

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



World Health
Organization

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Agenda Item 5.1

CRD09

Original language only

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME CODEX COMMITTEE ON SPICES AND CULINARY HERBS

Sixth Session

Virtual

26-30 September and 3 October 2022

Proposed draft Standard for dried or dehydrated chilli peppers and paprika

(Comments from Chile, Kenya, Mexico, Morocco, Rwanda, Saudi Arabia, Syria, Tanzania and Uganda)

Chile

De acuerdo con los Principios para el establecimiento de métodos de análisis del Codex y Métodos de análisis y muestreo, se realizan comentarios a los métodos analíticos propuestos a los que se hace referencia en los anteproyectos de normas.

Parámetro	Método	Principio	Tipo	Comentario
Humedad	ISO 939	Destilación	I	Se propone además incluir como tipo II equivalente a ISO 939, al Método AOAC 986.21.
Cenizas totales (base seca)	ISO 939 ISO 928	Destilación Gravimetría	I I	Ambos métodos ISO 939 no son equivalente, el ISO 939 se basa en destilación y el segundo por gravimetría. Se debe tipificar solo a uno como tipo I, se sugiere Tipificación del ISO 928, ya que el 939 no es un método utilizado para cenizas.
Cenizas insolubles en ácido (base seca)	ISO 939 ISO 930	Destilación Gravimetría	I I	Ambos métodos ISO 939 no son equivalente, el ISO 939 se basa en destilación y el segundo por gravimetría. Se debe tipificar solo a uno como tipo I, se sugiere Tipificación del ISO 930, ya que el 939 no es un método utilizado para cenizas.
Pungencia Unidades Scoville	ISO 3513	Evaluación sensorial (Gusto)	IV	Denominar de manera clara la provisión a determinar. Debe decir: "Índice de Scoville".
Materia colorante Natural	ISO 7541	Espectrofotometría	IV	En el caso de pimentón se sugiere tipificar como tipo II. En el caso de Chile tipificarlo como tipo IV es correcto. Mejorar descripción del principio más acorde a lo señalado en el método. Debería decir "Espectrofotometría UV-Visible".
Excrementos de mamíferos	ISO 9273	Examen visual seguido de la Gravimetría (entero/trozos)	I	Al parecer hay un error en el código del método, pues el ISO 9273 no es encontrado en la página de ISO. Mejorar descripción del principio más acorde a lo señalado en el método. Debería decir "Examen/Gravimetría".
Suciedad de roedores	ISO 927	Examen visual seguido de Gravimetría	IV	Mejorar descripción del principio más acorde a lo señalado en el método. Debería decir "Examen Visual".

Kenya

Kenya proposes:

1. Clause 2.1.1
 - a) **Position:** Kenya proposes to Retain Common Name and delete trade name
Rationale: To be Consistent with Codex Text Drafting norms.
 - b) Kenya proposes that, the asterisk on the Scientific name to be removed
Rationale: There is no footnote to explain what it means or refers to.
2. **Position:** Kenya proposes amendments to text in Clause 2.2
 - a) Replace “~~with or without variant~~” with ‘**that may include varying**’
 - b) On the same para on explanation on ground/Powdered Chili (The second Paragraph); the order of sentence in Clause 2.2 be revised. Where the last statement should be the second last while the Second last should be the last. To Read:

“ Ground chilli peppers or/and ground paprika is the product obtained by grinding whole dried chilli peppers or paprika ~~with or without variant~~ **that may include varying** proportions of pericarp, placenta, seeds, pedicel and calyx without any other added matter. Ground chilli peppers may vary in colour from pale white to deep red according to the species/varieties. **Ground calyx, stalk and seeds in paprika result in the finished product having brown and white particles which detract from the appearance.** Ground seeds in paprika increases the pungency. ~~Ground calyx, stalk and seeds in paprika result in the finished product having brown and white particles which detract from the appearance.~~”

