



## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS

### Sexta reunión

26-30 de septiembre y 3 de octubre de 2022

### ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL CHILE Y PIMENTÓN SECO O DESHIDRATADO

(Elaborado por el Grupo de trabajo por medios electrónicos presidido por la India)

#### (trámite 3)

Los miembros del Codex y los observadores que deseen presentar sus comentarios en el trámite 3, sobre el proyecto de norma para el chile y pimentón seco o deshidratado (Apéndice 1) deben hacerlo de acuerdo con las instrucciones que figuran en la carta circular **CL 2022/27/OCS-SCH** disponible en la página web del Codex/cartas circulares: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/circular-letters/es/>

#### Introducción

1. El Grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe) para el chile y pimentón seco o deshidratado fue establecido por el Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH) en su tercera reunión (2017). En la quinta reunión del CCSCH (2021), celebrada de forma virtual, se debatió el borrador presentado y dado que no se llegó a un consenso durante la reunión, el CCSCH decidió devolver el anteproyecto de norma para el chile y pimentón seco o deshidratado al trámite 2/3, para su posterior consideración.

#### Términos de referencia

2. El CCSCH, en su quinta reunión, acordó establecer un GTe presidido por la India, que trabajaría únicamente en inglés, para la reelaboración del documento, tomando en consideración los comentarios presentados durante la reunión con miras a su distribución en el trámite 3, a fin de recabar comentarios.

#### Participación y metodología

3. El GTe trabajó a través del Foro en línea del Codex y se inscribieron 16 países y una organización observadora, con un total de 28 miembros inscritos en el foro en línea. El GTe comenzó su trabajo el 1 de diciembre de 2021, período en el cual el primer borrador fue puesto a disposición a través del foro en línea. En la primera distribución, ocho países miembros y una organización observadora presentaron sus comentarios sobre el borrador. Los comentarios fueron compilados y el 10 de marzo de 2022 se presentó el segundo borrador. Después de la segunda distribución, siete países miembros y una organización observadora respondieron con sus comentarios. El borrador fue distribuido entre los miembros del GTe para un total de dos rondas de consulta y 12 países miembros y una organización observadora participaron activamente en el GTe.

#### Resumen del debate

4. En el Cuadro 2 - Requisitos químicos, no se pudo alcanzar un consenso para los parámetros: humedad y pungencia. Aunque el CCSCH, en su quinta reunión, había decidido mantener el valor de la pungencia para el chile y pimentón como  $\geq 900$  y  $< 900$  SHU respectivamente, en el GTe muchos países propusieron que el valor fuera  $\geq 450$  y  $< 450$  SHU. Aparte de esto, en el Cuadro 3 - Requisitos físicos, en los parámetros para: daño por moho, suciedad de insectos y suciedad de roedores, los países propusieron diferentes metodologías, resultando en diferentes unidades de medida y valores.

5. Hubo apoyo mayoritario a la eliminación de los corchetes respecto de los siguientes parámetros en los cuadros 2 y 3: cenizas totales, excrementos de mamíferos, materia extraña y materia foránea. Por tanto, se eliminaron los valores entre corchetes de estos parámetros.

6. Un país miembro también comentó la elaboración de un plan de muestreo bajo la Sección 9.2, un tema que puede ser retomado por el CCMAS, ya que el plan de muestreo para todos los productos de especias necesita ser debatido y puede ser elaborado un plan de muestreo común.

#### Conclusiones y recomendación

7. Se preparó el proyecto sobre la base de los comentarios recibidos; todavía no se han resuelto las cuestiones pendientes respecto de los cuadros 2 y 3. El proyecto propuesto requiere más deliberaciones sobre las propiedades físicas y químicas para llegar a un consenso.

8. Se invita al CCSCH, en su sexta reunión, a examinar el Anteproyecto de norma para el chile y pimentón seco o deshidratado que se adjunta como **Apéndice I**, con el fin de hacerlo avanzar en los trámites del procedimiento de Codex.

