



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

4.ª reunión

Thiruvananthapuram, Kerala, India, 21-25 de enero de 2019

INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO POR MEDIOS ELECTRÓNICOS SOBRE EL ANTEPROYECTO DE NORMA PARA RAÍCES SECAS, RIZOMAS Y BULBOS: REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA EL JENGIBRE SECO O DESHIDRATADO

(Preparado por el Grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe) presidido por Nigeria)

Los miembros del Codex y observadores que deseen formular observaciones sobre el presente Anteproyecto en el trámite 3 deberán hacerlo siguiendo las indicaciones de la CL 2018/55/OCS-CCSCH disponible en la página web del Codex/Cartas circulares 2018:

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/circular-letters/es/>

Antecedentes

El Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH) en su 3ª reunión, celebrada del 6 al 10 de febrero de 2017 en Chennai (India), acordó recomendar a la Comisión la deliberación y aprobación de la propuesta de un nuevo trabajo sobre una norma para el jengibre seco y deshidratado.

El CCSCH en su 3ª reunión recomendó también la estrategia de desarrollar normas de grupo horizontales (laterales) para que el Comité pudiera aumentar sus resultados y completar su labor en un tiempo definido. En función de lo anterior, "jengibre seco o deshidratado" y "ajo seco" se agruparon en la categoría "raíces secas, rizomas y bulbos".

Términos de referencia

El CCSCH en su 3ª reunión también acordó establecer un GTe dirigido por Nigeria, que trabajaría en inglés, para preparar los requisitos específicos en lo referente al jengibre seco o deshidratado de la norma de grupo, con miras a su distribución para recabar comentarios en el trámite 3 y su examen por el CCSCH en su 4ª reunión.

Participación y metodología

Los miembros del Codex y los observadores interesados en participar en el GTe enviaron sus solicitudes y se registraron en septiembre del 2017. En total, 15 países miembros y dos (2) observadores, la lista se adjunta en el **Apéndice II**, se registraron para participar en el GTe. El GTe trabajó a través de la plataforma en línea del Codex.

Se publicó un anteproyecto inicial propuesto por el presidente del GTe el 8 de noviembre de 2017. El segundo anteproyecto se preparó en función de los comentarios recibidos en el primer anteproyecto y se publicó el 15 de enero de 2018 para otra ronda de comentarios. Seis (6) países miembros, es decir, México, Argentina, EE. UU., Japón, Chile y Nigeria, enviaron sus comentarios sobre los anteproyectos que fueron considerados e incorporados en el tercer anteproyecto publicado el 16 de junio de 2018 para futuras consultas. No se recibieron comentarios sobre el tercer anteproyecto.

El Anteproyecto de norma propuesto se adjunta como **Apéndice I**.

Análisis de las respuestas

La Norma se desarrolló en función del concepto general de normas de grupo y recibió el título de "Anteproyecto de Norma para raíces secas, rizomas y bulbos - Jengibre seco o deshidratado". Se espera que la parte "- Jengibre seco o deshidratado" resulte suprimida del título conforme avance el trabajo.

Algunos miembros proporcionaron valores diferentes sobre ciertos parámetros físicos y químicos sobre el jengibre seco o deshidratado en los Anexos I y II respectivamente:

- a. Contenido de humedad del jengibre molido/en polvo: 11,0 [12,0]
- b. Aceites volátiles del jengibre molido/en polvo: 1,0 [1,5]
- c. Recuento de insectos enteros muertos cada 100 g para el jengibre entero y roto/partido: [0] [4,0]
- d. Excrementos de mamífero para el jengibre entero y roto/partido: 0 [3,0] [6,6]
- e. Otro excremento para el jengibre entero y roto/partido: 0 [3,0] [6,6]
- f. Daño por moho para el jengibre entero y roto/partido: [0] 1,0 [3,0*]
- g. Contaminación/infestación por insectos para el jengibre entero y roto/partido: [0] 1,0 [3,0*]
- h. Materia extraña¹ para el jengibre entero y roto/partido: [0,5] [1] [2,0]

Los valores nuevos se muestran entre corchetes [] tal y como se envió al Comité para la deliberación y decisión final.

Recomendación y conclusión

Se invita a que el Comité considere el Anteproyecto propuesto adjunto como **Apéndice I**, con la intención de hacerlo progresar mediante el procedimiento de trámites del Codex.

APÉNDICE I**ANTEPROYECTO DE NORMA PARA RAÍCES SECAS, RIZOMAS Y BULBOS: REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA EL JENGIBRE SECO O DESHIDRATADO****1 ALCANCE**

Esta Norma se aplica a las raíces secas, rizomas y bulbos en su forma seca o deshidratada como especias o hierbas culinarias definidas en la Sección 2.1 más adelante, ofrecidos para el consumo humano directo, como ingrediente en el procesamiento alimentario comercial o para su reenvasado en caso de ser necesario. Excluye al producto destinado para su procesamiento industrial.