Rationale: This statement relates more to colour and will be consistent with the flow of the text.
3. In Annex 1 table 2
 - a) **Position:** Kenya supports the adoption of moisture content of 11% in all products;
Rationale: ISO 7540:2020 provides for this value, and Values beyond 11% may increase the risk of mould growth and hence Aflatoxin.
 - b) **Position:** For Pungency in Chilli Kenya proposes to adopt what is in square brackets i.e. ≥ 450 SHU for Chilli and < 450 SHU for Paprika. .
Rationale: This covers all varieties that may be more pungent than others in the country.
4. In Annex 1 table 3. Physical **Requirements of Dried or Dehydrated Chilli Peppers and Paprika**
 - a) **Position:** Kenya proposes the use of %w/w(max) as a measure of insect filth.
 - b) **Position:** Kenya proposes that insects filth and rodent filth, hairs be part of foreign matter.
Rationale: The definition of foreign matter provides for inclusion of rodent hair and insect filth/fragments as described in the footnote.
 - c) **Position:** Kenya proposes for more explanation on the square brackets on insect filth column e.g. the concept of choosing between [NA] and [50%] in ground chilli pepper.
 - d) **On mould damaged** Kenya proposes the adoption of %w/w and not %count as a measure.
Rationale. This is likely to facilitate trade comparatively compared to count.
 - e) **Position:** For whole Paprika, class ii, Kenya proposes the adoption of 3% w/w max for mould damaged parameter
Rationale: To facilitate trade, which is less restrictive.

Mexico

Nombre del documento: 5.1 Anteproyecto de norma para el chile y pimentón seco o deshidratado CX/SCH 22/6/5 ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL CHILE Y PIMENTÓN SECO O DESHIDRATADO			Tipo de documento: <u>Proyecto de Norma Codex en Tramite 3</u>
Tipo de comentario/ Referencia	Categoría	Cambio propuesto	Comentario/ Justificación
	2.1	2.1 Definición del producto	
ed	Cuadro 1	Cuadro 1. El chile y pimentón seco o deshidratado regulado por esta Norma. En el título corregir texto. Debe decir Cuadro 1 Chile y pimentón seco o deshidratado regulado por esta Norma	Editorial en la versión en español.
te	Cuadro 1		Propuesta modificación al cuadro
PROPUESTA DE MÉXICO AL CUADRO 1			
Cuadro 1 Chile y pimentón seco o deshidratado regulado por esta Norma			
	Nombre común (Nombre comercial)¹	Nivel de Pungencia (Picor)²	Nombre científico
	Pimentón	Pimentón dulce Leve	- <i>Capsicum annum</i> L.
	Chile/cayena/Pimiento de Cayena	- Leve - Mediana - Picoso (hot) - /Muy picoso (Extra hot)	- <i>Capsicum annum</i> L., - <i>Capsicum frutescens</i> ; - <i>Capsicum baccatum</i> var. <i>pendulum</i> (Willd.) Eshbaugh. - <i>Capsicum chinense</i> Jacq. - <i>Capsicum pubescens</i> Ruiz & Pav. editorial
	1) Variedades comerciales		
	<ul style="list-style-type: none"> - Lista exhaustiva más no limitativa de variedades comerciales de pimentón: pimenton dulce - Lista exhaustiva mas no limitativa de variedades comerciales de chile: <u>Ají</u>, Ancho, Árbol, Guajillo, Habanero, Jalapeño, Manzano, Mulato, Pasilla, <u>Pimiento de cayena</u>, Puya, Serrano 		

