

**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 PARA EL CHILE Y PIMENTÓN SECO Y DESHIDRATADO****(Preparado por el Grupo de trabajo por medios electrónicos presidido por la India)****(trámite 3)**

Los miembros y los observadores del Codex interesados en enviar sus comentarios en el trámite 3 sobre este anteproyecto de norma deben hacerlo conforme a las instrucciones que figuran en la carta circular CL 2021/08/OCS-SCH, disponible en el sitio web del Codex/cartas circulares de 2021: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/resources/circular-letters/es>

INTRODUCCIÓN

El Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH), en su tercera reunión (2017), acordó establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe) dirigido por la India y la Argentina, cuyo idioma de trabajo sería el inglés, con el fin de elaborar la norma agrupada "frutos secos y bayas", basándose en el chile y pimentón seco, para su distribución con miras a recabar comentarios en el trámite 3 y su consideración en la cuarta reunión del CCSCH.

El CCSCH, en su cuarta reunión¹, debatió el informe del GTe, que incluye el Anteproyecto de norma. Sin embargo, hubo falta de consenso en relación con los valores de aplicación para gran número de las especificaciones de las propiedades químicas y físicas que deben incluirse en los anexos del Anteproyecto de norma. En vista de ello, el Comité decidió devolver el Anteproyecto de norma para el chile y pimentón seco y deshidratado al trámite 2/3 para su examen ulterior.

MANDATO

El CCSCH, en dicha reunión, acordó asimismo establecer un GTe, presidido por la India y cuyo idioma de trabajo sería únicamente el inglés, para volver a redactar el documento y distribuirlo a fin de recabar comentarios en el trámite 3².

PARTICIPACIÓN Y METODOLOGÍA

Dieciséis países miembros y una organización observadora participaron en el GTe, y se realizaron tres rondas de consultas utilizando la plataforma del GTe. El primer borrador se distribuyó en septiembre de 2019 y tres países miembros proporcionaron comentarios. Se distribuyó un segundo borrador en febrero de 2020 y solo un país miembro proporcionó comentarios. Finalmente, se distribuyó un tercer borrador en septiembre de 2020, respecto al cual seis países miembros proporcionaron comentarios.

RESUMEN DEL DEBATE

Hubo consenso en la mayoría de las secciones del Anteproyecto de norma, sin embargo, se observó cierta diversidad en los comentarios en relación con los valores para los requisitos químicos y físicos proporcionados en los anexos I y II, respectivamente.

En el ámbito de aplicación del Anteproyecto de norma, un país miembro solicitó que se eliminara la frase "Excluye al producto destinado para su procesamiento industrial", sin embargo, se siguió incluyendo la frase a raíz de la decisión adoptada por el CCSCH, en su tercera reunión³.

Se han añadido nuevos parámetros a los requisitos químicos y físicos que figuran en los anexos I y II. Entre ellos, se incluye el contenido de capsaicina en los requisitos químicos, y la suciedad de insectos y roedores en los requisitos físicos. Algunos países miembros solicitaron añadir clases para el chile entero, sin embargo, no se

¹ REP19/SCH, párrafo 54 i)

² REP19/SCH, párrafo 54 ii)

³ REP17/SCH párrafo 12 d).

sugirieron ningunos valores ni métodos de referencia para tal fin, por lo tanto, no se han incluido en el Anteproyecto de norma.

El Anteproyecto de norma se ha preparado en función de los comentarios recibidos en la cuarta reunión del CCSCH y los comentarios recibidos en las tres rondas de consulta, lo cual se adjunta como Apéndice I de este informe.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIÓN

Es necesario que los países miembros sigan debatiendo el Anteproyecto en relación con las propiedades físicas y químicas para alcanzar el consenso.

Se invita a que el CCSCH, en su quinta reunión, considere el Anteproyecto de norma en el trámite 3 adjunto como Apéndice I, con la intención de hacerlo progresar mediante el procedimiento de trámites del Codex.

APÉNDICE I

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL CHILE Y PIMENTÓN SECO Y DESHIDRATADO

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica al chile y pimentón en su forma seca o deshidratada, definidos en la Sección 2.1, ofrecidos para el consumo humano, como ingrediente en la elaboración de alimentos o para su reenvasado en caso de ser necesario. Excluye al producto destinado para su procesamiento industrial.

2. DESCRIPCIÓN

2.1 Definición del producto

2.1.1 El chile o el pimentón seco o deshidratado es el producto obtenido por el secado de los frutos/vainas de las plantas mencionadas en el Cuadro 1, con o sin semillas, [sin] tallos/palos y elaborados de la forma adecuada.

