

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 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Tema 2 del programa

CX/PFV 14/27/2
Junio de 2014

**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS**

27.^a reunión
Filadelfia, Pensilvania, Estados Unidos de América,
8- 12 de septiembre de 2014

**CUESTIONES REMITIDAS AL O DE INTERÉS PARA EL COMITÉ PLANTEADAS EN LA
COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y EN SUS ÓRGANOS AUXILIARES**

CUESTIONES PARA INFORMACIÓN

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

PROYECTOS Y ANTEPROYECTOS DE NORMAS ADOPTADOS EN EL TRÁMITE 8

1. El 36.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (julio de 2013) adoptó la Norma para las Aceitunas de Mesa (revisada) y las enmiendas consiguientes a las Directrices sobre los líquidos de cobertura para las frutas en conserva (disposiciones para el envase ordinario). La Comisión también aprobó enmiendas a la Norma para el puré de manzana en conserva (métodos de análisis) y a las normas para algunos frutos cítricos en conserva, tomates en conserva y concentrado de tomate elaborado (aditivos alimentarios) (véanse también los párrafos 6-7 y 10).¹

ANTEPROYECTO DE NORMAS ADOPTADOS EN EL TRÁMITE 5

2. El 36.º período de sesiones de la CAC adoptó el anteproyecto de Norma para algunas frutas en conserva (disposiciones generales) y el anexo sobre los mangos y el anteproyecto de Norma para algunas hortalizas congeladas rápidamente (disposiciones generales), en el Trámite 5 y lo adelantó al Trámite 6 para recabar observaciones y examinarlos en la 27.^a reunión del Comité.²

3. Se solicitaron observaciones en el Trámite 6 por medio de la carta circular CL 2013/17-PFV para su consideración por el Comité en los temas 3(a) (frutas en conserva) y 4(a) (hortalizas congeladas rápidamente) del programa.

PROPUESTAS PARA LA ELABORACIÓN DE NUEVAS NORMAS Y TEXTOS AFINES

4. El 36.º período de sesiones de la CAC aprobó el nuevo trabajo sobre la conversión de la Norma regional para los productos a base de ginseng en una norma mundial según lo propuso el Comité.³

5. Se invita al Comité a examinar esta norma en el Tema 5 del programa.

COMITÉ SOBRE MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

CONFIRMACIÓN DE MÉTODOS DE ANÁLISIS Y PLANES DE MUESTREO

Puré de manzana en conserva

6. La 26.^a reunión del Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (octubre de 2012) acordó incluir los métodos de análisis para los sólidos solubles y el llenado mínimo en la Norma para el puré de manzanas en conserva (CODEX STAN 17-1981).⁴

7. La 34.^a reunión del Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (marzo de 2013) confirmó los métodos con correcciones editoriales. El Comité señaló que el método para el llenado mínimo era un método general del Codex que había sido revisado y que el CCPFV utilizaba ampliamente.⁵

¹ REP13/CAC, Apéndice III.

² REP13/CAC, Apéndice IV.

³ REP13/CAC, párr. 118, Apéndice VI.

⁴ REP13/PFV, párrs. 125-128, Apéndice VII.

⁵ REP13/MAS, párr. 34, Apéndice II.

Aceitunas de mesa

8. La 34.^a reunión del CCMAS confirmó todos los métodos con algunas correcciones editoriales. Para la determinación de la sal en la salmuera, se introdujo un método NMKL equivalente. Los métodos generales del Codex para el plomo y el estaño se corrigieron, conforme se habían aprobado. El CCMAS también ratificó el plan de maestro según lo propuesto.⁶

Productos acuosos de coco

9. Se hicieron varias modificaciones editoriales y actualizaciones en los métodos actuales.⁷

COMITÉ SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

CONFIRMACIÓN DE DISPOSICIONES DE ADITIVOS ALIMENTARIOS EN NORMAS PARA FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

10. La 45.^a reunión del Comité sobre Aditivos Alimentarios (marzo de 2013) confirmó las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas para las aceitunas de mesa (revisión de la norma CODEX STAN 66-1981), algunos frutos cítricos en conserva (CODEX 254-2003), tomates en conserva (CODEX STAN 13-1981) y concentrado de tomate elaborado (CODEX STAN 57-1981).⁸

11. El CCFA continúa trabajando en la solicitud de CCPFV relativo al proyecto y proyecto de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma General para los Aditivos Alimentarios en las categorías de alimentos pertinentes a las aceitunas de mesa, frutos cítricos en conserva y los tomates en conserva que no se justifica tecnológicamente en las categorías de alimentos específicos en la NGAA cubiertas por estas normas a través del grupo de trabajo sobre la sincronización. Los aditivos son los siguientes:⁹

- Aceitunas de mesa: adipatos (SIN 355-357, 359), diacetato de sodio (SIN 262(ii)); sulfato de aluminio y amonio (SIN 523) y alginato de propilenglicol (SIN 405) en la categoría de alimentos 04.2.2.3 “Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas, y nueces y semillas”;
- Frutos cítricos: diacetato sódico (SIN 262(ii)) y tartratos (SIN 334, 335(i)(ii), 336(i)(ii), 337) en la categoría de alimentos 04.1.2.4 “Frutas en conserva, enlatadas o en frasco (pasteurizadas)”;
- Tomates en conserva: diacetato de sodio (SIN 262(ii)) y tartratos (SIN 334, 335(i) (ii), 336(i) (ii), 337) en la categoría de alimentos 04.2.2.4 “Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización”.

