

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 3.3 del programa

CX/SCH 24/7/5 Add.1
Enero de 2024

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 VAINILLA

Observaciones en respuesta a la carta circular CL 2023/55/OCS-SCH

Observaciones de: Brasil, Canadá, Chile, Egipto, Indonesia, Iraq, Madagascar, Malasia, Mauricio, Perú, Arabia Saudita, Tailandia, Uganda

Contexto

1. En este documento se compilan las observaciones recibidas a través del Sistema de comentarios en línea (OCS por sus siglas en inglés) en respuesta a la carta circular CL 2023/55/OCS-SCH publicada en octubre de 2023. En el OCS, las observaciones se compilan en el siguiente orden: las observaciones generales se muestran primero, seguidas de las observaciones sobre secciones específicas.

Notas explicativas sobre el anexo

2. Las observaciones enviadas a través del sistema OCS se adjuntan como **Anexo I** y se presentan en formato de cuadro.

ANEXO I**Observaciones generales**

OBSERVACIONES	MIEMBRO/ OBSERVADOR
Indonesia agradece a Estados Unidos, así como a Madagascar, México e India por preparar este borrador. Seguimos apoyando el desarrollo de normas y la adopción del enfoque de un modelo estándar para las normas agrupadas.	Indonesia
Estamos de acuerdo. Saludos	Iraq

Observaciones específicas

2.2 Formas de presentación. Vainas enteras/Vainas partidas	
<p>a). ¿Qué significa “vainilla partida”? ¿Es que las vainas se parten longitudinalmente en toda su longitud? ¿O sólo los extremos son partidos verticalmente? Si corresponde el último caso en el caso de las vainas de vainilla partida, entonces,</p> <p>Una vaina de vainilla partida es una vaina que tiene una división en el extremo.</p> <p>Las vainas se parten longitudinalmente, es decir en toda la longitud. Pero, la longitud de la división puede variar, siendo de entre unos mm, a la longitud entera o hasta la parte superior.</p> <p>¿Cuál es la longitud máxima permitida de la partición?</p> <p>No hay ninguna restricción ni una longitud máxima permitida. Cuando hay una división visible se llama simplemente vainilla partida.</p> <p>¿Es que la división se limita a la sutura natural de la vaina o se parte verticalmente en las extremidades de la vaina?</p> <p>La división es en toda su longitud.</p> <p>¿Existe algún requisito de que la parte partida de la vaina tenga que contener semillas de vainilla/caviar?</p> <p>No hay ningún requerimiento de este tipo... las vainas partidas pueden ser sin semilla, ya que las semillas pueden caer/ caer fuera.</p> <p>¿Existe una tolerancia en lo que respecta la presencia de vainas partidas entre las enteras? ¿O es que el lote entero puede estar compuesto únicamente de vainas partidas?</p> <p>La pregunta no está clara...pero normalmente las vainas partidas no se venden junto con vainas no partidas.</p>	Mauricio
<p>a). ¿Qué significa “vainilla partida”? ¿Es que las vainas se parten longitudinalmente en toda su longitud? ¿O sólo los extremos son partidos verticalmente? Si corresponde el último caso en el caso de las vainas de vainilla partida, entonces,</p> <p>La vainilla partida se define como una vainilla cuya línea de dehiscencia está comprometida/abierta. Cabe señalar que la vainilla planifolia de Madagascar se divide de forma natural en las viñas después de atingir un cierto nivel de madurez.</p> <p>¿Cuál es la longitud máxima permitida de la partición?</p> <p>La vaina siempre se llama partida, no importa lo que sea la longitud de la abertura.</p> <p>¿Es que la división se limita a la sutura natural de la vaina o se parte verticalmente en las extremidades de la vaina?</p> <p>La división es a lo largo de la línea de dehiscencia.</p> <p>¿Existe algún requisito de que la parte partida de la vaina tenga que contener semillas de vainilla/caviar?</p>	Madagascar