**APÉNDICE I**

**ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL CHILE Y PIMENTÓN SECO O DESHIDRATADO**  
(en el trámite 3)

**1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

Esta Norma se aplica al chile y pimentón seco o deshidratado como se definen en la Sección 2.1, ofrecidos para el consumo directo, como ingrediente en la elaboración de alimentos o para su reenvasado en caso de ser necesario. Excluye el producto para la elaboración industrial.

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

**2.1.1** El chile o/y pimentón seco o deshidratado es el producto obtenido del secado de los frutos/vainas descritos en el Cuadro 1, con o sin semillas, tallos o pedúnculos y de su transformación adecuada.

**Cuadro.1. El chile y pimentón seco o deshidratado regulado por esta Norma**

<b>Nombre común [Nombre comercial]</b>	<b>Nombre científico*</b>
Pimentón dulce/Pimentón	<i>Capsicum annuum</i> L.
Chile/cayena/Pimiento de Cayena Chile o ají/Pimiento picante	<i>Capsicum annuum</i> L.,
	<i>Capsicum frutescens</i> L.,
	<i>Capsicum baccatum</i> var. <i>pendulum</i> (Willd.) Eshbaugh, (sinónimo de <i>Capsicum frutescens</i> L.)
	<i>Capsicum chinense</i> Jacq.,
	<i>Capsicum pubescens</i> Ruiz & Pav

**2.2 Formas de presentación**

El chile y pimentón puede presentarse:

- Entero
- Picado/partido/roto/en copos
- Molido/en polvo

El chile o/y pimentón molido es el producto que se obtiene moliendo el chile o pimentón entero seco, con o sin proporciones variables del pericarpio, la placenta, las semillas, el pedúnculo y el cáliz y sin ninguna materia añadida. El color del chile molido puede variar desde blanco pálido hasta rojo intenso, según las especies o variedades. El color del pimentón molido puede variar entre naranja y rojo en función de la especie/variedad. Las semillas molidas en el pimentón aumentan la pungencia. 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.

Se permiten otras formas de presentación diferentes de las formas mencionadas, siempre que estén etiquetadas de forma correspondiente.

**3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD****3.1 Composición**

El chile y/o pimentón seco o deshidratado según se describe en la Sección 2 anterior debe cumplir con los requisitos especificados en los anexos I y II.

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

El producto debe tener olor, sabor y color característicos, que pueden variar en función de los factores o condiciones geoclimáticos, y debe estar exento de cualquier olor, sabor y color foráneos, y especialmente de rancidez y olor a moho. El producto debe estar exento de cualquier adulteración.

**3.2.2 Requisitos químicos y físicos**

El chile y pimentón seco o deshidratado debe cumplir con los requisitos especificados en los anexos I y II. Los defectos permitidos no deben afectar al aspecto general del producto en lo que respecta su calidad, manteniéndose su calidad y presentación en el envase.

### 3.2.3 Clasificación (Opcional)

La clasificación del chile y pimentón seco es opcional.

De acuerdo con las características químicas y físicas de los anexos I y II, el pimentón entero o molido puede clasificarse en las siguientes clases:

- a) Clase extra
- b) Clase I/categoría I
- c) Clase II/categoría II

Cuando se comercializan el chile y pimentón seco o deshidratado como no clasificados, las disposiciones de los anexos I y II se aplican como requisitos mínimos.

### [3.2.4 Clasificación por tamaño (Opcional)

El chile y el pimentón enteros y secados pueden ser clasificados por su tamaño en función de su longitud o de acuerdo a las prácticas comerciales existentes. Cuando se clasifica el tamaño, el método utilizado debe indicarse en el envase]

## 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los agentes 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 en polvo de los alimentos que se ajustan a esta Norma.

## 5. CONTAMINANTES

5.1 Los productos regulados por esta Norma deben cumplir con 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 la contaminación por micotoxinas en las especias* (CXC 78-2017) y otros textos pertinentes del Codex.

5.2 Los productos regulados por esta Norma deben cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

## 6. HIGIENE

6.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente 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 alimentos con bajo contenido de humedad* (CXC 75-2015), el Anexo III sobre Especies y hierbas culinarias secas y otros textos pertinentes del Codex.

