

# COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

S



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 5.3 del programa

CX/SCH 22/6/7

## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMITÉ DEL CODEX SOBRE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS

Sexta reunión

Reunión virtual

26-30 de septiembre y 3 de octubre de 2022

#### ANTEPROYECTO DE NORMA PARA ESPECIAS DERIVADAS DE FRUTOS SECOS Y BAYAS (PIMIENTA DE JAMAICA, BAYA DE ENEBRO, ANÍS ESTRELLADO Y VAINILLA)

(Elaborado por el Grupo de trabajo por medios electrónicos dirigido por los Estados Unidos de América y la India)

(en el trámite 3)

Los miembros del Codex y los observadores que deseen presentar sus comentarios en el trámite 3, sobre el **Apéndice I** de este anteproyecto de norma deben hacerlo de acuerdo con las instrucciones que figuran en la carta circular CL 2022/29/OCS-SCH, disponible en la página web del Codex/Cartas circulares: <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/resources/circular-letters/es/>

#### Contexto e introducción

1. Durante el debate sobre las modalidades de gestión de los trabajos en la primera reunión del Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH), el Comité acordó que se elaborarían un máximo de cuatro normas por reunión. Sin embargo, se han elaborado apenas tres normas en sus cuatro reuniones. Teniendo en cuenta que hay 109 especias y hierbas culinarias con nombre designado, si se aplica la modalidad de gestión de los trabajos de cuatro normas por reunión, el proceso de normalización tardaría un mínimo de 23 reuniones o 54 años en completarse. Incluso en caso de que el Comité consiguiera realizar cuatro normas en cada reunión —algo que, basándose en la experiencia previa, parece poco probable— se trataría de un proceso muy largo y arduo.
2. El CCSCH, en su tercera reunión (2017), aceptó la propuesta de los Estados Unidos de América de elaborar un documento de debate sobre el desarrollo de normas agrupadas derivadas de uno de los seis amplios grupos de especias y hierbas culinarias. El CCSCH, en dicha reunión, recomendó que la Comisión del Codex Alimentarius (CAC), en su 44.º período de sesiones, aprobara la estrategia propuesta para el desarrollo de normas horizontales agrupadas, lo cual permitiría al Comité aumentar sus resultados y agilizar el trabajo, completando su trabajo en un tiempo definido. El CCSCH, en dicha reunión, también acordó informar a la CAC de que se había elaborado la plantilla de norma general para facilitar el trabajo y que esta plantilla sería usada para las nuevas normas (REP17/SCH).
3. El documento de debate fue presentado y debatido en la cuarta reunión del CCSCH (2019), como parte de los procedimientos del Grupo de trabajo durante la reunión sobre prioridades y normas agrupadas. El Comité tomó nota con reconocimiento del consentimiento de los Estados Unidos de América para seguir actualizando la plantilla de diseño de los grupos, tomando en consideración los debates celebrados en dicha reunión del CCSCH, y de incluir la propuesta de agrupamiento para ser debatida en la quinta reunión del CCSCH, lo cual se hizo.
4. Para validar el formato para normas agrupadas, los Estados Unidos presentaron una propuesta de proyecto en la quinta reunión del CCSCH (2020) para la elaboración de una norma, limitada a apenas cuatro productos (pimienta de Jamaica, baya de enebro, anís estrellado y vainilla) dentro del grupo de frutos secos y bayas. El CCSCH, en su quinta reunión, presentó la propuesta a la CAC, en su 44.º período de sesiones, para su aprobación, la cual fue aprobada.

#### Términos de referencia

5. Sujeto a la aprobación de la CAC, en su 44.º período de sesiones, el CCSCH, en su quinta reunión, estableció un GTe, presidido por los Estados Unidos de América y copresidido por la India, que trabajaría únicamente en inglés, para iniciar la elaboración de la norma de grupo, limitada a las cuatro especias mencionadas.

### **Participación y metodología**

6. Los miembros del Codex y los observadores interesados en participar en el GTe presentaron sus candidaturas. En total, 14 países miembros y dos organizaciones observadoras, que figuran en el **Apéndice II**, se inscribieron para participar en el GTe. El GTe trabajó a través de la plataforma en línea del Codex y se realizaron dos rondas de consultas.

