

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



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 7.1 DEL PROGRAMA

CX/SCH 21/5/8 Add.1

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS

Quinta reunión

Virtual, 20-29 de abril de 2021

ANTEPROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA EL CHILE Y PIMENTÓN SECO O DESHIDRATADO

Observaciones en el trámite 3, (Respuestas a la carta circular CL 2021/8/OCS-SCH)

Observaciones de Chile, Cuba, Egipto, Iraq, Japón, Kenya, República de Corea, Tailandia y (República Bolivariana de) Venezuela

OBSERVACIONES GENERALES

TEXTO/OBSERVACIÓN	OBSERVACIONES PRESENTADAS POR
Kenya en general considera aceptable el anteproyecto de norma y por consiguiente apoya el progreso de la norma en el trámite 3 y su adelantado a los Pasos 5/8.	Kenya
Cuba agradece la oportunidad de ofrecer sus comentarios a la carta circular: CL 2021/08/OCS-SCH sobre el Anteproyecto de norma para el chile y pimentón seco y deshidratado, considerando que debemos apoyar lo expresado en el documento.	Cuba
1. ÁMBITO DE APLICACIÓN	
Esta norma se aplica a chile y pimentón en sus formas secas o deshidratadas, tal como se define en la sección 2.4.1 <u>a continuación, para ser ofrecidos como tal para el consumidor el consumo directo</u> , como ingrediente en el procesado de alimentos o para el reacondicionamiento, en caso necesario. Excluye al producto destinado a la transformación industrial.	Tailandia
2.1 Definición del producto	
2.1.1 El chile o/y pimentón seco o deshidratado es el producto obtenido del secado de los frutos/vainas descritos en el cuadro 1, con o sin semillas, sin tallos/pedúnculos y de su transformación adecuada. La República de Corea sugiere que no se incluyan tallos/pedúnculos porque puede ser que degraden la calidad del producto final.	República de Corea
2.1.1 El chile o/y pimentón seco o deshidratado es el producto obtenido del secado de los frutos/vainas de las plantas mencionadas en el Cuadro 1, con o sin semillas, sin tallos/pedúnculos semillas y pedúnculos y procesado de manera adecuada. <u>El chile molido y/o pimentón molido es el producto que se obtiene moliendo el chile entero o el pimentón entero con o sin la placenta, las semillas, el cáliz y el pedúnculo, sin ninguna otra materia añadida.</u>	Tailandia
2.2 Formas de presentación/formas	
2.2.1 El chile y pimentón pueden ser	Tailandia
Molidos/en polvo- <u>Se permiten otras formas de presentación distintamente diferentes de las formas de presentación anteriormente mencionadas, siempre que sean debidamente etiquetadas.</u>	

TEXTO/OBSERVACIÓN	OBSERVACIONES PRESENTADAS POR
El chile molido o/y pimentón molido es el producto que se obtiene moliendo el chile o el pimentón entero secado con o sin la placenta, las semillas, el cáliz y el pedúnculo, sin ninguna otra materia añadida.	
El color del chile molido puede variar desde blanco pálido a rojo oscuro dependiendo de las especies/variedades.	
El color del pimentón molido puede variar desde naranja a rojo dependiendo de las especies/variedades.	
<u>2.2.2</u> El producto molido puede tener cualquier tamaño de partículas, dependiendo del tamaño de las piezas y las formas de presentación molida/en polvo es determinado por acuerdo contractual entre los terceros contratantes el comprador y vendedor.	
Se permiten otras formas de presentación distintamente diferentes de las formas de presentación anteriormente mencionadas, siempre que sean debidamente etiquetadas.	

