

# COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



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)

**CL 2016/23-SCH**  
**Julio de 2016**

**A:** Puntos de contacto del Codex  
Puntos de contacto de organizaciones internacionales  
que gozan de la condición de observador en el Codex

**DE:** Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius,  
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias

**ASUNTO:** **Solicitud de observaciones en el trámite 6 sobre el proyecto de Norma para el comino**

**PLAZO:** **30 de septiembre de 2016**

## ANTECEDENTES:

1. En la segunda reunión del Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH) se examinó el proyecto de Norma para el comino y se señaló que se habían hecho progresos sustanciales respecto de dicho proyecto de Norma, pero que algunas cuestiones necesitaban mayor debate, por ejemplo, la definición del posterior procesamiento y del plan de muestreo y que, por lo tanto, estos documentos estaban listos para avanzar en el proceso de trámites<sup>1</sup>.
2. En el 39.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius se aprobó el anteproyecto de Norma para el comino en el trámite 5 y se señaló que las observaciones técnicas debían volver a someterse al examen de la tercera reunión del CCSCH en el trámite 6<sup>2</sup>.
3. El proyecto de Norma para el comino, presentado en Apéndice III del documento REP16/SCH, será examinado en la tercera reunión del CCSCH que se celebrará en Chennai (India), del 6 al 10 de febrero de 2017.

## SOLICITUD DE OBSERVACIONES

2. Se invita a los miembros y observadores del Codex a que presenten observaciones en el trámite 6 acerca del proyecto de Norma sobre el comino adjunto, con arreglo a la orientación general que se indica a continuación.
3. El proyecto de Norma está cargado en el Sistema de presentación de observaciones en línea del Codex (OCS): <https://ocs.codexalimentarius.org/>.

## ORIENTACIONES GENERALES PARA LA PRESENTACIÓN DE OBSERVACIONES

4. Las observaciones deben presentarse a través de los puntos de contacto de los miembros y observadores del Codex mediante el OCS.
5. Los puntos de contacto de los miembros y observadores del Codex pueden iniciar sesión en el OCS y seleccionar "Entrada" en la página "Mis revisiones", disponible después de iniciar sesión en el sistema, a fin de acceder al documento abierto a la formulación de observaciones.
6. Se solicita a los puntos de contacto de los miembros y organizaciones observadoras del Codex que indiquen los cambios propuestos y las observaciones o justificaciones pertinentes sobre un párrafo específico (en las categorías de cuestiones de redacción, cuestiones de fondo, cuestiones técnicas y traducción) o a nivel del documento (observaciones generales).
7. Al finalizar el período para formular observaciones, la secretaria del país anfitrión (India) recopilará las observaciones en un documento de trabajo pertinente utilizando el sistema.
8. Puede consultarse más orientación sobre el OCS en el sitio web del Codex: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/ocs/es/>.
9. Para realizar consultas acerca del OCS, sírvanse tomar contacto con [Codex-OCS@fao.org](mailto:Codex-OCS@fao.org).

<sup>1</sup> REP16/SCH paras 25 and 37, appendices III and IV

<sup>2</sup> REP16/CAC paras 80-85, appendix IV

**PROYECTO DE NORMA PARA EL COMINO****(En el Trámite 6 del Procedimiento)****1. ALCANCE**

Esta Norma se aplica a los frutos secos de variedades cultivadas (cultivares) de *Cuminum cyminum* L. de la familia *Apiaceae* ofrecidos para la producción industrial de alimentos y para el consumo directo o para reenvasado en caso de ser necesario. No se aplica cuando se indique que el producto será destinado a un procesamiento adicional.

**2. DESCRIPCIÓN****2.1 Definición del Producto**

Comino es el producto preparado a partir de frutos de *Cuminum cyminum* L. habiendo alcanzado un desarrollo adecuado para el procesamiento; y procesado de una manera apropiada, sometándose a operaciones tales como limpieza, secado, molienda y tamizado.

**2.2 Estilos**

El Comino podrá ofrecerse en uno de los siguientes estilos:

- a) Entero / intacto
- b) Partido: dividido en dos o más piezas
- c) Molido: procesado en polvo

**2.3 Tipos Varietales**

No aplicable

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

Producto tal como se define en la Sección 2.

