

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

Tema 5 del Programa

CX/PFV 14/27/7 Add.1
Agosto de 2014

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

27.^a reunión

Filadelfia, Pensilvania, Estados Unidos de América,
8 – 12 de septiembre de 2014

Observaciones sobre el:

Anteproyecto de norma para los productos a base de ginseng

(Conversión de la norma regional para los productos a base de ginseng en una norma mundial)

Observaciones en el Trámite 3 emitidas por:

Brasil, Costa Rica, Kenya y Tailandia

Brasil

Observaciones Específicas

2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO (b)
<p>Justificación</p> <p>Dado que no se considera la doble vertiente del ginseng, como fuente tanto de energía como de nutrientes, nos gustaría que se aclarase el término “nutricionales” empleado en la oración (b) de la definición del producto.</p> <p>Partiendo de esta base, sugerimos la eliminación del término “nutricionales” de la oración, que una vez enmendada se leería como sigue.</p>
((b) envasado de una forma que garantice la seguridad y las características nutricionales y de calidad de los productos;
2.2.1.1 Ginseng crudo desecado
<p>Justificación</p> <p>A nuestro modo de ver, la oración “o mediante otros métodos de secado reconocidos” resulta vaga y no guarda relación con los documentos del Codex Alimentarius, teniendo en cuenta que podría asociarse con la aceptación o el rechazo de métodos innovadores. Así pues, quisiéramos sugerir una enmienda a esta sección en los términos indicados más adelante.</p> <p>Tomando en consideración los conocimientos consolidados sobre los procesos de secado enumerados, también quisiéramos sugerir la eliminación de los ejemplos incluidos.</p>
2.2.1.1 Ginseng crudo desecado
<p>El Ginseng crudo desecado se obtiene mediante un método apropiado de secado de las raíces de ginseng, como el secado al sol, con aire caliente o mediante otros métodos de secado reconocidos, tal como se definen en la Sección 2.1(a). El producto se puede clasificar en distintos tipos, tales como el procedente de la raíz principal, el procedente de las raíces laterales, en polvo y en rodajas.</p>

2.2.1.2 Ginseng cocido al vapor desecado
<p>Justificación</p> <p>Para mantener una coherencia con nuestras observaciones previas y con el objetivo de simplificar el documento, nos gustaría sugerir la enmienda que presentamos a continuación para que el enunciado sea directo.</p> <p>En su defecto, nos gustaría que se aclarase la frase “mediante cocción al vapor” en el sentido de si es necesaria una definición del método de cocción al vapor (a saber, si es diferente de la cocción).</p>
<p>2.2.1.2 Ginseng cocido al vapor desecado</p> <p>El Ginseng cocido al vapor desecado se obtiene cuando las raíces de ginseng definidas en la Sección 2.1(a) son preparadas mediante cocción al vapor cocidas al vapor antes de ser secadas y secadas según el método descrito en la Sección 2.2.1.4. El producto se puede clasificar en distintos tipos, tales como el procedente de la raíz principal, el procedente de las raíces laterales, en polvo y en rodajas.</p>

2.2.2.1 Extracto de ginseng crudo y 2.2.2.2 Extracto de ginseng cocido al vapor
<p>Justificación</p> <p>Nos gustaría que se aclarase la lista de ejemplos adoptada, considerando que la definición de extracción engloba los disolventes polares entre los que se incluyen el agua y el etanol, y también otros disolventes polares como el butanol, el metanol, el propanol, el isopropanol, etc. Además, disolventes como el propilenglicol, la glicerina y las soluciones acuosas tanto de disolventes aislados como combinados son de uso común en la extracción de materiales que no tienen un alto grado de componentes volátiles.</p> <p>En ese sentido, y pensando también en dar cabida a la innovación (ej. extracción por CO₂ y microondas, entre otras) nos gustaría sugerir la siguiente enmienda a la sección.</p>
<p>2.2.2.1 Extracto de ginseng crudo</p> <p>El extracto de ginseng crudo se obtiene extrayendo los componentes solubles de las raíces de ginseng tal como se definen en la Sección 2.1(a) o el ginseng crudo desecado tal como se define en la Sección 2.2.1.1 con agua, etanol o la mezcla de ambos, y filtrándolos y concentrándolos posteriormente. Este producto tiene un color pardo oscuro y una elevada viscosidad. El producto también se puede presentar en polvo obtenido mediante desecación por pulverización o por congelación.</p> <p>2.2.2.2 Extracto de ginseng cocido al vapor</p> <p>El extracto de ginseng cocido al vapor se obtiene mediante extracción de los componentes solubles del ginseng cocido al vapor desecado, tal como se definen en la Sección 2.2.1.2 utilizando agua, etanol o la mezcla de ambos, y filtrándolos y concentrándolos posteriormente. Este producto tiene un color pardo oscuro y una elevada viscosidad. El producto también se puede presentar en polvo obtenido mediante desecación por pulverización o por congelación.</p>

