

# 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](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

**Tema 3.2 del programa**

**CX/SCH 24/7/4 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**

### **PROYECTO DE NORMA PARA ESPECIAS DERIVADAS DE BAYAS Y FRUTOS SECOS: PARTE A - REQUISITOS PARA LA PIMIENTA DE JAMAICA, LA BAYA DE ENEBRO Y EL ANÍS ESTRELLADO**

**Comentarios en respuesta a la carta circular CL 2023/03/OCS-SCH**

*Comentarios de Canadá, Chile, Egipto, Indonesia, Iraq, Jamaica, Malasia, Perú, Arabia Saudita, Tailandia y Uganda*

#### **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 la carta circular CL 2023/03/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
Indonesia quisiera agradecer a Estados Unidos de América, Madagascar, México y la India por preparar este borrador. Seguimos apoyando el desarrollo de normas y la adopción de un modelo estándar para las normas agrupadas.	Indonesia
El Perú agradece al Comité del Codex sobre ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS (CCSCH), presidido por la INDIA, por el esfuerzo emprendido a la fecha y en atención y respuesta a la carta circular los miembros de la Comisión Técnica Nacional no tienen observaciones.	Perú
Estamos de acuerdo. Saludos	Iraq

**Comentarios específicos**

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN	
Esta norma se aplica a las especias derivadas de bayas y frutos secos o deshidratados, definidas en la Sección 2.1 más abajo, que se ofrecen para el consumo humano directo, como ingrediente en la elaboración de alimentos o para el reenvasado en caso de ser necesario. <u>Se excluyen los productos destinados al procesamiento industrial. Esta norma no se aplica a dichos productos cuando se destinan al procesamiento industrial.</u> Las especias exactas compradas/vendidas pueden ser definidas según las especificaciones contractuales  Por motivos de consonancia con las normas existentes.	Tailandia
2.1.1 Bayas y frutos secos pertenecientes a las <del>variedades</del> <u>especies</u> enumeradas en el Cuadro 1:	Tailandia
2.1 Definición del producto Cuadro 1 –	
Nombre científico -	
<i>Pimenta dioica</i> (L.) Merr. (Myrtaceae)	Tailandia
<del><i>Pimenta</i></del> <i>Pimenta racemosa</i> var. <i>racemosa</i> Fosberg Syn. <i>Pimenta dioica</i> var. <del>var.</del> <i>tabasco</i> (Willd. ex Schltl. & Cham.). (Myrtaceae)  Los nombres científicos deben usar los nombres aceptados actualizados, citados del sitio web de World Flora Online.	
2.2. Formas de presentación	
<b>Formas de presentación</b>  Indonesia apoya la sección 2.2. formas de presentación para bayas y frutos secos, el resultado del trabajo del GTe presidido por EE.UU.	Indonesia
<b>Formas de presentación</b>  Sugerimos que se elimine el punto después de 2.2	Canadá
2.3. Clasificación por tamaño (opcional)	
<b>Clasificación por tamaño (opcional)</b>  La especificación de Jamaica para la clasificación por tamaño de bayas enteras es 3-8mm	Jamaica
<b>Clasificación por tamaño (opcional)</b>  Sugerimos que se elimine el punto después de 2.3	Canadá
3.1 Composición	
<u>Las bayas y frutos secos tal como están definidos en la Sección 2-2 deben ajustarse a los requisitos contenidos en el Anexo I.</u>	Tailandia

Por motivos de consonancia con la norma existente, y el modelo estándar para especias y hierbas culinarias debe ser revisado también.	
<b>3.2 Criterios de calidad</b>	
<b>Criterios-Factores de calidad</b> Por motivos de consonancia con la norma existente, y el modelo estándar para especias y hierbas culinarias debe ser revisado también.	<b>Tailandia</b>
<b>3.2.2. Clasificación (opcional)</b>	
<b>3.2.2. Clasificación (opcional)</b> Sugerimos que se elimine el punto después de 3.2.2	<b>Canadá</b>
<b>4.1.1 Coadyuvantes de elaboración</b>	
<b>4.1.1 4.2 Coadyuvantes de elaboración</b>	<b>Tailandia</b>
<b>5. CONTAMINANTES</b>	
<b>CONTAMINANTES</b> Por favor incluir una especificación para la presencia de micotoxinas (Aflatoxina, Ocratoxina) Micotoxina total ≤ 10ppb; Aflatoxina ≤ 5ppb	<b>Jamaica</b>
<b>7. PESOS Y MEDIDAS</b>	
Los envases deberán llenarse en la medida en que sea <del>viable-viable</del> , sin comprometer la calidad y deberán ajustarse a la declaración del contenido para cada producto.	<b>Canadá</b>
<b>8. ETIQUETADO</b>	
<b>ETIQUETADO</b> Uganda recomienda incluir el peso líquido del contenido y la dirección del fabricante.	<b>Uganda</b>
El nombre del producto puede incluir una indicación de la forma de presentación de acuerdo a lo descrito en la Sección 2.2. ( <del>Formas de presentación</del> ).	<b>Tailandia</b>
<b>8.3 País de origen y país de cosecha.</b>	
<b>País de origen y país de cosecha.</b>	<b>Tailandia</b>
País de origen (opcional) Se debe declarar el país de cosecha	<b>Arabia Saudita</b>
<b>8.4 Identificación comercial</b>	
<del>Identificación</del> <b>Identificación comercial</b> <b>9.1 Métodos de- Análisis análisis<sup>1</sup></b>	<b>Canadá</b>
<b>9.1 Métodos de análisis <sup>1</sup></b> Jamaica recomienda que no se incluya ninguna especificación para el análisis en la norma, sino que se haga referencia al uso de métodos aceptados por la industria. Justificación para esta recomendación – Hay diferentes métodos de prueba que se utilizan en diferentes laboratorios certificados.) Se puede recomendar una notificación sobre los principios a ser utilizados.	<b>Jamaica</b>
<b>Cuadro 1 - Características químicas para especias derivadas de bayas y frutos secos - Pimienta de Jamaica, Baya de enebro y Anís estrellado.</b>	
Por favor tome en consideración lo siguiente <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cenizas totales es 6% máx. – Es la especificación actual de Jamaica pero puede ser bajada a 5% según se ha propuesto.</li> <li>• <u>Materia extraña por peso.</u></li> </ul>	<b>Jamaica</b>

