

# COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones  
Unidas para la Alimentación  
y la Agricultura



Organización  
Mundial de la Salud

# S

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Tema 5.3 del programa

CX/SCH 22/6/7 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 ESPECIAS DERIVADAS DE FRUTOS SECOS Y BAYAS (PIMIENTA DE JAMAICA, BAYA DE ENEBRO, ANÍS ESTRELLADO Y VAINILLA)

#### Comentarios en respuesta a CL 2022/29/OCS-SCH

*Comentarios de Canadá, Cuba, Egipto, India, Madagascar, Filipinas, Arabia Saudita, República Árabe Siria, Uganda, (República Bolivariana de) Venezuela e 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 2022/28/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
Cuba, agradece la oportunidad de expresar sus comentarios sobre el Anteproyecto de norma para las especias derivadas de frutos secos y bayas (pimienta de Jamaica, baya de enebro, anís estrellado y vainilla y en respuesta a la carta circular CL 2022/29/OCS-SCH, apoyamos este documento como se está proponiendo.	<b>Cuba</b>
India apoya el Anteproyecto de Norma para especias derivadas de frutos secos y bayas (Pimienta de Jamaica, Baya de enebro, Anís estrellado y Vainilla)	<b>India</b>
Madagascar quiere eliminar la vainilla de este grupo de normas	<b>Madagascar</b>
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 la sección 9.2 Plan de muestreo.	<b>Filipinas</b>

**1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

Esta Norma se aplica a las especias provenientes de frutos secos o deshidratados y bayas, tal y como se definen en la Sección 2.1 más abajo, ofrecidos para el consumo humano directo, como ingrediente en la elaboración de alimentos o para su reenvasado en caso de ser necesario. Esta Norma no se aplica a dichos productos cuando se destinan a la elaboración industrial. Las especias exactas compradas/vendidas pueden ser definidas por las especificaciones contractuales. (Este comentario se aplica a la versión en español y propone cambiar la traducción de "processing" de "elaboración" a "procesamiento")	<b>Cuba</b>
Arabia Saudita sugiere reconsiderar el ámbito de aplicación para aclarar el uso previsto (por ejemplo, si se utiliza en la elaboración de alimentos). En el ámbito de aplicación se indica que mientras "esta norma no se aplica a estos productos cuando se destinan a el procesamiento industrial", se aplica a las especias "ofrecidas para el consumo humano directo, como ingredientes en el procesamiento alimentario". Consideramos que estas dos afirmaciones son contradictorias y agradeceríamos una mayor aclaración.	<b>Arabia Saudita</b>

**2. DESCRIPCIÓN****Cuadro 1: Variedad de frutos secos y bayas regulada por esta norma**

1º - Insertar una columna a la izquierda para anotar el nombre de la familia: Familia de plantas Pimienta de Jamaica Myrtaceae Baya de enebro Cupressaceae Anís estrellado Schisandraceae Vainilla Orchidaceae 2º: sustituir <i>Vanilla planifolia</i> Andrews por : <i>Vanilla fragrans</i> (Salisbury) Ames. Syn. <i>Vanillaplanifolia</i> Andrews	<b>Egipto</b>
Madagascar quiere que la norma de la vainilla sea una norma por separado	<b>Madagascar</b>
Modificar el título del Cuadro 1: Nombres científicos de las Bayas y frutos secos	<b>República Bolivariana de Venezuela</b>
¿Ha considerado el Comité la posibilidad de incluir información sobre los grados en las descripciones de los productos?  Tenemos entendido que no todas de estas especies de vainilla están permitidas o se usan en los alimentos en algunos países. Concretamente, puede ser que la vainilla cribbiana no sea un producto bien conocido por la industria alimentaria	<b>IOSTA</b>

<b>2.2. Formas de presentación</b> - Molidos/en polvo; procesados en polvo.	<b>Egipto</b>
--	---------------

<p><b>2.3. Tamaño</b></p> <p>El tamaño de las partículas de las formas de presentación molidos/en polvo se determina por acuerdo contractual entre el comprador y el vendedor.</p>	
--	--