<p>Las semillas caen fuera cuando las vainas se parten; algunas se quedan, pero este no es un criterio para la selección.</p> <p>¿Existe una tolerancia en lo que respecta la presencia de vainas partidas entre las enteras? ¿O es que el lote entero puede estar compuesto únicamente de vainas partidas?</p> <p>El lote entero puede contener únicamente vainas partidas.</p>	
<p>b). ¿Cuándo se parte la vainilla, cómo afecta a la humedad y el contenido de vainillina – dado que una mayor superficie de la vaina de vainilla queda expuesta a la atmosfera?</p> <p>El contenido de humedad no depende de si la vainilla esté partida o no. Depende de la calidad, es decir, una vaina de vainilla de 16 cm con una división de 11 cm puede tener un contenido de humedad mayor que una vaina de vainilla sin partir de 16 cm. El contenido de humedad depende de la calidad de las vainas de vainilla, es decir, una vaina gourmet tendrá mayor contenido de humedad en comparación una vaina de calidad estadounidense o de TK roja.</p> <p>En cuanto al contenido de vainillina en vainas partidas y no partidas, dicha prueba aún no se ha realizado y no tenemos datos disponibles a nuestro nivel.</p>	Mauricio
<p>b). ¿Cuándo se parte la vainilla, cómo afecta a la humedad y el contenido de vainillina – dado que una mayor superficie de la vaina de vainilla queda expuesta a la atmosfera?</p> <p>Existe una diferencia de olor entre las vainas partidas y no partidas. Es lo mismo con el contenido de vainillina y el contenido de humedad. Los niveles de vainillina son más altos en las vainas partidas porque son más maduras. Las vainas partidas también suelen tener un menor contenido de humedad.</p>	Madagascar
<p>Indonesia apoya la opción 2.</p> <p><u>Justificación:</u></p> <p>De acuerdo al comentario de Indonesia sobre el 2º anteproyecto de norma, Indonesia apoya el comentario de Alemania, que no es práctica común especificar los valores para cenizas totales y cenizas insolubles para vainilla.</p> <p>Además, Indonesia apoya la opción 2, y declara que la característica tiene que ver únicamente con el tipo Planifolia.</p>	Indonesia
<p>Opción 3 – Esta opción es un cuadro con características químicas por especie sin establecer requisitos para cenizas totales y cenizas insolubles en ácido.</p> <p>Tailandia apoya la opción 3, que debería deliberarse durante la reunión.</p>	Tailandia
<p>Opción 3 – Esta opción es un cuadro con características químicas por especie sin establecer requisitos para cenizas totales y cenizas insolubles en ácido.</p> <p>Madagascar opta por la opción 3. El país propone valores para la especie Vanilla planifolia, y propone un contenido de humedad entre dos valores, por lo que se debe eliminar la palabra "máximo (máx.)" del encabezado de la columna Contenido de Humedad. Madagascar también propone sustituir el título de columna Contenido de vainillina como % de la materia prima comercializada por Contenido de vainillina en base seca g/100 g.</p>	Madagascar
<p>Opción 4: Este cuadro proporciona las características químicas de cada especie de vainilla individual.</p> <p>Uganda está de acuerdo con la opción 4</p>	Uganda
ÁMBITO DE APLICACIÓN	
<p>Egipto sugiere que se añada la palabra (vainas) en la sección (Ámbito de aplicación) que debe leerse como:</p> <p>Esta norma se aplica a vainilla (cápsula/vainas de vainilla curadas) tal y como definida en la Sección 2.1 más abajo,</p> <p><u>Razón:</u></p>	Egipto

