



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 9.1 del programa

CX/SCH 21/5/10 Add.1

PROGRAMA CONJUNTO SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS DE LA FAO/OMS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS

Quinta reunión

Virtual

20, 21, 22, 26, 27, y 29 de abril de 2021

PROPUESTAS PARA NUEVOS TRABAJOS

PARTE 2, respuesta a la carta circular CL 2019/100-SCH

1. Este documento, Parte 2 de propuestas para nuevos trabajos, presenta una propuesta recibida en respuesta a CL 2019/100-SCH de octubre de 2019.
2. Se adjunta el documento del debate junto con el documento del proyecto para la propuesta de nuevos trabajos sobre una norma del Codex para las especias en la forma de "frutos secos y bayas", presentada por los Estados Unidos de América.
3. Se solicita a la 5.^a reunión del CCSCCH que evalúe la propuesta de nuevos trabajos adjunta (Apéndice I) para el trabajo futuro del Comité.

PROPUESTA PARA NUEVOS TRABAJOS EN UNA NORMA DEL CODEX PARA ESPECIAS EN LA FORMA DE FRUTOS SECOS Y BAYAS (DOCUMENTO DE DEBATE)

(Presentada por los Estados Unidos)

Durante el debate sobre las modalidades de gestión de los trabajos en la primera reunión del Comité del Codex para Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH1)¹, el Comité acordó que se redactarían un máximo de cuatro (4) normas por reunión, a pesar de ello, durante sus cuatro (4) reuniones, solo se han completado tres (3) normas. Teniendo en cuenta que hay 109 especias y hierbas culinarias con nombre designado, si se aplican las modalidades de gestión de los trabajos de cuatro (4) normas por reunión, el proceso de normalización tardaría un mínimo de 23 sesiones o 46 años en completarse. Incluso en caso de que el Comité consiguiera realizar cuatro normas en cada reunión, lo que la experiencia ha demostrado que es poco probable, se trataría de un proceso muy largo y arduo.

La tercera reunión del Comité del Codex para Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH3)² acordó recomendar a la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) que aprobara la estrategia propuesta para un desarrollo de normas horizontales agrupadas que permitiera al Comité aumentar sus resultados y completar su labor en un tiempo definido. El CCSCH también acordó informar al CAC que se iba a elaborar una plantilla de norma general que se usará para las nuevas normas, de forma que se facilite su trabajo.

El Comité acordó adoptar la estrategia de agrupamiento basada en las partes de la planta de la que se infieren las especias y hierbas culinarias (SCH), es decir, las flores, los frutos y bayas; las semillas; las hojas; la corteza; los rizomas, las raíces y los bulbos. También acordó que la estrategia de agrupamiento incluiría la elaboración de requisitos generales para un grupo particular de especias pertenecientes a la misma categoría de partes de plantas, mientras que los requisitos/características químicas y físicas específicos correspondientes a cada especia o hierba de ese grupo se incluirían en un anexo.

La 73.^a reunión del Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius (CCEXEC73)³, recomendó que el CCSCH evaluara en su siguiente sesión (CCSCH4) adoptar una estrategia por fases para la elaboración de normas agrupadas, por ejemplo, dando prioridad al trabajo sobre las normas de los productos individuales que pertenecen al mismo grupo antes de elaborar una norma agrupada y estableciendo un grupo de trabajo físico (por ejemplo, un grupo de trabajo durante la sesión) u otros mecanismos para evaluar los comentarios escritos y facilitar el debate sobre los anteproyectos consolidados.

El CCSCH3 aceptó la propuesta de los Estados Unidos de América de preparar un documento de debate sobre la elaboración de normas agrupadas derivado de uno de los seis grupos amplios de Especies y Hierbas Culinarias (SCH). El documento de debate se preparó utilizando el grupo de especias provenientes de frutos secos y bayas (Anexo II) y se presentó y debatió en la CCSCH4 (2019), como parte de las actas del grupo de trabajo durante la sesión sobre prioridades y normas de grupo. El Comité destacó con agradecimiento que los Estados Unidos de América hubieran expresado su acuerdo para seguir actualizando la plantilla con el diseño agrupado, teniendo en cuenta los debates mantenidos en la CCSCH4, y de incluir la estrategia agrupada para su debate en la CCSCH5.