### 3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

<p>Uganda recomienda eliminar "1".</p> <p><b>JUSTIFICACIÓN</b></p> <p>Ya está contemplado en el anexo 1 antes de los corchetes en la frase "...características-Cuadro 1 y características físicas -Cuadro 2) l...."</p> <p>Uganda recomienda que se renumeren los cuadros en el anexo</p> <p><b>JUSTIFICACIÓN</b></p> <p>El Cuadro 1 ya existe en la sección 2.1</p> <p><b>CAMBIO PROPUESTO</b></p> <p>Según los cambios propuestos deben ser "cuadro 2 y 3" respectivamente</p>	<p><b>Uganda</b></p>
<p>Corregir la numeración de los cuadros en el párrafo 3.2.3, a: Cuadro 2 y Cuadro 3</p>	<p><b>República Bolivariana de Venezuela</b></p>

### 6 HIGIENE

<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><b>JUSTIFICACIÓN</b></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><b>CAMBIOS PROPUESTOS</b></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>	<p><b>Uganda</b></p>
---	----------------------

### 8 ETIQUETADO

<p>Hay cierta incoherencia - En algunos proyectos de normas como "nuez moscada", "chile y pimentón" y "azafrán"- 8.4 es la sección sobre la identificación comercial y el etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor es la sección 8.5.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Variedad y/o tipo comercial.</li> </ul> <p>Suponiendo que es obligatorio declararlos, no estamos seguros por qué la declaración de la variedad es opcional en las etiquetas de alimentos pero se exige como parte de las especificaciones comerciales. Otras normas sobre especias no tienen estas especificaciones comerciales.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peso</li> </ul> <p>Suponiendo que es obligatorio declararlos, no estamos seguros por qué la declaración de la variedad es opcional en las etiquetas de alimentos pero se exige como parte de las especificaciones comerciales. Otras normas sobre especias no tienen estas especificaciones comerciales.</p>	<p><b>Canadá</b></p>
<p><b>8.2.2</b> El nombre del producto puede incluir una indicación de la forma de presentación como se describe en la Sección 2.2. (Formas de presentación).</p> <p>Uganda recomienda 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 al comercio</p> <p><b>CAMBIOS PROPUESTOS</b></p> <p>Los cambios propuestos incluyen la siguiente redacción "... El nombre del producto debe incluir una indicación ..."</p>	<p><b>Uganda</b> ....."</p>

### 9 MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

<p>India propone la inclusión del cuadro para Métodos de análisis.</p>	<p><b>India</b></p>
--	---------------------

Filipinas propone que el plan de muestreo se incluya en el proyecto de norma. Justificación: Con ello, se establecerán las pautas para el muestreo de frutos secos y bayas (Pimienta de Jamaica, Baya de enebro, Anís estrellado y Vainilla) para la inspección.	<b>Filipinas</b>
Arabia Saudita sugiere elaborar la cláusula (9) "Métodos de análisis y muestreo" de acuerdo con las siguientes normas" ISO 11178:1995 -Anís estrellado (Illicium verum Hook. f.) - Especificación", "ISO 5565-1:1999 - Vainilla [Vanilla fragrans (Salisbury) Ames] - Parte 1: Especificación" e "ISO 5565-2:1999(en) Vainilla [Vanilla fragrans (Salisbury) Ames] - Parte 2: Métodos de ensayo.	<b>Arabia Saudita</b>

