

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

S



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 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Tema 2(a) del programa

CX/FFV 14/18/2-Add.1

Febrero de 2014

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

18ª reunión

Phuket, Tailandia, 24 – 28 de febrero de 2014

CUESTIONES PLANTEADAS EN LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y EN OTROS COMITÉS DEL CODEX

CUESTIONES PLANTEADAS EN LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

36º período de sesiones de la Comisión (julio de 2013 2013)

Ácido cianhídrico en la yuca (mandioca) y los productos de yuca

1. El su 7ª reunión (abril de 2013) el Comité sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF) acordó informar a la Comisión del Codex Alimentarius sobre la interrupción de los trabajos sobre el establecimiento de niveles máximos para el ácido cianhídrico en la yuca y los productos de yuca. Al tomar esta decisión, el Comité observó que la sección sobre contaminantes en la *Norma para la Yuca Dulce* (CODEX STAN 238-2003) debería hacerse corresponder con las disposiciones pertinentes de la *Norma para la Yuca Amarga* (CODEX STAN 300-2010) haciendo referencia a la legislación nacional del país de importación ya que actualmente el CCCF no había podido establecer NMs para el HCN en las raíces de yuca. El Comité por lo tanto acordó hacer una modificación en la sección de contaminantes en la *Norma para la Yuca Dulce* para referir el NM para el HCN a la legislación nacional del país importador.¹ La Comisión adoptó la enmienda según lo propuso el CCCF.²

2. La 7ª reunión del CCCF finalizó el Código de prácticas para reducir el ácido cianhídrico (HCN) en la yuca (mandioca) y los productos de yuca que a su vez fue adoptado por la Comisión.³

3. Se invita al Comité a examinar si se debería incluir una referencia específica al *Código de prácticas para reducir el ácido cianhídrico (HCN) en la yuca (mandioca) y los productos de yuca* (CAC/RCP 73-2013) en las normas para la yuca dulce y amarga.

CUESTIONES PLANTEADAS EN OTROS COMITÉS DEL CODEX

45ª reunión del Comité sobre Aditivos Alimentarios (marzo de 2013)

Disposiciones sobre aditivos alimentarios para frutas y hortalizas frescas

4. Al examinar el enfoque horizontal para aditivos alimentarios en la *Norma General para Aditivos Alimentarios* (CODEX STAN 192-1995), el Comité sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) decidió mantener en su trámite actual las disposiciones sobre todos los aditivos alimentarios con función además de “emulsionante, estabilizador y espesante” y “regulador de acidez” en las categorías de alimentos 04.1.1 “Frutas frescas”, 04.1.1.1 “Frutas frescas no tratadas”, 04.1.1.3 “Frutas frescas peladas y/o cortadas”, 04.2.1 “Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas”, 04.2.1.1 “Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas no tratadas”, 04.2.1.3 “Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas peladas, cortadas o desmenuzadas” y 04.2.2.1 “Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas”.

5. El Comité no pudo alcanzar un acuerdo sobre si el uso de los aditivos alimentarios con una función de “estabilizador” o “espesante” estaba justificado en hortalizas tratados en la superficie en la categoría de alimentos 04.2.1.2 “Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie”. En vista de la diferencia de opiniones, el Comité decidió reconsiderar el enfoque horizontal para esta categoría de alimentos junto con la categoría de alimentos 04.1.1.2 “Frutas frescas tratadas en la superficie” donde el Comité había determinado anteriormente que el uso de esos aditivos estaba justificado como glaseado, recubrimiento y decoración.

¹ REP13/CF, párrs. 84 y 87, Apéndice V.

² REP13/CAC, Apéndice III-Parte 3.

³ REP13/CF, párr. 92, REP13/CAC, Apéndice III.

6. Con respecto al uso de aditivos alimentarios en frutas y hortalizas frescas, la Secretaría del Codex señaló que las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas no incluían una sección sobre aditivos alimentarios y, por lo tanto, guardaban silencio con respecto a la justificación tecnológica de estos aditivos alimentarios en estos productos. También señaló que estas normas no diferenciaban entre productos tratados y no tratados, y no era posible determinar si el uso de aditivos estaba permitido en los productos dentro del ámbito de aplicación de esas normas.⁴

7. Se invita al Comité a tomar nota de esta información y a tenerla en cuenta cuando se examine la sección sobre aditivos alimentarios en el modelo general para normas del Codex sobre frutas y hortalizas frescas.

