



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 LAS RAÍCES SECAS, RIZOMAS Y BULBOS: CÚRCUMA (En el trámite 3)

(Elaborado por el Grupo de trabajo por medios electrónicos presidido por (República Islámica del) Irán y copresidido por la India)

Los miembros del Codex y los observadores que deseen presentar sus comentarios en el trámite 3, sobre este proyecto de norma deben hacerlo de acuerdo con las instrucciones que figuran en la carta circular CL 2022/30/OCS-SCH disponible en la página web del Codex/Cartas circulares:
<http://www.fao.org/faowho-codexalimentarius/circular-letters/es/>

Introducción

El Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH) celebró su quinta reunión de manera virtual (abril de 2021) y convino en establecer un Grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe) presidido por Irán y copresidido por la India, que trabajaría únicamente en inglés, para elaborar los requisitos específicos para la cúrcuma sobre la base del concepto de normas de grupo, es decir, la categoría de "raíces secas, rizomas y bulbos".

Participación y metodología

El mensaje inicial en el que se invitaba a los miembros y a los observadores a unirse al GTe para la cúrcuma seca se distribuyó en diciembre de 2021. Ocho miembros y una organización observadora se inscribieron para participar en el GTe, como se indica en el **Apéndice II**.

El GTe trabajó únicamente en inglés, utilizando la plataforma del GTe del Codex. Se subió el anteproyecto de norma en la plataforma en mayo de 2022 y solo se recibieron comentarios de la India. El GTe llevó a cabo una ronda de consultas.

Análisis y consideración de comentarios

Sección '3.2.2 Características químicas y físicas', ANEXO I y ANEXO III

Un miembro solicitó cambiar la característica química - el poder colorante a "Curcuminoides totales (%)" en el ANEXO I -Cuadro 2. (*Características químicas de la cúrcuma seca o deshidratada*) y en el ANEXO III - Cuadro 4 *Método de análisis*. Esta sugerencia fue aceptada.

Conclusiones y recomendaciones

El Presidente y el Copresidente del GTe sobre la cúrcuma señalaron que el GTe había completado la tarea asignada de preparar un anteproyecto de norma para la cúrcuma, que se adjunta como **Apéndice I**.

APÉNDICE I**ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LAS RAÍCES SECAS, RIZOMAS Y BULBOS: CÚRCUMA
(TRÁMITE 3)****1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

Este anteproyecto de norma se aplica a la cúrcuma seca o deshidratada, tal como se define en la Sección 2.1 a continuación, ofrecida para el consumo directo, como ingrediente en la elaboración de alimentos o para su reenvasado en caso de ser necesario. Se excluyen los productos destinados al procesamiento industrial.

2. DESCRIPCIÓN**2.1 Definición del producto**

La cúrcuma seca o deshidratada es el producto obtenido del secado de los rizomas de las plantas descritas en el Cuadro 1.

Cuadro 1. Nombre común y científico de la cúrcuma seca.

Nombre común	Nombre científico
Cúrcuma	<i>Curcuma longa</i> L.

2.2. FORMAS DE PRESENTACIÓN

La cúrcuma puede presentarse:

- Entera
- Picada/Partida/Rota
- Molida/En polvo

Se permiten otras formas de presentación diferentes de las mencionadas, siempre y cuando se etiqueten de forma correspondiente.

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD**3.1. Composición**

El producto según se describe en la Sección 2 anterior deberá ajustarse a los requisitos especificados en los anexos I y II.

3.2 Criterios de calidad**3.2.1 Olor, sabor y color:**

El producto debe tener olor, sabor y color característicos, que pueden variar en función de los factores/condiciones geoclimáticos y no debe tener ningún olor, sabor y color foráneos, especialmente nada de rancidez ni moho.

3.2.2 Características químicas y físicas

La cúrcuma seca debe cumplir con los requisitos especificados en el Anexo I (Características químicas - Cuadro 2) y en el Anexo II (Características físicas - Cuadro 3). Los defectos admitidos no deben afectar al aspecto general del producto en lo que respecta su calidad, manteniéndose su calidad y presentación en el envase.

3.2.3 Clasificación (opcional)

Cuando se comercializa la cúrcuma seca como clasificada, las características químicas y físicas de los anexos I y II se aplican como requisitos mínimos.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1. Se permite el uso de los agentes antiaglomerantes enumerados en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la cúrcuma molida/en polvo.

5. CONTAMINANTES

5.1 Los productos regulados por esta Norma deben cumplir con los niveles máximos establecidos en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y los piensos* (CXS 193-1995), el

Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por micotoxinas en las especias (CXC 78-2017) y otros textos pertinentes del Codex.

5.2 Los productos regulados por esta Norma deben cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

6. HYGINE

6.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones pertinentes de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969), el *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad* (CXC 75-2015), Anexo III sobre Especias y hierbas aromáticas, y otros textos pertinentes del Codex.

6.2 Los productos deben cumplir con los criterios microbiológicos establecidos de acuerdo con los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997).

7. PESOS Y MEDIDAS

Los envases deben llenarse todo lo que sea posible sin comprometer la calidad y deben ser consistentes con una declaración adecuada del contenido para el producto.

