



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 8.2 del programa

CX/SCH 19/4/10 Add.1

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

Cuarta reunión

Thiruvananthapuram (India), 21-25 de enero de 2019

**ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL AZAFRÁN SECO
Comentarios en el trámite 3 (respuestas a la carta circular CL 2018/61/OCS-SCH)**

Comentarios de Colombia, Egipto, Estados Unidos de América, India, Iraq, Japón, Kenya y IUFOST

Antecedentes

1. En este documento se compilan los comentarios recibidos a través del Sistema de comentarios en línea del Codex (OCS) en respuesta a la carta circular CL 2018/61/OCS-CCSCH publicada en noviembre de 2018. De acuerdo con el OCS, los comentarios se compilan en el siguiente orden: los comentarios generales se muestran primero, seguidos de los comentarios respecto a secciones específicas.

Notas explicativas sobre el apéndice

2. Se adjuntan los comentarios enviados a través del OCS como **Anexo I** y se presentan en formato de tabla.

TEXTO/COMENTARIO	MIEMBRO/OBSERVADOR
Comentarios Generales	
Estamos de acuerdo con el anteproyecto de norma propuesto, especialmente con la cláusula 4, aditivos alimentarios	Iraq
UFoST apoya la adopción de esta norma.	IUFOST
Ámbito de aplicación	
<p>Esta norma se aplica a las al azafrán partes (partes florales secas) secas vendidas normalmente según se define en la Sección 2.1 más adelante, ofrecidas para el consumo humano directo, como ingrediente en el procesamiento alimentario o para su reenvasado en caso de ser necesario. Las especies en particular que se venderán o comprarán se determinarán en las especificaciones contractuales. <u>Excluye el azafrán destinado a su procesamiento industrial.</u></p> <p><u>Justificación</u></p> <p>Conforme a la plantilla del CCSCH aprobada para las normas</p>	India
<p>Esta norma se aplica al azafrán (partes florales secas) vendido normalmente según se define en la Sección 2.1 más adelante, ofrecido para el consumo humano directo, en el procesamiento alimentario <u>o como ingrediente alimentario</u> y para su reenvasado en caso de ser necesario. Las especies en particular que se venderán o comprarán se determinarán en las especificaciones contractuales.</p>	Egipto
<p>Esta norma se aplica al azafrán (partes florales secas) vendido <u>comercializado</u> normalmente según se define en la Sección 2.1 más adelante, ofrecido para el consumo humano directo, <u>o como ingrediente en el procesamiento alimentario comercial o para su reenvasado en caso de ser necesario</u> alimentos. <u>Se excluye el producto destinado a un procesamiento industrial diferente al indicado</u></p> <p><u>Justificación</u></p> <p>Colombia considera pertinente cambiar el término “vendido” por “comercializado”, a fin de dar claridad al texto propuesto.</p> <p>El cambio busca dar claridad y delimitación al ámbito de aplicación, pues al indicar únicamente que es para “el consumo humano”, se podría sobre entender que el alimento puede o no estar empacado o envasado. Así las cosas, se considera que la expresión “o para reenvasado, en caso necesario”, no establece un criterio puntual para determinar la situación específica en la que se encuentra el producto.</p> <p>Así mismo, se considera pertinente ajustar la redacción del último párrafo a fin de dar una mayor claridad para determinar la situación específica en que no es aplicable la norma.</p>	Colombia
Formas de presentación	
<p>2.2 Estilos/formas¹</p> <p>Se propone que lo siguiente se añada como nota al pie</p> <p>1. Se permiten otros estilos que no sean los tres enumerados, siempre y cuando se etiqueten de forma correspondiente.</p>	Egipto
<p>2.2 Estilos/formas <u>Formas de presentación</u></p>	Kenya
Otros estilos	

