



PROGRAMA CONJUNTO SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS DE LA FAO/OMS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS

Tercera sesión

Chennai, India, 6 -10 de Febrero de 2017

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA PIMIENTA NEGRA, BLANCA Y VERDE (PIMIENTA NBV)

Preparado por el grupo de trabajo electrónico liderado por la India y copresidido por Indonesia y Camerún

(En el Trámite 3)

Se invita a los gobiernos y organizaciones internacionales interesadas a enviar comentarios sobre el **Anteproyecto de Norma para Pimienta NBV** en el Paso 3 (**Apéndice I**); los comentarios deben ser por escrito, de conformidad con el Procedimiento Uniforme para la Elaboración de Normas Codex y Textos Afines (ver *Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius*) en: India, Secretaría del CCSCH, e-mail ccsch@indianspices.com con copia al Punto de Contacto del Codex de India, (Autoridad en Seguridad y Normas Alimentarias de la India) E-mail: codex-india@nic.in y la Secretaría, Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto sobre Normas Alimentarias de la FAO/OMS, e-mail: codex@fao.org e-mail: codex@fao.org **hasta el 9 de diciembre de 2016.**

Formato para la presentación de comentarios: Con el fin de facilitar la recopilación de comentarios y preparar un documento de comentarios más útiles, a los Miembros y Observadores, que aún no lo hayan hecho, se les requiere proporcionar sus comentarios en el formato establecido en el Anexo 2 del presente documento

Introducción

1. La segunda reunión del Comité del Codex sobre Especias y Hierbas Culinarias (CCSCH2) celebrada en Goa, India, del 14 al 18 de septiembre de 2015, revisó el Anteproyecto de Norma para Pimienta Negra, Blanca y Verde (Pimienta NBV) presentado a la reunión. Por falta de tiempo, el CCSCH2 acordó recabar comentarios adicionales sobre cada sección del anteproyecto de norma para que estos comentarios recabados (incluyendo comentarios presentados por escrito en la CCSCH2) puedan considerarse al volver a redactar el documento.
2. El Comité acordó restablecer el GTe liderado por la India y copresidido por Indonesia y Camerún, que trabajando en Inglés solamente, revisen el anteproyecto de norma, (teniendo en cuenta las deliberaciones del CCSCH2, comentarios presentados por escrito y las decisiones pertinentes en relación con el formato de las demás normas en fase de discusión de CCSCH), para hacerlo circular para observaciones en el Paso 3 y considerarlo en su próxima reunión¹.

Resumen de proceso

3. Un total de 33 miembros, compuesto por 19 países miembro y 3 organizaciones observadoras se inscribieron para participar en el grupo de trabajo. Una lista de miembros del GTe se adjunta como **Apéndice III** del presente informe.
4. El primer anteproyecto de norma sobre Pimienta NBV se distribuyó a todos los participantes el 27 de febrero de 2016 con una fecha límite del 30 de abril de 2016 y nueve (9) miembros participantes hicieron comentarios.
5. Sobre la base de los comentarios del primer proyecto, el segundo se preparó y presentó a todos los participantes el 27 de mayo de 2016.
6. Se recibieron comentarios de los cinco (5) países miembros y una (1) organización observadora, y en base a estos comentarios, se preparó el informe final de este GTe.

Análisis de las respuestas

7. La mayoría de los miembros participaron activamente en el proceso de formulación de la norma, proporcionando comentarios sobre los borradores que circulaban.
8. Cinco países miembro y un miembro observador brindaron comentarios muy activos sobre el segundo proyecto.
9. Dado que algunos de los miembros han dado diferentes valores de ciertos parámetros físicos y químicos sobre la Pimienta NBV, dichos valores se dan en [] y se presentan ante el comité para su aprobación final.
10. El informe presentado contiene el alcance y los aspectos principales para el establecimiento de los requisitos mínimos de calidad de las tres formas de Pimienta seca, bajo sus tres clases/grados destinadas a la elaboración de alimentos y para el consumo humano directo. Además de esto, una disposición para las pimientos sin clasificar/graduar se da para aquellas pimientos que están destinadas para ulterior elaboración.

