

# comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES  
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL  
DE LA SALUD



S

OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 4(b) del Programa

CX/FFV 09/15/8-Add.1

Octubre de 2009

## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

#### 15ª Reunión

Ciudad de México, México, 19 – 23 de octubre de 2009

### ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL CHILE FRESCO (N17-2008)

#### Observaciones en el Trámite 3

(Argentina, Costa Rica y Japón)

#### ARGENTINA

Argentina ve con gratificación la posibilidad de pertenecer al grupo de redacción de la Norma para Chiles frescos, el cual está presidido por México, y desea realizar los siguientes comentarios:

#### 1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Se sugiere corregir los nombres científicos como sigue:

**Ancho** (*Capsicum annuum* L var. *annuum* Grupo ancho)

**De árbol** (*Capsicum annuum* L var. *annuum* Grupo cajense)

**Habanero** (*Capsicum chinense* Jacq Grupo habanero)

**Jalapeño** (*Capsicum annuum* L var. *annuum* Grupo jalapeño)

**Manzano** (*Capsicum pubescens*) Ruiz & Pav.

**Chile serrano** (*Capsicum annuum* L var. *annuum* Grupo serrano)

Del mismo modo, se deberá corregir el ítem:

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES y ANEXO A, en lo que respecta a nombres científicos.

#### **Justificación:**

Se ha sugerido esta corrección debido a que se ha hecho la consulta a Germoplasm Resources Information Network (Grin). [www.ars-grin.ga](http://www.ars-grin.ga) (17/09/09)

#### 2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

##### 2.1 Requisitos mínimos

Se recomienda respetar el formato de este ítem con relación a las demás Normas del Codex en lo referente al verbo “*estar*”, el que deberá expresarse al final del primer párrafo y eliminarse del comienzo de las viñetas, para que no aparezca reiteradamente en cada una de ellas.

Asimismo, las viñetas correspondientes a:

- presentar la forma, color, picor o pungencia y textura característicos de la variedad
- ser consistencia firme;

sería conveniente redactarlas como sigue:

**y deberán tener:**

- **forma, color, picor o pungencia y textura característicos de la variedad**
- **de consistencia firme**

Con respecto al Pie de página 2 debería considerarse si son variedades, grupos o tipos comerciales (según la Definición del Producto) y reemplazar el término o no, según corresponda. Asimismo se observa que se debe agregar la escala de Capsaicinoides (según lo expresado al final de este Informe).

### **3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES**

Se deberá eliminar del título del Cuadro 2 “(ajíes picantes)” ya que está repetido:

“Cuadro 2: Clasificación de los chiles (ajíes picantes) (~~ajíes picantes~~) por tamaño de acuerdo a grupo (tipo) comercial.”

### **5.2 ENVASADO**

Se deberá agregar al final del primer párrafo una “s” a tóxico ya que ese término se refiere a tinta y pegamento:

“Los chiles (ajíes picantes) deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos<sup>1</sup>, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxicos.”

## **ANEXO C**

### **Cuadro 4: Grados Scoville para diferentes variedades de chile fresco**

En la columna **VARIEDAD**, se consulta si no se debe reemplazar este término por Grupos o tipos comerciales, de acuerdo a lo que corresponda y en concordancia con el punto **1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**. Verificar los conceptos de Variedad grupo y tipo comercial en todo el Anteproyecto de Norma.

Se recomienda eliminar las comas de los valores de Pungencia (unidades Scoville) y reemplazarlas por puntos (ver asteriscos en el cuadro siguiente):

### **Cuadro 4: Grados Scoville para diferentes variedades de chile fresco**

<b>VARIEDAD</b>	<b>PUNGENCIA (unidades Scoville)</b>
<b>Ancho</b>	1,000 – 1,500*
<b>De árbol</b>	15,000 – 30,000*
<b>Habanero</b>	100,000 – 350,000*
<b>Jalapeño</b>	2,500 – 5,000*
<b>Manzano</b>	30,000 – 60,000*
<b>Serrano</b>	5,000 – 15,000*

Además se aclara que para pungencia falta la escala de capsaicinoides (o bien indicar que es aproximadamente el cociente entre el valor Scoville y 15 (Scoville/15))