		2) Pungencia: Sensación organoléptica de picor causada por los capsaicinoides presentes en el fruto.	
Espefic o: ed es pañol	2.2	<p>2.2 Formas de presentación.</p> <p>Última frase del primer párrafo dice: La presencia de cáliz, tallo y semillas molidos en el pimentón hace que el producto final tenga partículas marrones y blancas que impactan su aspecto.</p> <p>Debe decir:</p> <p>La presencia de cáliz, tallo y semillas molidos en el pimentón <u>hacen</u> que el producto final.....</p>	Solo versión en español. Editorial
te	2.2	<p>Formas de presentación</p> <p>El chile y pimentón puede presentarse:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Entero - Picado/partido/rete/en copos - Molido/en polvo 	En el comercio particularmente para los chiles secos o deshidratados que se comercializan, los productos rotos son considerados como con defecto, y son destinados a proceso industrial como pasta o salsa.
te	Cuadro 2 Anexo 1	<p>Cuadro 2. Anexo I</p> <p>Requisitos químicos para el chile y pimentón seco o deshidratado</p> <ul style="list-style-type: none"> • Añadir Columna: Pungencia o picor en Unidades Scoville. <p>Se propone incluir la descripción de los valores de pungencia por grupos de manera general, adicionando la columna correspondiente acorde a la siguiente escala:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Leve (Mild) - Mediana (Medium) - Picoso (Hot) - Muy picoso(Extra hot) <p>Referencia:</p>	<p>Propuesta de inclusión de una columna adicional y dos notas a pie del cuadro</p> <p>La pungencia depende de la condición y región de producción. Los chiles y pimentones de México contienen capsicinoides, siendo el principal la capsicina que se encuentra en las semillas y la placenta de los chiles y siendo este compuesto el de mayor interés comercial.</p> <p>En la NMX-FF-025-SCFI-2007 se reportan valores de pungencia en capsicum,:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ancho y chilaca los valores de pungencia (unidades Scoville) 1000 - 1500), - serrano y jalapeño: 5000 – 15000; - manzano: 30,000 – 60,000 - Habanero: 100,000 – 350,000. <p>En la NMX-FF-107/1-SCFI-2006 se refiere la pungencia en;</p> <ul style="list-style-type: none"> - ancho, mulato y pasilla (1000 – 1500 unidades Scoville), - guajillo (mirasol) (3000 – 5000 unidades Scoville),

