

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



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 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Tema 4 del programa

CX/SCH 24/7/6 Add.1

Enero de 2024

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS

Séptima reunión

Kochi (Kerala, India)

29 de enero – 2 de febrero de 2024

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LA CÚRCUMA

Comentarios en respuesta a la carta circular CL 2023/56/OCS-SCH

Comentarios de Brasil, Canadá, Chile, Egipto, Indonesia, Iraq, Jamaica, Madagascar, Malasia, Perú, Arabia Saudita, Tailandia, Uganda, Estados Unidos de América y Asociación Americana de Productos Herbales

Contexto

1. En este documento se compilan los comentarios recibidos a través del Sistema de comentarios en línea (OCS por sus siglas en inglés) en respuesta a CL 2023/56/OCS-SCH publicada en octubre de 2023. En el OCS, los comentarios se compilan en el siguiente orden: los comentarios generales se muestran primero, seguidos de los comentarios sobre secciones específicas.

Notas explicativas sobre el Apéndice

2. Los comentarios enviados a través del sistema OCS se adjuntan como **Anexo I** y se presentan en formato de cuadro

ANEXO I**Comentarios generales**

COMENTARIO	MIEMBRO/ OBSERVADOR
<p>Estados Unidos de América, en apoyo de la labor del Codex Alimentarius y del Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias, presenta los siguientes comentarios en respuesta al anteproyecto de norma para la cúrcuma (en el Trámite 3)</p> <p>Las normas del Codex deben reflejar (i) las prácticas comerciales mundiales existentes y las preocupaciones de los consumidores, (ii) las características únicas de cada fruta y verdura fresca (FFV por sus siglas en inglés) que se está normalizando y (iii) no deben imponer restricciones y/o requisitos injustificados. Es muy beneficioso incluir la cúrcuma con el resto de la norma agrupada sobre raíces secas, rizomas y bulbos.</p>	Estados Unidos
<p>Indonesia agradece a la República Islámica del Irán y a la India por preparar este borrador. Seguimos apoyando el desarrollo de normas y la adopción del enfoque de modelo estándar para normas agrupadas.</p>	Indonesia
<p>Con respecto a la 'CL 2023/56/OCS-SCH: Solicitud de comentarios, en el Trámite 3, sobre el Anteproyecto de norma para raíces secas, rizomas y bulbos – la cúrcuma (ref. CX/SCH 24/7/6),' nos gustaría sugerir una modificación en la columna de CENIZAS TOTALES y la inclusión de una columna para ACEITES VOLÁTILES en el 'Cuadro 2 - Características químicas para la cúrcuma seca o deshidratada' (indicada en rojo), que refleje los valores de ESA que se utilizan como parámetro para el comercio internacional. Como no es posible alterar la hoja de cálculo del documento en el sistema OCS, enviaremos un CRD con los comentarios.</p>	Brasil
<p>Estamos de acuerdo. Saludos</p>	Iraq

Comentarios específicos

TÍTULO	
<p>ANTEPROYECTO DE NORMA PARA RAÍCES SECAS, RIZOMAS RIZOMAS Y BULBOS BULBOS – LA CÚRCUMA</p> <p>Hay muchas incoherencias en el formato y espaciado en el documento entero.</p>	Estados Unidos
<p>ANTEPROYECTO DE NORMA PARA RAÍCES SECAS, RIZOMAS Y BULBOS BULBOS – LA CÚRCUMA</p>	Canadá
<p>ANTEPROYECTO DE NORMA PARA RAÍCES SECAS, RIZOMAS RIZOMAS Y BULBOS BULBOS – LA CÚRCUMA</p> <p>Error ortográfico menor.</p>	Asociación Americana de Productos Herbales
2. DESCRIPCIÓN	
2.1 Definición del producto	
<p>2.1 Definición del producto</p> <p>Egipto sugiere que se incluya rizomas primarios (bulbos) o secundarios</p> <p>Definición del producto:</p> <p>La cúrcuma seca o deshidratada es el producto obtenido del secado de los rizomas primarios (bulbos) o secundarios (dedos) de la planta Curcuma longa L. de la familia Zingiberaceae según se describe en el Cuadro 1.</p> <p>Razón:</p>	Egipto

