



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Tema 4.2 del programa

CX/SCH 19/4/5 Add.1

**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMITÉ DEL CODEX SOBRE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS**

Cuarta reunión

Thiruvananthapuram, India, 21-25 de enero de 2019

**ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL AJO SECO Y DESHIDRATADO
Comentarios en el trámite 3 (respuestas a la carta circular CL 2018/56/OCS-CCSCH)**

Comentarios de Colombia, Estados Unidos de América, Irán, Mauricio, México y USP

Antecedentes

1. En este documento se compilan los comentarios recibidos a través del Sistema de comentarios en línea del Codex (OCS) en respuesta a la carta circular CL 2018/56/OCS-CCSCH publicada en septiembre de 2018. De acuerdo con el OCS, los comentarios se compilan en el siguiente orden: los comentarios generales se muestran primero, seguidos de los comentarios respecto a secciones específicas.

Notas explicativas sobre el apéndice

2. Se adjuntan los comentarios enviados a través del OCS como **Apéndice** y se presentan en formato de tabla.

APÉNDICE

Anteproyecto de Norma para el ajo seco y deshidratado: Comentarios en el trámite 3 (respuestas a la carta circular CL 2018/56/OCS-CCSCH)

COMENTARIOS	MIEMBRO/OBSERVADOR Y JUSTIFICACIÓN
Comentario general	<p>EE. UU.</p> <p>Los Estados Unidos presentan las siguientes observaciones en apoyo de las actividades del Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias. Se anima a que el CCSCCH utilice el método del agrupamiento para realizar las normas porque la práctica de desarrollar normas individuales por producto no cumple ni puede cumplir con las necesidades inmediatas de las partes interesadas. Los Estados Unidos no conocen parte interesada alguna, que esté preocupada de forma inmediata en la calidad y la seguridad de las especias y las hierbas culinarias, que esté dispuesta a esperar entre cuatro y veinte años para obtener una resolución. Por lo tanto, el CCSCCH solo puede ser relevante para las partes interesadas si resuelve sus necesidades de la manera más eficiente posible.</p>
Comentario general	<p>USP</p> <p>Gracias por la oportunidad de revisar y realizar comentarios sobre este anteproyecto de norma. Como organización que está interesada y participa de la creación de normas para ingredientes y productos alimentarios (mediante el compendio del Codex sobre productos químicos alimentarios) y productos herbales (mediante el compendio USP-NF), nos preocupa la falta de información específica sobre la composición o requisitos para este producto, así como para especias, hierbas e ingredientes botánicos similares. La única propiedad química que se proporciona en la parte A del Anexo I que podría considerarse como característica del ajo es el requisito de los compuestos orgánicos volátiles de azufre, sin embargo, la falta de especificidad de este método o requisito no evitaría que el producto se sustituya o adultere por materiales vegetales que también contengan compuestos orgánicos volátiles de azufre. Debido a que el anteproyecto de norma pretende incluir ajo molido o en polvo, el riesgo de adulteración o sustitución del producto aumenta, y la necesidad de un análisis de la composición químico definitivo es incluso más importante, para ayudar a que los organismos normativos protejan el comercio. Sugerimos que el comité considere incorporar requisitos para los compuestos que contengan sulfuro característicos del ajo, lo que incluye la aliina y la gamma-glutamil-(S)-alil-L-cisteína, tal como lo exige la monografía USP41-NF36 (2018) para el ajo en polvo (disponible en la Convención de la Farmacopea de los Estados Unidos, United States Pharmacopeial Convention, Rockville, MD, EE. UU.). La norma pública publicada por la USP incluye métodos de ensayo analíticos validados, así como especificaciones que pueden ser útiles para que el comité garantice la calidad del ajo seco y deshidratado en el comercio internacional. Gracias</p>