Conclusión y Recomendaciones

11. Se invita al Comité a considerar el anteproyecto que se adjunta en el **Apéndice I**, con el fin que progrese a través de los pasos del procedimiento del Codex. .

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA PIMIENTA NEGRA, BLANCA Y VERDE (PIMIENTA NBV)**1. ALCANCE**

Esta norma se aplica a las pimientos secas o deshidratadas (Negra, Blanca y Verde - abreviadas como NBV) de bayas de *Piper nigrum* L. de la familia *Piperaceae*, para la producción industrial de alimentos, para el consumo directo o para reenvasado en caso necesario. Se excluyen las pimientos NBV para la elaboración industrial.

2. DESCRIPCIÓN**2.1 Definición del Producto**

- (i) La Pimienta NBV es el baya de *Piper nigrum* L. habiendo alcanzado el grado apropiado de desarrollo y/o la madurez para el propósito previsto del producto.
 - (a) Pimienta Negra - obtenida a partir de bayas secas con pericarpio sano.
 - (b) Pimienta Blanca - obtenida a partir de bayas secas luego de quitar el pericarpio.
 - (c) Pimienta Verde - obtenida a partir de bayas verdes quitando la humedad bajo condiciones controladas.

Las Bayas se procesan de forma adecuada, a fin de obtener los productos mencionados, sometiéndolas a operaciones como la trilla, tamizado, remojo, lavado, blanqueado, secado o deshidratación, descortezado, clasificación, trituración y molienda, antes del envasado y almacenamiento final.

2.2 Estilos

Las Pimientos NBV podrán ofrecerse en uno de los siguientes estilos:

- (a) Entera/intacta
- (b) Partida/aplastada – rota en dos o más partes.
- (c) Molida - procesada en polvo.

2.3 Tipos Varietales

Cualquier variedad cultivada comercialmente (cultivar) de *Piper nigrum* L. adecuado para procesamiento.

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

Producto tal como se define en la Sección 2.

3.2 Factores de Calidad

Los Factores de Calidad para Pimientos Negra, Blanca y Verde enteras, están basados sobre las características físicas y químicas según lo menciona abajo:

3.2.1 Características físicas

Tabla 1. Parámetros básicos de pimientas NBV

Parámetro básico	Pimienta negra	Pimienta blanca	Pimienta verde
Tamaño general para las pimientas enteras NBV	Diámetro 2,5 - 7,0 mm (aprox.)	Diámetro 2,0 - 6,0 mm (aprox.)	Diámetro 2,0 - 6,0 mm (aprox.)
Forma de pimientas enteras NBV	Entera con forma globular y pericarpio arrugado.	Entera con forma globular y con la superficie lisa, ligeramente aplanada en un polo y una pequeña protuberancia en el otro.	Entera con forma globular con y sin pericarpio arrugado.
Color para todas las formas	Amarronado a amarronado oscuro, color negruzco. Libre de colorante añadido.	Gris mate a amarronado, a blanco marfil pálido. Libre de colorante añadido.	Verde característico, verdoso o verdoso oscuro Libre de colorante añadido.
Propiedad sensorial para todas las formas	El sabor deberá tener un olor penetrante y un gusto a mordedura punzante y picante, característico de la Pimienta Negra, excluyendo el olor mohoso y rancio. El producto debe estar libre de olores y sabores extraños, y libre de otras sustancias nocivas.	El olor y el sabor serán característicos de la Pimienta Blanca, ligeramente picante y muy aromático, excluyendo el olor mohoso y rancio. El producto debe estar libre de olores y sabores extraños, y libre de otras sustancias nocivas.	Olor picante y sabor característico de la Pimienta Verde, libre de enranciamiento, mohosidad, sabor amargo y extraño. El producto debe estar libre de olores y sabores extraños, y libre de otras sustancias nocivas.

* Para todas las clases y grados incluyendo aquellos sin clasificar/graduar.

3.2.2 Infestación

Las pimientas NBV clasificadas/graduadas deben estar libres de insectos vivos y prácticamente libre de insectos muertos, fragmentos de insectos y contaminación por roedores, visible a simple vista (con gafas, para los que suelen usarlas).