Other styles distinctly different for those three are allowed, provided they are labelled accordingly.	Egipto
Se permiten otros estilos <u>otras formas</u> que no sean las tres enumeradas, siempre y cuando se etiqueten de forma correspondiente.	Kenya
3.1 Composición	
Partes florales secas según se describe en la Sección 2. Descripción del pProducto <u>La descripción debe cumplir con los requisitos establecidos en el Anexo I.</u> Conforme a la plantilla del CCSCH aprobada para las normas	India
3.2 Criterios de calidad	
3.2 CRITERIOSFACTORES DE CALIDAD Conforme a la plantilla del CCSCH para las normas	India
3.2 CRITERIOSFACTORES DE CALIDAD	Kenya
3.2.1 Infestación	
3.2.1 Infestación	India
El azafrán debe estar libre de insectos vivos y prácticamente libres de insectos muertos, fragmentos de insectos y contaminación por roedores, visibles a simple vista (corregida, en caso de visión defectuosa), olor, sabor y color. La Tabla 2 cubre todos los aspectos. No es necesario incluir ninguna otra infestación.	India
El azafrán debe estar libre de insectos vivos y prácticamente libres de insectos muertos, fragmentos de insectos y contaminación por roedores, visibles a simple vista (corregida, en caso de visión defectuosa), olor, sabor y color. Justificación: Para evitar la subjetividad	Kenya
El azafrán debe estar libre de insectos vivos y prácticamente libre de insectos muertos, fragmentos de insectos y <u>libre de</u> contaminación por roedores, visibles a simple vista (corregida, en caso de visión defectuosa), olor, sabor y color. <u>Justificación</u> Colombia reconoce que los insectos y fragmentos de insectos muertos, no representan una preocupación a la inocuidad del producto; sin embargo, considera que la contaminación por roedores puede generar afectación a la salud. A razón de lo anterior se realiza ajuste en el párrafo indicado, con el fin que no se permita la contaminación por roedores.	Colombia
3.2.2 Adulteración	
3.2.2 Adulteración	India
Las partes florales secas deben estar libres de cualquier tipo de adulteración.	India
Las partes florales secas deben estar libres de cualquier tipo de adulteración <u>económica</u> .	Egipto
3.2.3 Olor, sabor y color	
3.2.3 1 <u>1</u> Olor, sabor y color	India
El azafrán seco debe estar libre de cualquier olor o sabor foráneos y especialmente de la humedad. Debe tener un olor y un sabor característicos en función de los factores, condiciones y variedades geoclimáticos y de la tensión química de los principales componentes del aceite volátil indicado en el Anexo 1.	India

<p>3.2.2 Características químicas y físicas <u>El azafrán debe cumplir con las propiedades físicas y químicas mínimas establecidas en las tablas 1 y 2, así como en el Anexo 1. 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.</u></p>	
<p>El azafrán seco debe estar libre de cualquier olor o sabor foráneos y especialmente de la humedad. Debe tener un olor y un sabor característicos en función de los factores, condiciones y variedades geoclimáticos y de la tensión química de los principales componentes del aceite volátil indicado en el Anexo 4 <u>1 y debe estar libre de cualquier olor o sabor foráneos.</u></p> <p><u>Justificación</u> Conforme a la plantilla del CCSCH aprobada para las normas</p>	India
3.2.4 Clasificación	
3.2.4- <u>3</u> Clasificación	India
<p>3.2.4 Clasificación <u>La clasificación del azafrán según se describe en la Sección 2.2. Estilos/Formas es opcional.</u></p> <p><u>Justificación</u> Esta sección de las normas establece que la clasificación es opcional y hace referencia a la clasificación de acuerdo con una norma privada (ISO) respecto a los requisitos de clase/grado II. El grupo de trabajo debe tener en cuenta lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> Las normas de los comités del Codex sobre productos evitan hacer referencia a normas privadas mediante su nombre u origen, ya que es posible que no todos los miembros estén afiliados en dichas instituciones. El tercer anteproyecto de norma para el azafrán seco distribuido al grupo de trabajo electrónico no contiene requisitos químicos y físicos específicos para las clases, sino más bien el "requisito mínimo para cada estilo". <p>Los Estados Unidos no creen que sea apropiado incluir las clases/grados en esta norma - el requisito mínimo para el comercio internacional. Los grados de calidad que excedan este requisito mínimo deben negociarlos el comprador y el vendedor o las partes comerciales.</p>	EE. UU.
<p>Cuando no se encuentre clasificado por clases o grados, deben aplicarse los requisitos mínimos de acuerdo con esta norma.</p>	EE. UU.
3.2.5 Características químicas y físicas	
<p>3.2.5 Características químicas y físicas <u>Justificación</u> Esta sección debe colocarse tras la sección "3.2.1. Olor, sabor y color", de acuerdo con la plantilla aprobada para las normas</p>	India
<p>El azafrán debe cumplir con las propiedades físicas y químicas mínimas establecidas en las tablas 1 y 2, así como en el Anexo 4.</p>	India
<p>4 ADITIVOS ALIMENTARIOS <u>Solo se permiten los aditivos alimentarios enumerados en el Cuadro 3 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CODEX STAN 192- 1995) para su uso en el azafrán seco en polvo.</u></p> <p><u>Justificación</u> No hay unos requisitos ni práctica uniforme sobre el uso de aditivos alimentarios en este producto. El uso de aditivos</p>	EE. UU.