La estrategia de agrupamiento para la elaboración de normas permite que el CCSCH sea más eficiente y tenga mayor capacidad de respuesta para las necesidades de las partes interesadas provenientes de los sectores público y privado mediante la entrega de normas de forma puntual. Los recursos de las sesiones plenarias del CCSCH y sus grupos de trabajo que se utilizan para debatir textos normalizados/en plantilla para una sola norma del CSH, pueden ahora dedicarse a las partes más importantes de la norma, es decir, el anexo que contiene las características químicas y físicas de cada producto dentro del grupo.

Teniendo en cuenta la recomendación del CCEXEC73 que se ha señalado anteriormente, el trabajo ya realizado en el documento de debate y que el CCSCH ya ha finalizado dos normas pertenecientes al grupo de frutos secos y bayas (Pimienta negra y Pimienta verde —CXS 326— y Comino —CXS 327—), junto con un anteproyecto de norma en el procedimiento de trámites (es decir, chile y el pimentón seco o deshidratado), es oportuno empezar la elaboración de normas agrupadas utilizando este grupo de SCH.

A continuación, se describen brevemente las distintas funciones y secciones del diseño normalizado, tal cual como aparece en el formato de norma agrupada:

- (i) La norma agrupada incluirá una sección de *Requisitos generales* que contendrá un texto común para todas las normas del CCSCH. Sin embargo, la norma facilitará cualquier requisito especial para una SCH que sea diferente de los que figuren en esos *Requisitos generales*.

¹ REP14/SCH

² REP17/SCH

³ REP17/EXEC

- (ii) Un anexo con dos tablas, una sobre las características químicas (gusto/sabor) y otra sobre las características físicas, es decir, las tolerancias de defectos permitidos (inocuidad y calidad). Cada tabla tiene columnas con títulos de las diferentes características comunes que se aplican a todas las especias del grupo. Las características de cada producto se colocan horizontalmente debajo de los títulos de dichas columnas.
- (iii) En la norma agrupada se incluirá una tabla sobre los métodos de análisis. Incluye el método de análisis para cada parámetro de la característica química y física que figura en las dos tablas respectivas. Conclusión:

Se invita al Comité a examinar el proyecto de documento sobre la propuesta de nuevo trabajo sobre la Norma del Codex para las Especias en la forma de frutos secos y bayas (Apéndice I).

DOCUMENTO DE PROYECTO

PROPUESTA PARA UN NUEVOS TRABAJO DE NORMA DEL CODEX PARA ESPECIAS EN LA FORMA DE FRUTOS SECOS Y BAYAS

1. Propósito y ámbito de aplicación de la norma

El objetivo del nuevo trabajo es elaborar una norma agrupada para las especias provenientes de frutos secos y bayas. Esta nueva estrategia de elaboración de normas demostrará la celeridad con que se pueden elaborar normas, lo cual puede aprovechar el CCSCH para su aplicación más general dentro del mandato del Comité.

2. Relevancia y plazos

Las especias y hierbas culinarias no se utilizan para contenido calórico, sino como condimentos o ingredientes, de forma que se añade sabor a los alimentos y bebidas. Se utilizan en todo el mundo e históricamente son una parte importante del comercio internacional. En muchos países, las SCH representan uno de los pocos cultivos restantes en ser producidos en su mayor parte por pequeños agricultores, para los que significa su principal fuente de ingresos. Por lo tanto, la elaboración de una norma agrupada acelera el proceso de elaboración de normas para satisfacer las necesidades de los comerciantes y los consumidores y también ayuda a proporcionar mercados a los productores. Para agilizar la elaboración de esta norma agrupada, se excluyen de esta propuesta las especias del grupo que no tienen datos comerciales, ni características químicas y físicas significativos. Sin embargo, cuando dicha información esté disponible, podrá añadirse si algún miembro lo solicita.