3.2.3 Clasificación

Las pimientas NBV pueden comercializarse en tres clases/grados (destinadas al consumo directo/producción industrial de alimentos) de acuerdo con requisitos físicos y químicos como se especifica en las tablas 2, 3 y 4.

- (a) Clase I/Grado I
- (b) Clase II/Grado II
- (c) Clase III/Grado III

Cuando es sin clasificar/graduar (destinado a ulterior elaboración) las disposiciones para la Clase III se aplican como requisitos mínimos, excepto para la Tabla 3. En el lugar de la Tabla 3, se aplica la Tabla 2.

Tabla 2. Características físicas de las pimientas enteras NBV (no clasificadas/no graduadas)

Características físicas	REQUISITOS		
	Blanca	Blanca	Blanca
La densidad del granel, (g/l), mín.	[400] [450]	[400] [550] [600]	NA
Bayas ligeras ^{1*} , % (m/m) máx..	10,0	[2,0] [3,0]	NA
Materias extrañas ^{2*} , % (en peso) máx..	[1,0] [2,0]	[1,0] [2,0]	[1,0] [2,0]
Materia extranjera ^{3*} , % (en peso), máx.	0,5	0,5	0,5
Bayas negros y de otros colores / granos % (en peso), máx.	[5 verde, 1 blanco] [Nulo]	[5 negro, 2 verde] [Nulo]	[10 negro, 5 blanco] [Nulo]
Bayas/granos Mohosos % (en peso)	[1,0] [3,0] [5,0]	[1,0] [3,0] [5,0]	[1,0] [3,0] [5,0]
Bayas/granos contaminados por insectos, % (en peso), máx.	[2,0] [3,0]	[2,0] [3,0]	[2,0] [3,0]

Excrementos de mamífero y/u otros (por mg/kg), máx.	[Nulo] [2,0]	[Nulo] [2,0]	[Nulo] [2,0]
Cabecitas o bayas rotas ⁴ , % (m/m) máx.	[2,0] [4,0]	[2,0] [4,0]	[1,0] [4,0]
Insectos y plagas muertos <u>o /y vivos</u> % (según recuento), máx.	[Nulo] [2,0]	[Nulo] [2,0]	[Nulo] [2,0]

Notas

1* Bayas livianas (en pimientos Blanca y Negra solamente) - Bayas generalmente inmaduras sin núcleo, con una densidad aparente inferior a 0,30g/ml ó 300g/L

2* Materia extraña - Toda materia vegetal de la planta específica con excepción de la parte requerida.

Bayas ligeras, cabecitas o bayas rotas no son consideradas como materias extrañas.

3* Materia extranjera - Cualquier materia o material visible y/o aparente que no se suele relacionar con el producto.

4* Cabezas de Alfiler- Bayas no fertilizadas con un diámetro de menos de 2 mm con más angularidad que las bayas normales; tienen textura suave (colapsan bajo una fuerte presión) y tienen menos olor y sabor que las bayas de Pimienta.

Tabla 3. Características físicas de las pimientos enteros NBV (clasificadas/graduadas)

Características físicas	REQUISITOS								
	Negra			Blanca			Verde		
	Clase/ Grado I	Clase/ Grado II	Clase/ Grado III	Clase/ Grado I	Clase/ Grado II	Clase/ Grado III	Clase/Grado I	Clase/ Grado II	Clase/ Grado III
La densidad del granel , (g/l), mín.	550	500	450	600	600	[550][600]	NA	NA	NA
1* Bayas ligeras, % (m/m) máx..	2,0	5,0	10,0	1,0	2,0	2,0	NA	NA	NA
2* Materias extrañas, % (en peso) máx..	1,0	[1,0] [2,0]	[1,0] [2,0]	[1,0][0,8]	[1,0] [1,5]	[1,0] [2,0]	[0,5] [1,0]	1,0	[1,0][1,2]
3* Materia extranjera, % (en peso), máx.	Nulo	0,5	0,5	Nulo	0,5	0,5	Nulo	0,5	0,5
Bayas/granos negros % (en peso), máx	NA	NA	NA	5,0	7,5	10,0	Nulo	Nulo	5,0
Bayas rotas, % (en peso), máx.	NA	NA	NA	2,0	3,0	3,0	1,0	[3,0] [7,0]	[4,0][10,0]
Bayas/granos Mohosos % (en peso), máx.	[1,0] [Nulo]	[1,0][2,0] [3,0]	[1,0] [2,0] [3,0]	[1,0] [Nulo]	[1,0] [2,0] [3,0]	[1,0] [2,0] [3,0]	Nulo	1,0	[1,0] [2,0]
Bayas/granos contaminados por insectos % (en peso), máx.	[1,0] [0,5]	[1,0] [2,0]	[1,0][1,5][2,0]	[1,0] [0,5]	[1,0] [2,0]	[1,0] [1,5][2,0]	[Nulo] [0,5]	1,0	[1,0] [1,5] [2,0]
Excrementos de mamífero y/u otros por (mg/kg), máx.	Nulo	Nulo	Nulo	Nulo	Nulo	Nulo	Nulo	Nulo	Nulo
4* Cabecitas y/o bayas rotas para pimienta negra, % (m/m) máx.	[Nulo] [1,0]	2,0	[3,0] [4,0]	NA	NA	NA	NA	NA	NA