**3.2 Factores de Calidad****3.2.1 Olor, sabor y color**

El comino deberá tener un olor y sabor característicos, que puede variar dependiendo de factores/condiciones geo-climáticas. El comino debe estar libre de cualquier olor o sabor extraño y sobre todo de moho. El comino deberá tener un color característico que varía del gris ocre al marrón claro.

**3.2.2 Infestación**

El comino debe estar libre 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**

El comino entero se puede clasificar en tres clases/grados, de acuerdo a los requisitos físicos y químicos que se especifican en las Tablas 1 y 2.

Cuando está sin clasificar, las disposiciones relativas a los requisitos de la Clase / Grado III se aplican como requisitos mínimos.

**3.2.4 Características Físicas**

El comino entero deberá cumplir con los requisitos físicos, como se especifica en la Tabla 1.

Tabla 1. Requisitos físicos para el comino entero.

Parámetro	Clase/Grado		
	I	II	III

Materia extraña <sup>3</sup> contenido, % máximo de fracción de masa	1	2	3
Materia extraña <sup>4</sup> contenido, % máximo de fracción de masa	prácticamente ausente	0.5	0.5
Proporción de frutos dañados/ defectuosos <sup>5</sup> , % máximo de fracción de masa	5	5	5
Materia dañada por insecto <sup>6</sup> , % máximo de fracción de masa	1	1	1

### 3.2.5 Características Químicas

Los cominos entero, partido y molido deberán cumplir con los requisitos químicos como se especifica en la Tabla 2.

Tabla 2. Requisitos químicos para los cominos entero, partido y molido

Parámetro	Requisito para el grado de comino entero y partido			Requisito para comino molido
	I	II	III	
Humedad, fracción de masa %, máximo	10	10	10	10
Cenizas totales, fracción de masa % (base seca), máximo	8.5	10	12	9.5
Cenizas insolubles en ácido, fracción de masa % (base seca), máximo	1.5	3	4	1.5
Aceites volátiles, ml/100 g, (base seca), mínimo	2	1.5	1.5	1.3

### 3.3 Clasificación de "Unidades Defectuosas"

Un lote de muestra 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 considerado como "defectuoso".

### 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 del correspondiente plan de muestreo. Para los factores evaluados en un promedio de la muestra, se considera aceptable el lote, si la media cumple con la tolerancia especificada, y ninguna muestra individual está excesivamente fuera de tolerancia.

## 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Ningún aditivo ni saborizante alimentario está permitido en los productos cubiertos por esta norma.

## 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 apropiadas de *Los Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969), *el Código de Prácticas de Higiene para Especies y Hierbas Aromáticas Secas*

<sup>3</sup> Toda la materia vegetal de la planta específica con excepción de la parte requerida.

<sup>4</sup> Cualquier materia o material visible y/o aparente que no se suele relacionar con el producto.

<sup>5</sup> Semillas dañadas, decoloradas, marchitas e inmaduras.

<sup>6</sup> Semillas de comino que están dañadas o descoloridas o que muestran signos de agujeros como consecuencia de infestación de insectos lo que afecta la calidad de los materiales.

(CAC/RCP 42-1995) y otros textos del Codex pertinentes, como los códigos de prácticas de higiene y códigos de práctica.

**6.2** Los productos deberán ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos 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 Codex - 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 deberá ser "comino".

**8.2.2** El nombre del producto puede incluir una indicación de los tipos varietales y del estilo, como se describe en la Sección 2.2.

### 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 sí 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

Provisión	Método	Principio
Humedad	ISO 938:1980 Alternativo: AOAC 2001.12 ASTA 2.0	Destilación
Cenizas totales	ISO 928:1997 Alternativo: AOAC 950.49 ASTA 3.0	Gravimetría
Cenizas insolubles en ácido	ISO 930:1997 Alternativo: ASTA 4.0	Gravimetría
Aceites volátiles	ISO 6571:2008 Alternativo: AOAC 962.17 ASTA 5.0	Destilación

<b>Provisión</b>	<b>Método</b>	<b>Principio</b>
Material vegetal extraño	ISO 927:2009 Alternativo: ASTA 14.1	Examen visual
Materia extraña	ISO 927:2009	Examen visual
Daños de Insectos	Método V-8 Especias, Condimentos, Sabores y Drogas Crudas (Manual de Procedimientos Macroanalíticos, Boletín Técnico FDA Número 5)	Examen visual

## 9.2 Plan de Muestreo

(En preparación)