<p>alimentarios depende en gran medida de su uso funcional y de las preferencias del mercado. Los Estados Unidos recomiendan que esta sección sea opcional utilizando parte del texto de la Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas (CODEX STAN 247-2005).</p> <p>Los Estados Unidos tienen en cuenta que la propuesta de uso opcional de polvos antiaglomerantes no fue aceptada por el grupo de trabajo electrónico. Las razones mencionadas para no aprobar polvos antiaglomerantes fueron la pureza y alto precio del azafrán. No estamos de acuerdo con esta justificación. Creemos que si existe una justificación técnica para el uso de polvos antiaglomerantes en este producto, deben considerarse independientemente del precio del producto. El uso de polvos antiaglomerantes debería ser la norma para todas las especias, en función de los requisitos técnicos y no del precio o la calidad de una especia en particular.</p>	
<p>No se permiten aromatizantes ni colorantes en los productos cubiertos por esta norma.</p>	<p>EE. UU.</p>
<p>No se permiten aromatizantes ni colorantes en los productos cubiertos por esta norma. Los aditivos permitidos en los productos cubiertos por esta norma, son aquellos indicados para esta categoría de alimentos en la Norma general para los aditivos alimentarios (CODEX STAN 192-1995).</p> <p><u>Justificación</u></p> <p>- Colombia considera que de acuerdo a los procedimientos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius, el uso de aditivos debe ceñirse a lo establecido en la Codex Stan 192-1995, con el fin de no generar incongruencias entre las normas.</p> <p>En la Norma general para los aditivos alimentarios (Codex Stan 192-1995), se encuentran permitidos aditivos como el acesulfame de potasio, butilhidroxitolueno, polisorbatos, entre otros, que están permitidos para la categoría 12.2. Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p.ej. el aderezo para fideos).</p>	<p>Colombia</p>
<p>Contaminantes</p>	
<p>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.</p> <p><u>Justificación</u></p> <p>Colombia recomienda adicionalmente tener en cuenta el control de contaminación por plaguicidas, particularmente por el dimetoato. Actualmente se tienen reglamentos internacionales (europeo) para el control de plaguicidas estableciendo el LMR para dimetoato en 0,05 mg/Kg.</p>	<p>Colombia</p>
<p>Higiene de los alimentos</p>	
<p>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 (CXP-(CXC 1-1969), el Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad (CXP-(CXC 75-2015) en su Anexo IIII, Especias y hierbas culinarias secas, así como otros textos relevantes del Codex, como códigos sobre prácticas de higiene y códigos de prácticas.</p>	<p>India</p>
<p>Envasado</p>	
<p>6.3- Envasado</p> <p><u>Justificación</u></p> <p>De acuerdo con la plantilla aprobada para las normas del CCSCCH</p>	<p>India</p>