3.2.4 Características químicas

Tabla 4. Características químicas de las Pimientas enteras NBV

(Los requisitos para no clasificadas/graduadas son iguales que en la clase III/grado II)

Características Químicas	REQUISITOS						
	Negra			Blanca			Verde
	Clase I/ Grado I	Clase II /Grado II	Clase III/ Grado III	Clase I/ Grado I	Clase II /Grado II	Clase III/ Grado III	
Contenido de humedad, % (m/m) máx.	12,0	[12,0][12,5][13,0]	[12,0][13,0]	12,0	[12,0][13,0]	[12,0][13,0][14,0]	[9,0][12,0]
Máximo total de cenizas % (m/m), en base seca.	6,0	7,0	7,0	3,5	[3,5][4,0]	[3,5][4,0]	5,0
Extracto de éter no volátil ¹ , % (m/m) mín., en base seca.	7,0	7,0	[6,0] [7,0]	6,0	6,0	6,0	0,3
Aceites volátiles, % (ml/100 g) mín., en base seca.	2,0	[1,5][2,0]	[1,0][2,0]	1,5	1,5	1,0	1,0
Contenido de piperina,% (m/m), mín. en base seca.	[3,5][4,0]	[3,0][3,5][4,0]	[2,0][3,0]	4,0	[3,5][4,0]	[3,0]	NA
Cenizas insolubles en ácido,% (m/m) máx., en base seca.	1,5	1,5	1,5	0,3	0,3	0,3	0,3

NA- NO APLICABLE

Tabla 5. Características Químicas de las Pimientas enteras NBV

Características Químicas	REQUISITOS	
	* Pimienta Negra molida	* Pimienta Blanca molida
Contenido de humedad % m/m, máx.	[12,0] [13,0]	[12,0] [13,0]
Cenizas totales en masa,% (m/m) en base seca, máx.	[6,0]	[3,0] [3,5]
Extracto de éter no volátil , % (m/m), en base seca, mín.	6,0	6,0
Aceite volátil ¹ % (ml/100 g), en base seca, mín.	[0,7] [1,0]	[0,4] [0,7]
Índice de fibra cruda e insoluble,% (m/m) en base seca, máx.	17,5	6,5
Piperina % (m/m) en base seca, mín.	[1,5][3,5] [4,0]	[2,0][4,0]
Ceniza ácida insoluble % (m/m) en base seca, máx.	1,2	0,3

* Las Pimientas Molidas incluyen todas sus formas como en 2.2 (b).

3.3 Clasificación de "Unidades Defectuosas"

Un muestra de contenedor que no cumpla con uno o más de los requisitos pertinentes de calidad, tal como se establece en la Sección 3.2 (excepto aquellos basados en promedios de muestra) debe ser considerada como "defectuosa".