Debido a la competitividad de los mercados, los productores y comerciantes ya no están dispuestos a esperar entre cuatro y seis años para la elaboración de una norma. Por lo tanto, para que tenga relevancia para el sector de la SCH, el CCSCH debe entregar sus normas de una forma científicamente correctas y en el menor tiempo posible. La agrupación propuesta permite al CCSCH elaborar al mismo tiempo normas para seis especias dentro del grupo de frutos secos y bayas. Este formato se centra principalmente en las características químicas (autenticidad, gusto/sabor) y físicas (inocuidad y calidad). Este método más rápido de elaboración de las normas del CCSCH no pondrá en riesgo la calidad y la inocuidad de la SCH, ya que estas dos secciones con las características serán las secciones principales de la norma.

3. Aspectos principales que deben cubrirse

Algunos de los aspectos principales que deben cubrirse en el anteproyecto de norma propuesto son:

1. **Ámbito de aplicación**

Esta norma se aplica a la especia proveniente de los frutos secos y las bayas ofrecida para el consumo directo, como ingrediente en el procesamiento alimentario o para su reenvasado en caso de ser necesario. Excluye las especias destinadas a su procesamiento industrial.

2. **Definición del producto:**

a) Se indicarán los nombres específicos de los productos de la norma, por lo que los seis (6) productos comúnmente denominados figuran en una tabla con sus nombres generales, científicos y de subgrupo.

b) **Formas de presentación:** esta sección se elaborará de una manera amplia que se aplicará a todos los productos dentro del grupo en las formas de presentación predominantes en el comercio (entera, partida/rota y molida/en polvo). Esta sección puede modificarse para incluir las características de estilo de un producto específico que sea diferente de los tres indicados.

3. **Clasificación:**

Las clases de calidad (extra, clase I, clase II) se omiten porque (i) no están aceptadas internacionalmente, (ii) existe la premisa de que las normas del Codex deben establecer los "requisitos absolutamente mínimos" para el comercio internacional y la inocuidad del consumidor y (iii) se cree de manera cada vez más amplia que dicha clasificación debe dejarse para que las partes la acuerden de forma contractual.

Secciones 3 a 9: estas secciones incluyen principalmente textos ya preestablecidos en la plantilla (formato normalizado) que raramente cambian. No obstante, en caso de ser necesario, pueden introducirse cambios para reflejar mejor las características del producto, las prácticas comerciales o para mejorar la inocuidad alimentaria.

Anexo sobre características químicas y físicas: este anexo incluye dos tablas, una para las características químicas y otra para las características físicas. Cada tabla tiene el nombre del

producto común enumerado en la misma secuencia que en la sección 2.1 Definición del producto, junto con el nombre de las características químicas y físicas individual que debe comprobarse como el encabezado de las columnas. En la misma línea de la especia nombrada y las diferentes formas de presentación se introducirá el valor mínimo o máximo de la característica, debajo de cada encabezamiento de columna. Se utilizará una última columna titulada “Otros factores/comentarios” para facilitar la inclusión de las características exclusivas de una especia individual que no puedan colocarse bajo las categorías de las columnas comunes.

4. Una evaluación respecto al criterio para el establecimiento de prioridades de trabajo

En cada reunión del CCSCH se ha debatido la elaboración de un formato de norma agrupada. En las últimas tres sesiones, se debatió mediante un “Grupo de trabajo durante la sesión sobre prioridades” que selecciona las propuestas de proyecto enviada para la elaboración de normas. La mayor parte del texto en las normas del CCSCH coincide para todas las especias y hierbas (por ejemplo, las secciones que incluyen los contaminantes, la higiene de los alimentos, los pesos y medidas, los aditivos alimentarios y el etiquetado). La norma agrupada permitirá que el CCSCH se centre en las partes diferentes entre las especias para garantizar la inocuidad alimentaria y las prácticas equitativas en el comercio alimentario.

Dentro del grupo de frutos secos y bayas, el CCSCH finalizó dos normas para la pimienta negra, blanca y verde (CXS 326-2017) y el comino (CXS 327-2017). El Comité está trabajando actualmente en la elaboración de una norma para el chile y el pimentón en el trámite 3. La propuesta de elaboración de una norma para el cardamomo se incluyó en la lista de prioridades de normalización en el CCSCH4.

a) Volumen de producción y consumo en países individuales, así como volumen y patrón de comercio entre países

