



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 9 del programa

CX/SCH 15/02/09-Add.1

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

Segunda reunión

Goa, India, 14 a 18 de septiembre de 2015

PROPUESTAS DE NUEVO TRABAJO

Respuestas a la CL 2013/22-SCH por ARGENTINA

Antecedentes

Este documento CX/SCH 15/02/9-Add.1 recoge una propuesta actualizada de Nuevo trabajo sobre el Chile ¹ que el CCSC1 convino mantener debido a la necesidad de aclarar con el CCFFV y el CCPFV si el Chile estaban incluidos en su programa de trabajo. El CCSC1 también acordó reconsiderar la propuesta en su próxima reunión, habida cuenta de las aclaraciones aportadas por el CCFFV y el CCPFV. La respuesta a esta solicitud se facilita en el documento CX/SCH 15/02/02.

¹ [CX/SCH 14/1/6](#), [REP14/SCH](#), para 60

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

La globalización de la economía, el incremento de las corrientes migratorias y turismo internacional y el crecimiento del comercio mundial de alimentos han incrementado el comercio de especias y aromáticas. El consumo étnico no sólo ha facilitado el comercio internacional de nuevas especias y aromáticas que acompañan platos típicos sino que ha potenciado el comercio de los más conocidos.

Es por ello que, en vistas del aumento de la producción y comercio mundial de pimentón, se hace necesario establecer normas que regulen la identidad y calidad de este producto, su composición esencial, contenido de humedad, tamaño de partículas, color, pungencia, cenizas, cuerpos extraños, etc. de esta especia que constituyan una referencia 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, Malasia, España, Alemania, Japón, Sri Lanka y México.

En Argentina, desde hace más de 70 años, el pimiento para pimentón se cultiva y elabora casi en su totalidad en la región de los Valles Calchaquíes, 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. Es un cultivo de gran importancia para las economías regionales y para la economía familiar llevada adelante por pequeños agricultores.

Dentro de los valles el cultivo y la elaboración de pimentón se realiza 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; casi no existen explotaciones en otras provincias. Actualmente involucra en el país unos 1.500 productores, en su mayoría con pequeñas superficies.

El área de cultivo presenta factores agroecológicos excelentes para la producción de pimentón/paprika, tales 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 extractable, 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.

3.- Principales cuestiones que deben tratarse

La norma comprenderá aspectos relacionados con la identidad, calidad en todos sus aspectos sanidad, higiene; composición, contenido de humedad, tamaño de partículas, color extractable, pungencia, cenizas, cuerpos extraños, y etiquetado, a fin de proporcionar un producto con las características adecuadas que facilite la protección del consumidor y las prácticas leales de comercio. 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.
- Clasificación

Etiquetado y marcado del producto de conformidad con la Norma General para el etiquetado de los alimentos preenvasados.

- Disposiciones sobre contaminantes que remitan a la norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos.
- Disposiciones de higiene que remitan al Código Internacional Recomendado de Prácticas de higiene – Principios Generales de Higiene de los Alimentos.
- Métodos de Análisis y Muestreo.

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 inocuidad de los alimentos, asegurando prácticas equitativas en el comercio de alimentos y teniendo en cuenta las necesidades de los países en desarrollo que se hayan determinado.

La nueva norma propuesta cumplirá este criterio:

- Promoviendo la protección de los consumidores y la prevención de prácticas fraudulentas.
- Proporcionando mayores garantías de la calidad del producto para satisfacer las necesidades del consumidor y los requisitos mínimos de inocuidad de los alimentos.
- Llegando a niveles de normalización basados en las propiedades de diferentes variedades, a fin de satisfacer las necesidades de la industria y los consumidores con exactitud y credibilidad.

Criterios aplicables a los productos

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

No se conocen con exactitud volúmenes de producción y consumo de los diferentes países, aunque hay suficiente evidencia que indica que el complejo *Capsicum* (pimentón y ajíes) ocupa el tercer lugar en importancia dentro de la producción y el comercio mundial de las especies aromáticas, después de pimienta y mostaza.

De la información disponible surge que el comercio mundial de pimentón ha mostrado un aumento sostenido en los últimos años, correlacionado posiblemente con una mayor tendencia al consumo de alimentos naturales y a la mezcla de sabores y saberes gastronómicos.