BEBIDAS AROMATIZADAS A BASE DE AGUA

12. En respuesta a una solicitud del CCPFV en relación a las bebidas aromatizadas a base de agua, la 45.^a reunión del CCFA confirmó que las bebidas a base de agua aromatizadas estaban reguladas por la categoría general 14.1.4 “Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas”. El Comité indicó que las propuestas de incorporación de nuevas disposiciones sobre aditivos alimentarios o revisión de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA debían seguir el Procedimiento para examinar la incorporación y revisión de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la Norma General para los Aditivos Alimentarios, como se expone en el Manual de procedimiento, y que las peticiones de nuevas incorporaciones en la NGAA, acompañadas de información pertinente, podían presentarse en respuesta a la circular adjunta al informe de la reunión del Comité.¹⁰

SINCRONIZACIÓN DE LAS DISPOSICIONES PARA ADITIVOS ALIMENTARIOS EN LAS NORMAS DE PRODUCTOS Y LAS DISPOSICIONES PERTINENTES DE LA NGAA

13. La 45.^a reunión del CCFA convino en utilizar el método revisado del árbol de decisiones para la adaptación de la NGAA y las disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en las normas para productos en la labor futura de sincronización. El árbol de decisiones tenía como objetivo ser exclusivamente para uso interno del CCFA.¹¹

COMITÉ DE ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS

CONFIRMACIÓN DE LAS DISPOSICIONES DE ETIQUETADO

14. La 41.^a reunión del Comité de Etiquetado de los Alimentos (mayo de 2013) confirmó las disposiciones de etiquetado en la Norma para las aceitunas de mesa.¹²

⁶ REP13/MAS, párrs. 35-36, 53, Apéndice II.

⁷ REP13/MAS, párr. 37, Apéndice II.

⁸ REP13/FA, párr. 34, Apéndice III.

⁹ REP13/PFV, párrs. 109-114; REP13/FA, párr. 35; REP14/FA, párr. 44.

¹⁰ REP13/FA, párrs. 10-11.

¹¹ REP13/FA párr. 46.

¹² REP13/FL, párr. 7.

COMITÉ SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

DISPOSICIONES DE HIGIENE PARA LOS ALIMENTOS DE BAJO CONTENIDO DE HUMEDAD

15. El Comité sobre Higiene de los Alimentos continúa trabajando en un Código de prácticas de higiene para alimentos de bajo contenido de humedad que abarcará las prácticas de higiene para una amplia gama de alimentos de bajo tenor de humedad, como los frutos secos, frutas y hortalizas deshidratadas, nueces de árbol, coco desecado, entre otros. El ámbito de aplicación del Código dependerá de una clasificación de los alimentos de bajo contenido de humedad y los peligros microbiológicos asociados realizada por la FAO y la OMS.¹³

COMITÉ SOBRE CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS

REVISIÓN DE LOS NIVELES MÁXIMOS PARA EL PLOMO EN LOS ZUMOS (JUGOS) Y NÉCTARES DE FRUTAS (LISTOS PARA EL CONSUMO), FRUTAS EN CONSERVA Y HORTALIZAS EN CONSERVA EN LA NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS (CODEX STAN 193-1995)

16. La 8.ª reunión del Comité sobre Contaminantes de los Alimentos (abril de 2014) recordó la decisión de la Comisión de aprobar sólo en el Trámite 5 el anteproyecto de NM para los zumos (jugos) y néctares de frutas (listos para el consumo), las frutas en conserva y hortalizas en conserva, en el entendimiento que los países que estaban interesados en los NM propuestos más bajos presentarían datos pertinentes a SIMUVIMA/Alimentos en un plazo de un año, a fin de que la 9.ª reunión del CCCF pudiera reconsiderar esos NM para presentarlos al 38.º período de sesiones de la CAC en 2015 y, en consecuencia, se mantuvieron todos los NM actuales para el plomo en las normas individuales para las frutas en conserva y hortalizas en conserva. A raíz de la decisión de la Comisión, la Secretaría del Codex emitió una carta circular, CL 2013/23-CF, en la que se pedía a los países que presentaran datos nuevos o adicionales sobre la contaminación por plomo en los zumos (jugos) y néctares de frutas, las frutas en conserva y hortalizas en conserva a SIMUVIMA/Alimentos, a más tardar el 31 de julio de 2014.

