



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](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

Tema 5.1 del programa

CX/SCH 22/6/5 Add.1

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

**Sexta reunión**

**Virtual**

**26-30 de septiembre y 3 de octubre de 2022**

**ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL CHILE Y PIMENTÓN SECO O DESHIDRATADO**

**Comentarios en respuesta a CL 2022/27/OCS-SCH**

*Comentarios de Canadá, Colombia, Egipto, Unión Europea, India, Perú, Filipinas, Arabia Saudita,  
República Árabe Siria, Uganda, Estados Unidos de América e ICUMSA, IOSTA*

**Antecedentes**

1. En este documento se compilan los comentarios recibidos a través del Sistema de comentarios en línea (OCS por sus siglas en inglés) del Codex en respuesta a la carta circular CL 2022/27/OCS-SCH publicada en junio de 2022. De acuerdo con el OCS, los comentarios se compilan en el siguiente orden: los comentarios generales se muestran primero, seguidos de los comentarios sobre secciones específicas.

**Notas explicativas sobre el apéndice**

2. Los comentarios enviados a través del OCS se adjuntan como **Anexo I** y se presentan en formato de cuadro.

## COMENTARIOS GENERALES

COMENTARIOS	MIEMBRO/OBSERVADOR
India apoya el Anteproyecto de norma para el chile y pimentón seco o deshidratado.	India
Filipinas apoya la adopción del texto del anteproyecto de norma respecto del ámbito de aplicación, descripción, composición esencial y factores de calidad, aditivos alimentarios, contaminantes, higiene, pesos y medidas, etiquetado y método de análisis y muestreo. Sin embargo, proponemos una corrección de menor importancia en el Anexo I, Anexo II, sección 3.2.3 Clasificación y sección 9.2 Plan de muestreo.	Filipinas
En términos generales, aceptamos el documento propuesto.	República Árabe Siria

## 2. DESCRIPCIÓN

<p><b>Cuadro. 1.</b></p> <p>Pimentón dulce/ Pimentón</p> <p>Considerar la posibilidad de añadir el pimentón picante al ámbito de aplicación de esta norma. Está incluido en la norma ISO-7540, versión 2020 también.</p>	Canadá
<p><b>2.1 Definición del producto</b></p> <p>Se sugiere añadir el nombre de la familia a la definición, que se redactará como sigue:</p> <p>El chile o/y pimentón seco o deshidratado es el producto obtenido del secado de los frutos/vainas de las plantas de la familia (Solanaceae), que se mencionan en el Cuadro 1.</p> <p><b>Cuadro. 1. Nombre común [Nombre comercial]</b></p> <p>Eliminar los corchetes, debe ser (Nombre común/Nombre comercial)</p>	Egipto
<p><b>Cuadro. 1.</b></p> <p>Nombre científico*</p> <p>Eliminar el asterisco junto a la inscripción Nombre científico (ya que se eliminó la nota a pie de página sobre www.ipni.org).</p> <p>Añadir <i>Capsicum frutescens</i> L. al pimentón.</p> <p>Justificación:</p> <p>En la norma ISO 7540:2020 Especies y condimentos - Pimentón dulce y picante molidos (<i>Capsicum annum</i> L. y <i>Capsicum frutescens</i> L.) – Especificaciones, en el punto 3.4 hay una definición: "pimentón - producto obtenido por la molienda de los frutos secos y maduros de <i>Capsicum annum</i> L. o <i>Capsicum frutescens</i> L." Además, la lista de hierbas y especias culinarias en el documento de la ESA (26.03.2018 r.) también presenta dos especies para el pimentón: <i>Capsicum annum</i> y <i>Capsicum frutescens</i>.</p>	Unión Europea
<p><b>Cuadro 1. El chile o/y pimentón seco o deshidratado regulados por esta norma</b></p> <p>Se recomienda añadir la línea "Pimentón picante" que podría incluir <i>Capsicum annum</i> y <i>Capsicum frutescens</i>.</p>	IOSTA