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS
<p>Justificación</p> <p>Brasil quisiera señalar a la atención del Comité los debates y resultados de la 25.ª Reunión del CCPFV (párrs. 28-40 – REP11/PFV), con miras a considerar los procedimientos tal como se describen en la sección sobre Relaciones entre los Comités del Codex sobre Productos y los Comités del Codex de Asuntos Generales en el Manual de Procedimiento.</p> <p>En ese sentido, quisiéramos sugerir la adopción de la referencia general a la GSFA y/o solicitar al CCFA que limite/restringa los aditivos para su uso en el ginseng a los de las Tablas 1 y 2, y que limite/restringa los aditivos permitidos enumerados en la Tabla 3 del GSFA.</p>

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

~~No se permite el uso de aditivos en los productos a los que se aplica la presente norma.~~

4.1 Los aditivos alimentarios utilizados de conformidad con las Tablas 1 y 2 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995) en la categoría de alimentos 04.2.2.2 "Productos a base de ginseng – ginseng desecado" y 04.2.2.6 "Productos a base de ginseng – Extractos de ginseng", son aceptables para su uso alimentario de acuerdo con la presente Norma.

4.2 El uso de sustancias aromatizantes deberá ser coherente con las Directrices para el Uso de Aromatizantes (CAC/GL 66-2008).

4.3 Será aplicable la Sección 4.1 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995), relativa a las condiciones aplicables a la transferencia de aditivos alimentarios desde los ingredientes y las materias primas a los alimentos.

Costa Rica

Costa Rica agradece la oportunidad de expresar el apoyo al documento, lo ha analizado y no tiene comentarios ya que no somos productores.

Kenya

Kenya desea expresar su gratitud al GTe presidido por la República de Corea y copresidido por Canadá por su encomiable labor en la elaboración del documento para que los miembros del Codex realicen observaciones.

OBSERVACIÓN ESPECÍFICA

Kenya acepta en términos generales el anteproyecto de norma para los productos a base de ginseng. Sin embargo, sería necesario que el iniciador de la norma aclarase las cuestiones planteadas por otros países respecto de la cláusula 3.2.2.2 relativa a las características químicas y físicas del ginseng desecado y del extracto de ginseng (líquido y en polvo).

Tailandia

Tailandia quisiera manifestar su agradecimiento al grupo de trabajo electrónico presidido por la República de Corea y copresidido por Canadá por su valiosa labor y esfuerzos en la preparación del anteproyecto de Norma para los productos a base de ginseng. Tailandia desea formular las siguientes observaciones:

Observaciones generales

Siempre que sea posible y en aras de la coherencia, el anteproyecto de Norma para los productos a base de ginseng deberá ajustarse a la disposición actualizada de aplicación a las normas para frutas y hortalizas elaboradas, así como a su formato.

Observaciones específicas

Sección 1.1

Tailandia quisiera pedir una aclaración sobre la eliminación de la segunda oración; concretamente desearía saber si esta norma es de aplicación al ginseng desecado y al extracto de ginseng destinados a una elaboración posterior.

Sección 1.2

Tailandia no está de acuerdo con las recomendaciones del GTe en cuanto a la eliminación de la Sección 1.2 debido a que en muchos países el ginseng está regulado como producto medicinal y no se considera un alimento. El Comité Coordinador para Asia concluyó que las diferencias en la reglamentación del ginseng entre distintos países podrían solventarse mediante la introducción de un texto en el que se aclare que la norma sólo será de aplicación cuando el ginseng se regule como alimento. En Tailandia el ginseng crudo desecado y el extracto de ginseng están regulados como productos medicinales. En los productos de uso alimentario se permite agregar únicamente una cantidad de ginseng inferior a 2 g. en base al consumo diario. Además, ante la falta de pruebas sobre la inocuidad alimentaria del ginseng, no se recomienda su consumo en niños, mujeres embarazadas o lactantes. Así pues, consideramos que se debería mantener el siguiente texto:

“1.2 La presente Norma se aplica solamente en los ordenamientos jurídicos en los que los productos definidos en la sección 2.1 están regulados como alimentos”

2. Descripción

Para lograr una mayor claridad, habría que incluir en la norma las formas de presentación de los productos, como por ejemplo “entero” o en “rodajas”. Así se facilitaría también la determinación de los “Defectos y Tolerancias”.

