



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

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA PIMIENTA NEGRA, BLANCA Y VERDE (PIMIENTA NBV)

Comentarios en el Trámite 3

Comentarios de Argentina, Chile, Côte d'Ivoire, Djibouti, Egipto, Etiopía, Gabón, Guinea, Indonesia, Kenya, Malí, Mauritania, México, Senegal y Sri Lanka

ARGENTINA

En la Tabla 2. Características físicas y químicas para pimienta negra, Argentina, solicita tomar en cuenta los siguientes comentarios: 1- Pinkheads deberían incluirse como materias extrañas; 2-Se sugiere abrir en materias extrañas y materias foráneas, a fin de uniformar este criterio en todos los documentos y 3-En insectos enteros (whole insects), se agrega la condición de que estén muertos, a diferencia de los otros documentos tratados, que sólo dice insectos enteros, sin aclarar la condición.

CHILE

- En 2.1 Definición del Producto: letra a), creemos que en la definición "Las Pimientas NBV son las frutas o bayas de *Piper nigrum* L. procesadas habiendo alcanzado el grado apropiado de desarrollo y/o la madurez para el propósito previsto del producto" no es claro, ya que el concepto de "madurez" no está definido, lo que da lugar a una clasificación ambigua de los tres tipos de pimientas. Se recomienda evitar el uso de características subjetivas, tales como "las frutas o bayas completamente maduras", que se utiliza en los puntos i y ii, y "frutos de pimiento verde inmaduros o maduros", utilizado en el punto iii, y reemplazarlos por las características cuantitativas o definir los conceptos de la madurez y la inmadurez.

De acuerdo con el párrafo anterior, en 3.2 Factores de Calidad, la Tabla 1: Parámetros Básicos de Pimientas NBV no menciona el concepto de madurez, que nos llamó la atención, ya que es un elemento clave de la definición del producto en el punto 2.1.

En la versión española, en la Tabla 2. Características Físicas de las Pimientas enteras NBV, la característica física de "La densidad del granel, (g / l), mín." tiene espacios adicionales en la unidad (g/l).

- En la Tabla 2: Características Físicas de Pimientas enteras NBV , sugerimos reemplazar lo siguiente:
 - ~~Excrementos de mamífero y/u otros por (mg/kg), máx. por~~ Excrementos de animal por (mg/kg), máx.
 - ~~Bayas/granos manchados por insectos por~~ Bayas/granos dañados por insectos. En la versión española reemplazar ~~Bayas/granos contaminados por insectos por~~ Bayas/granos dañados por insectos.
- En 2.5 Definiciones (para los Términos Utilizados en 3.2.4 de la Tabla 2), se sugiere agregar la definición materia foránea, con el fin de agregar este parámetro en la Tabla 2. La definición podría ser la utilizada en la norma propuesta para el comino, que es la siguiente: "Cualquier materia o material visible y/o aparente que no se suele relacionar con el producto". También creemos que la definición de materias extrañas de la norma propuesta para el comino es más clara que la utilizada en la presente norma. Por lo tanto, recomendamos eliminar ~~Todos los materiales que no sean las bayas de Pimienta, independientemente de las partes vegetales (tallo, hojas, etc.) o minerales (tierra, arena) de origen.~~ ~~Bayas livianas, cabezas de alfiler o bayas rotas no son consideradas como materias extrañas,~~ y reemplazarlo por "Cualquier materia o material visible y/o aparente que no se suele relacionar con el producto".
- En la Tabla 3: Características Químicas de Pimientas enteras NBV, hay una cantidad de dióxido de azufre permitida para la pimienta verde. Esto es incompatible con 4.1 Ningún aditivo o saborizante está

permitido en los productos regulados por la norma, ya que el dióxido de azufre es considerado como un aditivo alimentario. Aconsejamos revisar esta cuestión.

CÔTE D'IVOIRE, GABÓN, GUINEA, MALÍ, MAURITANIA Y SENEGAL

Comentario general sobre el Anexo 1

Apoyamos los trabajos para el desarrollo de una norma para las pimientos negra, blanca y verde , teniendo en cuenta los comentarios sobre el alcance y estilos, que se enumeran a continuación.