El volumen de SCH secas es minúsculo si se compara con el volumen de otros productos agrícolas comercializados internacionalmente, sin embargo, las SCH tienen un valor monetario más alto por kg, lb, o tonelada. Fundamentándose en la disponibilidad de datos comerciales, en este momento se priorizan las siguientes especias dentro del grupo de frutos secos y bayas (Tabla 1). Otras especias de este grupo, como el hibisco, el tamarindo malabar, el amomo, la garcinia indica, el mango seco y el tamarindo seco, no se han incluido en la tabla porque no se comercializan de forma significativa a nivel mundial. Los datos sobre la producción, el comercio y el valor de algunas especias de este grupo no están disponibles debido a que normalmente los datos individuales de producción y comercio de las llamadas “especias menores” se sitúan en el epígrafe general de “especias”, incluido por FAOSTAT y el Sistema Arancelario Armonizado (Harmonized Tariff Schedule, HTS).

Tabla 1. Datos comerciales de diversos tipos de especias dentro de frutos secos y bayas. [Las especias enumeradas en esta tabla no incluyen a todas las especias del grupo frutos secos y bayas].

	Nombre común	Productores principales y patrón comercial entre países	Volumen comercial
1	Pimienta de Jamaica	1 940 000 000 \$ total (2018)	5 915 000 toneladas métricas (2019)
		<u>Exportadores principales (2018)</u>	
		India:690 000 000 \$	
		China:531 000 000 \$	
		España:170 000 000 \$	
		Perú:80 500 000 \$	
		México:74 600 000 \$	
		<u>Importadores principales (2018)</u>	
		Estados Unidos:298 000 000 \$	
		Vietnam:208 000 000 \$	
		Tailandia:153 000 000 \$	
		China:145 000 000 \$	
		España:103 000 000 \$	
2	Comino, negro (Nigella sativa)	483 136 000 \$ total exportado (2019) 157 778 000 \$ total importado (2019)	213 900 toneladas métricas (2019)
		<u>Exportadores principales (2019)</u>	

		China:106 324 000 \$; Bangladés:57 797 000 \$; Estados Unidos:29 190 000 \$; Afganistán:26 318 000 \$; Vietnam:22 295 000 \$	
		<u>Importadores principales (2019)</u> India:97 858 000 \$; Siria:26 392 000 \$; Turquía:9 229 000 \$; Irán:8 260 000 \$; Afganistán:3 584 000 \$	
3	Enebro	16 996 000 \$ total exportado (2019) 54 000 \$ total importado (2018)	
		<u>Exportadores principales (2019)</u> Suiza:1 870 000 \$; Estados Unidos:1 740 000 \$; Brasil:1 634 000 \$; Austria:1 548 000 \$; Reino Unido:1 350 000 \$	
		<u>Importadores principales (2018)</u> India:23 000 \$; Estados Unidos:21 000 \$; Túnez:5000 \$; Egipto:3000 \$; Países Bajos:1000 \$	
4	Mostaza	257 000 000 \$ total (2018)	571 880 toneladas (2015)
		<u>Exportadores principales (2018):</u> Canadá:92 100 000 \$; Rusia:36 200 000 \$; Alemania:27 500 000 \$; Ucrania:15 500 000 \$; India:14 400 000 \$	
		<u>Importadores principales (2018)</u> Estados Unidos:47 200 000 \$; Alemania:41 900 000 \$; Francia:33 200 000 \$; Bélgica - Luxemburgo:16 700 000 \$; Polonia:10 800 000 \$	
5	Anís estrellado	281 000 000 \$ total (2018)	
		<u>Exportadores principales (2018)</u> China:51 200 000 \$; Egipto:38 100 000 \$; India:36 800 000 \$. Viet Nam:29 000 000 \$; Afganistán:18 300 000 \$	
		<u>Importadores principales</u> India:44 900 000 \$; Viet Nam:42 200 000 \$;	

Alemania:27 500 000 \$;
 Estados Unidos:24 300 000 \$;
 Reino Unido:9 030 000 \$

6 Vainilla 1 020 000 000 \$ total (2019) 7575 toneladas (2018)

Exportadores principales

Madagascar:584 000 000 \$;
 Francia:99 000 000 \$;
 Alemania:69 000 000 \$;
 Indonesia:69 000 000 \$;
 Canadá:65 000 000 \$