		<p>Pungency</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Level of pungency</th> <th>Scoville units</th> <th>Total capsaicinoids (microg/gm dry weight)</th> <th>Examples of commercial types</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mild</td> <td>900 – 1,999</td> <td>60 – 133</td> <td>Ancho, Poblano, Pasilla, X'catik</td> </tr> <tr> <td>Medium</td> <td>2,000 – 19,999</td> <td>134 – 1,333</td> <td>Fresno, Cherry, Jalapeño, Prik-Chee-Fah</td> </tr> <tr> <td>Hot</td> <td>20,000 – 100,000</td> <td>1,334 – 6,600</td> <td>Serrano, Tabasco, Cayenne, Piquin, Manzano, <i>C. Baccatum</i></td> </tr> <tr> <td>Extra hot</td> <td>>100,000</td> <td>>6,600</td> <td>Birdseye, Fatalii, Scotch Bonnet, Habanero, Dorset Naga, Naga Jolokia, Naga Viper, Trinidad Scorpion</td> </tr> </tbody> </table> <p>Las 2 notas al final del cuadro se describen en la propuesta</p> <p>Nota 1: Variedades comerciales</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Lista exhaustiva más no limitativa de variedades comerciales de pimentón: pimenton dulce <input type="checkbox"/> Lista exhaustiva mas no limitativa de variedades comerciales de chile: Ají, Ancho, Árbol, Guajillo, Habanero, Jalapeño, Manzano, Mulato, Pasilla, Pimiento de cayena, Puya, Serrano <p>Nota 2: Pungencia: Sensación organoléptica de picor causada por los capsaicinoides presentes en el fruto.</p>	Level of pungency	Scoville units	Total capsaicinoids (microg/gm dry weight)	Examples of commercial types	Mild	900 – 1,999	60 – 133	Ancho, Poblano, Pasilla, X'catik	Medium	2,000 – 19,999	134 – 1,333	Fresno, Cherry, Jalapeño, Prik-Chee-Fah	Hot	20,000 – 100,000	1,334 – 6,600	Serrano, Tabasco, Cayenne, Piquin, Manzano, <i>C. Baccatum</i>	Extra hot	>100,000	>6,600	Birdseye, Fatalii, Scotch Bonnet, Habanero, Dorset Naga, Naga Jolokia, Naga Viper, Trinidad Scorpion	<p>- puya y árbol (5000 – 30000 unidades Scoville).</p> <p>Cuadro 2. Se propone especificar los valores de pungencia por grupos de chiles considerando estos valores.</p> <p>Para el pimentón; SHU <600.</p> <p>Otras referencias que dan sustento a la propuesta se señalan en los siguientes documentos: United Nations 2013.UNECE Standard on the marketing and commercial quality control of whole dried chilli peppers Explanatory Brochure,</p> <p>En el mercado tenemos evidencia que el rango de pungencia en el Jalapeño es de 8000 – 45,000 SHU, se sugiere considerarlo en el grupo de los picosos (Hot)</p>
Level of pungency	Scoville units	Total capsaicinoids (microg/gm dry weight)	Examples of commercial types																				
Mild	900 – 1,999	60 – 133	Ancho, Poblano, Pasilla, X'catik																				
Medium	2,000 – 19,999	134 – 1,333	Fresno, Cherry, Jalapeño, Prik-Chee-Fah																				
Hot	20,000 – 100,000	1,334 – 6,600	Serrano, Tabasco, Cayenne, Piquin, Manzano, <i>C. Baccatum</i>																				
Extra hot	>100,000	>6,600	Birdseye, Fatalii, Scotch Bonnet, Habanero, Dorset Naga, Naga Jolokia, Naga Viper, Trinidad Scorpion																				
te	Cuadro 2 Anexo 1	<p>Cuadro 2, Columna Humedad % peso/peso (máx) Para todos: entero y Picado/Partido/Roto/Molido: <u>13.0</u></p>	<p>En la actualidad se comercializan chiles deshidratados cuya humedad máxima puede alcanzar 13.5 %, Referencia técnica: United Nations 2013.UNECE Standard on the marketing and commercial quality control of whole dried chilli peppers Explanatory Brochure”.</p> <p>Este parámetro debe incluir la variabilidad de especies en el mercado.</p>																				
te	Cuadro 2 Anexo 1	<p>Cuadro 2, Columna cenizas insolubles en ácido (base seca) % peso/peso (máx.): <u>No se tienen datos</u> <u>Se sugiere eliminar el parámetro</u></p>	<p>Se tiene poca evidencia a nivel nacional si los chiles mexicanos cumplen con el 1.6 % máximo propuesto de cenizas insolubles en ácido.</p>																				
te	Cuadro 2 Anexo 1	<p>Cuadro 2, Columna de Excremento de mamíferos o/y otros,</p>	<p>No percibimos algún sustento técnico para establecer un parámetro para el chile Entero, y otro para el Picado/Partido/Roto. Con base en esto se propone homologar la especificación entre ambas formas del chil</p>																				