## 2.2 Formas de presentación

<p>El chile o/y pimentón molido es el producto que se obtiene moliendo el chile o pimentón entero seco, con o sin proporciones variables del pericarpio, la placenta, las semillas, el pedicelo y el cáliz, sin ninguna materia añadida. El color del chile molido puede variar desde blanco pálido hasta rojo intenso, según las especies o variedades. El color del pimentón molido puede variar entre naranja y rojo en función de la especie/variedad. Las semillas molidas en el pimentón aumentan la pungencia. La presencia del cáliz, tallo y semillas molidos en el pimentón hace que el producto final tenga partículas marrones y blancas que impactan su aspecto.</p> <p>Debe eliminarse la frase: "... con o sin proporciones variables del pericarpio, la placenta, las semillas, el pedicelo y el cáliz".</p> <p>Justificación:</p> <p>Esta frase permitiría una proporción de "complementos" (pericarpio, placenta, semillas, pedúnculo y cáliz) sin que se fije un contenido máximo preciso.</p>	Unión Europea
<p>El chile o/y pimentón molido es el producto que se obtiene moliendo el chile o pimentón entero seco, con o sin proporciones variables del pericarpio, la placenta, las semillas, el pedicelo y el cáliz, sin ninguna materia añadida. El color del chile molido puede variar desde blanco pálido hasta <del>rojo intenso</del> <u>rojo negruzco oscuro</u>, en función de la especie/ variedad. El color del pimentón molido puede variar entre naranja y rojo, <u>pasando del rojo amarillento y amarronado al marrón pálido rojizo</u> en función de la especie/variedad. Las semillas molidas en el pimentón aumentan la pungencia. La</p>	India

<p>presencia del cáliz, tallo y semillas molidos en el pimentón hace que el producto final tenga partículas marrones y blancas que impactan su aspecto.</p> <p>Justificación: El chile presenta diferentes tipos de color durante su maduración. El color varía en función de su exposición al aire y a la luz durante el almacenamiento. Además, el color de los chiles enteros y molidos puede variar, de un rojo negruzco oscuro a amarillo anaranjado dependiendo de la variedad (Referencia: IS 2322:2010)</p> <p>Justificación: El color del pimentón molido varía, en función de su calidad, de un rojo vivo y brillante, a un rojo amarillento y parduzco al marrón rojizo pálido (Referencia: ISO 7540:2020)</p>	
<p>El chile o/y pimentón molido es el producto que se obtiene moliendo el chile o pimentón entero seco, con <del>o sin</del> proporciones variables del pericarpio, la placenta, las semillas, el pedicelo y el cáliz, sin ninguna materia añadida. El color del chile molido puede variar desde blanco pálido hasta rojo intenso, en función de la especie/variedad. El color del pimentón molido puede variar entre naranja y rojo en función de la especie/variedad. Las semillas molidas en el pimentón aumentan la pungencia. La presencia del cáliz, tallo y semillas molidos en el pimentón hace que el producto final tenga partículas marrones y blancas que impactan su aspecto.</p> <p>Recomendamos la eliminación de la frase "o sin" antes de proporciones variables. También recomendamos que se añada una referencia al Cuadro 2: Requisitos químicos para el chile y pimentón seco o deshidratado.</p> <p>¿Es qué el Comité definió o consideró los umbrales (rangos) para las proporciones variables del pericarpio, placenta, semillas, pedicelo y cáliz?</p>	IOSTA

### 3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

<p><b>[3.2.4 Tamaño (Opcional)]</b></p> <p>Es aceptable. Eliminar los corchetes en el título del punto 3.2.4 y también en el texto del punto</p>	Egipto
<p><b>[3.2.4 Tamaño (Opcional)]</b></p> <p>India apoya la disposición, mantenida entre corchetes.</p> <p>Justificación: Basado en los requisitos comerciales.</p>	India
<p><b>3.2.3 Clasificación (Opcional)</b></p> <p>Filipinas propone definir qué es lo que constituye la clasificación del chile entero y del pimentón.</p> <p>Justificación: Es para dar una explicación sobre cómo se realizó la clasificación de las formas de presentación incluidos en los anexos I y II.</p>	Filipinas