Importadores principales

Estados Unidos:525 000 000 \$;
 Francia:209 000 000 \$;
 Alemania:125 000 000 \$;
 Canadá:65 000 000 \$;
 Japón:27 000 000 \$;
 Países Bajos:24 000 000 \$

b) Diversificación de las legislaciones nacionales y posibles impedimentos resultantes o potenciales para el comercio internacional:

A nivel mundial, existen diversos requisitos normativos y prácticas comerciales en el sector en virtud de las normas y regulaciones nacionales e internacionales existentes, entre las que se encuentran los siguientes:

- Agmark India
- Asociación Europea para las Especia: Documento de Mínimos de Calidad Rev.5
- Organización Internacional de Normalización (ISO)
- Asociación Americana sobre el Comercio de Especias (ASTA)
- Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos de América: Niveles de acción en defectos
- Oficina de normalización de Jamaica
- Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA)
- Oficina de normalización de India

Normas de seguridad alimentaria de India 2.9.36 Pimento o pimienta de Jamaica
 Regulación sobre Normas y Seguridad Alimentaria de la India 2011: Cardamomo

c) Potencial del mercado regional e internacional:

La **Tabla 1** enumera ciertas especias comercializadas internacionalmente en niveles significativos en términos de potencial de mercado y valores y patrones comercialización. En consecuencia, su inclusión para la elaboración de normas bajo el programa de agrupación de “frutos secos y bayas” está justificada. Se trata de la pimienta de Jamaica, el comino negro, el enebro, la mostaza, el anís estrellado y la vainilla.

d) Disposición de los productos básicos para su normalización

Hay información existente para las características químicas y físicas para estas especias, además, las comunicaciones con los mayores países exportadores e importadores de estos productos ayudarán a armonizar los valores de algunos de los parámetros, así como proporcionar parámetros para algunos parámetros que falten. Algunas de las especias enumeradas cuentan con normas de inocuidad alimentaria y algunas cuentan con normas ISO en la actualidad.

e) Cobertura de la protección de los consumidores principales y problemas sobre comercio por las normas generales propuestas o existentes

La nueva propuesta de trabajo incluye especias significativamente comercializadas, por lo que se espera la protección del consumidor. Los productos prioritarios para incluir en el grupo se indican en la Tabla 1.

f) Trabajo ya realizado por otras organizaciones internacionales en este campo o sugerido por los organismos intergubernamentales internacionales relevantes

Parte del trabajo ya realizado es:

ISO 11178:1995 Anís estrellado (*Illicium verum* Hook. f.) — Especificación

g) Relevancia para los objetivos estratégicos del Codex

Esta estrategia de agrupamiento se ajusta a los objetivos estratégicos del Codex para 2020-2025. Como se ha mencionado anteriormente, la elaboración de normas agrupadas resolverá problemas importantes de forma oportuna. La elaboración de estas normas se basará en principios científicos y de análisis de riesgos. Categorizar las especias en función de la parte de la planta utilizada, no solo hará que la norma sea funcional, eficiente e intuitiva, sino que también, organizar estas diversas especias en una única ubicación aumentará su impacto y hará que las normas del Codex sean más reconocibles en todo el mundo.

5. Información sobre la relación entre la propuesta con otros documentos del Codex existentes, así como otros trabajos en curso

Esta norma se fundamentará en las dos normas del Codex ya adoptadas, es decir, Pimienta negra/blanca/verde (CXS 326); y Comino (CXS 327); así como en los trabajos en curso sobre el chile seco y el pimentón. También se tendrá en cuenta la nueva propuesta para cardamomo.

6. Identificación de los requisitos y disponibilidad de consejos científicos expertos

La experiencia requerida durante la elaboración de esta norma se remitirá a los comités correspondientes, incluido el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL), el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS), el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) y los programas conjuntos de FAO/OMS (JECFA, JEMRA, etc.).

7. Identificación de la necesidad de aportaciones técnicas a la norma provenientes de organismos externos

En este momento no se prevé la necesidad de aportaciones técnicas de organismos externos.

