



## 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 CHILE Y PIMENTÓN SECO Y DESHIDRATADO

(En el trámite 3)

(Preparado por el grupo de trabajo por medios electrónicos presidido por la India y la Argentina)

**Los miembros del Codex y los observadores interesados en enviar sus comentarios en el trámite 3 del Anteproyecto de norma para el Chile y pimentón seco y deshidratado (Apéndice I), deben hacerlo conforme a las instrucciones en CL 2018/57/OCS-CCSCH, disponible en el sitio web del Codex o las circulares de 2018:**

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/resources/circular-letters/es/>

#### Introducción

1. El Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias en su 3.<sup>a</sup> reunión (CCSCH3, 2017) acordó establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos (GTE) organizado por la India y la Argentina, cuyo idioma de trabajo sería el inglés, con el fin de elaborar la norma agrupada “frutos secos y bayas”, basándose en el Chile y pimentón seco para su distribución y comentarios en el trámite 3 y su consideración en el CCSCH4.
2. La CAC40 (julio de 2017) aprobó el documento del proyecto para el nuevo trabajo (REP 17/CAC, párrafo 84).

#### Resumen del proceso

3. Se registraron un total de 19 miembros, que constan de 16 países miembros, dos organizaciones observadoras y una organización miembro registrada para participar en el grupo de trabajo. Se adjunta una lista de los miembros del GTE como Apéndice II.
4. El GTE trabajó en línea utilizando la plataforma electrónica del Codex. Se publicó el primer Anteproyecto de norma sobre el Chile y pimentón seco en el foro en línea del GTE el 30 de septiembre de 2017. Se recibieron comentarios de siete países miembros y una organización observadora<sup>1</sup>.
5. El segundo Anteproyecto de norma se preparó a partir de los comentarios recibidos para el primer anteproyecto y se publicó en el foro en línea del GTE el 4 de enero de 2018 para la realización de comentarios. Se recibieron comentarios de tres países miembros<sup>2</sup> en respuesta al segundo anteproyecto.
6. Se preparó el Anteproyecto final a partir de los comentarios recibidos sobre el segundo anteproyecto, y se adjunta como Apéndice I.

#### Análisis de las respuestas

<sup>1</sup> Argentina, Chile, Egipto, Irán, Japón, Polonia, EE. UU. y la Organización Internacional de Asociaciones de Comercio de Especies

<sup>2</sup> Brasil, Japón y EE. UU.

7. Durante el proceso de preparación del Anteproyecto de norma propuesto, se analizaron los comentarios de todos los miembros y se realizaron ciertas incorporaciones, retirada de parámetros y modificaciones después de analizar los datos con las normas nacionales e internacionales en vigor.
8. A continuación se exponen las principales opiniones de los miembros, que pueden debatirse más a fondo en el comité:
- *Capsicum annum* L. puede ser un sinónimo de *C. frutescens* L. Parece que se informó sobre este mismo asunto durante la preparación del borrador por parte del grupo. A pesar de que en la bibliografía, el pimentón se asocia con *Capsicum annum* L., por su parte, el chile se asocia con más especies, como *C. frutescens* L. y otras.
  - La incorporación de clases de calidad complica de forma innecesaria la norma y el concepto no está aceptado universalmente por todos los miembros del comité y las normas del CCSCCH deberían establecer los requisitos mínimos para la seguridad de los consumidores y el comercio, mientras que la clasificación o los grados deben tratarse/establecerse entre las partes negociadoras en el momento del intercambio.
  - Debe cumplirse con el formato agrupado y debe colocarse el nombre de los productos en el grupo de especias: frutos secos y bayas en una tabla con referencias a la "definición del producto". Debe añadirse una cláusula sobre el uso de un nombre general o específico, en función del porcentaje de composición del producto.

#### **Recomendaciones de los miembros del GTE**

9. El GTE invita a que los miembros y los observadores proporcionen los comentarios en el paso 3 sobre el anteproyecto propuesto adjunto como Apéndice I, con la intención de hacerlo progresar mediante el procedimiento de trámites del Codex.

## APÉNDICE I

**ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL CHILE Y PIMENTÓN SECO O DESHIDRATADO  
(en el trámite 3)****1 ALCANCE**

Esta norma se aplica al chile y pimentón en su forma seca o deshidratada, ofrecidos para el consumo humano directo, como ingrediente en el procesamiento alimentario comercial o para su reenvasado en caso de ser necesario. Excluye al producto destinado para su procesamiento industrial. Las dos especies principales que esta norma cubre son *Capsicum annuum* L. y *C. frutescens*.

