



## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMITÉ DEL CODEX SOBRE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS

#### Séptima reunión

#### Kochi (Kerala, India)

29 de enero - 2 de febrero de 2024

## PROYECTO DE NORMA PARA ESPECIAS EN LA FORMA DE BAYAS Y FRUTOS SECOS PARTE B – REQUISITOS PARA LA VAINILLA

(Elaborado por el grupo de trabajo electrónico presidido por los Estados Unidos de América y copresidido por Madagascar, México y la India<sup>1</sup>)

(En el trámite 3)

Los miembros del Codex y los observadores que deseen presentar sus comentarios en el trámite 3 sobre el **Apéndice I** de este anteproyecto de norma deben hacerlo de acuerdo con las instrucciones que figuran en CL 2023/55/OCS-SCH disponible en la página web del Codex/cartas circulares: <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/resources/circular-letters/es/>

### Antecedentes

1. El Comité del Codex sobre Especias y Hierbas Culinarias (CCSCH), en su quinta reunión, aprobó una propuesta de los Estados Unidos de América de elaborar una norma agrupada para especias derivadas de bayas y frutos secos (pimienta de Jamaica, baya de enebro, anís estrellado y vainilla) y la presentó a la Comisión del Codex Alimentarius (CAC). Un grupo de trabajo presidido por los Estados Unidos de América y copresidido por la India, elaboró el proyecto de la norma en dos rondas de consulta y lo presentó al CCSCH en su sexta reunión en el trámite 2.
2. En las deliberaciones celebradas en la sexta reunión del CCSCH, varias delegaciones citaron la importancia económica de la vainilla, dada sus características químicas y físicas muy distintas y su importancia en el comercio mundial, y propusieron que se eliminara la vainilla del anteproyecto de la norma agrupada y que se elaborara una norma independiente para esta especia. Algunas delegaciones, incluidos los Estados Unidos de América, expresaron su objeción a las justificaciones presentadas para elaborar una norma independiente. Sin embargo, el CCSCH, en dicha reunión, convino en devolver las disposiciones para la vainilla, extraídas del anteproyecto global de la norma agrupada para especias derivadas de las bayas y frutos secos a un grupo de trabajo en el trámite 2/3 para su reelaboración y distribución a fin de recabar comentarios (Apéndice VII, Parte B), y decidió establecer un grupo de trabajo electrónico (GTe) presidido por los Estados Unidos de América y copresidido por Madagascar, México y la India, que trabajaría en inglés, para llevar adelante el trabajo sobre este anteproyecto de norma.

### Mandato

3. El CCSCH, en su sexta reunión, convino en:
  - a. devolver las disposiciones para la vainilla del anteproyecto de norma agrupada para especias derivadas de bayas y frutos secos al trámite 2/3 para su reelaboración y distribución a fin de recabar comentarios.
  - b. establecer un GTe, presidido por los Estados Unidos de América y copresidido por Madagascar, México y la India, que trabajaría en inglés, para llevar adelante el trabajo sobre este anteproyecto de norma agrupada.

<sup>1</sup> Los miembros del GTe son: Brasil, Canadá, Egipto, Francia, India, Indonesia, Japón, Madagascar, Mauritania, México, Papúa Nueva Guinea, Arabia Saudita (Reino de); Türkiye, Uganda, EE. UU., IOSTA, THIE, FARMACOPEA DE ESTADOS UNIDOS/FOODS CHEMICAL CODEX

## Participación y metodología

4. Los miembros y observadores del Codex interesados en participar en el GTe presentaron sus nominaciones. En total, 15 miembros y tres observadores se inscribieron para participar en el GTe. El GTe trabajó a través de la plataforma en línea del Codex.

5. El GTe llevó a cabo dos rondas de consultas. De acuerdo con los comentarios recibidos, se han incluido propuestas de nuevos textos en el anteproyecto, pero están entre [corchetes]. Las principales cuestiones técnicas no resueltas se destacan en el párrafo 7 (“Cuestiones clave no resueltas”) con algunas propuestas para la consideración del CCSCCH.

6. Este informe del GTe se limita a los aspectos técnicos del Proyecto de norma para la vainilla y no se incluyen comentarios relacionados con correcciones gramaticales y ortográficas.