Plazo propuesto para la finalización del nuevo trabajo

FECHA	ACTIVIDAD	RESULTADO
2021	5.ª reunión del CCSCCH	Proyecto enviado
2022	6.ª reunión del CCSCCH	Trámite 3
2024	7.ª reunión del CCSCCH	Adoptado en el trámite 5/8

APÉNDICE II

ANTEPROYECTO DE NORMA GENERAL DEL CODEX PARA ESPECIAS EN LA FORMA DE FRUTOS SECOS Y BAYAS

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta norma se aplica a todas las plantas comercializadas normalmente según se define en la sección 2.1 más adelante, ofrecidas para el consumo humano directo, en la elaboración de alimentos comercial y para su reenvasado en caso de ser necesario. Las especias exactas compradas/vendidas pueden definirse mediante especificaciones contractuales. Esta norma no se aplica a los productos cuando estén destinados para su procesamiento industrial.

2. DESCRIPCIÓN

2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

2.1.1 Frutos secos y bayas que pertenezcan a las variedades enumeradas en la Tabla 1:

Tabla 1: Frutos secos y bayas regidos por esta norma

	Nombre común	Nombres comerciales	Nombre científico
1	Pimienta de Jamaica	Pimienta de Jamaica	<i>Pimenta dioica</i> (L) Merr.
2	Comino, negro (Nigella sativa)	Comino, negro (Nigella sativa)	<i>Nigella sativa</i> L.
3	Enebro	Enebro	<i>Juniperus communis</i> L.
4	Mostaza	Mostaza blanca o amarilla	<i>Sinapis alba</i> L.
5	Anís estrellado	Anís estrellado	<i>Illicium verum</i> Hook. f.
6	Vainilla	Vainilla pompona	<i>Vanilla pompona</i> Schiede
		Vainilla/Vainilla mexicana	<i>Vanilla planifolia</i> Andrews
		Vainilla de Tahití	<i>Vanilla tahitensis</i> J.W.Moore

En el anexo 2 figura una lista más completa de las especias en forma de frutos secos y bayas

2.2. Formas de presentación

Los frutos secos y bayas pueden tener las siguientes formas de presentación:

- Entera
- Partida
- Molida/En polvo, el tamaño de las partículas se debe decidir mediante acuerdo contractual entre el comprador y el vendedor.
- Se permiten otras formas que no sean las tres enumeradas, siempre y cuando se etiqueten de forma correspondiente.

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 COMPOSICIÓN

3.1.1 Ingredientes básicos

Frutos secos y bayas según se describen en la sección 2. Descripción del producto

3.1.2 Composición para el uso de nombres generales y específicos

Puede usarse el nombre común en caso de que el producto sea una mezcla de diversas especies enumeradas en los nombres comerciales/nombres científicos para dicho nombre común. Cuando se utilice un nombre comercial, el producto debe contener un mínimo del 80 % de las especies enumeradas con ese nombre comercial.

3.2 CRITERIOS DE CALIDAD

3.2.1 Olor, sabor y color

Los frutos secos y bayas deben estar libres de cualquier olor o sabor foráneos y especialmente de la humedad. Debe tener el olor y sabor característicos de la especia 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.

3.2.2. Clasificación (opcional)

De acuerdo con las características químicas y físicas de la sección 3.2.4., cuando corresponda, los frutos secos y bayas enteros, partidos o molidos/en polvo pueden clasificarse en los grados siguientes:

- Extra
- Clase/Grado I
- Clase/Grado II

Cuando los frutos secos y bayas se comercian como sin clasificar/sin asignar grado, los requisitos físicos y químicos para la clase/grado II se aplican como requisitos mínimos para sin clasificar/sin asignar grado.

3.2.3 Características químicas y físicas

Los frutos secos y bayas deben cumplir con las propiedades físicas y químicas especificadas en el Anexo 1: Características químicas y en el Anexo 2: 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.

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS (opcional)

Pueden utilizarse agentes antiaglomerantes en su forma en polvo de acuerdo con la tabla 3 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995).

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* (CXS 193-1995).

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.

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* (CXC 1-1969), el *Código de prácticas de higiene para las especias y hierbas aromáticas secas* (CXC 42-1995), así como otros textos pertinentes del Codex, como códigos de prácticas de higiene y códigos de prácticas.

6.2 Los productos deberán cumplir con 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 contenedores 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.

8 ETIQUETADO Y ENVASADO

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 estilo como se describe en la sección 2.2.

8.2.3 La etiqueta la variedad o cultivar puede enumerarse en la etiqueta, pero no es obligatorio.

8.3 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 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.