**ANEXO I****Cuadro 1 Características químicas para frutos secos y bayas**

<p>Se sugiere que las características químicas sean como sigue:</p> <p><u>Pimienta de Jamaica:</u> <i>Partida/rota:</i></p> <table> <tr><td>Humedad</td><td>12</td></tr> <tr><td>Cenizas totales</td><td>5</td></tr> <tr><td>Cenizas insolubles en ácido</td><td>0,4</td></tr> <tr><td>Aceite volátil</td><td>3,5</td></tr> </table> <p><i>Molida/en polvo:</i></p> <table> <tr><td>Humedad</td><td>11</td></tr> <tr><td>Aceite volátil</td><td>2</td></tr> </table> <p><u>Baya de enebro:</u></p> <p>Entera:</p> <table> <tr><td>Humedad</td><td>16</td></tr> </table> <p>Partida/rota</p> <table> <tr><td>Humedad</td><td>16</td></tr> </table> <p><i>Molida/en polvo:</i></p> <table> <tr><td>Humedad</td><td>15</td></tr> <tr><td>Cenizas totales</td><td>4,5</td></tr> <tr><td>Cenizas insolubles en ácido</td><td>1</td></tr> <tr><td>Aceite volátil</td><td>1</td></tr> </table> <p><u>Anís estrellado:</u></p> <p>Entero:</p> <table> <tr><td>Humedad</td><td>10</td></tr> <tr><td>Cenizas totales</td><td>4</td></tr> <tr><td>Cenizas insolubles en ácido</td><td>0,5</td></tr> <tr><td>Aceites volátiles</td><td>8</td></tr> </table> <p><i>Partido/roto:</i></p> <table> <tr><td>Cenizas totales</td><td></td></tr> <tr><td>Humedad</td><td>10</td></tr> <tr><td>Cenizas totales</td><td>4</td></tr> <tr><td>Cenizas insolubles en ácido</td><td>0,5</td></tr> <tr><td>Aceites volátiles</td><td>7</td></tr> </table> <p><i>Molida/en polvo:</i></p> <table> <tr><td>Humedad</td><td>8</td></tr> <tr><td>Cenizas totales</td><td>3,5</td></tr> <tr><td>Cenizas insolubles en ácido</td><td>0,6</td></tr> <tr><td>Aceites volátiles</td><td>6</td></tr> </table> <p><u>Vainilla</u> Partida/rota</p> <table> <tr><td></td><td>1</td></tr> </table>	Humedad	12	Cenizas totales	5	Cenizas insolubles en ácido	0,4	Aceite volátil	3,5	Humedad	11	Aceite volátil	2	Humedad	16	Humedad	16	Humedad	15	Cenizas totales	4,5	Cenizas insolubles en ácido	1	Aceite volátil	1	Humedad	10	Cenizas totales	4	Cenizas insolubles en ácido	0,5	Aceites volátiles	8	Cenizas totales		Humedad	10	Cenizas totales	4	Cenizas insolubles en ácido	0,5	Aceites volátiles	7	Humedad	8	Cenizas totales	3,5	Cenizas insolubles en ácido	0,6	Aceites volátiles	6		1	<b>Egipto</b>
Humedad	12																																																				
Cenizas totales	5																																																				
Cenizas insolubles en ácido	0,4																																																				
Aceite volátil	3,5																																																				
Humedad	11																																																				
Aceite volátil	2																																																				
Humedad	16																																																				
Humedad	16																																																				
Humedad	15																																																				
Cenizas totales	4,5																																																				
Cenizas insolubles en ácido	1																																																				
Aceite volátil	1																																																				
Humedad	10																																																				
Cenizas totales	4																																																				
Cenizas insolubles en ácido	0,5																																																				
Aceites volátiles	8																																																				
Cenizas totales																																																					
Humedad	10																																																				
Cenizas totales	4																																																				
Cenizas insolubles en ácido	0,5																																																				
Aceites volátiles	7																																																				
Humedad	8																																																				
Cenizas totales	3,5																																																				
Cenizas insolubles en ácido	0,6																																																				
Aceites volátiles	6																																																				
	1																																																				
<p>Justificación: El Cuadro 1 ya está mencionada en la sección 2.1.1</p> <p>India propone los siguientes valores para las cenizas insolubles en ácido % p/p (máx.) en la Pimienta de Jamaica:</p>	<b>India</b>																																																				

