



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 ESPECIAS DERIVADAS DE BAYAS Y FRUTOS SECOS PARTE A – REQUISITOS PARA LA PIMIENTA DE JAMAICA, LA BAYA DE ENEBRO Y EL ANÍS ESTRELLADO

(Elaborado por el grupo de trabajo electrónico presidido por los Estados Unidos de América y copresidido por Madagascar, México y la India¹)

(En el trámite 6/7)

Los miembros del Codex y los observadores que deseen presentar sus comentarios en el trámite 6/7 sobre el **Apéndice**, en el que figura el proyecto de norma, deben hacerlo de acuerdo con las instrucciones que figuran en CL 2023/03/OCS-SCH disponible en la página web del Codex/cartas circulares: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/circular-letters/es/>

Antecedentes

1. El CCSCH, en su sexta reunión (2022), debatió el proyecto de norma para especias derivadas de frutos secos y bayas en el trámite 3, elaborado por un grupo de trabajo electrónico (GTe) presidido por los Estados Unidos de América y copresidido por la India. El CCSCH, en dicha reunión, excluyó la vainilla de la norma agrupada y presentó a la Comisión del Codex Alimentarius (CAC), en su 45.º período de sesiones, las disposiciones para las demás especias del grupo (pimienta de Jamaica, baya de enebro y anís estrellado) para su adopción en el trámite 5².
2. La CAC, en dicho período de sesiones (2022), aprobó el proyecto de norma en el trámite 5.

Mandato

3. El CCSCH, en su sexta reunión, también convino en establecer un GTe, presidido por los Estados Unidos de América y copresidido por Madagascar, México y la India, que trabajaría en inglés, para llevar adelante el trabajo sobre este anteproyecto de norma agrupada.

Participación y metodología

4. Se envió el 12 de diciembre de 2022 un mensaje de invitación a los miembros y observadores del Codex interesados en participar en el GTe cuya fecha límite para la inscripción era el 15 de enero de 2023. Un total de 13 miembros y tres observadores se inscribieron para participar en el GTe. El GTe trabajó a través de la plataforma en línea del Codex.

Análisis de las respuestas

5. El GTe llevó a cabo dos rondas de consultas. En la primera ronda, apenas dos miembros del GTe (Canadá y Egipto) presentaron sus comentarios sobre las disposiciones pendientes entre corchetes en el Cuadro 1 y Cuadro 2 del documento. Las siguientes cuestiones se resolvieron en la primera ronda de consultas:

¹ Los miembros del GTe son: Brasil, Canadá, Costa Rica, Egipto, Guatemala, Indonesia, Japón, Mauritania, Marruecos, Siria, Türkiye, Emiratos Árabes Unidos; EE. UU, IOSTA e IAEA

² REP22/SCH, párrafos 108-121

- i. Definición del producto – Un miembro quería modificar ligeramente el texto estándar; sin embargo, los presidentes del GTe dejaron el texto original tal y como estaba escrito en el formato para normas agrupadas.
- ii. Composición – Un miembro solicitó añadir “los productos arriba mencionados se ajustarán a los requisitos especificados en el Anexo I”.; sin embargo, los presidentes del GTe dejaron el texto tal y como estaba escrito, ya que el texto original es coherente con las normas previamente adoptadas.
- iii. Identificación comercial – Un miembro solicitó reemplazar la palabra clasificación con identificación – se aceptó el cambio propuesto.

6. No se presentaron comentarios en la segunda ronda de consultas. Dada la ausencia de observaciones, todas las disposiciones entre corchetes, indicadas en **negrita y subrayadas**, fueron aceptadas. Sin embargo, hay algunos valores entre corchetes en los cuadros 1 y 2 que necesitan ser deliberados y acordados.

Conclusiones y recomendaciones

7. El presidente y los copresidentes del GTe tomaron nota que el proyecto de norma para especias derivadas de bayas y frutos secos – pimienta de Jamaica, baya de enebro y anís estrellado está listo para ser examinado en la sesión plenaria de la séptima reunión del CCSCH con el objetivo de recomendarlo a la CAC para la aprobación final.

8. Se invita al CCSCH, en su séptima reunión, a que examine el proyecto que se adjunta como Apéndice, con el objetivo de hacerlo avanzar en el procedimiento de trámites del Codex.

9. La dirección del GTe agradece a todas las delegaciones que participaron en el GTe.

APÉNDICE

**PROYECTO DE NORMA PARA ESPECIAS DERIVADAS DE BAYAS Y FRUTOS SECOS
PARTE A – REQUISITOS PARA LA PIMIENTA DE JAMAICA, LA BAYA DE ENEBRO Y EL ANÍS
ESTRELLADO
(En el trámite 6/7)**

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta norma se aplica a las especias derivadas de bayas y frutos secos o deshidratados, tal como se definen 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. Esta norma no se aplica a dichos productos cuando se destinan a la elaboración industrial. Las especias exactas compradas/vendidas pueden ser definidas según las especificaciones contractuales.