En el intercambio internacional de especias, el primer lugar lo ocupan las pimentas, seguido por la mostaza y luego el complejo *Capsicum*, donde está incluido el pimentón junto con los ajíes, con una tasa de crecimiento anual del 4%. (Intercambio mundial de – 090420 NCM 2011 y 090421/090422 NCM 2012 – 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 las exportaciones mundiales, el complejo *Capsicum*, ha tenido una tasa de crecimiento promedio anual del 5% entre los años 2009-2013, lo que corresponde a un promedio de 1.121 millones de USD anuales. (Exportaciones mundiales de – 090420 NCM 2011 y 090421/090422 NCM 2012 – Frutos de los géneros *Capsicum* o *Pimentón*, secos, triturados o pulverizados). Fuente: Comtrade.

En cuanto a la evolución del comercio pueden observarse los siguientes datos²:

Tabla 1: Principales países importadores de Frutos de géneros *Capsicum* o *Pimenta*, secos, triturados o pulverizados. En millones de USD (Fuente <http://comtrade.un.org/data/>)

Ranking	País importador	2009	2010	2011	2012	2013	Promedio 2009/2013	Tasa Punta a Punta
1°	Estados Unidos de Norteamérica	202	224	278	305	287	259	42%
2°	Malasia	95	123	136	101	85	108	-10%
3°	España	68	63	95	85	73	77	8%
4°	Alemania	63	65	79	66	71	69	12%
5°	Japón	46	50	60	56	61	55	31%
6°	Sri Lanka	43	44	82	38	49	51	15%
7°	México	63	55	55	27	45	49	-29%
	Total general	915	1.023	1.278	1.151	1.106	1.094	21%

² Comtrade es una base estadística que se compone de los aportes que realiza cada país, y en la actualidad muchos países no han actualizado su información del año 2014, por este motivo se han actualizado los datos hasta el año 2013 que es el último año disponible completo.

Tabla 2: Principales países exportadores de Frutos de géneros *Capsicum* o *Pimenta*, secos, triturados o pulverizados. (Fuente [http:// comtrade.un.org/data/](http://comtrade.un.org/data/))

Ranking	País Exportador	2009	2010	2011	2012	2013	Suma 2009/2013	Promedio 2009/2013	Tasa Punta a Punta
1°	India	250	348	496	532	349	1.976	395	40%
2°	China	213	191	283	264	249	1.200	240	17%
3°	España	105	90	116	130	120	562	112	14%
4°	Perú	103	97	131	111	91	534	107	-12%
5°	Alemania	22	28	39	33	40	161	32	78%
6°	México	15	23	35	22	46	141	28	195%
	Total general	928	973	1.308	1.286	1.114	5.608	1.122	20%

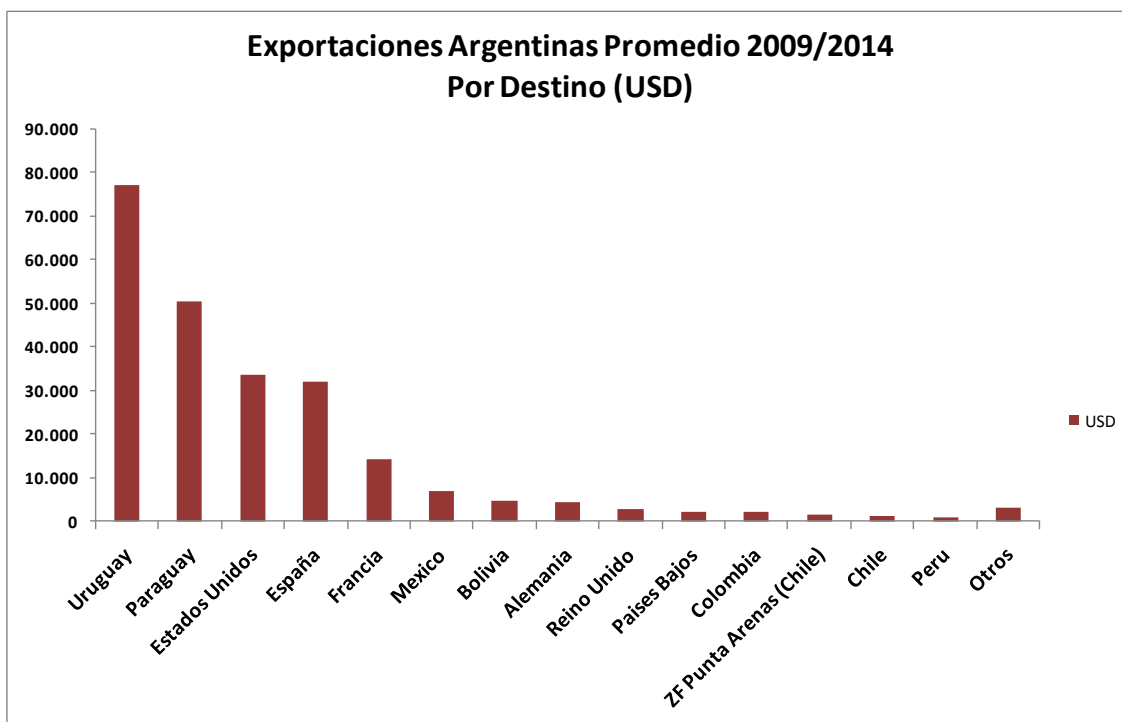
Tabla 3: Rendimientos en millones de USD de los países exportadores de Frutos de géneros *Capsicum* o *Pimentón*, secos, triturados o pulverizados. (Fuente <http://www.smartexport.com>)

