

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

S

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Tema 4.1 del programa

CX/SCH 21/5/4 Add.1
Junio de 2020

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

Quinta reunión

Kochi (Kerala, India), 26-30 de abril de 2021

PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA RAÍCES SECAS, RIZOMAS Y BULBOS: JENGIBRE SECO O DESHIDRATADO

Comentarios en el trámite 6 (respuestas a la carta circular CL 2019/97/OCS-SCH)

Comentarios de Chile, Colombia, Cuba, Unión Europea, Iraq, Estados Unidos de América, IOSTA y CCTA

Antecedentes

1. En este documento se compilan los comentarios recibidos a través del Sistema de comentarios en línea (OCS) del Codex en respuesta a la carta circular CL 2019/97/OCS-SCH publicada en octubre de 2019. 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 cuadro.

3. Como resultado del aplazamiento de la quinta reunión del CCSC del 21 al 26 de septiembre de 2020 hasta el 26 al 30 de abril de 2021, se han ajustado las fechas del Grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe) para el jengibre seco o deshidratado. Dicho GTe continúa su trabajo que comprende también el análisis de las observaciones que figuran en el presente documento.

PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA RAÍCES SECAS, RIZOMAS Y BULBOS: JENGIBRE SECO O DESHIDRATADO

Comentarios en el trámite 6 (respuestas a la carta circular CL 2019/97/OCS-SCH)

TEXTO/COMENTARIO	MIEMBRO/OBSERVADOR - JUSTIFICACIÓN
<p>Cuba agradece la oportunidad de expresar sus comentarios sobre el ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LAS RAÍCES SECAS, RIZOMAS Y BULBOS: JENGIBRE SECO O DESHIDRATADO y son:</p> <p>Cuadro 4. Requisitos químicos para las raíces, rizomas y bulbos.</p> <p>Se plantea en el Anexo II, en la columna 8, primera fila, materia extranjera, se considera debe decir materia extraña.</p>	Cuba
<p>Estamos de acuerdo con el anteproyecto de norma para raíces secas, rizomas y bulbos: jengibre seco o deshidratado sin ningún comentario.</p>	Iraq
<p>1 ÁMBITO DE APLICACIÓN</p>	
<p>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 los productos destinados para su procesamiento industrial.</p>	<p>Colombia Se sugiere eliminar la palabra "comercial" como adjetivo, genera confusión</p>
<p>Cuadro 1 <i>Zingiber officinale</i>, RoscoeRoscoe</p>	CCTA
<p>2.2 Formas de presentación</p>	
<p>El jengibre es el rizoma seco, pelado o sin pela de <i>Zingiber officinale</i> Roscoe, en piezas irregulares no inferiores a su longitud, en porciones, en piezas pequeñas o molido. El jengibre debe ser de color blanco amarillento. Puede pelarse o dividir en trozos y, a continuación, lavarse y secarse. Puede blanquearse con cal. También puede clasificarse en case al lugar de producción, el tipo de procesamiento o el color.</p>	IOSTA
<p>3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD</p> <p>Los Estados Unidos de América creen que es importante incluir la siguiente sección:</p> <p>3.2.3 Adulteración</p> <p>Las raíces secas, rizomas y bulbos deben estar libres de toda adulteración económica</p>	Estados Unidos de América
<p>3.2.2 Características químicas y físicas</p> <p>De acuerdo con las características químicas y físicas de la Sección 3.2.2, las raíces, rizomas y bulbos secos pueden clasificarse conforme a los siguientes grados:</p>	<p>Chile No hay especificaciones sobre esa clasificación (debería haberse realizado)</p>
<p>3.2.3 Clasificación (optativa)</p> <p>Por favor, tengan en cuenta esta edición: añadir II después de la palabra clase.</p> <p>Cuando se encuentren sin clasificar, las disposiciones para la clase/grade <u>clase II/grado</u> II rigen como los requisitos mínimos.</p>	Estados Unidos de América
<p>7 PESOS Y MEDIDAS</p>	<p>Colombia Menciona detalles de envases pero no menciona nada</p>

