



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 5.1 del programa**

**CX/SCH 19/4/6 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 CHILE Y PIMENTÓN SECO  
Comentarios en el trámite 3 (respuestas a la carta circular CL 2018/57/OCS -SCH)**

*Comentarios de Colombia, Iraq, Japón, Malawi y Sri Lanka*

**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 2018/57/OCS-SCH publicada en septiembre 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 **Apéndice** y se presentan en formato de tabla.

## Anteproyecto de Norma para el chile y pimentón seco - Comentarios en el trámite 3 (respuestas a la carta circular CL 2018/57/OCS-SCH)

Texto	Comentario
<b>1 ÁMBITO DE APLICACIÓN</b>	
<p>Esta norma se aplica al chile y pimentón en su forma seca o deshidratada, ofrecidos para el consumo humano <del>directo, directo o</del> como ingrediente en el procesamiento <del>alimentario comercial o para su reenvasado en caso industrial</del> de <del>ser necesario. Excluye alimentos. Se excluye</del> al producto destinado <del>para su aun</del> procesamiento <del>industrial industrial diferente al expresado</del>. Las dos especies principales que esta norma cubre son <i>Capsicum annum</i> L. y <i>C. frutescens</i>.</p>	<p><b>Colombia</b> El cambio busca dar claridad y delimitación al ámbito de aplicación, pues al indicar únicamente que es para "el consumo humano", se podría sobre entender 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>
<b>2.2 ESTILOS</b>	
<p><b>2.2 <del>Estilos</del> Formas de presentación</b></p>	<p><b>Colombia</b> En las normas del Codex sobre especies se usa el término "formas de presentación".</p>
<p><del>Enteros/partidos/rotos</del> <u>Enteros/partidos</u></p>	<p><b>Colombia</b> Usualmente no se usa el término "rotos"</p>
<p>- Molido/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.</p>	<p><b>Sri Lanka</b> Sri Lanka propone chile molido: Esto incluye las siguientes dos categorías:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Chile en polvo: Producto en forma de polvo fino que se obtiene de la molienda de las vainas limpias, secas, maduras y acres del chile con un color característico que varía entre el rojo y el naranja sin materia añadida.</li> <li>2. Chile en partes: Producto que se obtiene de la molienda gruesa de las vainas limpias, secas, maduras y acres del chile con un color característico que varía entre el rojo y el naranja sin materia añadida.</li> </ol>
<p>- Molido/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.</p>	<p><b>Malawi</b> Postura: Malawi propone que las palabras "en polvo" de la sección 2.2 se eliminen. Justificación: Proponemos que las palabras "en polvo" se eliminen de la sección 2.2 del texto para evitar confusiones con la nota de la misma sección.</p>
<p>- <del>Molido/en polved</del> <u>Molido</u>: 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.</p>	<p><b>Malawi</b></p>
<p>- <del>Se permiten otros estilos que no sean los que se han</del></p>	<p><b>Colombia</b></p>