**2 DESCRIPCIÓN****2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

2.1.1 La forma seca o deshidratada del chile y del pimentón pueden ser vainas secas (frutos) de las plantas *C.annuum* y *C. frutescens*.

2.1.2 El chile o el pimentón seco o deshidratado es el producto obtenido por el secado de los frutos con o sin semillas y procesados de la forma adecuada.

2.1.3 El chile o el pimentón molido es el producto que se obtiene de la molienda de los chiles o el pimientos enteros sin ninguna materia añadida.

**2.2 Estilos**

El chile y el pimentón pueden estar

- Enteros/partidos/rotos
- Molidos/en polvo: El chile o el pimentón molido es el producto que se obtiene de la molienda de los chiles y los pimientos enteros respectivamente, sin ninguna materia añadida.

Se permiten otros estilos que no sean los que se han mencionado anteriormente, siempre y cuando se etiqueten de la forma correspondiente. Estos productos molidos adquieren la forma en polvo con colores ampliamente diversos de acuerdo con sus especies/variedades. El producto molido puede adquirir cualquier tamaño de partícula, en función del acuerdo entre las partes negociadoras respectivas.

Las mezclas de chiles y pimentón en forma de polvo mezclado son comunes para mantener un contenido constante de capsaicinoides o el color deseado.

**Nota:**

El "chile en polvo" es el término que se aplica normalmente a la mezcla de pimientos molidos y otras especies disponibles como una mezcla homogénea. Al ser una mezcla de especias, el "chile en polvo" queda fuera del ámbito de aplicación de la presente norma.

**3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD****3.1 COMPOSICIÓN**

Los productos que pertenezcan a *C. annuum* y *C. frutescens* deberán cumplir con los requisitos establecidos en los anexos I y II.

**3.2 FACTORES DE CALIDAD****3.2.1 Olor, sabor y color:**

El producto debe tener el olor, color (desde el rojo intenso al marrón pálido) y sabor característicos, que pueden variar dependiendo de factores, condiciones o variedades geoclimáticos, no debe tener ningún olor o sabor foráneo, especialmente proveniente de la rancidez o del moho.

**3.2.2 Características físicas y químicas**

El chile y el pimentón seco o deshidratado cumplirán los requisitos que figuran en los anexos I y II. 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.

**3.2.3** Se aplican los siguientes clases o grados al chile y pimentón:

- a) Clase "extra"
- b) Clase I
- c) Clase II

Para obtener los detalles sobre la clase, se puede consultar CXS 307-2011

#### **4 ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Solo se permiten los polvos antiaglomerantes enumerados en la tabla 3 de las *Normas Generales para Aditivos Alimentarios* (CXS 195-1995) para su uso en el chile o el pimentón molido/en polvo.

#### **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* (CXP 1-1969), el *Código de Prácticas de Higiene para Alimentos de Baja Humedad* (CXP 75-2015) en su Anexo III, Especies y Hierbas Aromáticas, así como otros textos relevantes del Codex.

**6.2** Los productos deberán cumplir con todos los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos* (CXG 21-1997).

#### **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. En el caso de productos mezclados, el etiquetado puede describirse como chile o pimentón en polvo.

**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** Debe enumerarse en la etiqueta la especie, variedad o 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 minoristas**

La información para los contenedores no minoristas 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 Análisis<sup>3</sup>

Parámetro	Método	Principio
Humedad	ISO 939 AOAC 2001.12 ASTA 2.0	Destilación
Cenizas totales	ISO 928 AOAC 950.49 ASTA 3.0	Gravimetría
Cenizas insolubles en ácido	ISO 930 ASTA 4.0	Gravimetría
Materia extranjera	ISO 927 ASTA 14.1	Examen visual
Materia foránea	ISO 927	Examen visual
Daños de insectos	Método V-8 Especias, Condimentos, Sabores y Drogas Crudas (Manual de Procedimientos Macro analíticos, Boletín Técnico FDA Número 5) <a href="http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm084394.htm#v-32">http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm084394.htm#v-32</a>	Examen visual
Insectos / excrementos/ fragmentos de insectos	Método apropiado para la especie en particular de la AOAC, capítulo 16, subcapítulo 14	Examen visual
Materia colorante natural	ISO 7541	Espectrofotometría
Contenido de capsaicina	ASTA 21.3 ISO 3513.77	HPLC

### 9.2 PLAN DE MUESTREO

Para verificar el cumplimiento de esta norma, se utilizarán los métodos de análisis y muestreo contenidos en los Métodos Recomendados de Análisis y Muestreo (CXS 234-1999) pertinentes para las disposiciones de esta norma.