## COSTA RICA

1. Costa Rica considera que este anteproyecto de Norma para el chile fresco, tal como fue aprobado en la reunión 14ª de CCFFV, debe incluir todas las variedades y tipos comerciales, tanto picantes como dulces, según lo habíamos entendido al momento de aceptar la propuesta, ya que no se especificó que se pretendía hacer una Norma mundial solo para los chiles picantes.
2. Cabe destacar que es necesario hacer un uso eficiente de los recursos que se destinan a la elaboración de Normas Codex, por lo que es conveniente que éstas abarquen temas amplios, tal y como sería el caso de los chiles o pimientos de diversas especies, variedades y tipos comerciales.
3. En el punto 1. “Definición del producto”, se refiere a *Capsicum* spp., con lo que se están abarcando todas las especies, variedades y tipos comerciales de chiles dulces y picantes.
4. En virtud de los nombres comunes listados en el punto 1 para chiles, es importante detallar que muy probablemente éstos mismos chiles se conocen de forma diferente en varios países, por lo que se recomienda que se detalle el género, la especie, la variedad y/o el tipo comercial con la equivalencia a los nombres comunes detallados en el punto mencionado. Esta información podría ser descrita en una tabla o en forma de texto.
5. Se encuentra inconsistencia entre los términos “variedad”, “variedad comercial”, “tipo comercial”, todos utilizados en el texto de la propuesta.
6. El título propuesto en español con respecto al título en inglés, no mantienen concordancia, debido a que el inglés se lee “Fresh Chilli Peppers” y en español se lee “Chile Fresco”.
7. Como no se conoce a qué variedades y/o tipos comerciales corresponden los nombres tales como “chilaca” “ancho” “de árbol”, etc., no se pueden hacer observaciones en cuanto a los calibres, las tolerancias y la clasificación por calidad.
8. Hasta tanto el país proponente no establezca un nuevo planteamiento para la definición del producto, es difícil hacer observaciones al contenido de la propuesta, en espera de si se van a incluir chiles dulces y chiles picantes, toda vez que se escribió *Capsicum* spp.

## JAPÓN

Japón agradece el trabajo de México y a los miembros del grupo electrónico trabajo para la preparación del Anteproyecto de Norma del Codex para Chile Fresco. Los Comentarios de Japón sobre el anteproyecto de norma son las siguientes:

Nota: Las adiciones propuestas figuran subrayadas / texto en negrita y las supresiones propuestas se han tachado de texto.

### Comentarios específicos

#### 1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a las variedades comerciales de chiles **frescos** (ajíes picantes) obtenidos de *Capsicum* spp., de la familia de las Solanáceas, de los tipos comerciales ~~ancho~~, **Chile Poblano** **Chile** Cehilaca, Chile de árbol, **Chile** ~~H~~habanero, **Chile** ~~J~~jalapeño, ~~Chile~~ ~~M~~manzano y ~~Chile~~ ~~S~~serrano que habrán de suministrarse frescos al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los chiles destinados a la elaboración industrial.

#### *(Razón)*

Los términos de cada variedad comercial de chile (ajíes picantes) deberían de ser conformes con los que se proponen en el Anexo A.

#### **Cuadro 1. Clasificación de chiles frescos por calidad**

Defectos	CATEGORÍAS		
	EXTRA	I	II
Biológicos y entomológicos	Libre de daños	Cuando afecte una área no mayor de 0,5% de la superficie del fruto	Cuando afecte un área mayor de 0,5% y hasta el 1,0% de la superficie del fruto

Mecánicos	Cuando afecta una área de hasta 0,5% de la superficie del fruto	Cuando afecte una área mayor del 0,5% y hasta 1,0% de la superficie del fruto	Cuando afecte un área mayor de 1,0% y hasta 3% de la superficie del fruto
Meteorológicos y climáticos	Libre de daños	Cuando afecte una área no mayor de 0,5% de la superficie del fruto	Cuando afecte un área mayor de 0,5% y hasta el 1,0% de la superficie del fruto
Fisiológicos	Cuando afecta una área de hasta <del>0,5</del> 1,0% de la superficie del fruto	Cuando afecte una área mayor del 0,5% y hasta 1,0% de la superficie del fruto	Cuando afecte un área mayor de 1,0% y hasta 3% de la superficie del fruto

**(Razón)**

Tomando en cuenta la calidad del producto de la Categoría « Extra », se debería autorizar menos defectos en esta que en la Categoría I.

