

# 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)

Tema 5.2 del programa

CX/SCH 24/7/8 Add.1  
Diciembre de 2023

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

Séptima reunión

Kochi (Kerala, India)

29 de enero – 2 de febrero de 2024

### ACTUALIZACIÓN DE LA PLANTILLA PARA LAS NORMAS SOBRE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS

#### Comentarios en respuesta a la carta circular CL 2023/81/OCS-SCH

*Comentarios de Brasil, Chile, Egipto, Unión Europea, Guatemala, República Islámica de Irán, Iraq, México, República Bolivariana de Venezuela e ICUMSA*

#### Antecedentes

1. En este documento se compilan los comentarios recibidos a través del Sistema de comentarios en línea (OCS por sus siglas en inglés) en respuesta a la carta circular CL 2023/81/OCS-SCH publicada en octubre de 2023. En el OCS, los comentarios se compilan en el siguiente orden: los comentarios generales se muestran primero, seguidos de los comentarios sobre secciones específicas.

#### Notas explicativas sobre el Apéndice

2. Los comentarios enviados a través del sistema OCS se adjuntan como **Anexo I** y se presentan en formato de cuadro.

**ANEXO I****Comentarios generales**

<b>Comentario</b>	<b>MIEMBRO/OBSERVADOR</b>
Guatemala aprueba la actualización de la plantilla	<b>Guatemala</b>
De acuerdo sin comentarios	<b>Iraq</b>
La fuente y la alineación parecen correctas solo en la versión en francés. La versión en inglés debe revisarse y reformatearse como corresponde. Parece haber solo un error de alineación en la versión en español.	<b>ICUMSA</b>

**Comentarios específicos**

<b>1. ÁMBITO DE APLICACIÓN</b>	
<p>Esta norma se aplica a <del>todos</del> <u>todas las especias y hierbas culinarias secas y deshidratadas</u> y a los productos vegetales que se venden normalmente a través del comercio, definidos en la Sección 2.1 más abajo, que se ofrecen para el consumo humano directo, para la elaboración comercial de alimentos y para el reenvasado en caso de ser necesario. Las especies exactas compradas o vendidas pueden ser definidas en las especificaciones contractuales. Esta norma no se aplica a dichos productos cuando se destinan al procesamiento industrial.</p> <p>ÁMBITO DE APLICACIÓN: Consideramos que, aunque no se haga mención de los nombres específicos de los productos, si debería quedar de forma explícita la categoría que está siendo normada, como aparece explicitó en el título de la plantilla, se propone el siguiente cambio subrayado en el texto siguiente.</p>	<b>Venezuela Bolivariana de) (República</b>
<b>2. DESCRIPCIÓN</b>	
<p><b>DEFINICIÓN DEL PRODUCTO</b></p> <p>De acuerdo con la estructura del cuadro 1. Nombre del grupo de especias y hierbas culinarias regulado por esta norma. Para ampliar la visión y conocimiento de las especias, podría someterse a consideración incluir una última columna que indique la parte de la planta que es comercializada (Parte de la Planta usada)</p>	<b>Venezuela Bolivariana de) (República</b>

Cuadro 1: {Nombre del grupo de especias o hierbas culinarias} cubierto por esta norma				
				<b>México</b>
	<b>Nombre común</b> Nombre por el que se conoce generalmente el producto	<b>Nombre(s) comercial(es)</b> (Lista no exhaustiva) del/los nombre/s con el/los que se comercializa/n el/los productos/s	<b>Nombre científico</b>	
1	<u>Vainilla</u>	<u>Vainilla tahitiana/</u>	<u>Vanilla xtahitensis J.W. Moore (Orchidaceae)</u>	
2		<u>Vainilla maya</u>	<u>Vanilla cribbiana Soto Arenas (Orchidaceae)</u>	
				<b>Venezuela (República Bolivariana de)</b>
	<b>Nombre común</b> Nombre por el que se conoce generalmente el producto	<b>Nombre(s) comercial(es)</b> (Lista no exhaustiva) del/los nombre/s con el/los que se comercializa/n el/los productos/s	<b>Nombre científico</b>	
1	<u>Eneldo</u>		Anethumgraveolens L. <u>Columna:</u> Parte de la Planta usada: Hojas y sumidades, semillas	
<p><b>{Nombre del grupo especias o hierbas culinarias}</b> puede ser:</p> <p>Agregar vainas partidas y especificar la forma de presentación trozos, o</p> <p>- [vainas partidas]</p> <p>Se permitirán otras formas de presentación distintamente diferentes de esas <b>[cuatro o cinco]</b> formas, siempre que estén debidamente etiquetadas.</p>				<b>México</b>
<p><b>2.3 Clasificación por tamaño (opcional)</b></p> <p>La disposición "Cuando se clasifican por tamaño, el método utilizado debe indicarse en la etiqueta del envase" requiere mayor aclaración. No está claro si es un requerimiento explícito que el productor incluya dicha información en el envase. Por ejemplo, si un productor etiqueta su producto de tal manera "vainas de vainilla de una longitud de 15cm y más", ¿es necesario indicar en el envase cómo se determinó?</p>				<b>Unión Europea</b>