3 COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

TEXTO/OBSERVACIÓN	OBSERVACIONES PRESENTADAS POR
<p>3.2.1 Olor, sabor y color:</p> <p>El producto tendrá un olor, color y sabor característicos, que pueden variar dependiendo de factores/condiciones/variedades geo-climáticos y debe estar libre de cualquier olor, color o sabor foráneos debidos en particular a la ranciedad y la humedad. <u>El color del chile molido puede variar desde blanco pálido a rojo oscuro según las especies/ variedades. El color del pimentón molido puede variar desde naranja a rojo según las especies/variedades.</u> No debe haber ningún tipo de adulteración en el producto.</p>	Tailandia
<p>3.2.2 Características físicas y químicas</p> <p>En este punto se mencionan parámetros a los requisitos químicos y físicos como: Pungencia que se refiere al picor o ardor producido por productos hortícolas como los pimientos y la cebolla, el contenido de capsaicina y valor del color en los requisitos químicos, que no figuran en nuestra norma y que no son requisitos químicos que sean de relevancia para nuestros productos, en Venezuela tenemos variedades de tamaño grande se les llama "pimentón". A las variedades de tamaño pequeño se les llama: "ají dulce", con diversas subvariedades: "ají rosa" (alargado, ancho y grande), "ají jobito" (pequeño, redondeado, de cáscara gruesa y color amarillo), "margariteño" (con un fuerte aroma y variados colores), "rosita", "llanerón", "pepón" y otros. En ambos casos, tanto el "pimentón" como el "ají dulce" carecen de sabor picante, en cuyo caso se denomina simplemente "ají".</p> <p>En cuanto a los requisitos físicos: Sin observaciones.</p>	(República Bolivariana de) Venezuela
<p>3.2.3 Clasificación (opcional)</p> <p>En relación a la clasificación por clases, es un punto que debe ser aclarado, ya que no hay valores ni métodos de referencia que indique cuándo un chile o pimentón pertenecen a tal o cual clase.</p>	(República Bolivariana de) Venezuela
a) Clase I Clase Extra	Tailandia
b) Clase III	
c) Clase IIII	

TEXTO/OBSERVACIÓN		OBSERVACIONES PRESENTADAS POR
<p>Cuando el chile y pimentón seco o deshidratado se encuentre sin clasificar, las provisiones de las características físicas y químicas aplicables a la clase III-II rigen como los requisitos mínimos.</p>		
<p>3.2.4 Clasificación por el tamaño (Opcional)</p> <p>Chile y pimentón enteros y secados pueden ser clasificados por su tamaño sobre la base de su longitud o de acuerdo a las practicas comerciales existentes. Cuando se clasifica el tamaño, el método utilizado debe indicarse en el envase.</p> <p>La información dada en este párrafo es inútil ya que se ha acordado eliminarlo de la plantilla.</p>		Egipto
<p>3.3 Clasificación de “Defectuosos”</p> <p>Esta sección debe eliminarse de acuerdo con el punto acordado en CCSCH3.</p> <p>Un contenedor/una muestra que no cumpla con uno o más requisitos de calidad aplicables, expuestos en la Sección 3.2 debe ser considerado/a como “defectuoso/a”.</p>		Tailandia
<p>3.3 Clasificación de “Defectuosos”</p> <p>Un contenedor/una muestra que no cumpla con uno o más requisitos de calidad, expuestos en la Sección 3.2 debe ser considerado/a como “defectuoso/a”.</p> <p>La información que se da en este párrafo es inútil ya que se ha acordado eliminarlo de la plantilla.</p>		Egipto
53	<p>3.4 Aceptación de Lotes</p> <p>Esta sección debe ser eliminada de acuerdo con el punto acordado en CCSCH3.</p> <p>Se debe considerar que un lote cumpla con los requisitos de calidad aplicables indicados en la Sección 3.2 cuando el número de “defectuosos”, como los define la sección 3.3, no exceda el número aceptado (c) en el plan de muestreo correspondiente. El contenido de cada envase debe ser uniforme y debe contener únicamente un producto que tenga el mismo origen, variedad, cultivar o nombre comercial, calidad y tamaño.</p>	Tailandia
53	<p>3.4 Aceptación de lotes</p> <p>Se debe considerar que un lote cumpla los requisitos de calidad aplicables indicados en la sección 3.2 cuando el número de “defectuosos”, como los define la sección 3.3, no exceda el número aceptado (c) en el plan de muestreo correspondiente. El contenido de cada envase debe ser uniforme y debe contener únicamente un producto que tenga el mismo origen, variedad, cultivar o nombre comercial, calidad y tamaño.</p> <p>La información que se da en este párrafo es inútil ya que se ha acordado eliminarlo de la plantilla.</p>	Egipto

ADITIVOS ALIMENTARIOS

TEXTO/OBSERVACIÓN		OBSERVACIONES PRESENTADAS POR
<p>Los agentes antiaglomerantes clasificados en el Cuadro 3 de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> (CXS192-1995) talvez no sean <u>no son</u> permitidos para uso <u>únicamente</u> en el chile/pimentón molido/en polvo-</p> <p>No se debe usar ningún aditivo alimentario. Cuando se usa aditivos alimentarios, existe la posibilidad de que sean distribuidas productos anormales en el mercado.</p>		República de Corea