1ª reunión del Comité sobre Especies e Hierbas Culinarias

Nuevos trabajos sobre especias e hierbas culinarias

8. Al examinar el tema de nuevos trabajos sobre especias e hierbas culinarias, el Comité sobre Especies e Hierbas Culinarias (CCSCH) reunido en febrero de 2014, debatió una propuesta para una norma del Codex para el pimentón y convino en pedir aclaración a los Comités sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV) y Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV) en sus próximas reuniones si el pimentón forma parte de su plan de trabajo. El Comité acordó mantener la propuesta de nuevo trabajo sobre el pimentón y reconsiderarlo en su próxima reunión a la luz de las aclaraciones proporcionadas por el CCFFV y el CCPFV. Se adjunta el documento de proyecto para facilitar su consulta.⁵

9. Se invita al Comité a examinar si en el marco de su (i) mandato, (ii) sus prioridades de trabajo, (iii) el alcance de la *Norma para el Chile* (CODEX STAN 307-2011) que se aplica a las variedades de chiles (ajíes picantes) obtenidos de *Capsicum spp.* y (iv) el alcance de la propuesta de nuevo trabajo para el pimentón (ver el Anexo), sería posible tomar un nuevo trabajo sobre el pimentón y si se trataría de una norma independiente o una revisión de la norma existente para los chiles.

⁴ REP13/FA, párrs. 79-85.

⁵ REP13/SCH, paras. 58-60.

ANEXO
DOCUMENTO DE PROYECTO
PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO
NORMA DEL CODEX PARA EL PIMENTÓN [*Capsicum annuum* L.]
(Propuesta formulada por Argentina)

1. Objetivo y ámbito de aplicación de la norma

Este documento propicia la elaboración de una norma mundial para el pimentón, también denominado paprika, [*Capsicum annuum* L.] de la familia *Solanaceae*, que se suministra molido al consumidor tras su elaboración adecuada.

El objetivo de la norma es considerar las características de identidad y calidad del pimentón destinado a consumirse molido en el marco del comercio mundial.

2. Pertinencia y actualidad

En vista de la creciente producción y el comercio mundial de pimentón, se hace necesario establecer normas que regulen la identidad y calidad, en todos sus aspectos, vgr. valor nutritivo, inocuidad, sanidad, higiene; componentes, contenido de humedad, tamaño de partículas, color extractable, pungencia, cenizas, cuerpos extraños, etc., de esta especia y constituyan una referencia acordada por consenso mundial entre los países que producen, comercializan y que consumen el producto. Además, la elaboración de una norma Codex para pimentón ayudará a proteger la salud de los consumidores y a promover prácticas leales de comercio en consonancia con los acuerdos internacionales en vigor.

Capsicum annuum L. es originario del continente americano específicamente de la zona de México, Bolivia y Perú y en la actualidad se cultiva en los cinco continentes, aunque los principales productores son la India y China, que generan alrededor del 50% del volumen mundial.

Los países demandantes pertenecen principalmente a los continentes americano y europeo, concentrando el 66% de las importaciones mundiales, lideradas por Estados Unidos, Alemania, Malasia, España, Japón, México y Sri Lanka. Como bloque, la UE ocupa el primer lugar como demandante.

En el intercambio internacional de especias, el primer lugar lo ocupa la pimienta, el segundo la mostaza y el tercero el complejo *Capsicum*, donde están incluido el pimentón junto con los ajíes, con una tasa de crecimiento anual del 4%. (Intercambio mundial de – 090420 – Frutos de los géneros *Capsicum* o *Pimenta*, secos, triturados o pulverizados a 2008: 860 millones de dólares/año y una evolución del 4% anual. Fuente <http://www.smartexport.com>)

En Argentina, el pimiento para pimentón se cultiva y elabora en casi su totalidad desde hace más de 70 años región de los Valles Calchaquíes, en el Noroeste de la Argentina, valles que se extienden de Norte a Sur por las provincias de Salta, Tucumán y Catamarca; el límite norte de estos espectaculares valles se encuentra cerca de la frontera de Salta con Jujuy en donde entroncan a través del Valle de Lerma con la Quebrada de Humahuaca, siendo un cultivo de gran importancia para las economías regionales y para la economía familiar de pequeños agricultores.