<b>3. FACTORES ESENCIALES RELATIVOS A LA COMPOSICIÓN Y LA CALIDAD</b>	
Se recomienda agregar un criterio de calidad general, se propone el siguiente párrafo: No se acepta la adición de materias adulterantes y de colorantes artificiales.	<b>Venezuela Bolivariana de)</b> (República
<b>3.2 Criterios de calidad</b>	
Se debe considerar cuál de los términos utilizar: “Criterios de calidad” o “Factores de calidad”. En las normas existentes del Codex (modificadas en 2022), por ejemplo, la norma para albahaca seca (CXS 345-2021) o la norma para orégano seco (CXS 342-2021), este punto se denomina “Factores de calidad”.  Además, en el título del párrafo (punto 3) de esta plantilla y de las normas arriba mencionadas se ha usado el término “FACTORES ESENCIALES RELATIVOS A LA COMPOSICIÓN Y LA CALIDAD (ESSENTIAL COMPOSITION AND QUALITY FACTORS)”. Por lo tanto, sugerimos que se utilicen los mismos términos por motivos de consistencia. A este respecto, como consecuencia, en el punto 3.2 debe ser “factores de calidad” y no “criterios de calidad”.	<b>Unión Europea</b>
<b>3.2.2 Olor sabor y color:</b>	
3.2.2 Olor, sabor y color <b>de referencia:</b>  {Nombre del grupo de especias o hierbas culinarias} El producto debe tener olor, sabor y color característicos, que pueden variar en función de los factores/condiciones geoclimáticos, y debe estar exento de cualquier tipo de olor, sabor o color foráneos, en particular de la rancidez y el olor a moho. El color de las vainas de vainilla varía del rojizo al marrón oscuro.	<b>México</b>
{Nombre del grupo de especias o hierbas culinarias} 3.2.2 Olor, sabor y color: {Nombre del grupo de especias o hierbas culinarias} debe estar exento de cualquier tipo de olor o sabor, en particular del olor a moho. Cada hierba/especia específica en {Nombre del grupo especias o hierbas culinarias} debe tener olor y sabor característicos de {Nombre del grupo de especias o hierbas culinarias} en función de los factores/condiciones geoclimáticos, variedades y los principales componentes químicos de aceites volátiles, indicados en el Anexo I, Cuadro 1 – Características químicas.  Justificación:  El grupo de especias y hierbas culinarios no tiene olor y sabor característicos, pero cada hierba culinaria/especia en el mismo grupo de especias y hierbas culinarias cuenta con olor y sabor característicos.  <b>Comentarios sobre 3.2.2 Clasificación:</b>  Corregir la numeración de la sección a 3.2.3	<b>Egipto</b>
Comentarios sobre la Sección 3.2.2 “Clasificación”: - Coincidimos en que se omitan las clases extra, clase I y clase II).	<b>Venezuela Bolivariana de)</b> (República

