

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

S



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 - www.codexalimentarius.org

REP19/SCH

PROGRAMA CONJUNTO SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS DE LA FAO/OMS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

42.º período de sesiones

CICG, Ginebra (Suiza)

7-12 de julio de 2019

INFORME SOBRE LA 4.ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS

Thiruvananthapuram, Kerala (India)

21-25 de enero de 2019

ÍNDICE

Resumen y estado de los trabajos	página ii
Lista de acrónimos	página iii
Informe de la 4. ^a reunión del Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias	página 1

Párrafos

Introducción	1
Apertura de la reunión	2
División de competencias	3
Adopción del programa (tema 1 del programa).....	4-5
Temas remitidos por la Comisión del Codex Alimentarius y sus órganos auxiliares (tema 2 del programa)	6-10
Anteproyecto de norma para el orégano seco (tema 3 del programa)	11-30
Anteproyecto de norma para el jengibre seco o deshidratado (tema 4.1 del programa)	31-39
Anteproyecto de norma para el ajo seco o deshidratado (tema 4.2 del programa)	40-47
Anteproyecto de norma para el chile y pimentón seco o deshidratado (tema 5.1 del programa)	48-54
Anteproyecto de norma para la albahaca seca (tema 6.1 del programa)	55-66
Anteproyecto de norma para la nuez moscada seca (tema 7.1 del programa)	67-78
Anteproyecto de norma para el clavo seco (tema 8.1 del programa)	79-88
Anteproyecto de norma para el azafrán (tema 8.2 del programa)	89-95
Propuesta de nuevo trabajo (respuestas a CL 2017/67-SCH) (tema 9 del programa).....	96-103
Otros asuntos (tema 10 del programa)	104
Fecha y lugar de la siguiente reunión (tema 11 del programa)	105

Páginas

Apéndices

Apéndice I: Lista de participantes	página 12
Apéndice II: Anteproyecto de norma para el orégano seco	página 20
Apéndice III: Anteproyecto de norma para las raíces secas, rizomas y bulbos - jengibre seco o deshidratado	página 24
Apéndice IV: Anteproyecto de norma para el ajo seco	página 29
Apéndice V: Anteproyecto de norma para hojas secas: albahaca seca	página 33
Apéndice VI: Anteproyecto de norma para partes florales secas: clavo seco	página 38
Apéndice VII: Anteproyecto de norma para el azafrán.....	página 42

RESUMEN Y ESTADO DE LOS TRABAJOS					
Parte responsable	Objetivo	Texto/tema	Código	Trámite	Párrafo(s)
Miembros CCEXEC77 CAC42	Adopción	Anteproyecto de norma para el ajo seco o deshidratado	N04-2017	5/8	47
	Adopción	Anteproyecto de norma para el orégano seco	N06-2014	5	30 (i)
	Adopción	Anteproyecto de norma para las raíces secas, rizomas y bulbos: jengibre seco o deshidratado	N02-2017	5	39 (i)
	Adopción	Anteproyecto de norma para la albahaca seca	N05-2017	5	66 (i)
	Adopción	Anteproyecto de norma para partes florales secas: clavo seco	N08-2017	5	88 (i)
	Adopción	Anteproyecto de norma para el azafrán	N06-2017	5	95 (i)
CAC42 CCEXEC77 CCCF	Información	Aclaración sobre el formato de las normas del Codex para productos en el Manual de procedimiento respecto a si los códigos de prácticas del Codex, por ejemplo, el CXC 74-2014, pueden mencionarse en las disposiciones sobre contaminantes.			26
		Ampliación del plazo de finalización del trabajo sobre el orégano al CCSC5			30
CCFA CCFL CCMAS	Aprobación	Secciones correspondientes del: i) Anteproyecto de norma para el ajo seco o deshidratado ii) Anteproyecto de norma para el orégano seco iii) Anteproyecto de norma para las raíces secas, rizomas y bulbos: jengibre seco o deshidratado iv) Anteproyecto de norma para la albahaca seca v) Anteproyecto de norma para partes florales secas: clavo seco vi) Anteproyecto de norma para el azafrán			30, 39, 47, 66, 88, 95
CCFA	Información /Acción	Coherencia de los aditivos alimentarios para especias y hierbas culinarias			9
		Justificación tecnológica de los aditivos alimentarios			10
		Aclaración sobre cómo pueden tratarse los coadyuvantes para la elaboración en la sección "Aditivos alimentarios", de acuerdo con las disposiciones correspondientes del Manual de procedimiento.			39 (iii)
Grupo de trabajo por medios electrónicos (GTE) (Turquía) CCSC5	Redacción	Anteproyecto de norma para el orégano		6/7	30
GTE (Nigeria) CCSC5	Redacción	Anteproyecto de norma para las raíces secas, rizomas y bulbos: jengibre seco o deshidratado		6/7	39
GTE (India) CCSC5	Redacción	Anteproyecto de norma para el chile y pimentón seco o deshidratado		2/3	54
GTE (Egipto) CCSC5	Redacción	Anteproyecto de norma para la albahaca seca		6/7	66
GTE (Indonesia) CCSC5	Redacción	Anteproyecto de norma para la nuez moscada seca		2/3	78