<p>Una “cápsula” de vainilla es la vaina de la fruta de vainilla de las orquídeas del género Vainilla. Los dos términos (cápsula/vaina) se utilizan en la botánica y en el comercio.</p> <p>La vainilla proviene de las vainas secas y curadas o de las vainas de frutas de la planta perenne trepadora, de tallo verde de la especie Vainilla, que es un miembro de la familia de las orquídeas. El nombre botánico, Vainilla, deriva del nombre español de la especia, vainilla, y es un diminutivo de vaina que significa “cápsula o vaina”.</p> <p>https://www.mccormickscienceinstitute.com/resources/culinary-spices/herbs-spices/vanilla .</p>	
<p>Esta norma se aplica a la vainilla (vainas de vainilla curadas) tal y como definidas en la Sección 2.1 más abajo, y 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 al <u>Excluye los productos para el procesamiento industrial.</u></p> <p>Para armonizar el texto con las normas existentes.</p>	Tailandia
DESCRIPCIÓN	
<p>Las Vainas vainas de vainilla <u>son el producto obtenido del curado y secado de las frutas de la especie de Vainilla pertenecientes a las variedades enumeradas en el Cuadro 1:</u></p> <p>Tailandia quisiera proponer un nuevo texto describiendo cómo se obtiene la vainilla.</p>	Tailandia
Cuadro 1: Variedad de vainilla regulada por esta norma.	
<p>Vainilla mexicana</p> <p>¿Es que la vainilla mexicana pertenece a la especie Vanilla planifolia Andrews?</p>	Madagascar
<p>Vainilla tahitiana vainilla</p> <p><i>Vanilla tahitensis</i> J.W.J.W. Moore (Orchidaceae)</p> <p><i>Vanilla cribbiana</i> Soto Arenas Soto Arenas (Orchidaceae)</p>	Tailandia
2.2 Formas de presentación	
<p>En la Sección 2. “Formas de presentación” sugerimos que se mantengan “vainas enteras” y “vainas partidas” como dos categorías diferentes de vainilla. En este caso en vez de cuatro formas de presentación, tendremos cinco formas de presentación propuestas en la norma:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vainas enteras • vainas partidas • cortada/fragmentada • semillas/caviar de vainilla • molida/en polvo; procesada en polvo <p>Razón: Entendemos que esta diferenciación es necesaria por motivos de asegurar la transparencia y la correcta información al consumidor en el etiquetado según la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CXS 1-1985) “Los alimentos preenvasados no deberán ser descritos ni presentados en cualquier etiqueta o en el etiquetado de una manera que sea falsa, confusa o engañosa o que pueda crear una impresión errónea sobre su carácter en cualquier aspecto”.</p> <p>Dos propiedades importantes (la humedad y el contenido de vainillina) en las vainas de vainilla son cruciales para la calidad y el sabor y están relacionadas con el pico de madurez cuando la vaina de vainilla comienza a abrirse ligeramente en la punta de la vaina de vainilla. Las semillas de vainilla se venden partidas o sin dividir y esta característica debería reflejarse en la norma propuesta.</p>	Brasil
<p>Vainas enteras/ [vainas partidas]</p> <p>Indonesia apoya que las vainas partidas sean parte de las vainas enteras.</p>	Indonesia