TEXTO/OBSERVACIÓN	OBSERVACIONES PRESENTADAS POR
Los agentes antiaglomerantes clasificados en el Cuadro 3 de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> (CXS192-1995) (<u>CXS 192-1995</u>) pueden ser permitidos para el uso únicamente en el chile/pimentón molido/en polvo.	Tailandia
6 HIGIENE	
6.2 Los productos deben cumplir con cualquier criterio microbiológico establecido de acuerdo con los <i>Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos para relativos a los alimentos</i> (CXG 21-1997).	Tailandia

ETIQUETADO

TEXTO/OBSERVACIÓN	OBSERVACIONES PRESENTADAS POR
8.2 Nombre del producto	
8.2.2 El nombre del producto puede incluir una indicación de la forma de presentación como se ha descrito en la sección 2.2. El nombre del producto incluirá una indicación de la forma de presentación como se ha descrito en la sección 2.2.	Iraq
8.3 País de <u>origen/país de cosecha origen</u>	Tailandia
8.3 País de <u>origen/país de cosecha origen</u>	Egipto
8.3.2 Año de cosecha (opcional) Creemos que es importante que se incluya el año de cosecha, no debe ser opcional	Iraq
8.4 Identificación comercial	
Tamaño (opcional) Muy importante para el procesamiento adicional.	Iraq

CUADRO 2 – PROPIEDADES QUÍMICAS PARA EL CHILE Y PIMENTÓN SECO O DESHIDRATADO

TEXT/OBSERVACIÓN	OBSERVACIONES PRESENTADAS POR
Se considera que la "Humedad, porcentaje peso/peso máximo" para el "Chile" en todas sus formas de presentación, para el pimentón entero clase III y para el pimentón molido clase I, debe ser 11, ya que es concordante con Norma ASTA. Se considera que las "Cenizas totales (base seca), Porcentaje peso/peso máximo", para el pimentón entero clase III, para el pimentón Picado/Partido/Roto y para el pimentón molido clase I, debe ser de 8, ya que la Norma ASTA indica que no debe superar el 8%. Se considera que "Cenizas insolubles en ácido (base seca), porcentaje peso/peso máximo", para el pimentón Picado/Partido/Roto, debe ser de 1,6 y para el pimentón molido clase I, debe ser de 1,3, ya que Norma ASTA indica que no se debe superar el 1%. Para los parámetros Pungencia Unidades Scoville" y Contenido de capsaicina (en mg/kg): Se consulta al comité si será necesario dejar este parámetro para pimentón, debido a que no es un parámetro relevante de calidad para pimentón, y se tendría que hacer análisis extra para este parámetro, lo que constituiría un Obstáculo	Chile

TEXT/OBSERVACIÓN	OBSERVACIONES PRESENTADAS POR
<p>Técnico al Comercio innecesario. El pimentón se comercializa más por sus valores de COLOR ASTA.</p> <p>Si es muy necesario dejar este parámetro se sugiere que quede en <450 para Pungencia y <30 para Contenido de capsaicina para todas las clases y estilos.</p> <p>Se considera que para el Valor del color Unidades de color ASTA (mínimo), para el "Chile" Picado/Partido/Roto y para el "Chile" Molido, debe ser NA, ya que para el "Chile" no es importante el color, es más importante el picor. Si en el "Chile" entero no aplica, ¿porqué va a aplicar una medida de color para el partido o el molido?</p> <p>Se considera que para el Valor del color Unidades de color ASTA (mínimo), para el pimentón Picado/Partido/Roto debe ser de 80 ya que si la clase 3 del pimentón entero tiene un color de 80 ASTA, no tiene por que el partido perder el color. Para el pimentón molido clase I, debe ser 120, ya que no puede tener menos color la clase I que la Clase II.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - Humedad % peso/peso (máx.): Japón apoya el valor máximo de 11%, dado que este valor se aplica a productos extensamente distribuidos y el mayor contenido de humedad aumenta el riesgo del crecimiento de mohos. - Cenizas totales (base seca) % peso/peso (máx.) y cenizas insolubles en ácido (base seca) % peso/peso (máx.): Desde el punto de vista de la higiene alimentaria, apoyamos valores inferiores para cenizas totales y cenizas insolubles en ácido. Además, consideramos que se debe fijar el mismo valor en la misma clase. Apoyamos los siguientes valores: >Cenizas totales para pimentón: 8,5 (Clase III, Entero y Molido), 8,0 (Clase I, Molido y Entero), y 8,0 (Picado/Partido/Roto) >Cenizas insolubles en ácido para pimentón: 1,6 (Picado/Partido/Roto) and 1.3 (Clase I, Molido y Entero) - Pungencia Unidades Scoville y Contenido de Capsaicina (en mg/kg): <ol style="list-style-type: none"> 1. Japón sugiere que se añada una nota de pie para aclarar que se puede usar tanto unidades Scoville como el contenido de capsaicina, ya que ambos son parámetros para sustancias pungentes y en general se utiliza cualquiera de los dos en las prácticas comerciales existentes. 2. Teniendo en cuenta que el pimentón se caracteriza por la ausencia de un sabor pungente, es apropiado un valor inferior. Japón apoya el valor de 450 para la pungencia en unidades Scoville y el valor de 30 para el contenido de capsaicina para todas las categorías de Chile y Pimentón. - Valor de Color Unidades de Color ASTA (min.): >Pimentón: El color es una propiedad importante y su valor debe ser fijado en lo más alto posible. El mismo valor debe ser fijado en la misma clase. Japón propone 80 (Picado/Partido/Roto) y 120 (Clase I, Molido y Entero). >Chiles: Si no se especifica el valor del color para el chile entero, no se lo debe especificar para el chile molido/en polvo tampoco. Japón apoya NA para todas las categorías. 	Japón
<p>Se debe usar el valor inferior para la pungencia en Unidades Scoville para evitar excluir variedades más suaves de chile o pimentón.</p>	Egipto