RESUMEN Y ESTADO DE LOS TRABAJOS					
Parte responsable	Objetivo	Texto/tema	Código	Trá mite	Párrafo(s)
GTE (Nigeria) CCSCH5	Redacción	Anteproyecto de norma para partes florales secas: clavo seco		6/7	88
EE. UU. CCSCH5	Actualiza ción	Continuación con la tarea de actualizar la plantilla		-	98

LISTA DE ABREVIATURAS

ADOGA	Asociación Americana del Ajo y la Cebolla secos
AOAC	Asociación de Químicos Analíticos Oficiales
ASTA	Asociación Americana sobre el Comercio de Especies
CAC	Comisión del Codex Alimentarius
CCCF	Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos
CCEXEC	Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius
CCFA	Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios
CCFFV	Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas
CCFH	Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos
CCFL	Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (
CCMAS	Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras
CCPFV	Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas
CCSCH	Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias
CL	Carta circular
CRD	Documento de sala de conferencias
CXS	Norma del Codex
CXC	Código de prácticas del Codex
CXG	Directriz del Codex
UE	Unión Europea
GTE	Grupo de trabajo por medios electrónicos
BPF	Buenas prácticas de fabricación
NGAA	Norma general para los aditivos alimentarios
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
FDA	Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos de América
ISO	Organización Internacional de Normalización
GTP	Grupo de trabajo presencial
OMS	Organización Mundial de la Salud

INTRODUCCIÓN

1. La cuarta reunión del Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH) se organizó en Thiruvananthapuram, Kerala (India), del 21 al 25 de enero de 2019, a invitación del Gobierno de la India. El Dr. M. R. Sudharshan, Ex-Director de Investigaciones del Consejo de Especies de la India, perteneciente al Ministerio de Comercio e Industria, presidió la reunión, a la que acudieron 26 países miembros, una organización miembro y una organización observadora. Se incluye una lista de participantes en el Apéndice I.

APERTURA DE LA REUNIÓN

2. El Gobernador del Estado de Kerala, el Sr. magistrado (retirado) P. Sathasivam, abrió la reunión, dando la bienvenida a los participantes y subrayando la importancia del trabajo del CCSCH para el comercio internacional de especias. También presentaron sus declaraciones de bienvenida al Comité el Sr. Suresh Prabhu, Ministro de Comercio, Industria y Aviación Civil del Gobierno de la India, la Sra./Srta. Rita Teoatia, Presidenta de la Autoridad para las Normas y Seguridad Alimentaria de la India, el Director de plantaciones, Ministerio de Comercio y el Secretario del Consejo de Especies de la India. El Profesor Purwiyatno Hariyadi, Vicepresidente de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC), se dirigió al Comité en nombre del Presidente y los vicepresidentes de la Comisión.

División de competencias¹

3. El Comité tomó nota de la división de competencias entre la Unión Europea (UE) y sus Estados miembros, de acuerdo con el párrafo 5, Artículo II, del Reglamento de la Comisión del Codex Alimentarius.

ADOPCIÓN DE LA AGENDA (tema 1 del programa)²

4. El Comité adoptó el programa.
5. El Comité acordó establecer un grupo de trabajo durante la reunión, presidido por los Estados Unidos de América y copresidido por la India para:
 - i. Considerar las propuestas de nuevos trabajos enviadas en respuesta a la CL 2017/67-SCH
 - ii. Evaluar las propuestas en contra de los «Criterios para el establecimiento de prioridades de trabajo», expuestas en el Manual de procedimiento del Codex
 - iii. Preparar recomendaciones para la sesión plenaria
 - iv. Evaluar:
 - a. Un enfoque en fases para implementar la elaboración de normas agrupadas
 - b. El orden de prioridad de las normas agrupadas
 - c. El orden de prioridad de los trabajos sobre las normas para mercancías que pertenezcan al mismo grupo
 - v. Finalizar la plantilla para las normas agrupadas y aplicarla a las normas prioritarias propuestas

TEMAS REMITIDOS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y SUS ÓRGANOS AUXILIARES (tema 2 del programa)³

6. El Comité tomó nota de los temas remitidos para su información y decidió examinar las cuestiones planteadas en relación con los temas correspondientes del programa.

Gestión del trabajo del CCSCH

7. El Comité remitió al grupo de trabajo que se reunió durante la reunión la recomendación del CAC40 sobre el trabajo relativo a las normas agrupadas para su consideración, de conformidad con lo establecido en el mandato en los apartados (iv) y (v) del párrafo 5 del presente informe.

Plantilla para desarrollar planes de muestreo

8. El Comité tomó nota de que el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS) está en proceso de realización del trabajo para una plantilla que puedan usar los comités para productos cuando desarrollen planes de muestreo y aceptó esperar hasta que dicha plantilla esté finalizada antes de retomar el desarrollo de dichos planes para especias y hierbas culinarias.

¹ CRD1 (Programa anotado, división de competencias entre la Unión Europea y sus Estados miembros)

² CX/SCH 19/4/1.