<p><del>mencionado anteriormente, siempre y cuando se etiqueten de la forma correspondiente. Estos Los</del> productos molidos adquieren <del>la forma en polvo con</del> colores <del>ampliamente</del> diversos de acuerdo <del>con sus especies/variedades. El producto molido puede adquirir cualquier tamaño de partícula, en función del acuerdo entre las partes negociadoras respectivas a la especie.</del></p>	Este párrafo no es claro.
<p>- 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.</p>	<p><b>Sri Lanka</b> En Sri Lanka el chile en polvo se define como "Producto en forma de polvo fino que se obtiene de la molienda de las vainas limpias, secas, maduras y acres del chile con un color característico que varía entre el rojo y el naranja sin materia añadida", por ello, Sri Lanka no está de acuerdo con que se excluya al chile en polvo de esta norma.</p>
<p>- <del>El "chile en polvo" es el término que se aplica normalmente a la</del> La mezcla de pimientos molidos y otras especies <del>disponibles como una mezcla homogénea. Al ser una mezcla de especias, el "chile en polvo" queda quedan por</del> fuera del ámbito de aplicación de la presente norma.</p>	<p><b>Colombia</b> Se aclara lo relacionado con mezclas.</p>
<p><b>3.2.1 OLOR, SABOR Y COLOR</b></p>	
<p><b>3.2.1 Olor, sabor y color:</b></p>	<p><b>Colombia</b> Eliminar los dos puntos.</p>
<p><b>3.2.3</b> Se aplican las siguientes clases o grados al chile y pimentón:</p>	<p><b>Malawi</b> Postura: Malawi propone que se incluya una nota en la sección 3.2.3. Justificación: Las clases no se aplican para los productos de la sección 2.1.3.</p>
<p><b>4 ADITIVOS ALIMENTARIOS</b></p>	
<p>Solo se permiten los polvos antiaglomerantes enumerados en el Cuadro 3 de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> (CXS 195-1995) para su uso en el chile o el pimentón molido/en polvo.</p>	<p><b>Iraq</b> Solo se permiten los polvos antiaglomerantes enumerados en el Cuadro 3 de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> (CXS 192-1995) para su uso en el chile o el pimentón molido/en polvo.</p>
<p><del>Solo se permiten los polvos antiaglomerantes enumerados en la tabla 3 de las Normas Generales para Aditivos Alimentarios (CXS 195-1995). Los aditivos permitidos en los productos cubiertos por esta norma, son aquellos indicados para su uso esta categoría de alimentos en el chile o el pimentón molido/en polvo. Norma general para los aditivos alimentarios (CODEX STAN 192-1995).</del></p>	<p><b>Colombia</b> 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, de lo contrario hacer la precisión.  En la Norma general para los aditivos alimentarios (Codex Stan 192-1995), se encuentran permitidos aditivos como el acesulfame de potasio, butilhidroxitolueno, polisorbatos, entre otros, que están permitidos para la categoría 12.2. Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p.ej. el aderezo para fideos instantáneos).</p>

5 CONTAMINANTES	
5.1	Los productos regulados por esta norma deberán cumplir con los niveles máximos de la <i>Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos</i> (CXS 193-1995).
	<b>Sri Lanka</b> Sri Lanka recomienda que el producto no exceda el nivel de 5,0 µg/kg para la aflatoxina B1 y 10,0 µg/kg para el total de aflatoxinas, cuando se determine de acuerdo con el método proporcionado en 968.22 de AOAC
6 HIGIENE	
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).
	<b>Iraq</b> 6.2 <sup>ooo</sup> Los productos deberán cumplir con 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). Además de los establecidos por la Comisión Internacional sobre Especificaciones Microbiológicas para los Alimentos (International Commission on Microbiological Specifications for Foods, ICMSF).
8 ETIQUETADO	
8	ETIQUETADO
	<b>Iraq</b> 8.7 Caducidad o fecha de fabricación para productos envasados.
8	ETIQUETADO
	<b>Colombia</b> Considerar el embalaje de estas especias. Ya que consideramos que no son los correctos. 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
<del>8.2.1</del> 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.
	<b>Colombia</b> En la nota del numeral 2.2. las mezclas se dejan por fuera del ámbito de aplicación.
8.2.2	El nombre del producto debe incluir una indicación de su estilo como se describe en la sección 2.2.
	<b>Sri Lanka</b> Sri Lanka propone incluir el año de cosecha o la fecha de nevasado (en caso de chiles enteros en embalajes al por mayor); <b>Sri Lanka</b> "Chile entero seco", "Chile en polvo" o "Chile en partes";
<del>8.2.2</del> 8.2.2	El nombre del producto debe incluir una indicación de su <u>forma de presentación</u> estilo como se describe en la sección 2.2.
	<b>Colombia</b> Cambiar "estilo" por forma de presentación.
8.2.3	Debe enumerarse en la etiqueta la especie, variedad o cultivar.
	<b>Colombia</b> Eliminar "variedad o cultivar", ya que la palabra técnica es especie.
<del>Clase/grado</del> , Clase	según corresponda
	<b>Colombia</b> Eliminar "grado" ya que no se usa en el texto.