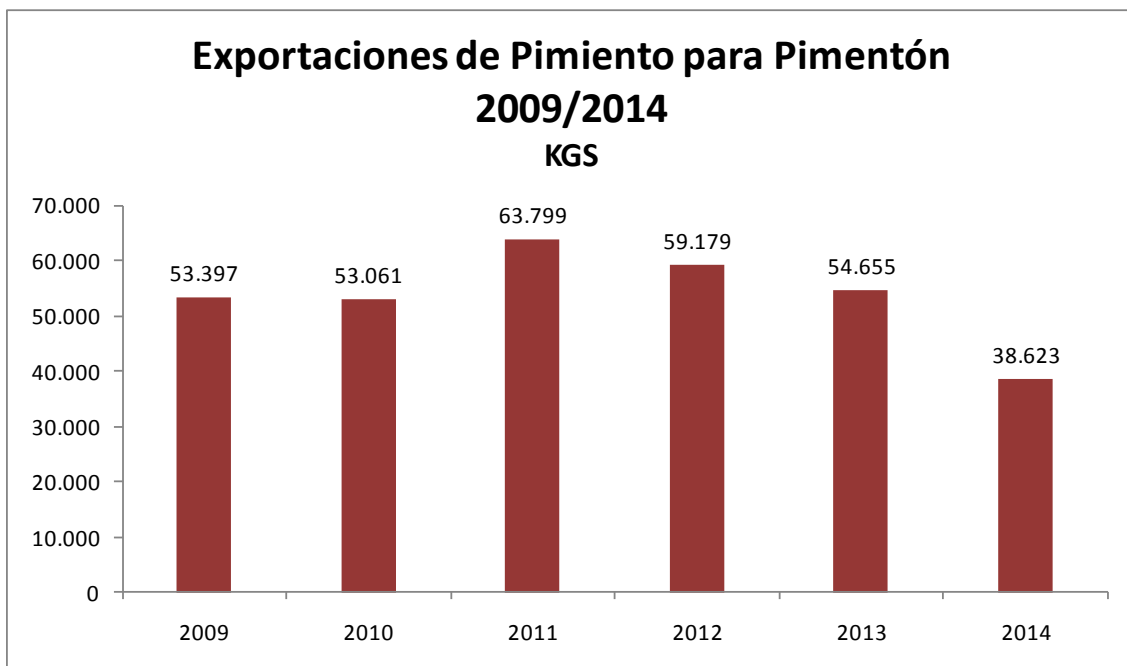
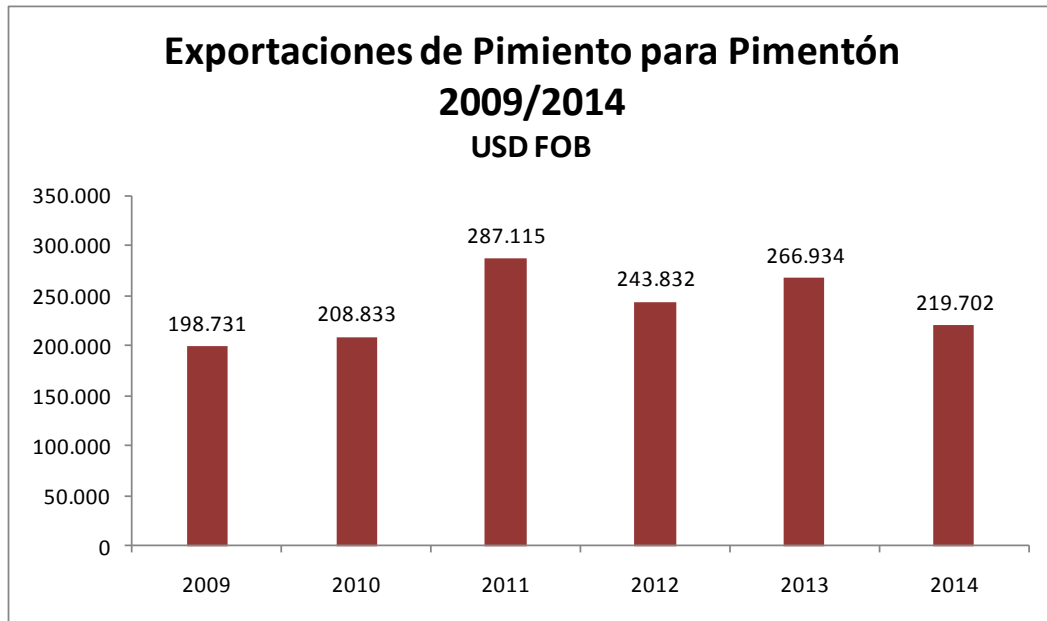
País Exportador	Promedio 09/13	Part. En las export. Totales	Tasa de Crecimiento Anual Promedio	Tasa de Crecimiento Punta a Punta
Total general	1.122	100%	5%	20%
India	395	35%	9%	40%
China	240	21%	4%	17%
España	112	10%	3%	14%