<sup>3</sup> Se debe utilizar la última edición o versión del método aprobado.

## ANEXO I

A. Propiedades químicas para especias y hierbas culinarias secas					
Nombre del producto	Pungencia en unidades Scoville	Valor del color ASTE Mín. unidades de color	Cenizas totales % w/w (máx.)	Total cenizas insolubles en ácido %w/w (máx.)	Contenido de humedad, % w/w (máx.)
Chile	≥ 900	80	8	1,6	11
Pimentón	< 900	70	8	1,6	11

B. Propiedades físicas para especias y hierbas culinarias secas				
Nombre del producto	Excrementos de mamíferos u otros mg por kg (máx.)	Daño por moho <sup>3</sup> % w/w (máx.)	Contaminación/infección por insectos <sup>3</sup> % w/w (máx.)	Materia extranjera/foránea <sup>1-2</sup> % w/w (máx.)
Chile	2,0	< 1	1	1,0
Pimentón	2,0	< 1	1	1,0

<sup>1</sup> Materia vegetal asociada con la planta de la que se origina el producto, pero que no se acepta como parte del producto final.

<sup>2</sup> 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.

<sup>3</sup> El chile o el pimentón seco deben estar libres de insectos vivos y prácticamente libres de moho, insectos muertos, fragmentos de insectos y contaminación por roedores, visibles a simple vista (corregida, en caso de visión defectuosa) o con el aumento necesario para cada caso particular.

## ANEXO II

**TABLA COMBINADA DE LAS PROPIEDADES  
QUÍMICAS Y FÍSICAS PARA LAS ESPECIAS SECAS Y  
HIERBAS CULINARIAS**

Producto	Forma de presentación	Clases	Propiedades químicas					Propiedades físicas			
			Humedad	Cenizas % w/w máx.	Cenizas insolubles % w/w máx.	Pungencia en unidades Scoville	Valor del color Unidades de color ASTA Mín.	Excrementos de animales o/y otros mg por kg máx.	Daño por moho % w/w máx.	Contaminación/infestación por insectos % w/w máx.	Materia extranjera % w/w máx.
Chile	Entero	Clase extra	11	6	1,3	≥ 900	120	1	Ninguno	0,5	1
		Clase I	11	7	1,6	≥ 900	100	2	< 1	1	1
		Clase II	11	8	1,6	≥ 900	80	2	< 1	1	1
	Molido		11	8	1,6	≥ 900	80	No se aplica	No se aplica	No se aplica	No se aplica
Pimentón	Entero	Clase extra	11	6	1,3	< 900	120	1	Ninguno	0,5	1
		Clase I	11	7	1,6	< 900	90	2	< 1	1	1
		Clase II	11	8	1,6	< 900	70	2	< 1	1	1
	Molido		11	8	1,6	< 900	70	No se aplica	No se aplica	No se aplica	No se aplica

