



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS

Quinta reunión

Virtual

PROYECTO DE NORMA PARA RAÍCES, RIZOMAS Y BULBOS SECOS: JENGIBRE SECO O DESHIDRATADO (ACTUALIZADO¹)

(Preparado por el Grupo de trabajo por medios electrónicos presidido por Nigeria)

Antecedentes

1. En su cuarta reunión (2019), el Comité del Codex sobre Especias y Hierbas Culinarias (CCSCH) aceptó remitir el anteproyecto de norma propuesto para las raíces, rizomas y bulbos secos: jengibre seco o deshidratado a la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) con miras a su adopción en el trámite 5 en su 42.º período de sesiones.

Mandato

2. El CCSCH, en dicha reunión, aceptó también volver a establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe) presidido por Nigeria, y cuyo idioma de trabajo sería únicamente el inglés, para evaluar los asuntos pendientes, como los niveles propuestos de óxido de calcio y dióxido de azufre, y su uso como agentes blanqueantes, así como el valor de moho visible/contaminación por insectos, teniendo en cuenta los debates y los comentarios recibidos en el trámite 6.

3. Tras el aplazamiento de la quinta reunión del CCSCH, el Presidente del CCSCH junto con las secretarías del CCSCH y del Codex y los presidentes de los GTe, celebraron en junio de 2020 una reunión informal y acordaron algunos puntos de acción para que el Comité continuara con su trabajo. En la reunión informal se acordó ampliar el mandato de los GTe para tener en cuenta los asuntos remitidos por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL)² y el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS)³ al preparar sus documentos de trabajo.

Participación y metodología

4. Los miembros del Codex y los observadores interesados en participar en el GTe enviaron sus solicitudes y se registraron en agosto de 2019. En total, 16 países miembros y dos observadores, que figuran en el Apéndice II, se registraron para participar en el GTe. Dicho GTe trabajó a través de la plataforma en línea del Codex.

5. El CCSCH, en su cuarta reunión, publicó un proyecto inicial el 21 de agosto de 2019 con una visión general de lo que se esperaba del GTe. El segundo proyecto se preparó en función de los comentarios recibidos sobre el primer proyecto, y se publicó el 15 de enero de 2020 para recabar comentarios en otra ronda. Cuatro países miembros (México, Japón, India y Nigeria), así como dos organizaciones observadoras (THIE e IOSTA) presentaron aportaciones a través de la plataforma en línea del Codex.

6. Tras la reprogramación de la quinta reunión del CCSCH debido a la pandemia global de la enfermedad por coronavirus (COVID-19) y la consecuente ampliación de los plazos del GTe, este revisó el proyecto de norma basado en los comentarios recibidos en el trámite 6 en respuesta a la carta circular CL 2019/97/OCS-SCH, y siguió evaluando los asuntos remitidos por el CCFL relacionados con las secciones 8.3, 8.3.1 y 8.5, así como por el CCMAS, relacionados con el Cuadro 4: Métodos de análisis⁴. Cuatro países (Japón, Chile, México y EE. UU.) presentaron aportaciones durante el período.

¹ Este documento actualizado tiene en cuenta los comentarios recibidos en el trámite 6, en respuesta a la carta circular [CL 2019/97/OCS-SCH](#)

² REP19/FL, párrafos 19-22

³ REP19/MAS, párrafos 12-13

Análisis de las respuestas

7. El CCFL había solicitado que se aclarara si debían declararse el “País de origen” y el “País de cosecha” o si solo uno de estos era necesario, y si se declaraban, debía decidirse si el “País de cosecha” era obligatorio u opcional. Asimismo, se había solicitado más información sobre la finalidad de la Sección 8.5: *Marca de Inspección (opcional)*. El GTe acordó que solo el “País de origen” debería declararse de forma obligatoria, en línea con la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985), en la cual el “País de cosecha” no era necesario, por lo que debía suprimirse del proyecto de norma.