<p>Entera: 1; Partida/rota: 1; Molida/en polvo: 1</p> <p>India propone el siguiente valor para los aceites volátiles ml/100g (mín.) en la Pimienta de Jamaica: Entera: 2</p> <p>Justificación: India propone estos valores basándose en la disponibilidad de los datos comerciales.</p> <p>India propone los siguientes valores para el Contenido de humedad % p/p (máx.) en la Vainilla: Entera: 30; Molida/en polvo: 20</p> <p>Justificación: India propone estos valores basándose en la disponibilidad de los datos comerciales.</p> <p>India propone eliminar las palabras "Comentarios/Otros factores" de la última columna de la tabla. Justificación: Es necesario hacerlo mientras se debate el tema en GTe.</p>	
<p>El porcentaje de humedad en Bayas de enebro y la vainilla no es más del 12%.</p>	<p><b>República Árabe Siria</b></p>
<p>Uganda recomienda volver a numerar los cuadros, ya que el Cuadro 1 ya existía en la sección 2.1.</p> <p><b>CAMBIOS PROPUESTOS</b></p> <p>Según los cambios propuestos debe decir "Cuadro 2" y "Cuadro 3".</p>	<p><b>Uganda</b></p>
<p>Corregir en el Anexo I, la numeración de los cuadros, deberían ser, Cuadro 2 y Cuadro 3.</p> <p>Se propone un valor de Ceniza total % w/w (Max) para Pimienta de Jamaica entera de un 7%, dado el alto valor de humedad de un 12%.</p>	<p><b>Venezuela (República Bolivariana de )</b></p>
<p>Este cuadro debe ser etiquetada como "Cuadro 2".</p> <p>Aunque no tenemos ninguna recomendación para un rango alternativo, nos gustaría señalar que, debido al cambio climático, las crisis económicas y los cambios en las prácticas agrícolas desde 2016, es cada vez más difícil obtener vainilla que cumpla con los rangos de vainillina enumerados en esta tabla.</p>	<p><b>IOSTA</b></p>

### **Cuadro 2 - Características físicas para frutos secos y bayas**

<p>Cuadro 3</p> <p>India propone eliminar las palabras "Fragmentos de insectos u otros comentarios" de la última columna de la tabla.</p> <p>Justificación: Es necesario hacer esto mientras se debate el tema en el GTe. Además, más allá de los fragmentos de insectos, también se mencionan otros parámetros como la tolerancia del tamaño, etc.</p> <p>India propone NA para los fragmentos de insectos y el pelo de roedores en la Pimienta de Jamaica (molida/en polvo).</p> <p>Justificación: De acuerdo con los debates celebrados durante las sesiones anteriores del CCSCH, No se aplica (NA) significa que esta forma del producto arriba mencionado no ha sido evaluada para esta disposición, y actualmente no hay valores. N/A no se refiere a cero.</p> <p><del>1: Densidad aparente – En los casos en que no haya densidad aparente, el valor, el método y la metodología pueden ser acordados por los comerciantes.</del></p> <p>India propone eliminar la "densidad aparente" de la nota a pie de página, ya que no se la menciona en ninguna parte del cuadro de características físicas. De hecho, la "densidad aparente" debería pasarse al cuadro de características químicas. Además, en el cuadro no se proporciona una referencia adecuada a las notas a pie de página.</p>	<p><b>India</b></p>
--	---------------------

<p>El valor de los insectos muertos enteros y de los excrementos de mamíferos en las ESPECIAS DERIVADAS de frutos secos y bayas, especialmente en la forma molida/en polvo, debe ser cero.</p>	<b>República Árabe Siria</b>
<p>Las características físicas de un alimento están asociadas principalmente a los aspectos como color, olor, forma, masa, solubilidad, densidad, punto de fusión, etc.</p> <p>En este sentido, el cuadro numerado como 2, que debe ser 3, no está correctamente identificado, ya que el mismo contiene información relativa a la materia extraña peligrosa o no y los rangos de tolerancia en el producto. Por lo que se propone modificar el título a:</p> <p>Cuadro 3. Límites de materia extraña establecidos para las bayas y frutos secos</p> <p>Se recomienda unificar el estilo de las tablas de CL 2022/29, CL 2022/26 y CL 2022/28.</p>	<b>Venezuela (República Bolivariana de )</b>
<p>Este cuadro debe ser etiquetado como "Cuadro 3"</p>	<b>IOSTA</b>