<p><u>Razón:</u></p> <p>Es común que las vainas partidas se mezclen con las vainas enteras durante el comercio/distribución</p> <p>En cuanto a los principales problemas no resueltos, las vainas partidas son la vainilla que se parte comenzando en la punta, donde la división puede alcanzar aproximadamente el 20% de la longitud de la vaina.</p>	
<p>Vainas enteras/ [vainas partidas]</p> <p>Egipto no está de acuerdo con la inclusión de las vainas de vainilla partidas como una de las formas de presentación.</p> <p>Egipto sugiere permitir un porcentaje (%) de vainas partidas o un número de vainas partidas/100 vainas como "vainas defectuosas" en el Cuadro 2. Características físicas para la vainilla</p> <p><u>Razón:</u></p> <p>La división expondrá las vainas de vainilla partidas a la atmósfera, que necesariamente afectará la humedad y el contenido de vainillina, lo que puede convertirlo en un factor que afecta la calidad.</p> <p>La división también puede hacer que salga el contenido pegajoso interno de las vainas de vainilla, lo que provocará problemas de manipulación</p>	Egipto
<p>vainas enteras/[vainas partidas]</p> <p>Chile está de acuerdo sobre dejar la vaina partida como una forma de presentación independiente, ya que, en base a la experiencia, que la vaina esté entera es una característica importante para los usuarios de la vainilla, así que el hecho de que esté partida ya califica como un producto diferente. Además, en la medida que aumente la superficie de contacto es posible que los elementos activos que brindan las propiedades de la vainilla escapen al ser muy volátiles, por lo que habría diferencias con las vainas enteras.</p>	Chile
<p>Se permiten otras formas de presentación diferentes de las cuatro formas mencionadas, siempre que estén etiquetadas como corresponde.</p> <p>Chile está de acuerdo sobre dejar la vaina partida como una forma de presentación independiente por ende se sugiere que existan 5 formas de presentación, ya que, en base a la experiencia, que la vaina esté entera es una característica importante para los usuarios de la vainilla, así que el hecho de que esté partida ya califica como un producto diferente. Además, en la medida que aumente la superficie de contacto es posible que los elementos activos que brindan las propiedades de la vainilla escapen al ser muy volátiles, por lo que habría diferencias con las vainas enteras.</p>	
FACTORES ESENCIALES RELATIVOS A LA COMPOSICIÓN Y LA CALIDAD	
<p>Vainilla tal como está definida en la Sección 2.</p> <p>Indonesia propone que el texto sea redactado como sigue:</p> <p>La vaina de vainilla tal como está definida en la Sección (2) deberá conformar a los requisitos especificados en el Anexo 1.</p>	Indonesia
<p>La vainilla tal como está definida en La Sección <u>22</u> deberá conformar a los requisitos <u>especificados en el Anexo I y II.</u></p> <p>Para armonizar con las normas existentes.</p>	Tailandia
CriteriosFactores de calidad	
CriteriosCriterios de calidad	Canadá
3.2.3 Características físicas y químicas	Uganda

<p>Uganda recomienda que en el Cuadro 1 sobre características químicas, la columna sobre cenizas totales puede ser eliminada del cuadro, pero que se mantenga la columna para las cenizas insolubles en ácido.</p> <p><u>Razón:</u></p> <p>Se observó que cenizas totales no presenta ningún problema de inocuidad en relación con la calidad del producto, sino que solo refleja el contenido de minerales.</p>	
HIGIENE	
<p>Los productos deberán cumplir todos los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los <i>Principios para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos para relativos a los alimentos</i> (CXG 21-1997). (NdT: observación aplicable a la versión en inglés)</p>	Tailandia
ETIQUETADO	
<p>País de origen y país de cosecha. (NdT: observación aplicable a la versión en inglés)</p>	Canadá
<p>País de cosecha (opcional)(opcional)[obligatorio]</p> <p>Tailandia apoya que la declaración del país de cosecha sea opcional en la disposición sobre el etiquetado.</p>	Tailandia
<p>País de cosecha (opcional)(opcional)[obligatorio]</p> <p>Indonesia apoya que el país de cosecha siga siendo opcional.</p> <p><u>Razón:</u></p> <p>Es complicado demostrar el país de cosecha en las prácticas comerciales y la preferencia por “opcional” también está en línea con el las recomendaciones del CCFL al CCSCH en otros proyectos de norma tratados por CCSCH.</p>	Indonesia
<p>País de cosecha (opcional) [obligatorio]</p> <p>Egipto está de acuerdo que el país de cosecha debe ser obligatorio</p> <p><u>Razón:</u></p> <p>Hay dos características principales que determinan el sabor, la apariencia y el olor de una vaina de vainilla: el origen y la especie; el lugar donde se cultiva la vainilla juega un papel importante en los perfiles aromático y de sabor de una vaina de vainilla. Esto se debe a que cada país tiene un método único para curar y secar las vainas de vainilla. Tanto procesos de curado únicos dan como resultado una diferencia igualmente importante en los sabores producidos por la vaina de vainilla.</p>	Egipto
<p>País de cosecha (opcional) [obligatorio]</p> <p>Canadá toma nota de las deliberaciones celebradas en CCFL47 sobre la aprobación de las disposiciones sobre el etiquetado para el azafrán (REP23/FL), donde el Comité convino en:</p> <p>i. aprobar todas las disposiciones de etiquetado de la Norma para las partes florales secas – Azafrán, excepto el país de origen (8.3.1) y el país de cosecha (8.3.2); y</p> <p>ii. remitir las dos disposiciones anteriores al CCSCH para su reconsideración y solicitar al CCSCH que aclare la distinción entre país de origen y país de cosecha; que proporcione una justificación de por qué la disposición sobre el país de cosecha debería ser obligatoria y cómo dicha declaración sería beneficiosa para la prevención del fraude.</p> <p>También tomamos nota del debate en la CCEXEC84 en el que el Comité alentó al CCSCH, después de la reunión de enero de 2024, a proporcionar, según solicitado por</p>	Canadá