8. En relación con la Sección 8.5: *Marca de Inspección (opcional)*, únicamente Chile proporcionó una respuesta, en la que solicitaba una aclaración sobre a qué es lo que se refería la marca de inspección y sugirió que se incluyera una definición para ayudar a evitar la confusión. El Presidente del GTe no pudo proporcionar una orientación “adecuada” sobre el asunto, ya que no se entendía bien a qué se refería exactamente ni la necesidad de incluirla en la norma del Codex. El GTe no pudo resolver el asunto de manera concluyente.

9. Trabajando con la Secretaría del CCSCCH sobre las recomendaciones del CCMAS y las disposiciones pertinentes del Manual de procedimiento, el GTe desarrolló y acordó el *Anexo III (Cuadro 4: Métodos de análisis)*. La unidad “*partículas cada 10 g*” se incluyó en el *Anexo II (Cuadro 3: Requisitos físicos para el jengibre seco o deshidratado)* para “excrementos de mamíferos” y “otros excrementos” para el jengibre molido/en polvo, en vista del comentario del CCMAS sobre el método AOAC 993.27 citado.

10. Respecto al uso de óxido de calcio en el jengibre seco o deshidratado, el GTe mencionó de forma general que la lima se utiliza como coadyuvante con la finalidad de blanquear el jengibre, por lo tanto, puede haber residuos no intencionados e inevitables de calcio (como óxido) en el producto final. Asimismo, se propuso que se incluyera como parámetro la parte “*calcio (como óxido) en base seca por masa, porcentaje máximo*” en el *Cuadro 2: Requisitos químicos*. Sin embargo, un miembro del GTe expresó la opinión de que teniendo en cuenta que los “agentes blanqueantes” eran una clase funcional reconocida en el Codex Alimentarius, cuando el óxido de calcio SIN 529 y los sulfitos SIN 220-539 se utilizaban para el blanqueamiento se utilizaban como aditivos alimentarios y, por lo tanto, el proyecto de norma debería modificarse en consecuencia. El GTe no pudo resolver el asunto de manera concluyente.

11. No se alcanzó el consenso respecto a “*Moho visible/Contaminación/infestación por insectos porcentaje peso/peso (máx.)*” para el jengibre molido. Algunos miembros del GTe expresaron la opinión de que la presencia de hongos visibles se podía evitar en la forma molida/en polvo y propusieron un valor de “0” *porcentaje peso/peso (máx.)*, mientras que otros miembros insistieron en que no era práctico tener el valor cero “0”, ya que la forma molida/en polvo se derivaba del jengibre entero/partido, que podía tener fragmentos de insectos y que, por consiguiente, podían encontrarse en la forma molida. El segundo grupo de miembros propuso que se eliminaran los corchetes [] y que se retuviera el valor de 1,0 *porcentaje peso/peso (máx.)*.

12. Los dos valores se muestran entre corchetes [] y de esa forma se envían al Comité para la deliberación y decisión final.

Recomendación y conclusión

13. Se invita al Comité a que examine el proyecto adjunto como **Apéndice I**, con miras a que siga avanzando en el procedimiento de trámites del Codex.

PROYECTO DE NORMA PARA RAÍCES, RIZOMAS Y BULBOS SECOS: JENGIBRE SECO O DESHIDRATADO

(trámite 7)

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica a los productos de las plantas en su forma seca o deshidratada como especias o hierbas culinarias definidas en la Sección 2.1 a continuación, ofrecidos para el consumo humano directo, como ingrediente en la elaboración de alimentos o para su reenvasado, en caso de ser necesario. Excluye los productos destinados a su procesamiento industrial.

2. DESCRIPCIÓN

2.1 Definición del producto

El jengibre seco o deshidratado es un producto obtenido de las raíces, rizomas y bulbos secos de la planta, conforme se menciona en el Cuadro 1.

Cuadro 1. Nombres comunes y científicos de las plantas utilizadas como jengibre seco o deshidratado

N.º de serie	Nombre común	Nombre científico
1.	Jengibre seco	<i>Zingiber officinale</i> , Roscoe

2.2 Formas de presentación

El jengibre seco o deshidratado puede encontrarse:

- Entero: rizomas individuales o en disposición de ramas de tamaños variados que pueden cortarse en ambos extremos con la forma circular plana intacta
- Partido: partes que constan de varios estilos de corte, corte en cubos o en porciones
- Molido/En polvo

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y DE CALIDAD

3.1 Composición

El jengibre seco o deshidratado tal como se describe en la Sección 2 anterior debe cumplir con los requisitos establecidos en los anexos I y II.

