



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS

Quinta reunión

Virtual, 20-29 de abril de 2021

ANTEPROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA LAS SEMILLAS SECAS - NUEZ MOSCADA (ACTUALIZADO¹)

(Preparado por el Grupo de trabajo por medios electrónicos presidido por Indonesia)

(EN EL TRÁMITE 3)

ANTECEDENTES

Tras el aplazamiento de la quinta reunión del Comité del Codex sobre Especias y Hierbas Culinarias (CCSCH), el Presidente del CCSCH junto con las secretarías del CCSCH y del Codex y los presidentes de los grupos de trabajo por medios electrónicos (GTe), celebraron en junio de 2020 una reunión informal y acordaron algunos puntos de acción para que el Comité continuara con su trabajo. En la reunión informal se acordó ampliar el mandato de los GTe para tener en cuenta los asuntos remitidos por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL)² y el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS)³ al preparar sus documentos de trabajo:

En relación con el GTe para la nuez moscada, se acordó que los comentarios solicitados en el trámite 3 a través de la carta circular CL 2020/38/OCS-SCH se resolverían en el GTe con el propósito de actualizar el documento de trabajo CX/SCH 21/5/9 que se había publicado en junio de 2020.

MANDATO

El mandato del GTe era actualizar el Apéndice I (Anteproyecto de norma para la nuez moscada) del documento CX/SCH 21/5/9 (publicado en junio de 2020) basándose en los comentarios recibidos en el trámite 3 en respuesta a la carta circular CL 2020/38/OCS-SCH.

Durante la realización del trabajo, el GTe tuvo en cuenta los siguientes puntos:

- El debate del CCSCH en su cuarta reunión, concretamente el formato estándar para normas agrupadas en relación con las semillas secas.
- El formato para otros productos básicos/grupos de productos básicos estándar en discusión en el CCSCH.

ANÁLISIS

Se adjunta a este documento (Apéndice I) una revisión del Anteproyecto de norma para las semillas secas con el siguiente resumen de los cambios:

Título: El título se ajusta para que sea Anteproyecto de norma propuesto para las semillas secas (nuez moscada) de modo que sea coherente con el ámbito de aplicación que regula la norma agrupada para las semillas secas.

1. Ámbito de aplicación

Para cubrir el formato estándar para normas agrupadas para las semillas secas, así como para dejar claro el ámbito de aplicación de esta norma, este último se revisó para que figurara:

“Esta Norma se aplica a las semillas secas, en su forma seca o deshidratada como especias o hierbas culinarias como se definen en la Sección 2.1 más adelante, ofrecidas para el consumo humano directo, como ingrediente en la elaboración de alimentos o para su reenvasado en caso de ser necesario. Excluye las semillas secas para su procesamiento industrial”.

¹ Este documento actualizado tiene en cuenta los comentarios recibidos en el trámite 3, en respuesta a la carta circular CL 2020/38/OCS-SCH

² REP19/FL, párrafos 19-22

³ REP19/MAS, párrafos 12-13

2. Descripción

2.1 Definiciones del producto

- Teniendo en cuenta todos los comentarios, así como el formato de otras normas del CCSCH, se añadió una explicación como se indica en la Sección 2.1.1.
- El GTe solicita que el Comité evalúe si los puntos 2.1.2 y 2.1.3 deben seguir formando parte de la norma propuesta, ya que no se mencionan en el formato habitual. La Sección 2.1.3 contiene la propuesta de sustituir la anchura de nuez moscada desde 1,5 - 2 cm a 1,5 - 2,5 cm.

2.2 Forma de presentación

El término o palabra “en polvo” se substituyó por “molidas/en polvo”.

2.4 Tamaño (opcional)

Se añadió una nueva subsección bajo la descripción, denominada “Tamaño (opcional)”, para adaptarse al tamaño de la nuez moscada.

3. Composición esencial y factores de calidad

3.1 Composición

La frase se cambió a: “El producto, tal como se describe en la Sección 2 anterior, debe cumplir con los requisitos establecidos en los anexos I y II”.

3.2 Factores de calidad

El GTe acordó realizar los siguientes cambios en la sección:

- 3.2.1 Se añadió el término “olor” al subtítulo para que fuera Olor, sabor y color, y se substituyó la palabra “semillas secas” por “los productos” (en el cuerpo principal) para que la frase tuviera un tono genérico que estuviera armonizado con el formato de otras normas agrupadas.
- 3.2.2 Bajo los requisitos físicos y los requisitos químicos, el formato de la norma concordaba con la plantilla para normas agrupadas para semillas secas, por consiguiente, el término “semillas secas” se utilizó en vez de nuez moscada. Este apartado comprende los requisitos físicos y químicos.
- 3.2.3 Por la misma razón mencionada más arriba, se incluye semillas secas, a menos que se especifique nuez moscada.

