



## 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 RAÍCES, RIZOMAS Y BULBOS DESECADOS: CÚRCUMA

(Elaborado por el Grupo de trabajo electrónico presidido por Irán (República Islámica del) y copresidido por la India<sup>1</sup>)

(En el trámite 3)

Los miembros del Codex y los observadores que deseen presentar sus comentarios en el trámite 3 sobre el **APÉNDICE** de este anteproyecto de norma deben hacerlo de acuerdo con las instrucciones que figuran en CL 2023/56/OCS-SCH disponible en la página web del Codex/cartas circulares: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/circular-letters/es/>

#### Antecedentes

1. El Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH), en su quinta reunión (2021), convino en establecer un Grupo de trabajo electrónico (GTe) presidido por Irán (República Islámica del) y copresidido por la India, que trabajó en inglés, para elaborar los requisitos específicos para la cúrcuma de acuerdo al concepto de normas agrupadas, es decir, la categoría de “raíces, rizomas y bulbos desecados”.

#### Mandato

2. El CCSCH, en sus sexta reunión (2022), mantuvo un debate general enfocado principalmente en los textos enmendados resaltados en el documento CRD19, presentado en dicha reunión, y acordó establecer un GTe presidido por Irán (República Islámica del) y copresidido por la India, que trabajaría en inglés, con el objetivo de volver a elaborar el documento, tomando en consideración los comentarios presentados durante la sesión.

#### Participación y metodología

3. El GTe fue establecido en enero de 2023 para elaborar el anteproyecto de norma para la cúrcuma, y trabajó en la plataforma del Codex para los GTe. Se inscribieron 16 miembros y un observador para participar en él.

4. Se celebraron tres rondas de consultas, como sigue:

- a. El primer borrador se distribuyó el 8 de febrero de 2023 y se recibieron comentarios de los ocho miembros siguientes: Canadá, Egipto, India, Indonesia, Japón, Nigeria, República Árabe Siria, e IOSTA. Se tomaron en cuenta estos comentarios y se elaboró un segundo borrador.
- b. El segundo borrador, se distribuyó en abril de 2023, y se recibieron comentarios del Japón e Irán (República Islámica del).
- c. Se distribuyó el último borrador de 19 de agosto de 2023 para confirmar la propuesta.

#### Análisis de las respuestas

5. Hubo un consenso general en el GTe respecto de las alteraciones editoriales y técnicas en el anteproyecto de norma, en particular, con referencia a las siguientes secciones: ámbito de aplicación; Sección 2.1, que se revisó para añadir la familia *Zingiberaceae*, además de otras correcciones editoriales; La Sección 2.2 fue alineada con la *Norma para raíces secas, rizomas y bulbos: Jengibre seca o deshidratada*

<sup>1</sup> Los miembros del GTe son: Brasil, Chile, Egipto, Francia, Grecia, India, Indonesia, Malasia, Marruecos, Arabia Saudita, Uganda, Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte, Siria, Türkiye, Mauricio, EE. UU e IOSTA.

(CXS 343-2021) puesto que estos productos son parecidos; En la Sección 2.2, se introdujo un criterio para la clasificación de la cúrcuma basado en la norma ISO 5562:1983.

6. El GTe no pudo llegar a un acuerdo respecto de la propuesta de hacer opcional el nombre del producto (Sección 8) y de acuerdo con los documentos científicos, quedó muy claro que hay un nombre común, esto es, la cúrcuma.

7. En el Cuadro 3, se añadieron nuevos parámetros para “insectos enteros muertos” y se colocaron entre corchetes algunos parámetros para los cuales no había consenso. De igual modo, en el Cuadro 4 varios parámetros continúan entre corchetes para su examen ulterior.

8. En el caso del Cuadro 3, se presentó una propuesta de incluir un método para una base efectiva para rizomas (ISO 5562) y esta propuesta debe ser examinada en detalle por el CCSCH en su séptima reunión.

### **CONCLUSIÓN Y RECOMENDACIÓN**

9. Se invita al CCSCH a que, en su séptima reunión, examine el anteproyecto de norma presentado en el Apéndice de este documento, con la intención de hacerlo avanzar al siguiente trámite, tomando nota de que los valores que figuran en los cuadros 2 y 3 necesitan una discusión más profunda.

