigos de prácticas de higiene y los códigos de prácticas .

10.2 Los productos deberán cumplir 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).

Apéndice II

REVISIÓN DE LA NORMA PARA EL ESPÁRRAGO (CXS 225-2001)

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La finalidad de esta norma es definir los requisitos de calidad que deberán cumplir los [turiones de espárragos [en lo sucesivo denominados “espárragos”]] después de su acondicionamiento y envasado. Cuando se aplique en las etapas sucesivas al envasado,

Sustancial
Recomendación

los productos podrán presentar en relación con las disposiciones de la norma:

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

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

2. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se aplica a los turiones de las variedades¹ comerciales de espárragos cultivados a partir de *Asparagus officinalis*² de la familia *Liliaceae*¹ destinados a suministrarse frescos/as al consumidor. Se excluyen los espárragos destinados a la elaboración industrial.

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

- espárrago blanco;
- espárrago violeta, que tiene las puntas de un color entre rosa y violeta o púrpura y parte del turión blanco;
- espárrago violeta/verde, parte de los cuales es de coloración violeta y verde;
- espárrago verde con las puntas y la mayor parte del turión verdes.

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

Nota: se añaden requisitos específicos de la antigua versión de la norma para el espárrago.

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

3.1 Requisitos mínimos

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada una de ellas y las tolerancias permitidas, los espárragos deberán presentar las siguientes características, cuyas desviaciones se observarán a simple vista o con una visión 20/20³ corregida, cuando proceda:

- estar intactos;
- estar sanos; deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo;
- ser de consistencia firme;
- estar limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible;
- estar prácticamente exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto⁴;

¹ Variedades aptas para el comercio

² Toda la información sobre nombres botánicos procede 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 deben utilizarse lupas, binoculares ni otros equipos de aumento para evaluar los defectos.

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

Cambio sustancial

En la versión antigua de la norma para el espárrago, dice: “libre de plagas que afecten al aspecto general del producto”. Por lo tanto, el cumplimiento de la norma estándar (sólo “libre de plagas”) representa una desviación sustancial significativa de la antigua norma.

El CCFFV23 debe tomar una decisión al respecto.

- estar prácticamente exentos de daños causados por plagas;
- estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- estar exentos de cualquier olor o sabor extraño;
- tener un aspecto **y olor frescos**;

Nota: se añaden requisitos específicos de la antigua versión de la norma para el espárrago.

- **[estar exentos de daños causados por bajas o altas temperaturas;]**

Cambio sustancial

Este requisito mínimo se define en la plantilla para las normas del CCFFV. En la versión antigua de la *Norma para el espárrago*, este contenido no estaba presente. Recomendación: añadir como requisito mínimo para los espárragos .

- **Estar prácticamente sin magulladuras;**

Nota: se añaden requisitos específicos de la antigua versión de la norma para el espárrago.

- estar exentos de daños causados por **lavado o remojo inadecuados**.

Nota: se añaden requisitos específicos de la antigua versión de la norma para el espárrago.

El corte en la base de los turiones debe ser lo más limpio posible.

Además, los turiones no deben estar huecos, partidos, pelados ni rotos. No obstante, se admiten pequeñas grietas que hayan aparecido después de la cosecha, siempre que no superen los límites establecidos en la Sección 5.1 “Tolerancias de calidad”.

Nota: se añaden requisitos específicos de la antigua versión de la norma para el espárrago.

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

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

3.1.1 **Requisitos mínimos de madurez**

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

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 producen.

3.2 **Clasificación**

Los espárragos se clasifican en las tres categorías definidas a continuación:

3.2.1 **Categoría “extra”**

Los espárragos de esta categoría deberán ser de calidad superior. Deberán 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 ser prácticamente rectos**. Teniendo en cuenta las características normales del grupo al que pertenecen, sus puntas deben ser muy compactas.

Solo se admiten en el turión algunas trazas muy ligeras de óxido causadas por agentes no patógenos, que el consumidor pueda eliminar mediante un pelado normal.

Para el grupo de los espárragos blancos, las puntas y los turiones deben ser blancos; solo se admite un ligero tinte rosado en los turiones.