<b>3.2.3 Clasificación (opcional)</b>	
<p>3.2.3 Clasificación (opcional) consideramos que no aporta valor su inclusión, ya que, más que una clasificación, corresponde a una forma de presentación Entero, en Trozos o molidas/en polvo, lo cual, ya está descrito en la sección 2.2 Formas de Presentación.</p> <p>3.2.4 Características físicas y químicas</p> <p>Sobre el cuadro 1. Características químicas: en el cuadro eliminar la columna referida a Cenizas insolubles en agua (%peso/peso) máx., mantener la columna de Cenizas totales %peso/peso (máx.) en base seca, ya que, estas últimas son insolubles en agua.</p> <p>Con respecto a la columna referida como Marcadores de aceite volátil % (mín.) en base seca, ¿cuál es la metodología de referencia?</p> <p>En caso de ser una metodología alterna a la de Aceites volátiles, quisiéramos saber si, ¿cuentan con los datos o valores para las diferentes especias?</p> <p>Sobre el cuadro 2. Características físicas: las características relativas a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Excrementos de mamíferos u otros excrementos mg/kg (máx.)</li> <li>• Otros excrementos mg/kg (máx.)</li> </ul> <p>Se recomienda unificar en uno solo, ya que, aparece en común “otros excrementos” en ambos.</p>	<b>Venezuela (República Bolivariana de)</b>
<b>4. ADITIVOS ALIMENTARIOS</b>	
<p>Se acepta el uso de los antiaglomerantes enumerados en el Cuadro 3 de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> (CXS 192-1995) en la forma molida/en polvo de <u>Nombre del grupo de especias o hierbas culinarias</u> o no se permitan aditivos (según se ha especificado en otras normas).</p> <p>La UE sugeriría incluir la opción de la prohibición, para enfatizar que puede ser que otras normas no permitan el uso de aditivos alimentarios (por ejemplo el proyecto de norma para azafrán) y modificar la disposición correspondientemente.</p>	<b>Unión Europea</b>
<b>8 ETIQUETADO</b>	
<b>8.1 Nombre del producto</b>	
<p>La UE sugiere adoptar el mismo abordaje que en las normas existentes y en el proyecto de norma para azafrán, es decir, dividir “Nombre del producto” en subsecciones (en este caso en 8.1.1, 8.1.2 y 8.1.3).</p>	<b>Unión Europea</b>

<b>8.2 País de origen y país de cosecha</b>	
<p>Por favor agregue la siguiente frase Según <b>REP21/SCH- Párrafo 19</b>:</p> <p>Estas disposiciones se volverán a considerar en las normas individuales, si surge la necesidad.</p> <p>Entretanto, el país de cosecha de algunos productos se declarará si su omisión engañaría o induciría a error al consumidor.</p>	<b>Irán (República Islámica del)</b>
País de cosecha ( <b>obligatorio</b> )	<b>México</b>
<b>8.3 Identificación comercial</b>	
<p><del>Tamaño de la partícula</del>-Tamaño (opcional)-. -Peso, si aplica</p> <p>No tacharlo en la especificación para peso debe ser opcional. Se usa comúnmente en la comercialización de la forma de presentación - vainilla entera.</p>	<b>México</b>
<b>9 MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO</b>	
<b>Anexo I – Cuadro 1: Características químicas para {Nombre del grupo de especias o hierbas culinarias }<sup>3</sup></b>	
<p>La UE opina que agregar una nota podría aclarar que los valores de aceites volátiles se relacionan a las especias naturales y no a las especias tratadas térmicamente o sometidas a otros procesos, lo cual puede reducir el contenido natural de los aceites volátiles (se debe incluir esta nota en todas las normas como un comentario genérico).</p> <p>Además, proponemos eliminar los términos “(máx.)” o “(mín.)” siempre al final del nombre de los parámetros. El término “(máx.)” debe ser agregado al final de la columna “extracto de éter no-volátil”.</p>	<b>Unión Europea</b>
<p>Reordenar las propiedades en la cabecera del Cuadro (1) Características químicas, de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contenido de humedad % p/p (máx.)</li> <li>• Cenizas totales % p/p (máx.) en base seca</li> <li>• Cenizas insolubles en agua (% p/p) máx. en base seca</li> <li>• Cenizas insolubles en ácido (% p/p (máx.) en base seca</li> <li>• Aceites volátiles ml/100 g (mín.) en base seca</li> <li>• Marcadores de aceites volátiles % (mín.) en base seca</li> <li>• Extracto de éter no-volátil % p/p en base seca.</li> <li>• Otros factores</li> </ul>	<b>Egipto</b>

