

CODEX ALIMENTARIUS

NORMAS INTERNACIONALES DE LOS ALIMENTOS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

NORMA PARA PIMIENTAS NEGRA, BLANCA Y VERDE (PIMIENTAS NBV)

CXS 326-2017

Adoptada en 2017. Enmendada en 2021.

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica a la pimienta negra, blanca, verde (abreviado NBV) ofrecida para el consumo directo, como ingrediente en el procesamiento de alimentos o para reenvasado, en caso de ser necesario. Se excluye la pimienta NBV destinada al procesamiento industrial de alimentos.

2. DESCRIPCIÓN

2.1 Definición del producto

- (i) La pimienta NBV es la baya de *Piper nigrum* L. de la familia Piperaceae que ha alcanzado el grado apropiado de desarrollo y/o la madurez para el propósito previsto del producto.
 - a) Pimienta negra: obtenida a partir de bayas secas con pericarpio sano.
 - b) Pimienta blanca: obtenida a partir de bayas secas luego de quitar el pericarpio.
 - c) Pimienta verde: obtenida a partir de bayas verdes quitando la humedad bajo condiciones controladas.
- (ii) Las bayas se procesan de forma adecuada a fin de obtener los productos mencionados, sometiéndolas a operaciones como la trilla, tamizado, remojo, lavado, blanqueado, secado o deshidratación, descortezado, clasificación, trituración y molienda.

2.2 Formas de presentación

Las pimientas NBV podrán ofrecerse en una de las siguientes formas de presentación:

- a) Entera
- b) Partida/aplastada – rota en dos o más partes.
- c) Molida - procesada en polvo.

2.3 Tipos varietales

Cualquier variedad cultivada comercialmente (cultivar) de *Piper nigrum* L. adecuado para procesamiento.

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 Composición

Producto tal como se define en la Sección 2.

3.2 Factores de calidad

Los factores de calidad para pimientas NBV enteras se determinan basándose en las características físicas y químicas que se ofrecen a continuación.

3.2.1 Olor, sabor y color

Parámetro básico	Pimienta negra	Pimienta blanca	Pimienta verde
Color para todas las formas	De pardusco a pardo oscuro, de color grisáceo o negruzco y libre de colorante añadido.	De gris malteado a amarronado a blanco marfil pálido y libre de colorante añadido.	Verde característico, verdoso o verdoso oscuro y libre de colorante añadido.
Propiedad sensorial para todas las formas	El sabor deberá tener un olor penetrante y picante, un gusto a mordedura punzante, característico de la pimienta negra, excluyendo el olor mohoso y rancio. El producto debe estar libre de olores y sabores extraños, y libre de otras sustancias nocivas.	El olor y el sabor serán característicos de la pimienta blanca, ligeramente picante y muy aromático, excluyendo el olor mohoso y rancio. El producto debe estar libre de olores y sabores extraños, y libre de otras sustancias nocivas.	Olor picante y sabor característico de la pimienta verde, libre de enranciamiento, mohosidad, sabor amargo y extraño. El producto debe estar libre de olores y sabores extraños, y libre de otras sustancias nocivas.

3.2.2 Características físicas

Cuadro 1. Características básicas de las pimientos NBV

Parámetro	Pimienta negra	Pimienta blanca	Pimienta verde
Tamaño general para la pimienta negra, blanca, verde entera.	Diámetro 2,5–7,0 mm (aprox.)	Diámetro 2,0–6,0 mm (aprox.)	Diámetro 2,0-6,0 mm (aprox.)
Forma para la pimienta negra, blanca, verde entera.	Entero con forma globular y pericarpio arrugado.	Entero con forma globular con superficie lisa, ligeramente aplanada en un extremo y una pequeña protuberancia en el otro.	Entero con forma globular con o sin pericarpio arrugado.

3.2.3 Clasificación

Las siguientes tres clases/categorías se aplican a las pimientos NBV

- Clase I/Categoría I
- Clase II/ Categoría II
- Clase III/ Categoría III

Cuadro 2. Características físicas de las pimientos NBV enteras

Características físicas	Requisitos								
	Negra			Blanca			Verde		
	Clase/ Categoría I	Clase/ Categoría II	Clase/ Categoría III	Clase/ Categoría I	Clase/ Categoría II	Clase/ Categoría III	Clase/ Categoría I	Clase/ Categoría II	Clase/ Categoría III
La densidad del granel, (g/l), mín.	550	500	400	600	600	550	N.A.	N.A.	N.A.
¹ Bayas ligeras, % (m/m) máx.	2,0	5,0	10,0	1,0	2,0	2,0	N.A.	N.A.	N.A.
² Materia extraña vegetal, % (m/m) máx.	1,0	2,0	2,0	1,0	1,5	2,0	0,5	1,0	1,2
³ * Contenido de materia foránea, % (m/m) máx.	0,1	0,5	0,5	0,1	0,5	0,5	0,1	0,5	0,5
Bayas/granos negros % (m/m), máx.	N.A.	N.A.	N.A.	5,0	7,5	10,0	Nulo	Nulo	5,0
Bayas rotas, % (m/m), máx.	N.A.	N.A.	N.A.	2,0	3,0	3,0	1,0	3,0	10,0
Bayas mohosas % (m/m), máx.	1,0	2,0	3,0	1,0	2,0	3,0	Nulo	1,0	2,0
Bayas contaminadas por insectos % (m/m), máx.	1,0	1,0	2,0	1,0	1,0	2,0	0,5	1,0	2,0
Excrementos de mamífero y/u otros por (mg/kg), máx.	1,0	1,0	2,0	1,0	1,0	2,0	1,0	1,0	2,0
⁴ Cabezas de alfiler para pimienta negra, % (m/m) máx.	1,0	2,0	4,0	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.