<p>0,5 % para (entera) y nulo para (en polvo)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Humedad (p/p)</u> &gt;12 %(entera) &gt;10% (en polvo)</li> <li>• <u>Cenizas totales por peso</u> &gt;4% (entera) &gt;3% (en polvo)</li> <li>• <u>Contenido de aceites volátiles en base seca</u> &lt;7,5%(entera) &lt;5% (en polvo)</li> <li>• <u>Daño por insectos</u> &gt;1%(entera) nulo (en polvo)</li> </ul>	
<p><b><u>Anís estrellado</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cenizas totales - Indonesia quisiera proponer un valor para cenizas totales en la forma entera y cortada/fragmentada para anís estrellado de 5%.</li> </ul> <p><i>Razón:</i> De acuerdo a nuestros datos nacionales, generalmente el valor de cenizas totales en el anís estrellado entero es más de 4%.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Además del contenido de aceites volátiles, Indonesia propone agregar patrones del cromatograma de aceites volátiles como un parámetro de calidad.</li> </ul> <p><i>Razón:</i> Los patrones del cromatograma de aceites volátiles pueden describir las características específicas de un compuesto específico del aceite volátil.</p>	Indonesia
<p><b><u>Pimienta de Jamaica</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Otros factores – Pimienta de Jamaica - Molida /en polvo</li> </ul> <p>Egipto sugiere que se elimine (Mín.) y que sea "Extracto de éter no volátil (%p/p) [máx.] – 8,5"</p> <p>Egipto está de acuerdo que el extracto de éter no volátil sea 8,5 (%p/p) [máx.] en la forma de presentación molida/ en polvo. Además, sugerimos que se elimine [mín.].</p>	Egipto
<p><b>Cuadro 2 - Características físicas para especias derivadas de bayas y frutos secos - Pimienta de Jamaica, Baya de enebro y Anís estrellado</b></p>	
<p>En el cuadro 2, fila Baya de Enebro- Cortada Fragmentada- Columna Materia extraña</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• % peso/peso (máx.) en donde se indica N/A-</li> </ul> <p>Chile cree que debe ser 1%, porque al ser una especia con forma esférica y de un gran tamaño se pueden identificar las distintas partes de la planta y separarlas para procesarla a una forma de presentación cortada/fragmentada.</p>	Chile
<p>Egipto sugiere lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1- Eliminar @ de la columna "otros factores "</li> <li>2- Añadir definiciones para materia extraña y materia foránea bajo el Cuadro 2, a seguir:</li> </ol> <p><b>Materia extraña:</b> Materia vegetal asociada a la planta de la cual se origina el producto pero que no se acepta como parte del producto final.</p> <p><b>Materia foránea:</b> Cualquier materia o material foráneo objetables, detectables o visibles, no asociados habitualmente con los componentes naturales de la planta de la especia: como palos, piedras, embolsado de arpillera, metal etc.</p>	Egipto

<p><del>2: Excrementos de mamíferos – Si la media del número total de submuestras supera los miligramos por kg indicados-Materia extraña: Materia vegetal asociada a la planta de la cual se origina el producto pero que no se acepta como parte del producto final.</del></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- No hay ninguna referencia en el Cuadro 2 para el número 2.</li> <li>- Para armonizarlo con otras normas para especias y hierbas culinarias proporcionando una descripción de materia extraña.</li> </ul>	<b>Malasia</b>
<p><del>3: Insectos enteros muertos – Si el número total de insectos enteros muertos encontrados en el número total de las submuestras supera el valor especificado en el cuadro-Materia foránea: Cualquier materia o material foráneo objetables, detectables o visibles, no asociados habitualmente con los componentes naturales de la planta de la especia: como palos, piedras, embolsado de arpillera, metal etc.</del></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- No hay ninguna referencia en el Cuadro 2 para el número 3.</li> <li>- Para armonizarlo con otras normas para especias y hierbas culinarias proporcionando una descripción de materia foránea.</li> </ul>	
<p>N/A: No se aplica quiere decir que esta forma del producto mencionado no ha sido evaluada en relación con esta disposición y actualmente no existen valores disponibles. N/A no se refiere a cero.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- No hay ninguna referencia en el Cuadro 2 para el número 10.</li> </ul>	
<b>Anexo II</b>	
<p><b>Cuadro 1 - Métodos de análisis para especias derivadas de bayas y frutos secos - Pimienta de Jamaica, Baya de enebros y Anís estrellado</b></p> <p>Uganda está de acuerdo con los métodos de prueba incluidos ya que todos son métodos de análisis validados.</p>	<b>Uganda</b>
<p><b>Cuadro 1 - Métodos de análisis para especias derivadas de bayas y frutos secos - Pimienta de Jamaica, Baya de enebros y Anís estrellado</b></p> <p>Si se conviene en incluir el patrón del cromatograma del aceite volátil como un parámetro de calidad, entonces Indonesia propone un método de prueba relacionado con el patrón del cromatograma del aceite volátil usando la cromatografía de gases – espectrometría de masas (GCMS).</p>	<b>Indonesia</b>