

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

S



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 8.1 del programa

CX/SCH 19/4/9 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 CLAVO SECO

Comentarios en el trámite 3 (respuestas a la carta circular CL 2018/60/OCS-SCH)

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

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 2018/60/OCS-SCH publicada en julio 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

| COMENTARIOS ESPECÍFICOS | MIEMBRO/OBSERVADOR Y JUSTIFICACIÓN |
|--|--|
| 1 ALCANCE | |
| <p>1 ÁMBITO DE APLICACIÓN</p> | <p>Colombia</p> <p>Al leer el ámbito de aplicación se entiende que la norma ampara varios productos, pero realmente se establecen especificaciones para clavos de olor. Si la norma aplica para otras partes florales secas, incluirlas, de lo contrario ser específicos que esta norma solo aplicará para clavos de olor.</p> <p>Lo mismo aplica para el numeral 2 y 3 donde se habla de “partes florales”</p> |
| <p>Esta norma se aplica a las partes florales partes vendidas normalmente en su forma seca o deshidratada como especias o hierbas culinarias del clavo definidas en la Sección 2.1 más adelante, ofrecidas 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.</p> | <p>México</p> <p>Para mantener el acuerdo con las normas publicadas por el comité.</p> |
| <p>Esta Norma se aplica a aquellas las partes florales comúnmente comercializadas en su forma seca o deshidratada, como especias o hierbas culinarias, que se definen en la Sección 2.1 más adelante, y están destinadas al consumo humano directo, directo o como ingrediente en el procesamiento de alimentos y para reenvasado, en caso necesario alimentos. Excluye Se excluye el producto para la elaboración industrial destinado a un procesamiento industrial diferente al indicado.</p> | <p>Colombia</p> <p>Colombia considera pertinente ajustar la traducción al español eliminando el término “aquellas” y cambiarlo por “las”.</p> <p>El cambio busca dar claridad y delimitación al ámbito de aplicación, pues al indicar únicamente que es para “al consumo humano directo”, se podría sobre entender que el alimento puede o no estar empacado o envasado. Así las cosas, se considera que la expresión “y 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 | |
| <p>Partes florales secas del clavo obtenidas de las hojas y sumidades floridas de la planta cubiertas por esta norma (Tabla 1) se venden y procesadas en formas de forma apropiada, siendo realizados los procesos de detal y como se indica en 2 limpieza frotado y tamizado.2</p> | <p>México</p> <p>Para mantener el acuerdo con las normas publicadas por el Comité.</p> |
| <p>Las partes florales secas cubiertas por esta Norma (Cuadro 1) y que se venden en las formas de presentación indicadas en la Sección 2.2</p> | <p>Colombia</p> <p>Colombia considera pertinente ajustar el texto incluyendo el conector “y que”, a fin de dar un mayor claridad a la definición del producto.</p> |
| <p>Tabla 1: Partes florales secas cubiertas por esta norma</p> | <p>Colombia</p> <p>Adicionar la especie</p> |
| <p>Syzygium aromaticum (L) Merr. & Perry Perry Caryophyllus aromaticus</p> | <p>Colombia</p> <p>Se recomienda incluir el nombre científico “Caryophyllus aromaticus”</p> |
| <p>Entero Entero/Intacto</p> | <p>México</p> <p>Para mantener el acuerdo con las normas publicadas por el Comité.</p> |
| <p>Partido/aplastado En partes</p> | <p>EE. UU.</p> |