CUADRO 3 – PROPIEDADES FÍSICAS PARA EL CHILE Y PIMENTÓN SECO O DESHIDRATADO

TEXTO/OBSERVACIÓN	OBSERVACIONES PRESENTADAS POR
<p>Se considera que para el parámetro "Excrementos de mamíferos u otros animales 1 mg/kg (máx.)" para el chile entero, debe ser 1, ya que esta entero por lo que se puede ver la contaminación a simple vista.</p> <p>Se considera que para el parámetro "Excrementos de mamíferos u otros animales 1 mg/kg (máx.)" para el pimentón entero clase III, debe ser 1, ya que esta entero por lo que se puede ver la contaminación a simple vista.</p> <p>Se considera que, para el parámetro "Daño por moho, porcentaje peso/peso máximo" para el para el chile entero, debe ser nada, ya que esta entero por lo que se puede ver la contaminación a simple vista.</p> <p>Se considera que, para el parámetro "Daño por moho, porcentaje peso/peso máximo" para el para el Pimentón entero clase III, debe ser 1, ya que esta entero por lo que se puede ver la contaminación a simple vista.</p> <p>Se considera que, para el parámetro "Daño por moho, porcentaje peso/peso máximo" para el para el Pimentón Picado/Partido/Roto y molido, debe ser "NADA", ya que afecta a la inocuidad del producto. Al colocar "no aplica (NA)" quiere decir que no se mide el parámetro y se debería medir. El producto no debería presentar Moho.</p> <p>Se considera que, para el parámetro "Contaminación/Infestación de insectos porcentaje peso/peso máximo", para el chile entero, debe ser 1, ya que esta entero por lo que se puede ver la contaminación a simple vista.</p> <p>Se considera que, para el parámetro "Contaminación/Infestación de insectos porcentaje peso/peso máximo", para el pimentón entero clase III, debe ser 1, ya que esta entero por lo que se puede ver la contaminación a simple vista.</p> <p>Se considera que, para el parámetro "Materia extraña, porcentaje peso/peso máximo", para el chile entero, debe ser 0,5, ya que esta entero por lo que se puede ver la Materia extraña a simple vista.</p> <p>Se considera que, para el parámetro "Materia extraña, porcentaje peso/peso máximo", para el pimentón entero en todas sus clases, debe ser 0,5, ya que esta entero por lo que se puede ver la Materia extraña a simple vista.</p> <p>Se considera que, para el parámetro "Materia foránea, porcentaje peso/peso máximo", para el chile entero, debe ser 0,5, ya que esta entero por lo que se puede ver la Materia foránea a simple vista.</p> <p>Se considera que, para el parámetro "Materia foránea, porcentaje peso/peso máximo, porcentaje peso/peso máximo", para el pimentón entero en todas sus clases, debe ser 0,5, ya que esta entero por lo que se puede ver la Materia foránea a simple vista.</p> <p>Se considera que, para el parámetro "Residuos de insectos, porcentaje peso/peso máximo" para el para el chile y el Pimentón en todas sus formas de presentación y clases, debe ser 0, ya que afecta a la inocuidad del producto. El producto no debería presentar insectos o sus fragmentos.</p> <p>Se considera que, para el parámetro "Pelos de roedores, porcentaje peso/peso máximo" para el para el chile y el Pimentón en todas sus formas de presentación y clases, debe ser 0, ya que afecta a la inocuidad del producto. El producto no debería presentar pelos de roedor.</p>	Chile
<p>Desde el punto de vista de la higiene alimentaria, es preferible tener valores inferiores para cada parámetro. Apoyamos los siguientes valores.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Excrementos de mamíferos o/y otros mg/kg (máx.) >Chile: 1 (Entero) - Daño por moho % peso/peso (máx.) >Chile: Nulo (Entero) 	Japón