Los espárragos verdes deben estar verdes al menos en el 95 % de su longitud.

No se admiten rastros de madera en los turiones de esta clase.

El corte en la base de los turiones debe ser lo más cuadrado posible. No obstante, para mejorar la presentación cuando los espárragos se envasen en manojos, los de la parte exterior pueden estar ligeramente biselados, siempre que el biselado no supere 1 cm.

Nota: se añaden requisitos específicos de la antigua versión de la *Norma para el espárrago*.

3.2.2 Categoría I

Los espárragos de esta categoría deberán ser de buena calidad. Deberán 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 deben ser verdes al menos en el 80 % de su longitud.

Nota: se añaden requisitos específicos de la antigua versión de la *Norma para el espárrago*.

El corte en la base de los turiones debe ser lo más cuadrado 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 defecto leve/ligero de forma, por ejemplo, los brotes pueden estar ligeramente curvados
- ~~ligeros defectos de coloración~~; puede aparecer un ligero tinte rosado en las puntas y los brotes para el grupo de los espárragos blancos;
- ligeras trazas de óxido causadas por agentes no patógenos eliminables mediante el pelado normal por el consumidor;
- se admite un rastro amaderado en la parte inferior, excepto del grupo de los espárragos blancos, siempre que esta leñosidad desaparezca por pelado normal por parte del consumidor.

Nota: se añaden requisitos específicos de la antigua versión de la norma para el espárrago.

3.2.3 Categoría II

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

Los espárragos verdes deben ser verdes al menos en el 60 % de su longitud.

Las puntas de los espárragos blancos pueden presentar una coloración que incluya un tinte verde.

Las puntas de los espárragos violetas pueden presentar un ligero tinte verde.

Nota: se añaden requisitos específicos de la antigua versión de la norma para el espárrago.

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

Podrán admitirse los siguientes defectos, siempre que los espárragos conserven sus características esenciales en lo que respecta a la calidad, estado de conservación y presentación:

- defectos de forma; por ejemplo, los turiones pueden estar menos formados, más curvados [que en la Categoría I] y, teniendo en cuenta las características normales del grupo al que pertenecen, sus puntas pueden estar ligeramente abiertas;
- se admiten trazas de óxido causadas por agentes no patógenos, eliminables mediante pelado normal por el consumidor;
- un ligero trazo amaderado.

Nota: se añaden requisitos específicos de la antigua versión de la norma para el espárrago.

4. DISPOSICIONES RELATIVAS AL TAMAÑO

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

Nota: se añaden requisitos específicos de la antigua versión de la *Norma para el espárrago*.

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

- más de 17 cm para espárragos largos;
- de 12 cm a 17 cm para espárragos cortos;
- para los espárragos de la Categoría II dispuestos, pero no agrupados en el envase:
 - blanco y violeta: de 12 cm a 22 cm,
 - violeta/verde y verde: 12 cm a 27 cm.
- menos de 12 cm para las cabezas de espárragos.

La longitud máxima autorizada 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 empaquetados en manojos firmemente atados no debe ser superior a 5 cm.

Nota: se añaden requisitos específicos de la antigua versión de la *Norma para el espárrago*.

(B) Cuando se clasifiquen por diámetro, el tamaño se determina por el diámetro máximo de la sección ecuatorial de cada fruto o por un intervalo de diámetros por envase de acuerdo con la siguiente tabla.

El diámetro de los turiones se medirá a 2,5 cm del extremo cortado.

El diámetro y el tamaño mínimos serán:

Blanco y violeta:

Categoría	Diámetro mínimo	Tamaño
Extra	12 mm	Variación máxima de 8 mm entre el turión más fino y el más grueso del mismo envase o del mismo manojo.
I	10 mm	Variación máxima de 10 mm entre el turión más fino y el más grueso del mismo envase o del mismo manojo.
II	8 mm	Ninguna disposición relativa a la uniformidad.

Espárrago violeta/verde y verde:

Categoría	Diámetro mínimo	Tamaño
Extra y I	3 mm	Variación máxima de 8 mm entre el turión más fino y el más grueso del mismo envase o del mismo manojo.
II	3 mm	Ninguna disposición relativa a la uniformidad.