### **Análisis de las respuestas**

7. El texto resaltado entre corchetes se refiere a las cuestiones sin consenso. Entre las más importantes se incluyen:

**2.1.1 Definición de producto-** Comprobación de que la *Vainilla cribbiana* es comestible

#### **Anexo 1:**

- Cuadro 1- Características químicas
- Cuadro 2 -Características físicas

8. Se han tomado algunos de los valores en los cuadros de las normas nacionales y de industria. Sin embargo, existen brechas que necesitan ser abordadas.

### **Conclusión y recomendación**

9 Se invita al Comité a examinar el proyecto que se adjunta como Apéndice I, con el fin de hacerlo avanzar en el procedimiento de trámites del Codex.

10. La dirección del GTe agradece a todas las delegaciones que participaron en el GTe.

## Apéndice I

**ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LAS ESPECIAS DERIVADAS DE FRUTOS SECOS Y BAYAS  
(PIMIENTA DE JAMAICA, BAYA DE ENEBRO, ANÍS ESTRELLADO Y VAINILLA)**

(en el trámite 3)

## 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica a las especias provenientes de frutos secos o deshidratados y bayas, tal y como se definen en la Sección 2.1 más abajo, ofrecidos para el consumo humano directo, como ingrediente en la elaboración de alimentos o para su reenvasado en caso de ser necesario. Esta Norma no se aplica a dichos productos cuando se destinan a la elaboración industrial. Las especias exactas compradas/vendidas pueden ser definidas por las especificaciones contractuales.

## 2. DESCRIPCIÓN

### 2.1 Definición del producto

2.1.1 Los frutos secos y las bayas pertenecientes a las variedades enumeradas en el Cuadro 1:

Cuadro 1: Variedad de frutos secos y bayas regulada por esta Norma

	Nombre común	Nombre comercial	Nombre científico
1	Pimienta de Jamaica	<i>Allspice</i>	<i>Pimenta dioica</i> (L) Merr.
		Pimento	
		Pimienta de Jamaica	<i>Pimenta dioica</i> var. <i>tabasco</i> (Willd. ex Schlttdl. & Cham.)
2	Baya de enebro	Baya de enebro	<i>Juniperus communis</i> L.
3	Anís estrellado	Anís estrellado	<i>Illicium verum</i> Hook. f.
4	Vainilla	Vainilla pompón	<i>Vanilla pompona</i> Schiede
		Vainilla/Vainilla mexicana	<i>Vanilla planifolia</i> Andrews
			<i>Vanilla odorata</i> C. Presl
			[ <i>Vanilla cribbiana</i> ]
		Vainilla tahitiana	<i>Vanilla tahitensis</i> J.W. Moore

### 2.2 Formas de presentación

Los frutos secos y las bayas pueden presentarse:

- enteros
- partidos/rotos
- molidos/en polvo; procesados en polvo. El tamaño de las partículas de las formas de presentación molido/en polvo se debe decidir mediante acuerdo contractual entre el comprador y el vendedor.
- Se permiten otras formas de presentación diferentes a las tres formas de presentación mencionadas, siempre que estén etiquetadas de forma correspondiente.

## 3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

### 3.1 Composición

Los frutos secos y las bayas según se describen en la Sección 2 anterior deben cumplir con los requisitos especificados en el Anexo I.

### 3.2 Criterios de calidad

#### 3.2.1 Olor, sabor y color

El producto debe tener un olor, sabor y color característicos, que pueden variar en función de factores o condiciones geoclimáticos, y debe estar exento de cualquier tipo de olor, sabor y color extraños, y especialmente de la rancidez y del olor a moho.

### 3.2.2. **Clasificación (opcional)**

Cuando se comercializan los frutos secos y las bayas como productos clasificados, las disposiciones del Anexo I se aplican como requisitos mínimos.

### 3.2.3 **Características químicas y físicas**

Los frutos secos y las bayas deben cumplir con los requisitos especificados en el Anexo I (Características químicas -Cuadro 1 y Características físicas - Cuadro 2). Los defectos permitidos no deben afectar al aspecto general del producto en lo que respecta a su calidad, manteniéndose su calidad y presentación en el envase.