3. Principales cuestiones que deben tratarse

La norma comprenderá aspectos relacionados con la identidad, calidad en todos sus aspectos valor nutritivo, inocuidad, sanidad, higiene; componentes, contenido de humedad, tamaño de partículas, color extractable, pungencia, cenizas, cuerpos extraños, y etiquetado, a fin de proporcionar un producto con las características adecuadas y proteger-salud del consumidor. En este sentido la norma se centrará en:

- Establecer los requisitos mínimos para el pimentón, incluidos parámetros de calidad y otras condiciones, independientemente de la categoría
- Definir categorías para clasificar el pimentón de acuerdo con sus características.
- Establecer tolerancias respecto de la calidad.
- Dar las disposiciones que deberán tomarse en cuenta en relación con la uniformidad del producto envasado y de los envases utilizados.
- Dar las disposiciones relativas al etiquetado y marcado del producto de conformidad con la Norma General para el etiquetado de los alimentos preenvasados.
- Dar las disposiciones sobre contaminantes que remitan a la norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos.
- Dar disposiciones de higiene que remitan al Código Internacional Recomendado de Prácticas de higiene – Principios Generales de Higiene de los Alimentos.

4. Evaluación con arreglo a los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos.

Criterio general

Protección del consumidor desde el punto de vista de la salud y la prevención de las prácticas fraudulentas. La calidad del producto deberá satisfacer las necesidades del consumidor y los requisitos mínimos en materia de calidad e inocuidad alimentaria. La elaboración de la norma para el pimentón supondría un beneficio para los países en desarrollo, ya que estos son los principales productores, exportadores y también consumidores.

Criterios aplicables a los productos

a) Volumen de producción y consumo en los diferentes países y volumen y relaciones comerciales entre países.

No se conocen con exactitud volúmenes de producción y consumo de los diferentes países, aunque hay suficiente evidencia que indica que el complejo *Capsicum* (pimentón y ajíes) ocupan el lugar tercero en importancia dentro de la producción y el comercio mundial de las especies aromáticas, después de pimienta y la mostaza, si bien se descuenta que en el avance de proyecto se incorporarán estimaciones de estos puntos.

No obstante la información disponible también indica que el comercio mundial de pimentón tiene una tendencia creciente en general en correlación con la tendencia de hábitos de consumo que se inclina hacia alimentos y sabores naturales, prácticos y sanos, como se puede apreciar en las tablas siguientes:

Tabla 1: Principales países importadores de Frutos de géneros *Capsicum* o *Pimenta*, secos, triturados o pulverizados. (Fuente <http://www.smartexport.com>)

	País Importador	US\$ en millones	% Evolución
1°	Estados Unidos de Norteamérica	217	+ 17,6
2°	México	97	+ 67,2
3°	Malasia	81	- 30,1
4°	Alemania	69	+ 12,9
5°	Japón	48	- 10,3

Tabla 2: Principales países exportadores de Frutos de géneros *Capsicum* o *Pimenta*, secos, triturados o pulverizados. (Fuente <http://www.smartexport.com>)

	País Exportador	US\$ en millones	% Evolución
1°	China	232	+ 13,5
2°	India	194	+ 11,1
3°	Perú	93	- 2,6
4°	Alemania	69	+ 12,9
5°	Japón	48	- 10,3

Tabla 3: Rendimientos de los países exportadores de Frutos de géneros *Capsicum* o *Pimenta*, secos, triturados o pulverizados. (Fuente <http://www.smartexport.com>)

	País Exportador	Peso en % de las exportaciones	% Evolución de las exportaciones
1	China	2,	+ 3,5
2	España	1,9	+ 28,4
3	India	1,4	+ 11,1

En la Argentina el cultivo y la elaboración se localizan principalmente en la privilegiada región de los Valles Calchaquíes, en el Noroeste de la Argentina, valles que se extienden de Norte a Sur por las provincias de Salta Tucumán y Catamarca; el límite norte de estos valles se encuentra cerca de la frontera de Salta con Jujuy en donde entroncan a través del Valle de Lerma con la Quebrada de Humahuaca.

