

# CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations



World Health  
Organization

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

Agenda Item 4, 6, 7

CX/SCH 17/03 CRD/ 17  
Original Language Only

## JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME CODEX COMMITTEE ON SPICES AND CULINARY HERBS

3<sup>rd</sup> Session

Chennai, India, 6 - 10 February 2017

Comments of Ecuador

### Tema 4 del programa:

#### (i) Observaciones Específicas:

- 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)~~.

- 3.2.4 Características Físicas – Tabla 1

Materia extraña contenido, %máximo de fracción de masa, clase/grado I.

Ecuador propone el cambio de prácticamente ausente por el valor de 1.

Así también se permite solicitar en base a que parámetros se establecieron los valores para la Tabla 1 y 2 de esta sección.

- 8. Etiquetado

8.2.3 Puede indicarse el año de cosecha **(facultativo)**.

### Tema 6 del programa:

Ecuador valora los esfuerzos realizados por la India, Indonesia, Camerún; y al mismo tiempo agradece la oportunidad de permitirle emitir comentarios al documento sobre el Anteproyecto de norma para la pimienta negra, blanca y verde (CX/SCH 17/3/6) – en el Trámite 3.

Durante el año 2016 Ecuador exportó un total de 2.195,75 toneladas de pimienta negra, blanca y verde; siendo un potencial productor y exportador de esta fruta, interesado en incrementar sus valores de exportación.

#### (i) Comentarios específicos:

- 3.2.2 Infestación

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

Se entendería que la expresión “a simple vista” incluye a las personas que usan gafas.

- 3.2.4 Características químicas – Requisitos – Tabla 4. Características químicas de las Pimientas enteras NBV

Ecuador propone la revisión del contenido de humedad, % (m/m) máx.

De acuerdo a la Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 2 532:2010; el valor propuesto es de 15,0 la clase III/grado III; o en su defecto, se acoge el valor de 13,0.

- 3.3 Clasificación de “Unidades Defectuosas”  
Una muestra de contenedor.... Error de digitalización o traducción.

**(ii) Comentarios generales:**

Ecuador apoya de manera general la composición del documento, más sin embargo se permite solicitar la fuente de información a partir de la cual se tomaron los datos para la estructuración de las tablas correspondientes a:

- 3. Composición esencial y factores de calidad;
- 9. Métodos de análisis y muestreo.

**Tema 7 del programa:**

Ecuador actualmente exporta orégano (*Origanum vulgare*), en planta o partes de la planta a Argentina, Brasil, España, Uruguay y Estados Unidos; y ha identificado la posibilidad de incrementar el comercio de este producto en cantidades mayores o a otros destinos.

**(i) Comentarios específicos**

- 1. Alcance

Ecuador apoya la redacción expuesta originalmente en el documento, y apoya la inclusión del texto propuesto por Estados Unidos

Además, Ecuador propone la inclusión de la palabra **desechada**; así:

Esta norma se aplica a las hojas y flores **desechadas** de especies o híbridos del género *Origanum* L. de la familia Lamiaceae, excepto (*Origanum majorana* L.) ofrecido para la producción industrial de alimentos y para el consumo directo, inclusive para fines de catering o para reenvasado en caso necesario. **“No se aplica al producto cuando se indique que está destinado para procesamiento industrial”**.

- 2. Descripción; 2.1 Definición del Producto

Ecuador apoya la siguiente definición:

Producto obtenido a partir de hojas y sumidades floridas del *Origanum* L. spp. de la familia Lamiaceae, excepto la Majorana (*Origanum majorana* L.), preparado de manera apropiada, habiendo sido sometido a operaciones tales como como la limpieza, secado, frotado, molienda y tamizado.

- 2.2 Estilos

Ecuador sugiere se incluya en esta sección de documento lo siguiente:

Entero: **Hojas y flores intactas.**

Aplastado/Frotado: procesado en varios grados de molienda, desde gruesa hasta fina.

Molido/en polvo: procesado hasta polvo

Así también apoya la estructura de la sección antes expuesta.

- 3.2 Factores de calidad

Ecuador apoya que se elimine el texto en el corchete; así:

El orégano desecado deberá tener un aroma y sabor característico fragante, ~~caldo~~, no pungente y amargo. ~~[variando de acuerdo al componente químico del aceite volátil (carvacol y/o thymol)]~~. El orégano desecado deberá estar libre de olores o sabores extraños y en especial de moho. El rango de color va del gris pálido, verde amarillento al verde oscuro.

- 3.2.2 Infestación

Ecuador apoya que se elimine el siguiente texto así:

El orégano desecado deberá estar libre de insectos vivos y prácticamente libres 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

Ecuador apoya la eliminación del siguiente texto:

En concordancia con las Características Físicas y Químicas en la sección 3.2.4 [~~Entero y triturado /rotado~~] y 3.2.5 los tipos de orégano secado se clasifican dentro de los siguientes grados:

Se apoya la inclusión del texto:

**En todos los grados/clases** los defectos permitidos no deberán afectar la apariencia general del producto. En lo que respecta a su calidad, mantenimiento de la calidad y presentación en el envase.

**(i) Comentarios generales:**

Ecuador apoya de manera general la composición del documento, más sin embargo se permite solicitar la fuente de información a partir de la cual se tomaron los datos para la estructuración de las tablas correspondientes a:

- 3.2.4 Características químicas
- 3.2.5 Características físicas

Así también solicita que, se revean los valores en general de las características del producto. Ecuador se acoge los valores más altos