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

### 4.2 **Coadyuvantes de elaboración**

Los coadyuvantes de elaboración utilizados en los productos que se ajustan a la presente Norma deben ser coherentes con las *Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración* (CXG 75-2010).

## 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 DE LOS ALIMENTOS**

**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 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 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 su forma de presentación como se describe en la Sección 2.2 (Formas de presentación).

**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 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). Además, se aplicarán los siguientes requisitos:

##### **8.4.1 Especificaciones comerciales**

- Categoría (opcional).
- Variedad y/o tipo comercial.
- Peso

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

##### **9.1 Métodos de análisis**

##### **9.2 Plan de muestreo - Por desarrollar**

**Cuadro 1**  
**Características químicas para los frutos secos y las bayas**

Nombre	Forma de presentación	Contenido de humedad % peso/peso (máx.)	Cenizas totales % peso/peso (máx.)	Cenizas insolubles en ácido % peso/peso (máx.)	Aceites volátiles ml/100g (mín.)	Marcadores de aceite volátil	Comentarios/ otros factores
Pimienta de Jamaica	Entera	12	5	0,4	3		
	Partida/rota	[12]	[5]	[0,4]	[2]		
	Molida/en polvo	12	4,5	0,4	1		Extracto de éter no volátil (% peso/peso) - 8,5 Fibra cruda (% por masa): 27,5
Baya de enebro	Entera	16 [15]	4,0	1,0	1,4		
	Partida/rota	[16] [15]	[4,0]	[1,0]			
	Molida/en polvo	[14] [13]					
Anís estrellado	Entero	10	4	0,5	7,0		Densidad aparente - 130/100gm
	Partido/roto	[10]	[4]	[0,5]			
	Molida/en polvo	[8]					
Vainilla	Entera	38	5	1			1,6 -2,4% vanilina
	Partida/rota	30	5				1,6 -2,4% vanilina
	Molida/en polvo	25	5	1			1,6 -2,4% vanilina

**Cuadro 2**  
**Características físicas para los frutos secos y las bayas**

Nombre	Forma de presentación	Insectos muertos enteros Recuento /100g (máx.)	Excrementos de mamíferos mg/kg (máx.)	Daño por moho peso/peso (máx.)	Contaminación/infestación por insectos % peso/peso (máx.)	Materias extrañas peso/peso (máx.)	Materia foránea % peso/peso (máx.)	Insectos vivos	Reseco, inmaduro roto peso/peso (máx.)	Otros excrementos mg/kg (máx.)	Fragmentos de insectos u otros comentarios
Pimienta de Jamaica	Entera	2	11	2	1	Combinado 0,50		0		11,0	bayas negras, bayas blancas bayas rotas con tallo- cada uno a 0,05% máx.
	Partida/rota	2				Combinado 0,50		0			
	Molida/en polvo	NA				[No se aplica]		0			Fragmentos de insectos: 30/10g Pelos de roedores:1/10g [N/A]
Baya de enebro	Entera					2		0			
	Partida/rota					1 [N/A]		0			
	Molida/en polvo					[N/A]		0			[N/A]
Anís estrellado	Entero					2		0	25% máx.		Tallos 3%
	Partido/roto					1		0			
	Molida/en polvo					[N/A]		0			
Vainilla	Entera					1		0			Tolerancias de calibres ±5%
	Partida/rota					1		0			Tolerancias de calibres ± 5%
	Molida/en polvo					[N/A]		0			Tolerancia de calibres: [N/A]

Notas:

- 1: Densidad aparente- En los casos en que no haya densidad aparente, las personas que realicen el intercambio comercial pueden acordar el valor, el método y la metodología.
- 2: Excrementos de mamíferos- Si la media del número total de submuestras supera el miligramo por kg y/o lb indicado.
- 3: Insectos muertos enteros- Si el número total de insectos muertos enteros encontrados en el número total de las submuestras excede el valor especificado en el cuadro
4. N/A: No se aplica significa que la forma de presentación del producto mencionado no ha sido evaluada para esta disposición, y actualmente no tiene valores. N/A no se refiere a cero