TEXTO/OBSERVACIÓN	OBSERVACIONES PRESENTADAS POR
<ul style="list-style-type: none"> - Contaminación/ Infestación por insectos % peso/peso (máx.): >Chille: 1 (Entero) - Materia extraña % peso/peso (máx.): >Chile: [0][0,5](Entero) >Pimentón: [0][0,5](Clase I, II y III, Entero) - Materia foránea % peso/peso (máx.): >Chile: [0,5] (Entero) >Pimentón: [0,5](Clase I, II y III, Entero) - Suciedad de insectos % peso/peso (máx.) [Fragmentos/25g (máx.)]: >Chile:[0][0,5] (Entero), [NA][0] (Picado/Partido/Roto), [NA][0] (Molido) >Pimentón [0] (Clase I y II, Entero), [0] [0,5] (Clase III, Entero), [NA][0] (Picado/Partido/Roto y Molido) - Suciedad de roedores pelos % peso/peso (máx.) [/25g (máx.)]: >Chile:[0] [0,5] (Entero), [NA][0](Picado/Partido/Roto y Molido) >Pimentón: [0] (Clase I y II, Entero), [0] [0,5] (Clase III, Entero), [NA][0] (Picado/Partido/Roto y Molido) 	
<p>* Chile</p> <p>1. Entero</p> <ul style="list-style-type: none"> - Excrementos de mamíferos o/y otros mg/kg (máx.): [1] - Daño por moho % peso/peso (máx.): [0,5] - Contaminación/ Infestación por insectos % peso/peso (máx.): [1] - Materia extraña % peso/peso (máx.): [0,5] - Materia foránea % peso/peso (máx.): [0,5] - Suciedad de insectos % peso/peso (máx.) [Fragmentos/25g (máx.)]: [0] - Suciedad de roedores pelos % peso/peso (máx.) [/25g máx.): [0] <p>2. Picado/Partido/Roto</p> <ul style="list-style-type: none"> - Excrementos de mamíferos o/y otros mg/kg (máx.): [1] - Daño por moho % peso/peso (máx.): [20] (examinado usando el Método de recuento de mohos de Howard) - Contaminación/ Infestación por insectos % peso/peso (máx.): [1] - Materia extraña % peso/peso (máx.): [0,5] - Materia foránea % peso/peso (máx.): [0,5] - Suciedad de insectos % peso/peso (máx.) [Fragmentos/25g (máx.)]: [0] - Suciedad de roedores pelos % peso/peso (máx.) [/25g máx.): [0] <p>3. Molido</p> <ul style="list-style-type: none"> - Excrementos de mamíferos o/y otros mg/kg (máx.): [1] - Daño por moho % peso/peso (máx.): [20] (examinado usando el Método de recuento de mohos de Howard) - Contaminación/ Infestación por insectos % peso/peso (máx.): [1] - Materia extraña % peso/peso (máx.): [0,5] 	<p>República de Corea</p>

TEXTO/OBSERVACIÓN	OBSERVACIONES PRESENTADAS POR
<ul style="list-style-type: none">- Materia foránea % peso/peso (máx.): [0,5]- Suciedad de insectos % peso/peso (máx.) [Fragmentos/25g (máx.)]: [0]- Suciedad de roedores pelos % peso/peso (máx.) [/25g máx.]: [0]	
Suciedad de insectos % peso/peso (máx.) <ul style="list-style-type: none">- [Fragmentos/10 g (máx.)]	Egipto