8.4 Envasado

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.

9 MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

9.1 Métodos de análisis

Disposición	Método	Principio
Humedad	AOAC 2001.12 ASTA 2.0	Destilación
Cenizas totales	AOAC 950.49 ASTA 3.0	Gravimetría
Cenizas insolubles en ácido	ISO 930:1997 Alternativo: ASTA 4.0	Gravimetría
Aceites volátiles	AOAC 962.17 ASTA 5.0	Destilación
Materia extraña	ISO 927:2009 Alternativo ASTA 14.1	Examen visual
Materia foránea	ISO 927:2009	Examen visual
Daños de insectos	Método V-8 Especias, Condimentos, Sabores y Drogas Crudas (Manual de Procedimientos Microanalíticos, Boletín Técnico FDA Número 5)	Examen visual
Insectos/excrementos/fragmentos de insectos	Método apropiado para la especie en particular de la AOAC, capítulo 16, sección 14	Examen visual

Tabla 1: Características químicas para los frutos secos y bayas

Nombre	Forma de presentación	Contenido de humedad porcentaje peso/peso (máx.)	Densidad aparente	Total cenizas porcentaje peso/peso (máx.)	Total cenizas insolubles en ácido porcentaje peso/peso (máx.)	Aceites volátiles ml/100 g (mín.)	Marcadores de aceite volátil	Extracto de éter no volátil, porcentaje peso/peso	Porcentaje de fibra cruda por masa
Pimienta de Jamaica	Entero	12		5	0,4	3			
	Partido								
	Molido/En polvo	12		4,5	0,4	1		8,5	27,5
Comino, negro (Nigella sativa)	Entero	13		9	2	1,5			
	Partido								
	Molido								
Enebro	Entero	16		4,0 [5,0]	1,0	[0,5] [0,6] [0,8] [1,2] 1,4 [1,5]			
	Partido								
	Molido								
Semillas de mostaza	Enteras	10		6,5	1,0			28	
	Partidas								
	Molidas								
Anís estrellado	Entero	10	130/100 g	4	0,5	7			
	Partido								
	Molido								
Vainilla	Entera	38					1,6-2,4 % vainilla		
	Partida	30					1,6-2,4 % vainilla		
	En polvo	25					1,6-2,4 % vainilla		

TABLA 2:Tabla sobre características físicas para los frutos secos y bayas

Nombre	Forma de presentación	Recuento de insectos enteros muertos por 100 g máx.	Excrementos de mamíferos mg/kg (máx.)	Daño por moho porcentaje peso/peso (máx.)	Contaminación/infestación por insectos porcentaje peso/peso (máx.)	Materia extraña porcentaje peso/peso (máx.)	Materia foránea porcentaje peso/peso (máx.)	Insectos vivos	Reseco, inmaduro, roto	Otros excrementos mg por kg (máx.)	Fragmentos de insectos u otros comentarios
Pimienta de Jamaica	Entera	2	11	2	1	0,50		Exenta		5,0	Bayas negras Bayas blancas Bayas rotas con tallo: cada uno a 0,05 % máx.
	Partida										
	Molida/En polvo							Exenta			Fragmentos de insectos:30/10 g Pelos de roedores:1/10 g
Comino, negro (Nigella sativa)	Entero	4	6,6	1	1	[0,50]			5	22	
	Partido										
	Molido										
Enebro	Entero					2					
	Partido										
	Molido										
Semillas de mostaza	Enteras					1,0			2		
	Partidas										
	Molidas										
	Entero					2		0	25 % máx.		Tallos 3 %

Nombre	Forma de presentación	Recuento de insectos enteros muertos por 100 g máx.	Excrementos de mamíferos mg/kg (máx.)	Daño por moho porcentaje peso/peso (máx.)	Contaminación/infestación por insectos porcentaje peso/peso (máx.)	Materia extraña porcentaje peso/peso (máx.)	Materia foránea porcentaje peso/peso (máx.)	Insectos vivos	Reseco, inmaduro, roto	Otros excrementos mg por kg (máx.)	Fragmentos de insectos u otros comentarios
Anís estrellado	Partido										
	Molido										
Vainilla	Entera										
	Partida (cortada y a granel)										
	En polvo										

Notas:

- 1: Densidad aparente: en los casos en que no haya densidad aparente, las personas que realicen el intercambio comercial puede acordar el valor, el método y la metodología.
- 2: Excrementos de mamíferos: si la media del número total de submuestras supera el miligramo por kg o lb indicado.
- 3: Insectos muertos enteros: si el número total de insectos enteros muertos encontrados en el número total de las submuestras supera el valor especificado que figura en la tabla.