17. En visto de lo anterior, el CCCF acordó volver a examinar los LM revisados para los zumos (jugos) y néctares de frutas (listos para el consumo), las frutas en conserva y las hortalizas en conserva en su 9.ª reunión con miras a su finalización y adopción final en el 38.º período de sesiones de la CAC.¹⁴

CUESTIONES PARA ACCIÓN

COMITÉ SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

REVOCACIÓN DE NIVELES MÁXIMOS DE ADITIVOS ALIMENTARIOS EN ALGUNAS NORMAS PARA FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

18. La 45.ª reunión del CCFA decidió remitir al 36.º período de sesiones de la CAC para su revocación las disposiciones sobre aditivos alimentarios que contienen aluminio que figuran en un número de normas para las cuales no había ningún comité activo. La Comisión revocó estas disposiciones según la propuesta del CCFA.

19. El CCFA además recomendó al CCPFV que revise las disposiciones para el sulfato de potasio y aluminio (SIN 552) en la Norma para las castañas en conserva y el puré de castañas en conserva (CODEX STAN 145-1985) con miras a su revocación.¹⁵

20. Se invita al Comité a examinar esta recomendación cuando examine las disposiciones para aditivos alimentarios en algunas normas para frutas y hortalizas elaboradas en el Tema 7 del programa.

COMITÉ SOBRE ESPECIAS E HIERBAS AROMÁTICAS

NUEVOS TRABAJOS SOBRE ESPECIAS E HIERBAS CULINARIAS – PIMENTÓN (PAPRIKA)

21. Al examinar el tema de nuevos trabajos sobre especias e hierbas culinarias, la 1.ª reunión del Comité sobre Especias e Hierbas Culinarias (febrero de 2014), debatió una propuesta para una norma del Codex para el pimentón y convino en pedir aclaración a los Comités sobre Frutas y Hortalizas Frescas y Frutas y Hortalizas Elaboradas en sus próximas reuniones si el pimentón forma parte de su plan de trabajo. El Comité acordó mantener la propuesta de nuevo trabajo sobre el pimentón y reconsiderarlo en su próxima reunión a la luz de las aclaraciones proporcionadas por el CCFFV y el CCPFV. Se adjunta el documento de proyecto para facilitar su consulta.¹⁶

22. La 18.ª reunión del Comité sobre Frutas y Hortalizas Frescas (febrero de 2014) consideró esta solicitud y observó que el CCSCH consideraría la propuesta para un trabajo nuevo sobre el pimentón en su 2.ª reunión desde el punto de vista de las recomendaciones del CCFFV y del CCPFV. Las delegaciones señalaron que la paprika no era un producto fresco y por lo tanto, se encontraba fuera del mandato del CCFFV. Además consideraron que el trabajo sobre el pimiento seco estaba dentro de la competencia del CCPFV, mientras el trabajo sobre el pimiento en polvo estaba dentro de la competencia del CCSCH. Asimismo se sugirió que la propuesta para un trabajo nuevo debería aclarar que la norma aplique al pimiento en polvo como un producto industrial.¹⁷

¹³ REP13/FH, párrs. 121-122, REP14/FH, párr. 94.

¹⁴ REP14/CF, párrs. 26-27/

¹⁵ REP13/FA, párrs. 95-96, 101, Apéndice VII; REP13/CAC, Apéndice V.

¹⁶ REP13/SCH, párrs. 58-60.

¹⁷ REP14/FFV, párrs. 15-16.

23. Se invita al Comité a examinar si en el marco de su (i) mandato, (ii) sus prioridades de trabajo, y (iii) el alcance de la propuesta de nuevo trabajo para el pimentón (ver el Anexo), sería posible tomar un nuevo trabajo sobre el pimentón.

24. Se invita al Comité a examinar esta cuestión en seguimiento al resultado del debate en los Temas 9 (normalización de productos secos y deshidratados (desecados)) y 10 (estado de los trabajos sobre la revisión de las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas).

ANEXO
DOCUMENTO DE PROYECTO
PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO NORMA DEL CODEX PARA EL PIMENTÓN [*Capsicum annuum* L.]
(Propuesta formulada por Argentina)

1. Objetivo y ámbito de aplicación de la norma

Este documento propicia la elaboración de una norma mundial para el pimentón, también denominado paprika, [*Capsicum annuum* L.] de la familia *Solanaceae*, que se suministra molido al consumidor tras su elaboración adecuada.

El objetivo de la norma es considerar las características de identidad y calidad del pimentón destinado a consumirse molido en el marco del comercio mundial.