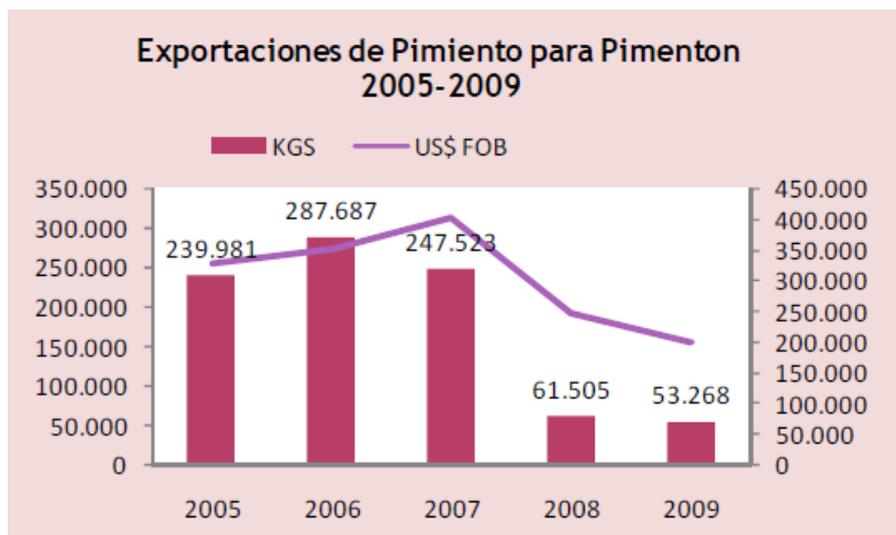
Dentro de los valles el cultivo y la elaboración de pimentón se realiza casi exclusivamente en los departamentos de Cachi, Molinos y San Carlos en Salta; Santa María y Belén en Catamarca y Amaicha del Valle en Tucumán; casi no existen explotaciones en otras provincias. Actualmente involucra en el país unos 1.500 productores, en su mayoría con pequeñas superficies.

El área de cultivo presenta factores agroecológicos excelentes para la producción de pimentón/paprika, como: diferencia de temperatura diurna/nocturna apropiada para evitar caída de flores, luminosidad y humedad relativa del ambiente que favorecen el secado natural, aroma y sabor dulce característicos y color rojo intenso visual y extractable, prolongado período libre de heladas, elevada amplitud térmica diaria, bajo número de plagas que permiten productos sanos y saludables, áreas edafológicamente apropiadas bien diferenciadas y de texturas sueltas. El agua utilizada para el riego, proviene de ríos y arroyos de deshielo o del subsuelo o mediante diques y embalses. El pimentón en los valles es un cultivo ancestral: la gente dedicada a la producción tienen años de experiencia en el cultivo que viene transmitida de padres a hijos.

Las exportaciones de pimienta para pimentón y pimentón corresponden a la partida 09.04.2 "Frutos del *Capsicum* secos, triturados o pulverizados" del Nomenclador Común del Mercosur.

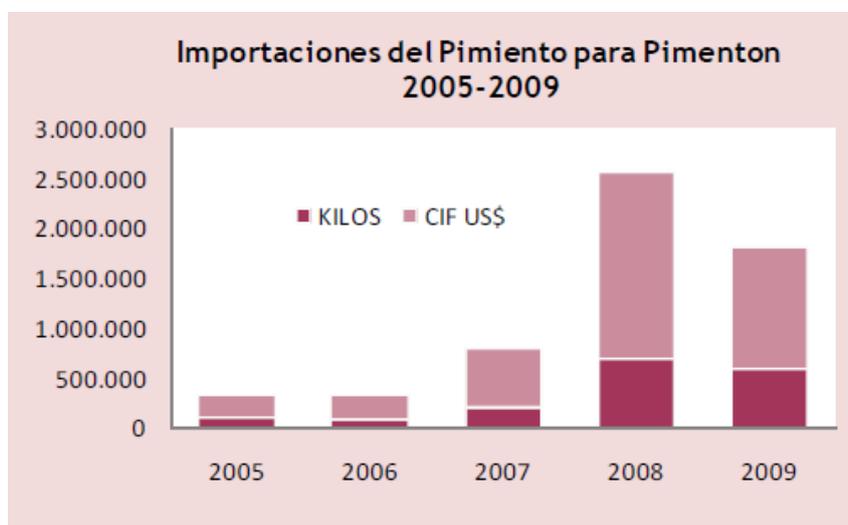
La información sobre las operaciones de exportación del año 2009 de pimienta para pimentón y pimentón indica que se alcanzó un volumen de 53,3 tn por un valor FOB de US\$ 198.026.

