

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



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 4.2 del programa

CX/SCH 19/4/5
Agosto de 2018

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

Cuarta reunión

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

INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO POR MEDIOS ELECTRÓNICOS SOBRE EL ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL AJO SECO Y DESHIDRATADO

(Trámite 3)

(Preparado por el Grupo de trabajo por medios electrónicos presidido por la India y Malí)

Los miembros del Codex y los observadores interesados en enviar sus comentarios en el trámite 3 sobre este anteproyecto deben hacerlo conforme a las instrucciones que figuran en la carta circular **CL 2018/56/OCS-CCSCH**, disponible en el sitio web del Codex/cartas circulares de 2018:
<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/circular-letters/en/>.

Introducción

1. El Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias en su tercera reunión (CCSCH3, 2017) celebrada en Chennai (India), acordó establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe) organizado por la India y Malí, cuyo idioma de trabajo sería el inglés, con el fin de elaborar los requisitos específicos para el ajo seco bajo la norma de grupo “raíces secas, rizomas y bulbos”, para su distribución y presentación de comentarios en el trámite 3 y su consideración en la siguiente reunión (REP 17/SCH, párrafo 82 (b)).
2. La Comisión del Codex Alimentarius, en su 40.º período de sesiones (CAC40) (julio de 2017) aprobó el documento de proyecto para el nuevo trabajo (REP 17/CAC, párrafo 84).

Proceso del GTe

3. Un total de 14 países miembros, una organización miembro y cuatro organizaciones observadoras participaron en el trabajo de este GTe. La lista de participantes del GTe figura en el Apéndice II.
4. El GTe trabajó en línea utilizando la plataforma electrónica del Codex y publicó su primer borrador del anteproyecto de norma propuesto sobre el ajo seco y deshidratado para la aportación de comentarios el 18 de septiembre de 2017. En respuesta, se recibieron comentarios de seis países miembros y una organización observadora¹
5. Se modificó el borrador conforme a los comentarios recibidos y el segundo borrador elaborado a partir de ellos se publicó en el foro electrónico el 1 de febrero de 2018.
6. Se recibieron comentarios de cinco países miembros² en respuesta al segundo borrador. Se preparó el Anteproyecto de norma final sobre el ajo seco y deshidratado conforme a dichos comentarios y se presenta en el Apéndice I.

Resumen de las respuestas

7. La mayoría de los miembros del GTe participaron activamente en la realización de la norma para el ajo seco y deshidratado proporcionando sus valiosos comentarios sobre los borradores distribuidos en la plataforma en línea.
8. Los miembros propusieron valores diferentes para ciertos parámetros físicos y químicos sobre el ajo seco y deshidratado. Se muestran estos valores entre corchetes en el Anexo I y Anexo II del

¹ Argentina, Chile, Irán, Japón, Polonia, EE. UU. y la Organización Internacional de Asociaciones de Comercio de Especies.

² Argentina, Brasil, Japón, México y EE. UU.

anteproyecto propuesto (Apéndice I) y se envían al Comité para su posterior debate. También se ofrecen los valores propuestos a continuación para su uso como referencia:

(a) Humedad	:	[5] [6,5] [7]
(b) Cenizas totales (base seca)	:	[5,5] [6]
(c) Compuestos de sulfuro orgánicos volátiles	:	[0,3] [*]
(d) Materia extranjera	:	[0,5] [1]
(e) Materia foránea	:	[0] [0,5]
(f) Moho visible	:	[0] [1]
(g) Insectos muertos, fragmentos de insectos y contaminación de roedores:		[0] [0,5]

9. Un país expresó la opinión de que, en vez de estimar los compuestos de sulfuro orgánicos volátiles, se puede estimar el sulfuro que contenga aminoácidos y enzimas como un parámetro en la sección de propiedades químicas.
10. El anteproyecto de norma final contiene el ámbito de aplicación y los aspectos principales para establecer los requisitos mínimos de calidad del ajo seco y deshidratado destinado a la producción de alimentos y al consumo humano directo.

Recomendaciones de los miembros del GTe

11. Se invita al Comité a examinar el anteproyecto propuesto adjunto como Apéndice I, con la intención de hacerlo progresar mediante el procedimiento de trámites del Codex.

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL AJO SECO Y DESHIDRATADO**(Trámite 3)****1 ÁMBITO DE APLICACIÓN**

Esta Norma se aplica al ajo seco y deshidratado 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. Esta Norma no se aplica al producto cuando esté destinado para su procesamiento industrial.

2 DESCRIPCIONES**2.1 Definición del producto**

El ajo seco o deshidratado es un producto terminado obtenido mediante el secado de los dientes y/o partes del ajo (*Allium sativum* L).

2.2 Formas de presentación

La especia o hierba culinaria puede estar:

- Entera,
- Rota/partida o
- Molida/en polvo
- Se permiten otros estilos que no sean los tres enumerados, siempre y cuando se etiqueten de forma correspondiente.