2. Pertinencia y actualidad

En vista de la creciente producción y el comercio mundial de pimentón, se hace necesario establecer normas que regulen la identidad y calidad, en todos sus aspectos, vgr. Valor nutritivo, inocuidad, sanidad, higiene; componentes, contenido de humedad, tamaño de partículas, color extractable, pungencia, cenizas, cuerpos extraños, etc., de esta especia y constituyan una referencia acordada por consenso mundial entre los países que producen, comercializan y que consumen el producto. Además, la elaboración de una norma Codex para pimentón ayudará a proteger la salud de los consumidores y a promover prácticas leales de comercio en consonancia con los acuerdos internacionales en vigor.

Capsicum annuum L. es originario del continente americano específicamente de la zona de México, Bolivia y Perú y en la actualidad se cultiva en los cinco continentes, aunque los principales productores son la India y China, que generan alrededor del 50% del volumen mundial.

Los países demandantes pertenecen principalmente a los continentes americano y europeo, concentrando el 66% de las importaciones mundiales, lideradas por Estados Unidos, Alemania, Malasia, España, Japón, México y Sri Lanka. Como bloque, la UE ocupa el primer lugar como demandante.

En el intercambio internacional de especias, el primer lugar lo ocupa la pimienta, el segundo la mostaza y el tercero el complejo *Capsicum*, donde están incluido el pimentón junto con los ajíes, con una tasa de crecimiento anual del 4%. (Intercambio mundial de – 090420 – Frutos de los géneros *Capsicum* o *Pimenta*, secos, triturados o pulverizados a 2008: 860 millones de dólares/año y una evolución del 4% anual. Fuente <http://www.smartexport.com>).

En Argentina, el pimiento para pimentón se cultiva y elabora en casi su totalidad desde hace más de 70 años región de los Valles Calchaquíes, en el Noroeste del país, valles que se extienden de Norte a Sur por las provincias de Salta, Tucumán y Catamarca. El límite norte de estos espectaculares valles se encuentra cerca de la frontera de Salta con Jujuy en donde enlaza a través del Valle de Lerma con la Quebrada de Humahuaca, siendo un cultivo de gran importancia para las economías regionales y para la economía familiar de pequeños agricultores.

3. Principales cuestiones que deben tratarse

La norma comprenderá aspectos relacionados con la identidad, calidad en todos sus aspectos valor nutritivo, inocuidad, sanidad, higiene; componentes, contenido de humedad, tamaño de partículas, color extractable, pungencia, cenizas, cuerpos extraños, y etiquetado, a fin de proporcionar un producto con las características adecuadas y proteger salud del consumidor. En este sentido la norma se centrará en:

- Establecer los requisitos mínimos para el pimentón, incluidos parámetros de calidad y otras condiciones, independientemente de la categoría
- Definir categorías para clasificar el pimentón de acuerdo con sus características.
- Establecer tolerancias respecto de la calidad.
- Dar las disposiciones que deberán tomarse en cuenta en relación con la uniformidad del producto envasado y de los envases utilizados.
- Dar las disposiciones relativas al etiquetado y marcado del producto de conformidad con la Norma General para el etiquetado de los alimentos preenvasados.
- Dar las disposiciones sobre contaminantes que remitan a la norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos.
- Dar disposiciones de higiene que remitan al Código Internacional Recomendado de Prácticas de higiene – Principios Generales de Higiene de los Alimentos.

4. Evaluación con arreglo a los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos

Criterio general

Protección del consumidor desde el punto de vista de la salud y la prevención de las prácticas fraudulentas. La calidad del producto deberá satisfacer las necesidades del consumidor y los requisitos mínimos en materia de calidad e inocuidad alimentaria. La elaboración de la norma para el pimentón supondría un beneficio para los países en desarrollo, ya que estos son los principales productores, exportadores y también consumidores.

Criterios aplicables a los productos

a) Volumen de producción y consumo en los diferentes países así como volumen y relaciones comerciales entre países

No se conocen con exactitud volúmenes de producción y consumo de los diferentes países, aunque hay suficientes pruebas que indican que el complejo *Capsicum* (pimentón y ajíes) ocupan el tercer lugar en importancia dentro de la producción y el comercio mundial de las especies aromáticas, después de pimienta y la mostaza. Obviamente, estas estimaciones sobre estos puntos serán disponibles a medida que se avance en el proyecto.