<p><u>Justificación:</u></p> <p>Las columnas deben organizarse, agrupando tipos similares unos al lado de otros para la facilidad de uso.</p>	
<p>Mx. Correcciones editoriales y comentario técnico para el Cuadro 2: de acuerdo también con 2.2 Formas de presentación y con la información propuesta por los países que revisaron el 1<sup>er</sup> borrador, sugerimos que se añada partido (<i>split</i> en inglés) a la forma de presentación y que se tache la columna en otros factores.</p>	<b>México</b>
<b>Anexo I - Cuadro [2]: Características físicas para {Nombre del grupo de especias o hierbas culinarias}</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Columna “Insectos vivos”</li> <li>- Columna “Excrementos de mamíferos y/u otros excrementos mg/kg (máx.)”</li> </ul> <p>Justificación: Esos parámetros deben ser aceptables únicamente para materias primas que se presentarán para el procesamiento ulterior. De acuerdo con las Regulaciones Brasileñas (RDC N° 623, 9 DE MARZO DE 2022): “Art. 8 En esta Resolución, se establecen las tolerancias para materia foránea para alimentos, incluyendo las materias primas e ingredientes, que no se someterán al tratamiento para reducir o eliminar la materia foránea”.</p> <p>Se deben mencionar dos consideraciones importantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Consideramos que la presencia de “insectos vivos” puede comprometer otros alimentos alrededor.</li> <li>• La aceptación de un límite para “excrementos de mamíferos” no está de acuerdo con LOS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS CXC 1-1969 descritos en la “Sección 6 – Higiene de los alimentos” del documento. Los principios generales establecen la necesidad de controlar la fuente de riesgos como por ejemplo, la “contaminación fecal” – minimizando el potencial para la contaminación por patógenos transmitidos a través de alimentos como, por ejemplo, Salmonella, <i>Campylobacter</i>, Yersinia, cepas patogénicas de <i>E. coli</i>. La presencia de excrementos es una indicación que los Principios generales de higiene no son efectivos para manejar los riesgos que se presentan a lo largo de la cadena alimentaria y no se debe aceptar ningún límite cuantitativo. Si se encuentran excrementos de mamíferos, debe ser una obligación realizar análisis microbiológicos y proponer una norma.</li> </ul> <p>Brasil ya ha debatido esta posición en las reuniones anteriores del CCSCCH y considera que es importante debatir este tema recurrente con expertos del Comité del Codex sobre la higiene de los alimentos, la industria de especias y hierbas culinarias y las entidades reguladoras nacionales.</p>	<b>Brasil</b>
<p>Reorganizar las propiedades en la cabecera del cuadro (2) Características físicas de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• -Materia extraña % p/p (máx.)</li> <li>• -Materia foránea % p/p (máx.)</li> <li>• -Daño por moho % p/p (máx.)</li> </ul>	<b>Egipto</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• -Daños por insectos% p/p (máx.) solo enteros</li> <li>• -Insectos vivos</li> <li>• -Insectos enteros muertos recuento/100 g (máx.)</li> <li>• -Fragmentos de insectos recuento/10 g</li> <li>• -Excrementos de mamíferos mg/kg (máx.)</li> <li>• -Excrementos, otros mg/kg (máx.)</li> <li>• -Suciedad de roedores recuento/25 g</li> <li>• -Partido (solo en la forma de presentación entero)</li> <li>• -Fuera de tamaño (cuando clasificado por tamaño)</li> <li>• -Otros comentarios</li> </ul> <p><u>Justificación:</u></p> <p>Las columnas deben organizarse, agrupando defectos de tipo parecido, unos al lado de otros para la facilidad de uso.</p> <p><b>Materia extraña</b></p> <p>Añadir la definición de materia extraña y materia foránea debajo del cuadro (2) para aclaración y para alinear con las normas sobre especias y hierbas culinarias.</p> <p><b>Excrementos de mamíferos y/otros mg/kg (máx.)</b></p> <p>Tachar "y/otros" excrementos de mamíferos mg/kg máx.</p>	
<p>No está claro por qué las diferentes características físicas enumeradas en este cuadro son diferentes de otros proyectos de normas y otras normas existentes.</p> <p>Vale la pena considerar agregar definiciones de los términos materia extraña y materia foránea, que serían las mismas para todas las especias y hierbas. La norma para orégano es un buen ejemplo: "Materia extraña – materia vegetal asociada a la planta de la cual se origina el producto pero que no se acepta como parte del producto final, como tallos/palos etc."; "Materia foránea – cualquier materia o material foráneo objetables, detectables o visibles, no asociados habitualmente con los componentes naturales de la planta de la especia: como palos, piedras, embolsado de arpillera, metal, hojas foráneas etc."</p>	<p><b>Unión Europea</b></p>