



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS

Séptima reunión

Kochi (Kerala, India)

29 de enero – 2 de febrero de 2024

PROYECTO DE NORMA PARA EL CARDAMOMO PEQUEÑO DESECADO

(trámite 6/7)

(Elaborado por el Grupo de trabajo electrónico presidido por la India y copresidido por Guatemala e Irán (República Islámica de)¹)

Los miembros del Codex y los observadores que deseen presentar sus comentarios en el trámite 6/7, sobre el Proyecto de norma para el cardamomo pequeño desecado (**Apéndice I**) deben hacerlo de acuerdo con las instrucciones que figuran en la carta circular CL 2023/02/OCS-SCH disponible en la página web del Codex/cartas circulares: <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/resources/circular-letters/es/>

INTRODUCCIÓN

1. El Comité del Codex sobre Especias y Hierbas Culinarias (CCSCH), en su sexta reunión (2022)² convino en remitir: i) el Anteproyecto de norma para el cardamomo pequeño desecado a la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) para su adopción en el trámite 5 en su 45.º período de sesiones, y ii) las disposiciones sobre el etiquetado y los métodos de análisis al Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) y el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS), respectivamente, para su ratificación.
2. La CAC, en su 45.º período de sesiones, aprobó el Anteproyecto de norma para el cardamomo pequeño desecado en el trámite 5.
3. El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA), en su 53.ª reunión, ratificó la disposición sobre aditivos alimentarios en el Proyecto de norma para el cardamomo pequeño desecado con una pequeña corrección en la redacción³. El CCFL, en su 47.ª reunión, ratificó las disposiciones sobre el etiquetado en el Proyecto de norma para el cardamomo pequeño desecado⁴. El CCMAS, en su 42.ª reunión, no ratificó los métodos propuestos por el CCSCH, entre ellos los que figuraban en la norma para el cardamomo pequeño desecado y convino en devolverlos para un examen ulterior⁵.

MANDATO

4. El CCSCH, en su sexta reunión, convino en establecer un Grupo de trabajo electrónico (GTe) presidido por la India y copresidido por Guatemala e Irán (República Islámica de), que trabajaría únicamente en inglés, para examinar los parámetros y valores pendientes, tomando en cuenta los comentarios presentados en el trámite 6, así como las deliberaciones mantenidas en la sexta reunión del CCSCH.

PARTICIPACIÓN Y METODOLOGÍA

5. Quince miembros y un observador se inscribieron para participar en el GTe.

¹ Los miembros del GTe incluyen: Brasil; Canadá; Chile; Egipto; Guatemala; India; Indonesia; República Islámica de Irán (Ia); Japón; Marruecos; Nigeria; Papua Nueva Guinea; Arabia Saudita; Uganda; EE. UU e IOSTA.

² REP22/SCH, párrafo 107.

³ REP23/FA, párrafo 37 y Apéndice IV, Parte B.2.

⁴ REP23/FL, párrafo 14.

⁵ REP23/MAS, párrafos 23-25.

6. El GTe trabajó a través del foro del Codex sobre el Anteproyecto de la norma para el cardamomo pequeño desecado. Se distribuyó el borrador en dos rondas de consulta. Ocho miembros presentaron sus comentarios sobre el borrador en la primera ronda. Tomando en cuenta los comentarios recibidos en la primera ronda, se revisó y se actualizó el borrador y se lo hizo circular en una segunda ronda de consultas. En la segunda ronda, apenas dos miembros presentaron sus comentarios y se volvió a revisar y actualizar el borrador. El proyecto final fue difundido entre los miembros del GTe para más información.

RESUMEN DE LAS DELIBERACIONES

7. El GTe debatió varios aspectos del Anteproyecto de norma para el cardamomo pequeño desecado y hubo un consenso general sobre la mayoría de las disposiciones, excepto las siguientes que necesitan ser deliberadas más profundamente y que se han mantenido entre corchetes: los valores para cenizas totales en base seca % p/p (máx.) en las semillas, cenizas insolubles en ácido en base seca % p/p (máx.), contenido de humedad % p/p (máx.), aceites volátiles en base seca ml/100 g (min.), y cápsulas en polvo con semillas.

8. Un miembro propuso una nueva sección, es decir, "Definición de las formas de presentación", para cardamomo entero, vainas/cápsulas sin abrir; cardamomo entero vainas/cápsulas abiertas; semillas de cardamomo; semilla de cardamomo en polvo; y cardamomo entero, polvo de vainas/cápsulas, métodos para "cápsulas abiertas", y datos sobre las características físicas y químicas del cardamomo pequeño disponible en su mercado. Estos puntos también deben ser examinados con mayor profundidad en la séptima reunión del CCSCH.