No obstante, la información disponible también indica que el comercio mundial de pimentón tiende al alza, pues los hábitos de los consumidores se inclinan siempre más hacia alimentos y sabores naturales, funcionales y saludables, como se puede apreciar en las tablas siguientes:

Tabla 1: Principales países importadores de Frutos de géneros *Capsicum* o *Pimenta*, secos, triturados o pulverizados. (Fuente <http://www.smartexport.com>)

	País Importador	en millones de USD	% Evolución
1°	Estados Unidos de Norteamérica	217	+ 17,6
2°	México	97	+ 67,2
3°	Malasia	81	- 30,1
4°	Alemania	69	+ 12,9
5°	Japón	48	- 10,3

Tabla 2: Principales países exportadores de Frutos de géneros *Capsicum* o *Pimenta*, secos, triturados o pulverizados. (Fuente <http://www.smartexport.com>)

	País Exportador	n millones de USD	% Evolución
1°	China	232	+ 13,5
2°	India	194	+ 11,1
3°	Perú	93	- 2,6

Tabla 3: Rendimientos de los países exportadores de Frutos de géneros *Capsicum* o *Pimenta*, secos, triturados o pulverizados. (Fuente <http://www.smartexport.com>)

	País Exportador	Peso en% de las exportaciones	% Evolución de las exportaciones
1	China	2,3	+ 13,5
2	España	1,9	+ 28,4
3	India	1,4	+ 11,1

En la Argentina el cultivo y la elaboración se localizan principalmente en la privilegiada región de los Valles Calchaquíes, en el Noroeste de la Argentina, valles que se extienden de Norte a Sur por las provincias de Salta Tucumán y Catamarca; el límite norte de estos valles se encuentra cerca de la frontera de Salta con Jujuy en donde entroncan a través del Valle de Lerma con la Quebrada de Humahuaca.

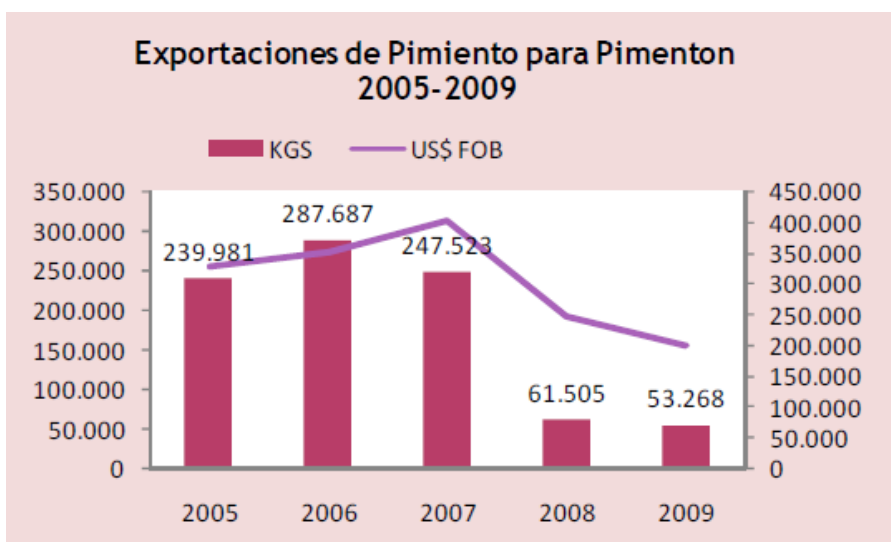
El cultivo y la elaboración de pimentón se realizan en el fondo de los valles, casi exclusivamente en los departamentos de Cachi, Molinos y San Carlos en Salta; Santa María y Belén en Catamarca y Amaicha del Valle en Tucumán; las explotaciones en otras provincias son prácticamente inexistentes. Actualmente hay unos 1.500 productores que en su mayoría opera en pequeñas superficies.

El área de cultivo presenta factores agroecológicos excelentes para la producción de pimentón/paprika, como: diferencia de temperatura diurna/nocturna apropiada para evitar caída de flores, luminosidad y humedad relativa del ambiente que favorecen el secado natural, aroma y sabor dulce característicos y color rojo intenso visual y extraíble, prolongado período libre de heladas, elevada amplitud térmica diaria, bajo número de plagas que permiten productos sanos y saludables, áreas edafológicamente apropiadas bien diferenciadas y de texturas sueltas. El agua utilizada para el riego, proviene de ríos y arroyos de deshielo o del subsuelo o mediante diques y embalses. El pimentón en los valles es un cultivo ancestral: la gente dedicada a la producción tienen años de experiencia en el cultivo que viene transmitida de padres a hijos.

Las exportaciones de pimiento para pimentón y pimentón corresponden a la partida 09.04.2 "Frutos del *Capsicum* secos, triturados o pulverizados" del Nomenclador Común del Mercosur.