## Análisis de las respuestas

7. **Cuestiones clave no resueltas** - Las siguientes cuestiones clave del proyecto de norma quedaron sin resolver:

### 2.2 Forma de presentación. Vainas enteras/partidas

Se necesita una aclaración respecto de la “vainilla partida” es decir:

- a) ¿Qué es la “vainilla partida”? ¿Las vainas se parten longitudinalmente en toda su longitud? ¿O solo se parten los extremos? Si corresponde el último caso en el caso de las vainas de vainilla partidas entonces,
  - i. ¿Cuál es la longitud máxima permitida de la partición?
  - ii. ¿La partición se limita a la sutura natural de la vaina o se refiere a cualquier partición vertical de las extremidades de la vaina?
  - iii. ¿Existe algún requisito de que la parte partida de la vaina tenga que contener semillas/caviar de vainilla?
  - iv. ¿Existe una tolerancia para la presencia de vainas partidas entre las enteras? ¿O es que el lote entero puede estar compuesto únicamente de vainas partidas?
- b) ¿Cuándo la vainilla se parte, cómo afecta a la humedad y al contenido de vainillina (dado que expone una mayor superficie de la vaina de vainilla a la atmosfera)?

### 8.3.2 País de cosecha (opcional)[obligatorio].

Este tema no se resolvió ya que las delegaciones no cambiaron sus posturas. Por lo tanto, tal vez el CCSCCH desee seguir las recomendaciones formuladas por el Comité del Codex sobre el Etiquetado de los Alimentos (CCFL) en sus reuniones 45.<sup>a</sup> y 47.<sup>a</sup> respecto de este asunto en la norma para el azafrán. El CCFL, en su 45.<sup>a</sup> reunión (REP21/FL párrafo 41), señaló que en la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985) se definía el país de origen, pero no se proporcionaba ninguna definición para el país de cosecha, lo que justificó la decisión adoptada por el CCSCCH, en su quinta reunión, de mantener el 'país de cosecha' como una declaración opcional.

Además, el CCFL, en su 47.<sup>a</sup> reunión, devolvió al CCSCCH las disposiciones idénticas y obligatorias del proyecto de norma para el azafrán con la solicitud de especificar el fundamento/la justificación de por qué la disposición sobre el país de cosecha debería ser obligatoria y cómo dicha declaración sería beneficiosa para la prevención de fraudes. Actualmente, no existen métodos conocidos dentro del Codex o del sistema de comercio internacional que puedan aplicarse de manera eficiente (tiempo y costo) para determinar el país de cosecha y las delegaciones que apoyaron la obligatoriedad de este requisito no han propuesto métodos validados. Por lo tanto, el CCSCCH debería adherirse a la decisión adoptada por el CCFL, en su 45.<sup>a</sup> reunión, sobre este asunto como decisión final. Los requisitos existentes respecto del etiquetado contemplan la declaración voluntaria en el etiquetado del país de cosecha. Por lo tanto, se puede permitir a los países que creen que sus especias y hierbas culinarias son superiores que indiquen voluntariamente el país de cosecha en la etiqueta.

### Anexo 1 - Cuadro 1 – Características químicas de la vainilla

No hubo consenso sobre: i) las características químicas de la vainilla (los nombres de los requisitos químicos individuales y los valores numéricos), y ii). cada requisito según la forma de presentación y/o la forma de presentación según la especie individual de vainilla cubierta por la norma. Se presentaron las siguientes opciones para la consideración del GTe.

Opción 1 – En esta opción se colocaron los valores más altos y más bajos del contenido de humedad en un formato de rango, que incorpora los diferentes valores propuestos. En esta opción, el CCSCCH debe considerar:

- a. si es aceptable un valor máximo único para el contenido de humedad y para el contenido de vainillina en lugar de un rango. De lo contrario, se debe eliminar la palabra “máximo (máx.)” del encabezado de la columna “Contenido de humedad”.
- b. si el requisito del contenido de humedad para las semillas/caviar de vainilla varía entre “No se aplica” (NA) y 35,0 %.

Opción 2 – Esta opción incluye apenas el contenido de humedad y el contenido de vainillina, y se omiten los requisitos para cenizas totales y cenizas insolubles en ácido.

Opción 3 – Esta opción es un cuadro con las características químicas según especie sin requisitos para cenizas totales y cenizas insolubles en ácido.

Opción 4 – En este cuadro se detallan las características químicas para cada especie individual de vainilla.

Bajo estas múltiples opciones, no se encuentran las propuestas que enumeran las características químicas según la especie, cuando se las evalúan comparando con las normas y prácticas de inspección nacionales existentes. El GTe recomienda que el CCSCH reconsidere la opción 1, un cuadro en el que se enumeran las características químicas según las formas de presentación.

### **CONCLUSIÓN Y RECOMENDACIÓN**

8. Se invita al CCSCH a que en su séptima reunión examine el proyecto adjunto como Apéndice, con el objetivo de hacerlo avanzar en el procedimiento de trámites del Codex.
9. La dirección del GTe agradece a todas las delegaciones que participaron en el GTe.