| 3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD | |
|--|--|
| 3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD | EE. UU. Las subsecciones sobre infestación y adulteración se omiten del anteproyecto de norma, así como la parte introductoria de la sección sobre olor, sabor y color. |
| 3.2 CRITERIOS DE CALIDAD 3.2.1 Infestación <u>Las partes florales secas deben estar libres de insectos vivos y prácticamente libres de insectos muertos, fragmentos de insectos y contaminación por roedores visible a simple vista (corregida, en caso de visión defectuosa).</u> 3.2.2 Adulteración <u>Las partes florales secas deben estar libres de cualquier tipo de adulteración económica</u> | EE. UU. |
| 3.2.13 Olor, sabor y color: | EE. UU. |
| Las partes florales secas deben tener un olor, color y sabor característicos, que puede variar en función de factores/condiciones geoclimáticos sin ningún tipo de olor o sabor ajenos. <u>Las partes florales secas deben estar libres de cualquier olor o sabor foráneos y especialmente de la humedad. Deben tener un olor y un sabor característicos 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 1.</u> | EE. UU. |
| 4 ADITIVOS ALIMENTARIOS | |
| 4 ADITIVOS ALIMENTARIOS | EE. UU. 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). |
| Quando corresponda, solo los polvos antiaglomerantes enumerados en el Cuadro 3 de la Norma General para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) son aceptables para su uso pueden usarse en las partes florales secas molidas. | EE. UU. |
| Quando corresponda, solo los polvos antiaglomerantes enumerados en el Cuadro 3 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 495-192- 1995) son aceptables para su uso en las partes florales secas molidas. | Iraq |
| Quando corresponda, solo los agentes antiaglutinantes enumerados en el | Colombia |

| | |
|--|---|
| <p>Cuadro 3 de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> (CXS 192-1995) son aceptables para su uso en partes florales secas molidas. <u>Los aditivos permitidos en 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).</u></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> |
| 5 CONTAMINANTES | |
| <p>5 CONTAMINANTES</p> | <p>Colombia</p> <p>Se debe considerar el control de contaminación por micotoxinas. Se tienen reglamentos internacionales (europeo) en donde la preparación de las muestras y los métodos de análisis para el control oficial del contenido de micotoxinas en los productos alimenticios, incluidas las especias, cumplirán los criterios de: peso de la muestra, método del muestreo de acuerdo al peso del lote y criterio de aceptación del lote</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> (CXG 21-1997). <u>Adición de criterios microbiológicos establecida en el libro ICMSF</u></p> | <p>Iraq</p> |
| 8 ETIQUETADO | |
| <p>8 ETIQUETADO ETIQUETADO <u>Añadir 8.5 Fecha de caducidad</u></p> | <p>Iraq</p> |
| <p>8 ETIQUETADO</p> | <p>Colombia</p> <p>Existen reglamentos internacionales en los cuales se exige la inocuidad y calidad de los empaques y embalajes para esta clase de productos, los cuales deben armonizarse para su libre comercio</p> |
| 9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO | |
| <p>9.1 Métodos de análisis¹</p> | <p>Colombia</p> <p>El método ISO 3632-2 se aplica a azafrán seco obtenido de la flor <i>Crocus sativus</i> L., se recomienda quitar.</p> <p>Cambiar “ácido insoluble en cenizas” por “Cenizas insolubles en ácido”. En ceniza insoluble en ácido aparece ISO93, la norma es la ISO 930, Spices and condiments — Determination of acid-insoluble ash (Especias y condimentos – Determinación de ceniza insoluble en ácido)</p> <p>Corregir para materia extraña la norma ASTA es la “14.1 Extraneous Matter in Spices (Excluding Pepper)” (Materia extraña en especias (excluida la pimienta), ya que, la 14 se refiere solo a pimienta blanca, “Mold and Extraneous Matter in Black and White Pepper” (Moho y materia extraña en pimienta negra y blanca)</p> <p>En materia extraña incluir el método AOAC 960.51.</p> |
| <p>Humedad [AOAC <u>AOAC</u>2001.42] 12</p> | <p>Kenya</p> |