CONCLUSIÓN

9. El GTe ha concluido la labor de preparar el Proyecto de norma para el cardamomo pequeño desecado de conformidad con el mandato, y el proyecto de norma se encuentra adjunta como Apéndice 1 para su examen por el CCSCH en su séptima reunión.

RECOMENDACIÓN

10. Se invita al CCSCH, en su séptima reunión, a examinar el Proyecto de norma para el cardamomo pequeño desecado adjunto como Apéndice I, con el objetivo de hacerlo avanzar en el procedimiento de trámites del Codex.

APÉNDICE I

PROYECTO DE NORMA PARA EL CARDAMOMO PEQUEÑO DESECADO
(trámite 6/7)

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta norma se aplica a los productos vegetales en su forma desecada como especias, definidos en la Sección 2.1 más abajo, que se ofrecen para el consumo humano directo, como ingrediente en la elaboración de alimentos o para el reenvasado en caso de ser necesario. Se excluyen los productos destinados a la elaboración industrial.

2. DESCRIPCIÓN**2.1 Definición del producto**

El cardamomo pequeño desecado es un producto obtenido de los frutos secos de la planta *Elettaria cardamomum* (L.) Maton de la familia *Zingiberaceae* según se describe en el Cuadro 1.

Cuadro 1. Nombre común, comercial y científico del cardamomo pequeño desecado

Nombre común	Nombre comercial	Nombre científico
Cardamomo pequeño	Cardamomo, cardamomo verde	<i>Elettaria cardamomum</i> (L.) Maton

2.2 Formas de presentación

El cardamomo pequeño desecado puede presentarse:

- entero (vainas/cápsulas sin abrir/[cápsula abierta]);
- semillas (semilla obtenida al abrir las vainas/cápsulas);
- semillas molidas/en polvo (que se obtiene moliendo únicamente las semillas secas) y/o [polvo de la cápsula entera] [polvo que se obtiene moliendo la cápsula entera seca, incluidas las semillas]

Se permitirán otras formas de presentación distintamente diferentes a las tres formas mencionadas, siempre que estén debidamente etiquetadas

3. FACTORES ESENCIALES RELATIVOS A LA COMPOSICIÓN Y LA CALIDAD**3.1 Composición**

El producto tal como está definido en la Sección 2 anterior deberá ajustarse a los requisitos especificados en el Anexo I.

3.2 Criterios de calidad**3.2.1 Olor, sabor y color**

El producto debe tener el olor, sabor y color característicos, que pueden variar en función de los factores/condiciones geoclimáticos, y debe estar exento de cualquier tipo de olor, sabor o color foráneos, en particular de la rancidez y del olor a moho.

3.2.2 Características físicas y químicas

El producto genérico debe cumplir los requisitos especificados en el Anexo I (Características químicas – Cuadro 1 y Características físicas - Cuadro 2). Los defectos permitidos no deben afectar al aspecto general del producto en lo que respecta su calidad, y el producto debe mantener su calidad y presentación en el envase.

3.2.3 Clasificación (opcional)

Cuando se comercializa siguiendo una clasificación, las disposiciones en el anexo I se aplicarán como requisitos mínimos.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los antiaglomerantes enumerados en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) son aceptables para el uso en la forma molida/en polvo del producto regulado por esta norma.

5. CONTAMINANTES

5.1 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), el *Código de prácticas para la prevención y reducción de micotoxinas en las especias* (CXC 78-2017) y otros textos pertinentes del Codex.

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

6. HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

6.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones pertinentes de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969), el *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad* (CXC 75-2015) (Anexo III: *Especias y hierbas culinarias desecadas*) y otros textos pertinentes del Codex.

6.2 Los productos deberán cumplir todos 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).

7. PESOS Y MEDIDAS

Los envases deberán llenarse en la medida en que sea viable, sin comprometer la calidad y deberán ajustarse a la declaración del contenido para cada producto.

8. ETIQUETADO

8.1 Los productos regulados por las disposiciones de la presente norma deberán etiquetarse de conformidad con la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985). Además, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

8.2 Nombre del producto

8.2.1 El nombre del producto debe ser como se describe en la Sección 2.1.

8.2.2 El nombre del producto puede incluir una indicación de la forma de presentación de acuerdo con lo descrito en la Sección 2.2.

8.2.3 El nombre comercial, la variedad o el cultivar pueden incluirse en la etiqueta.

8.3 País de origen/país de cosecha

8.3.1 Se debe declarar el país de origen.

8.3.2 País de cosecha (opcional).

8.3.3 Región de cosecha y año de cosecha (opcional).

8.4 Etiquetado de los 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).

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

9.1 Métodos de análisis

Como se describe en el Cuadro 1 del Anexo II.