3.2 Factores de calidad

3.2.1 Olor, sabor y color

El producto debe tener el olor, color y sabor característicos, que pueden variar en función de factores o condiciones geoclimáticos y no debe tener ningún olor, color o sabor extraño y especialmente nada de rancidez y moho.

3.2.2 Características químicas y físicas

El producto genérico debe cumplir con los requisitos especificados en el Anexo I (Características químicas, Cuadro 2) y en el Anexo II (Características físicas, Cuadro 3). 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.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solo se permiten los polvos antiaglomerantes enumerados en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) para su uso en el jengibre molidos/en polvo o deshidratado.

5. CONTAMINANTES

5.1 Los productos regulados por esta Norma deberán cumplir con los niveles máximos de la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 93-1995).

5.2 Los productos regulados por esta Norma deberán cumplir con los límites máximos de 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 los artículos 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) en su Anexo III sobre las especias y hierbas culinarias desecadas, así como otros textos pertinentes del Codex.

6.2 Los productos deben cumplir con 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 ser lo más prácticos que sea posible, sin defectos de calidad y deben ser compatibles con una declaración adecuada del contenido para el 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 debe incluir una indicación de su forma de presentación como se describe en la Sección 2.2.

8.2.3 Debe mencionarse en la etiqueta el nombre comercial, variedad o cultivar.

8.3 País de origen

8.3.1 Se debe indicar el país de origen y la región de producción.

8.3.2 Año de cosecha (opcional).

8.4 Identificación comercial

- Tamaño (opcional).

8.5 Marca de inspección (opcional)

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

La información para los envases no destinados a la venta al por menor deberá figurar o bien en el envase o en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador, así como las instrucciones de almacenamiento, deberán aparecer en el envase. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador podrán ser sustituidos por una marca de identificación, a condición de que dicha marca sea claramente identificable en los documentos adjuntos.

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

9.1 Métodos de análisis⁵

Como se describe en el Anexo III, Cuadro 4.

9.2 Plan de muestreo

Para verificar el cumplimiento de esta Norma, se utilizarán los métodos de análisis y muestreo contenidos en los *Métodos recomendados de análisis y muestreo* (CXS 234-1999) pertinentes para las disposiciones de esta Norma.

⁵ Debe utilizarse la última edición o versión del método aprobado

Anexo I

Cuadro 2. Requisitos químicos para el jengibre seco o deshidratado

Producto	Formas de presentación	Propiedades químicas						Notas
		Cenizas totales en base seca, porcentaje peso/peso (máx.)	Cenizas insolubles en ácido (base seca), porcentaje peso/peso (máx.)	Contenido de humedad porcentaje peso/peso (máx.)	Aceites volátiles en base seca ml/100 g (mín.)	Residuos sólidos insolubles en agua caliente (porcentaje) (peso/peso) (mín.)	Calcio (como óxido) en base seca por masa, porcentaje máximo	
Jengibre seco o deshidratado	Entero/ En partes	8,0 (sin blanquear) 12,0 (blanqueado)*	2,0	12,0	1,5	No corresponde	1,1 (sin blanquear) 2,5 (blanqueado)*	No debe detectarse dióxido de azufre.
	Molido/ En polvo	8,0	2,0	12,0	1,0	10		