Se puede encontrar la cúrcuma en la forma de rizomas primarios (bulbos) o secundarios (dedos) de las plantas de <i>Curcuma longa</i> Linn y <i>Curcuma domestica</i> Veleton. Referencia: Norma india; ESPECIAS Y CONDIMENTOS — CÚRCUMA, ENTERA Y MOLIDA – ESPECIFICACIÓN	
2.1 eDefinición del producto	Canadá
Cuadro 1: Nombre común y científico de la cúrcuma seca	
Egipto sugiere añadir el nombre científico como sigue: <ul style="list-style-type: none"> • <i>Curcuma longa</i> L. de la familia Zingiberaceae • Sinónimos:(<i>Curcuma domestica</i> Valetton) 	Egipto
Cuadro 1: Nombre común y científico de la cúrcuma seca o <u>deshidratada</u>.	Tailandia
Scientific Nombre científico	
<i>Curcuma longa</i> L. de la familia Zingiberaceae Se debe eliminar el nombre de la familia en el Cuadro 1 porque el texto está duplicado en la Sección 2.1.	
2.2 Formas de presentación	
La cúrcuma es idéntica al jengibre porque tiene rizomas enteros, simples o ramificados, y también se corta en trozos, no se tritura, no se parte y no se fragmenta. Por lo tanto, Estados Unidos recomienda copiar dicho texto de la Norma para el jengibre seco y deshidratado (CXS 343-2021) que es aplicable a las formas de presentación entera y en trozos. Estos cambios deberían realizarse cuando sea necesario en el anteproyecto de norma.	Estados Unidos
- Entera; rizomas simples o ramificados de varios tamaños, que pueden ser cortados en los dos extremos dejando su forma circular aplastada intacta.	
En trozos – incluyendo varias formas de presentación cortada, en dados o en rodajas picada/partida/fragmentada ; y	
picada/partida/fragmentada <u>picada/partida/fragmentada/en rodajas</u> ; y Indonesia propone añadir “en rodajas” como parte de las Formas de presentación, y se la debe incorporar de la siguiente manera: <ul style="list-style-type: none"> - “picada/partida/fragmentada/en rodajas”. <i>Razón:</i> La cúrcuma seca generalmente se comercializa en la forma de rodajas también.	Indonesia
En trozos: incluyendo varias formas de presentación cortada, en dados o en rodajas; y picada/partida/fragmentada ; y Tailandia propone revisar la forma de presentación de picada/partida/fragmentada. Usando el mismo texto como el texto de la norma para jengibre seco y deshidratado.	Tailandia
- Se permitirán otras formas de presentación distintamente diferentes para esas tres, siempre que estén debidamente etiquetadas.	
FACTORES ESENCIALES RELATIVOS A LA COMPOSICIÓN Y LA CALIDAD	
3.1 Composición	
Egipto sugiere eliminar el “Anexo II” de Composición	Egipto
La cúrcuma seca o deshidratada tal como está definida en la sección 2 anterior deberá ajustarse a los requisitos especificados en los anexos I y II-	Tailandia

La cúrcuma seca o deshidratada tal como está definida en la sección 2 anterior deberá ajustarse a los requisitos especificados en los anexos I y II <u>el Anexo I</u> Ya que el Anexo II es métodos de análisis, la composición debe únicamente cumplir los requisitos especificados en el Anexo I.	Canadá
<u>Criterio</u> <u>Criterios de calidad</u>	
<u>Criterios</u> <u>Factores de Calidad</u>	Tailandia
3.2.2 Características físicas y químicas	
Características físicas y químicas Por favor considerar la inclusión de los comentarios a seguir como pie de nota El contenido de aceites volátiles puede variar en las diferentes variedades que se comercializan actualmente.	Jamaica
<u>Características físicas y químicas</u> <u>Clasificación (opcional)</u>	Malasia
Características físicas y químicas Egipto sugiere eliminar el Anexo II	Egipto
La cúrcuma seca <u> Cuando se comercializa la cúrcuma seca siguiendo una clasificación, debe cumplir los requisitos especificados en el Anexo I (Características químicas - Cuadro 2) y en el Anexo II (Características físicas - Cuadro 3). Los defectos permitidos no deben afectar al aspecto general del producto en lo que respecta su calidad, y el producto debe mantener su calidad y presentación en el envase las características físicas y químicas en el Anexo I se aplicarán como requisitos mínimos.</u> - Para armonizarlo con la información en el Anexo I. - Para armonizar el texto de factores esenciales relativos a la composición y la calidad de acuerdo con el modelo de las normas para especias y hierbas culinarias.	Malasia
La cúrcuma seca <u>o deshidratada</u> debe cumplir los requisitos especificados en el Anexo I (Características químicas - Cuadro 2) y en el Anexo II (Características físicas - Cuadro 3). Los defectos permitidos no deben afectar al aspecto general del producto en lo que respecta su calidad, y el producto debe mantener su calidad y presentación en el envase.	Tailandia
<u>Clasificación (opcional)</u> <u>Características físicas y químicas</u>	Malasia
Clasificación (opcional) Egipto sugiere que se elimine el Anexo II	Egipto
 Cuando La cúrcuma seca se comercializa siguiendo una clasificación, cumplirá con los las características químicas y físicas requisitos especificados en en los anexos el Anexo I (Características químicas - Cuadro 2) y y II se aplicarán (Características físicas - Cuadro 3). Los defectos permitidos no deben afectar al aspecto general del producto en lo que respecta su calidad, y el producto debe mantener su calidad y presentación en el como requisitos mínimos envase. - Para armonizarlo con la información en el Anexo I. - Para armonizar el texto de factores esenciales relativos a la composición y la calidad de acuerdo con el modelo de las normas para especias y hierbas culinarias.	Malasia
Cuando se comercializa la cúrcuma seca siguiendo una clasificación <u>una clasificación/categoría</u> , las características químicas y físicas en los anexos I y II se <u>aplicarán</u> como requisitos mínimos.	Tailandia
Cuando se comercializa la cúrcuma seca <u>o deshidratada</u> siguiendo una clasificación, las características químicas y físicas en los anexos I y II se aplicarán como requisitos mínimos.	