³ CX/SCH 19/4/2; CX/SCH 19/4/2 Add.1, CRD2 (Informe del grupo de trabajo durante la reunión sobre prioridades y normas agrupadas), CRD3 (Estados Unidos), CRD10 (India).

Orientación sobre la coherencia de las disposiciones sobre aditivos alimentarios y el plan de coherencia

9. El Comité tomó nota de que en las especias y hierbas culinarias solo pueden utilizarse agentes antiaglomerantes y solo en su forma en polvo y, por lo tanto, aceptó enviar la siguiente declaración genérica al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) para su aprobación: "Pueden utilizarse agentes antiaglomerantes en su forma en polvo de acuerdo con el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995)".

Justificación tecnológica para el uso de aditivos alimentarios

10. El Comité acordó informar al CCFA de que se utilizan agentes antiaglomerantes en polvo de las hierbas culinarias con el propósito de mantener su soltura natural y de que el estearato de magnesio (SIN 470 (iii)) y el dióxido de silicio amorfo (SIN 551) pueden utilizarse en su forma en polvo y de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación (BPF).

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL ORÉGANO SECO (tema 3 del programa)⁴

11. Turquía, como Presidente del grupo de trabajo por medios electrónicos (GTE), presentó el anteproyecto de norma, destacando que se ha alcanzado consenso en todas las disposiciones, excepto los parámetros entre corchetes, que requieren de una mayor deliberación por parte del Comité.
12. Recordando que este punto ha estado bajo deliberación desde la primera reunión del Comité, el Presidente instó al Comité para que adoptara una postura expeditiva con el fin de hacer avanzar el trabajo.
13. El Comité revisó el anteproyecto de norma sección por sección, realizó las correcciones de redacción y las modificaciones para ajustarla al borrador de la plantilla del diseño del CCSCCH y las normas existentes del CCSCCH y tomó las siguientes decisiones.

Sección 2.1 Definición del producto

14. El Comité tuvo en cuenta la propuesta del presidente de simplificar el Cuadro 1 (hierbas culinarias secas para las que se aplica la norma) para que solo incluyera el nombre general "orégano" y las dos especies "*Oregano spp.*" y "*Lippia spp.*", e incluir la información relacionada con los nombres científicos de las especies como una disposición de etiquetado obligatoria en la Sección 8.
15. Las delegaciones a favor destacaron que los cambios propuestos se ajustan a las prácticas comerciales y que no cambiarían el diseño/formato de las normas para especias y hierbas culinarias.
16. Otras delegaciones propusieron eliminar la Sección 2.1 (Cuadro 1) e incluir los nombres "*Origanum spp.*" y "*Lippia spp.*" en la Sección 1 (Ámbito de aplicación) y la Sección 8 (Etiquetado), con el fin de distinguir de forma adecuada dichos productos.

Conclusión

17. El Comité acordó:
- Mantener el Cuadro 1 en la Sección 2.1 Definición del producto, recordando que la lista de nombres científicos no era exhaustiva
 - Eliminar el nombre general *Lippia* del Cuadro
 - Incluir el nombre científico adicional "*Origanum dubium*" y el nombre comercial "Orégano de Chipre" entre corchetes

Sección 2.2 Formas de presentación

18. El Comité modificó esta sección para incluir una declaración que aclare que el tamaño de las partículas de las formas de presentación molido/en polvo pertenece al acuerdo contractual entre el comprador y el vendedor.

Sección 3.2.2 Olor, sabor y color

19. El Comité eliminó la descripción de los sabores, por motivos de coherencia con las disposiciones correspondientes con las normas del CCSCCH.

Sección 3.2.3 Clasificación

⁴ CX/SCH 19/4/3, CX/SCH 19/4/3 Add.1 (Colombia, Unión Europea, India, Japón, Kenya, México, Filipinas, Estados Unidos de América y Zambia), CX/SCH 19/4/3 Add.2 (India y República de Corea), CRD3 (EE. UU.), CRD4 (México y Marruecos), CRD10 (India), CRD11 (Ghana).

20. El Comité tomó nota de la explicación de que bajo las prácticas comerciales internacionales, la clasificación del orégano es optativa y que las características químicas y físicas de Clase/Grado II deben considerarse como los requisitos mínimos para "No clasificado/Sin grado". El Comité aceptó modificar la sección para: 1) especificar que la clasificación del orégano es optativa, y 2) aclarar los requisitos mínimos para el orégano comercializado no clasificado/sin grado, mejorados mediante la inclusión del texto siguiente: "Cuando el orégano seco se comercialice sin clasificar/sin grado, las características físicas y químicas de Clase/Grado II rigen como los requisitos mínimos".