**LISTA DE PARTICIPANTES**

<p><b>PRESIDENTE</b></p> <p><b>Sr. Dorian A. LaFond</b>          Coordinador de normas internacionales          Programa de cultivos de especialidad de la AMS          División de inspección de cultivos de especialidad</p> <p><b>COPRESIDENTE</b></p> <p><b>Sr. G. Venugopal,</b>          Científico A, Consejo de especias de la India</p>	
<p><b>CANADÁ</b></p> <p><b>Sra. Simmer Randhawa (Coord.Can.)</b>          Directora de política y programas en funciones          Agencia canadiense de inspección alimentaria</p> <p><b>Sra. Amelie Vega (Coord.Alt)</b>          Analista principal de programas del Codex          Agencia canadiense de inspección alimentaria</p>	<p><b>NIGERIA</b></p> <p><b>Sra. Fyne Okita Uwemedimo</b>          Oficial superior de normas          Organización de estándares de Nigeria</p>
<p><b>CHILE</b></p> <p><b>Sra. Constanza Miranda.</b>          Coordinadora del Comité Nacional de CCSCH.</p>	<p><b>REPÚBLICA DE COREA</b></p> <p><b>Sr. Yoye Yu</b>          Investigador CODEX          Ministerio de agricultura, alimentación y asuntos rurales</p> <p><b>Sra. Jooyeon Kim</b>          Investigadora          División de políticas de seguridad alimentaria,          Ministerio de seguridad alimentaria y drogas (MFDS)</p>
<p><b>COSTA RICA</b></p> <p><b>Sra. Amanda Lasso C</b>          Asesora Codex          Costa Rica</p> <p><b>Sra. Melina Flores</b>          Asesora Codex          Costa Rica</p>	<p><b>UGANDA</b></p> <p><b>Dr. Moses Matovu</b>          Oficial superior de investigación          Organización nacional de investigación agrícola (NARO)</p> <p><b>Dr. Martin Mutambuka</b>          Profesor          Universidad de Kyambogo, Uganda</p> <p><b>Sra. Meeme Hadijah</b>          Jefa de tecnología de Frutas y Hortalizas          Instituto de investigación industrial de Uganda (UIRI)</p> <p><b>Sra. Pamela Akwap</b>          Oficial superior de normas          Oficina nacional de normas de Uganda</p> <p><b>Sra. Ruth Awio</b>          Oficial de normas          Oficina nacional de normas de Uganda</p> <p><b>Sr. Hakim Mufumbiro</b>          Oficial principal de normas          Oficina nacional de normas de Uganda</p>
<p><b>EGIPTO</b></p> <p><b>Sr. Ahmed Mohammed ELHELW</b>          Especialista en normas alimentarias          Organización egipcia de normalización y calidad (OENC)          Ministerio de comercio e industria –Egipto</p>	<p><b>TÜRKIYE</b></p> <p><b>Sr. Ahmet Gungor</b>          Experto          Ministerio de agricultura y silvicultura/Dirección general de alimentación y control</p>



<p><b>FRANCIA</b>  <b>Sr. Benjamin Villani</b>  <b>Sr. Gilles Morini</b></p>	<p><b>ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA</b>  <b>Sra. Aparna Tatavarthy, Ph.D.</b>          FDA/CFSAN/OFS/DPPB          Equipo de especias y condimentos</p>
<p><b>INDONESIA</b>  <b>Sr. Sekar Insani Sumunaringtyas</b>          Subcoordinador de normalización          Ministerio de agricultura</p>	<p><b>ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DE ASOCIACIONES DE COMERCIO DE ESPECIAS (IOSTA)</b>  <b>Sra. Shannen Kelly</b>          IOSTA</p>
<p><b>JAPÓN</b>  <b>Sr. Masakazu Kawashima</b>          Director adjunto de la división de asuntos de la industria alimentaria,          Departamento de nuevas empresas e industria alimentaria,          Secretaría del ministro          Ministerio de agricultura, silvicultura y pesca</p>	<p><b>TEA &amp; HERBAL INFUSIONS EUROPE (THIE)</b>  <b>Sra. Cordelia Kraft M.Sc.</b>          Ciencias de nutrición/Gerente de asuntos científicos,          Tea and Herbal Infusions Europe (THIE),          Hamburgo, Alemania</p>
<p><b>MALASIA</b>  <b>Sra. Nurul Emilia Abd Karim</b>          Directora adjunta          División de calidad y seguridad alimentaria,          Ministerio de sanidad de Malasia</p>	