<p>CCFL, una justificación clara y sólida de por qué la disposición sobre el país de cosecha debería ser obligatoria, ya que esta aclaración era importante. en relación con la aplicación de la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CXS 1-1985) y que luego debería debatirse en la CCFL48.</p> <p>A la luz de estas deliberaciones, y para evitar demoras en la elaboración de las normas, Canadá está de acuerdo con mantener la disposición relativa al país de cosecha como opcional, en línea con las 9 normas adoptadas por el CCSC.</p>	
<p>País de cosecha (opcional) [obligatorio]</p> <p>Se debe declarar el país de cosecha.</p>	<p>Arabia Saudita</p>
<p>País de cosecha (opcional) [obligatorio]</p> <p>Madagascar propone que sea obligatorio indicar en la etiqueta el país de cosecha. Las justificaciones son las siguientes:</p> <p>1. Trazabilidad, transparencia y diferenciación:</p> <p>La inclusión obligatoria del "país de cosecha" en el etiquetado tiene como objetivo satisfacer la creciente demanda de trazabilidad y transparencia entre los consumidores. Este enfoque está en línea con las tendencias actuales en materia de responsabilidad social corporativa (RSC). Al brindar visibilidad sobre los métodos de cultivo específicos utilizados en cada región, esta transparencia no sólo permite a los consumidores tomar decisiones informadas, sino que también permite a las empresas diferenciarse en el mercado, aprovechando la autenticidad geográfica de la vainilla.</p> <p>Referencias: CXG_060f, y principios aplicables a la trazabilidad/seguimiento de productos como herramienta en el sistema de inspección y certificación de alimentos CAC/GL 60-2006</p> <p>2. Autenticidad del terruño y variedades distintivas:</p> <p>La inclusión obligatoria del "país de cosecha" en la etiqueta es fundamental para resaltar el impacto del terruño (que abarca el clima y el suelo...) en el perfil aromático único de la vainilla. También permite a los consumidores tomar decisiones informadas basadas en sus preferencias gustativas, al reconocer los matices de sabor característicos asociados con las diferentes variedades de vainilla. De este modo, la obligación de indicar el "país de cosecha" ayuda a preservar y mejorar la autenticidad de las características organolépticas específicas de cada origen.</p> <p>3. Conexión emocional y educación:</p> <p>El requisito de indicar el "país de cosecha" crea una poderosa conexión emocional entre el consumidor y el origen geográfico de la vainilla. Este enfoque fortalece el vínculo emocional con el producto, evocando historias y tradiciones asociadas a regiones específicas. Además, este etiquetado obligatorio proporciona una plataforma educativa al permitir a las empresas informar a los consumidores sobre la diversidad de los orígenes de la vainilla. Al comprender cómo estos factores geográficos influyen en el producto final, los consumidores obtienen una comprensión más profunda de la vainilla como producto, promoviendo una valoración enriquecida y consciente.</p>	<p>Madagascar</p>
<p>País de cosecha (opcional) [obligatorio].</p> <p>Chile está de acuerdo en que el país de cosecha sea obligatorio en el etiquetado. Este producto en especial depende mucho del clima para obtener ciertas características, y el clima tiene que ver con el lugar de cosecha.</p>	<p>Chile</p>
<p>Identificación Identificación comercial (NdT: observación aplicable a la versión en inglés)</p>	<p>Canadá</p>
<p>Tamaño (opcional)</p> <p>Chile está de acuerdo en agregar como identificación comercial en el etiquetado la especificación "peso, según corresponda", debe ser flexible, porque depende del entendimiento entre oferente y comprador, pero es un elemento más de comercio que no</p>	<p>Chile</p>