Los destinos de mayor relevancia para el mercado argentino son los países del MERCOSUR: Uruguay concentra el 69% del volumen exportado mientras que Brasil responde por el 14%. Sin embargo también se exporta pimentón argentino a otros 16 países, entre ellos España, Estados Unidos, Cuba, Francia y México.



Las importaciones durante el periodo 2005-2009 alcanzaron un volumen de 1.089 tn y un valor CIF de 2,9 millones de US\$.

Los principales orígenes del pimiento para pimentón y pimentón son Chile (48%), China (20%) y España (10%).



b) Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional.

No se conocen actualmente impedimentos en el mundo, para el comercio del producto pimentón, aunque son crecientes las exigencias sobre parámetros de calidad e inocuidad en todos los alimentos. Sin embargo este trabajo proporcionaría normas específicas reconocidas a fin de potenciar el comercio internacional de este producto cuyo origen es Sudamérica.

La visualización del interés de los países expresada en diversos seminarios y otros eventos para la obtención de productos genuinos y de calidad tanto en aroma, sabor y otras condiciones, y sus beneficios para la nutrición y la salud, indican que el consumo y el comercio se incrementarán decididamente.

Entre las exigencias de los países importadores están la aplicación de Buenas Prácticas en todos los productos de origen vegetal que se les suministren desde terceros países.

Dado que existe una norma internacional para ajíes picantes (chiles) así como trabajos emprendidos por otras organizaciones [Estándar Internacional ISO/FDIS 7540 Páprika en polvo (*Capsicum annuum* L.)], se considera necesario y oportuno el establecimiento de una norma del Codex a fin de integrar los criterios en una única norma internacionalmente aceptable.

De esta manera se reducirán los posibles obstáculos al comercio y se obtendrá un marco jurídico completo que estipule las normas mínimas aceptables para el pimentón a nivel internacional.

c) Mercado internacional o regional potencial

En los mercados internacionales se ha observado un incremento en el comercio a lo largo de los últimos años, tal como se puede apreciar en las Tablas 1, 2 y 3, antes mostradas.

La demanda internacional de pimentón se visualiza creciente, tanto por la demanda de las industrias de alimentos como la de sectores no alimentarios. La oleoresina de pimentón continuará creciente para una gama amplia de alimentos y de la industria de procesado de alimentos, debido a las ventajas de transporte, almacenamiento y vida útil más prolongada.

d) Posibilidades de normalización del producto

Las características del pimentón desde el cultivo hasta la cosecha, las características del pimiento para pimentón (su materia prima), las variedades de cultivares, la composición, la calidad y el empaquetado se prestan al establecimiento de parámetros adecuados con miras a la normalización del producto. Ello incluirá la definición del producto de acuerdo a categorías, aroma, sabor, color extractable, humedad, cenizas, extracto etéreo, fibra, tamaño de partículas, materias extrañas, contaminantes, envasado y presentación.

e) Regulación de las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y al comercio en las normas generales existentes o propuestas

No existe una norma general de producto relativa específicamente al pimentón. El nuevo trabajo potenciará la protección al consumidor y facilitará el comercio de pimentón al establecer una norma de calidad internacionalmente acordada y reconocida.

f) Número de productos que necesitarían normas independientes, indicando si se trata de productos crudos, semielaborados o elaborados.

Una sola norma para el pimentón abarcará todas las variedades comercializadas en el mundo. Los derivados del pimentón como su oleoresina y otros productos de valor agregado del pimentón se examinar.

g) Trabajos ya iniciados por otras organizaciones internacionales en este campo

Para el pimentón existen normas elaboradas por países y también hay una norma ISO denominada Estándar Internacional ISO/FDIS 7540 Páprika en polvo (*Capsicum annuum* L.).

5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

La elaboración de una norma Codex para el pimentón está en consonancia con el objetivo estratégico de promover la máxima aplicación de las normas del Codex por parte de los países en sus legislaciones nacionales, así como facilitar el comercio internacional. Esta propuesta se basa en consideraciones científicas y contribuye a estipular los requisitos mínimos de calidad para el pimentón (*Capsicum annuum* L.) destinado al consumo humano, con el propósito de proteger la salud del consumidor y asegurar prácticas leales en el comercio de alimentos. La propuesta corresponde a la actividad 1.2 (Examinar y elaborar normas y textos afines del Codex sobre calidad de los alimentos) del Plan estratégico 2008 – 2013.

6. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos del Codex existentes.