Nota: se añaden requisitos específicos de la antigua versión de la norma para el espárrago.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA TOLERANCIA⁴

En todas las etapas de la comercialización, se permitirán tolerancias de calidad y tamaño en cada lote para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada. Los productos que no

superen la evaluación de conformidad se pueden 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).

Modificación sustancial de la norma estándar

Este texto se refiere tanto a las tolerancias de calidad como a las tolerancias de tamaño. Sirve de frase introductoria al capítulo sobre tolerancias (Sección 5.). En cambio, la sección 5.1, en la que se encuentra la frase actualmente, se refiere exclusivamente a las tolerancias de calidad. Por lo tanto, el GTE recomendó cambiar la posición del texto en la redacción de la sección 5.1 a la sección 5.

5.1 Tolerancias de calidad

~~En todas las fases de comercialización, se admitirán tolerancias de calidad y tamaño en cada lote para los productos que no cumplan los requisitos de la clase indicada. Los productos que no superen la evaluación de conformidad podrán ser objeto de un recurso y ser puestos en conformidad de acuerdo con las disposiciones pertinentes de las *Directrices para el Sistema de Control de las Importaciones de Alimentos* (CXG 47-2003).~~

Modificación sustancial de la norma estándar (ver el recuadro anterior)

Este texto se refiere tanto a las tolerancias de calidad como a las tolerancias de tamaño. Sirve de frase introductoria al capítulo sobre tolerancias (Sección 5.). En cambio, la sección 5.1, en la que se encuentra la frase actualmente, se refiere exclusivamente a las tolerancias de calidad. Por lo tanto, el GTE recomendó cambiar la posición del texto en la redacción de la sección 5.1 a la sección 5.

5.1.1 Categoría "extra"

Se permite un 5 %, en número o en peso, de espárragos que no satisfagan los requisitos de la categoría, pero satisfacen los requisitos de la Categoría I. **Esta categoría admite ligeras grietas no cicatrizadas que aparecen tras la recolección.**

Nota: se añaden requisitos específicos de la antigua versión de la norma para el espárrago.

5.1.2 Categoría I

Se permite un 10 %, en número o en peso, de espárragos que no satisfagan los requisitos de la categoría, pero satisfacen los requisitos de la Categoría II. **Esta categoría admite ligeras grietas no cicatrizadas que aparecen tras la recolección.**

Nota: se añaden requisitos específicos de la antigua versión de la norma para el espárrago.

5.1.3 Categoría II

Se permite un 10 %, en número o en peso, de espárragos que no satisfagan los requisitos de la categoría, **excepto productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que no los hagan aptos para el consumo.**

Además de lo anterior, puede admitirse un 10 % en unidades o en peso de turiones huecos o que presenten grietas muy ligeras debidas al lavado. En ningún caso podrá haber más de un 15 % de turiones huecos en cada envase o manajo.

Nota: se añaden requisitos específicos de la antigua versión de la norma para el espárrago.

5.2 Tolerancias de tamaño

Para todas las categorías se permitirá una tolerancia del 10%, en número o en peso, de espárragos que no satisfagan los requisitos relativos al tamaño **y se desvíen de los límites especificados con una desviación máxima de 1 cm de longitud.**

Nota: se añaden requisitos específicos de la antigua versión de la norma para el espárrago.

Para todas las categorías, un 10 % en unidades o en peso de turiones que no correspondan al tamaño indicado y que se desvíen de los límites especificados, con una desviación máxima de 2 mm de diámetro. En ningún caso el diámetro podrá ser inferior a 3 mm.

Nota: se añaden requisitos específicos de la antigua versión de la norma para el espárrago.

6. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

6.1 Homogeneidad

El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por espárragos del mismo origen, calidad, grupo de color y tamaño (si está clasificado).

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

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

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

Nota: se añaden requisitos específicos de la antigua versión de la norma para el espárrago.

La parte visible del contenido del envase, envase unitario o manajo debe ser representativa de todo el contenido.

Nota: se añaden requisitos específicos de la antigua versión de la norma para el espárrago.