**3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES****Cuadro 2: Clasificación de los chiles frescos por tamaño de acuerdo al tipo comercial.**

<b>Chile Poblano ANCHO (poblano/mulato)</b>				
	<b>CHICO</b>	<b>MEDIANO</b>	<b>GRANDE</b>	<b>EXTRAGRANDE</b>
<b>Largo (cm.)</b>	< 10,0	10,0 – 11,9	12,0 -14,0	>14
<b>Peso (g)</b>	80,0 – 110,0	110,0 -129,9	130,0 – 150,0	>150
<b>CHILE CHILACA</b>				
	<b>CHICO</b>	<b>MEDIANO</b>	<b>GRANDE</b>	<b>EXTRAGRANDE</b>
<b>Largo (cm)</b>	12,0 -14,9	15,0 – 24,9	25,0 – 30	>30
<b>Peso (g)</b>	35,0 – 49,0	50,0 – 74,9	75,0 – 100,0	>100
<b>CHILE ARBOL (<del>serranito, criollo soledad</del>)</b>				
	<b>CHICO</b>	<b>MEDIANO</b>	<b>GRANDE</b>	<b>EXTRAGRANDE</b>
<b>Largo (cm)</b>	<6	6,0 – 7,9	8,0 – 10,0	>10
<b>Peso (g)</b>	4,0 (debería reemplazarse por una serie de números que vayan en el mismo sentido que para las otras variedades comerciales)	5,0 (debería reemplazarse por una serie de números que vayan en el mismo sentido que para las otras variedades comerciales)	6,0 (debería reemplazarse por una serie de números que vayan en el mismo sentido que para las otras variedades comerciales)	7,0 (debería reemplazarse por una serie de números que vayan en el mismo sentido que para las otras variedades comerciales)
<b>CHILE HABANERO</b>				
	<b>CHICO</b>	<b>MEDIANO</b>	<b>GRANDE</b>	<b>EXTRAGRANDE</b>
<b>Largo (cm)</b>	< 2	2,0 – 3,9	≥4	No aplica
<b>Peso (g)</b>	---	---	---	
<b>CHILE JALAPEÑO</b>				
	<b>CHICO</b>	<b>MEDIANO</b>	<b>GRANDE</b>	<b>EXTRAGRANDE</b>
<b>Largo (cm)</b>	3,0 – 4,9	5,0 – 7,5	7,6 – 9,0	> 9,0
<b>Peso (g)</b>	< 15	15,1 – 24,9	25 – 35	< 35
<b>CHILE MANZANO</b>				
	<b>CHICO</b>	<b>MEDIANO</b>	<b>GRANDE</b>	<b>EXTRAGRANDE</b>
<b>Largo (cm)</b>	<6	6 a 8,5	>8,5	No aplica

<b>Peso (g)</b>	< 36	36 - 56	>56	
<b>CHILE SERRANO</b>				
	<b>CHICO</b>	<b>MEDIANO</b>	<b>GRANDE</b>	<b>EXTRAGRANDE</b>
<b>Largo (cm)</b>	3,5 – 5,0	5,0 – 7,5	8,0 – 10,0	No aplica
<b>Peso (g)</b>	5,0 – 7,0	6,0 – 9,0	8,0 – 14,0	

**(Razón)**

Los términos de cada variedad comercial de chile (ajíes picantes) deberían de ser conformes con los que se proponen en el Anexo A.

Con respecto a los pesos de «Chile de Árbol», Japón propone un debate para saber cuál sería la escala apropiada para las cuatro categorías y reemplazar el número único actual.

**ANEXO A****DEFINICIONES DE TIPOS COMERCIALES DE CHILE FRESCO**

A continuación se incluyen las definiciones específicas para los diferentes tipos comerciales de chiles regulados por la presente Norma.