8.6 ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR					
<p><u>Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor Contenedores no minoristas</u></p> <p><u>La información de para los envases contenedores no minoristas deberá figurar o bien en el envase 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 envase contenedor.</u></p> <p><del>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.</del></p>	<p><b>Colombia</b> En las normas se usa Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor y no "Contenedores no minoristas".</p>				
<b>ANEXO I</b>	<p><b>Malawi</b> Postura: Malawi propone que el Anexo I (todas las tablas A y B) se eliminen. Justificación: La información que se encuentra en las tablas se repite en la tabla del Anexo II.</p>				
<b>ANEXO I</b>	<p><b>Japón</b> El Anexo I y el apartado "Clase II" en el Anexo II se repiten. Japón considera que el Anexo I debe eliminarse.</p>				
A Propiedades químicas para especias secas y hierbas culinarias					
<p><b>Propiedades químicas para especias secas y hierbas culinarias</b></p>	<p><b>Sri Lanka</b> Sri Lanka propone que se incluya el extracto de éter no volátil, porcentaje por masa, en base seca, mínimo, molido 12,0 Fibra cruda, porcentaje por masa, en base seca, máximo, molido 28,0</p>				
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;"></td> <td style="width: 50%;">Total cenizas insolubles en ácido % w/w (máx.)</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Chile</td> <td style="text-align: center;">4,6-<del>1,3</del></td> </tr> </table>		Total cenizas insolubles en ácido % w/w (máx.)	Chile	4,6- <del>1,3</del>	<p><b>Sri Lanka</b> Sri Lanka recomienda cenizas insolubles en ácido 1,3, porcentaje por masa, en base seca, máximo</p>
	Total cenizas insolubles en ácido % w/w (máx.)				
Chile	4,6- <del>1,3</del>				
B Propiedades físicas para especias y hierbas culinarias secas					

Excrementos de mamíferos u otros mg por kg (máx.), (2ª columna)			
Excrementos de mamíferos u otros mg por kg (máx.)		<b>Sri Lanka</b> Sri Lanka no está de acuerdo con esta norma. Pero propone límites microbiológicos Escherichia coli, NMP, por g - Ausente Salmonela, en 25 g - Ausente Moho, UFC, por g, máx. 10 elevado a 3	
Chile <del>2,0</del>		<b>Colombia</b> No es aceptable la presencia de excrementos de mamíferos u otros en el chile o pimentón.	
Pimentón <del>2,0</del>		<b>Colombia</b> No es aceptable la presencia de excrementos de mamíferos u otros en el chile o pimentón.	
<b>Nota al pie 3</b>			
<sup>3</sup> El chile o el pimentón seco deben estar libres de insectos <del>vivos y prácticamente libres de vivos</del> , moho, insectos muertos, fragmentos de insectos y contaminación por roedores, <del>visibles a simple vista (corregida, en caso de visión defectuosa) o con el aumento necesario para cada caso particular.</del>		<b>Colombia</b> No es aceptable la presencia de excrementos de mamíferos u otros en el chile o pimentón.	
TABLA COMBINADA DE LAS PROPIEDADES QUÍMICAS Y FÍSICAS PARA LAS ESPECIAS SECAS Y HIERBAS CULINARIAS			
- Chile			
		<b>Japón</b>	
	Chile, entero	Chile, molido	
	Clase I	Clase II	-
Total cenizas %w/w (máx.)	<del>7</del> <u>6</u>	<del>8</del> <u>6</u>	<del>8</del> <u>6</u>
<b>Excrementos de animales o/ y otros</b>		<b>Japón</b>	
	Chile, entero		Respecto al requisito de "Excrementos de mamíferos u otros (máx.)", debe aclararse de qué se trata "otros" en primer lugar, para evitar confusiones. Además, desde el punto de vista de la higiene, debe ser 1 mg/kg en vez de los 2 mg/kg propuestos.
	Clase I	Clase II	
Excrementos de mamíferos	<del>2</del> <u>1</u>	<del>2</del> <u>1</u>	
<b>Cenizas insolubles</b> <del>4,6</del> <u>1,0</u>		<b>Malawi</b> Postura: Malawi propone que el máximo porcentaje sea 1,0 y se incluya la siguiente nota: "Si el producto contiene cualquier tipo de polvo antiaglomerante, se permite que el valor sea superior al 1 %"	

Justificación: Por congruencia con otras normas internacionales, por ejemplo, ISO 7540:2006.  
Esto también se aplica al pimentón molido

- **Pimentón**

**Japón**

	Pimentón, entero		Molido
	I	II	
Total cenizas % w/w (máx.)	<u>76</u>	<u>86</u>	<u>86</u>
Excrementos de mamíferos	<u>21</u>	<u>21</u>	