



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

Tercera sesión

Chennai, India, 6 -10 de Febrero de 2017

**OBERVACIONES SOBRE EL ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LA PIMIENTA NEGRA, BLANCA Y VERDE
(PIMIENTA NBV)**

Unión Europea

*Competencia combinada.
Voto de los Estados miembros*

La Unión Europea y sus Estados miembros (UEM) desean agradecer a la India, Indonesia y Camerún por el Anteproyecto de Norma del Codex para la pimienta NBV.

Comentarios específicos:

Párrafo y número de sección	Texto original	Texto modificado propuesto	Razón para el cambio/inclusión
1. Alcance	Esta Norma se aplica a pimienta seca o deshidratada (negra, blanca y verde - abreviada como NBV) a partir de las bayas del <i>Piper nigrum</i> L, de la familia Apiaceae, ofrecida para la producción industrial de alimentos y para el consumo directo, o para reenvasado en caso de ser necesario. Excluye la pimienta NBV destinada a su procesamiento industrial.	Esta Norma se aplica a pimienta seca o deshidratada (negra, blanca y verde - abreviada como NBV) a partir de las bayas del <i>Piper nigrum</i> L, de la familia Apiaceae, ofrecida para la producción industrial de alimentos y destinada para el consumo directo o para alimentación cuando esté destinada a ser mezclada con otros productos para el consumo directo sin procesamiento adicional. Reenvasado en caso de ser necesario. Excluye la pimienta NBV destinada a su procesamiento industrial.	Claridad y conformidad con el diseño normalizado de la UNECE para los productos secos y secos.
3.2.3 Clasificación	La pimienta NBV puede comercializarse en tres clases / grados (destinados al consumo directo / producción industrial de alimentos) de acuerdo con los requisitos físicos y químicos especificados en las tablas 2, 3 y 4. (a) Clase I /Grado I (b) Clase II/Grado II (c) Clase III/Grado III	La pimienta NBV puede comercializarse en tres clases / grados (destinados al consumo directo / producción industrial de alimentos) de acuerdo con los requisitos físicos y químicos especificados en las tablas 2, 3 y 4. (a) Clase Extra †/ Grado Extra † (b) Clase II/Grado II (c) Clase III/Grado III	Conformidad con la clasificación de otros comités del Codex (CCFFV).
3.2.3 Clasificación	*4 Cabezas de alfiler- Bayas no fertilizadas con un diámetro de menos de 2 mm con más angularidad que las bayas normales, tienen una textura suave (colapsan bajo una fuerte presión) y tienen menos olor y sabor que las bayas de pimienta.	*4 *4 Cabezas de alfiler- Bayas no fertilizadas desarrolladas de flores no fertilizadas con un diámetro de menos de 2 mm con más angularidad que las bayas normales, tienen una textura suave (colapsan bajo una fuerte presión) y tienen menos olor y sabor que las bayas de pimienta.	Claridad