		<p>Daño por moho, Contaminación/infestación por insectos, Materia extraña y Materia foránea:</p> <p>Homologar valores establecidos en una sola fila: Entero/Picado/Partido/Roto. Utilizar el mismo parámetro y eliminar rotos,</p>	<p>e, es decir, que los valores que se proponen para Chile Entero sea el mismo para el Picado/Partido/Molido. Se debe eliminar roto</p>
te	Cuadro 2 Anexo 1	<p>Cuadro 2, Columnas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Suciedad de insectos (Unidad: fragmentos/25g): <u>50 fragmentos/25g</u>; - Suciedad de pelos de roedor (Unidad: pelos en 25 g): <u>6 pelos/25g</u> <p>Numeral 5: apoyar la eliminación de los corchetes.</p> <p>N/A: que se tome esta nota como que no se tienen datos registrados.</p>	<p>En la actualidad el nivel de defectos para polvos de chiles se encuentra establecido en el "Food Defect Levels Handbook" de la FDA de los EE.UU., ver información en la liga Food Defect Levels Handbook FDA</p> <p>Se propone mantener esta especificación, ya que es una de las referencias principales utilizado para el comercio de los chiles.</p> <p>En la tabla referida indicar con precisión la unidad de medida de cada parámetro fragmentos/25g y pelos/25g, respectivamente.</p>
	Cuadro 3 Anexo II	<p>Cuadro 3, Columna Suciedad de insectos (Unidad: fragmentos/25g): <u>50 fragmentos/25g</u>;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Suciedad de pelos de roedor (Unidad: pelos en 25 g): <u>6 pelos/25g</u> 	<p>En la actualidad el nivel de defectos para polvos de chiles se encuentra establecido en el "Food Defect Levels Handbook" de la FDA de los EE.UU., ver información en la liga Food Defect Levels Handbook FDA</p> <p>Se propone mantener esta especificación, ya que es una de las referencias principales utilizado para el comercio de los chiles.</p> <p>En la tabla referida indicar con precisión la unidad de medida de cada parámetro fragmentos/25g y pelos/25g, respectivamente.</p>

PROPUESTA DE MÉXICO PARA EL CUADRO 3 ANEXO II
Cuadro 3. Requisitos físicos para el chile y pimentón seco o deshidratado

Producto	Forma de presentación	Clase/categoría	Excrementos de mamíferos o/y otros ¹ mg/kg (máx.)	Daño por moho	Contaminación infestación por insectos	Materia extraña ² % peso/peso (máx.)	Materia foránea ³ % peso/peso (máx.)	Suciedad de insectos % peso/peso (máx.) [Fragmentos 25 g (máx.)]	Suciedad de los pelos de roedores % peso/peso (máx.) [25g (máx.)]	Insectos vivos Recuento/100 g	Otros factores
				% peso/peso (máx.) [% Recuento]	% peso/peso (máx.)						
Chile	Entero/Picado/Partido/Roto/Molido	N/A	1	3 [1]	4 [3]	1	0.5	N/A[0]	N/A[0]	0	5 % tolerancia de tamaño
		---		3	50 fragmentos/25g;						6 pelos/25g
Pimentón	Entero	Extra	1	Nil	0.5	1	0.1	[N/A] [0] [0,1]	[N/A] [0] [0.1]	0	
		I	1	1	1	1	0.5	[N/A] [0] [0,5]	[N/A] [0] [0,5]	0	
		II	1	1[3 ⁴]	1[3]	1	0.5	[N/A] [0] [0,5][N/A] [10]	[N/A] [0] [0,5] [8]	0	
	Picado/Partido/Roto	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	[N/A][0][30]	[N/A][0][8]	0	
	Molido	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	[N/A][0][75]	[N/A][0][11]	0	
te	Cuadro 4 Anexo III	Adición de un método de prueba para el parámetro de pungencia				Referencia internacionalmente reconocida en el intercambio comercial internacional					

PROPUESTA DE MEXICO
ADICIÓN AL CUADRO 4 ANEXO III
Cuadro 4. Método de análisis

Parámetros [Disposición]	Método¹	Principio	Tipo²	Unidad
Pungencia Unidades Scoville	ISO 3513	Evaluación sensorial (Gusto)	IV	Unidad de Scoville
	Mx. ASTA 21.3 (2004)	Cromatografía de líquidos de alta resolución		SHU (Scoville Heat Unit)

Morocco**➤ Caractéristiques chimiques :**

Le Maroc propose la valeur de 12% pour la valeur maximale en humidité pour les piments séchés et le paprika.

➤ Caractéristiques physiques :

Le Maroc propose les valeurs du goût piquant en unités de chaleur de Scoville : **≥900** pour le piment et **<450** pour le paprika.