## APÉNDICE

## PROYECTO DE NORMA PARA ESPECIAS EN LA FORMA DE BAYAS Y FRUTOS SECOS -

## PARTE B – ANTEPROYECTO DE REQUISITOS PARA LA VAINILLA

(En el trámite 3)

**1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

Esta norma se aplica a la vainilla (vainas de vainilla curadas) tal y como se definen en la Sección 2.1 más abajo, que se ofrecen para el consumo humano directo, como ingrediente en la elaboración de alimentos o para el reenvasado en caso de ser necesario. Esta norma no se aplica a dichos productos cuando se destinan a la elaboración industrial.

**2. DESCRIPCIÓN****2.1 Definición del producto**

2.1.1 Vainas de vainilla pertenecientes a las variedades enumeradas en el Cuadro 1:

**Cuadro 1: Variedades de vainilla regulada por esta norma**

Nombre común	Nombre comercial	Nombre científico
Vainilla	Vainilla pompón	<i>Vanilla pompona</i> Schiede ( <i>Orchidaceae</i> )
	Vainilla	<i>Vanilla planifolia</i> Andrews ( <i>Orchidaceae</i> )
	Vainilla mexicana	o
	Vainilla Bourbon	(syn. <i>V. fragrans</i> (Salis.) Ames)
	Vainilla planifolia	
	Vainilla	<i>Vanilla odorata</i> C. Presl ( <i>Orchidaceae</i> )
	Vainilla tahitiana/ Vainilla Maya	<i>Vanilla tahitensis</i> J.W. Moore ( <i>Orchidaceae</i> ) <i>Vanilla cribbiana</i> Soto Atenas ( <i>Orchidaceae</i> )

**2.2. Formas de presentación**

La vainilla puede presentarse:

- vainas enteras/[vainas partidas]
- cortada/fragmentada.
- semillas/caviar de vainilla
- molida/en polvo; procesada en polvo.

Se permiten otras formas de presentación diferentes de las cuatro formas mencionadas, siempre que estén etiquetadas como corresponde.

**2.3. Clasificación por tamaño (opcional)**

La vainilla puede clasificarse por tamaño en su forma entera o cortada, cuando corresponda, de acuerdo con las prácticas comerciales existentes. Cuando se clasifique por tamaño, se debe indicar el tamaño y el método utilizado en el envase.

**3. FACTORES ESENCIALES RELATIVOS A LA COMPOSICIÓN Y LA CALIDAD****3.1 Composición**

Vainilla tal como se define en la Sección 2.

**3.2 Criterios de calidad****3.2.1 Olor, sabor y color**

El producto debe tener el olor, sabor y color característicos, que pueden variar en función de los factores o condiciones geoclimáticos, y debe estar exento de cualquier tipo de olor, sabor o color foráneos, en particular de la rancidez y el olor a moho. El color de las vainas de vainilla varía del rojizo al negro brillante (negro aceitoso).

### 3.2.2 Clasificación (opcional)

Cuando se comercializan las vainas de vainilla siguiendo una clasificación o con categoría asignada, las disposiciones del Anexo 1, Cuadro 1 (Características químicas) y el Cuadro 2 (Características físicas) se aplicarán como requisitos mínimos.

### 3.2.3 Características químicas y físicas

Las vainas de vainilla deben cumplir con los requisitos especificados en el Anexo 1 (Cuadro 1 - Características químicas y Cuadro 2 - Características físicas). Los defectos permitidos no deben afectar al aspecto general del producto en lo que respecta a su calidad y el producto debe mantener su calidad y presentación en el envase.

## 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 Los antiaglomerantes enumerados en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) son aceptables para el uso en la forma molida/en polvo del producto regulado por esta norma.

## 5. CONTAMINANTES

5.1 Los productos regulados por esta norma deben respetar los niveles máximos establecidos en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995), el *Código de prácticas para la prevención y reducción de las micotoxinas en las especias* (CXC 78-2017) y otros textos pertinentes del Codex

5.2 Los productos regulados por esta norma deben respetar los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

## 6. HIGIENE

6.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones pertinentes de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969), el *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad* (CXC 75-2015) (Anexo III) y otros textos pertinentes del Codex.

6.2 Los productos deben 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 envases deberán llenarse todo lo que sea posible sin comprometer la 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 deben 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 puede incluir una indicación de la forma de presentación de acuerdo con lo descrito en la Sección 2.2.