	relacionado con pesos y medidas
<p>7. Pesos y medidas</p> <p>Los envases deben ser lo más prácticos que sea posible, sin defectos de calidad y deben ser compatibles con una declaración adecuada del contenido para el producto.</p>	Colombia
<p>7. Pesos y medidas</p> <p>Los envases deben ser lo más prácticos que sea posible, sin defectos de calidad y deben ser compatibles con una declaración adecuada del contenido para el producto.</p> <p>"Containers shall be as full as practicable...", es decir, deben estar tan llenos como sea posible</p>	CCTA
<p>8.2.3 Debe enumerarse <u>declararse</u> en la etiqueta la variedad o cultivar y nombre comercial/tipo.</p> <p>Por error de traducción se utiliza palabra no apropiada, se recomienda reemplazar la palabra "enumerarse" por "declararse"</p>	Colombia
<p>8.3.1 Se debe indicar el país de origen/país de <u>cosecha, año de cosecha</u> y la región de producción.</p>	Colombia Es importante mencionar el año de cosecha
<p>8.4 Presentación <u>Identificación comercial</u></p>	Colombia Existe ambigüedad si se utiliza la palabra "identificación" se sugiere utilizar la palabra "presentación"
<p>8.6 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor</p> <p>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, <u>debe garantizarse la rastreabilidad en cada una de las etapas de producción.</u></p>	Colombia Se sugiere hacer énfasis en los sistemas de rastreabilidad que deben estar implementados y garantizar la información pertinente en cada una de las etapas de producción
<p>9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO</p> <p>Recomendamos añadir al cuadro una columna sobre calcio (como óxido) en base seca por masa, porcentaje máximo</p> <p>Se aplicaría al jengibre seco y puede ser:</p> <ul style="list-style-type: none"> - (no blanqueado) o - 2,5 (blanqueado)* y <p>a) con la nota al pie</p> <p>*El blanqueo es opcional y se determina por acuerdo contractual entre el comprador y el vendedor.</p> <p>b) con las notas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No debe detectarse dióxido de azufre - El contenido de ceniza se ve afectado por la presencia de calcio añadido y no debe ser el mismo para el jengibre blanqueado, sino que debe ser mayor. 	Estados Unidos de América

<p>9.2 PLAN DE MUESTREO</p> <p>Los Estados Unidos de América recomiendan los siguientes métodos de Tipo 1 para los siguientes parámetros y el principio asociado.</p> <table border="1" data-bbox="167 275 1061 792"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Método</th> <th>Principio</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad</td> <td>AOAC 986.21</td> <td>Destilación</td> </tr> <tr> <td>Cenizas totales en base seca</td> <td>AOAC 941.12</td> <td>Gravimetría</td> </tr> <tr> <td>Cenizas insolubles en ácido en base seca</td> <td>AOAC 941.12</td> <td>Gravimetría</td> </tr> <tr> <td>Aceites volátiles en masa seca</td> <td>AOAC 962.17</td> <td>Destilación seguida de volumetría</td> </tr> <tr> <td>Materia extraña</td> <td>AOAC 916.01</td> <td>Examen visual seguido de gravimetría</td> </tr> <tr> <td>Materia foránea</td> <td>AOAC 960.51</td> <td>Examen visual seguido de gravimetría</td> </tr> </tbody> </table>	Parámetro	Método	Principio	Humedad	AOAC 986.21	Destilación	Cenizas totales en base seca	AOAC 941.12	Gravimetría	Cenizas insolubles en ácido en base seca	AOAC 941.12	Gravimetría	Aceites volátiles en masa seca	AOAC 962.17	Destilación seguida de volumetría	Materia extraña	AOAC 916.01	Examen visual seguido de gravimetría	Materia foránea	AOAC 960.51	Examen visual seguido de gravimetría	<p>Estados Unidos de América</p>
Parámetro	Método	Principio																				
Humedad	AOAC 986.21	Destilación																				
Cenizas totales en base seca	AOAC 941.12	Gravimetría																				
Cenizas insolubles en ácido en base seca	AOAC 941.12	Gravimetría																				
Aceites volátiles en masa seca	AOAC 962.17	Destilación seguida de volumetría																				
Materia extraña	AOAC 916.01	Examen visual seguido de gravimetría																				
Materia foránea	AOAC 960.51	Examen visual seguido de gravimetría																				
<p>Cuadro 3:</p> <p>Chile propone que:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>cenizas totales</u> en todas las formas de presentación sea 7,5 - El porcentaje de calcio sea un máximo de 1 % conforme al óxido de calcio. <p>Todo esto se justificaría con la bibliografía enviada en el siguiente enlace: https://rdu.unc.edu.ar/bitstream/handle/11086/4735/INTRODUCCION%20DE%20Zingiber%20officinalis%20EN%20EL%20DEPARTAMENTO%20MARCOS%20JU%C3%81REZ%20-%20Biagiotti%2C%20Mat%C3%ADas.pdf?sequence=1&isAllowed=y</p> <p>La fuente describe el producto como:</p> <p>Con el nombre de Jengibre, se entiende el rizoma lavado y desecado del Zingiber officinal Roscoe, decorticado (jengibre blanco o pelado) o no (jengibre gris). No debe contener mas de 7 % de cenizas totales a 500-550 °C; de 2 % de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 %; de 8 % de fibra bruta; de 1 % de calcio calculado como óxido de calcio, ni menos de 1 % de esencia; de 42 % de almidón, ni de 12 % de extracto de agua fría.</p> <p>Cuadro 4:</p> <p>Valor excesivo para <u>moho visible e insectos</u>.</p> <p>Tener en cuenta las micotoxinas asociadas. Especialmente para el jengibre molido, debido a que ya está procesado. Chile propone 0 para molido. Lo mismo para materia foránea y materia extraña.</p>	<p>Chile</p>																					
<p>Cuadro 3:</p> <p>El contenido de cenizas se ve afectado por la presencia de calcio añadido y no debe ser el mismo para el jengibre blanqueado. Debe ser mayor.</p>	<p>IOSTA</p>																					
<p>Cuadro 3:</p> <p>Los valores indicados reflejan las prácticas industriales y comerciales reglamentarias establecidas.</p> <p>Sugerimos revisar los valores para <u>Jengibre/entero</u>,</p> <ul style="list-style-type: none"> - Excrementos de mamíferos mg/kg (máx.) de 1,0 a 6,6 <p><u>Jengibre/piezas</u></p>	<p>Estados Unidos de América</p>																					