2 DESCRIPCIÓN**2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

Las raíces secas, rizomas y bulbos cubiertos por esta Norma (Cuadro 1) se venden en las formas indicadas en la Sección 2.2.

Cuadro 1. Raíces secas, rizomas y bulbos cubiertos por esta Norma		
S/N	Nombre común	Nombre científico
1.	Jengibre	<i>Zingiber officinale</i> , Roscoe

2.2 Formas de presentación

Las raíces secas, rizomas y bulbos pueden estar:

- Enteros,
- Rotos/partidos o
- Molidos/en polvo
- Se permiten otras formas de presentación que no esté enumeradas en la lista, siempre y cuando se etiqueten de forma correspondiente.

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

Las raíces secas, rizomas y bulbos tal y como se describen en la Sección 2 anterior, deben cumplir los requisitos establecidos en los Anexos II y III.

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

Las raíces secas, rizomas y bulbos deben tener un olor, color y sabor característicos, que puede variar en función de factores/condiciones geoclimáticos sin ningún tipo de olor o sabor ajenos.

3.2.2 Características químicas y físicas

Las raíces secas, rizomas y bulbos deben cumplir los requisitos especificados en el Anexo I (características químicas) y en el Anexo II (características físicas). 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)

De acuerdo con las características químicas y físicas de la Sección 3.2.2., las raíces secas, rizomas y bulbos pueden clasificarse en los grados siguientes:

- "Extra"
- Grado I/Clase I y
- Grado II/Clase II.

Cuando se encuentren sin clasificar/graduar, las disposiciones para los requisitos de Clase/Grado II rigen como los requisitos mínimos.

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.

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

Cuando corresponda, solo se permiten los polvos antiaglutinantes enumerados en el Cuadro III de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) para su uso en raíces secas, rizomas y bulbos molidos/en polvo.

5 CONTAMINANTES

5.1 Los productos regulados por esta Norma deberán cumplir 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 los límites máximos de residuos de plaguicidas 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 los artículos pertinentes de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CAC/RCP 1-1969), el *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad* (CXC 75-2015), *Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por micotoxinas en las especias* (CXC 78-2017) y otros textos relevantes del Codex.

6.2 Los productos deberán cumplir 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 envases 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 *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

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 la especie, variedad y cultivar.

8.3 País de cosecha/origen

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

Parámetro	Método	Principio
Humedad	ISO 939 AOAC 2001.12 [y AOAC 986.21]	Destilación

	ASTA 2.0	
Cenizas totales	ISO 928 [AOAC 941.12] ASTA 3.0	Gravimetría
Cenizas insolubles en ácido	ISO 930 [AOAC 941.12] ASTA 4.0	Gravimetría
Aceites volátiles	ISO 6571 AOAC 962.17 ASTA 5.0	Destilación
Materia extraña	ISO 927 [AOAC 916.01] ASTA 14.1	Examen visual
Materia extraña	[AOAC 960.51] ISO 927	Examen visual
Daños por insectos	Método V-8 Especias, condimentos, sabores y drogas crudas (Manual de Procedimientos Macroanalíticos, Boletín Técnico FDA Número 5) [https://www.fda.gov/Food/FoodScience Research/LaboratoryMethods/ucm10573 1.htm#v-117]	Examen visual
[Color extraíble	Método IV.C.5 de la Asociación Americana para la Cebolla y Ajo secos (American Dried Onion and Garlic Association, ADOGA)	Extracción química]
[Residuos sólidos insolubles en agua caliente	Método IV.C.7 de ADOGA	Extracción química]
Insectos/excrementos/frag mentos de insectos	Método apropiado para la especie en particular de la AOAC, Capítulo 16, Subcapítulo 14	Examen visual

¹ Debe utilizarse la última edición o versión del método aprobado

9.2 PLAN DE MUESTREO

Por desarrollar.

Anexo I**Propiedades químicas para las raíces secas, rizomas y bulbos**

Nombre del producto	Formas de presentación	Total cenizas % w/w (máx.)	Total cenizas insolubles en ácido % w/w (máx.)	Contenido de humedad % w/w (máx.)	Aceites volátiles ml/100g (mín.)	Extracto frío soluble en agua (%) (w/w) (mín)	Notas
Jengibre	Entero/ Roto/partido	8,0	2,0	12,0	1,5	-	1,1% de calcio (en forma de óxido) en base seca por masa, máx. %, para productos sin blanquear. 2,5% de calcio (en forma de óxido) en base seca por masa, máx. %, para productos blanqueados.
	Molido/en polvo	8,0	2,0	11,0 [12,0]	1,0 [1,5]	10	