**1.1 Chile Poblano (~~ancho/mulato~~)**

Los frutos son de forma cónica (acorazonados), de cuerpo cilíndrico o aplanado con “cajete” bien definido. Son de ápices puntiagudos o truncados (chatos), con dos o tres lóculos y de pared o pericarpio grueso y resistente. Su color varía de verde claro a verde oscuro.

**1.2 Chile Chilaca (~~pasilla~~)**

Frutos largos de cuerpo cilíndrico y ondulado, con epidermis lisa o ligeramente rugosa, de 12 a 35 cm de largo y de 2 a 4 cm de ancho, presentan de dos a cuatro lóculos. De color verde oscuro brillante. Generalmente de ápice puntiagudo, ocasionalmente pueden presentarlo chato, curvo o truncado.

**1.3 Chile de Árbol (~~delgado o serranito~~)**

Frutos largos y delgados de cuerpo cilíndrico y ondulado, de 6 a 12 cm de largo y de 0,7 a 1,0 cm de diámetro, de dos a tres lóculos. De color verde esmeralda cambia a rojo brillante en su estado de madurez total. Son de ápice puntiagudo.

**1.4 Chile Habanero**

Estos frutos son bayas huecas formadas por 2, 3 y 4 lóculos (cavidades), predominando el trilocado. Presentan formas y tamaños característicos (lobular acampanulado o triangular), de color verde en madurez fisiológica (punto sazón) y naranja cuando alcanza su madurez completa, así como colores intermedios propios del proceso de maduración (apericado y/o pinto). La superficie del fruto (epidermis) es lisa o ligeramente rugosa y de apariencia brillante. Los frutos pueden ser muy picantes o extremadamente picantes y poseen un aroma característico.

**1.5 Chile Jalapeño (~~cuaresmeño, gordo, peludo~~)**

Frutos cónicos o alargados, de forma cilíndrica o cuerpos marcados de acuerdo al número de lóculos (3 ó 4 lóculos). De cuerpo liso o con corchosidad intermedia ( $\pm 30\%$ ). Deben ser de pericarpio grueso (0,4 a 0,6 cm. de espesor) y sólido.

**1.6 Chile Manzano (~~perón, cera o canario~~)**

Frutos de bayas carnosas, de dos a cuatro lóculos, de color brillante amarillo claro ó rojo, que presentan diversos tamaños y formas características, ápice chato o puntiagudo, cuerpo liso y marcado, dependiendo de la cantidad de lóculos. Deben ser de pericarpio grueso y generalmente de forma similar al de una manzana. Las semillas son negras y se alojan en placentas blancuzcas.

**1.7 Chile Serrano**

Frutos rectos y largos de forma cilíndrica, epidermis lisa y brillante, de color verde esmeralda a verde oscuro que presentan de dos a tres lóculos y sin cavidades internas.

**(Razón)**

Japón piensa que ciertas variedades comerciales de chiles (ajíes picantes) japoneses podrían ser clasificados como « Chile de Árbol ». Japón propone modificar la longitud y el diámetro con el fin de poder incluir dichas variedades japonesas; esto en caso de acuerdo con los países miembros. Japón desearía también proponer una revisión por el comité de lo buen fundado de la categorización si los chiles japoneses no fuesen clasificados en ninguno de los siete grupos.

Japón piensa que los nombres entre paréntesis no son necesarios,. En efecto, parecen corresponder a variedades mexicanas y por este hecho no pueden representar las variedades comerciales.