Sección 3.2.4 Características físicas

Cuadro 2

21. El Comité deliberó sobre los requisitos físicos para el orégano entero, picado/triturado y en polvo (Cuadro 2) y:
- i. Aceptó modificar el título del cuadro añadiendo la tolerancia permitida de defectos y añadir en el interior del cuadro, por motivos de coherencia con las normas existentes del CCSCH, parámetros para fragmentos de insectos, daño por moho/daño por insectos y otros excrementos
 - ii. Aclaró que el término "otros excrementos" estaba relacionado con los excrementos procedentes de fuentes animales distintas de los mamíferos, como reptiles y aves, y que se disponía de métodos de análisis para este parámetro
 - iii. Acordó los parámetros del Cuadro 2
22. El Comité destacó las reservas relativas al uso incoherente de las unidades para los parámetros físicos y acordó que este aspecto debería aclararse en el borrador de la plantilla del diseño del CCSCH y resolverse en debates futuros.

Cuadro 3

23. Adoptó todos los valores propuestos para los requisitos químicos y eliminó la nota a pie de página sobre marcadores volátiles, ya que este aspecto ya se trata en la Sección 3.2.2.
24. Aceptó eliminar la Sección 3.3 y la Sección 3.4 para evitar la duplicación con los planes de muestreo en desarrollo.

Sección 4 Aditivos alimentarios

25. El Comité confirmó que los antiaglomerantes se utilizan en el orégano molido/en polvo para mantener la característica de soltura natural del producto y, por lo tanto, aceptó ajustar dichas disposiciones con un texto normalizado sobre el uso de aditivos alimentarios en especias y hierbas culinarias (véase el párrafo 9).

Sección 5 Contaminantes

26. El Comité destacó las reservas respecto a la posibilidad de necesitar intervenir en la contaminación por alcaloides de pirrolizidina de las malezas y aceptó que la referencia provisional al *Código de prácticas para el control de malezas a fin de prevenir y reducir la contaminación de los alimentos y los piensos con alcaloides de pirrolizidina* (CXC 74-2014) podría ser pertinente. El Manual de procedimiento no aclara de qué manera dichos códigos de prácticas pueden servir como referencia en las disposiciones sobre contaminantes.
27. El Comité acordó realizar una referencia provisional al *Código de prácticas para el control de malezas a fin de prevenir y reducir la contaminación de los alimentos y los piensos con alcaloides de pirrolizidina* (CXC 74-2014).

Sección 8: Etiquetado

28. El Comité acordó, por motivos de coherencia con las normas existentes del CCSCH, incluir la indicación obligatoria al nombre comercial, variedad y país de origen/cosecha y una indicación optativa de la identificación comercial (es decir, clase, grado y tamaño) y región de producción.

Sección 9 Métodos de análisis y muestreo

29. El Comité aceptó los métodos propuestos y sus tipos correspondientes.

Conclusión

30. El Comité acordó:
- i. Enviar el Anteproyecto de norma para el orégano seco a la CAC42 para su adopción en el trámite 5 (Apéndice II) y una ampliación del plazo para su realización hasta el CCSCH5

- ii. Enviar las disposiciones sobre aditivos alimentarios, etiquetado y métodos de análisis y muestreo a los comités correspondientes para su aprobación
- iii. Establecer de nuevo un GTE, presidido por Turquía y con idioma de trabajo el inglés, para revisar la Sección 2.1 Definición del producto y la Sección 8 Etiquetado, así como aquellos temas pendientes indicados entre corchetes

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL AJO SECO O DESHIDRATADO (tema 4.1 del programa)⁵

31. Nigeria, como Presidente del GTE, presentó el informe, subrayando que el anteproyecto se ha preparado utilizando la plantilla para normas agrupadas del CCSCH y destacó las disposiciones que seguían siendo objeto de debate.
32. El Comité examinó el anteproyecto de norma sección por sección, realizando correcciones de redacción y las siguientes modificaciones:

Sección 2 Definición del producto

33. El Comité acordó que esta sección se ajuste a la plantilla para normas agrupadas, modificando el término "nombre común" en el Cuadro 1 por "jengibre seco" y definió más en detalle los tipos de formas de presentación "entero" y "en piezas".

Sección 8 Etiquetado

34. El Comité modificó esta sección por motivos de coherencia con los textos del CCSCH mediante la inclusión de disposiciones relacionadas con el nombre/tipo comercial/variedad, región de producción y año de cosecha y eliminó dichos elementos de la especie.

Sección 9.1 Métodos de análisis

35. El Comité acordó incluir "Tipo" para cada método indicado y añadir filas que especifiquen "moho visible" e "insectos vivos". Una delegación expresó su preocupación de que algunos de los métodos enumerados usen químicos altamente tóxicos y, por lo tanto, solicitó al Comité que considerara especificar métodos optativos.

Anexo I

36. El Comité debatió y acordó los diversos parámetros y valores del cuadro, modificando el parámetro "extracto soluble en agua fría" por "residuos sólidos insolubles en agua caliente" y destacó que los niveles propuestos de óxido de calcio y dióxido de azufre y sus usos como agentes blanqueadores requieren de una mayor evaluación.

Anexo II

37. El Comité examinó varios de los parámetros propuestos, añadió "insectos vivos, recuento cada 100 g (máximo)", eliminó "daños por moho" e incluyó "moho visible" junto con "contaminación/infestación por insectos" y añadió una nota a pie de página que define "excrementos, otros".
38. El Comité estuvo de acuerdo en todos los valores, excepto "moho visible/contaminación/infestación por insectos" para las formas de presentación "molido/en polvo", que requieren de una mayor evaluación.