6.2 Envasado

Los espárragos 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 .

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

6.2.1 Descripción de los envases

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

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

6.2.2 Presentación

Los espárragos pueden presentarse bajo una de las siguientes formas:

- En manojos firmemente atados.
Los turiones de la parte exterior de cada manajo deben corresponder en aspecto y diámetro a la media de todo el manajo.
En la Categoría "extra", los turiones de espárrago envasados en manojos deberán tener la misma longitud.
Los manojos deberán disponerse uniformemente en el envase; cada manajo podrá protegerse con papel. En un mismo envase, los manojos deberán tener el mismo peso.
- Ordenados, pero no envasados.
- En unidades preenvasadas colocadas en otro envase.

Nota: se añaden requisitos específicos de la antigua versión de la norma para el espárrago.

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 etiquetarse con el nombre del producto y, facultativamente, con el de la variedad.

7.1.2 Origen del producto

El país de origen⁵ y, facultativamente, 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)* * No obstante, en caso de que se utilice una marca de código, deberá indicarse la referencia «envasador y/o distribuidor (o abreviaturas equivalentes)» en estrecha relación con la marca de código (establecida como nota a pie de página)].

Cambio sustancial

Según la antigua versión de la norma para el aguacate, existía la opción de un código de identificación (opcional). Sin embargo, esta opción no figura en la norma CXS 346-2021 y, por lo tanto, tampoco en la norma estándar. Recomendación del GTE: Incluir el texto “Código de identificación (opcional) y añadir la nota a pie de página (marcada con *) correspondiente”.

Además, se aplicarán los siguientes requisitos específicos:

Cada envase deberá 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

“Espárrago” seguido de la indicación “blanco”, “violeta”, “violeta/verde” o “verde” si el contenido del envase no es visible desde el exterior y, en su caso, la indicación “corto” o “cabezas” o “mezcla de blanco y violeta”.

Nota: se añaden requisitos específicos de la antigua versión de la norma para el espárrago.

7.2.2 Origen del producto

El país de origen⁴ y, facultativamente, el nombre del lugar, distrito o región de producción.

7.2.3 Especificaciones comerciales

- Categoría;
- **Tamaño, expresado:**
 - para espárragos sujetos a las normas de uniformidad como diámetros mínimo y máximo,
 - para los espárragos no sujetos a las normas de homogeneidad, como diámetro mínimo seguido de diámetro máximo o de la mención “y más”.
- Número de manojos o número de envases unitarios, para los espárragos envasados en manojos o envases unitarios.

Nota: se añaden requisitos específicos de la antigua versión de la norma para el espárrago.

7.2.4 Marca de inspección oficial (facultativa)

8. ADITIVOS ALIMENTARIOS

[En estos productos no se permite el uso de aditivos alimentarios].

Cambio sustancial

Recomendación del GTE: elegir este texto de la lista de opciones que ofrece la norma estándar.

9. CONTAMINANTES

9.1 Los productos regulados por la presente norma deberán respetar los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

9.2 Los productos regulados por la presente norma deberán respetar los niveles máximos establecidos

⁵ Debe indicarse el nombre completo o uno de uso común.

en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995).

10 HIGIENE

10.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969) y otros textos del Codex pertinentes, como los códigos de prácticas de higiene y los códigos de prácticas.

10.2 Los productos deberán cumplir 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).

Lista de participantes

NOMBRE DEL PAÍS MIEMBRO/ OBSERVADOR	NOMBRE DEL(LOS) PARTICIPANTE(S)
Alemania (Presidente)	Sebastian Winkel, BLE Vanessa Lochmann, BLE Arne Betzold, BLE
Brasil	Rafael Ribeiro Goncalves Barrocas
China	Qin Lin
Dinamarca	Brian Larsen
Unión Europea	Gaspar Avendano Pérez
Francia	Lafond-Puyet
Irlanda	Clare Casey
Canadá	Michelle Stockton Mwate Mulenga Jason Glencross
República de Corea	Hwang Kiseon
Arabia Saudita	Hind Alajaji
España	Paula de la Cruz
Tailandia	Jiraporn Banchuen
EE. UU.	Trevor Gilbert