	<p>Mauricio Mauricio recibe gratamente este anteproyecto de norma y considera que todas las secciones están claramente descritas.</p>
1. ÁMBITO DE APLICACIÓN	
<p>Esta Norma se aplica al ajo seco y deshidratado en su forma seca o deshidratada como especias o hierbas culinarias definidas en la Sección 2.1 más adelante, ofrecidos para el consumo humano directo, directo o como ingrediente en el procesamiento alimentario-comercial o para su reenvasado en caso industrial de ser necesario alimentos. Esta Norma no se aplica al producto cuando esté destinado para su a un procesamiento industrial industrial diferente al expresado.</p>	<p>Colombia El cambio busca dar claridad y delimitación al ámbito de aplicación, pues al indicar únicamente que es para “el consumo humano”, se podría sobre entender que el alimento puede o no estar empacado o envasado. Así las cosas, se considera que la expresión “o para reenvasado, en caso necesario”, no establece un criterio puntual para determinar la situación específica en la que se encuentra el producto.</p> <p>Así mismo, se considera pertinente ajustar la redacción del último párrafo a fin de dar una mayor claridad para determinar la situación específica en que no es aplicable la norma.</p> <p><i>Categoría : TÉCNICO</i></p>
2. DESCRIPCIÓN	
2.2 Formas de presentación	<p>Mauricio En nuestra opinión, podría revisarse la Sección 2.2 para incluir "copos" porque son muy frecuentes</p>
Entero, ajo separado, intacto, dientes pelados o ajo solo seco	<p>EE. UU. Se solicita al CCSCH evaluar la definición de entero, ya que pertenece al ajo. "Ajo entero" significa normalmente unos cuantos dientes unidos que forman un bulbo, o ajo solo, que es un único diente grande.</p>
Partes partidas/rotas que incluyen varios estilos de corte, o como troceadas, picadas, cortadas en cubos y en porciones.	<p>EE. UU. El término “partido/roto” normalmente no se asocia con las raíces y rizomas porque normalmente se cortan, es decir, se cortan en cubos o en porciones antes de secarse.</p>
Rota/partida o Roto/partido	Colombia
3. COMPOSICIÓN ESENCIAL	
3.1 Composición	<p>EE. UU. Hay prácticas comerciales comunes que especifican un nombre general o específico en función de la mezcla de variedades diferentes del mismo producto. El nombre que se le da a esta mezcla depende las especies que representen el 80 % o más. Por lo tanto, los Estados Unidos recomiendan acordar una denominación general o específica, como se</p>
<p>El producto debe pertenecer a la categoría definida en el párrafo 2.1 y debe cumplir con los requisitos establecidos en el Anexo I y II (propiedades físicas y químicas del ajo seco y deshidratado). Puede usarse el nombre general en caso de que el producto sea una mezcla</p>	

<p>de diversas especies agrupadas con un nombre general para dicho producto. Cuando se utilice un nombre específico, el producto debe contener un mínimo del 80 % de la especie con ese nombre específico.</p> <p><u>3.1.2 Composición para el uso de nombres generales y específicos</u></p> <p><u>Puede usarse el nombre general en caso de que el producto sea una mezcla de diversas especies agrupadas con un nombre general para dicho producto. Cuando se utilice un nombre específico, el producto debe contener un mínimo del 80 % de la especie con ese nombre específico.</u></p>	<p>hace en el comercio, en función de un porcentaje de la composición.</p>
<p>El producto debe pertenecer a la categoría definida en el párrafo 2.1 y debe cumplir los requisitos establecidos en los Anexos I y II (propiedades físicas y químicas del ajo seco y deshidratado). Puede usarse el nombre general en caso de que el producto sea una combinación de las especies diferentes enumeradas en el nombre general de dicho producto. Cuando se utilice un nombre específico, el producto debe contener un mínimo del 80 % de la especie enumerada para ese nombre específico.</p>	<p>Mexico Redacción confusa. No se tiene un listado en la norma sobre especies de ajo.</p>
<p>3.2 FACTORES DE CALIDAD</p>	
<p>3.2.1 Olor, sabor y color</p>	<p>Mauricio La sección 3.2.1 humedad, puede sustituirse por mohosidad</p>
<p>3.2.2 Características químicas y físicas</p>	
<p>El producto genérico debe cumplir con los requisitos especificados en el Anexo I (características químicas) y en el Anexo II (características físicas). Los bulbos secos deben estar libres de insectos vivos y prácticamente libres de insectos muertos, fragmentos de insectos y contaminación por roedores, visibles a simple vista (corregida, en caso de visión defectuosa) Los defectos permitidos no deben afectar el aspecto general del producto en lo que respecta a su calidad, manteniéndose su calidad y presentación en el envase. El ajo seco y deshidratado no debe estar libre de toda forma de adulteración en el producto adulteración económica</p>	<p>EE. UU. En sesiones anteriores del CCSCCH se acordó que la adulteración económica es una preocupación importante en todas las especias secas y hierbas culinarias, y se incluyó una sección en la plantilla estándar para abordar esta preocupación.</p> <p>Los Estados Unidos recomiendan que se inserte la siguiente sección en el anteproyecto de norma para mantener la coherencia con la disposición de la norma y como requisito de calidad.</p>
<p>El producto genérico debe cumplir con los requisitos especificados en el Anexo I (características químicas) y en el Anexo II (características físicas). Los bulbos secos deben estar libres de insectos vivos y prácticamente libres de insectos muertos, fragmentos de insectos y</p>	<p>Irán El producto debe estar libre de materia foránea como arena, piedras, piezas metálicas o cristales, plantas residuales, pelo, etc.</p>

