



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 EL COMINO

Comentarios en el Trámite 3

Elaborado por un Grupo de Trabajo electrónico dirigido por la Unión Europea y la India, con la asistencia de Argentina, Australia, Chile, China, Costa Rica, Chipre, Egipto, Francia, Grecia, Irán, Italia, Japón, Kenya, República de Corea, México, Marruecos, Noruega, Federación de Rusia, Tailandia, Estados Unidos, FoodDrinkEurope, IADSA, IOSTA.

Se invita a los gobiernos y a las organizaciones internacionales en calidad de observadores ante la Comisión del Codex Alimentarius que deseen presentar observaciones en el Trámite 3, sobre el Anteproyecto de Norma (**Anexo I**) a que lo hagan a más tardar el **31 de julio de 2015**, enviándolas a: Secretaría, Consejo de las Especies (Ministerio de Comercio e Industria del Gobierno de la India), correo electrónico: ccsch@indianspices.com; con copia al Punto de Contacto Codex de la India, (Autoridad en Seguridad y Normas Alimentarias de la India) correo electrónico: codex-india@nic.in, y a la Secretaría, Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto sobre Normas Alimentarias de la FAO/OMS, correo electrónico: codex@fao.org.

Formato para la presentación de observaciones: Con el fin de facilitar la recopilación de las observaciones y preparar un documento de comentarios más útiles, se solicita a los Miembros y Observadores, que aún no lo hayan hecho, a proporcionar sus observaciones en el formato establecido en el Anexo 2 del presente documento.

Antecedentes

1. La 1.^a reunión del Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH) que se llevó a cabo en Kochi, India, del 11 al 14 de febrero de 2014, acordó establecer un grupo de trabajo electrónico, (a continuación GTe) dirigido por la Unión Europea y copresidido por la India, que trabaje solamente en inglés, con el fin de preparar un anteproyecto de norma para el comino.
2. Una primera propuesta para el anteproyecto de norma para el comino se distribuyó al GTe el 21 de mayo de 2014. Sobre la base de los comentarios recibidos de los miembros del GTe, los presidentes prepararon una segunda propuesta que se distribuyó al GTe el 26 de septiembre de 2014.
3. Sobre la base de nuevas observaciones del GTe, los presidentes prepararon una propuesta final para el anteproyecto de norma para el comino, que se adjunta al presente informe.

Recomendaciones

4. Se invita al Comité a examinar el anteproyecto de Norma propuesto para el Comino, adjuntado en el Anexo I.
5. La atención del Comité se centra en ciertos requisitos físicos en la Tabla 1 en la sección 3.2.4 y en ciertos requisitos químicos en la Tabla 2 en la sección 3.2.5 que permanecen entre corchetes que indican que el GTe no pudo concluirlos.

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL COMINO N**05-2014****(En el Trámite 3 del Procedimiento)****1. ALCANCE**

Esta Norma se aplica a los frutos secos de *Cuminum cyminum* L. de la familia Apiaceae ofrecidos para la producción industrial de alimentos y para el consumo directo, inclusive para fines de hotelería o para reenvasado en caso de ser necesario. No se aplica cuando se indique que el producto será destinado a un procesamiento adicional.

2. DESCRIPCIÓN**2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

Comino es el producto:

- a) preparado a partir de frutos de *Cuminum cyminum* L. habiendo alcanzado un desarrollo adecuado para el procesamiento; y
- b) procesado de una manera apropiada, sometiéndose a operaciones tales como secado, molienda, tamizado y limpieza.

2.2 ESTILOS

El Comino podrá ofrecerse en uno de los siguientes estilos

- a) Entero
- b) Molido
- c) Partido

2.3 TIPOS VARIETALES

Cualquier variedad cultivada (cultivar) de *Cuminum cyminum* L. adecuada para procesamiento.

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD**3.1 COMPOSICIÓN**

Producto tal como se define en la Sección 2.

3.2 FACTORES DE CALIDAD**3.2.1 Olor, sabor y color**

El comino deberá tener un olor y sabor característicos, fuerte y aromático de acuerdo con el aldehído de comino, que puede variar dependiendo de factores/condiciones geo-climáticas. El comino debe estar libre de cualquier olor o sabor extraño y sobre todo de moho. El comino deberá tener un color característico que varía del gris ocre al marrón claro.

3.2.2 Infestación

El comino debe estar libre de insectos vivos y prácticamente libre de insectos muertos, fragmentos de insectos y contaminación por roedores, visible a simple vista (con gafas, para los que suelen usarlas).

3.2.3 Clasificación

El comino entero se puede clasificar en tres clases/grados, de acuerdo a los requisitos físicos y químicos que se especifican en las Tablas 1 y 2.

3.2.4 Características Físicas

El comino entero deberá cumplir con los requisitos físicos, como se especifica en la Tabla 1.