Anexo II

Propiedades físicas para las raíces secas, rizomas y bulbos									
Nombre del producto	Formas de presentación	Recuento de insectos enteros muertos cada 100 g (máx.)	Excrementos de mamíferos mg por kg (máx.)	Otros excrementos mg por kg (máx.)	Daño por moho % w/w (máx.)	Contaminación /infestación por insectos % w/w (máx.)	Materia extraña ¹ % w/w (máx.)	Materia extraña ² % w/w (máx.)	Notas
Jengibre	Entero	[0] [4,0]	0 [3,0] [6,6]	0 [3,0] [6,6]	[0] 1,0 [3,0*]	[0] 1,0 [3,0*]	[0,5] [1] [2,0]	0,5	
	Roto/partido	[0] [4,0]	0 [3,0] [6,6]	0 [3,0] [6,6]	[0] 1,0 [3,0*]	[0] 1,0 [3,0*]	1,0	0,5	
	Molido	0	0	0	0	0	1,0	0,5	

¹"Materia vegetal asociada con la planta de la que se origina el producto, pero que no se acepta como parte del producto final"

²"Cualquier materia o material detectable raro objetable no asociado habitualmente con los componentes naturales de la planta de especias; tales como palos, piedras, embolsado de arpillera, metal, etc."

[*Los defectos combinados para los daños de insectos e infestación por insectos no deben exceder el 3,0%]

LISTA DE PARTICIPANTES

Miembro/observador	Representantes
Argentina	María Florencia Demarco Ingeniera Agrónoma fdemarco@senasa.gob.ar ;
Brasil	André Bispo Oliveira Ministerio de Agricultura, Ganadería y Abastecimiento - MAPA andre.oliveira@agricultura.gov.br
Chile	Constanza Miranda, ACHIPIA (Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad).
Chipre	Sr. Efstathios Evangelides Oficial de Agricultura Departamento de Agricultura sevangalides@da.moa.gov.cy
Egipto	Ahmed ELHELW Organización Egipcia de Normas y Calidad (EOS, por sus siglas en inglés) helws_a@hotmail.com
Grecia	Danai Papanastasiou Autoridad Alimentaria Helénica dpapanastasiou@efet.gr ; codex@efet.gr
India	Dr. Anand, Junta de Especies Correo electrónico: r.anand889@nic.in ; Dr. M. Madhava Naidu, CSIR-CFTRI; mmnaidu@cftri.res.in ; Sr. Prakash Selvaraj, ITC Ltd, prakash.selvaraj@itc.in ;
Irán	Fakhrisadat Hosseini, Universidad de Alzahra. sadat77@gmail.com Azade Raeesdana, Universidad Médica de Irán. omsk110@yahoo.com Mojgan Pourmoghim, Administración de Salud . mpourmoghim@yahoo.com Arasteh Alimardani, Novin Saffron Company gc@novinsaffron.com
Japón	Sr. Satoru SOENO, División de Fabricación de Alimentos, Oficina de Asuntos de la Industria de Alimentos. satoru_soeno270@maff.go.jp Sr. Shigefumi ISHIKO, División de Fabricación de Alimentos, Oficina de Asuntos de la Industria de Alimentos. shigefumi_ishiko180@maff.go.jp , codex_maff@maff.go.jp
México	Tania Daniela Fosado Soriano Secretaría de Economía

Nigeria	<p>Chinyere V. Egwuonwu(Sra.), Director, Desarrollo de Normas, Organización de Normas de Nigeria chiokeyegwu@yahoo.com;</p> <p>Margaret E.Eshiett (Sra.), esciett@yahoo.com;</p> <p>Sr. BabajideE. Jamodu, Organización de Normas de Nigeria jjamodu@yahoo.com;</p> <p>Punto de contacto del Codex (Nigeria), codexsecretariat@son.gov.ng;</p>
Polonia	<p>Sra. Anna Gierasimiuk Laboratorio especializado en Gdynia Inspección Principal de Agricultura y Calidad Alimentaria pam@ijhars.gov.pl</p>
Rusia	<p>Irina Sedova, Laboratorio de Enzimología de la Nutrición del Centro Federal de Investigación de Alimentos, Biotecnología y Seguridad Alimentaria. isedova@ion.ru;</p>
Reino Unido	<p>Rob Jackson, Asesor de política, Departamento de Medio Ambiente, Alimentación y Asuntos Rurales. robert.jackson@defra.gsi.gov.uk</p>
EE.UU.	<p>Sra. Marie Maratos Analista de Temas Internacionales Oficina del Codex de EE.UU. Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA). maratos@fsis.usda.gov;</p> <p>George C Ziobro, Administración de Alimentos y Drogas</p>
Food Drink Europe	<p>Eoin Keane Gerente de Política Alimentaria, Ciencia e I + D Tel: 32 2 5008756 e.keane@fooddrinkeurope.eu</p>
ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DE ASOCIACIONES DE COMERCIO DE ESPECIAS (IOSTA, por sus siglas en inglés)	<p>Cheryl Deem, Secretaría cdeem@astaspice.org;</p>