*El blanqueamiento es opcional

Anexo II

Cuadro 3. Requisitos físicos para el jengibre seco o deshidratado

Producto	Formas de presentación	Propiedades físicas							Notas
		Recuento de insectos enteros muertos cada 100 g (máx.)	Insectos vivos Recuento /100g (máx.)	Excrementos de mamíferos mg/kg (para entero/partido), partículas cada 10 g (para molido/en polvo) (máx.)	Otros excrementos ³ mg/kg (para entero/partido), partículas cada 10 g (para molido/en polvo) (máx.)	Contaminación /infestación por moho visible/insectos porcentaje peso/peso (máx.)	Materia extraña ¹ porcentaje peso/peso (máx.)	Materia foránea ² porcentaje peso/peso (máx.)	
Jengibre seco o deshidratado	Entero	4,0	0	1,0	1,0	3,0*	2,0	0,5	
	Partido	4,0	0	1,0	1,0	3,0*	1,0	0,5	
	Molido/En polvo	0	0	0	0	[1,0] [0]	1,0	0,5	

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

² Cualquier materia o material foráneos detectable o visible objetable no asociado habitualmente con los componentes naturales de la planta de la especie; como palos, piedras, embozado de arpillera, metal, etc.

³ Excrementos de otros animales como reptiles y aves.

* Los defectos combinados para la contaminación por moho visible o insectos no deben exceder el 3,0 %.

Anexo III

Cuadro 4. Métodos de análisis

Parámetro	Método	Principio	Tipo ¹
Humedad	AOAC 986.21	Destilación	I
Cenizas totales en base seca	AOAC 986.21 e ISO 928	Cálculo de destilación y gravimetría	I
Cenizas insolubles en ácido en base seca	AOAC 986.21 e ISO 930	Cálculo de destilación y gravimetría	I
Aceites volátiles en masa seca	AOAC 986.21 e ISO 6571	Cálculo de destilación seguido de volumetría	I
Materia extraña	ISO 927	Examen visual seguido de gravimetría	I
Materia foránea	ISO 927	Examen visual seguido de gravimetría	I
Daños de insectos	Método V-8 Especias, Condimentos, Sabores y Drogas Crudas (Manual de Procedimientos Macroanalíticos, Boletín Técnico de la Administración de Medicamentos y Alimentos de los Estados Unidos de América n.º 5) https://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm105731.htm#v-117	Examen visual	IV
Residuos sólidos insolubles en agua caliente	ADOGA método IV.C.7	Extracción química seguida de gravimetría	I
Insectos/fragmentos de insectos	ISO 927	Examen visual	IV
Excrementos de mamíferos	Manual de Procedimientos Macroanalíticos, Boletín Técnico de la Administración de Medicamentos y Alimentos de los Estados Unidos de América n.º 5 V.39 B (para entero/partido)	Examen visual	IV
	AOAC 993.27 (para molido/en polvo)	Método de detección enzimática	IV
Otros excrementos	Manual de Procedimientos Macroanalíticos, Boletín Técnico de la Administración de Medicamentos y Alimentos de los Estados Unidos de América n.º 5 V.39 B (para entero/partido)	Examen visual	IV
	AOAC 993.27 (para molido/en polvo)	Método de detección enzimática	IV
Moho visible	Método V-8 Especias, Condimentos, Sabores y Drogas Crudas (Manual de Procedimientos Macroanalíticos, Boletín Técnico de la Administración de Medicamentos y Alimentos de los Estados Unidos de América n.º 5) http://www.fda.gov/Food/FoodScienceRes	Examen visual	IV

	earch/LaboratoryMethods/ucm084394.htm#v-32		
Insectos vivos	ISO 927 AOAC 960.51	Examen visual Examen visual	IV IV
Calcio (como óxido) en base seca	ISO 1003, Anexo A	Titulación	II

¹De acuerdo con la definición de "tipos de métodos de análisis" que figura en la Sección II del Manual de procedimiento del Codex.