contaminación por roedores, visibles a simple vista (corregida, en caso de visión defectuosa) Los defectos permitidos no deben afectar el aspecto general del producto en lo que respecta a su calidad, manteniéndose su calidad y presentación en el envase. No debe haber ningún tipo de adulteración en el producto -producto.	
El producto genérico debe cumplir los requisitos especificados en el Anexo I (características químicas) y en el Anexo II (características físicas). Los bulbos secos deben estar libres de insectos vivos y prácticamente libres de insectos muertos, fragmentos de insectos y contaminación por roedores, visibles a simple vista (corregida, en caso de visión defectuosa). Los defectos permitidos no deben afectar el aspecto general del producto en lo que respecta a su calidad, manteniéndose su calidad y presentación en el envase. No debe haber ningún tipo de adulteración en el producto.	México “Prácticamente libres” es subjetivo. La parte de infestación ya está contemplada en la tabla B “A. Propiedades físicas del ajo seco y deshidratado”
El producto genérico debe cumplir los requisitos especificados en el Anexo I (características químicas) y en el Anexo II (características físicas). Los bulbos secos deben estar libres de insectos vivos y prácticamente libres de insectos muertos, fragmentos de insectos y <u>libre de</u> contaminación por roedores, visibles a simple vista (corregida, en caso de visión defectuosa). Los defectos permitidos no deben afectar el aspecto general del producto en lo que respecta a su calidad, manteniéndose su calidad y presentación en el envase. No debe haber ningún tipo de adulteración en el producto.	Colombia Se realiza ajuste en el párrafo indicado, con el fin que no se permita la contaminación por roedores. <i>Categoría : SUSTANTIVO</i>
4 ADITIVOS ALIMENTARIOS	
4 ADITIVOS ALIMENTARIOS	EE. UU. No hay unos requisitos ni práctica uniforme sobre el uso de aditivos alimentarios en este producto. Algunos países prohíben su uso, mientras que otros no. El uso de aditivos alimentarios depende en gran medida de su uso funcional y de las preferencias del mercado. A este respecto, los Estados Unidos recomiendan que esta sección sea opcional utilizando parte del texto de la misma sección de la Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas (CODEX STAN 247-2005).
Para facilitar que se retenga el estado en polvo del producto, se pueden usar los agentes antiaglutinantes enumerados en el Cuadro 3 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) <u>para la forma molida/en polvo de este producto.</u>	EE. UU.