Conclusión

39. El Comité:
 - i. Acordó enviar el anteproyecto de norma para las raíces secas, rizomas y bulbos — jengibre seco o deshidratado — al CAC42 para su adopción en el trámite 5 (Apéndice III)
 - ii. Tomó nota de que las disposiciones sobre aditivos alimentarios, etiquetado y métodos de análisis se enviarán a los comités correspondientes para su aprobación
 - iii. Acordó solicitar al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) que aclarara cómo pueden tratarse los coadyuvantes para la elaboración en la Sección 4 "Aditivos alimentarios", de acuerdo con las disposiciones correspondientes del Manual de procedimiento del Codex
 - iv. Acordó volver a establecer un GTE presidido por Nigeria y cuyo idioma de trabajo sería únicamente el inglés, para evaluar los temas pendientes teniendo en cuenta lo debatido en el CCSCH4 y los comentarios recibidos en el trámite 6

⁵ CX/SCH 19/4/4, CX/SCH 19/4/4 Add.1 (Colombia, India, Iraq, Japón, Kenya y Estados Unidos de América), CX/SCH 19/4/4 Add.2 (India), CRD11 (Ghana).

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL AJO SECO O DESHIDRATADO (tema 4.2 del programa)⁶

40. La India, como Presidente del GTE, presentó este informe.
41. El Comité examinó el anteproyecto de norma sección por sección, hizo coincidir sus disposiciones con el borrador de la plantilla del diseño del CCSCCH y las secciones existentes de las normas del CCSCCH, realizó correcciones en la redacción y tomó las siguientes decisiones.

Sección 2: Definición del producto

42. El Comité aclaró que el anteproyecto de norma se aplica a los dientes o bulbo secos o deshidratados del ajo y definió la forma de presentación como "entero".

Sección 3: Composición

43. El Comité modificó "especie" por "variedad" y acordó pasar el texto relativo a la declaración del nombre de la variedad dominante a una nota a pie de página en la Sección 8.2 "Nombre del producto". También eliminó el texto sobre "clasificación de defectuosos" y "aceptación de los lotes", debido a que estos aspectos se tratan en la Sección 9.2 "Plan de muestreo" y aclaró que los requisitos respecto a la presencia de insectos vivos, insectos muertos, fragmentos de insectos y contaminación por roedores están cubiertos en el Anexo II y, por lo tanto, se eliminaron de la sección.

Otras secciones

44. El Comité acordó hacer coincidir las disposiciones sobre aditivos alimentarios, contaminantes, higiene, pesos y medidas, etiquetado y métodos de análisis y muestreo con las decisiones tomadas respecto al anteproyecto de norma para el jengibre seco o deshidratado (ver Apéndice III) y además eliminó los requisitos higiénicos para el envasado con el fin de evitar la duplicación con los textos existentes del Codex, y añadió métodos para las categorías "fragmentos de insectos" y "daño por moho" en la Sección 9.

Anexo I

45. El Comité deliberó y estuvo de acuerdo en todos los valores y eliminó una nota a pie de página innecesaria.

Anexo II

46. El Comité deliberó y estuvo de acuerdo en los parámetros e incluyó "excrementos de mamíferos". Estuvo de acuerdo en todos los valores.

Conclusión

47. El Comité, destacando que todos los temas pendientes se habían resuelto, acordó:
- i. Enviar el anteproyecto de norma para el ajo seco o deshidratado al CAC42 para su adopción en el trámite 5/8 (Apéndice IV)
 - ii. Enviar las disposiciones sobre aditivos alimentarios, etiquetado y métodos de análisis a los comités correspondientes para su aprobación

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL CHILE Y PIMENTÓN SECO O DESHIDRATADO (tema 5.1 del programa)⁷

48. La India, como Presidente del GTE, presentó el informe y el anteproyecto de norma.
49. El Comité examinó el anteproyecto de norma sección por sección y propuso modificaciones por motivos de coherencia con otros textos del CCSCCH (Apéndices II, III, IV, V, VI), entre las que se incluyen: la aclaración en la Sección 2 "Definición del producto" de que la norma se aplica a "*Capsicum* spp."; se añadió "molido" en la Sección 2.2 "Formas de presentación"; se añadió la especificación en la Sección 3.2.3: "Cuando el chile/pimentón seco se encuentre sin clasificar, las disposiciones para los requisitos de Clase/Grado II rigen como los requisitos mínimos" y se incluyeron en la Sección 8 "Etiquetado" las especificaciones relativas a los nombres comerciales, la indicación obligatoria de "país de origen/cosecha" y la indicación optativa de "región de producción" y "año de cosecha". Además, se acordó que el nivel de pungencia puede indicarse en la etiqueta, en consonancia con las prácticas comerciales.