Apéndice II

LISTA DE PARTICIPANTES

Miembro/Observador	Representantes
Brasil	Andre Bispo Oliveira Inspector de productos fitogenéticos, Ministerio de Alimentación, Agricultura y Ganadería, MAPA andre.oliveira@agricultura.gov.br
Chile	Karen Patricia Baracatt Lobos Coordinadora nacional del Comité CCSCH karen.baracatt@achipia.gob.cl
Congo	Rolande Ingrid Rachel FOUEMINA Secretaría del Codex Agencia Congoleña de la Normallización y la Calidad
Egipto	Ahmed Mohammed ELHELW Especialista sobre normas alimentarias Organización Egipcia sobre Normalización y Calidad (EOS) Ministerio de Comercio e Industria, Egipto helws_a@hotmail.com
Unión Europea (UE)	Marco CASTELINA, marco.castellina@ec.europa.eu ; CCP: sante-codex@ec.europa.eu
Francia	Gilles Morini Ministerio de Economía gilles.morini@dgccrf.finances.gouv.fr Nicolas Cocolo Oficial de laboratorio Nicolas.COCOLO@scl.finances.gouv.fr
India	Dr. Anand Ramasamy Consejo de Especies de la India Correo electrónico: r.anand889@nic.in Ramesh B Natarajan Consejo de Especies de la India Codex-India Secretariado del Codex Normas y Autoridad de Seguridad Alimentaria de la India
Irán	Fakhrisadat Hosseini Secretariado del Codex sadat77@gmail.com Arasteh Alimardani Novin Saffron Company gc@novinsaffron.com
Japón	Mitsuhide Kamikochi (Representante oficial) Director adjunto de la División de Asuntos de la Industria Alimentaria Oficina de Asuntos de la Industria Alimentaria Ministerio de Agricultura, Recursos Forestales y Pesca de Japón mitsuhide_kamikoc690@maff.go.jp Mayumi Tenga Jefe de sección, División de Asuntos de la Industria Alimentaria Oficina de Asuntos de la Industria Alimentaria Ministerio de Agricultura, Recursos Forestales y Pesca de Japón mayumi_tenga130@maff.go.jp ; codex_maff@maff.go.jp
México	Tania Daniela Fosado Soriano codexmex@economia.gob.mx
Nigeria	Chinyere V. Egwuonwu Director, Desarrollo de Normas Organización normalizadora de Nigeria chiokeyegwu@yahoo.com

	<p>Babajide E. Jamodu Organización normalizadora de Nigeria jjamodu@yahoo.com</p> <p>Punto de contacto del Codex (Nigeria) codexsecretariat@son.gov.ng</p>
Perú	<p>Luis Reymundo Servicio Nacional de sanidad Agraria (SENASA/Perú)</p>
Sri Lanka	<p>V S Pasqual vijai_pasqual@yahoo.com; visupa@slsi.lk;</p> <p>Ipsitha Jayasekera ipsitha@slsi.lk; ipsithas7@gmail.com</p> <p>CCP: lankacodex@gmail.com</p>
Turquía	<p>AHMET GÜNGÖR TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI Ministerio de Alimentación, Agricultura y Ganadería</p>
Reino Unido	<p>Dr. Michelle McQuillan, Director RU Director de equipo de composición de normas alimentarias Departamento de Medio Ambiente, Alimentación y Asuntos Rurales Reino Unido michelle.mcquillan@defra.gov.uk</p> <p>Christopher Conder Asesor Sénior en materia de Políticas Departamento de Medio Ambiente, Alimentación y Asuntos Rurales Reino Unido christopher.conder@defra.gov.uk</p> <p>Sophie Gallagher Asesor en materia de Políticas Departamento de Medio Ambiente, Alimentación y Asuntos Rurales Reino Unido sophie.gallagher@defra.gov.uk</p> <p>CCP: Codex@defra.gov.uk;</p>
EE. UU.	<p>Dorian LaFond Coordinador de Normas Internacionales Programa de frutas y verduras Departamento de Agricultura de los Estados Unidos dorian.lafond@usda.gov</p>
Organización internacional de asociaciones de comercio de especias (IOSTA)	<p>Laura Shumow Directora Ejecutiva, Asociación Americana sobre el Comercio de Especias ishumow@astaspice.org</p>
Tés e infusiones herbales Europa (THIE)	<p>Cordelia Kraft M.Sc. Ciencias de la nutrición/Gestión de asuntos científicos Tés e infusiones herbales Europa (THIE), Alemania THIE@wga-hh.de; Tel.: +49 40 236016-21 Fax: +49 40 236016- 10/11</p>