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 2011; y 09.04.21- Secos, sin triturar ni pulverizar, 09.04.22 Triturados o pulverizados del Nomenclador Común del Mercosur 2012.

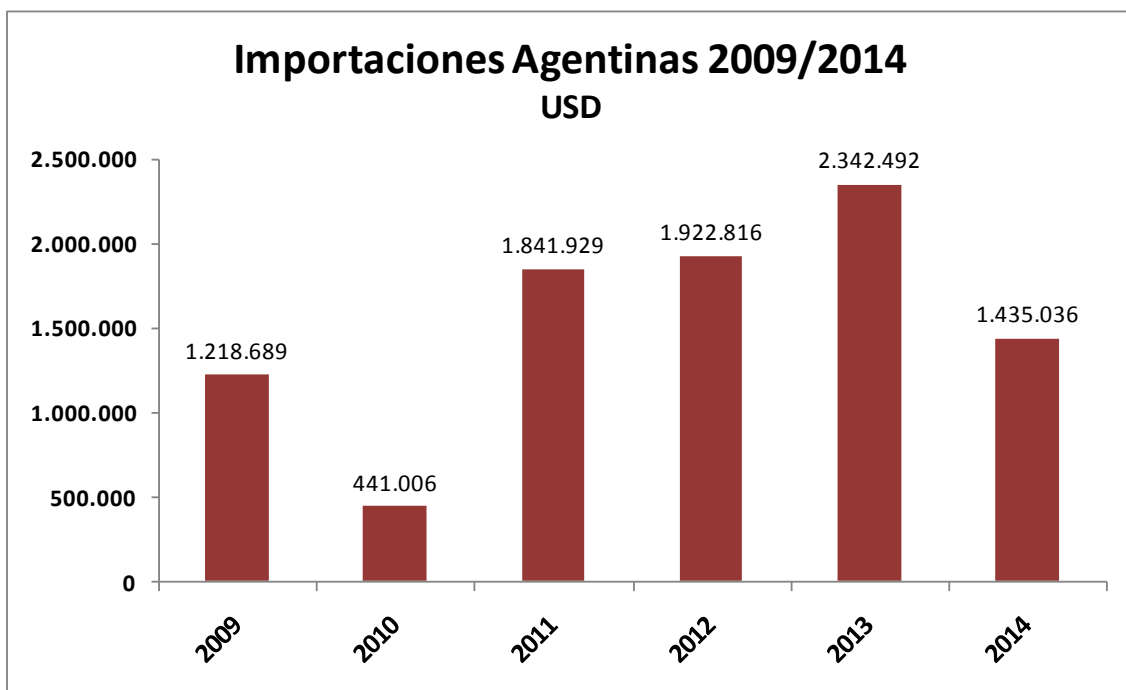
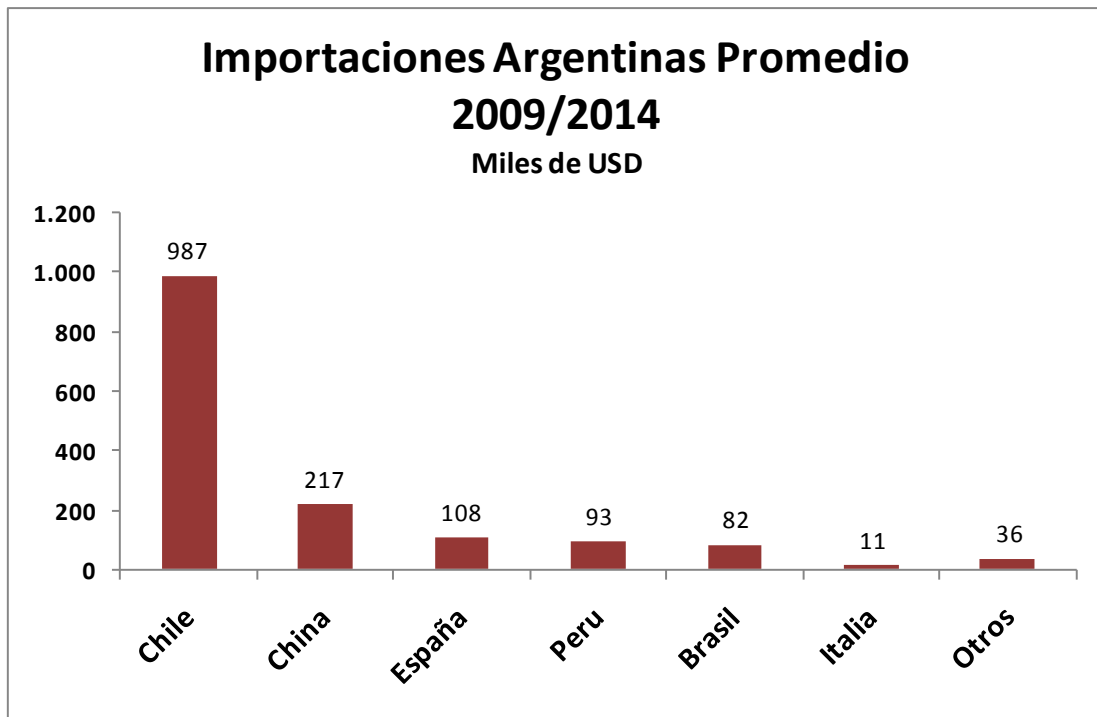
La información sobre las operaciones de exportación de Argentina del año 2014 de pimiento para pimentón y pimentón indica que se alcanzó un volumen de 38.6 tn por un valor FOB de USD 219.702. Fuente INDEC.

Los destinos de mayor relevancia (promedio 2009/2013) para el mercado argentino son países del MERCOSUR: Uruguay concentra el 32% del volumen exportado mientras que Paraguay responde por el 21%. Sin embargo también se exporta pimentón argentino a otros 20 países, entre ellos España, los Estados Unidos, Cuba, Francia y México.





Las importaciones durante el periodo 2009-2014 alcanzaron un volumen de 463 tn y un valor CIF de 1.5 millones de USD. Los principales orígenes del pimiento para pimentón y pimentón son Chile (64%), China (14%) y España (7%).



b) Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional.