⁶ CX/SCH 19/4/5, CX/SCH 19/4/5 Add.1 (Colombia, Estados Unidos de América, Irán, Mauricio, México y USP, CX/SCH 19/4/6 Add.2 (India), CRD5 (Nigeria y Marruecos), CRD10 (India), CRD11 (Ghana).

⁷ CX/SCH 19/4/6, CX/SCH 19/4/6 Add.1 (Colombia, Iraq, Japón, Malawi y Sri Lanka), CX/SCH 19/4/6 Add.1 (Brasil, India, República de Corea y Estados Unidos de América), CRD3 (Estados Unidos de América), CRD7 (Indonesia, Nigeria y Marruecos), CRD10 (India).

50. El Comité también deliberó sobre la explicación de que chile y pimentón son términos genéricos y de que la diferencia entre ambos estriba en el nivel de pungencia, como se muestra en el cuadro sobre propiedades químicas y también aclaró que, aunque el ámbito de aplicación de la norma no se aplica para las mezclas de especies diferentes, abarca las mezclas de variedades dentro de la misma especie *Capsicum*. También se acordó el uso del término "*chilli pepper*" en la norma en su versión en inglés, de forma opuesta al término "*chilli*", para añadir claridad.
51. Sin embargo, hubo falta de consenso respecto a los valores aplicables para muchas especificaciones de las características químicas y físicas que se van a incluir en el Anexo I y Anexo II del anteproyecto de norma. Se destacó también que el Anexo I y el Anexo II se superponen en cierta medida y que el Comité puede considerar la posibilidad de unirlos o de dividir el Anexo II en consonancia con otros textos del CCSCH.
52. El presidente reiteró que es la responsabilidad de los presidentes de los GTE velar por el uso adecuado de las plantillas para las normas agrupadas a fin de garantizar la coherencia entre los textos del CCSCH.
53. En respuesta a la pregunta por parte de un país miembro de si el anteproyecto de norma va a aplicarse para un producto tradicional formado por *Capsicum* spp. al que se le realiza un proceso de fermentación y se le añade aceite y sal, el presidente aclaró que dicho producto se encuentra fuera del alcance del Comité.

Conclusión

54. El Comité, en vista de la importante falta de consenso sobre las especificaciones para las propiedades químicas y físicas del chile y pimentón secos, decidió:
- Mantener el anteproyecto de norma propuesto para el chile y pimentón seco o deshidratado en el trámite 2/3 para seguir con su deliberación, teniendo en cuenta los comentarios realizados y/o enviados al CCASH4
 - Establecer un GTE, presidido por la India y cuyo idioma de trabajo fuera el inglés únicamente, para volver a redactar el documento para su distribución y comentarios en el trámite 3.

ANTEPROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA LA ALBAHACA SECA (tema 6.1 del programa)⁸

55. Egipto, como Presidente del GTE, presentó su informe.
56. El Comité acordó examinar el anteproyecto de norma sección por sección, realizó correcciones de redacción y modificaciones para mayor claridad y coherencia, y tomó las siguientes decisiones.

Definiciones del producto

57. Por motivos de coherencia con las normas existentes del CCSCH, el Comité actualizó esta sección y añadió dos nuevos nombres comerciales entre corchetes, albahaca silvestre (*Salvia occidentalis* Sw) y albahaca sagrada (*Pimpinella anisoidis* V. Brig) al Cuadro 1.

Formas de presentación

58. El Comité acordó:
- Incluir el término "en copos" a la forma de presentación "picada/triturada/en copos", ya que dicho término se usa de forma habitual en el comercio
 - Eliminar la disposición sobre piezas
 - Incluir en una nota a pie de página en la sección de etiquetado que se permiten utilizar otras formas de presentación distintas a las tres descritas en el anteproyecto de norma, siempre y cuando se encuentren etiquetadas

Factores de calidad

59. Se acordó eliminar las disposiciones sobre infestación, debido a que ya se abordan en el Anexo II (Propiedades físicas de la albahaca seca) y adulteración

Olor, sabor y color

60. Se modificó esta sección para que sea coherente con secciones similares de otras normas sobre especias y hierbas culinarias y se insertó una declaración que aclara que el color de la albahaca seca depende del tipo de tratamiento tras la cosecha.

Clasificación de defectuosos y aceptación de los lotes

⁸ CX/SCH 19/4/7, CX/SCH 19/4/7 Add.1 (Colombia, Unión Europea, Irán, Japón, México, Estados Unidos de América, FoodDrink Europe, IOSTA y USP); CX/SCH 19/4/7 Add.2 (India), CRD10 (India), CRD11 (Ghana).

61. El Comité recordó que los requisitos para defectuosos y aceptación del lote se cubrirán en los planes de muestreo que se van a desarrollar y acordó eliminar estas dos disposiciones del anteproyecto de norma.