4. Aditivos alimentarios

Para incluir todos los productos de semillas secas y que el formato para la sección de aditivos alimentarios sea uniforme, se propuso la frase “Solo se pueden utilizar los aditivos alimentarios enumerados en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 195-1995) en este producto molido o en polvo”.

8. Etiquetado

La sección de etiquetado se volvió a redactar para que fuera coherente con otras normas elaboradas por el CCSCH.

9. Métodos de análisis y muestreo

- 9.1 Método de análisis: en consonancia con el resto de las normas elaboradas por el CCSCH, se añadió la siguiente frase al cuadro de métodos de análisis: “Debe utilizarse la última edición o versión del método aprobado”.

Plan de muestreo: en consonancia con las normas del CCSCH, se añadió la frase “Por desarrollar”.

Anexo al Anteproyecto

Se adjunta al Anteproyecto de norma para las semillas secas (nuez moscada) una explicación detallada en relación con los requisitos físicos y la clasificación para la nuez moscada, así como los requisitos químicos para la nuez moscada entera, partida y en polvo. Dicha explicación se proporciona en forma de cuadro. A continuación, se muestran las explicaciones sobre la revisión del cuadro adjunto al Anteproyecto:

1. Se reajustó el formato del cuadro de requisitos físicos de la nuez moscada, tal como había propuesto un miembro.
2. Los comentarios de los miembros y observadores sobre la unidad del valor se ajustaron debido a algunas consideraciones. Por ejemplo:

- a. No se puede incluir la materia vegetal extraña en la nuez moscada entera con cáscara (entera en la cáscara), ya que es imposible que dicho producto tenga menor materia que la semilla con cáscara.
- b. No puede incluirse el valor propuesto de moho visible en la nuez moscada molida/en polvo, ya que no es pertinente medir el moho visible en dicho producto.
- c. En relación con el parámetro de fragmentos de insectos en la nuez moscada molida/en polvo, es ampliamente conocido que, en el procesamiento de la nuez moscada en polvo, los fragmentos de insectos se eliminan mediante la aplicación de un tamiz con cierto grado de tamaño de partículas, por lo tanto, la propuesta no se puede incluir.

CONCLUSIÓN Y RECOMENDACIÓN

El GTe ha completado su trabajo de actualización del Anteproyecto de norma para semillas secas (Apéndice I) y por la presente se recomienda al CCSCCH que lo evalúe con el propósito de hacerlo avanzar en el procedimiento de trámites del Codex.

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA SEMILLAS SECAS (NUEZ MOSCADA)

(Trámite 3)

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica a las semillas secas, en su forma seca o deshidratada como especias o hierbas culinarias como se definen en la Sección 2.1 más adelante, ofrecidas para el consumo humano directo, como ingrediente en la elaboración de alimentos o para su reenvasado en caso de ser necesario. Excluye las semillas secas para su procesamiento industrial.

2. DESCRIPCIÓN

2.1. Definiciones del producto

2.1.1 Las semillas secas reguladas por esta Norma (Cuadro 1) se venden en las formas de presentación indicadas en la Sección 2.2.

Cuadro 1. Semillas secas reguladas por esta Norma

N.º de serie	Nombre común	Nombre científico
1.	Nuez moscada	<i>Myristica fragrans</i> Houtt

2.1.2 [La nuez moscada es el producto preparado de las "semillas" de *Myristica fragrans* de la familia *Myristicaceae* que han alcanzado el grado adecuado de desarrollo, tratadas adecuadamente en la cosecha y después de esta y a las que se les realizan los procesos de despojo, secado, clasificación por tamaño, rotura, clasificación por calidad y molturación antes de su envasado y almacenamiento final].

2.1.3 [La nuez moscada tiene varias formas desde ovoide a ovoide en general, con diversos tamaños de aproximadamente de 2 a 3 cm de largo y de 1,5 a 2,5 cm de ancho].

2.2. Formas de presentación

Las semillas secas [nuez moscada] podrían ofrecerse en una de las siguientes formas de presentación:

2.2.1 Enteras en la cáscara.

2.2.2 Semillas enteras con cáscara.

2.2.3 Semillas partidas.

2.2.4 Molidas/En polvo.

2.3. Tipos varietales

El tipo varietal es *Myristica fragrans* Houtt. y no se aplica a otras especies de nuez moscada.

2.4 Tamaño (opcional)

La nuez moscada (con y sin cáscara) puede clasificarse por tamaño, número por peso, peso, diámetro o de acuerdo con las prácticas comerciales previamente existentes. Cuando se clasifica por tamaño, deben mostrarse en el envasado los métodos usados.