8.2.3 El nombre comercial, la variedad o el cultivar pueden incluirse en la etiqueta.

### 8.3 País de origen y país de cosecha

8.3.1 Se debe declarar el país de origen.

8.3.2 País de cosecha (opcional) **[obligatorio]**.

8.3.3 Región de cosecha y año de cosecha (opcional).

### 8.4 Identificación comercial

Clase/categoría, según corresponda

Tamaño (opcional)

### 8.5 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

Los envases no destinados a la venta al por menor deberán etiquetarse de conformidad con lo dispuesto en la *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021).

## **9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO**

### **9.1 Métodos de análisis<sup>1</sup>**

Véase el Anexo 2, Cuadro 1- Métodos de análisis para la vainilla.

### **9.2 PLAN DE MUESTREO**

Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta norma se ajusten a los *Métodos recomendados de análisis y muestreo* (CXS 234-1999). Sin embargo, el muestreo debe realizarse según el método especificado en la norma ISO 948 (Cuadro 4). Cada muestra de laboratorio tendrá una masa mínima de 100 g. En el caso de las vainas de vainilla, las vainas tomadas como incrementos serán representativas de los paquetes contenidos en los envases elegidos para el muestreo. La muestra se guardará en un contenedor hermético, lejos de cualquier fuente de calor, y se analizará inmediatamente después de su recepción.

Cuadro 1. Características químicas para vainilla

Opción 1. [Características químicas según la forma de presentación]

Nombre	Forma de presentación	Contenido de humedad % peso/peso [(máx.)]	Cenizas totales en base seca % peso/peso (máx.)	Cenizas insolubles en ácido en base seca % peso/peso (máx.)	Contenido de vainillina en base seca g/100 g
Vainilla	Entera	25-38, 35 15-38	5 NA	1 NA	>2,0 2,0 >1,2
	Cortada/fragmentada	25-38, 20, 10- 25 10 - 38	5 NA	1 NA	1,6-2,0 1,6
	Molida/en polvo	20-25, 17, <15 15 - 25	5 NA	1 NA	>1,0 1,0 < 1,5
	Caviar de vainilla	35, NA	5 NA	1 NA	> 2,0 2,0 >0,2

Opción 2. [Características químicas] sin cenizas totales y cenizas insolubles en ácido

Nombre	Forma de presentación	Contenido de humedad % peso/peso (máx.)	Cenizas totales en base seca % peso/peso (máx.)*	Cenizas insolubles en ácido en base seca % peso/peso (máx.)*	Contenido de vainillina en base seca g/100 g
Vainilla	Entera	15 - 38			> 1,2
	Cortada/fragmentada	10 - 25			> 1
	Molida/en polvo	<15			> 1
	Caviar de vainilla				

Opción 3. [Características químicas según especie y forma de presentación] sin cenizas totales y cenizas insolubles en ácido

Requisitos

Nombre científico	Forma de presentación	Contenido de humedad % peso/peso (máx.)	Contenido de vainillina en % en la materia prima comercializada
<i>Vanilla planifolia</i>	Entera/partida	38	0,5 – 2,4
<i>Vanilla planifolia</i>	Fragmentada/troceada	38	0,3 – 2,4
<i>Vanilla planifolia</i>	Molida/en polvo	10	0,3 – 2,4
<i>Vanilla planifolia</i>	Semillas [caviar]	N/A	N/A, sin sabor

  

Nombre científico	Forma de presentación	Contenido de humedad % peso/peso (máx.)	Contenido de vainillina en % en la materia prima comercializada
<i>Vanilla tahitensis</i>	Entera/partida	50	0,3 – 1,0
<i>Vanilla tahitensis</i>	Fragmentada/troceada	50	0,3 – 1,0
<i>Vanilla tahitensis</i>	Molida/en polvo	10	0,3 – 1,0
<i>Vanilla tahitensis</i>	Semillas [caviar]	N/A	N/A, sin sabor

  

Nombre científico	Forma de presentación	Contenido de humedad % peso/peso (máx.)	Contenido de vainillina en % de la materia cruda comercializada
<i>Vanilla pompona</i>	Entera/partida	38	0,2 – 1,2
<i>Vanilla pompona</i>	Fragmentada/troceada	38	0,2 – 1,2
<i>Vanilla pompona</i>	Molida/en polvo	10	0,2 – 1,2
<i>Vanilla pompona</i>	Semillas [caviar]	N/A	N/A, sin sabor

  