6.2 Los productos deben cumplir con los criterios microbiológicos establecidos de acuerdo 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 llenarse en la medida en que sean viables, sin comprometer la calidad y deben ser consistentes, contando con la declaración adecuada del contenido para cada producto.

## 8. ETIQUETADO

8.1 Los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma deben 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 común del producto debe ser como se describe en la Sección 2.1.1]

8.2.2 El nombre común del producto puede incluir una indicación de su forma de presentación como se describe 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 para la forma de presentación “entero” (opcional)

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

El etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor debe ajustarse a 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>1</sup>**

Como se describe en el Cuadro 4, del Anexo III

**9.2 Plan de muestreo**

Por desarrollar

---

<sup>1</sup> Para comprobar el cumplimiento de esta Norma, deben utilizarse los métodos de análisis y muestreo que figuran en *Métodos de análisis y muestreo recomendados* (CXS 234-1999) correspondientes a las disposiciones de esta Norma.

Cuadro 2. Requisitos químicos para el chile y pimentón seco o deshidratado

Producto	Forma de presentación	Clase/categoría	Humedad % peso/peso (máx.) *	Cenizas totales %peso/peso (máx.)	Cenizas insolubles en ácido (base seca) %peso/peso (máx.)	Pungencia Unidades Scoville	Valor del color Unidades de color ASTA (mín.)	
Chile	Entero	N/A	11[12]	10	1,6	≥900 [≥450]	N/A	
	Picado/Partido/Roto	N/A	11[12]	10	1,6	≥900 [≥450]	N/A	
	Molido	N/A	11[12]	10	1,6	≥900 [≥450]	N/A	
Pimentón	Entero	Extra	11[12]	10	1,3	<900 [<450]	120	
		I	11[12]	10	1,6	<900 [<450]	100	
		II	11[12]	10	1,6	<900 [<450]	80	
	Picado/Partido/Roto	N/A	11[12]	10	1,6	<900 [<450]	80	
	Molido	Extra	11 [12]	11 [12]	10	1,6	<900 [<450]	120
		I	11[12]	11[12]	10	1,6	<900 [<450]	100
		II	11[12]	11[12]	10	1,6	<900 [<450]	80

\* Algunos chiles secos enteros tienen un contenido de humedad específico, por ejemplo, Ancho Mulato-12,5%, Guajillo Pasilla-13,5%

## 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 <sup>1</sup> mg/kg (máx.)	Daño por moho %peso/peso (máx.) [% Recuento]	Contaminación/ infestación por insectos %peso/peso (máx.)	Materia extraña <sup>2</sup> %peso/peso (máx.)	Materia foránea <sup>3</sup> %peso/peso (máx.)	Suciedad de insectos % peso/peso (máx.) [Fragmentos/25g (máx.)]	Suciedad de los pelos de roedores %peso/peso (máx.) [/25g (máx.)]	Insectos vivos Recuento/ 100g
Chile	Entero	N/A	1	3[1]	1 [3]	1	0,5	N/A [0]	N/A [0]	0
	Picado/Partido/Roto	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A [0]	N/A [0]	0
	Molido	N/A	N/A	20 <sup>5</sup>	N/A	N/A	N/A	[NA] [50]	[N/A] [6]	0
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 <sup>4</sup> ]	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	20 <sup>5</sup>	N/A	N/A	N/A	[N/A][0][75]	[N/A][0][11]	0

<sup>1</sup> Excrementos de otros animales, como reptiles y aves.

<sup>2</sup> Materia vegetal asociada a la planta de la que se deriva el producto, pero que no es aceptada como parte del producto final

<sup>3</sup> Cualquier materia o material extraño visible/detectable, objetable que no se asocia normalmente con los componentes naturales de la planta de la especia, como palos, piedras, bolsas de arpillera, metal, etc.

<sup>4</sup> Daño por moho combinado con la infestación por insectos.