No se tiene conocimiento de limitaciones actuales para el comercio del pimentón, aunque son crecientes las exigencias sobre parámetros 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.

La visualización del interés de los países expresada en diversos 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, indican que el consumo y el comercio se incrementarán decididamente.

Dado que existe una norma internacional para ajíes picantes (chiles) así como trabajos emprendidos por otras organizaciones [Estándar Internacional ISO/FDIS 7540 Páprika en polvo (*Capsicum annum* 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 se visualiza creciente, tanto por la demanda de las industrias de alimentos como la de sectores no alimentarios. La oleoresina de pimentón continuará creciente para una gama amplia de alimentos y de la industria de procesado de alimentos, debido a las ventajas de transporte, almacenamiento y vida útil más prolongada.

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 empaçado 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, indicando si se trata de productos crudos, semielaborados o elaborados.

Una sola norma para el pimentón molido abarcará todas las variedades comercializadas en el mundo.

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 Páprika 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 1.2.2 (Examinar y elaborar normas y textos afines del Codex sobre calidad de los alimentos) del Plan estratégico 2014 – 2019.

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 utilizó 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 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
2. ^a (Septiembre 2015)	Consideración del nuevo trabajo por la 2. ^a sesión de CCSCH
Julio 2016	Examen crítico de las nuevas propuestas de trabajo del Comité Ejecutivo. Aprobación de las propuestas de trabajo por la Comisión.
3. ^o CCSCH	Consideración en el Paso 3 por el 3. ^o CCSCH Aprobación en el Paso 3
Julio 2017	Adopción en el Paso 5 por la CAC
4. ^a CCSCH	Consideración en el Paso 6 por la 4. ^a sesión del CCSCH
CAC 2019	Adopción de la norma en el Trámite 8.

Anexo II

ANTEPROYECTO DE NORMA CODEX PARA PIMENTON (*Capsicum annum* L)**1 AMBITO DE APLICACION**

Esta norma se aplica a los frutos secos de distintas variedades y cultivares obtenidos de la especie vegetal *Capsicum annum* L. de la familia Solanaceae, ofrecidos para la producción industrial de alimentos y para el consumo directo, incluyendo los servicios de comidas o reenvasado en caso necesario. No se aplica a los chiles y pimientos molidos.

2 DESCRIPCION**2.1 DEFINICION DEL PRODUCTO**

El pimentón molido es el producto:

- a) **obtenido moliendo los frutos secos maduros de las diferentes variedades de *Capsicum annum* L. de la familia Solanaceae que haya alcanzado un desarrollo adecuado para su elaboración.**
- b) **Elaborado de manera adecuada, habiendo sido objeto de operaciones tales como:**
 - **Lavado**
 - **Limpieza**
 - **Selección**
 - **Secado**
 - **Triturado**
 - **Molienda**
 - **Enfriamiento**
 - **Clasificación**
 - **Empacado**
- c) **El pimentón molido se prepara a partir del pericarpio y las semillas de los frutos del pimentón. Puede contener una cantidad variable de otras partes de los frutos, como el cáliz, la placenta y el tallo.**

2.2 ESTILOS

El pimentón se ofrece en polvo.

2.3 TIPOS DE VARIEDADES

Cualquier variedad cultivada comercialmente (cultivar) de *Capsicum annum* L. apta para su elaboración.

3 FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD**3.1 COMPOSICIÓN**

El producto tal como se define en la sección 2.

3.2 FACTORES DE CALIDAD**3.2.1. Infestación:**

El pimentón molido deberá estar libre de insectos vivos y prácticamente libre de insectos muertos, fragmentos de insectos, contaminación de roedores y mohos visibles a simple vista.

3.2.2. Olor, sabor y color:

El pimentón molido puede tener pungencia o estar libre de pungencia; su olor será agradablemente aromático.

Deberá estar libre de gustos y olores desagradables, en particular si son húmedos o rancios, y de cualquier gusto y olor extraño.

El color del pimentón molido varía según su calidad, de rojo intenso brillante, pasando por el amarillento y marrón rojizo al rojo amarronado pálido.

