

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 19/4/4 Add.1

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS

Cuarta reunión

Thiruvananthapuram, India, 21-25 de enero de 2019

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL JENGIBRE SECO O DESHIDRATADO Comentarios en el trámite 3 (respuestas a la carta circular CL 2018/55/OCS-SCH)

Comentarios de Colombia, Estados Unidos de América, India, Iraq, Japón y Kenya

Antecedentes

1. En este documento se compilan los comentarios recibidos a través del Sistema de comentarios en línea del Codex (OCS) en respuesta a la carta circular CL 2018/55/OCS-SCH publicada en agosto de 2018. 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 tabla.

ANEXO I

| COMENTARIO ESPECÍFICO | MIEMBRO/OBSERVADOR Y JUSTIFICACIÓN |
|---|---|
| 1. ALCANCE | |
| <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, <u>directo o como ingrediente en el procesamiento industrial de alimentos. Se excluye al producto destinado a un procesamiento industrial diferente al expresado.</u></p> | <p>Colombia</p> <p>El cambio busca dar claridad y delimitación al ámbito de aplicación, pues al indicar únicamente que es para “el consumo humano”, se podría sobrentender que el alimento puede o no estar empacado o envasado. Así las cosas, se considera que la expresión “o para reenvasado, en caso necesario”, no establece un criterio puntual para determinar la situación específica en la que se encuentra el producto.</p> <p>Así mismo, se considera pertinente ajustar la redacción del último párrafo a fin de dar una mayor claridad para determinar la situación específica en que no es aplicable la norma.</p> |
| 2. DESCRIPCIÓN | |
| 2.2 Formas de presentación | <p>EE. UU.</p> <p>El "jengibre entero" se define generalmente como una sola parte de unos pocos centímetros de longitud o como varias partes de tipo rama curvadas en ángulos diferentes unidas por una base, cada una de las cuales con su extremo de crecimiento.</p> <p>Los Estados Unidos recomiendan que el CCSCCH desarrolle una definición práctica del jengibre entero, ya que la cosecha de jengibre podría incluir jengibre cortado o roto.</p> <p>"Partido/roto": normalmente no se asocia con raíces y rizomas, sino más bien con partes cortadas, cortadas en cubos o en porciones.</p> <p>Para evitar ambigüedades, los Estados Unidos recomiendan que el CCSCCH aclare el significado de "entero" para el jengibre. A este respecto, los Estados Unidos presentan la siguiente propuesta.</p> |
| <p>Entero, <u>rizomas individuales o en disposición de ramas de tamaños variados que pueden cortarse en ambos extremos con la forma circular plana intacta</u></p> | EE. UU. |
| <p>Partido/roto <u>Partes que constan de varios estilos de corte, corte en cubos o en porciones o</u></p> | EE. UU. |
| <p>Rotos/partidos e</p> | <p>Colombia</p> <p>Se considera pertinente eliminar la letra “o” de la segunda viñeta.</p> |
| 3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD | |
| 3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD | <p>EE. UU.</p> <p>Hay prácticas comerciales comunes que especifican un nombre general o específico en función de la mezcla de variedades diferentes del mismo producto, como el jengibre blanco o el normal. El nombre que se le da a esta mezcla depende la especie que represente el 80% o más. Por lo tanto, los Estados Unidos recomiendan acordar una denominación general o específica, como se hace en el comercio, en función de un porcentaje de la composición.</p> |
| 3.1 COMPOSICIÓN | EE. UU. |
| <p><u>3.1.1 Las raíces secas, rizomas y bulbos, tal y como se describen en la Sección 2 anterior, deben cumplir con los requisitos establecidos</u></p> | |

| | |
|---|---|
| <p><u>en los Anexos II y III.</u></p> <p><u>3.1.2 Puede usarse el nombre general en caso de que el producto sea una mezcla de diversas especies agrupadas con un nombre general para dicho producto. Cuando se utilice un nombre específico, el producto debe contener un mínimo del 80 % de la especie con ese nombre específico.</u></p> | |
| <p>Las raíces secas, rizomas y bulbos, tal y como se describen en la Sección 2 anterior, deben cumplir con los requisitos establecidos en los Anexos II y III.</p> | <p>EE. UU.</p> |
| <p>Cuando se encuentren sin clasificar, las disposiciones para los requisitos de clase/grado II rigen como los requisitos mínimos.</p> | <p>India</p> <p>Comentario: No hay ninguna provisión para los diferentes grados en las tablas de las propiedades físicas y químicas para diferencias entre clase/grado II.</p> |
| <p>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.</p> <p><u>3.3 Clasificación de "defectuosos"</u></p> <p><u>3.4 Aceptación del lote</u></p> | <p>India</p> <p>Justificación: Estas secciones se añadirán para que sean congruentes con las normas aprobadas por el CCSCH.</p> |
| 4 ADITIVOS ALIMENTARIOS | |
| <p>Cuando corresponda, solo se permiten los polvos antiaglutinantes enumerados. Los aditivos permitidos en el Cuadro III los productos cubiertos por esta norma, son aquellos indicados para esta categoría de alimentos en la Norma general para los aditivos alimentarios (CODEX STAN 192-1995). Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) para su uso en raíces secas, rizomas y bulbos molidos/en polvo.</p> | <p>Colombia</p> <p>Colombia considera que de acuerdo a los procedimientos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius, el uso de aditivos debe ceñirse a lo establecido en la CODEX STAN 192-1995, con el fin de no generar incongruencias entre las normas.</p> <p>En la Norma general para los aditivos alimentarios (CODEX STAN 192-1995), se encuentran permitidos aditivos tales como: el acesulfame de potasio (acentuador de sabor), butilhidroxitolueno (antioxidante), polisorbatos (estabilizantes), entre otros, los cuales están autorizados para la categoría "12.2.1 Hierbas aromáticas y especias".</p> |
| <p>Cuando corresponda, solo se permiten <u>pueden usarse</u> los polvos antiaglomerantes enumerados en la Tabla III de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en raíces secas, rizomas y bulbos molidos/en polvo.</p> | <p>EE. UU.</p> <p>Tema y justificación: No hay unos requisitos ni práctica uniforme sobre el uso de aditivos alimentarios en este producto. Algunos países prohíben su uso, mientras que otros no. El uso de aditivos alimentarios depende en gran medida de su uso funcional y de las preferencias del mercado. A este respecto, los Estados Unidos recomiendan que esta sección sea opcional utilizando parte del texto de la misma sección de la Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas (CODEX STAN 247-2005).</p> |
| 6. HIGIENE DE LOS ALIMENTOS | |
| <p>6.2 Los productos deberán cumplir con todos los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los <i>Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos</i> (CAC/GL 21-1997).</p> <p><u>6.3 Los productos deben cumplir con los criterios microbiológicos establecidos en el libro ICMSF (microorganismos en el muestreo de alimentos 2 para el análisis microbiológico: principios y aplicaciones específicas).</u></p> | <p>Iraq</p> |