<p>6.3 Envasado</p> <p>Colombia recomienda incluir como numeral 10 lo referente a ENVASE, ya que se considera de vital importancia la implementación del control de calidad en los empaques y embalajes a fin de asegurar la inocuidad en toda la cadena de producción y comercialización</p> <p><u>Justificación</u></p> <p>Existen reglamentos internacionales en los cuales se exige la inocuidad y calidad de los empaques y embalajes para esta clase de productos, los cuales deben armonizarse para su libre comercio</p>	<p>Colombia</p>															
<p>El envasado no debe ser una fuente de contaminación, debe ser de grado alimentario y debe proteger la calidad del producto durante el transporte y almacenamiento. No debe contener olores externos.</p>	<p>India</p>															
<p>Métodos de análisis¹</p>																
<p>9.1 Métodos de análisis¹</p> <p>El grupo de trabajo por medios electrónicos compuso el método de análisis solamente en función de métodos ISO. Si hay otros métodos disponibles, deben ofrecerse como alternativa. Los Estados Unidos sugieren que se modifique la tabla de métodos de análisis conforme a lo siguiente:</p> <table border="1" data-bbox="165 660 1263 963"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Método</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Potencia del gusto Potencia del sabor (expresada como picrococina)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Materia extraña</td> <td>AOAC 916.01, ISO 927 y ISO 3632-2</td> </tr> <tr> <td>Materia foránea</td> <td>AOAC 960.51, ISO 927 y ISO 3632-2</td> </tr> <tr> <td>Daños de insectos</td> <td>AOAC 965.40, ISO 927 Método V-8 Especies</td> </tr> <tr> <td>Insectos/excrementos/fragmentos de insectos:</td> <td>AOAC 965.40 y ISO 927</td> </tr> </tbody> </table>	Parámetro	Método	Potencia del gusto Potencia del sabor (expresada como picrococina)		Materia extraña	AOAC 916.01, ISO 927 y ISO 3632-2	Materia foránea	AOAC 960.51, ISO 927 y ISO 3632-2	Daños de insectos	AOAC 965.40, ISO 927 Método V-8 Especies	Insectos/excrementos/fragmentos de insectos:	AOAC 965.40 y ISO 927	<p>EE. UU.</p>			
Parámetro	Método															
Potencia del gusto Potencia del sabor (expresada como picrococina)																
Materia extraña	AOAC 916.01, ISO 927 y ISO 3632-2															
Materia foránea	AOAC 960.51, ISO 927 y ISO 3632-2															
Daños de insectos	AOAC 965.40, ISO 927 Método V-8 Especies															
Insectos/excrementos/fragmentos de insectos:	AOAC 965.40 y ISO 927															
<p>9.1 9.1 Métodos de análisis¹</p> <table border="1" data-bbox="165 1016 1263 1287"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Método</th> <th>Principio</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Colorantes Artificiales</td> <td>AOAC 971.26</td> <td>Espectrofotométrico</td> </tr> <tr> <td>Humedad</td> <td>AOAC 986.21</td> <td>Destilación</td> </tr> <tr> <td>Adulterantes</td> <td>AOAC 916.01</td> <td>Microscopía</td> </tr> <tr> <td>Preparación de La muestra</td> <td>AOAC 920.164</td> <td>Tamizaje y mezcla</td> </tr> </tbody> </table> <p>En Colombia igualmente se implementan las metodologías analíticas para el control de calidad de los alimentos, principalmente, basados en normas oficiales AOAC, razón por la cual se sugiere la inclusión de las normas citadas.</p>	Parámetro	Método	Principio	Colorantes Artificiales	AOAC 971.26	Espectrofotométrico	Humedad	AOAC 986.21	Destilación	Adulterantes	AOAC 916.01	Microscopía	Preparación de La muestra	AOAC 920.164	Tamizaje y mezcla	<p>Colombia</p>
Parámetro	Método	Principio														
Colorantes Artificiales	AOAC 971.26	Espectrofotométrico														
Humedad	AOAC 986.21	Destilación														
Adulterantes	AOAC 916.01	Microscopía														
Preparación de La muestra	AOAC 920.164	Tamizaje y mezcla														
<p>Plan de muestreo</p>																

<p>PLAN DE MUESTREO 1</p> <p>Colombia propone la opción del plan de muestreo con lotes inferiores a 15 Ton, de acuerdo a lo presentado en el Reglamento EU 401/2006, reglamento para contaminación por micotoxinas, en donde se incluyen las especias como susceptibles a contaminación por aflatoxinas</p> <p>El método de muestreo inferior a 15 Ton presenta la opción de incluir los tamaños de muestra, menores a un (1) Kg, peso establecido en el documento proyecto de norma.</p>	Colombia																														
<p>PLAN DE MUESTREO 1</p> <p>El muestreo depende del tamaño del lote: se considera tener en cuenta el siguiente plan:</p> <p>Método de muestreo para las especias (lotes inferiores a 15 toneladas):</p> <p>En el caso de lotes de especias inferiores a 15 toneladas, se aplicará el plan de muestreo tomando entre 5 y 100 muestras elementales, según el peso del lote, que darán como resultado una muestra global de entre 0,5 y 10 kg. Las cifras del cuadro siguiente pueden utilizarse para determinar el número de muestras elementales necesarias.</p> <table border="1" data-bbox="159 683 1429 1007"> <thead> <tr> <th>Peso del lote (en toneladas)</th> <th>Número de muestras elementales</th> <th>Peso de la muestra global (en kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>≤ 0,01</td> <td>5</td> <td>0,5</td> </tr> <tr> <td>>0,01 - ≤0,1</td> <td>10</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>>0,1 - ≤0,2</td> <td>15</td> <td>1,5</td> </tr> <tr> <td>>0,2 - ≤0,5</td> <td>20</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>>0,5 - ≤1</td> <td>30</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>>1 - ≤2</td> <td>40</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>>2 - ≤5</td> <td>60</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>>5 - ≤10</td> <td>80</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>>10 - ≤15</td> <td>100</td> <td>10</td> </tr> </tbody> </table>	Peso del lote (en toneladas)	Número de muestras elementales	Peso de la muestra global (en kg)	≤ 0,01	5	0,5	>0,01 - ≤0,1	10	1	>0,1 - ≤0,2	15	1,5	>0,2 - ≤0,5	20	2	>0,5 - ≤1	30	3	>1 - ≤2	40	4	>2 - ≤5	60	6	>5 - ≤10	80	8	>10 - ≤15	100	10	Colombia
Peso del lote (en toneladas)	Número de muestras elementales	Peso de la muestra global (en kg)																													
≤ 0,01	5	0,5																													
>0,01 - ≤0,1	10	1																													
>0,1 - ≤0,2	15	1,5																													
>0,2 - ≤0,5	20	2																													
>0,5 - ≤1	30	3																													
>1 - ≤2	40	4																													
>2 - ≤5	60	6																													
>5 - ≤10	80	8																													
>10 - ≤15	100	10																													
<p>ANEXO 1: Especificaciones químicas y físicas de las partes florales secas: azafrán</p>																															
<p>Especificaciones químicas y físicas de las partes florales secas: azafrán</p> <p>Los Estados Unidos creen que los valores/límites deben realizarse en función de los conocimientos científicos y en las prácticas y regulaciones comerciales existentes. Los valores de las características físicas y químicas enviados son los requisitos mínimos absolutos para cada forma del producto.</p>	EE. UU.																														
<p>Tabla 1 Características químicas</p>																															
<p>Tabla 1: Características químicas</p> <p><u>Aceptamos que las cenizas insolubles en ácido se retengan tal y como están. En la Tabla 2, que se retengan tal y como están los valores de materia foránea en filamentos cortados y materia extraña.</u></p>	Kenya																														