3.2 FACTORES DE CALIDAD

Para estar en sintonía con el formato de las normas para frutas y hortalizas elaboradas, habría que emplear el término normalizado de “CRITERIOS DE CALIDAD” en lugar de “FACTORES DE CALIDAD”, quedando el texto enmendado como sigue:

“3.2 ~~FACTORES~~ CRITERIOS DE CALIDAD”

3.2.1 Aroma, color, sabor y contenido de ginsenosidos

Se tendría que eliminar la mención relativa al contenido de ginsenosidos ya que dicho contenido se considera una característica química y ya se ha incluido en la sección 3.2.2. Por otra parte, la frase “y estar exentos de materias extrañas” debería trasladarse a la sección relativa a “Tolerancias para los defectos” después de la sección “Definición de Defecto”.

Así pues, el párrafo revisado rezaría como sigue:

“3.2.1 Aroma, color, y sabor y ~~contenido de ginsenosidos~~”

Los productos a base de ginseng deberán tener un aroma, color y sabor normales, y un ~~contenido de ginsenosidos característico~~ de especies específicas de ginseng y ~~estar exentos de materias extrañas.~~”

3.2.2 Características químicas y físicas

Tailandia quisiera pedir una aclaración sobre el significado de la expresión “por determinar” según aparece en los puntos 3.2.2.1 (d), 3.2.2.1 (d) y 3.2.2.2 (d), en cuanto a si se incluirá o no un límite máximo con miras a su uso inocuo para el consumo alimentario.

3.3 Definición de defectos

Se debería modificar la numeración de esta sección del modo siguiente:

“~~3.3~~ 3.2.2 Definición de defectos”

Por otro lado, la disposición sobre (b) Ginseng mohoso es más pertinente en la Sección 6 “Higiene” en relación con los criterios microbiológicos y debería eliminarse según indicamos a continuación:

“(b) Ginseng mohoso: Ginseng visiblemente afectado por moho”

Además, debería introducirse una nueva sección 3.2.3 “Tolerancias para los defectos” según indicamos a continuación:

“3.2.3 Tolerancias para los defectos”

Los productos a base de ginseng deberán estar prácticamente exentos de defectos como materias extrañas, ginseng dañado por insectos...”

También deberían considerarse otros defectos para distintas formas de presentación del ginseng y tendrían que incluirse en esta sección según corresponda.

3.4 CLASIFICACIÓN DE ENVASES “DEFECTUOSOS”.

Se debería sustituir el término “requisitos de calidad” por “criterios de calidad” y modificar la numeración de las secciones para mantener la coherencia con lo anterior. Proponemos la siguiente enmienda:

“-3.3.3.4 CLASIFICACIÓN DE ENVASES “DEFECTUOSOS”

Los envases que no cumplan uno o más de los ~~requisitos~~ criterios pertinentes de calidad que se establecen en las Secciones 3.2 y 3.3 se considerarán “defectuosos”.

8.3 MÉTODOS DE ANÁLISIS

Tailandia señala que todos los métodos de análisis han sido aprobados por la 29.ª Reunión del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS) como Tipo IV. Por lo tanto Tailandia propone mantener el tipo de métodos de análisis como Tipo IV hasta que cualquier revisión de los métodos de análisis haya sido aprobada por el CCMAS:

Así pues, la tabla rezaría como sigue:

“8.3 MÉTODOS DE ANÁLISIS”

DISPOSICIÓN	MÉTODO	PRINCIPIO	TIPO
Humedad	AOAC 925.45 B* * Cantidad de la muestra - Ginseng desecado: 2 g - Extracto de ginseng: 1,5 g (mezclado con 20 g de arena marina)	Gravimetría,	+ <u>IV</u>
Materia seca	AOAC 925.45 B y sustrayendo el contenido de agua del 100%	Cálculo	+ <u>IV</u>
Ceniza	AOAC 923.03	Gravimetría, <u>tras calcinar a 550° C</u>	+ <u>IV</u>
Materia seca no soluble en agua	descrito en el Anexo A	Gravimetría	+ <u>IV</u>
Extractos de n-butanol saturados de agua	descrito en el Anexo B	Gravimetría	+ <u>IV</u>
Identificación de los ginsenosidos Rb1, [Rg1] y Rf	descrito en el Anexo C	TLC o HPLC	+ <u>IV</u>