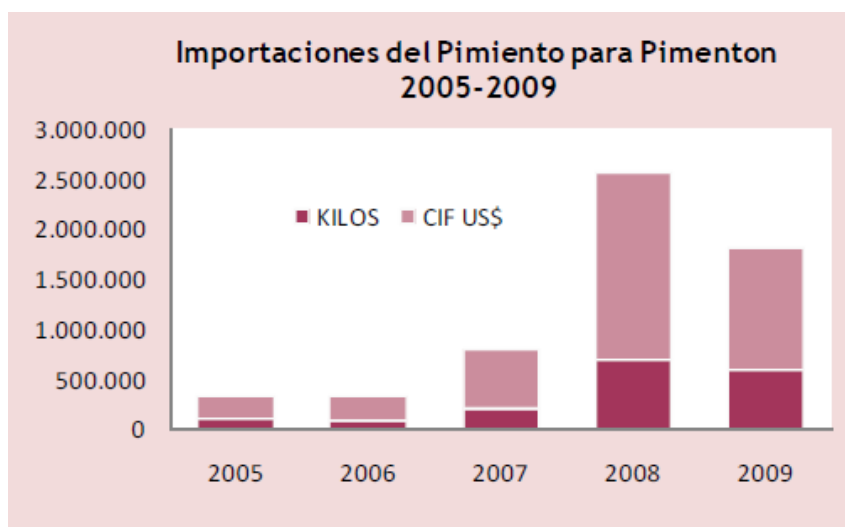
La información sobre las operaciones de exportación del año 2009 de pimiento para pimentón y pimentón indica que se alcanzó un volumen de 53,3 t. por un valor FOB de 198 026 USD.

Los principales destinos del mercado argentino son los países del MERCOSUR: Uruguay concentra el 69% del volumen exportado mientras que Brasil responde con el 14%. Sin embargo, también se exporta pimentón argentino a otros 16 países, entre ellos España, Estados Unidos, Cuba, Francia y México.



Las importaciones durante el periodo 2005-2009 alcanzaron un volumen de 1 089 t. y un valor CIF de 2,9 millones de USD.

Los principales orígenes del pimiento para pimentón y del pimentón son: Chile (48%), China (20%) y España (10%).



b) Diversificación de las legislaciones nacionales y consiguientes impedimentos resultantes o posibles al comercio internacional

No se conocen, actualmente, impedimentos para el comercio mundial del pimentón, aunque aumentan las exigencias de calidad e inocuidad en todos los alimentos. Sin embargo, este trabajo proporcionaría normas específicas reconocidas a fin de potenciar el comercio internacional de este producto cuyo origen es Sudamérica.

El interés mostrado por los países en seminarios y otros eventos para la obtención de productos genuinos y de calidad tanto en aroma, sabor y otras condiciones, y sus beneficios para la nutrición y la salud, apuntan a un vigoroso aumento del consumo y del comercio.

Entre las exigencias de los países importadores está la aplicación de Buenas Prácticas en todos los productos de origen vegetal procedentes de terceros países.

Dado que existe una norma internacional para ajíes picantes (chiles) así como trabajos emprendidos por otras organizaciones [Norma Internacional ISO/FDIS 7540 Párika en polvo (*Capsicum annuum* L.)], se considera necesario y oportuno el establecimiento de una norma del Codex a fin de integrar los criterios en una única norma internacionalmente aceptable.

De esta manera, se reducirán los posibles obstáculos al comercio y se obtendrá un marco jurídico completo que estipule las normas mínimas aceptables para el pimentón a nivel internacional.

c) Mercado internacional o regional potencial

En los mercados internacionales se ha observado un incremento en el comercio a lo largo de los últimos años, tal como se puede apreciar en las Tablas 1, 2 y 3, antes mostradas.

La demanda internacional de pimentón ha aumentado tanto en la demanda de las industrias de alimentos como la de sectores no alimentarios. La oleorresina de pimentón continuará aumentando para una gama amplia de alimentos y de la industria de procesamiento de alimentos, debido a las ventajas de transporte, almacenamiento y mayor durabilidad..

d) Posibilidades de normalización del producto

Las características del pimentón desde el cultivo hasta la cosecha, las características del pimiento para pimentón (su materia prima), las variedades de cultivares, la composición, la calidad y el empaquetado se prestan al establecimiento de parámetros adecuados con miras a la normalización del producto. Ello incluirá la definición del producto de acuerdo a categorías, aroma, sabor, color extractable, humedad, cenizas, extracto etéreo, fibra, tamaño de partículas, materias extrañas, contaminantes, envasado y presentación.

e) Regulación de las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y al comercio en las normas generales existentes o propuestas

No existe una norma general de producto relativa específicamente al pimentón. El nuevo trabajo potenciará la protección al consumidor y facilitará el comercio de pimentón al establecer una norma de calidad internacionalmente acordada y reconocida.

f) Número de productos que necesitarían normas independientes, incluidos productos crudos, semielaborados o elaborados

Una sola norma para el pimentón abarcará todas las variedades comercializadas en el mundo. Tanto los derivados del pimentón como su oleorresina y otros productos de valor agregado del pimentón serán examinados.

g) Trabajos ya iniciados por otras organizaciones internacionales en este campo

Para el pimentón existen normas elaboradas por países y también hay una norma ISO denominada Estándar Internacional ISO/FDIS 7540 Párika en polvo (*Capsicum annuum* L.).