2. DESCRIPCIÓN**2.1 Definición del producto**

2.1.1 Bayas y frutos secos pertenecientes a las variedades enumeradas en el Cuadro 1:

Cuadro 1: Bayas y frutos secos regulados por esta norma.

	Nombre común	Nombre comercial	Nombre científico
1	Pimienta de Jamaica	Allspice	<i>Pimenta dioica</i> (L) Merr. (<i>Myrtaceae</i>)
		Pimento	<i>Pimenta dioica</i> var. <i>tabasco</i> (Willd. ex Schltdl. & Cham.). (<i>Myrtaceae</i>)
		Pimienta de Jamaica	
2	Baya de enebro	Baya de enebro	<i>Juniperus communis</i> L. (<i>Cupressaceae</i>)
3	Anís estrellado	Anís estrellado	<i>Illicium verum</i> Hook. f. (<i>Schisandraceae</i>)

2.2. Formas de presentación

Las bayas y frutos secos pueden presentarse:

- enteros;
- cortados/fragmentados;
- molidos/en polvo; procesados en polvo. El tamaño de las partículas de las formas de presentación molida/en polvo se determina mediante acuerdo contractual entre el comprador y el vendedor.

Se permiten otras formas de presentación diferentes de las tres formas mencionadas, siempre que estén etiquetadas como corresponde.

2.3. Clasificación por tamaño (opcional)

Los frutos secos y bayas pueden clasificarse por tamaño en su forma entera o partida cuando corresponda, de acuerdo con las prácticas comerciales existentes. Cuando se clasifican por tamaño, se debe indicar el tamaño y el método utilizado en el envase.

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

Bayas y frutos secos tal como se encuentran definidos en la Sección 2.

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 Clasificación (opcional)

Cuando se comercializan las bayas y frutos secos siguiendo una clasificación o con categoría asignada, las disposiciones del Anexo I se aplican como requisitos mínimos.

3.2.3 Características químicas y físicas

Las bayas y frutos secos deben cumplir con los requisitos especificados en el Anexo I (Cuadro 1 -

Características químicas y Cuadro 2 - Características físicas). Los defectos permitidos no deben afectar al aspecto general del producto en lo que respecta a su calidad y el producto debe mantener su calidad y presentación en el envase.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 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.

4.1.1 Coadyuvantes de elaboración

Los coadyuvantes de elaboración utilizados en los productos que se ajustan a la presente norma respetar las *Directrices sobre sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración* (CXG 75-2010).

5. CONTAMINANTES

5.1 Los productos regulados por esta norma deben 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 esta norma deben respetar los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

6. HIGIENE

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) y otros textos pertinentes del Codex.

6.2 Los productos deben 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 deben 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 deben 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 a lo descrito en la Sección 2.2. (Formas de presentación)

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

8.3 País de origen y 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 Identificación comercial

- clase/ categoría, según corresponda

- tamaño (opcional)

8.5 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

El etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor debe ser conforme a 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 análisis³

Véase el Anexo II.

9.2 Plan de muestreo

Por desarrollar.

³ Los métodos de análisis se incluirán en el CXS 234-1999 tras la aprobación por el CCMAS y el siguiente texto sustituirá al 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.”

Cuadro 1 - Características químicas para especias derivadas de frutos secos y bayas - Pimienta de Jamaica, Baya de enebro y Anís estrellado

Nombre	Forma de presentación	Contenido de humedad % peso/peso (máx.)	Cenizas totales en base seca % peso/peso (máx.)	Cenizas insolubles en ácido en base seca % peso/peso (máx.)	Aceites volátiles en base seca ml/100 g (mín.)	Otros factores
Pimienta de Jamaica	Entera	12	5	1	3	
	Cortada/fragmentada	12	5	1	2	
	Molida/en polvo	12	4,5	1	1	Extracto de éter no volátil (%peso/peso) [máx./mín.] - 8,5
Baya de enebro	Entera	16	4	1	1.4	
	Cortada/fragmentada	16	4	1	<u>N/A*</u>	
	Molida/en polvo	4	4	<u>N/A</u>	<u>N/A</u>	
Anís estrellado	Entera	10	4	0,5	7,0	Número mínimo de frutos por 100g - 130/100g
	Cortada/fragmentada	10	4	<u>0,5</u>	<u>N/A</u>	
	Molida/en polvo	8	<u>N/A</u>	<u>N/A</u>	<u>N/A*</u>	

* 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.