3.4 Aceptación del Lote

Se considera que un lote cumple con los requisitos pertinentes de calidad especificados en la Sección 3.2 cuando el número de "defectuosos", tal como se define en la sección 3.3, no supera el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo, como se describe en la Sección 11 . Para los factores evaluados en un promedio de la muestra, se considera aceptable el lote, si el promedio cumple con la tolerancia especificada, y ninguna muestra individual está excesivamente fuera de tolerancia.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Tabla 6 - Aditivo Alimentario

Aditivo Alimentario	PIMIENTAS NEGRAS	PIMIENTAS BLANCAS	PIMIENTAS VERDES
Dióxido de azufre, Número de Servicio de Resumen Químico - INS número 220	No aplicable	No aplicable	* 150 (mg/kg), máx.
Justificación Tecnológica - como "conservante"			
* De acuerdo con la norma CODEX STAN 192- 1995 para la categoría de alimentos 12.2.1 (hierbas y especias) contenido de sulfitos, incluyendo el dióxido de azufre (es decir INS 220-225-227-228 e INS 539)			

4.1 Los saborizantes utilizados en los productos cubiertos por esta norma, deben cumplir con las Directrices para el uso de Saborizantes (CAC/GL 66-2008).

4.2 Los coadyuvantes de elaboración utilizados en los productos cubiertos por esta norma, deben cumplir con las *Directrices sobre las sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración* (CAC/GL 75-2010).

5 CONTAMINANTES

5.1 Los productos regulados por esta Norma deberán cumplir con los niveles máximos de la *Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos* (CODEX STAN 193-1995).

5.2 Los productos regulados por esta Norma deberán 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 esta Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones pertinentes de los *Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969), el *Código de Prácticas de Higiene para las Especias y Hierbas Aromáticas Secas* (CAC/RCP, 42-1995) y otros textos pertinentes del Codex, tales como los códigos de prácticas de higiene y los códigos de prácticas.

6.2 Los productos deberán cumplir con todos los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos* (CAC/GL 21-1997).

7. PESOS Y MEDIDAS

Los contenedores deberán ser lo más práctico posible, sin defecto de calidad y deberán ser compatibles con una declaración adecuada del contenido.

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* (CODEX STAN 1-1985) Además, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

8.2 Nombre del Producto

8.2.1 El nombre del producto será "Pimienta Negra ", "Pimienta Blanca" o "Pimienta Verde", en forma seca o deshidratada.

8.2.2 La naturaleza del producto puede incluir una indicación del estilo, como se describe en la Sección 2.2.

8.2.3 Origen del producto: país de origen y opcionalmente, el nombre de la región, lugar de producción/comercialización.

8.2.4 Identificación Comercial

- Clase/Grado/ No clasificadas/ No graduadas
- Tamaño (opcional)
- Variedad (opcional)
- Peso neto

8.2.5 Marca de Inspección (opcional)

8.3 Etiquetado de Contenedores No-Minoristas

La información para los contenedores no minoristas deberá figurar, o bien en el contenedor o en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador, así como las instrucciones de almacenamiento, deberán aparecer en el contenedor. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador podrán ser sustituidos por una marca de identificación, a condición de que dicha marca sea claramente identificable en los documentos adjuntos.