9.2 Plan de muestreo

Por desarrollar.

Anexo I

Cuadro 1. Características químicas para el cardamomo pequeño desecado

Nombre del producto	Forma de presentación	Cenizas totales en base seca % p/p (máx.)	Cenizas insolubles en ácido en base seca % p/p (máx.)	Contenido de humedad %p/p (máx.)	Aceites volátiles en base seca ml/100 g (mín.)
Cardamomo pequeño	Entero	9,5	2,5	13	3,5
	Semillas	9,5 [8,0]	3	13	3,5
	Semillas en polvo	8	3	11	3, (1)*
	Cápsulas en polvo con semillas	[8] [10]	[2,5]	[12]	[2,7]

* Para semillas tratadas con vapor.

Anexo I

Cuadro 2. Características físicas para el cardamomo pequeño desecado

Nombre del producto	Forma de presentación	Cápsulas vacías y malformadas recuento /100 cápsulas (máx.)	Cápsulas inmaduras y rugosas % p/p (máx.)	Semillas ligeras % p/p (máx.)	Contaminación /infestación por insectos %p/p (máx.)	Materia extraña ¹ % p/p (máx.)	Materia foránea ² % p/p (máx.)	Insectos enteros muertos (recuento) /100 g (máx.)	Insectos vivos, (recuento) /100 g (máx.)	Excrementos de mamíferos mg/ kg (máx.)	Otros excrementos, mg/kg (máx.)	Moho Visible % p/p (máx.)
Cardamomo pequeño	Entero	5	7	NA	1	5	0,5	4	0	6,6	2,2	1,00
	Semillas	NA	NA	5	N/A	2	N/A	[4]	0	[6,6]	[2,2]	[1]
	Semillas en polvo	NA	NA	NA	NA	NA	N/A	[NA]	0	[NA]	[NA]	[NA]
	Cápsulas en polvo con semillas	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	0	NA	NA	NA

N/A*: No se aplica quiere decir que esta forma del producto mencionado no ha sido evaluada en relación con esta disposición y actualmente no existen valores disponibles.
N/A no se refiere a cero.

¹ Materia vegetal asociada a la planta de la cual se origina el producto pero que no se acepta como parte del producto final.

² Cualquier materia o material foráneo objetables, detectables o visibles, no asociados habitualmente con los componentes naturales de la planta de la especia: como palos, piedras, embolsado de arpillera, metal etc.

Anexo II

Cuadro 1. Métodos de análisis*

Disposición	Método ¹	Principio	Tipo ²
Humedad	ISO 939	Destilación	I
Cenizas totales	ISO 939 y ISO 928	Destilación y Gravimetría	I
Cenizas insolubles en ácido	ISO 939 y ISO 930	Destilación y Gravimetría	I
Aceites volátiles	ISO 939 y ISO 6571	Destilación seguida de volumetría	I
Materia extraña	ISO 927	Examen visual seguido de gravimetría	I
Materia foránea	ISO 927	Examen visual seguido de gravimetría	I
Contaminación/ infestación por insectos	Método V-8 Especies, condimentos, sabores y drogas crudas (Manual de procedimientos macroanalíticos) MPM: V-8. Especies	Examen visual seguido de gravimetría	I
Cápsulas inmaduras y rugosas	ISO 927	Examen visual seguido de gravimetría	I
Excrementos de mamíferos y/u otros excrementos	Método V-8 Especies, condimentos, sabores y drogas crudas (Manual de procedimientos macroanalíticos) MPM: V-8. Especies	Examen visual seguido de gravimetría	I
Moho visible	Método V-8 Especies, condimentos, sabores y drogas crudas (Manual de procedimientos macroanalíticos) MPM: V-8. Especies	Examen visual seguido de gravimetría	IV
Cápsulas vacías y malformadas	IS 1907:1984	Examen visual seguido de gravimetría	I
Insectos enteros vivos/muertos	ISO 927	Examen visual seguido de gravimetría	I
Semillas ligeras	ISO 927	Examen visual seguido de gravimetría	I

¹ Debe utilizarse la última edición o versión del método aprobado.

² Según la definición de "tipos de método de análisis" de acuerdo con la Sección II del *Manual de procedimiento* del Codex.

* Los métodos de análisis se incluirán en el CXS 234-1999 después de la ratificación por el CCMAS y el texto siguiente sustituirá el Cuadro:

"Para comprobar el cumplimiento de esta norma, deberán utilizarse los métodos de análisis y muestreo que figuran en los *Métodos de análisis y de muestreo recomendados* (CXS 234-1999) pertinentes para las disposiciones de la presente norma".