Otras secciones

62. El Comité examinó las secciones sobre aditivos alimentarios, contaminantes, higiene, pesos y medidas, etiquetado y métodos de análisis y muestreo, reafirmó que las decisiones adoptadas en las secciones correspondientes del tema 3 del programa (véanse los párrafos 25-29) se aplicarían a estas secciones y realizó las modificaciones subsecuentes.
63. Además, el Comité decidió:
- i. Añadir una nota a pie de página al nombre del producto para aclarar que el nombre general puede utilizarse en mezclas de las diferentes especies enumeradas en el Cuadro 1 y que si se utiliza un nombre comercial, el producto debe constar de al menos un 80 % de la especie enumerada para ese nombre comercial
 - ii. Eliminar la disposición sobre envasado de la sección sobre etiquetado para evitar duplicación con los textos existentes del Codex
 - iii. Añadir un parámetro para la medición del color al Cuadro Métodos de análisis

Anexo I: Propiedades químicas de la albahaca seca

64. El Comité examinó los parámetros y sus valores, eliminó la sección "Formas de presentación" con respecto a "Piezas" y los parámetros para extracto de éter no volátil, la fibra cruda y otras propiedades. Se acordó adoptar los valores para los diferentes parámetros en el Anexo I.

Anexo II: Propiedades físicas de la albahaca

65. El Comité no pudo alcanzar el consenso sobre los valores de algunos de los parámetros y acordó evaluarlos más en profundidad en el CCSCH5.

Conclusión

66. El Comité acordó:
- i. Enviar el anteproyecto de norma propuesto para la albahaca seca al CAC para su adopción en el trámite 5 (Apéndice V)
 - ii. Enviar las disposiciones sobre aditivos alimentarios, etiquetado y métodos de análisis a los comités correspondientes para su aprobación
 - iii. Acordó volver a establecer un GTE presidido por Egipto y cuyo idioma de trabajo sea únicamente el inglés, para evaluar los temas pendientes teniendo en cuenta lo debatido en el CCSCH4 y los comentarios recibidos en el trámite 6

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LA NUEZ MOSCADA SECA (tema 7.1 del programa)⁹

67. Indonesia, como Presidente del GTE, resumió el trabajo y presentó el anteproyecto de norma.
68. El Comité examinó el anteproyecto de norma sección por sección, deliberó acerca de las modificaciones necesarias con el fin de ajustarlo al borrador de la plantilla del diseño del CCSCH y las normas existentes del CCSCH y destacó que los siguientes aspectos requieren una mayor evaluación.

Ámbito de aplicación

69. El ámbito de aplicación debe coincidir con el de la plantilla normalizada para las normas agrupadas para semillas secas y, por lo tanto, puede ser diferente del alcance original, tal y como se articula en el documento del proyecto, que incluía referencias al "macis". El Comité lo tuvo en cuenta y aceptó que se excluyera el macis, ya que no está clasificada como semilla.

Definición del producto y formas de presentación

70. Las secciones sobre la definición del producto y formas de presentación deben ser coherentes con el borrador de la plantilla de diseño del CCSCH. De conformidad con las prácticas comerciales existentes, se añadieron los requisitos de tamaño para la nuez moscada entera con cáscara y sin cáscara. Las diferentes formas de presentación deben definirse para reflejar con precisión las características del producto.

Olor, sabor y color

⁹ CX/SCH 19/4/8, CX/SCH 19/4/8 Add.1 (Colombia, Iraq, Kenya, Japón, México, Estados Unidos de América y Zambia), CX/SCH 19/4/8 Add.2 (India), CRD10 (India).

71. Esta sección debe ser coherente con las disposiciones correspondientes de las normas existentes del CCSCH y debe incluirse "olor" como característica descriptiva.

Cuadro 1: Requisitos físicos generales para la nuez moscada

72. Esta sección debe articular los requisitos mínimos de calidad para la Clase II e incluir una especificación respecto a las "semillas dañadas por moho" para ayudar a controlar la contaminación por micotoxinas en las semillas de la nuez moscada durante su comercio.

Cuadro 2: Características químicas

73. Algunas delegaciones expresaron la opinión de que debe incluirse un parámetro denominado "contenido de calcio" expresado como "óxido de calcio en base seca (%)" en peso (máx.) y aplicarse únicamente a las formas de presentación "entera" y "partida" para limitar el uso excesivo de cal. Dichas delegaciones sugirieron que esta sustancia se utiliza como coadyuvante de la elaboración para el blanqueo y para ayudar a reducir la contaminación microbiológica. El Comité tomó nota de que este parámetro debe debatirse más a fondo, ya que algunos miembros expresaron su preocupación sobre su uso y clasificación.

Clasificación

74. El anteproyecto de norma debe articular disposiciones para dos clases (Clase/Grado I y Clase/Grado II), en las que los requisitos físicos/químicos para la Clase II son los requisitos mínimos en el comercio cuando el producto no esté clasificado/no tenga grado.
75. Los criterios de calidad especificados en los cuadros 3, 4, 5 y 6 deben combinarse con el Cuadro 1 o con el Cuadro 2, según sea necesario.

Clasificación de defectuosos y aceptación de los lotes

76. La Sección 3.3 "Clasificación de defectuosos" y la Sección 3.4 "Aceptación de los lotes" deben eliminarse, al igual que la Sección 10.2 "Planes de muestreo", en espera de que el CCMAS proporcione la plantilla correspondiente.