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

9.1 Métodos de Análisis

Tabla 7: Métodos de Análisis

Provisión	Método	Principio	Tipo
Materias extrañas, % (m/m) máx	ISO 927:2009	Examen visual	IV
Bayas ligeras, % (m/m) máx..	ISO 959-1:1989	Flotación	IV
Cabecitas o bayas rotas,% (m/m) máx.	Separación física y pesaje. ISO 959-1:1989	Examen visual	IV
Densidad del granel, g/l, mín.	ISO 959-1:1989 y 959-2:1998	Separación por densidad	IV
Bayas rotas, % (m/m) máx.	Separación física y pesaje. ISO959-2:1998	Examen visual	IV
Bayas negras, % (m/m) máx..	Separación física y pesaje. ISO959-2:1998	Examen visual	IV
Contenido de humedad, % (m/m) máx.	AOAC Métodos Oficiales-986.21/ ISO 939:1980	Destilación	I
Cenizas totales % (m/m) máx. en base seca.	AOAC Métodos Oficiales-941.12/ ISO 928:1997	Gravimetría	I
Aceites volátiles % (ml /100 g) mín., en base seca.	AOAC Métodos Oficiales-962.17/ ISO 6571:2008	Destilación	I
Extracto de éter no volátil , % (m/m) mín., en base seca.	ISO 1108 AOAC Métodos Oficiales-940.29/	Extracción Soxhlet	I
Contenido de piperina % (m/m) mín.	AOAC Métodos Oficiales- 987.07/ ISO 5564	Espectrofotométrico	I
Cenizas insolubles en ácido,% (m/m) máx., en base seca.	AOAC Métodos Oficiales-941.12/ ISO 930:1997	Gravimetría	I
Índice de fibra cruda insoluble,% (m/m) máx. en base seca, .	AOAC Métodos Oficiales-920.169/ ISO 5498	Gravimetría	I
Dióxido de azufre % (m/m) o en ppm (mg/kg), máx.	ISO 5522/ Adoptado por Codex AOAC Métodos 1995 (AOAC 990.31)	Volumétrica	I
Excrementos de mamíferos en Pimienta Negra molida	AOAC 993.27	Examen visual	IV
Inmundicia en las especias (insectos y roedores)	ISO 1208: 1982, AOAC 965.40	Flotación	IV
Inmundicia ligera en Pimienta Negra y Blanca	AOAC 972.40 y 977.24	Flotación	IV
Preparación de muestra de análisis para laboratorios	AOAC 920.164 / ISO 2825-1981	NA	NA

9.2 Planes de Muestreo

Los planes de muestreo se desarrollan en función del nivel de inspección apropiado

Los planes de muestreo para los diferentes niveles de inspección (1 y 2) se dan bajo las tablas 8 y 9

Planes de Muestreo

El nivel apropiado de inspección se selecciona de la siguiente manera:

Nivel de Inspección I - Muestreo normal

Nivel de inspección II - Disputas (tamaño de la muestra a los fines del árbitro Codex), la aplicación o necesidad de una mejor estimación del lote

Se detalla a continuación como tabla 8 y tabla 9

Tabla 8 del Plan de Muestreo 1 (Nivel de inspección I, NCA = 6,5)

PESO NETO ES IGUAL O INFERIOR A 1 KG (2,2 LIBRAS)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de Aceptación (c)
4,800 o menos	6	1
4,801 - 24,000	13	2
24,001 - 48,000	21	3
48,001 - 84,000	29	4
84,001 - 144,000	38	5
144,001 - 240,000	48	6
Más que 240,000	60	7
PESO NETO ES MAYOR A 1 KG (2,2 LIBRAS) PERO NO MAYOR A 4,5 KG (10 LIBRAS)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de Aceptación (c)
2,400 o menos	6	1
2,401 - 15,000	13	2
15,001 - 24,000	21	3
24,001 - 42,000	29	4
42,001 - 72,000	38	5
72,001 - 120,000	48	6
Más que 120,000	60	7
PESO NETO MAYOR A 4,5 KG (10 LIBRAS)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de Aceptación (c)
600 o menos	6	1
601 - 2,000	13	2
2,001 - 7,200	21	3
7,201 - 15,000	29	4
15,001 - 24,000	38	5
24,001 - 42,000	48	6
Más que 42,000	60	7

Tabla 9 del Plan de Muestreo 2 (Nivel de inspección II, NCA = 6,5)

PESO NETO ES IGUAL O INFERIOR A 1 KG (2,2 LIBRAS)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de Aceptación (c)
4,800 o menos	13	2
4,801 - 24,000	21	3
24,001 - 48,000	29	4
48,001 - 84,000	38	5
84,001 - 144,000	48	6
144,001 - 240,000	60	7
Más que 240,000	72	8
PESO NETO ES MAYOR A 1 KG (2,2 LIBRAS) PERO NO MAYOR A 4,5 KG (10 LIBRAS)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de Aceptación (c)
2,400 o menos	13	2
2,401 - 15,000	21	3
15,001 - 24,000	29	4
24,001 - 42,000	38	5
42,001 - 72,000	48	6
72,001 - 120,000	60	7
Más que 120,000	72	8
PESO NETO MAYOR A 4,5 KG (10 LIBRAS)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de Aceptación (c)
600 o menos	13	2
601 - 2,000	21	3
2,001 - 7,200	29	4
7,201 - 15,000	38	5
15,001 - 24,000	48	6
24,001 - 42,000	60	7
Más que 42,000	72	8

DIRECTRICES GENERALES PARA BRINDAR COMENTARIOS

Con el fin de facilitar la recopilación y preparar un documento de comentarios más útiles, se le solicita a Miembros y Observadores, que aún no lo hayan hecho, que brinden sus comentarios bajo los siguientes títulos:

- (i) Comentarios Generales
- (ii) Comentarios Específicos

Los Comentarios específicos deben incluir una referencia a la sección y/o párrafo pertinente del documento al que los comentarios se refieren.