| | |
|--|--|
| Cenizas totales-ISO 3632:-2 | Colombia |
| Cenizas insolubles en ácido ISO 93- ISO 930 ISO 3632:-2 | |
| Materia extraña-ISO 3632:-2 | |
| ASTA 4414 AOAC 960.51 ISO 3632:-2 | |
| 9.2 PLAN DE MUESTREO | Colombia Ya que en la norma colombiana, resolución 4241 de 1991 piden EXTRACTO ETÉREO VOLÁTIL, se sugiere incluirlo en el anteproyecto. Para Colombia, con lo exigido por la res. 4241 del 1991 en extracto etéreo volátil sería suficiente para validar lo que el codex exigiría como aceite volátil. El extracto etéreo es sinónimo de aceite volátil.....en esos términos sería la equivalencia correcta ¿Por qué el clavo molido tiene impurezas Nulas mientras que el entero es de 1 ppm máx? Por BPM involucra molienda y cribado puede darse lugar a contaminación cruzada Especia sin proceso de transformación |
| Características químicas de las partes florales secas | |
| Características químicas de las partes florales secas | Japón Japón está a favor de unos límites de ceniza insoluble en ácido del 0,5 % para "enteros", "partidos/triturados" y "molidos", así como un límite de aceites volátiles de 14 ml/100 g para "molido", para mantener una calidad adecuada. |
| FORMA - ENTERO | |
| Total cenizas insolubles en ácido % w/w (máx.): 0,5 | México De acuerdo con la tabla química, se solicita establecer los valores. Basado en la Asociación Europea de Especies. |
| Total cenizas insolubles en ácido % w/w (máx.): 0,5 | Kenya |
| Aceites volátiles ml/100 g (mín.): 4714 | EE. UU. |
| Forma - partido/aplastado | |
| Partido/aplastado En partes | EE. UU. |
| Total cenizas insolubles en ácido % w/w (máx.): 0,5 | México De acuerdo con la tabla química, se solicita establecer los valores. Basado en la Asociación Europea de Especies. |
| Total cenizas insolubles en ácido % w/w (máx.): 0,5 | Kenya |
| Aceites volátiles ml/100 g (mín.): 4714 | EE. UU. |
| FORMA: MOLIDO | |
| Total cenizas insolubles en ácido % w/w (máx.): 0,5 | México De acuerdo con la tabla química, se solicita establecer los valores. Basado en la Asociación |

| | |
|--|---|
| | Europea de Especias. |
| Total cenizas insolubles en ácido % w/w (máx.): 0,5 | Kenya Kenia propone el AIA de 0,5 que ha sido acordado en nuestra norma regional. |
| Contenido de humedad % w/w (máx.) 12 | México De acuerdo con la tabla química, se solicita establecer los valores. Basado en la Asociación Europea de Especias. |
| Aceites volátiles ml/100 g (mín.): 14 | EE. UU. |
| Aceites volátiles ml/100 g (mín.): 14 | México De acuerdo con la tabla química, se solicita establecer los valores. Basado en la Asociación Europea de Especias |
| Aceites volátiles ml/100 g (mín.): 14 | Kenya Kenia propone un mínimo de 14 para los aceites volátiles ml/100 g para el clavo molido |
| Características físicas de las partes florales secas | |
| Contaminación/infestación- | México No debe haber insectos vivos |
| Materia foránea | Japón Japón está a favor de un límite de materia extraña del 0,1 %, tanto para el "entero" como para el "partido/triturado" con el fin de mantener unas condiciones higiénicas adecuadas. |
| Adulteración económica- | México El tipo de adulteración económica puede ser muy variado, no se puede establecer un máximo o un mínimo, no se debe aceptar el fraude alimentario. De acuerdo con otras normas de este Comité, no se ha considerado la adulteración económica, por lo que se solicita su eliminación. |
| ENTERO | |
| Contaminación/infestación por insectos, % w/w 10 | México No debe haber insectos vivos |
| Materia extraña, % w/w (máx.) 10.4 1 | Kenya |
| Adulteración económica, % w/w (máx.) {Nada } | |
| Partido/aplastado | |
| Contaminación/infestación por insectos % w/w (máx.) 10 0 | México No debe haber insectos vivos |
| Materia extraña, % w/w (máx.) 10.4 1 | Kenya |
| Adulteración económica, % w/w (máx.) {Nada } | |
| <u>Molido</u> | |
| Adulteración económica, % w/w (máx.) {Nada } | |