5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

La elaboración de una norma Codex para el pimentón está en consonancia con el objetivo estratégico de promover la máxima aplicación de las normas del Codex por parte de los países en sus legislaciones nacionales, así como facilitar el comercio internacional. Esta propuesta se basa en consideraciones científicas y contribuye a estipular los requisitos mínimos de calidad para el pimentón (*Capsicum annuum* L.) destinado al consumo humano, con el propósito de proteger la salud del consumidor y asegurar prácticas leales en el comercio de alimentos. La propuesta corresponde a la actividad 1.2 (Examinar y elaborar normas y textos afines del Codex sobre calidad de los alimentos) del Plan estratégico 2008-2013.

6. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos del Codex existentes

La propuesta se refiere a una nueva norma internacional y no guarda relación con ningún otro texto del Codex existente sobre este tema, si bien la norma se remitirá a las normas y textos afines pertinentes elaborados por los comités de asuntos generales. No existe, de hecho, ninguna norma comparable para el pimentón elaborada por un órgano mundial.

7. Determinación de la necesidad y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos

Para la elaboración de este documento de proyecto se ha utilizado como referencia la información generada por el grupo de trabajo de investigación que se encarga, a nivel nacional, de la caracterización del pimentón. Por consiguiente, si en el curso de la elaboración de la norma se necesitara alguna otra información, se podría consultar a dicho grupo u otros grupos de expertos.

8. Identificación de la necesidad de contribuciones técnicas a la norma procedentes de organizaciones exteriores a fin de que se puedan programar estas contribuciones

No se prevé la necesidad de aportaciones técnicas de órganos externos sobre el tema.

9. Calendario propuesto

FECHA	AVANCE Y PROCEDIMIENTOS
Julio 2013 a marzo 2104	Preparar borrador de orden de la agenda, junto con las propuestas de trabajo. Las propuestas se prepararán mediante consulta electrónica a los miembros para iniciar el trabajo de la Comisión
Junio/julio 2014	Examen crítico de las nuevas propuestas de trabajo del Comité Ejecutivo. Aprobación de las propuestas de trabajo por la Comisión.
Primer semestre de 2015	Primera reunión del Comité y revisión de los nuevos elementos de trabajo en Trámite 3. Consideración de las prioridades por parte del Comité.
Segundo semestre de 2016	Consideración del borrador de norma en Trámite 5 con la posibilidad de recomendar su adopción en el trámite 8.
CAC 2017	Adopción de la norma en el Trámite 8.

ANTEPROYECTO DE NORMA CODEX PARA PIMENTON (*Capsicum annuum* L)

(Propuesta formulada por Argentina)

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta norma se aplica al polvo molido de distintas variedades y cultivares obtenido de los frutos de *Capsicum annuum* L., de la familia *Solanaceae*, después de su elaboración, acondicionamiento y envasado.

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

2.1 Requisitos mínimos

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, el pimentón debe ser:

- Genuino y de aspecto, sabor y aroma característicos, y estar:
- Sano; deben excluirse los productos afectados por podredumbre, moho o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo.
- Limpio y, prácticamente exento de cualquier materia extraña visible.
- Libre o prácticamente exento de plagas que afecten el aspecto general del producto.
- Libre de aditivos o sustancias extrañas.
- Libre de agregado de productos/subproductos de proceso de extracción del *Capsicum annuum* L.
- Exento de humedad anormal.
- Exento de cualquier aroma y/o sabor extraños.
- Acondicionado / envasado que evite pérdida de características organolépticas.

2.1.1 El pimiento para ser destinado a la elaboración del pimentón, del cual es su materia prima, debe haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo fisiológico, teniendo en cuenta las características de la variedad y la zona en que se producen.

El desarrollo y condición del pimentón deben ser tales que permitan:

- Soportar el transporte y la manipulación, y
- llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.

2.2 Clasificación

El pimentón se clasifica en tres categorías, según se definen a continuación:

2.2.1 Categoría "Extra"

El pimentón de esta categoría debe ser de calidad superior. No deberá tener defectos, salvo defectos muy leves siempre y cuando no afecten las características generales del producto; su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.

2.2.2 Categoría I

El pimentón de esta categoría debe ser de buena calidad. Pueden permitirse, sin embargo, algunos defectos leves, siempre y cuando no afecten la característica general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.

En ningún caso los defectos deberán afectar la genuinidad e inocuidad del producto.

2.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende el pimentón que no puede clasificarse en las categorías anteriores, pero satisface los requisitos mínimos especificados en la Sección 2.1. Pueden permitirse, sin embargo, algunos defectos, siempre y cuando se conserven sus características esenciales en lo que respecta a su, calidad, estado de conservación y presentación:

En ningún caso los defectos deberán afectar la genuinidad e inocuidad del producto.