La propuesta se refiere a una nueva norma internacional y no guarda relación con ningún otro texto del Codex existente sobre este tema, si bien la norma se remitirá a las normas y textos afines pertinentes elaborados por los comités de asuntos generales. No existe, de hecho, ninguna norma comparable para el pimentón elaborada por un órgano mundial.

7. Determinación de la necesidad y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos.

Para la elaboración de este documento de proyecto se utilizó como referencia la información generada por el grupo de trabajo de investigación que se encarga, a nivel nacional, de la caracterización del pimentón. Por consiguiente, si en el curso de la elaboración de la norma se necesitara alguna otra información, se podría consultar a dicho grupo u otros grupos de expertos.

8. Identificación de la necesidad de contribuciones técnicas a la norma procedentes de organizaciones exteriores, a fin de que puedan programar estas contribuciones.

No se prevé la necesidad de aportaciones técnicas de órganos externos sobre el tema.

9. Calendario propuesto

FECHA	AVANCE Y PROCEDIMIENTOS
Julio 2013 a Marzo 2104	Preparar borrador de orden de la agenda, junto con las propuestas de trabajo. Las propuestas se prepararán mediante consulta electrónica a los miembros para iniciar el trabajo de la Comisión
Junio Julio 2014	Examen crítico de las nuevas propuestas de trabajo del Comité Ejecutivo. Aprobación de las propuestas de trabajo por la Comisión.
Primer semestres de 2015	Primera reunión del Comité y revisión de los nuevos elementos de trabajo en Trámite 3. Consideración de las prioridades por parte del Comité.
Segundo semestre de 2016	Consideración del borrador de norma en Trámite 5 con la posibilidad de recomendar su adopción en el trámite 8.
CAC 2017	Adopción de la norma en el Trámite 8.

ANTEPROYECTO DE NORMA CODEX PARA PIMENTON (*Capsicum annuum* L) (Propuesta formulada por Argentina)

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta norma se aplica al polvo molido de distintas variedades y cultivares obtenido de los frutos de *Capsicum annuum* L., de la familia *Solanaceae*, después de su elaboración, acondicionamiento y envasado.

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

2.1. Requisitos mínimos

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, el pimentón debe ser:

- Genuino
- y de aspecto, sabor y aroma característicos

Estar:

- Sano; deben excluirse los productos afectados por podredumbre, moho o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo.
- Limpio y, prácticamente exento de cualquier materia extraña visible.
- Libre o prácticamente exento de plagas que afecten el aspecto general del producto.
- Libre de aditivos o sustancias extrañas.
- Libre de agregado de productos/subproductos de proceso de extracción del *Capsicum annuum* L.
- Exento de humedad anormal.
- Exento de cualquier aroma y/o sabor extraños.
- Acondicionado / envasado que evite pérdida de características organolépticas.

2.1.1 El pimiento para ser destinado a la elaboración del pimentón, del cual es su materia prima, debe haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo fisiológico, teniendo en cuenta las características de la variedad y la zona en que se producen.

El desarrollo y condición del pimentón deben ser tales que permitan:

- Soportar el transporte y la manipulación, y
- llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.

2.2. Clasificación

El pimentón se clasifica en tres categorías, según se definen a continuación:

2.2.1. Categoría "Extra"

El pimentón de esta categoría debe ser de calidad superior. No deberá tener defectos, salvo defectos muy leves siempre y cuando no afecten las características generales del producto; su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.

2.2.2. Categoría "I"

El pimentón de esta categoría debe ser de buena calidad. Pueden permitirse, sin embargo, algunos defectos leves, siempre y cuando no afecten la característica general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.

En ningún caso los defectos deberán afectar la genuinidad e inocuidad del producto.

2.2.3. Categoría "II"

Esta categoría comprende el pimentón que no puede clasificarse en las categorías anteriores, pero satisface los requisitos mínimos especificados en la Sección 2.1. Pueden permitirse, sin embargo, algunos defectos, siempre y cuando se conserven sus características esenciales en lo que respecta a su, calidad, estado de conservación y presentación:

En ningún caso los defectos deberán afectar la genuinidad e inocuidad del producto.