solo puede ser utilizado para la forma de presentación entera, sino que también para la forma de presentación molida/en polvo.	
Etiquetado de Cenvases No destinadas no destinados a la venta al por menor -(NdT: observación aplicable a la versión en inglés)	Canadá
MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO	
Métodos de aAnálisis¹ (NdT: observación aplicable a la versión en inglés)	Canadá
PLAN DE MUESTREO	
Plan de muestreo PLAN DE MUESTREO	Canadá
Cuadro 1. Características químicas para vainilla	
Opción 1. [Características químicas según la forma de presentación]	
Egipto está de acuerdo con la Opción 1 – Los valores más altos y más bajos para el contenido de humedad se colocaron en formato de rango. - La palabra “máximo (máx.)” no debe ser eliminada del encabezado de la columna sobre contenido de humedad	Egipto
Cenizas totales en base seca % p/p (máx.) Recomendamos que se elimine Cenizas totales. <i>Razón:</i> Las cenizas totales no representan ningún problema de inocuidad para el producto, sino que tienen que ver con los minerales.	Uganda
Entera Contenido de humedad %p/p [(máx.)] - 25-38 , 35 Contenido de vainillina en base seca g/100g – 1,2-2 Cortada/fragmentada Contenido de humedad %p/p [(máx.)] - 25-38 18-38 25-38 , 20, 10-25 Contenido de vainillina en base seca g/100g tachar 1,6: 1,6-2,0 Molida/en polvo Contenido de vainillina en base seca g/100g – 1,0-1,5 Caviar de vainilla Contenido de humedad %p/p [(máx.)] Egipto sugiere que esté dentro del rango como en el caso de las demás formas de presentación. Contenido de vainillina en base seca g/100g – 0,2-2,0	Egipto
Opción 2. [Características químicas] sin cenizas totales y cenizas insolubles en ácido	
Chile cree que los valores de materia extraña en la forma de presentación molida/en polvo y semillas/caviar deberían ser N/A, porque no es posible determinarlo con el método de análisis que se utiliza, que es un examen visual por gravimetría. Contenido de humedad entera % p/p (máx.) <15 Chile cree que los valores de materia extraña en la forma de presentación molida/en polvo y semillas/caviar deberían ser N/A, porque no es posible determinarlo con el método de análisis que se utiliza, que es un examen visual por gravimetría.	Chile
Indonesia apoya la opción 2. <i>Razón:</i> De acuerdo al comentario de Indonesia sobre el 2º anteproyecto de norma, Indonesia apoya la observación de Alemania que no es práctica común especificar cenizas totales y cenizas insolubles para vainilla.	Indonesia