La norma deberá proporcionar las características en términos de calidad y clasificación necesarios para la facilitación del comercio.

Alcance

Proponemos una enmienda del alcance para que sea: "Esta norma se aplica a los pimientos secas o deshidratadas destinadas a la elaboración de alimentos y para el consumo humano directo incluyendo venta al por menor. No se aplica a productos destinados a procesamiento adicional".

Eliminar "fines de hostelería", ya que está cubierto por el consumo humano directo.

Estilos 2.2 (b)

Añadir las palabras "dentro de", tal que se lea "Bayas de pimienta NB partidas/trituradas retenidas dentro de un tamiz de abertura nominal de tamaño de 500 micras". - Proyecto

Clases/Grado Comercial 2.4

Eliminar la palabra "Clase(s)" y mantener "Grado". Alineamiento con las prácticas de clasificación de materias primas.

DJIBOUTI Y ETIOPÍA

Comentario general sobre el Anexo 1

Djibouti y Etiopía apoyan el trabajo para desarrollar una norma para la pimienta negra, blanca y verde tomando en consideración los comentarios sobre el alcance y estilos como se describen a continuación. La norma proporcionará las características de calidad y clasificación necesarias para facilitar el comercio.

Alcance: Proponemos la enmienda del alcance para que sea: "Esta norma se aplica a las pimientos secas o deshidratadas destinadas a la elaboración de alimentos y para el consumo humano directo incluyendo venta al por menor. No se aplica a productos destinados a procesamiento adicional", es decir, eliminar "fines de hostelería", ya que está cubierto por el consumo humano directo.

Estilos 2.2 (b): Añadir las palabras "dentro de", tal que se lea "Bayas de pimienta NB partidas/trituradas retenidas dentro de un tamiz de abertura nominal de tamaño de 500 micras".

Clases/Grado Comercial 2.4 Eliminar la palabra "Clase(s)" y mantener "Grado", es decir, alinear con las prácticas de clasificación de materias primas.

EGIPTO

Comentarios Específicos

Sección 3.2 Factores de Calidad

Añadir Numeración (3.2.4 - 3.2.6) para las siguientes secciones:

- 3.2.4 Características Físicas de las Pimientos enteras NBV
- 3.2.5 Características Químicas de las Pimientos enteras NBV
- 3.2.6 Características Químicas de las Pimientos molidas NB

INDONESIA

Comentarios Generales

Indonesia está mayormente satisfecha con el texto en su forma actual y le gustaría tratar sólo algunos aspectos técnicos menores.

Comentarios Específicos

Sección 2.1 Definición de Producto, Punto b.

Indonesia desearía proponer añadir las palabras *blanqueado* en la sección 2.1 Definición de Producto, Punto b.

Justificación: El blanqueado es un proceso requerido para obtener una pimienta negra de buena calidad. El blanqueado puede mejorar el color y acelerar el proceso de secado. El producto se vuelve más higiénico porque la inmersión rápida del producto en agua tibia/caliente puede reducir la contaminación microbiana y física.

Sección 3.2 Factores de Calidad

Tabla 1. Parámetros Básicos de Pimientas NBV

Indonesia desearía:

1. Proponer la supresión de la palabra "*Esférica*" en la sección 3.2.1 Tamaño/Forma General de la Pimienta Blanca. El texto que quede de la siguiente manera:

Las bayas de Pimienta Blanca entera seca estarán con la superficie lisa, ligeramente aplanada en un polo y una pequeña protuberancia en el otro. Diámetro de 2,0-6,0 mm (aprox.) y de forma globular. ~~Forma esférica.~~

Justificación: La propuesta de Indonesia para reemplazar la forma esférica por una forma globular en la Sección 3.2.1 Tamaño/Forma General de la Pimienta Blanca fue aceptada por el eWG.

2. Proponer la supresión de la palabra "Grisáceo" en la sección 3.2.2 Color de la Pimienta Negra (en todas las formas).

Justificación: El color grisáceo indica una mala calidad de pimienta negra. El color grisáceo puede ser causado por la contaminación de hongos/moho o un proceso desfavorable.