Cuadro 2 - Características físicas para especias derivadas de bayas y frutos secos - Pimienta de Jamaica, baya de enebro y anís estrellado

Nombre	Forma de presentación	Clases*	Insectos enteros muertos recuento/100 g (máx.)	Excrementos de mamíferos mg/kg (máx.)	Daño por moho % peso/peso (máx.)	Contaminación/ infestación por insectos % peso/peso (máx.)	Materia extraña % peso/peso (máx.)	Materia foránea % peso/peso (máx.)	Insectos vivos	Rugoso Inmaduro Fragmentado % peso/peso (máx.)	Otros factores
Pimienta de Jamaica	Entera	-	2	11	2	1	Combinado 0,50		0	**	- Bayas negras, blancas y fragmentadas, bayas con pedúnculo cada una a 0,05 % máx. - Fuera del tamaño \pm 10,0 % - Otros excrementos 11 mg/kg (máx.)
	Cortada/fragmentada		2	N/A	N/A	N/A	Combinado 0,50		0	**	
	Molida/en polvo	-	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		0		- Fragmentos de insectos: 30/10 g - Pelos de roedores: 1/10 g [N/A] - Fibra cruda (% por masa): 27,5 máx.
Baya de enebro	Entera		N/A	N/A	1,0	1,0	2,0	N/A	0	20 incluidas las descoloridas	- Pedúnculos 3 % - Fragmentada % peso/peso máx.10 - [ISO=25] - Fuera de tamaño \pm 10,0 %
	Cortada/fragmentada	-	N/A	N/A	N/A	N/A	1 [NA]	N/A	0	**	
	Molida/en polvo		N/A	N/A	N/A	N/A	[NA]	N/A	0	**	
Anís estrellado	Entero	-	N/A	N/A	N/A	N/A	2		0	25	- Pedúnculos 3 % - Número máximo de frutos por 100 g - 130/100 g
	Cortado/fragmentado		N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	0	**	
	Molida/en polvo	-	N/A	N/A	N/A	N/A	[N/A]	N/A	0	**	

Notas:

* Valores o sin clasificar es el texto actual en el proyecto de norma y es el requisito mínimo absoluto

** Por decidir

2: Excrementos de mamíferos - Si la media del número total de submuestras supera los miligramos por kg indicados

3: Insectos enteros muertos - Si el número total de insectos enteros muertos encontrados en el número total de las submuestras supera el valor especificado en el cuadro

4. 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.

Anexo II

Cuadro 1 - Métodos de análisis para especias derivadas de bayas y frutos secos - Pimienta de Jamaica, baya de enebro y anís estrellado

Nº de serie	Especias	Disposición	Método ^{1,2}	Principios	Tipo
1	Pimienta de Jamaica seca Bayas de enebro seca Anís estrellado seco	Humedad	ISO 939	Destilación	I
		Cenizas totales	ISO 939 e ISO 928	Destilación seguida por la gravimetría	I
		Cenizas insolubles en ácido	ISO 939 e ISO 930	Destilación seguida por la gravimetría	I
		Aceites volátiles	ISO 939 e ISO 6571	Destilación seguida por la gravimetría	I
		Materia extraña	ISO 927	Examen visual seguido por la gravimetría	I
		Materia foránea	ISO 927	Examen visual seguido por la gravimetría	I
		Moho visible	ISO 927	Examen visual seguido por la gravimetría	I
		Excrementos de mamíferos	MPM V-8 Especias, condimentos, sabores y drogas crudas Métodos generales para especias, hierbas y productos botánicos (V 32) https://www.fda.gov/food/laboratory-methods-food/mpm-v-8-spices-condiments-flavors-and-crude-drugs (Se aplican a la forma de presentación entera de las especias)	Examen visual seguido por la gravimetría	I
		Insectos enteros muertos	ISO 927	Examen visual	I
			AOAC 969.44	Método de flotación	IV
		Fragmentos de insectos	ISO 927	Examen visual	I
			AOAC 975.49	Método de flotación	IV
		Daño por insectos	MPM V-8 Especias, condimentos, sabores y drogas crudas Métodos generales para especias, hierbas y productos botánicos (V 32)	Examen visual seguido por la gravimetría o el conteo	I
Daño por moho	MPM V-8 Especias, condimentos, sabores y drogas crudas Métodos generales para especias, hierbas y productos botánicos (V 32) (Se aplican a la forma de presentación entera de las especias)	Flotación	I		

¹. Debe utilizarse la última edición o versión de los métodos aprobados

² Los métodos de análisis se incluirán en el CXS 234-1999 tras la aprobación por el CCMAS y el siguiente texto sustituirá al cuadro

“Para comprobar el cumplimiento con esta norma, se deben utilizar los métodos de análisis y muestreo que figuran en *Métodos recomendados de análisis y muestreo* (CXS 234-1999), que sean pertinentes a las disposiciones de esta norma.”

2	Pimienta de Jamaica (entera, partida/en trozos)	Suciedad (enumere aquí todos los tipos de suciedad- por ejemplo- excrementos de mamíferos)	AOAC 965.40	Flotación	I
	Pimienta de Jamaica (molida/en polvo)	Suciedad ligera (enumere aquí todos los tipos de suciedad- por ejemplo- excrementos de mamíferos)	AOAC 981.21	Flotación	I
3	Baya de enebro, anís estrellado (cortados/fragmentados)	Suciedad ligera (enumere aquí todos los tipos de suciedad- por ejemplo- excrementos de mamíferos)	AOAC 975.49	Flotación	I