3.2.3. Clasificación

De acuerdo a las Características Organolépticas (cuadro 1), el color (color extraíble expresado en unidades de colores ASTA) y el grado de pungencia, el pimentón molido se clasifica en las siguientes categorías:

Extra

Categoría I

Categoría II

3.2.4 Características organolépticas:

Cuadro 1 – Características organolépticas y requisitos para el pimentón molido

Características	Extra	Categoría I	Categoría II	Métodos de análisis
Humedad (% máximo)	12	12	12	A 50° C y al vacío
Cenizas totales (% máximo)	8	9	10	ISO 928 Cenizas a 500-550 ° c, sobre sustancia seca
Cenizas insolubles (% máximo)	0,7	1	2	En HCl al 10% ISO 930
Extracto etéreo (% máximo)	18	19	20	Sobre sustancia seca ISO 1108
Fibra bruta (% máximo)	23	26	31	Sobre sustancia seca
Color ASTA (mínimo)	120	90	70	ISO 7541 Método ASTA
Materias extrañas (% máximo)	1	1	1	m/m
Partes foraneas (% máximo)	0,1	0,1	0,1	m/m
Contenido de capsaicina / Valor Scoville	30 450	30 450	30 450	ASTA 21.3

3.2.5 Pungencia

El pimentón molido se clasifica en cuatro grados según se especifica en el cuadro 2:

Cuadro 2- Clasificación del grado de pungencia

Grados de pungencia (1)	Contenido de capsaicina, µg/g (valores máximos)	Valor Scoville (µg/g x 15)
Dulce	< 30	< 450
Levemente pungente	Entre 30 y 50	Entre 450 y 750
pungente	Entre 50 y 80	Entre 750 y 1200
Muy pungente	> 80	> 1200

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

3.3 CLASIFICACIÓN DE "DEFECTUOSOS"

Las muestras de lotes que no cumplan uno o varios de los requisitos de calidad aplicables, definidos en la sección 3.2 (excepto los que se basan en el valor promedio de la muestra), se considerarán "defectuosos".

3.4 ACEPTACIÓN DE LOS LOTES

Se considera que un lote cumple con los requisitos pertinentes de calidad especificados en la Sección 3.2 cuando el número de "defectuosos", tal como se define en la sección 3.3, no supera el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo, como se describe en la Sección 11. Para los factores evaluados en un promedio de la muestra, se considera aceptable el lote, si la media cumple con la tolerancia especificada, y ninguna muestra individual está excesivamente fuera de tolerancia.

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

Ningún aditivo ni saborizante alimentario está permitido en los productos cubiertos por esta norma.

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 (CODEX STAN 193-1995).

5.2 Los productos regulados por esta Norma deberán cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas y/o medicamentos veterinarios establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

6 HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

- 6.1** Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas del Código internacional recomendado de prácticas-Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969), el Código de Prácticas de Higiene para las Especies y Hierbas Aromáticas Desecadas (CAC/RCP 42-1995) y otros textos del Codex pertinentes.
- 6.2** Los productos deben cumplir con los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos para los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

7 PESOS Y MEDIDAS

Los contenedores deberán ser lo más prácticos posibles, sin defectos de calidad y deberán ser compatibles con una declaración adecuada del contenido.

8 MARCADO O ETIQUETADO

- 8.1** Los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma deberán etiquetarse de conformidad con la Codex-Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985). Además, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

8.2 NOMBRE DE DEL PRODUCTO

- 8.2.1 El nombre del producto deberá ser "Pimentón molido".
- 8.2.2 La naturaleza del producto podrá incluir una indicación del estilo según se describe en la sección 2.2.
- 8.2.3 Identificación comercial
- Grado
 - Tamaño
 - Variedad
 - Peso neto
- 8.2.4 Marca de inspección (opcional)

8.3 ETIQUETADO DE CONTENEDORES NO MINORISTAS

La información de los contenedores no minoristas deberá figurar o bien en el contenedor 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 sí aparecer en el contenedor. 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 ENVASADO Y ALMACENAMIENTO

Los materiales utilizados dentro de los envases deberán ser nuevos, limpios y de una calidad tal que eviten causar cualquier alteración externa o interna al producto. Deben proteger la calidad e inocuidad del producto durante el transporte y almacenamiento. Para evitar la condensación, se deberá utilizar un contenedor que sea permeable al aire para el envasado y almacenamiento de material a granel. Los materiales a granel deben almacenarse en un cuarto limpio y seco, ventilado, libre de infestación y sin exposición a la luz solar directa.