| | |
|---|--|
| <p><u>8 ETIQUETADO</u></p> <p><u>Añadir</u></p> <p><u>8.7 Caducidad (producto final) y fecha de producción para los envases no destinados a la venta al por menor</u></p> | |
| 9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO | |
| Parámetro | India Comentario: También debe añadirse los métodos para "calcio como óxido de calcio" y "dañado por moho", ya que estos parámetros se especifican en la tabla de propiedades químicas del Anexo I. |
| Humedad: AOAC 2001.12 y AOAC 986.21 | Kenya Kenya está de acuerdo con todos los métodos, aunque el método ISO es el que prefiere. |
| Cenizas totales: {AOAC 941.12} Cenizas insolubles en ácido: {AOAC 941.12} Materia foránea: {AOAC 960.51} {Color extraíble Extracción química} {Residuos sólidos insolubles en agua caliente Extracción química} | Kenya |
| [Residuos sólidos insolubles en agua caliente | India Comentario: el parámetro de especificación es para extracto soluble en agua fría, pero el método especificado en esta tabla es para sólidos insolubles en agua caliente. Este punto debe corregirse. |
| Anexo I | |
| Propiedades químicas para las raíces secas, rizomas y bulbos | EE. UU. Los valores/límites presentados por los Estados Unidos se han realizado a partir de las prácticas comerciales existentes y las normas/reglamentos nacionales, que se encuentran indicados. |
| Jengibre <u>Jengibre</u> <u>Partes 8,0 (cenizas totales % w/w máx.) 2,0 (cenizas insolubles % w/w máx.) 12,0 (contenido de humedad (máx. %)) 1,5 (aceites volátiles ml/100 g (mín.))</u> | EE. UU. hacer dos columnas una para entero y otra para en partes. El valor para en partes es el mismo que para entero. |
| <u>Entero/partido/rotoEntero</u> | EE. UU. |
| 1,1 % de calcio (como óxido) en base seca por masa, máx. %, para sin blanquear. 2,5 % de calcio (como óxido) en base seca por masa, máx. %, para blanqueado. <u>Dióxido de azufre (no detectado)</u> | Japón La base de los límites para los residuos de calcio (como óxido) no está clara, por lo que resulta difícil determinar si este requisito es necesario. Por otro lado, en cuanto a los residuos de blanqueador, Japón recomienda que no se detecte el dióxido de azufre. Esto se debe a que el dióxido de azufre aparece como resultado del blanqueamiento con sulfito de sodio, cuyo uso como agente blanqueador está |

| | |
|---|---|
| | prohibido en Japón. |
| Molido/en polvo Contenido de humedad % w/w (máx.): 11.0 [12.0] Aceites volátiles ml/ 100 g (mín.) 1.0 [1.5] | Kenya |
| Anexo II | |
| Recuento de insectos enteros muertos cada 100 g (máx.) | Japón Japón está a favor de 0/100 g como límite para "insectos enteros, muertos", así como 0 mg/kg para "excrementos de mamíferos" y "excrementos de otros mamíferos", desde el punto de vista de la higiene. Además, Japón sugiere que se establezca el mismo contenido máximo del 0 % para "dañado por moho" y "contaminación/infestación por insectos" que se hizo para el ajo, con el fin de mantener unas condiciones higiénicas adecuadas. |
| Materia extraña, 1 % w/w (máx.) | Japón Los límites de "materia extraña" y "materia foránea" deben ser de hasta un 0,5 % para mantener unas condiciones higiénicas adecuadas. |
| Entero: Recuento de insectos enteros muertos cada 100 g (máx.): 0 Excrementos de mamíferos mg por kg (máx.): <u>0</u> Otros excrementos mg por kg (máx.): 0 Daño por moho % w/w (máx.): 0 Contaminación/infestación por insectos % w/w (máx.): 0 Materia extraña¹ % w/w (máx.): 1 Roto/partido: Recuento de insectos enteros muertos cada 100 g (máx.): 0 Excrementos de mamíferos mg por kg (máx.): 0 Otros excrementos mg por kg (máx.): 0 Daño por moho % w/w (máx.): 0 Contaminación/infestación por insectos % w/w (máx.): 0 | Kenya |
| Molido Materia extraña¹ % w/w (máx.): 1,0 Materia foránea² % w/w (máx.): 0,5 | India comentario: Este parámetro no sería posible medirlo en el caso de que la forma sea molido. |