Cuadro.1. Chile y pimentón seco y deshidratado regulados por esta Norma

Nombre común	Nombre científico*
Chile/Pimentón	<i>Capsicum annuum</i> L.,
	<i>Capsicum frutescens</i> L.,
	https://www.itis.gov/servlet/SingleRpt/SingleRpt?search_topic=TSN&search_value=530933 var. <i>pendulum</i> <i>Capsicum baccatum</i> (Sivestre) Eshbaugh, (sinónimo de <i>Capsicum frutescens</i> L.)
	<i>Jacq., Capsicum chinense</i>
	<i>Capsicum pubescens</i> Ruiz y Pav

*Conforme al Índice Internacional de Nombres de las Plantas (IPNI) - www.ipni.org

2.2 Formas de presentación

El chile y el pimentón pueden presentarse:

- Entero.
- Picado/Partido/Roto.
- Molido/En polvo.

El chile o el pimentón molido es el producto obtenido por la molienda del chile o pimentón entero seco, con o sin la placenta, las semillas, el cáliz y el tallo, sin ninguna otra materia añadida.

El color del chile molido puede variar desde blanco pálido hasta rojo intenso en función de la especie/variedad.

El pimentón puede variar desde naranja hasta rojo en función de la especie/variedad.

El producto molido puede adquirir cualquier tamaño de partícula, en función del acuerdo entre las partes negociadoras respectivas.

Se permiten otros estilos que no sean los mencionados anteriormente, siempre y cuando se etiqueten de forma correspondiente.

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 Composición

El chile y pimentón 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 dependiendo de factores, condiciones o variedades geoclimáticos y no debe tener ningún olor, color o sabor extraños

y especialmente nada de rancidez y moho. El producto debe estar libre de cualquier tipo de adulteración.

3.2.2 Características físicas y químicas

El chile y el pimentón seco o deshidratado cumplirán los requisitos que figuran en los anexos I y II. 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.

3.2.3 Clasificación (opcional)

La clasificación del chile y el pimentón es opcional.

De acuerdo con las características químicas y físicas de los anexos I y II, el pimentón puede clasificarse conforme a las siguientes clases:

- a) Clase I
- b) Clase II
- c) Clase III

Cuando el chile/pimentón seco o deshidratado se encuentre sin clasificar, las disposiciones correspondientes a los requisitos físicos y químicos para la Clase III rigen como los requisitos mínimos.

3.2.4 Clasificación (opcional)

El chile y el pimentón entero seco pueden clasificarse por tamaño de acuerdo con las prácticas comerciales existentes. Cuando se clasifica por tamaño, el método debe indicarse en el envase.

3.3 Clasificación de “defectuosos”

Un contenedor /muestra que no cumpla con uno o más de los requisitos de calidad aplicables, según se establecen en la Sección 3.2, se considerará “defectuoso”.

3.4 Aceptación del lote

Se considerará que un lote cumple con los requisitos de calidad aplicables que se muestran en la Sección 3.2, cuando el número de "defectuosos", según se define en la Sección 3.3, no exceda el número de aceptación (c) del plan de muestreo apropiado. El contenido de cada envase debe ser homogéneo y contener únicamente productos del mismo origen, variedad, cultivar o nombre comercial, calidad y tamaño.

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 chile/pimentón molido/en polvo.

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 193-1995).

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 los alimentos con baja contenido de humedad* (CXC 75-2015) en su Anexo III, Especies 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 contenedores 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 2.1.1.

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 enumerarse en la etiqueta el nombre comercial, variedad o cultivar.

8.3 País de cosecha/origen

8.3.1 Se debe indicar el país de origen, mientras que el país de cosecha y la región de producción pueden indicarse.

[8.3.1.1 Si hay más de un país de cosecha se puede indicar en el texto mediante y/o.]

8.3.2 Año de cosecha (optativo).

8.4 Identificación comercial

- Clase/grado, según corresponda
- 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 análisis¹

Como se describe en el Anexo III, Cuadro 4.

9.2 PLAN DE MUESTREO

Por desarrollar.