8. ETIQUETADO

8.1 Los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma deben etiquetarse de conformidad con la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985). Además, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

8.2 Nombre del producto

8.2.1 El nombre común del producto debe ser como se describe en la Sección 2.1

8.2.2 El nombre común del producto puede incluir una indicación de su forma de presentación como se describe en la Sección 2.2.

8.2.3 El nombre comercial, la variedad o el cultivar pueden incluirse en la etiqueta.

8.3 País de origen y país de cosecha

8.3.1 Se debe declarar el país de origen

8.3.2 País de cosecha (opcional)

8.3.3 Región de cosecha y año de cosecha (opcional)

8.4 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

El etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor debe ajustarse a la *Norma general para el etiquetado de los envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021).

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

9.1. Métodos de análisis

Como se describe en el Cuadro 4 del Anexo III

9.2. Plan de muestreo

Por desarrollar

ANEXO I

Cuadro 2. Características químicas para la cúrcuma seca o deshidratada

Producto	Formas de presentación	Contenido de humedad (% peso/peso (máx.))	Cenizas totales (% peso/peso (máx.))	Cenizas insolubles en ácido (% peso/peso (máx.))	Curcuminoides totales (%)
Cúrcuma	Entera	12	9	1,5	2
	Picada/Partida/Rota	12	9	1,5	2
	Molida/en polvo	10	9	1,5	2

ANEXO II

Cuadro 3. Características físicas para la cúrcuma seca o deshidratada

Producto	Forma de presentación	Rizomas dañados % peso/peso (máx.)	Moho visible % peso/peso	Insectos vivos (Recuento)	Contaminación/ infestación por insectos % peso/peso	Materias extrañas/ foráneas % peso/peso (máx.)	Excrementos de mamíferos mg/kg (máx.)
Cúrcuma	Entera	5	NA	NA	NA	2	2
	Picada/Partida/Rota	NA	NA	NA	NA	2	2
	Molida/en polvo	NA	NA	NA	NA	NA	NA

ANEXO III

Cuadro 4. Método de análisis

Parámetro	Método*	Principio	Tipo ¹
Humedad	ISO 939	Destilación	I
Cenizas totales (Base seca)	ISO 939 and ISO 928	Destilación y gravimetría	I
Cenizas insolubles en ácido (Base seca)	ISO 939 and ISO 930	Destilación y gravimetría	I
Poder colorante (contenido de curcuminoides)	ISO 5566	Espectrofotometría**	IV
Materia extraña	ISO 927	Examen visual seguido de gravimetría	I
Materia foránea	ISO 927	Examen visual seguido de gravimetría	I
Daño por insectos	Método V-8 Especies, condimentos, sabores y drogas crudas (Manual de procedimientos macroanalíticos) MPM: V-8. Especies	Examen visual	IV
Insectos vivos	ISO 927	Examen visual	I
Excrementos de mamíferos o/ otros	Método V-8 Especies, condimentos, sabores y drogas crudas (Manual de procedimientos macroanalíticos) MPM: V-8. Especies ISO 927	Examen visual	IV
Daño por moho	Método V-8 Especies, condimentos, sabores y drogas crudas (Manual de procedimientos macroanalíticos) MPM: V-8. Especies ISO 927	Examen visual	IV

* Debe utilizarse la última edición o versión de los métodos aprobados.

** Para la cúrcuma entera, la preparación de la muestra, seguida por la norma ISO 2825.

¹ Según la definición de "tipos de métodos de análisis" de acuerdo con la Sección II del Manual de procedimiento del Codex

Apéndice II

PAÍS	NOMBRES DE LOS PARTICIPANTES
1. Indonesia	<p>Sra. Dina Martha Susilawati Subcoordinadora de calidad Ministerio de Agricultura</p>
2. Egipto	<p>Sr. Ahmed Mohammed ELHELW Especialista en normas alimentarias Organización egipcia de normalización y calidad (EOS) Ministerio de Comercio e Industria</p>
3. Francia	<p>Sr. Benjamin Villani Jefe adjunto de sector de FAO y Codex</p> <p>Sr. Gilles Morini Jefe adjunto de sector de FAO y Codex</p>
4. Tailandia	<p>Sr. Prateep Arayakittipong Oficial de normas, Oficina de Desarrollo de Normas, Oficina nacional de productos agrícolas y normas alimentarias</p> <p>Sra. Kunsiri Viengviset Oficial de normas, Oficina de Desarrollo de Normas Oficina nacional de productos agrícolas y normas alimentarias</p>
5. Japón	<p>Sr. Masakazu Kawashima Director adjunto de la División de Asuntos de Producción de Alimentos, Departamento de nuevas empresas y la industria alimentaria, Secretaría del ministro, Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca</p>
6. India	<p>Sr. Manu Mohan Director de garantía de calidad Nedspice Processing India</p> <p>Sr. Kannan B Subdirector -Asuntos reglamentarios ITC Limited</p> <p>Sra. Priyamvada Nilayangod Organización Mundial de las Especies</p>
7. Irán	<p>Sr. Arasteh Alimardani Irán, Novin Saffron Co.</p>
8. Türkiye	<p>Sr. Ahmet Güngö Experto Ministerio de Agricultura y Silvicultura</p>
9. IOSTA	<p>Sra. Shannen Kelly Directora de proyectos científicos</p>