Cuando se proponen cambios a párrafos específicos, se ruega a los Miembros y Observadores a brindar su propuesta de enmiendas acompañada de la justificación correspondiente. Los nuevos textos deberán presentarse en letra subrayada /negrita y el texto anulado en ~~letra tachada~~.

Con el fin de facilitar el trabajo de las Secretarías al compilar comentarios, se solicita a los Miembros y Observadores a abstenerse de utilizar texto en color/sombreado, ya que los documentos se imprimen en blanco y negro y a abstenerse de usar el modo de Control de Cambios, ya que podría perderse cuando se copian/pegan los comentarios en un documento consolidado.

Con el fin de reducir el trabajo de traducción y ahorrar papel, se solicita a los Miembros y Observadores a no reproducir el documento completo, sino sólo aquellas partes de los textos para los que se proponen cambios y/o modificaciones.

ANEXO III**LISTA DE PARTICIPANTES en el GTe sobre Pimientas NBV**

Nº SL	PAÍS	NOMBRE DEL PARTICIPANTES	DOMICILIO	CORREO
1	Argentina	Ing. Agr. María Florencia Damarco	Argentina Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA)	fdemarco@senasa.gov.ar codex@magyp.gob.ar
2	Brasil	Andre Luiz Bispo Oliveria	Oficial de División de Normas Ministerio de Agricultura, Ganadería y Abastecimiento Alimentario, Explanada de los Ministerios, Bloco D, Sala 336B, Brasilia 70043-900, Brasil	andre.oliveira@agricultura.gov.br
3	Camerún	Ebai Takang Stephen (Copresidente)	Laboratorio Nacional de Productos e Insumos Agrícolas.	stephen.ebai@yahoo.com
4	Canadá	Kevin Smith	Gerente Nacional, Normas de Identidad, Composición y Grados de la Agencia Canadiense de Inspección Alimentaria	Kevin.Smith@inspection.gc.ca
5	Chile	Constanza Miranda	Coordinadora, Comité Nacional CCSCH	constanza.miranda@achipia.gob.cl
6	Unión Europea	Bernadette Klink-Khachan	Punto de Contacto del Codex de la Unión Europea Comisión Europea Dirección General de Salud y Seguridad Alimentaria Unidad G6: Relaciones Internacionales Multilaterales	sante-codex@ec.europa.eu
7	Grecia	Papanastasiou Danaí	Oficial Científico, Autoridad Helénica de Alimentos - EFET, Dirección de Política Nutricional e Investigación	dpapanastasiou@efet.gr codex@efet.gr
8	India	G Venugopal (Presidente)	Científico, Laboratorio de Evaluación de Calidad - Junta de Especies, Kochi - 682025, India	venuspices@gmail.com , ccsch.venu@gmail.com
9	Indonesia	S. Joni Munarso (Co-Presidente)	Investigador Principal Agencia Indonesia para la Investigación y Desarrollo Agrícola, Ministerio de Agricultura, República de Indonesia.	joni_munarso@yahoo.co.id codex_indonesia@bsn.go.id jomunarso@gmail.com
10	Irán	Iman Nick Ayin	Oficial Experto, MSC Normas de Tendencias Hortícolas Profesor Adjunto - Universidad Alzahra y Secretario de CCSCH en Irán Instituto de Normas e Investigación Industrial de Irán	nikan9394@gmail.com
		Fakhrisadat Hosseini	Director Técnico de la Empresa Azafrán Novin y miembro del CCSCH en Irán	sadat77@gmail.com
		Hamideh Nikbin	Jefe del Departamento de Industria Agroalimentaria del Ministerio de Agricultura.	Sa.nikbin@yahoo.com
		Arasteh Alimardani	Jefe de Frutas, Verduras y Especies, Laboratorios de Control de Referencia de Alimentos y Medicamentos - Organización de Alimentos y Medicamentos, Ministerio de Salud	qc@novinsaffron.com
		Mohsen Bostani		m_bostani_f@yahoo.com
11	Japón	Keiji Momono	Director Adjunto División de Asuntos de Manufactura de Alimentos Oficina de Asuntos de la Industria de Alimentos Ministerio de Agricultura, Forestación y Pesca de Japón	keiji_momono850@maff.go.jp
		Naomi Saito	Asistente División de Asuntos de Manufactura de Alimentos Oficina de Asuntos de la Industria de Alimentos Ministerio de Agricultura, Forestación y Pesca de Japón	naomi_saito740@maff.go.jp codex_maff@maff.go.jp
12	Malasia	Ruhana Abdul Latif	Director Adjunto Principal, División de Seguridad y Calidad Alimentaria, Ministerio de Salud, Malasia -	ruhana_latif@moh.gov.my