¹Debe utilizarse la última edición o versión del método aprobado

ANEXO I

Cuadro 2: Propiedades químicas del chile y pimentón seco y deshidratado

Producto	Formas de presentación	Clases	Propiedades químicas					
			Humedad, porcentaje peso/peso máximo	Cenizas totales (base seca), Porcentaje peso/peso máximo	Cenizas insolubles en ácido (base seca), porcentaje peso/peso máximo	[Pungencia Unidades Scoville	Contenido de capsaicina (en mg/kg)	Valor del color Unidades de color ASTA (mínimo)
Chile	Entero	NC	11 [12]	10	1,6	≥900 [≥450]	≥60 [≥30]	NC
	Picado/Partido/Roto	NC	11[12]	10	1,6	≥900 [≥450]	≥60 [≥30]	NC [60]
	Molido	NC	11 [12]	10	1,6	≥900 [≥450]	≥60 [≥30]	NC [60]
Pimentón	Entero	Clase I	11	8	1,3	<900 [<450]	<60 [<30]	120
		Clase II	11	8	1,6	<900 [<450]	<60 [<30]	100
		Clase III	11 [12]	8,5 [10]	1,6	<900 [<450]	<60 [<30]	80
	Picado/Partido/Roto	NC	11	8 [10]	1,6 [3]	<900 [<450]	<60 [<30]	80 [60] [70]
	Molido	Clase I	11 [12]	8 [10]	1,6 [1,3] [3]	<900 [<450]	<60 [<30]	80 [60] [120]
		Clase II	12	8	1,6	<900 [<450]	<60 [<30]	100
Clase III		12	10	1,6	<900 [<450]	<60 [<30]	80	

ANEXO II

Cuadro 3. Propiedades físicas del chile y pimentón seco y deshidratado

Producto	Estilos/Formas	Clases	Propiedades físicas					Residuos de insectos, porcentaje peso/peso máximo [Fragmentos/25 g (máx.)]	Pelos de roedores, porcentaje peso/peso máximo [25 g (máx.)]
			Excrementos de mamíferos u otros animales ¹ mg/kg (máx.)	Daño por moho, porcentaje peso/peso máximo	Contaminación/Infestación de insectos porcentaje peso/peso máximo	Materia extraña ² , porcentaje peso/peso máximo	Materia foránea ³ , porcentaje peso/peso máximo		
Chile	Entero	NC	1 [2,2]	Nada [0,5] [1] [3]	1 [3]	1 [0] [0,5]	1 [0,5]	[0] [0,5] [5]	[0] [0,5] [4]
	Picado/Partido/Roto	NC	NC	NC	NC	NC	NC	[NC] [0][25]	[NC] [0][4]
	Molido	NC	NC	NC	NC	NC	NC	[NC] [0][50]	[NC] [0][6]
Pimentón	Entero	Clase I	1	Nulo	0,5	1 [0] [0,5]	1[0,5]	[0] [0,1]	[0] [0,1]
		Clase II	1	1	1	1 [0] [0,5]	1[0,5]	[0] [0,5]	[0] [0,5]
		Clase III	1 [2,2]	1 [3 ⁴]	1 [3]	1 [0] [0,5]	1[0,5]	[0] [0,5] [10]	[0] [0,5] [8]
	Picado/Partido/Roto	NC	NC	NC	NC	NC	NC	[NC] [0][30]	[NC] [0][8]
	Molido	NC	NC	NC [20 ⁵]	NC	NC	NC	[NC] [0][75]	[NC] [0][11]

¹ Excrementos de otros animales como reptiles y aves.

² Materia vegetal asociada con la planta de la que se origina el producto, pero que no se acepta como parte del producto final.

³ Cualquier materia o material foráneos detectable o visible objetable no asociado habitualmente con los componentes naturales de la planta de la especia; como palos, piedras, embolsado de arpillera, metal, etc.

⁴ Daño por moho combinado con infestación de insectos.

⁵ Esto no significa que el producto pueda tener un 20 % de moho, sino que se pueden observar filamentos de moho en el 20 % de los campos examinados mediante el recuento de moho de Howard.