<p>Para facilitar que se retenga el estado <u>Los aditivos permitidos en polvo del producto, se pueden usar los agentes antiaglutinantes enumerados en el Cuadro 3 productos cubiertos por esta norma, son aquellos indicados para esta categoría de alimentos en la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS general para los aditivos alimentarios (CODEX STAN 192-1995).</u></p>	<p>Colombia Colombia considera que, de acuerdo a los procedimientos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius, el uso de aditivos debe ceñirse a lo establecido en la CODEX STAN 192-1995, con el fin de no generar incongruencias entre las normas.</p> <p>En la Norma general para los aditivos alimentarios (CODEX STAN 192-1995), se encuentran permitidos aditivos tales como: el acesulfame de potasio (acentuador de sabor), butilhidroxitolueno (antioxidante), polisorbatos (estabilizantes), entre otros, los cuales están autorizados para la categoría “12.2.1 Hierbas aromáticas y especias”.</p>
<p>8. ETIQUETADO</p>	
<p>8 ETIQUETADO</p>	<p>Colombia Existen reglamentos internacionales en los cuales se exige la inocuidad y calidad de los envases y embalajes para esta clase de productos, los cuales deben armonizarse para su libre comercio</p>
<p>- Clase/Grado, según corresponda</p>	<p>Irán El grado para los productos no se ha determinado</p>
<p>9.1 MÉTODOS DE ANÁLISIS</p>	
<p>Destilación</p>	<p>Irán No es correcto. El principio del método es extracción</p>
<p>ANEXO</p>	
<p>A <u>Tabla I. Características Propiedades</u> químicas para el ajo seco y deshidratado</p>	<p>EE. UU.</p>
<p>A. Propiedades químicas del ajo seco y deshidratado</p>	<p>EE. UU. Los valores/límites presentados por los Estados Unidos se han realizado a partir de las prácticas comerciales existentes y las normas/reglamentos nacionales, que se encuentran indicados.</p>
<p>CONTENIDO DE HUMEDAD</p>	
<p>Humedad <u>Contenido de humedad (% máx.) % w/w (máx.)</u></p>	<p>EE. UU.</p>
<p>i) Ajo en polvo</p>	
<p>HH <u>[5] [6,5] [7]</u></p>	<p>EE. UU.</p>
<p>[5] [6,5] [7]</p>	<p>Japón Japón está a favor de los valores del 6,5 o 7 % de humedad, teniendo en cuenta que</p>

	puede superar el 5 % incluso si se procesa adecuadamente.
[5] [6,5]-[7]	México Parámetros permisibles para el ajo deshidratado
[5] [6,5]-[7]6,75	Colombia La normatividad Colombiana a través de la Resolución 4241 de 1991, establece un contenido de humedad del 6,75%, siendo este porcentaje el que se verifica actualmente dentro de las acciones de IVC en la industria.
ii) Otros casos	
Partes de ajo que no sea en polvo Entero	EE. UU.
87 8	EE. UU.
Cenizas totales en base seca :	
[5-5] [6]	EE. UU.
Compuestos de sulfuro orgánicos volátiles :	
Contenido de compuestos de sulfuro orgánicos volátiles en base seca % (m/m), mín. Aceites volátiles ml/100 g Entero	EE. UU.
PROPIEDADES FÍSICAS	
B. Tabla II: Características Propiedades químicas del ajo seco y deshidratado	EE. UU.
B. Propiedades físicas del ajo seco y deshidratado	EE. UU. Deben revisarse los valores de suciedad de roedores, insectos muertos, excrementos, etc. en su totalidad del ajo en polvo y en polvo. Las normas ya establecidas, por ejemplo, para la pimienta negra o el comino, pueden utilizarse como modelos para establecer normas para el ajo. Por supuesto, debemos tener en cuenta que el ajo tiene diferentes propiedades químicas en comparación con el comino y la pimienta negra. Este tema necesita debatirse más a fondo y no podemos pasar la tabla que proponemos en este formato sobre el OCS.

B. Propiedades físicas del ajo seco y deshidratado	Japón Para mantener las condiciones higiénicas adecuadas, Japón está a favor del 0,5 % para "materia extraña", el 0 % para "moho visible" e "insectos muertos, fragmentos de insectos y contaminación por roedores". Además, los requisitos de "materias foránea" e "insectos vivos" deben ser 0, con las unidades especificadas.
Materia extraña	
<u>Entero</u> [0,5-5] <u>Partes</u> [1] <u>Molido/en polvo</u> [1]	EE. UU.
[0,5] {+}	México Parámetros permisibles para el ajo deshidratado
Materia foránea	
{0}-Entero [0,5-5] <u>Partes</u> [0,5] <u>Molido/en polvo</u>	EE. UU.
{0}[0,5]	México Parámetros permisibles para ajo en deshidratado
Moho visible :	
{0}-Entero [1] <u>Partes</u> [1] <u>Molido/en polvo</u> [1]	EE. UU.
{0}[1]	México Parámetros permisibles para el ajo deshidratado
Insectos muertos, fragmentos de insectos y contaminación de roedores	
{0}[0,5]	EE. UU.
{0}[0,5]	México Parámetros permisibles para el ajo deshidratado