N.A.: NO APLICABLE

¹Bayas livianas (en pimientos blanca y negra solamente) - Bayas generalmente inmaduras sin núcleo, con una densidad aparente inferior a 0,30 g/ml o 300 g/L

²Materia extraña vegetal: Materia vegetal asociada con la planta de la que se origina el producto, pero que no se acepta como parte del producto final. Bayas ligeras, cabecitas o bayas rotas no son consideradas como materias extrañas.

³ Contenido de materia foránea: Cualquier materia o material detectable raro objetable no asociado habitualmente con los componentes naturales de la planta de especias; tales como palos, piedras, embolsado de arpillera, metal.

Características físicas	Requisitos								
	Negra			Blanca			Verde		
	Clase/ Categoría I	Clase/ Categoría II	Clase/ Categoría III	Clase/ Categoría I	Clase/ Categoría II	Clase/ Categoría III	Clase/ Categoría I	Clase/ Categoría II	Clase/ Categoría III
*4 Cabezas de alfiler: Desarrolladas de flores no fertilizadas, bayas con un diámetro de menos de 2 mm con más angularidad que las bayas normales; tienen textura suave (colapsan bajo una fuerte presión) y tienen menos olor y sabor que las bayas de pimienta.									

3.2.4 Características químicas

Cuadro 4. Características químicas de las pimientas NBV enteras

Características químicas	Requisitos						
	Negra			Blanca			Verde
	Clase I/ Categoría I	Clase II / Categoría II	Clase III/ Categoría III	Clase I/ Categoría I	Clase II / Categoría II	Clase III/ Categoría III	
Contenido de humedad, % (m/m) máx.	12,0	12,0	13,0	12,0	12,0	13,0	12,0
Total de cenizas % (m/m), máx., en base seca.	6,0	7,0	7,0	3,5	4,0	4,0	5,0
Extracto de éter no volátil ¹ , % (m/m) mín., en base seca.	7,0	7,0	6,0	6,0	6,0	6,0	0,3
Aceites volátiles ¹ , % (ml/100 g) mín., en base seca.	2,0	1,5	1,0	1,5	1,5	1,0	1,0
Contenido de piperina, % (m/m), mín. en base seca.	3,5	3,0	2,0	4,0	3,5	3,0	N.A.*
Cenizas insolubles en ácido, % (m/m) máx., en base seca.	1,5	1,5	1,5	0,3	0,3	0,3	0,3

N.A.* NO APLICABLE

Cuadro 5. Características químicas de las pimientas NBV enteras

Características químicas	Requisitos	
	* Pimienta negra molida	* Pimienta blanca molida
Contenido de humedad % m/m, máx.	12,0	13,0
Cenizas totales en masa, % (m/m) en base seca, máx.	6,0	3,5
Extracto de éter no volátil, % (m/m), en base seca, mín.	6,0	6,0
Aceite volátil ¹ % (ml/100 g), en base seca, mín.	1,0	0,7
Índice de fibra cruda e insoluble, % (m/m) en base seca, máx.	17,5	6,5
Piperina % (m/m) en base seca, mín.	3,5	4,0
Ceniza ácida insoluble % (m/m) en base seca, máx.	1,2	0,3

* Las pimientas molidas incluyen todas sus formas como en 2.2 (b).

¹El contenido de aceite volátil debe ser determinado inmediatamente después de la molienda.

3.3 Clasificación de "unidades defectuosas"

Una muestra de un envase que no cumpla uno o más de los requisitos pertinentes de calidad, tal como se establece en la Sección 3.2 (excepto aquellos basados en promedios de muestra) debe ser considerada como "defectuosa".

3.4 Aceptación del lote

Se considera que un lote cumple los requisitos pertinentes de calidad especificados en la Sección 3.2 cuando el número de "unidades defectuosas", tal como se define en la Sección 3.3, no supera el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo. Para los factores evaluados en un promedio de la muestra, se considera aceptable el lote, si el promedio cumple la tolerancia especificada, y ninguna muestra individual está excesivamente fuera de tolerancia.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los conservantes utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 12.2.1 (Hierbas aromáticas y especias) son aceptables para su uso en las pimientos verdes que cumplen esta Norma.

5. CONTAMINANTES

5.1 Los productos regulados por esta Norma deberán cumplir los niveles máximos de la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995).

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

6. HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

6.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas del *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad* (CXC 75-2015) (*Anexo III*) y otros textos pertinentes del Codex, tales como los códigos de prácticas de higiene y los códigos de prácticas.

6.2 Los productos deberán cumplir todos los criterios microbiológicos establecidos de conformidad 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 deberán ser lo más práctico posible, sin defecto de calidad y deberán ser compatibles con una declaración adecuada del contenido.

8. ETIQUETADO

8.1 Los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma deberán 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 del producto será "Pimienta negra "(Grano de pimienta), "Pimienta blanca" o "Pimienta verde"

8.2.2 La naturaleza del producto puede incluir una indicación de la forma de presentación y la categoría, como se describe en la Sección 2.2.

8.2.3 El país de origen (opcional)

8.2.4 Identificación comercial

- Clase/Categoría
- Variedad (opcional)

8.2.5 Marca de inspección (opcional)

8.3 Etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor

La información para los envases no destinados a la venta al por menor deberá figurar bien en el envase o bien en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador, así como las instrucciones de almacenamiento, deberán aparecer en el envase. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador podrán ser sustituidos por una marca de identificación, a condición de que dicha marca sea claramente identificable en los documentos adjuntos.

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Para comprobar el cumplimiento de esta Norma, deberán utilizarse los métodos de análisis y planes de muestreo que figuran en los *Métodos de análisis y de muestreo recomendados* (CXS 234-1999) pertinentes para las disposiciones de esta Norma.