10 MÉTODOS DE MUESTREO Y ANÁLISIS

Cuadro 3

Disposición	Método	Principio	Tipo
Contenido de humedad, % (m/m) máx.	Métodos oficiales de la AOAC 986.21 /ISO 939:1980	Destilación	I.
Cenizas totales, fracción de masa % (base seca), máx.	Métodos oficiales de la AOAC 941.12/ISO 928:1997	Gravimetría	I.
Aceites volátiles, ml/100 g, % (base seca), mín.	Métodos oficiales de la AOAC 962.17/ISO 6571:2008	Destilación	I.
Extracto de éter no volátil, fracción de masa % (base seca), mín.	ISO 1108 Métodos oficiales de la AOAC 940.29	Extracción Soxhlet	I.
Cenizas insolubles en ácido, fracción de masa % (base seca), máx.	Métodos oficiales de la AOAC 941.12/ISO 930:1997	Gravimetría	I.
Índice de fibra cruda e insoluble, % (m/m) en base seca, máx.	Métodos oficiales de la AOAC 920.169/ISO 5498	Gravimetría	I.
Colorantes naturales, unidades de colores ASTA (valores mínimos)	ISO 7541		
Determinación por Scoville	ISO 3513:77		
Contenido de capsaicina	ASTA 21.3		
Materias foráneas	ISO 927:2009	Examen visual	IV
Materia extraña, % (m/m) máx.	ISO 927:2009	Examen visual	IV.

PLAN DE MUESTREO

El nivel apropiado de inspección se selecciona de la siguiente manera:

Nivel de Inspección I - Muestreo normal

Nivel de inspección II - Disputas (tamaño de la muestra a los fines del árbitro Codex), la aplicación o necesidad de una mejor estimación del lote.

Plan de Muestreo 1 (Nivel de inspección I, NCA = 6,5) PESO NETO ES IGUAL O INFERIOR A 1 KG (2,2 LIBRAS)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de Aceptación (c)
4.800 o menos	6	1
4.801 - 24.000	13	2
24.001 - 48.000	21	3
48.001 - 84.000	29	4
84.001 - 144.000	38	5
144.001 - 240.000	48	6
Más que 240.000	60	7
PESO NETO ES MAYOR A 1 KG (2,2 LIBRAS) PERO NO MAYOR A 4,5 KG (10 LIBRAS)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de Aceptación (c)
2.400 o menos	6	1
2.401 - 15.000	13	2
15.001 - 24.000	21	3
24.001 - 42.000	29	4
42.001 - 72.000	38	5
72.001 - 120.000	48	6
Más que 120.000	60	7
PESO NETO MAYOR A 4,5 KG (10 LIBRAS)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de Aceptación (c)
600 o menos	6	1
601 - 2.000	13	2
2.001 - 7.200	21	3
7.201 - 15.000	29	4
15.001 - 24.000	38	5
24.001 - 42.000	48	6
Más que 42.000	60	7

Plan de Muestreo 2 (Nivel de inspección II, NCA = 6,5)		
PESO NETO ES IGUAL O INFERIOR A 1 KG (2,2 LIBRAS)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de Aceptación (c)
4.800 o menos	13	2
4.801 - 24.000	21	3
24.001 - 48.000	29	4
48.001 - 84.000	38	5
84.001 - 144.000	48	6
144.001 - 240.000	60	7
Más que 240.000	72	8
PESO NETO ES MAYOR A 1 KG (2,2 LIBRAS) PERO NO MAYOR A 4,5 KG (10 LIBRAS)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de Aceptación (c)
2.400 o menos	13	2
2.401 - 15.000	21	3
15.001 - 24.000	29	4
24.001 - 42.000	38	5
42.001 - 72.000	48	6
72.001 - 120.000	60	7
Más que 120.000	72	8
PESO NETO MAYOR A 4,5 KG (10 LIBRAS)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de Aceptación (c)
600 o menos	13	2
601 - 2.000	21	3
2.001 - 7.200	29	4
7.201 - 15.000	38	5
15.001 - 24.000	48	6
24.001 - 42.000	60	7
Más que 42.000	72	8