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS	
4.1 Los antiaglomerantes enumerados en el Cuadro 3 de la <i>Norma general para aditivos alimentarios</i> (CXS 192-1995) son aceptables para el uso en <u>la</u> forma molida/en polvo del producto que conforma a esta norma.	Estados Unidos
5. CONTAMINANTES	
CONTAMINANTES Jamaica propone la inclusión de la especificación para la presencia de micotoxinas (Aflatoxina, Ocratoxina). Micotoxina total ≤10ppb; Aflatoxina ≤5ppb.	Jamaica
Los productos regulados por la presente norma deberán respetar los niveles máximos establecidos en la <i>Norma general para contaminantes y toxinas presentes en los alimentos y los piensos</i> (CXS 493-1995 y otros textos pertinentes-193-1995), el <i>Código de prácticas para la prevención y reducción de micotoxinas en las especias</i> (CXC 78-2017) y otros textos pertinentes del Codex.	Estados Unidos
6. HIGIENE	
Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones pertinentes de los <i>Principios generales de higiene de los alimentos</i> (CXC 1-1969), el <i>Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad con bajo contenido de humedad</i> (CXC 75-2015), el Anexo III Especies y hierbas aromáticas y otros textos pertinentes del Codex.	Estados Unidos
Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones pertinentes de los <i>Principios generales de higiene de los alimentos</i> (CXC 1-1969), el <i>Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad con bajo contenido de humedad</i> (CXC 75-2015), el Anexo III especias y hierbas aromáticas y otros textos pertinentes del Codex.	Canadá
Los productos deberán cumplir todos los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los <i>Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos</i> (CXG 21-1997).	
Los productos deberán cumplir todos los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los <i>Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos</i> (CXG 21-1997).	Tailandia
8. ETIQUETADO	
Uganda recomienda que las sub-cláusulas sobre el peso líquido y el nombre de la empresa se incluyan en la norma	Uganda
Los productos regulados por las disposiciones de la presente norma deberán etiquetarse de conformidad con la <i>Norma general para el etiquetado de los alimentos pre-envasados preenvasados</i> (CXS 1-1985). Además, se aplican las siguientes disposiciones específicas:	Canadá
8.2 Nombre del Productproducto	
8.3 País de Origenorigen y país de cosecha.	
País de origen y país de cosecha.	Estados Unidos