Clase/Grado	Materia extraña ¹ contenido, máx. Fracción de masa % ¹	Materia extraña ² contenido, máx. Fracción de masa %	Proporción de frutos dañados/ defectuosos ³ , máx. Fracción de masa %	Materia dañada por insecto ⁴ , máx. Fracción de masa %	[Frutos con tallos] [Fracción de masa %]
I	[0,5] [1]	[prácticamente ausente] [0,5]	[2] [3] [5]	[0,5] [1]	[8]
II	[1] [2]	0,5	[2] [5]	[0,5] [1]	[8]
III	[2] [3]	[0,5] [0,7]	[2] [5]	[0,5] [1]	[8]

Tabla 1. Requisitos físicos para el comino entero.

3.2.5 Características Químicas

Los cominos entero y molido deberán cumplir con los requisitos químicos como se especifica en la Tabla 2.

Parámetro de	Requisito para el grado de comino entero			Requisito para comino molido o partido
	I	II	III	
Humedad, fracción de masa %, máx.	9	[9] [10]	[9] [12]	[9] [12]
Cenizas totales, fracción de masa % (base seca), máx.	8,5	10	12	9,5
Cenizas insolubles en ácido, fracción de masa % (base seca), máx.	1,5	3	4	1,5
Extracto de éter no volátil, fracción de masa % (base seca), mín.	15	15	12	15
Aceites volátiles, ml/100 g, (base seca), mín.	2	1,5	1,5	1,3
[Contenido de aldehído de comino (% rel. en aceite volátil) mín.]	[12]	[8]	[3]	

Tabla 2. Requisitos químicos para los cominos entero y molido.

3.3 CLASIFICACIÓN DE "Unidades Defectuosas"

Un contenedor que no cumpla con uno o más de los requisitos pertinentes de calidad, tal como se establece en la Sección 3.2 (excepto aquellos basados en promedios de muestra) debe ser considerado como "defectuoso".

3.4 ACEPTACIÓN DEL LOTE

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 10. 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).

¹ Toda la materia vegetal de la planta específica con excepción de la parte requerida.

² Cualquier materia o material visible y/o aparente que no se suele relacionar con el producto.

³ semillas Dañadas, Decoloradas, Marchitas e Inmaduras.

⁴ Semillas de comino que están dañadas o descoloridas, lo que afecta la calidad de los materiales y también las semillas incluidas que muestran signos de agujeros, como consecuencia de haber sido comidas por gorgojos o insectos.

5.2 Los productos regulados por esta Norma deberán cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas y/o drogas veterinarias 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, como los códigos de prácticas de higiene y códigos de práctica.

6.2 Los productos deberán ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios y Directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos a los alimentos (CAC/GL 21-1997).

7 PESOS Y MEDIDAS

Los contenedores deberán ser lo más práctico posible, sin defecto de calidad y deberán ser compatibles con una declaración adecuada del contenido.

8 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 DEL PRODUCTO

8.2.1 El nombre del producto deberá ser "comino".

8.2.2 El nombre del producto puede incluir una indicación de los tipos varietales y del estilo, como se describe en la Sección 2.2.

8.2.3 Puede indicarse el año de cosecha.

8.3 ETIQUETADO DE CONTENEDORES NO-MINORISTAS

La información para 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. Métodos de Análisis y Muestreo

Provisión	Método	Principio	Tipo
Humedad	ISO 760:1978 AOAC 2001.12	Gravimetría	I
Cenizas totales	ISO 928:1997 AOAC 950.49	Gravimetría	I
Cenizas insolubles en ácido	ISO 930:1997 AOAC 941.12	Gravimetría	I
Extracto de éter no volátil	ISO 1108:1992	Gravimetría	I
Aceites volátiles	ISO 6571:2008 AOAC 962.1	Gravimetría	I
Materia extraña	ISO 927:2009	Examen visual	IV
Materia extranjera	ISO 927:2009	Examen visual	IV

Planes 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

DIRECTRICES GENERALES PARA BRINDAR COMENTARIOS

Con el fin de facilitar la recopilación y preparar un documento de comentarios más útiles, se le solicita a Miembros y Observadores, que aún no lo hayan hecho, que brinden sus comentarios bajo los siguientes títulos:

- (i) Comentarios Generales
- (ii) Comentarios Específicos

Los Comentarios específicos deben incluir una referencia a la sección y/o párrafo pertinente del documento al que los comentarios se refieren.

Cuando se proponen cambios a párrafos específicos, se ruega a los Miembros y Observadores a brindar su propuesta de enmiendas acompañada de la justificación correspondiente. Los nuevos textos deberán presentarse en letra subrayada /negrita y el texto anulado en ~~letra tachada~~.

Con el fin de facilitar el trabajo de las Secretarías al compilar comentarios, se solicita a los Miembros y Observadores a abstenerse de utilizar texto en color/sombreado, ya que los documentos se imprimen en blanco y negro y a abstenerse de usar el modo de Control de Cambios, ya que podría perderse cuando se copian/pegan los comentarios en un documento consolidado.

Con el fin de reducir el trabajo de traducción y ahorrar papel, se solicita a los Miembros y Observadores a no reproducir el documento completo, sino sólo aquellas partes de los textos para los que se proponen cambios y/o modificaciones.