### 6. HIGIENE

<p><b>6.1</b> Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen de conformidad con los artículos pertinentes de los <i>Principios generales de higiene de los alimentos</i> (CXC 1-1969), el <i>Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad</i> (CXC 75-2015), <b>Anexo III Especies y hierbas culinarias secas y otros textos pertinentes del Codex.</b></p> <p>Uganda recomienda que se coloque entre corchetes la declaración "....Anexo III Especies y hierbas culinarias secas y otros textos pertinentes del Codex....".</p> <p>JUSTIFICACIÓN</p> <p>La frase creía la impresión de que había un Anexo III adjunto, sobre "Especies y hierbas culinarias secas y otros textos pertinentes del Codex".</p> <p>CAMBIOS PROPUESTOS</p> <p>Los cambios propuestos incluyen la siguiente redacción " .... CXC 75-2015, Anexo III Especies y hierbas culinarias secas y otros textos pertinentes del Codex)".</p>	Uganda
--	--------

### 8. ETIQUETADO

<p><b>8.2.1</b> [El nombre común del producto debe ser como se describe en la Sección 2.1.1]</p> <p>Es aceptable. Eliminar los corchetes 8.2.1</p>	Egipto
<p><b>8.2.2</b> El nombre común del producto puede incluir una indicación de su forma de presentación como se describe en la Sección 2.2.</p> <p>Los miembros recomendaron utilizar "debe" en lugar de "puede" en la declaración "El nombre del producto puede incluir una indicación....".</p> <p>La justificación es que "las diferentes formas de presentación son distintas y podrían afectar el comercio</p>	Uganda

<p><b>CAMBIOS PROPUESTOS</b></p> <p>Los cambios propuestos incluyen la siguiente redacción "... El nombre del producto debe incluir una indicación ..."</p>	
---	--

## 9.2 PLAN DE MUESTREO

<p>Filipinas propone que el plan de muestreo debe ser incluido en el proyecto de norma.</p> <p>Justificación:</p> <p>Se establecerá con ello los lineamientos para el muestreo del chile y pimentón para la inspección.</p>	<p><b>Filipinas</b></p>
<p>Arabia Saudita sugiere revisar la cláusula 9.2 "Plan de muestreo "en línea con la norma ISO 948: 1980 "Especias y condimentos - Muestreo".</p>	<p><b>Arabia Saudita</b></p>

### Cuadro 2. Requisitos químicos para el chile y pimentón seco o deshidratado

<p>Pungencia Unidades Scoville</p> <p>Chile <math>\geq</math> 450</p> <p>Pimentón &lt; 450</p> <p>Apoyar la propuesta que el nivel de pungencia que separa los chiles de los pimentones sean 450 SHU en lugar de 900 SHU.</p> <p>Aunque en el país se consumen chile con más de 450 SHU de pungencia estos se asocian con el picante y no con el pimentón que tiene otras aplicaciones culinarias tanto en forma fresca como seca y molida.</p> <p>Sin embargo, esto puede generar un vacío ya que el estándar para chiles frescos (CXS 307) establece que el nivel de pungencia es de 900 SHU en adelante.</p>	<p><b>Colombia</b></p>
<p>Columna Humedad % p/p (máx.)*</p> <p>Sugerimos retener el valor de un 11%.</p> <p>Justificación:</p> <p>Este valor está incluido en las siguientes normas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ISO 7540:2020 Especias y condimentos - Pimentón dulce y picante molidos (Capsicum annum L. y Capsicum frutescens L.) - Especificaciones),</li> <li>• ISO 972:1997 Chiles y pimientos, enteros o molidos (en polvo - Especificación,</li> <li>• Documento de mínimos de calidad de la Asociación Europea de Especias (marzo de 2018).</li> </ul> <p>Columna Cenizas insolubles en ácido (base seca) % p/p (máx.)</p> <p>Sugerimos insertar la siguiente nota a pie de página respecto del valor del 1,6% p/p para el pimentón molido:</p> <p>"Si el producto contiene un antiaglomerante (máx. 2%), se permite que este valor sea un máx. de 3% para el pimentón dulce y un máx. de 3,6% para el pimentón picante".</p> <p>Justificación:</p> <p>La norma ISO 7540:2020 contiene una nota a pie de página a este efecto, para tomar en cuenta la posibilidad de valores más altos cuando se utilizan antiaglomerantes. La sección 4 ADITIVOS ALIMENTARIOS del proyecto de norma del Codex permite el uso de antiaglomerantes.</p> <p>Además, la norma ISO divide el pimentón en dos tipos: dulce y picante y establece requisitos más restrictivos para el pimentón dulce: máx. 1,0% y no 1,6% como se establece en el proyecto de norma del Codex.</p> <p>Columna Pungencia - Unidades Scoville</p> <p>Sugerimos insertar el valor de 480 para el pimentón.</p> <p>Justificación:</p> <p>La norma ISO 7540:2020 divide el pimentón en dos tipos: dulce y picante y da el valor de <math>\leq</math> 480 para el pimentón dulce y <math>&gt;</math> 480 para el pimentón picante. El valor propuesto de 450 figuraba en la norma revocada ISO 7540:2010. Es conveniente armonizar los requisitos con la norma ISO actual.</p>	<p><b>Unión Europea</b></p>
<p>India propone un valor del 12% p/p (máx.) para la humedad en el chile y pimentón.</p> <p>Justificación: El contenido de humedad para el chile y pimentón cambia con las condiciones climáticas y puede alcanzar hasta el 12%.</p>	<p><b>India</b></p>