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIDAD

CLASIFICACIÓN DE LAS DIFERENTES CATEGORIAS DE CALIDAD DEL PIMENTÓN

El pimentón se clasifica en TRES (3) categorías de calidad en base a los siguientes parámetros:

PARAMETROS	CATEGORIAS			OBSERVACIONES
	EXTRA	CAT I	CAT II	
Humedad (% máximo)	12,0	12,0	12,0	A 50°C y al vacío
Cenizas totales (% máximo)	8	8,5	9	Cenizas a 500-550 C°, sobre sustancia seca
Cenizas insolubles (% máximo)	1,0	1,0	1,0	En HCl al 10%
Extracto etéreo (% máximo)	15	18	20	Sobre sustancia seca
Fibra bruta (% máximo)	23	26	31	Sobre sustancia seca
Color ASTA (mínimo)	120	90	70	Grados ASTA
Materias extrañas (% máximo)	1,0	1,0	1,0	m/m
Partes foráneas (% máximo)	0,1	0,1	0,1	m/m

CLASIFICACIÓN DE LOS GRADOS DE PUNGENCIA DEL PIMENTÓN

Grados por pungencia: El pimentón se clasifica en CUATRO (4) grados por pungencia en base a su contenido de capsaicina (μg capsaicina/gramo de pimentón, base seca).

GRADO DE PUNGENCIA (1):	CAPSAICINA ($\mu\text{g/g}$)	Scoville
Dulce	Menor a 20	Menor de 300
Levemente pungente	Entre 20 y 40	Entre 300 y 600
Pungente	Entre 40 y 67	Entre 600 y 1400
Muy pungente	Mayor a 67	Mayor a 1400

(1) La medición de la pungencia puede realizarse en Unidades Scoville siendo QUINCE (15) Unidades Scoville equivalente a UN (1) microgramo de capsaicina por gramo de pimentón.

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

En todas las categorías, el producto envasado debe ser uniforme en tamaño de partícula, con una tolerancia de 5% en más o en menos.

4.1. Tolerancias de calidad

4.1.1. Categoría "Extra"

El 5%, en número de envases o peso, de pimentón que no satisfaga los requisitos de esta categoría, pero satisfaga los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no supere las tolerancias establecidas para esta última.

4.1.2. Categoría I

El 10%, en número o en peso, de pimentón que no satisfaga los requisitos de esta categoría pero satisfaga los de la Categoría II o, excepcionalmente, que no supere las tolerancias establecidas para esta última.

4.1.3. Categoría II

El 10%, en número o en peso, de pimentón que no satisfaga los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, con excepción de los productos afectados por podredumbre o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean aptos para el consumo.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

5.1. Homogeneidad

El contenido de cada envase debe ser homogéneo en cuanto a la forma y estar constituido únicamente por pimentón de la misma categoría de calidad y pungencia. La parte visible del envase debe ser representativa de todo el contenido.

5.2. Envasado

El pimentón debe envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno del producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tintas o pegamentos no tóxicos.

5.2.1. Descripción de los Envases

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados del pimentón. Los envases deben estar exentos de cualquiera materia y olor extraños.

6.- MARCADO O ETIQUETADO

6.1. Envases destinados al consumidor

Además de los requisitos de la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

6.1.1. Naturaleza del producto

Cada envase debe etiquetarse con el nombre del producto, y podrá etiquetarse con el nombre de la variedad o cultivar.

6.2. Envases no destinados a la venta al detalle

Cada envase debe llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, impresas en forma legible e indeleble y perfectamente visible desde el exterior y en los documentos que acompañan el envío.

6.2.1. Identificación

Nombre y dirección del exportador y/o expedidor.

Código de identificación (facultativo).

6.2.2. Naturaleza del producto

Nombre del producto, y nombre de la variedad o cultivar (esto último facultativo).

6.2.3. Origen del producto

País de origen y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.

6.2.4. Especificaciones comerciales

- Categoría.
- Pungencia.
- Peso neto.

6.2.5. Marca de inspección oficial

Facultativa.

7. CONTAMINANTES

7.1. El producto al que se aplican las disposiciones de la presente Norma deben cumplir con los niveles máximos de la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos (CODEX STAN 193-1995).

7.2. El producto al que se aplican las disposiciones de la presente Norma deben cumplir con los límites máximos de residuos (LMR) establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

8. HIGIENE

8.1. Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la presente Norma se prepara y manipule de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas – principios Generales de Higiene de los Alimentos CAC/RCP 1-1969), Código de Prácticas de Higiene para Especies y Hierbas Aromáticas Desecadas (CAC/RCP 42-1995 en Rev.) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

8.2. El producto debe ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los alimentos (CAC/GL 21-1997).