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1. Composición

El producto, tal como se describe en la Sección 2 más arriba, debe cumplir con los requisitos establecidos en los anexos I y II.

3.2. Factores de calidad

3.2.1. Olor, sabor y color

Los productos deben tener un olor, color y sabor característicos, que pueden variar en función de factores/condiciones geoclimáticos y deben estar exentos de cualquier tipo de olor, sabor o color foráneos.

3.2.2. Requisitos físicos y químicos

Las semillas secas [nuez moscada] deben cumplir con los requisitos especificados en el Anexo I (requisitos físicos) y en el Anexo II (requisitos químicos). Los defectos permitidos no deben afectar los requisitos generales del producto en lo que respecta a su calidad, manteniéndose su calidad y presentación en el envase.

3.2.3. Clasificación

Las semillas secas [nuez moscada] pueden clasificarse en los siguientes grados de acuerdo con requisitos específicos (Anexo I):

3.2.3.1 Clase I/Grado I.

3.2.3.2 Clase II/Grado II.

Cuando las semillas secas [nuez moscada] se comercian como sin clasificar/sin asignar grado, los requisitos físicos y químicos para la clase/grado II se aplican como requisitos mínimos.

3.3. Clasificación de “defectuosos”

Una muestra de un lote que no cumpla con uno o más de los requisitos de calidad aplicables, según se establecen en la Sección 3.2 (excepto aquellas basadas en promedios de muestras), se considerará “defectuosa”.

3.4. Aceptación de un lote

Se considerará que un lote cumple con los requisitos de calidad aplicables que se muestran en la Sección 3.3, cuando el número de “defectuosos”, según se define en la Sección 3.2, no exceda el número de aceptación del plan de muestreo apropiado. Para los factores evaluados en una muestra promedio, un lote se considerará aceptable si el promedio cumple con la tolerancia especificada y ninguna muestra individual está excesivamente fuera de dicha tolerancia.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solo se permiten los aditivos alimentarios enumerados en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 195- 1995) para su uso en este producto molido o en polvo.

5. CONTAMINANTES

- 5.1. Los productos regulados por esta Norma deberán cumplir con 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 con 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 los artículos pertinentes de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969), el *Código de prácticas de higiene para los alimentos con bajo contenido de humedad* (CXC 75-2015), el Anexo III del documento CXC 42-1995, así como otros textos pertinentes del Codex, como códigos sobre prácticas higiénicas y códigos de prácticas.
- 6.2. Los productos deben cumplir con 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 deben ser lo más prácticos que sea posible, sin defectos de calidad y deben ser compatibles con una declaración adecuada del contenido para el producto.

8. ETIQUETADO

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

8.2. Nombre de los productos

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

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

8.3. País de origen/País de cosecha

8.3.1. Se debe indicar el país de origen/país de cosecha y, opcionalmente, la región de producción.

8.3.2. Año de cosecha (opcional)

8.4. Identificación comercial

8.4.1 Clase/Grado

8.4.2 Tamaño (opcional)

8.5. Marca de inspección (opcional)

8.6. Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

La información para los envases no destinados a la venta al por menor deberá figurar o bien en el envase o 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

9.1. Métodos de análisis

Disposición	Método	Principio	Tipo
Contenido de humedad	ISO 939:1980	Destilación	I
Cenizas totales	ISO 928:1997	Gravimetría	I
Cenizas insolubles en ácido	ISO 930:1997	Gravimetría	I
Cenizas insolubles en agua	ISO 929:1980	Gravimetría	I
Contenido de aceites volátiles	ISO 6571:2008	Destilación	I
Contenido de calcio expresado como CaO	ISO 1003:2008	Titulación	I
Extracto de éter no volátil	ISO 1108:1992	Gravimetría	I
Materia extraña	ISO 927:2009	Examen visual/Gravimetría	I
Materia foránea	ISO 927:2009	Examen visual/Gravimetría	I
Moho visible	ISO 927:2009	Examen visual	IV
Insectos muertos, fragmentos de insectos y contaminación de roedores	ISO 927:2009	Examen visual	IV
Insectos vivos	ISO 927:2009	Examen visual	IV
Excrementos de mamíferos u otros	Manual de Procedimientos Macroanalíticos (MPM) Boletín Técnico de la Administración de Medicamentos y Alimentos de los Estados Unidos de América n.º 5. 41	Examen visual	IV

*Debe utilizarse la última edición o versión del método aprobado.

9.2. Plan de muestreo

Por desarrollar.