Rwanda**Section or Paragraph**

Table 2 Chemical Requirements of Dried or Dehydrated Chilli Peppers and Paprika

Nature of comment (Indicate whether technical or editorial)

te

Comment/Proposed Changes

Rwanda proposes the value of 12% w/w (max) for Moisture in Chilli peppers and Paprika.

Rationale

This value caters for different drying techniques including sun drying.

Section or Paragraph

Table 2 Chemical Requirements of Dried or Dehydrated Chilli Peppers and Paprika

Nature of comment (Indicate whether technical or editorial)

Te

Comment/Proposed Changes

Rwanda supports to keep the value of pungency for chilli peppers and paprika as ≥ 900 and < 900 SHU respectively

Rationale

-

Section or Paragraph

Table 3. Physical Requirements of Dried or Dehydrated Chilli Peppers and Paprika

Nature of comment (Indicate whether technical or editorial)

Te

Comment/Proposed Changes

Rwanda proposes value of 3% w/w (max) for mould damaged in Chilli peppers (Whole; and Paprika (Whole; Class-II)

Rationale

Dried or Dehydrated Chilli peppers and peppers are exposed to moulds, mainly due to drying techniques such as sun drying

Section or Paragraph

Table 3. Physical Requirements of Dried or Dehydrated Chilli Peppers and Paprika

Nature of comment (Indicate whether technical or editorial)

Te

Comment/Proposed Changes

Rwanda proposes value of 3% w/w (max) for Insect defiled/ Infested in Chilli peppers (Whole; Class/GradeN/A) and Paprika (Whole; Class/Grade-II)

Rationale

-

Saudi Arabia

Specific Comment- Sampling Plan Part:

Saudi Arabia suggests revising clause 9.2 “Sampling plan “in consideration with ISO 948: 1980 “Spices and condiments — Sampling”.

Syria

Item 3.2.2/Table 2: Chemical Requirements:

In item 3.2.2 in the proposed draft for the pungency specified in table 2, where the pungency level is expressed in terms of scoville units, which is evaluated through a sensory test, which is subjected to differences in measurement between different countries due to the background and consumers of each country or region which might cause difficulties in trade between different countries. So we would like to have a more accurate measurement method like the concentration of capsaicin as in the Syrian national standard number 1928:2000 and the other regional standards in the Middle East.

Also for the proposed pungency level of 450 SHU we would like to hold to the previous proposed number of 900 since pepper species cultivated in Syria would have much higher levels (up to 10000 SHU), hence the 450 value would indicate a low quality of chili pepper.

Nevertheless the proposed levels of pungency between 450 and 900 SHU if considered as paprika might cause serious health effects on certain consumers if not labeled properly. So we would like to propose a different category for such types as “hot paprika” for example.

Item 3.2.2/Table 3: Physical Requirements:

For Rodent filth hairs where the limits indicated as N/A we would strongly suggest a low level of 1 mg/25g to avoid the serious health implications associated with rodent infestation.

Tanzania

Table 2.

Comment: Proposed 11% moisture content for dried or dehydrated Chilli Peppers and Paprika.

Rationale: Safe limits which is also stipulated under ISO 7542:2020

Uganda

Uganda appreciates the work done by the chairperson and vice chairperson of the EWG for the work done in developing the standard.

Uganda deliberated on the draft standard for dried chilli peppers and paprika and generated the following comments:

1. Uganda recommends that the asterisk above the “scientific name” in table 1 is defined and clarified as a footnote
2. Under table 2, Uganda is in agreement with proposed value of “ 12%” for the Moisture % w/w
Justification
 It does not present any safety risks associated with mould growth in the commodity
3. Under clause 6.1, Uganda recommends that the statement “...Annex III Spices and Aromatic Herbs...” is added to the existing brackets

Justification

The statement is hanging therefore confusing whether it is part of the statement or on its own

Proposed changes

“(CXC 75-2015 Annex III Spices and Aromatic Herbs)....”

4. Under sub clause 8.2.1, Uganda recommends that the sub clause is maintained