## APÉNDICE I

## ANTEPROYECTO DE NORMA PARA RAÍCES, RIZOMAS Y BULBOS DESECADOS: CÚRCUMA

(En el trámite 3)

**1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

Esta norma se aplica a la cúrcuma desecada o deshidratada, definida en la Sección 2.1 más abajo, que se ofrece para el consumo humano directo, como ingrediente en la elaboración de alimentos o para el reenvasado en caso de ser necesario. Se excluyen los productos destinados a la elaboración industrial.

**2. DESCRIPCIÓN****2.1 Definición del producto**

La cúrcuma desecada o deshidratada es el producto obtenido del secado de los rizomas de las plantas *Curcuma longa* L. de la familia *Zingiberaceae* según se describe en el Cuadro 1.

**Cuadro 1: Nombre común y científico de la cúrcuma desecada**

| Nombre común | Nombre científico  |
|--------------|--|
| Cúrcuma      | <i>Curcuma longa</i> L. de la familia <i>Zingiberaceae</i> |

**2.2 Formas de presentación**

La cúrcuma puede presentarse:

- entera;
- picada/partida/fragmentada, y
- molida/en polvo.

Se permitirán otras formas de presentación diferentes a las tres formas mencionadas, siempre que estén debidamente etiquetadas.

**3. FACTORES ESENCIALES RELATIVOS A LA COMPOSICIÓN Y LA CALIDAD****3.1 Composición**

La cúrcuma desecada o deshidratada tal como está definida en la Sección 2 *supra* deberá ajustarse a los requisitos especificados en el Anexo I.

**3.2 Criterios de calidad****3.2.1 Olor, sabor y color**

El producto debe tener el olor, sabor y color característicos, que pueden variar en función de los factores/condiciones geoclimáticos, y debe estar exento de cualquier tipo de olor, sabor o color foráneos, en particular de la rancidez y del olor a moho.

**3.2.2 Características físicas y químicas**

La cúrcuma desecada debe cumplir los requisitos especificados en el Anexo I (Características químicas – Cuadro 2 y 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.

**3.2.3 Clasificación (opcional)**

Cuando se comercializa la cúrcuma desecada siguiendo una clasificación, las características químicas y físicas que figuran en el Anexo I se aplicarán como requisitos mínimos.

**4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

**4.1** Los antiaglomerantes enumerados en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) son aceptables para el uso en la forma molida/en polvo del producto regulado por esta norma.

**5. CONTAMINANTES**

**5.1** Los productos regulados por la presente norma deberán respetar los niveles máximos establecidos en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995), el *Código de prácticas para la prevención y reducción de micotoxinas en las especias* (CXC 78-2017) y otros textos pertinentes del Codex.

**5.2** Los productos regulados por la presente norma deberán respetar 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 pertinentes de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969), el *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad* (CXC 75-2015) (Anexo III) y otros textos pertinentes del Codex.

**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 llenarse en la medida en que sea viable, sin comprometer la calidad y deberán ajustarse a la declaración del contenido para cada producto.

## **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 debe ser como se describe en la Sección 2.1.

**8.2.2** El nombre del producto puede incluir una indicación de la forma de presentación de acuerdo con lo descrito en la Sección 2.2.

**8.2.3** El nombre comercial, la variedad o el cultivar pueden incluirse en la etiqueta.

### **8.3 País de origen y país de cosecha**

**8.3.1** Se debe declarar el país de origen.

**8.3.2** País de cosecha (opcional).

**8.3.3** Región de cosecha y año de cosecha (opcional).

### **8.4 Identificación comercial**

- clase/categoría, según corresponda;
- tamaño (opcional)

### **8.5 Etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor**

Los envases no destinados a la venta al por menor deberán etiquetarse de conformidad con lo dispuesto en la *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021).

## **9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO**

### **9.1 Métodos de análisis<sup>2</sup>**

Como se describe en el Cuadro 4 del Anexo II.

### **9.2 Plan de muestreo**

Por desarrollar.