**ANEXO B****Cuadro 3: Descripción de defectos por su origen**

<b>Grupo de Defectos</b>	<b>Descripción</b>
<b>Mecánicos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <u>Rajaduras mecánicas</u>: son hendiduras en el pericarpio de la fruta ocasionadas por acciones mecánicas o de manejo.</li> <li>– <u>Rozaduras</u>: lesiones en el pericarpio de la fruta causadas por un roce violento.</li> <li>– <u>Magulladuras</u>: reblandecimiento o manchas en la cáscara o pulpa ocasionadas por golpes o compresiones.</li> </ul>
<b>Entomológicos y biológicos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <u>Cicatrices</u>: éstas son causadas por algunos insectos que rayan la superficie de la fruta, entre ellos los trips (<i>Thrips spp.</i>).</li> <li>– <u>Trozaduras</u>: causado por gusanos que se alimentan del pericarpio de la fruta.</li> <li>– <u>Picaduras y/o perforaciones</u>: son heridas que pueden ser más o menos profundas, accionadas por insectos y aves, principalmente.</li> <li>– <b><u>Manchas y puntos de podredumbre causados por hongos, bacterias o virus: una de las enfermedades más comunes es la antracnosis, enfermedad por hongos que causa lesiones necróticas cuando ataca la fruta. Estas lesiones típicas son de color café, a veces más oscuras, y pueden cubrir superficies grandes. La enfermedad es causada por hongos de los géneros Colletotrichum (Glomerella), Gloeosporium, Gnomonia, Marssonina, Mycosphaerella, Neofabrae y Pseudopeziza.</u></b></li> <li>– <b><u>Podredumbre de la punta peduncular: es causada por un hongo o una bacteria quien ataca la fruta a la base del pedúnculo y, que penetra a menudo en la pulpa y las semillas.</u></b></li> <li>– <b><u>“Fumagina”: está causada por la fijación, en forma de capa, del micelio del hongo Capnodium sp., quien forma puntos con apariencia de capas de hollín. Esto afecta la superficie de la fruta.</u></b></li> </ul>
<b>MICROBIOLÓGICOS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— <u>Manchas y puntos de pudrición ocasionadas por hongos, bacterias o virus: Una de las enfermedades más comunes es la antracnosis, enfermedad fungosa que al atacar los frutos ocasiona lesiones típicas necróticas de color café o más oscuras que pueden abarcar amplias superficies. Es causada por hongos pertenecientes a los géneros Colletotrichum (Glomerella), Gloeosporium, Gnomonia, Marssonina, Mycosphaerella, Neofabrae y Pseudopeziza.</u></li> <li>— <u>Pudrición del extremo peduncular: pudrición causada por hongos o bacterias que atacan a los frutos en la base del pedúnculo y, en muchos casos, penetran hasta alcanzar la pulpa y las semillas.</u></li> <li>— <u>Fumagina: causada por la fijación en forma de película, del micelio de hongo Capnodium sp., el cual forma manchas con apariencia de capas de tizne. Afecta la superficie de la fruta.</u></li> </ul>
<b>METEREOLÓGICOS Y CLIMÁTICOS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <u>Quemaduras de sol</u>: es el cambio de color en algunas áreas de la superficie de las frutas ocasionadas por exposición excesiva de sol.</li> </ul>
<b>GENÉTICO-FISIOLÓGICOS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <u>Deformaciones</u>: son alteraciones de la forma de las frutas con relación a las que corresponden a su especie o variedad.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>Rajaduras fisiológicas</u>: son hendiduras en el pericarpio de la fruta ocasionadas por efecto del proceso de maduración.</li> <li>- <u>Ablandamiento</u>: el ablandamiento del fruto principalmente es causado por el estado avanzado del proceso de maduración o porque el fruto fue cosechado antes de su madurez fisiológica (tierno).</li> </ul>
--	---

**(Razón)**

Los grupos de defectos de las Tablas 1 y 3 deberían ser coherentes. En este sentido, la descripción « Microbiológico » debería ser descrita en « Biológico y Entomológico », y el nombre del último grupo de la tabla debería ser « Fisiológico » más que « Genético ».

**ANNEX C****TABLE 4: SCOVILLE INDEX FOR DIFFERENT FRESH CHILLI PEPPERS**

<del>Variety</del> <u>Variedad</u> <u>comercial</u>	Scoville Index
<del>Ancho</del> <u>Chile</u> <u>Poblano</u>	1,000 – 1,500
<u>Chile</u> <u>Chilaca</u>	1,000 – 1,500
<u>Chile</u> <del>d</del> <u>De Árbol</u>	15,000 – 30,000
<u>Chile</u> <u>Habanero</u>	100,000 – 350,000
<u>Chile</u> <u>Jalapeño</u>	2,500 – 5,000
<u>Chile</u> <u>Manzano</u>	30,000 – 60,000
<u>Chile</u> <u>Serrano</u>	5,000 – 15,000

**(Razón)**

El término de cada variedad comercial de chiles (ajíes picantes) debería ser coherente con los términos propuestos en el Anexo A.