Tabla 3. Características Químicas de las Pimientas enteras NBV

Indonesia desearía obtener una aclaración sobre la inclusión del parámetro "Contenido de Sal" como característica química.

Justificación:

El proceso de producción de la pimienta verde deshidratada no utiliza la sal como ingrediente. La sal sólo se utiliza en la producción de "pimienta en salmuera" (pimienta en una solución de sal).

KENYA

Alcance

Kenya desea modificar el alcance para que el texto quede como se indica a continuación, mediante la eliminación de comercial e incluyendo fines de hostelería:

Esta norma se aplica a la pimienta negra, verde y blanca seca o deshidratada cosechada de las bayas de *Piper nigrum* L de la familia *Piperaceae* destinada a la elaboración de alimentos y para el consumo humano directo. ~~inclusive para fines de hostelería o para el comercio minorista.~~ No se aplica al producto ~~que se indica como~~ destinado a un procesamiento adicional.

Justificación

La palabra "comercial" se retira del alcance porque la norma se utiliza para fines comerciales y la palabra "consumo" incluye fines de hostelería. El alcance debe ser claro, preciso y no confuso.

2. Descripción

2.1 Definición del Producto

a) La Pimienta NBV es el fruto procesado o baya de *Piper nigrum* L. habiendo alcanzado el grado apropiado de desarrollo y/o la madurez para el propósito previsto del producto.

i. Pimienta Negra - obtenida a partir de frutos secos o bayas maduras.

ii. Pimienta Blanca - obtenida a partir de frutos o bayas completamente maduras o a punto, con su pericarpio exterior retirado

iii. Pimienta Verde - obtenida a partir de frutos o bayas de pimienta verde inmaduros o maduros y preparados bajo condiciones controladas.

b) Los Frutos o Bayas se procesan de forma adecuada, al someterse a operaciones como la trilla, descortezado, limpieza, remojo, lavado, secado o deshidratación, molienda, trituración, tamizado y cribado; antes del envasado y almacenamiento final.

Comentario

Kenya acepta las definiciones mencionadas anteriormente y propone que b) sea trasladado a la cláusula 2.2 bajo Estilos como una declaración introductoria ya que no está definiendo la NBV de ninguna manera.

2.2 Estilos

Los Frutos o Bayas se procesan de forma adecuada, al someterse a operaciones como la trilla, descortezado, limpieza, remojo, lavado, secado o deshidratación, molienda, trituración, tamizado y cribado; antes del envasado y almacenamiento final.

Las Pimientas NBV podrán ofrecerse en uno de los siguientes estilos

- a. Entera - bayas NBV secas o deshidratadas, intactas
- b. Partida/Triturada - bayas de pimienta NB que son retenidas cuando se tamizan a un tamaño de abertura nominal de 500 micrones.
- c. Molida - bayas de pimienta NB molidas que pasan completamente a través de un tamiz de abertura nominal de 500 micrones

2.4 Clases Comerciales/Grados:

De acuerdo con las Características Físicas y Químicas de las secciones 3.2.4- 3.2.6, las Pimientas NBV se clasifican en las siguientes tres clases/grados:

Comentario

Nos gustaría aclarar el grupo de trabajo en las cláusulas 3.2.4 a 3.2.6 donde realmente están, y no se encuentran en el texto. Si se refieren a las tablas, entonces, los títulos de la tablas deben proporcionarse

2.5 Definiciones (para los Términos Utilizados bajo 3.2.4 de la Tabla 2)

Comentario

Proponemos que la cláusula 3.2.4 , no mencionada en el cuadro 2, sea insertada adecuadamente al lado de "Las pimientas blanca y negra se clasifican en 3 grados (Grado I, Grado II, Grado III) sobre la base de las características físicas y químicas, después de procesar a los niveles apropiados ".