<p>India propone un valor de <math>\geq 900</math> para la pungencia del chile y un valor de <math>&lt; 900</math> para la pungencia del pimentón.</p> <p>Justificación: En la sesión plenaria anterior y en el Grupo de trabajo durante la reunión (IWG por sus siglas en inglés), se debatió ampliamente el tema y hubo consenso respecto de mantener el valor de "900" como referencia para diferenciar la pungencia del chile y pimentón.</p>	
<p>Cuadro 2. Requisitos químicos para el chile y pimentón seco o deshidratado. Parámetro en pimentón (papríka) entero: Pungencia Unidades Scoville</p> <p>Clase/categoría: Extra, I, II. Dice: <math>&lt;900</math> [<math>&lt;450</math>]. Debe decir: <math>&lt;900</math>. Referencias: Norma Técnica Peruana. NTP 011.050.2021. PAPRIKA. Materia prima. Requisitos. 2da edición. (Cuadro 1. Límites y especificaciones permitidos para la paprika deshidratada destinada a la industria de molienda, y el consumo directo: Pungencia consumo directo: <math>\leq 1000</math> unidades Scoville).</p> <p>Cuadro 2. Requisitos químicos para el chile y pimentón seco o deshidratado. Parámetro en pimentón (papríka) molido: Pungencia Unidades Scoville</p> <p>Clase/categoría: Extra, I, II. Dice: <math>&lt;900</math> [<math>&lt;450</math>]. Debe decir: <math>&lt;450</math>. Referencias: Norma Técnica Peruana. NTP 011.055.2021. Paprika molida. Requisitos. 2da edición. (Cuadro 1. Requisitos físicos y químicos de la paprika molida: Valor de Scoville: <math>\leq 500</math>)</p>	<b>Perú</b>
<p>Filipinas propone que el chile entero también debe clasificarse.</p> <p>Razón:</p> <p>Hemos observado que en los cuadros 2 y 3 solo se clasificó el pimentón entero.</p>	<b>Filipinas</b>
<p>Para el chile, recomendamos una unidad de color ASTA de 60.</p>	<b>IOSTA</b>