Nombre científico	Forma de presentación	Contenido de humedad % peso/peso (máx.)	Contenido de vainillina en % de la materia cruda comercializada
<i>Vanilla cribbiana</i>	Entera/partida	38	0,5 – 2,4
<i>Vanilla cribbiana</i>	Fragmentada/troceada	38	0,5 – 2,4
<i>Vanilla cribbiana</i>	Molida/en polvo	10	0,5 – 2,4
<i>Vanilla cribbiana</i>	Semillas [caviar]	N/A	N/A, sin sabor



**Opción 4.** [Características químicas de vainilla según especie]

Nombre	Forma de presentación	Contenido de humedad % peso/peso (máx.)	Cenizas totales en base seca % peso/peso (máx.)	Cenizas insolubles en ácido en base seca % peso/peso (máx.)	Contenido de vainillina en base seca g/100g
<i>Vanilla planifolia</i>	Entera/ <b>partida</b>	35	5	1	1,6
	Cortada/fragmentada	35	5	1	1,4
	Molida/en polvo	15	5	1	1
	Caviar de vainilla	35	5	1	1,6
<i>Vanilla odorata</i>	Entera/ <b>partida</b>	35	5	1	2
	Cortada/fragmentada	35	5	1	1,4
	Molida/en polvo	15	5	1	1
	Caviar de vainilla	35	5	1	2
<i>Vanilla tahitensis</i>	Entera/ <b>partida</b>	35	5	1	1
	Cortada/fragmentada	35	5	1	0,7
	Molida/en polvo	15	5	1	0,5
	Caviar de vainilla	35	5	1	1
<i>Vanilla cribbiana</i>	Entera/ <b>partida</b>	35	5	1	1
	Cortada/fragmentada	35	5	1	0,7
	Molida/en polvo	15	5	1	0,5
	Caviar de vainilla	35	5	1	1
<i>Vanilla pompona</i>	Entera/partida	40	5	1	0,02
	Cortada/fragmentada	25	5	1	0,02
	Molida/en polvo	N/A			
	Caviar de vainilla				

**Table 2.** Características físicas para vainilla

Nombre	Forma de presentación	Materia extraña % peso/peso (máx.)	Insectos vivos	[Rugosa Inmadura Fragmentada % peso/peso (máx.)]	Otros factores	
					Tolerancia de color % peso/peso (máx.)	[Tolerancia de tamaño % peso/peso (máx.)]
Vainilla	Entera/partidas	1	0	5	7	10
	Cortada/fragmentada	1	0	5	7,0	10
	Molida/en polvo	1[N/A] <sup>2</sup>	0	-	NA <sup>(1)</sup>	NA
	Semillas/ [caviar de vainilla]	1[N/A] <sup>2</sup>	0	-	NA	NA

<sup>1</sup>El tamaño de las partículas de la forma molida o en polvo se determina por acuerdo contractual entre el comprador y el vendedor.<sup>2</sup> [N/A] N/A: No se aplica, quiere decir que esta forma del producto mencionado no ha sido evaluada en relación con esta disposición, y actualmente no existen valores disponibles. N/A no se refiere a cero.

## Anexo 2

Cuadro 1. Métodos de análisis para vainilla

Especia	Disposición	Método <sup>(1,2)</sup>	Principio	Tipo
Vainilla	Contenido de humedad	ISO 5565-2	Destilación	I
	Materia extraña <sup>3</sup>	ISO 927	Examen visual seguido por la gravimetría	I
	Insectos vivos	ISO 927	Examen visual conteo	I
	Fragmentos de insectos	AOAC 975.49	Método de flotación	IV
	Contenido de vainillina	ISO 5565-2	Destilación y HPLC seguidos por la espectrofotometría UV	I
		AOAC 990.25	Destilación y HPLC	I
	Cenizas totales	ISO 939 and ISO 928	Destilación seguida por la gravimetría	I
	Cenizas insolubles en ácido	ISO 939 and ISO 930	Destilación seguida por la gravimetría	I
	[Color]	[ISO 11037:2011]	Análisis sensorial	
Carta de colores Munsell		Visual		

Debe utilizarse la última edición o versión de los métodos aprobados

<sup>1</sup> De acuerdo con la definición de "tipos de método de análisis" en la Sección II del *Manual de procedimiento* del Codex.

<sup>2</sup> Los métodos de análisis se incluirán en el CXS 234-1999 tras la aprobación por el CCMAS y el siguiente texto sustituirá al cuadro

"Para comprobar el cumplimiento de esta norma, deberán utilizarse los métodos de análisis y muestreo que figuran en los *Métodos de análisis y de muestreo recomendados* (CXS 234-1999) pertinentes para las disposiciones de la presente norma."

<sup>3</sup> Materia vegetal asociada a la planta de la cual se origina el producto, pero que no es aceptada como parte del producto final