2.5.2 Bayas ligeras

Generalmente, bayas inmaduras sin núcleo con una densidad aparente inferior a 0,30 g/mL. o [300 g/L]

Comentario

Proponemos insertar la palabra "o" entre 0,30 g/ml y 300 g/L, ya que significan lo mismo, en la cláusula 2.5.2

MÉXICO

<p>2 Descripción</p> <p>2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO</p> <p>a) La Pimienta NBV es el fruto procesado o baya de <i>Piper nigrum</i> L. habiendo alcanzado el grado apropiado de madurez para la cosecha y procesamiento.</p> <p>i. Pimienta Negra - obtenida a partir de bayas maduras [bayas inmaduras/no a punto.]</p>	<p>México apoya <u>bayas no a punto</u> en la sección i.</p>
<p>2.2 FORMAS</p> <p>(b) Pimienta NBV molida/ partida / triturada – [formas molida/ partida / triturada de pimienta NBV seca o deshidratada].</p>	<p>México apoya la propuesta de las palabras en corchetes.</p>
<p>3.2 FACTORES DE CALIDAD</p> <p>Tabla 1 PARÁMETROS BÁSICOS DE PIMIENTAS NBV</p>	<p>En la tabla 1, sección 3.2.4, el parámetro básico de infestación propone la eculización en la redacción de tres columnas.</p> <p>Por tanto, el texto se escribe de la siguiente manera:</p> <p>"... estará prácticamente libre de moho, insectos vivos, insectos muertos, fragmentos de insectos,</p>

	libre de trozos y de contaminación de roedores visible a simple vista (corregida si fuese necesario, para la visión anormal) o con el aumento, de ser necesario en algunos casos específicos. Si el aumento es superior a x10, este hecho se hará constar en el informe de la prueba".
[Tabla 2] - Características Físicas y Químicas Requisitos de Pimienta Entera NegraBayas ligeras ² , % (m/m) máx.	Los números de referencias deben ser revisados y ordenados a lo largo del documento.
4 ADITIVOS ALIMENTARIOS... 4.3 <u>Ningún</u> Aditivos Alimentarios como saborizantes, colores, etc. <u>no</u> están permitidos en la Pimienta Negra y Blanca.	El Punto 4.3 tiene doble negación.

SRI LANKA

- Comentario 1.

DESCRIPCIÓN

2.1 Definición del Producto

b) Sri Lanka sugiere cambiar el orden de los pasos de procesamiento mencionados en el documento de acuerdo con el ciclo de procesamiento normal de la pimienta, de la siguiente forma:

Los Frutos o Bayas se procesan de forma adecuada, al someterse a operaciones como la **trilla, tamizado, remojo, lavado, blanqueado, secado o deshidratación, descortezado, clasificación, trituración y molienda**, antes del envasado y almacenamiento final.

- Comentario 2.

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.2 Factores de Calidad

Tabla 3 - Características Químicas de las Pimientas enteras NBV

A. Características químicas de la Pimienta Negra

- i. Extracto de éter no volátil , % (m/m) mín., en base seca.

El extracto de éter no volátil , % (m/m) mín., en base seca. **debe ser de 7% para los tres grados.**

Justificación - Los grados se clasifican principalmente en base a las características físicas, contenido de humedad y el contenido total de cenizas. Los grados II y III contienen más bayas livianas en comparación con el grado I. Por lo tanto, el contenido de aceite y oleoresina en el grado II y III debe ser más alto en comparación con el grado I. (Si el procesamiento se realiza de una manera apropiada para los tres grados.)

- ii. Contenido de aceite volátil (ml/100g) mín., en base seca.

El contenido de aceite volátil debe ser de 2% para los tres grados.

Justificación - como anteriormente

- iii. Contenido de piperina,% (m/m), mín. en base seca.

Contenido de piperina - 3,5% para todos los grados

Justificación - como anteriormente

B. Características químicas de la Pimienta Blanca

Contenido de aceite volátil % (ml/100g) mín. en base seca y contenido de piperina % (m/m) mín. en base seca. El contenido de aceite volátil debe ser 1,5% mín. para los tres grados

El contenido de piperina - debe ser 4,0% mín. para los tres grados.

Justificación - como anteriormente