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIDAD

CLASIFICACIÓN DE LAS DIFERENTES CATEGORIAS DE CALIDAD DEL PIMENTÓN

El pimentón se clasifica en TRES (3) categorías de calidad en base a los siguientes parámetros:

PARAMETROS	CATEGORIAS			OBSERVACIONES
	EXTRA	CAT I	CAT II	
Humedad (% máximo)	12,0	12,0	12,0	A 50.°C y al vacío
Cenizas totales (% máximo)	8	8,5	9	Cenizas a 500-550 C°, sobre sustancia seca
Cenizas insolubles (% máximo)	1,0	1,0	1,0	En HCl al 10%
Extracto etéreo (% máximo)	15	18	20	Sobre sustancia seca
Fibra bruta (% máximo)	23	26	31	Sobre sustancia seca
Color ASTA (mínimo)	120	90	70	Grados ASTA
Materias extrañas (% máximo)	1,0	1,0	1,0	m/m
Partes foráneas (% máximo)	0,1	0,1	0,1	m/m

CLASIFICACIÓN DE LOS GRADOS DE PUNGENCIA DEL PIMENTÓN

Grados por pungencia: El pimentón se clasifica en CUATRO (4) grados por pungencia en base a su contenido de capsaicina (μg capsaicina/gramo de pimentón, base seca).

GRADO DE PUNGENCIA (1):	CAPSAICINA ($\mu\text{g/g}$)	Scoville
Dulce	Menor de 20	Menor de 300
Levemente pungente	Entre 20 y 40	Entre 300 y 600
Pungente	Entre 40 y 67	Entre 600 y 1 400
Muy pungente	Mayor de 67	Mayor a 1 400

(1) La medición de la pungencia puede realizarse en Unidades Scoville siendo QUINCE (15) Unidades Scoville equivalente a UN (1) microgramo de capsaicina por gramo de pimentón.

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

En todas las categorías, el producto envasado debe ser uniforme en tamaño de partícula, con una tolerancia de 5% en más o en menos.

4.1. Tolerancias de calidad

4.1.1 Categoría "Extra"

El 5%, en número de envases o peso, de pimentón que no satisfaga los requisitos de esta categoría, pero satisfaga los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no supere las tolerancias establecidas para esta última.

4.1.2 Categoría I

El 10%, en número o en peso, de pimentón que no satisfaga los requisitos de esta categoría pero satisfaga los de la Categoría II o, excepcionalmente, que no supere las tolerancias establecidas para esta última.

4.1.3 Categoría II

El 10%, en número o en peso, de pimentón que no satisfaga los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, con excepción de los productos afectados por podredumbre o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean aptos para el consumo.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

5.1 Homogeneidad

El contenido de cada envase debe ser homogéneo en cuanto a la forma y estar constituido únicamente por pimentón de la misma categoría de calidad y pungencia. La parte visible del envase debe ser representativa de todo el contenido.

5.2 Envasado

El pimentón debe envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno del producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tintas o pegamentos no tóxicos.

5.2.1 Descripción de los Envases

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados del pimentón. Los envases deben estar exentos de cualquiera materia y olor extraños.

6. MARCADO O ETIQUETADO

6.1 Envases destinados al consumidor

Además de los requisitos de la *Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados* (CODEX STAN 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

6.1.1 Naturaleza del producto

Cada envase debe etiquetarse con el nombre del producto, y podrá etiquetarse con el nombre de la variedad o cultivar.

6.2 Envases no destinados a la venta al detalle

Cada envase debe llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, impresas en forma legible e indeleble y perfectamente visible desde el exterior y en los documentos que acompañan el envío.

6.2.1 Identificación

Nombre y dirección del exportador y/o expedidor.

Código de identificación (facultativo).

6.2.2 Naturaleza del producto

Nombre del producto, y nombre de la variedad o cultivar (esto último facultativo).

6.2.3 Origen del producto

País de origen y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.

6.2.4 Especificaciones comerciales

- Categoría.
- Pungencia.
- Peso neto.

6.2.5 Marca de inspección oficial

Facultativa.

7. CONTAMINANTES

7.1 El producto al que se aplican las disposiciones de la presente Norma deben cumplir con los niveles máximos de la *Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos* (CODEX STAN 193-1995).

7.2 El producto al que se aplican las disposiciones de la presente Norma deben cumplir con los límites máximos de residuos (LMR) establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

8. HIGIENE

8.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la presente Norma se prepara y manipule de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - principios Generales de Higiene de los Alimentos CAC/RCP 1-1969), Código de Prácticas de Higiene para Especies y Hierbas Aromáticas Desecadas (CAC/RCP 42-1995 en Rev.) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

8.2 El producto debe ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos* (CAC/GL 21-1997).