Requisitos físicos y clasificación de la nuez moscada

ANEXO I

Parámetros	EN CÁSCARA (Con cáscara)		SEMILLA CON CÁSCARA (Sin cáscara)			
	Entera	Entera	Entera	Partida	Molida/En polvo	
Materia vegetal extraña ¹ , porcentaje peso/peso máximo	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	No corresponde
Materia foránea ² , porcentaje peso/peso máximo	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,1
Moho visible ³ :						
- porcentaje peso/peso máximo	0,5	10	5	5	5	No corresponde
- [porcentaje peso/peso del área transversal infestada de la semilla cortada por la mitad máximo	No corresponde	25	No corresponde	No corresponde	No corresponde	No corresponde
Insectos muertos enteros, (máx./500 g)	No corresponde	4	4	4	4	No corresponde
Fragmentos de insectos, (máx./10 g)	2	10	25	25	25	No corresponde
Contaminación de roedores (pelo), porcentaje peso/peso (máx./10 g)	1	0	1	1	1	1
Insectos vivos, por número/100 g (máx.)	0	0	0	0	0	0
Excrementos de mamíferos u otros, mg/kg, máx.:	0,25	1	10	10	10	No corresponde
Trozos de macis, porcentaje peso/peso (máx.)	3	No corresponde	No corresponde	No corresponde	No corresponde	No corresponde
Criterios de calidad: cualitativo	CLASE I	CLASE II	CLASE I	CLASE II		
Color	Marrón oscuro, brillante	Marrón pálido	No corresponde	No corresponde	No corresponde	No corresponde
Estado de la semilla Superficie	No corresponde	No corresponde	Liso	Reseco	No corresponde	No corresponde
Estado de la semilla	Denso, suena cuando se agita	Denso, suena cuando se agita	Intacto/De nso	Intacto/Den so	No corresponde	No corresponde
Peso de la semilla (porcentaje de peso total en la cáscara)	≥63 %	<63 %	No corresponde	No corresponde	No corresponde	No corresponde
Estado de la cáscara	Intacta	Rota/Parti da	No corresponde	No corresponde	No corresponde	No corresponde

Parámetros	EN CÁSCARA (Con cáscara)		SEMILLA CON CÁSCARA (Sin cáscara)			
	Entera		Entera		Partida	Molida/En polvo
Clases	CLASE I	CLASE II	CLASE I	CLASE II		
Semilla bien formada (%), mín.	No corresponde	No corresponde	98	0	No corresponde	No corresponde
Semilla reseca (%), máx.	No corresponde	No corresponde	2	100	No corresponde	No corresponde
Número de semillas por kg, máximo	No corresponde	No corresponde	180	220	No corresponde	No corresponde
Porcentaje de semillas dañadas ⁴ , máximo	No corresponde	No corresponde	5	10	No corresponde	No corresponde
Porcentaje de semillas rotas ⁵ , máximo	No corresponde	No corresponde	2	5	No corresponde	No corresponde
					CLASE I	CLASE II
Porcentaje de partida por la mitad	No corresponde		No corresponde		Mín. 95	Máx. 5
Porcentaje de partículas rotas	No corresponde		No corresponde		Máx. 5	Mín. 95
Porcentaje de impurezas ⁶ , máximo	No corresponde		No corresponde		No corresponde	
Tamaño de las partículas (tamiz), mínimo	No corresponde		No corresponde		No corresponde	
					2	5
	No corresponde		No corresponde		20	20

¹ Materia vegetal asociada con la planta de la que se origina el producto, pero que no se acepta como parte del producto final.

² Cualquier materia o material foráneos detectable o visible objetable no asociado habitualmente con los componentes naturales de la planta de la especia; como palos, piedras, embolsado de arpillera, metal, etc.

³ Observado a simple vista.

⁴ Semillas de nuez moscada que están rotas, descoloridas o que muestran signos de poros como resultado de contaminación de insectos, de forma que se afecta a la calidad de los materiales ≤5 % de la superficie total de la semilla.

⁵ Semillas partidas o rotas >5 % de la superficie total de la semilla.

⁶ Las impurezas provienen de la cáscara de la semilla de la nuez moscada, no son aplicables a otras impurezas, observadas a simple vista.

ANEXO II

Requisitos químicos para la nuez moscada entera, partida y en polvo

Descripción	Especificación		
	Entera	Partida	Molida/En polvo
Contenido de humedad, porcentaje de fracción de masa máximo	10,0	10,0	8,0
Cenizas totales, porcentaje de fracción de masa (base seca), máximo	3,0	3,0	3,0
Cenizas no solubles en ácido, porcentaje de fracción de masa (base seca), máximo	0,5	0,5	0,5
Cenizas no solubles en agua, porcentaje de fracción de masa (base seca), máximo	1,5	1,5	1,5
Contenido de aceites volátiles, porcentaje de fracción de masa (base seca), máximo	6,5	6,0	5,0
Calcio como óxido de calcio, porcentaje de fracción de masa (base seca), máximo	0,35	0,35	No corresponde