<sup>5</sup> Esto no significa que el producto pueda tener un 20% de moho, sino que pueden observarse filamentos de moho en el 20% de los campos examinados usando el método de recuento de mohos de Howard

N/A= No se aplica en este momento y puede cambiar

## ANEXO III

Cuadro 4. Método de análisis

Parámetros [Disposición]	Método <sup>1</sup>	Principio	Tipo <sup>2</sup>	Unidad
Humedad	ISO 939	Destilación	I	%(peso/peso)
Cenizas totales (base seca)	ISO 939	Destilación	I	%(peso/peso)
	ISO 928	Gravimetría	I	
Cenizas insolubles en ácido (base seca)	ISO 939	Destilación	I	%(peso/peso)
	ISO 930	Gravimetría	I	
Pungencia Unidades Scoville	ISO 3513	Evaluación sensorial (Gusto)	IV	Unidad de Scoville
Materia colorante natural	ISO 7541	Espectrofotometría	IV	Unidad de color ASTA
Excrementos de mamíferos	ISO 9273	Examen visual seguido de la Gravimetría (entero/trozos)	I	mg/Kg
Daño por moho	MPM V-8 Especias, condimentos sabores y drogas crudas A. Métodos generales para especias, hierbas y productos botánicos (V 32)	Examen visual (para productos enteros)	IV	%(peso/peso) o recuento
Método de Howard del conteo de filamentos de moho	AOAC 945.94	[Examen microscópico]	I	
Daño por insectos	MPM V-8 Especias, condimentos, sabores y drogas crudas A. Métodos generales para especias, hierbas y productos botánicos (V 32)	Examen visual	IV	%(peso/peso)
Materia vegetal extraña <sup>3</sup>	ISO 927	Examen visual seguido de la Gravimetría	I	%(peso/peso)
Materia foránea <sup>4</sup>	ISO 927	Examen visual seguido de la Gravimetría	I	%(peso/peso)
Suciedad de los insectos	US FDA MPM V-8 Especias, condimentos, sabores y drogas crudas A. Métodos generales para especias hierbas y productos botánicos (V 32) [Chile molido AOAC 978.22) Pimentón molido (AOAC 977.25B)]	Examen visual	IV	% peso/peso (máx.) [Fragmentos/2 5g (máx.)]
Suciedad de roedores	ISO 927	Examen visual seguido de Gravimetría	IV	Recuento
Insectos vivos	ISO 927 AOAC 960.51	Examen visual	IV	Recuento

<sup>1</sup> Se debe utilizar 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

<sup>3</sup> Materia vegetal asociada a la planta de la que se deriva el producto pero que no se acepta como parte del producto final

<sup>4</sup> Cualquier materia o materia extraña visible/detectable, objetable que no se asocie normalmente con los componentes naturales de la planta de la especia, como palos, piedras, bolsas de arpillera, metal, etc.

**APÉNDICE II****LISTA DE PARTICIPANTES**

<b>NOMBRE DEL MIEMBRO/ OBSERVADOR</b>	<b>NOMBRE DEL PARTICIPANTE</b>
India (Presidente)	Dr. T. Subbraj
Brasil	Sr. Andre Bispo Oliveira
Canadá	Sra. Amelie Vega
	Sra. Simmer Randhawa
Costa Rica	Sra. Amanda Lasso Cruz
Egipto	Sr. Ahmed M. Elhelw
Hungria	Sr. Agnes Bart
	Sr. Gábor Kelemen
India	Sra. Priyamvada Nilayangod
	Sr. Kannan B
Indonesia	Sra. Dina Martha Susilawati Situmorang
Kenya	Sra. Josephine Natecho Simiyu
México	Sra. Tania Daniela fosado Soriano
Marruecos	Sra. Messaoudi Bouchra
	Sr. Noutfia
	Sra. Elfazazi Kaoutar
Perú	Sr. Luis Reymundo Meneses
República de Corea	Sr. You-shin Shim
	Sr. Yoye Yu
	Sra. Hae Ju kang
	Sra. Yoona Park
	Sr. Kim Jooyeon
Arabia Saudita	Sra. Nada Ghazi Saeed
Uganda	Sra. Ruth Awio
	Sr. Moses Matovu
Reino Unido	Sr. Matthew Fewtrell
	Sra. Michelle McQuillan
Estados Unidos de América	Sra. Heather Selig
Organización Internacional de Asociaciones del Comercio de Especias (Observadora)	Sra. Laura Shumow