Además, Indonesia apoya la opción 2, declarando que la característica es únicamente para el tipo Planifolia.	
Opción 3. [Características químicas según especie y forma de presentación] sin requisitos para cenizas totales y cenizas insolubles en ácido	
<p>Opción 3. [Características químicas según especie y forma de presentación] <u>sin</u> requisitos para cenizas totales y cenizas insolubles en ácido</p> <p>Uganda recomienda que tomando en consideración que el contenido de vainillina es dentro del rango de los límites inferiores y superiores, se utiliza un rango único– 0,2 – 2,4.</p>	Uganda
<p>Contenido de vainillina en % de la materia prima comercializada</p> <p><u>Entera/partida</u></p> <p>Contenido de vainillina en base seca g/100g</p> <p>Entera partida: 15-25</p> <p>Contenido de humedad: 15-38 (no partida)</p> <p>Contenido de humedad: 15-25 (partida)</p> <p>Contenido de vainillina: > 1,4 (partida)</p> <p>Contenido de vainillina:> 1,5 (no partida)</p> <p><u>Fragmentada/cortada</u></p> <p>Contenido de humedad: 10-25</p> <p>Contenido de vainillina: > 1</p> <p><u>Molida/en polvo</u></p> <p><15</p> <p>Contenido de vainillina: >1,2</p> <p>Semillas/ [caviar]</p> <p>N/A, sin sabor</p> <p>Contenido de vainillina: > 0,2</p> <p>En general, los productos aromáticos que contienen vainillina se encuentran en la pulpa, en vez que en las semillas.</p>	Madagascar
Cuadro 2. Características físicas para vainilla	
<p>Materia extraña Egipto sugiere que se añada una definición para materia extraña debajo del Cuadro 2</p>	Egipto
<p>[Rugosa, inmadura, fragmentada %p/p (máx.)]</p> <p>Egipto sugiere: Vainas defectuosas (rugosas, inmaduras, fragmentadas y partidas %p/p (máx.))</p>	
<p>Entera/partida</p> <p>Egipto no está de acuerdo con incluir vainas partidas de vainilla como una de las formas de presentación.</p> <p>Egipto sugiere que se permita un porcentaje (%) de vainas partidas [Partidas entre enteras % p/p] o el número de vainas partidas [n°/100 vainas] como “vainas defectuosas” en el Cuadro 2. Características físicas para vainilla</p> <p><u>Razón:</u></p> <p>La división expone las vainas de vainilla partidas a la atmósfera, que necesariamente afecta la humedad y el contenido de vainillina, lo que puede convertirlo en un factor que afecta la calidad.</p>	

La división también puede hacer que salga el contenido pegajoso interno de las vainas de vainilla, lo que provocará problemas de manipulación Egipto está de acuerdo con la tolerancia para el tamaño % p/p (máx.)]	
Indonesia propone que se incluya una clara definición (como por ejemplo en forma de una nota al pie) respecto de la tolerancia para el color y el tamaño. Indonesia propone un valor para rugosa, inmadura, fragmentada de máx. 10. <i>Razón:</i> Es común que la forma de presentación cortada/fragmentada tenga más vainas rugosas/inmaduras/fragmentadas que vainas enteras.	Indonesia
Materia extraña % p/p (máx.)³	Malasia
² [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. ³ <u>Materia extraña: Materia vegetal asociada a la planta de la cual se origina el producto, pero que no es aceptada como parte del producto final.</u> - Para armonizarlo con otras normas para especias y hierbas culinarias, al proporcionar una descripción de materia extraña.	
Tailandia quisiera proponer eliminar del Cuadro 1 los parámetros “rugosa, inmadura y fragmentada”, así como las tolerancias para el color y tamaño. En efecto, estos parámetros no cuentan con un método de análisis claro y se podrían aceptar por acuerdo mutuo entre socios comerciales.	Tailandia
Cuadro 1. Métodos de análisis para vainilla	
Indonesia propone incluir una definición clara de “rugosa, inmadura y fragmentada” (como en la nota al pie) y un método para medirlas. <i>Razón:</i> La propuesta anterior de Indonesia sobre el primer anteproyecto de norma para incluir un método para medir “rugosa, inmadura, fragmentada” se aceptó y figura en las características físicas (Anexo 1, Tabla 2), por lo que debe haber un método claro para analizar “rugosa, inmadura, fragmentada”. Contenido de vainillina Indonesia propone añadir un método de análisis para el contenido de vainillina como sigue: - Extracción seguida de espectrofotometría UV	Indonesia
Destilación y HPLC seguidos de la espectrofotometría UV Si se refiere a la ISO 5565-2, el método de análisis para analizar el contenido de vainillina es " destilación seguida por HPLC " O " Destilación seguida por la espectrometría UV".	Madagascar
Uganda está de acuerdo con los métodos de prueba recomendados en el cuadro. <i>Razón:</i> Se ha observado que estos métodos ya están verificados y por lo tanto pueden ser usados.	Uganda