País de cosecha (opcional). Se debe declarar el país de cosecha.	Arabia Saudita
Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor al por menor	Canadá
9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO	
Jamaica sugiere que las disposiciones que regulan el jengibre pueden servir como guía.	Jamaica
Egipto sugiere corregir el número del cuadro (1) en vez de (4) Según descrito en el Anexo II, Cuadro 1	Egipto
9.1 Métodos de análisis¹	Canadá
9.2 PLAN DE MUESTREO	
Plan de muestreo PLAN DE MUESTREO	Canadá
ANEXO I	
Cuadro 2. Características químicas para la cúrcuma seca o deshidratada Jamaica propone que el valor de cenizas totales sea 8% máx. (según ISO 928), pero puede bajarse a 7% como propuesto.	Jamaica
Cuadro 2. Características químicas para la cúrcuma seca o deshidratada Cambiar Picada/Partida/Fragmentada en la columna 2 a En trozos - Cenizas totales Entera – 8 - Cenizas insolubles en ácido – 2 Cenizas totales En polvo/molida - 9 (De acuerdo a ISO, Jamika, and Agmark India el valor es 9)	Estados Unidos
Cuadro 2. Características químicas para la cúrcuma seca o deshidratada Indonesia propone que el valor total de curcuminoides totales % (poder colorante) en base seca (mín.) sea 3% para todas las formas de presentaciones secas o deshidratadas. <i>Razón:</i> Considerando que puede ser que la cantidad de curcuminoides totales de la cúrcuma seca o deshidratada generalmente exceda el 2%. Indonesia propone que el valor de cenizas totales % (máx.) sea 9% para todas las formas de presentación de cúrcuma seca o deshidratada <i>Razón:</i> En línea con ISO 5562-1983 (E) y las condiciones generales: el contenido de cenizas totales para la cúrcuma seca o deshidratada es alrededor de 9%.	Indonesia
Cuadro 3. Características físicas para la cúrcuma seca o deshidratada Título de la 3ª columna – cambiar a Daños por insectos 4ª columna – cambiar a Daño por moho 2ª columna /2ª fila – cambiar a Trozos <u>Entera</u> • Daños por moho – 3 • Insectos muertos – 3 • Materias extrañas – 0,5 • Materias foráneas Entera – 2 • Excrementos de mamíferos Entera – 11 • Otros excrementos Entera – 11 • Materias extrañas En polvo/molida/ - 1	Estados Unidos

<p>Cuadro 3. Características físicas para la cúrcuma seca o deshidratada</p> <p>1-En la columna 9 donde se define Excrementos de mamíferos % mg/kg(máx.): Chile recomienda sacar el signo %. Y dejar solo mg/kg</p> <p>2-Moho visible /Contaminación/infestación por insectos % p/p (máx) //// Entera: Chile está de acuerdo con el Valor propuesto</p> <p>3-Insectos vivos (Recuento)/100 g (máx.) //// Entera: Chile está de acuerdo con el valor propuesto</p> <p>4-Otros excrementos³, % mg/kg, (máx.) ///Picada/partida/fragmentada: Chile está de acuerdo con el valor propuesto.</p> <p>5-[Rizomas dañados % p/p (máx.)]/// en polvo /molida: Chile está de acuerdo con incluir parámetro y valores propuestos</p>	Chile
<p>Cuadro 3. Características físicas para la cúrcuma seca o deshidratada</p> <p>1- Egipto está de acuerdo [Rizomas dañados % p/p (máx.)] con (5%) para la cúrcuma en forma entera, y también está de acuerdo con un recuento de 0 /100 g (máx.) de insectos vivos en todas las formas de presentación.</p> <p>2- Egipto sugiere las siguientes adiciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Añadir Rizomas defectuosos en vez de Rizomas dañados • Añadir una definición de rizomas defectuosos bajo el Cuadro 2, como sigue: <p>Rizomas defectuosos: Estos incluyen dedos y/o bulbos inmaduros, pequeños y rugosos, rizomas internamente dañados, huecos o porosos, rizomas quemados debido a la ebullición y otros tipos de rizomas dañados.</p> <p><u>Referencia</u> – Norma India; ESPECIAS Y CONDIMENTOS — CÚRCUMA, ENTERA Y MOLIDA — ESPECIFICACIÓN</p>	Egipto
<p>Cuadro 3. Características físicas para la cúrcuma seca o deshidratada</p> <p>Madagascar propone adoptar un valor de CERO (significa la ausencia total) para la presencia de insectos enteros muertos, materias foráneas, excrementos de mamíferos y otros excrementos. La presencia de este tipo de desperdicios reduce de manera importante la calidad de la cúrcuma, aunque no esté en forma en polvo.</p>	Madagascar
<p>Cuadro 4. Métodos de análisis</p> <p>Eliminar MPM V8 como método y hacer de IS0927 un método de Tipo I. ISO927 puede ser el Tipo I definitivo ya que usa MPMV8 como referencia dentro de la ISO 927 y la cúrcuma se menciona específicamente en la ISO 927 que es un método validado.</p> <p>** Para la forma entera preparación de cúrcuma <u>preparar</u> la muestra seguido por de acuerdo a ISO 2825</p> <p>** Para la cúrcuma entera se debe preparar la muestra siguiendo la norma ISO 2825</p> <p>¿Porque llevan dos asteriscos y no un número de nota de pie?</p>	Estados Unidos