NC= No corresponde en este momento, pero puede cambiar en el futuro

ANEXO III

Cuadro 4. Método de análisis

Parámetro [Disposición]	Método ¹	Principios	Tipo ²
Humedad	ISO 939	Destilación	I
Cenizas totales (base seca)	ISO 939 ISO 928	Destilación Gravimetría	I I
Cenizas insolubles en ácido (base seca)	ISO 939 ISO 930	Destilación Gravimetría	I I
Pungencia Unidades Scoville	ISO 3513:1995	Cromatografía líquida de alta eficacia	IV
Contenido de capsaicina	[ASTA 21.3]	Cromatografía líquida de alta eficacia	IV
Valor del color	ISO 7541:1989	Espectrofotometría	IV
Excrementos de mamíferos	Manual de Procedimientos Macroanalíticos (MPM) de la Administración de Medicamentos y Alimentos de los Estados Unidos de América V-8 Especias, Condimentos, Sabores y Drogas Crudas. Métodos generales para las especias, hierbas y productos botánicos (V 32)	Examen visual (para entera)	IV
Daño por moho	Manual de Procedimientos Macroanalíticos (MPM) de la Administración de Medicamentos y Alimentos de los Estados Unidos de América V-8 Especias, Condimentos, Sabores y Drogas Crudas. Métodos generales para las especias, hierbas y productos botánicos (V 32)	Examen visual (para entero)	IV
[Recuento de moho de Howard	AOAC 945.94	Examen microscópico]	I
Daños de insectos	Manual de Procedimientos Macroanalíticos (MPM) de la Administración de Medicamentos y Alimentos de los Estados Unidos de América V-8 Especias, Condimentos, Sabores y Drogas Crudas. Métodos generales para las especias, hierbas y productos botánicos (V 32)	Examen visual	IV
Materia extraña ³	ISO 927	Examen visual seguido de gravimetría	I
Materia foránea ⁴	ISO 927	Examen visual seguido de gravimetría	I
Residuos de insectos	Manual de Procedimientos Macroanalíticos (MPM) de la Administración de Medicamentos y Alimentos de los Estados Unidos de América V-8 Especias, Condimentos, Sabores y Drogas Crudas. Métodos generales para las especias, hierbas y productos botánicos (V 32) [Chile molido AOAC 978.22] Pimentón molido (AOAC 977.25B)]	Examen visual	IV
Suciedad de roedores	Manual de Procedimientos Macroanalíticos (MPM) de la Administración de Medicamentos y Alimentos de los Estados Unidos de América V-8 Especias, Condimentos, Sabores y Drogas Crudas.	Examen visual	IV

	Métodos generales para las especias, hierbas y productos botánicos (V 32) [Chile molido AOAC 978.22] Pimentón molido (AOAC 977.25B)]		
--	---	--	--

¹ Debe utilizarse la última edición o versión del método aprobado.

² De acuerdo con la definición de "tipos de métodos de análisis" que figura en la Sección II del Manual de procedimiento del Codex.

³ Materia vegetal asociada con la planta de la que se origina el producto, pero que no se acepta como parte del producto final.

⁴ Cualquier materia o material foráneos detectable o visible objetable no asociado habitualmente con los componentes naturales de la planta de la especia; como palos, piedras, embolsado de arpillera, metal, etc.

APÉNDICE II**LISTA DE PARTICIPANTES**

NÚMERO	NOMBRE DEL MIEMBRO U OBSERVADOR	NOMBRE DEL PARTICIPANTE	CORREO ELECTRÓNICO
1	Perú	Luis Reymundo Meneses	sdioses@senasa.gob.pe , codex@minsa.gob.pe
		Susán Dioses Córdova	sdioses@senasa.gob.pe
		Juan Carlos Huiza Trujillo	codex@minsa.gob.pe
2	Reino Unido	Dr Michelle McQuillan	michelle.mcquillan@defra.gov.uk
		Christopher Conder	Christopher.conder@defra.gov.uk
		Sophie Gallagher	Sophie.gallagher@defra.gov.uk
3	Marruecos	Ms. Amina Hajjab	amelhajjab@gmail.com
		Ms. Khadija HADDAD	arif.khadija14@gmail.com
		Mr Mohamed STITOU	stitoudaaj@gmail.com
		Ms. Bouchra MEASSAOUDI	bouchring@yahoo.fr
4	Egipto	Ahmed Mohammed ELHELW	helws_a@hotmail.com
5	Japón	Mitsuhide Kamikochi, Mr.	mitsuhide_kamikoc690@maff.go.jp , codex_maff@maff.go.jp
		Mayumi Tenga, Ms.	mayumi_tenga130@maff.go.jp
6	Brasil	Andre Bispo Oliveira	andre.oliveira@agricultura.gov.br
7	Sri Lanka	Mrs. Ipsitha Jayasekera	ipsitha@slsi.lk , ipsithas7@gmail.com
8	Estados Unidos de América	Laura Shumow	lshumow@astaspice.org
9	Turquía	AHMET GÜNGÖR	
10	Irán	Fakhrisadat Hosseini	
11	México	Tania Daniela fosado Soriano	
12	Bostwana	Ms. Lephutshe Ada Senwelo	
13	Francia	Gilles Morini	
14	Costa Rica	Melina Flores Rodríguez	mflores@meic.go.cr
15	República de Corea	Ministry of Food and Drug Safety (MFDS)	codexkorea@korea.kr
		Jooyeon Kim	kjy0132@korea.kr
		Yoye Yu	yoye@korea.kr
16	Unión Europea	Mr Marco Castellina	marco.castellina@ec.europa.eu , sante-codex@ec.europa.eu
17	American Spice Trade Association (IOSTA)	Laura Shumow, Executive Director,	lshumow@astaspice.org