El tamaño de las partículas de las piezas y las formas de presentación "ajo molido/en polvo" se determinan mediante un acuerdo contractual entre el comprador y el vendedor.

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

El producto debe pertenecer a la categoría definida en el párrafo 2.1 y debe cumplir los requisitos establecidos en el Anexo I y II (propiedades físicas y químicas del ajo seco y deshidratado). Puede usarse el nombre general en caso de que el producto sea una combinación de las especies diferentes enumeradas en el nombre general de dicho producto. Cuando se utilice un nombre específico, el producto debe contener un mínimo del 80 % de la especie enumerada para ese nombre específico.

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

El producto debe tener el aroma, color (blanco y crema pálido) y sabor característicos, que pueden variar en función de factores, condiciones o variedades geoclimáticos, no debe tener ningún olor o sabor foráneo y especialmente nada de moho.

3.2.2 Características químicas y físicas

El producto genérico debe cumplir los requisitos especificados en el Anexo I (características químicas) y en el Anexo II (características físicas). Los bulbos secos deben estar libres de insectos vivos y prácticamente libres de insectos muertos, fragmentos de insectos y contaminación por roedores, visibles a simple vista (corregida, en caso de visión defectuosa). 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. No debe haber ningún tipo de adulteración en el producto.

3.2.3 Clasificación de "defectuosos"

La muestra representativa que se extraiga de un lote y que no cumpla con uno o más de los requisitos de calidad aplicables, según se establecen en la Sección 3.2, se considerará defectuosa.

3.2.4 Aceptación del lote

Se considerará que un lote cumple los requisitos de calidad aplicables que se muestran en la Sección 3.2, cuando el número de "defectuosos", según se define en dicha sección, no exceda el número de aceptación del plan de muestreo apropiado.

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

Para facilitar que se retenga el estado en polvo del producto, se pueden usar los agentes antiaglutinantes enumerados en el Cuadro 3 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995)

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* (CXC 1-1969), *el Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad* (CXC 75-2015), *el Código de prácticas de higiene para las especias y hierbas aromáticas secas* (CXC 42-1995), así como otros textos pertinentes del Codex, como los códigos de prácticas de higiene y códigos de prácticas.

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).

6.3 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.

7 PESOS Y MEDIDAS

Los contenedores deberán ser lo más prácticos posible, sin defectos 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 contenedores no destinados a la venta al por menor

La información para los contenedores no destinados a la venta al por menor deberá figurar o bien en el contenedor 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.

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

9.1 Métodos de análisis¹

Parámetro	Método	Principio
Humedad	ISO 939 AOAC 2001.12 y AOAC 986.21 ASTA 2.0	Destilación
Cenizas totales	ISO 928 AOAC 941.12 ASTA 3.0	Gravimetría
Cenizas insolubles en ácido	ISO 930 AOAC 941.12 ASTA 4.0	Gravimetría
Materia extraña	ISO 927 ASTA 14.1	Examen visual
Materia foránea	ISO 927 AOAC 960.51	Examen visual
Daños de insectos	Método V-8 Especies, condimentos, sabores y drogas crudas (Manual de Procedimientos Macroanalíticos, Boletín Técnico N.º 5 de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos de América [FDA]) http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm084394.htm#v-32	Examen visual
Insectos/excrementos/ fragmentos de insectos	Método apropiado para la especie en particular de la AOAC, capítulo 16, subcapítulo 14	Examen visual
Extracto soluble en agua fría	ISO 941	Destilación
Contenido de compuestos de sulfuro orgánicos volátiles	ISO 5567	Destilación seguida de titulometría

¹ Debe utilizarse la última edición o versión del método aprobado

9.2 PLAN DE MUESTREO

A ser desarrollado

ANEXO I

A. Propiedades químicas del ajo seco y deshidratado	
Parámetro	Requisito
Humedad, % w/w (máx.)	
(i) En el caso de ajo en polvo	[5] [6,5] [7]
(ii) Otros casos	8
Cenizas totales (base seca), % w/w (máx.)	[5,5] [6]
Cenizas insolubles en ácido (base seca), % w/w (máx.)	0,5
Contenido de compuestos de sulfuro orgánicos volátiles, % (m/m) (base seca), mín.	[0,3] [*]
Extracto soluble en agua fría	
Mínimo	70
Máximo	90

*Algunos países tienen la opinión de que en vez de estimar los compuestos de sulfuro orgánicos volátiles, se puede estimar el sulfuro que contenga aminoácidos y enzimas.

ANEXO II

A. Propiedades físicas del ajo seco y deshidratado	
Parámetro	Requisitos
Materia extraña, % w/w (máx.) ¹	[0,5] [1]
Materia foránea	[0] [0,5]
Moho visible, máximo, % de fracción de masa ²	[0] [1]
Insectos vivos	0
Insectos muertos, fragmentos de insectos y contaminación de roedores, máx. % de fracción de masa	[0] [0,5]

Nota:

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.