---

<sup>2</sup> Los métodos de análisis se incluirán en el documento CXS 234-1999 después de la aprobación por el CCMAS y el siguiente texto sustituirá el Cuadro:

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

## ANEXO I

Cuadro 2. Características químicas para la cúrcuma desecada o deshidratada

| Producto | Forma de presentación      | Contenido de humedad % p/p (máx.) | Cenizas totales % p/p (máx.) | Cenizas insolubles en ácido % p/p (máx.) | Curcuminoides totales (%) (poder colorante) en base seca (mín.) |
|----------|----------------------------|-----------------------------------|------------------------------|--|---|
| Cúrcuma  | Entera                     | 12                                | 7                            | 1,5                                      | 2   |
|          | Picada/partida/fragmentada | 12                                | 7                            | 1,5                                      | 2   |
|          | Molida/en polvo            | 10                                | 7                            | 1,5                                      | 2   |

**Cuadro 3. Características físicas para la cúrcuma desecada o deshidratada**

| Producto | Forma de presentación      | [Rizomas dañados % p/p (máx.)] | Moho visible/Contaminación /infestación por insectos % p/p (máx.) | Insectos enteros muertos, (recuento) /100 g (máx.) | Insectos vivos, (recuento)/100 g (máx.) | Materias extrañas <sup>1</sup> % p/p (máx.) | Materias foráneas <sup>2</sup> % p/p (máx.) | Excrementos de mamíferos % mg/kg (máx.) | Otros excrementos <sup>3</sup> , % mg/kg, (máx.) |
|----------|----------------------------|--------------------------------|---|--|---|---|---|---|--|
| Cúrcuma  | Entera                     | [5]                            | [0]   | 4  | [0]                                     | N/A   | 2   | 2                                       | [2]  |
|          | Picada/partida/fragmentada | [N/A]                          | N/A   | 4  | [0]                                     | N/A   | N/A   | 2                                       | [2]  |
|          | Molida/en polvo            | [N/A]                          | N/A   | N/A  | [0]                                     | N/A   | N/A   | N/A                                     | N/A  |

<sup>1</sup> Materia vegetal asociada a la planta de la cual se origina el producto pero que no se acepta como parte del producto final.

<sup>2</sup> Cualquier materia o material foráneo objetables, detectables o visibles, no asociados habitualmente con los componentes naturales de la planta de la especie: como palos, piedras, embolsado de arpillera, metal etc.

<sup>3</sup> Excrementos de otros animales, como reptiles y aves.

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.

## ANEXO II

Cuadro 4. Métodos de análisis

| Disposición                                  | Método <sup>1</sup>   | Principio                            | Tipo <sup>2</sup> |
|--|---|--------------------------------------|-------------------|
| Humedad                                      | ISO 939   | Destilación                          | I                 |
| Cenizas totales en base seca                 | ISO 939 and ISO 928   | Destilación y Gravimetría            | I                 |
| Cenizas insolubles en ácido (base seca)      | ISO 939 and ISO 930   | Destilación y Gravimetría            | I                 |
| Poder colorante (contenido de curcuminoides) | ISO 5566  | Espectrofotometría**                 | IV                |
| Materia extraña                              | ISO 927   | Examen visual seguido de gravimetría | I                 |
| Materia foránea                              | ISO 927   | Examen visual seguido de gravimetría | I                 |
| Daño por insectos                            | Método V-8 Especies, condimentos, sabores y drogas crudas (Manual de procedimientos macroanalíticos)<br>MPM: V-8. Especies                | Examen visual                        | IV                |
| Insectos vivos                               | ISO 927   | Examen visual                        | I                 |
| Excrementos de mamíferos o/y otros           | Método V-8 Especies, condimentos, sabores y drogas crudas (Manual de procedimientos macroanalíticos)<br>MPM: V-8. Especies<br><br>ISO 927 | Examen visual                        | IV                |
| Daño por moho                                | Método V-8 Especies, condimentos, sabores y drogas crudas (Manual de procedimientos macroanalíticos)<br>MPM: V-8. Especies<br><br>ISO 927 | Examen visual                        | IV                |

\*\* Para la cúrcuma entera se debe preparar la muestra siguiendo la norma ISO 2825

<sup>1</sup> Debe utilizarse la última edición o versión del método aprobado.

<sup>2</sup> Según la definición de "tipos de métodos de análisis" de acuerdo con la Sección II del Manual de Procedimiento del Codex