ANEXO II

Lista de especies en el grupo de frutos secos y bayas.

	Nombre común	Nombres comerciales	Nombre científico
1	Pimienta de Jamaica	Pimienta de Jamaica	<i>Pimenta dioica</i> (L) Merr.
2	Hibisco	Hibisco	<i>Abelmoschus moschatus</i> Medik.
3	Tamarindo malabar	Tamarindo malabar	<i>Garcinia cambogia</i> Desr.
4	Cardamomo	Cardamomo de Bengala	<i>Amomum aromaticum</i> Roxb.
		Cardamomo de Camboya	<i>Amomum krervanh</i> Pierre ex Gagnep.
		Cardamomo de Camerún	<i>Aframomum hanburyi</i> K.Schum.
		Cardamomo (grande)/Cardamomo negro	<i>Amomum subulatum</i> Roxb.
		Cardamomo (pequeño)	<i>Elettaria cardamomum</i> Maton
		Cardamomo Korarima	<i>Aframomum koranima</i>
		Cardamomo de Madagascar	<i>Aframomum angustifolium</i> K.Schum.
		Cardamomo redondo/Cardamomo Chester/Cardamomo siamés/Cardamomo indonesio	<i>Amomum kepulaga</i> Sprague & Burkill
		Cardamomo de Sri Lanka	<i>Elettaria cardamomum</i> var. major (Sm.)Thwaites
Cardamomo Tsao-ko	<i>Amomum tsao-ko</i> Crevost & Lemarié		
5	Chile	Chile	<i>Capsicum annuum</i> L.
		Pimentón	<i>Capsicum frutescens</i> L.
6	Comino, negro (<i>Nigella sativa</i>)	Comino, negro (<i>Nigella sativa</i>)	<i>Nigella sativa</i> L.
7	Comino	Comino*	<i>Cuminum cyminum</i>
8	Amomo	Amomo	<i>Aframomum melegueta</i> K. Schum.
9	Enebro	Enebro	<i>Juniperus communis</i> L.
10	<i>Garcinia indica</i>	<i>Garcinia indica</i>	<i>Garcinia indica</i> (Thouars) Choisy
11	Mango (seco)	Mango seco	<i>Mangifera indica</i>
12	Mostaza	Mostaza blanca o amarilla	<i>Sinapis alba</i> L.
13	Pimienta	Pimienta brasileña	<i>Schinus terebenthifolius</i> Raddi
		Pimienta canelo	<i>Drimys winteri</i>
		Pimienta china	<i>Zanthoxylum acanthopodium</i> DC.
		Pimienta de Sichuan	<i>Zanthoxylum bungei</i>
		Cubeba	<i>Piper cubebe</i>
		Amomo (granos de Guinea, pimienta malagueta)	<i>Aframomum melegueta</i> (Roscoe) K. Schum.
		Pimienta negra/Vainas de pimienta de Guinea	<i>Xylopiya aethiopica</i> A.Rich.
		Pimienta (negra, blanca y verde) *	<i>Piper nigrum</i> L.
		Pimienta larga	<i>Piper longum</i> L.
		Pimienta rosa	<i>Schinus molle</i>
		Pimienta de Sichuan/Pimienta de Japón	<i>Zanthoxylum piperitum</i> (L.) DC.
		Pimienta de África Occidental/Benín	<i>Piper guineense</i> Schumach.& Thonn.
		14	Anís estrellado
15	Tamarindo	Fruta del tamarindo	<i>Tamarindus indica</i> L.
16	Vainilla	Vainilla pompona	<i>Vanilla pompona</i> Schiede
		Vainilla/Vainilla mexicana	<i>Vanilla planifolia</i> Andrews
		Vainilla tahitiana	<i>Vanilla tahitensis</i> J.W.Moore

* Ya normalizado por el CCSC