<p>- Excrementos de mamíferos mg/kg (máx.) de 1,0 a 6,6</p> <p><u>Jengibre/molido</u></p> <p>- Excrementos de mamíferos mg/kg (máx.) de 0 a 1,0</p> <p>El jengibre seco molido a menudo se hace con jengibre seco entero o en piezas; por lo tanto, no es práctico establecer esta tolerancia en "0". Los Estados Unidos de América recomiendan un máximo de 1,0 mg/kg.</p> <p>Apoyamos la eliminación de los corchetes para contaminación/infestación por moho visible/insectos porcentaje peso/peso máx.</p> <p>Los Estados Unidos de América apoyan mantener las tolerancias para el moho en el jengibre/molido: las especias y hierbas culinarias molidas no son inmunes al moho</p>	
<p>Cuadro 3:</p> <p><u>Recuentos de insectos enteros muertos, excrementos de mamíferos, otros excrementos, contaminación, materia extraña y materia foránea debe ser nula.</u></p>	<p>Colombia</p> <p>No debe ser permitido ningún porcentaje de los anteriores parámetros, debido a los riesgos sanitarios y fitosanitarios.</p>
<p>Cuadro 3:</p> <p>En el Cuadro 4, "Extraneous Matter" debería traducirse mejor por "Materia extraña" que "extranjera (de otro país?)"</p>	<p>CCTA</p>

Comentarios de la Unión Europea

Competencia mixta

Voto de la Unión Europea

La Unión Europea y sus Estados miembros desean presentar los siguientes comentarios:

La carta circular CL 2019/97/OCS-CCSCH se refiere al documento REP19/SCH párr.39 y al Apéndice III y REP19/CAC párr. 85.

La Unión Europea y sus Estados miembros toman nota de que el CCSCCH, en su cuarta reunión, solicitó al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) que aclarara cómo pueden tratarse los coadyuvantes para la elaboración en la Sección 4 "Aditivos alimentarios", de acuerdo con las disposiciones correspondientes del Manual de procedimiento del Codex Alimentarius (REP19/SCH, párr.39 ii).

La Unión Europea y sus Estados miembros observan que el CCFA51, aunque tuvo en cuenta la solicitud anterior, señaló que dos sustancias (es decir, óxido de calcio y dióxido de azufre) incluidas en la sección de requisitos químicos del proyecto de norma se relacionan con la clase funcional de los agentes blanqueadores y cabría la posibilidad de que se pudieran considerar aditivos alimentarios en vez de coadyuvantes para la elaboración. En consecuencia, el CCFA51 solicitó al CCSCCH que aclarara este asunto (REP19/FA, párrs. 28-30).

Teniendo en cuenta que "agentes blanqueadores" es una clase funcional reconocida en el Codex Alimentarius, la Unión Europea y sus Estados miembros consideran que el óxido de calcio INS 529 y los sulfitos INS 220-539, si se utilizan para el blanqueo, se emplean como aditivos alimentarios y el proyecto de norma se modificará en consecuencia.