<p>Tabla 1: Características químicas</p> <p><u>“Características químicas:</u></p> <p><u>Colombia recomienda que se ajusten los contenidos máximos de”</u></p> <p>Nom. gen. Hum. %/max. Cenizas % (max.) Cenizas ins. en ácido %</p> <p>Azafrán 15 3 2</p> <p><u>Justificación</u></p> <p>Teniendo en cuenta el documento CX/SCH 14/01/3 Diciembre de 2013 del Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias, se propone plantear la siguiente observación:</p> <p>“Deben cumplir con la legislación nacional y/o de la UE”. (esto para el caso de contaminantes/residuos), sin embargo, puede evaluarse su aplicabilidad en este caso en particular.</p> <p>Siendo así las cosas, se propone continuar dando</p> <p>Cumplimiento a la legislación Sanitaria Nacional (Resolución 4241 de 1991) teniendo en cuenta las particularidades agronómicas de la producción y los requerimientos tecnológicos y económicos que demanda la industria.</p>	<p>Colombia</p>
<p><u>Marcadores de aceite volátil</u></p> <p>Proponemos eliminar los niveles máximos (50) para el safranal.</p> <p><u>Justificación:</u></p> <p>Cuando solo se refleje un nivel de crocina y picrococina, el safranal, en consecuencia, también debe reflejarse como mínimo en 20</p>	<p>India</p>
<p><u>Cenizas insolubles en ácido % w/w Molido en polvo [1.5]</u></p>	<p>Egipto</p>
<p><u>(Marcadores)</u></p>	<p>Egipto</p>
<ul style="list-style-type: none"> - <u>Cenizas insolubles en ácido % w/w (máx.): 1,5 (para en polvo)</u> - <u>Marcadores de aceite volátil: Mín. 40 picrococina</u> 	<p>EE. UU.</p>
<p>Tabla 2: Características físicas de las partes florales secas: azafrán</p>	
<p><u>La materia extraña % w/w máx, para filamentos y filamentos cortados es [3]</u></p>	<p>Egipto</p>
<p><u>Materia extraña % w/w máx.</u></p> <p><u>Azafrán</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Entero/filamentos 5</u> - <u>Picado/filamentos cortados: 3</u> - <u>Molido 1</u> <p><u>Materia foránea % w/w (máx.)</u></p> <p><u>Azafrán</u></p>	<p>EE. UU.</p>

<ul style="list-style-type: none">- <u>Entero/filamentos 1</u>- <u>Picado/filamentos cortados: 1</u> <p><u>Entero:</u></p>	
<p>Japón sugiere que la "materia extraña" y "materia foránea" se reduzcan como mínimo al mismo nivel de la norma para la pimienta negra, blanca y verde (CXS 326-2017) y el comino (CXS 327-2017), que es 1 % (w/w) y 0,1 % (w/w) respectivamente. Teniendo en cuenta el método de cosecha del azafrán (recolectado y clasificado a mano como partes florales secas), que es diferente al de otras hierbas y especias, la contaminación de materia extraña durante el procesamiento puede restringirse al máximo.</p>	Japón