## APÉNDICE II

## Lista de Participantes

<p><b>Presidente:</b> Dr. T. Subbraj, Consejo sobre especias - India Correo electrónico: <a href="mailto:ccsch.subbraj@gmail.com">ccsch.subbraj@gmail.com</a>; <a href="mailto:subbraj.t.sb@gov.in">subbraj.t.sb@gov.in</a></p>		
Nº De Serie	País/ Organizaciones	Detalles de los miembros
1	Argentina	<p><b>Presidente conjunto:</b> Maria Florencia Demarco Servicio Nacional De Sanidad Y Calidad Agroalimentaria E-mail: <a href="mailto:fdemarco@senasa.gob.ar">fdemarco@senasa.gob.ar</a> Punto de contacto de Codex Ministerio de agroindustria</p>
2	Brasil	<p>André Bispo Oliveira Inspector de productos vegetales E-mail: <a href="mailto:andre.oliveira@agricultura.gov.br">andre.oliveira@agricultura.gov.br</a></p>
3	Chile	<p>Constanza Miranda ACHIPIA (Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad)</p>
4	Colombia	<p>Giovanny Cifuentes Rodriguez Ministerio de Salud y Protección Social Andrés Felipe Ruiz León Invima</p>
5	Egipto	<p>Ahmed ELHELW TS de CCSCHE, Punto de contacto de Codex Organización Egipcia de Normas y Calidad (EOS, por sus siglas en inglés) E-mail: <a href="mailto:helws_a@hotmail.com">helws_a@hotmail.com</a></p>
6	Unión Europea	<p>de Froidmont Comisión Europea</p>
7	Grecia	<p>Danai Papanastasiou Oficial científico, Autoridad de Seguridad Alimentaria Helénica E-mail: <a href="mailto:dpapanastasiou@efet.gr">dpapanastasiou@efet.gr</a>, <a href="mailto:codex@efet.gr">codex@efet.gr</a></p>
8	India	<p>Sunil Bakshi Punto de contacto de Codex E-mail: <a href="mailto:codex-india@nic.in">codex-india@nic.in</a></p>
9	Irán	<p>Fakhrisadat Hosseini Profesor Asistente, Alzahra University E-mail: <a href="mailto:Sadat77@gmail.com">Sadat77@gmail.com</a></p> <p>Arasteh Alimardani Gerente Técnico, Novin Saffron Company E-mail: <a href="mailto:qc@novinsaffron.com">qc@novinsaffron.com</a></p>
10	Japón	<p>Sr. Shigefumi ISHIKO Jefe de sección, División de fabricación de alimentos, Oficina de asuntos de la industria alimentaria, Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca E-mail: <a href="mailto:shigefumi_ishiko180@maff.go.jp">shigefumi_ishiko180@maff.go.jp</a>; <a href="mailto:codex_maff@maff.go.jp">codex_maff@maff.go.jp</a></p>
11	Jamaica	<p>Damian Rowe Inspector de Planta de cuarentena/productos / Fumigato</p>
12	México	<p>Tania Daniela fosado Soriano Secretaría de Economía</p>

13	Sri Lanka	Sra. Malani Baddegamage Director de Exportación de Agricultura E-mail: <a href="mailto:malani@edb.gov.lk">malani@edb.gov.lk</a>
14	Suiza	Srta. Franziska Franchini Oficial Científico, Oficina Federal de Seguridad Alimentaria y Veterinaria (FSVO, por sus siglas en inglés) E-mail: <a href="mailto:franziska.franchini@blv.admin.ch">franziska.franchini@blv.admin.ch</a>
15	Turquía	Ahmet GÜNGÖR Ministerio de Alimentación, Agricultura y Ganadería, Dirección General de Alimentación y Control, Establecimiento de Alimentos y Departamento de Codex E-mail: <a href="mailto:ahmet.gungor@tarim.gov.tr">ahmet.gungor@tarim.gov.tr</a>
16	Reino Unido	Rob Jackson Oficial de políticas E-mail: Robert.Jackson2@defra.gsi.gov.uk  Christopher Conder Departamento de Medio Ambiente, Alimentación y Asuntos Rurales, Gobierno del Reino Unido
17	EE.UU	Dorian A. LaFond Coordinador de Normas Internacionales, Programa de Cultivos Especializados AMS, División de Inspección de Cultivos Especializados E-mail: <a href="mailto:dorian.lafond@ams.usda.gov">dorian.lafond@ams.usda.gov</a>  George C. Ziobro, Ph.D. División de lácteos, huevos y productos cárnicos, Oficina de Seguridad Alimentaria (316), Centro para la Seguridad Alimentaria y la Nutrición Aplicada E-mail: <a href="mailto:George.Ziobro@fda.hhs.gov">George.Ziobro@fda.hhs.gov</a>  Marie Maratos Analista de Temas Internacionales Oficina del Codex de EE.UU., Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria (FSIS) Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA). E-mail: <a href="mailto:Marie.Maratos@fsis.usda.gov">Marie.Maratos@fsis.usda.gov</a>
18	FoodDrinkEurope	Eoin Keane Gerente de Política Alimentaria, Ciencia e Investigación y Desarrollo. Avenue des Nerviens 9-31- 1040 Bruxelles - BELGIUM Email: <a href="mailto:e.keane@fooddrinkeurope.eu">e.keane@fooddrinkeurope.eu</a>
19	IOSTA	Secretaria, Organización Internacional de Asociaciones de Comercio de Especies (IOSTA) E-mail: <a href="mailto:Cdeem@astaspice.org">Cdeem@astaspice.org</a>