			Director Adjunto, Sección de Productos Básicos y Etiquetado, División de Seguridad y Calidad Alimentaria, Ministerio de Salud, Malasia	
		Nurul Syuhada	Director Adjunto, Sección de Productos Básicos y Etiquetado	syuhada.mbasri@moh.gov.my
		Mohamad Basri	División de Seguridad y Calidad Alimentaria, Ministerio de Salud, Malasia	ccp_malaysia@moh.gov.my
13	Marruecos	Layachi Najib	Experto en Asociación Marroquí de Especies	playachi@gmail.com
14	Nigeria	Fyne Okita Uwemedimo	Oficiales Superior Organización de Normas de Nigeria	fyne.okita@gmail.com fyne.okita@son.gov.ng codexsecretariat@son.gov.ng megesciett@yahoo.com
15	República de Corea	Punto de Contacto de Corea	Ministerio de Alimentación y Seguridad de los Medicamentos	codexkorea@korea.kr
		Eun-kyung Hong	Investigador del Codex, Ministerio de Alimentación y Seguridad de los Medicamentos	hongek3@korea.kr
		Hyochin Kim	Oficial Científico Ministerio de Alimentación y Seguridad de los Medicamentos	hckim77@korea.kr
16	España	Sara López-Varela Celdrán	Técnica Superior. Jefe de la Unidad de Confeitería y Condimentos y Aditivos Alimentarios, Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición.	sara.lopez@consumo-inc.es
17	Suiza	Franziska Franchini	Oficial Científico, Oficina Federal de Seguridad Alimentaria y Veterinaria, Suiza	franziska.franchini@blv.admin.ch
18	Tailandia	Kunsiri Viengvisas	Oficial de Normas, Oficina de Desarrollo Normas, Oficina Nacional de Productos Agrícolas y Normas Alimentarias, 50 Phaholyothin Road, Ladyao, Chatuchak, Bangkok – 10900, Tailandia	codex@acfs.go.th , pupu_077@hotmail.com prateep_ming@hotmail.com
19	Estados Unidos de América	Dorian Lafond	Delegado de Estados Unidos al CCSCH Coordinador de Normas Internacionales USDA/Servicio del Comercialización Agrícola	dorian.lafond@ams.usda.gov
		George Ziobro	Delegado de Estados Unidos al CCSCH Químico de Investigación FDA - Oficina de Seguridad Alimentaria	George.Ziobro@fda.hhs.gov -
		Marie Maratos	Delegado de Estados Unidos al CCSCH Analista de Problemas Internacionales Oficina del Codex de EE.UU. Departamento de Agricultura de EE.UU.	marie.maratos@fsis.usda.gov
20	Gastronomía Europea	Patrick Fox	Gerente de Políticas Alimentarias, Ciencia y I + D	p.fox@fooddrinkeurope.eu
21	IOSTA	Cheryl Deem	Secretaría	cdeem@astaspice.org
22	IPC	Biblioteca Digital Mundial. Gunaratne	ED, IPC	ed@ipcnet.org