APÉNDICE II

Lista de participantes del GTe para el desarrollo de una norma de grupo para "raíces secas, rizomas y bulbos": requisitos específicos para el ajo seco

<p>Presidente: Dr. Anand R. Científico C, Consejo sobre especias La India. Correo electrónico ccsch.anand@gmail.com Hyperlink reference not valid.</p>	<p>Presidente conjunto: Dr. DIAKITE Oumou Soumana MAIGA Gerente general Agencia nacional de seguridad alimentaria de Malí Correo electrónico dkiteoumou24@yahoo.fr Hyperlink reference not valid.</p>
---	--

Nº de serie	PAÍS/ ORGANIZACIONES	INFORMACIÓN DE LOS MIEMBROS
1.	Argentina	Maria Florencia Demarco Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria Punto de contacto de Codex
2.	Brasil	Andre Bispo Ministerio de Agricultura
3.	Chile	Constanza Miranda ACHIPIA (Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad)
4	Egipto	Ahmed ELHELW Organización Egipcia de Normas y Calidad (EOS, por sus siglas en inglés) Ministerio de Comercio e Industria 16 Tadreeb Al Mutadrbeen St., Al Ameriah - Cairo, Egipto Correo electrónico: helws_a@hotmail.com
5.	Unión Europea	De Froidmont Comisión Europea
6.	Grecia	Danai Papanastasiou Autoridad de Seguridad Alimentaria Helénica
7.	India	Ramesh B N Spices Board Correo electrónico: ccsch.ramesh@gmail.com
		Sunil Bakshi FSSAI NCCP Correo electrónico: codex-india@nic.in
		Prakash Selvaraj
8.	Irán	Fakhrisadat Hosseini Punto de contacto del Codex Universidad Alzahra -ISIRI
9.	Japón	Shigefumi ISHIKO 3-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo

		100-8959, JAPON Correo electrónico: shigefumi_ishiko180@maff.go.jp Codex Maff
10.	Nigeria	Jamodu Emmanuel Babajide Organización de Normas de Nigeria
		Nwagbara Charles Emeka Organización de Normas de Nigeria
		Margaret Efrong ESHIETT Organización de Normas de Nigeria
11.	Polonia	Sra. Anna Gierasimiuk Jefe de la División de Microbiología Laboratorio especializado en Gdynia Inspección Principal de Agricultura y Calidad Alimentaria Correo electrónico: pam@ijhars.gov.pl, kodeks@ijhars.gov.pl
12.	Suiza	Franziska Franchini Oficina Federal de Seguridad Alimentaria y Veterinaria (FSVO, por sus siglas en inglés)
13.	Turquía	Ahmet Gungor Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü Gıda İşletmeleri ve Kodeks Dairesi Eskişehir Yolu 9. Km ANKARA / TURKEY Correo electrónico: ahmet.gungor@tarim.gov.tr
14.	EE.UU	Marie Maratos Analista de Temas Internacionales Oficina del Codex de EE.UU. Room 4865 South Building Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria (FSIS) Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA). Washington, DC, EE. UU. Correo electrónico: Marie.Maratos@fsis.usda.gov George C. Ziobro, Ph.D División de Lácteos, Huevos y Productos Cárnicos Oficina de Seguridad Alimentaria (HfS-316) Centro para la Seguridad Alimentaria y la Nutrición Aplicada 5001 Campus Dr. College Park, MD 20740 Correo electrónico: George.Ziobro@fda.hhs.gov Error! Hyperlink reference not valid. Dorian A. LaFond Coordinador de Normas Internacionales Programa de Cultivos Especializados AMS División de Inspección de Cultivos Especializados Stop 0247, 1400 Independence Ave. SW.

		Washington DC 20250-0247 20250-0247 Correo electrónico: dorian.lafond@ams.usda.gov Error! Hyperlink reference not valid.
15.	REINO UNIDO	Christopher Conder Departamento de Medio Ambiente, Alimentación y Asuntos Rurales Michelle McQuillan Defra
16.	Food Drink Europe	Eoin Keane Avenue des Nerviens 9-31- 1040 Bruxelles - BELGIUM Correo electrónico: e.keane@fooddrinkeurope.eu
17.	Comisión ECOWAS	Dr. Gbemenou Joselin Benoit Gnonlonfin ECOWAS-USAID Asesor Mayor en Normas SPS Correo electrónico: bgnonlonfin74@gmail.com
18.	Organización Internacional de Asociaciones de Comercio de Especies	Mrs Cheryl Deem Secretaria IOSTA 1101 17th St. NW Suite 700 Washington DC, 20036 Correo electrónico: cdeem@astaspice.org
19.	Secretaria de Economía	Tania Daniela Fosado Soriano