### Cuadro 3. Requisitos físicos para el chile y pimentón seco o deshidratado

<p>"Daño por moho": Debe decir "daño por moho".</p> <p>Contaminación/infestación por insectos:</p> <p>Se debe utilizar una forma de descripción, ya sea contaminación/infestación por insectos o daño por insectos como figura en el Cuadro 4.</p> <p>Materia extraña</p> <p>Sugerimos que se añada una nota a pie de página a los valores de materia foránea para los chiles y pimentones picados/partidos/rotos y molidos que debe decir "El producto debe obtenerse a partir de materias primas que cumplan los criterios fijados para los productos enteros".</p> <p>Justificación:</p> <p>El criterio físico "Materia extraña" establece un valor máximo de un 1% p/p que puede limitar cualquier riesgo de desviación, en lo que respecta la aplicación de una proporción de "complementos" en el chile y pimentón enteros. Sin embargo, no se ofrece una garantía equivalente para el chile y pimentón que se comercializan después de haber sido sometidos al tratamiento físico (por ejemplo, el picado, la trituration, etc.). De hecho, para los productos que han sido sometidos a este tipo de tratamiento, el criterio de "Materia extraña" que se menciona es N/A (no aplicable/no válido), lo que no ofrece ninguna garantía para evitar el abuso. Para minimizar el riesgo del abuso, incluido el fraude, debería introducirse un requisito que especificara claramente que el chile y pimentón picados/partidos/rotos y molidos deben obtenerse de materia prima que cumpla con los criterios fijados para productos enteros.</p>	<b>Unión Europea</b>
<p>India propone que se eliminen dos parámetros del Cuadro 3, a saber, excrementos de insectos y pelos de roedores.</p> <p>Justificación: el cuadro representa claramente, los parámetros de excrementos de mamíferos, materia extraña y materia foránea y ellos están bien definidos. No es necesario separarlos aún más como suciedad de los insectos y pelos de roedores, sin valores científicos. Mantener estos parámetros supondrá una barrera comercial potencial.</p> <p>India propone un valor de un 1% p/p (máx.) para la contaminación/infestación por insectos en chiles (Enteros; Clase/Grado-N/A) y Pimentón (Entero; Clase/Grado-II).</p> <p>Justificación: El chile y el pimentón enteros pueden utilizarse como materia prima para su posterior procesamiento, por lo que el límite puede restringirse a un 1%.</p>	<b>India</b>
<p>Problema y justificación: En el cuadro de requisitos físicos para el chile y pimentón seco o deshidratado no hay tolerancias para:</p> <p>(i) Tamaño fuera del parámetro- Cuando el chile y pimentón enteros se comercializan sobre la base del tamaño, en la práctica comercial se permite una tolerancia de un 10,0% en lo que respecta al tamaño fuera del parámetro, es decir, productos más cortos o más largos con referencia a la longitud establecida (máxima, mínima o rango de longitud).</p>	<b>Estados Unidos de América</b>

<p>Propuesta: Estados Unidos de América recomienda que se incluya esta tolerancia en el Cuadro 3, añadiendo una columna a la derecha con el título "Otros" e incluyendo esta tolerancia. Véase la última columna a la derecha del siguiente cuadro.</p> <p>(ii) Pertenencia a otras variedades- El chile y pimentón tienden a tener variedades que se parecen, pero son diferentes. Este fenómeno sucede sobre todo en los sistemas de producción que se realizan en campo abierto y se agrava cuando se secan o deshidratan. Se reconoce este hecho en el comercio y se establece una tolerancia máxima de un 10,0% para el chile y pimentón seco que pertenecen a variedades distintas de la variedad indicada/marcada.</p> <p>Propuesta: Estados Unidos recomienda que se incluya esta tolerancia en el Cuadro 3. Véase la última columna a la derecha del cuadro.</p> <p><u>Variedades de tamaño fuera del parámetro y otras variedades</u></p> <p>Chile - Entero - 10% fuera del tamaño establecido 10% otras variedades</p> <p>Pimentón - Entero - 10% fuera del tamaño establecido 10% otras variedades</p>	
<p>El cuadro no cabe en la página. Sería mejor, probablemente, reducir el tamaño de las columnas 1 y 2</p>	<p><b>ICUMSA</b></p>

#### Cuadro 4. Método de análisis

<p>Para el parámetro de la pungencia, la ISO 3513 es un método sensorial que es subjetivo. Recomendamos que el Comité considere un método alternativo, ASTA 21.3, que es para la evaluación química de la pungencia mediante la cromatografía.</p>	<p><b>IOSTA</b></p>
--	---------------------