Otras cuestiones

77. Las secciones sobre aditivos alimentarios, contaminantes, higiene, pesos y medidas, etiquetado y métodos de análisis y muestreo deben coincidir con otros textos del CCSCH, de conformidad con las decisiones adoptadas en el CCSCH4 (ver los puntos 3.1, 4.1, 4.2, 5.1, 6.1, 8.1 y 8.2 de la agenda).

Conclusión

78. El Comité, destacando que hay varios temas pendientes que requieren una mayor evaluación, acordó:
- Devolver el anteproyecto de norma para la nuez moscada seca al trámite 2 para su reelaboración, teniendo en cuenta los comentarios realizados y/o enviados al CCSCH4, para su distribución y comentarios en el trámite 3
 - Volver a establecer un GTE, presidido por Indonesia y cuyo idioma de trabajo sea el inglés únicamente, para proceder con la reelaboración del anteproyecto de norma para la nuez moscada

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL CLAVO SECO (tema 8.1 del programa)¹⁰

79. Nigeria, como presidente del GTE, presentó el tema, describió el proceso seguido por el GTE y destacó que el proyecto se había preparado de conformidad con el proyecto de la plantilla del diseño del CCSCH para las normas agrupadas.
80. El Comité acordó examinar el anteproyecto de norma sección por sección, realizó correcciones de redacción y modificaciones para mayor claridad y coherencia, y tomó las siguientes decisiones.

Ámbito de aplicación

81. El Comité aclaró que la norma se aplica para las partes florales secas y realizó las modificaciones en la redacción correspondientes.

Formas de presentación

82. El Comité acordó definir "entero/intacto" (yemas florales cerradas secas de *Syzygium aromaticum* (L.) Merrill & Perry) y "molido/en polvo" (productos obtenidos mediante la molienda de clavo únicamente) y eliminó "partido/picado".

Composición esencial y factores de calidad

¹⁰ CX/SCH 19/4/9, CX/SCH 19/4/9 Add.1 (Colombia, Iraq, Kenya, Japón, México y Estados Unidos de América), CX/SCH 19/4/9 Add.2 (India), CRD8 (Nigeria), CRD10 (India), CRD11 (Ghana).

83. El Comité ajustó esta sección para que coincida con la plantilla del diseño del CCSCH; acordó que la clasificación de partes florales secas sea optativa; y destacó que las disposiciones para los requisitos de Clase II/Grado II rigen como requisitos mínimos en caso de que los productos comercializados no estén clasificados/no tengan grado.

Otras secciones

84. El Comité recordó las diversas decisiones adoptadas en relación con otros puntos de la agenda con respecto a las secciones sobre aditivos alimentarios, contaminantes, higiene, pesos y medidas, etiquetado y métodos de análisis y muestreo, y acordó que tales decisiones se apliquen a las partes florales secas en general y al clavo en particular. En consecuencia, se ajustaron dichas secciones.
85. Además, el Comité acordó:
- Añadir un texto normalizado en la Sección "Aditivos alimentarios" para permitir el uso únicamente de los agentes antiaglomerantes enumerados en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (NGAA)
 - Modificar la sección "Etiquetado" para que sea coherente con otros anteproyectos de norma debatidos durante la reunión
 - Introducir parámetros y los métodos correspondientes para fibra cruda, moho visible e insectos vivos en la sección "Métodos de análisis" e indicar el tipo correspondientes para cada método

Anexo I: Características químicas para las partes florales secas (clavo)

86. El Comité hizo coincidir las formas de presentación con las especificadas en la Sección 2 según se habían revisado y acordado los valores propuestos para varios parámetros, excepto para los aceites volátiles y la fibra cruda en el clavo entero.

Anexo II: Características físicas para las partes florales secas (clavo)

87. El Comité separó los parámetros "otros excrementos" y "excrementos de mamíferos", añadió "recuento de insectos muertos", eliminado el requisito y la nota al pie de página respecto a "adulteración económica" y acordó seguir evaluando en el CCSCH5 los valores para los cuales no se había alcanzado el consenso.

Conclusión

88. El Comité acordó:
- Enviar el anteproyecto de norma para partes florales secas/clavo seco al CAC42 para su adopción en el trámite 5 (Apéndice VI)
 - Enviar las disposiciones sobre aditivos alimentarios, etiquetado y métodos de análisis a los comités correspondientes para su aprobación
 - Volver a establecer un GTE presidido por Nigeria y cuyo idioma de trabajo fuera únicamente el inglés, para evaluar los temas pendientes teniendo en cuenta lo debatido en el CCSCH4 y los comentarios recibidos en el trámite 6

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL AZAFRÁN (tema 8.2 del programa)¹¹

89. La República Islámica de Irán, como Presidente del GTE, presentó su informe.
90. El Comité examinó el anteproyecto de norma sección por sección, realizó las modificaciones por motivos de coherencia y coincidencia con otros textos del CCSCH (Apéndices II, III, IV, V, VI) y tomó las siguientes decisiones:
- Se eliminaron las disposiciones de la Sección 3.2 "Factores de calidad" respecto a la infestación y la adulteración y se ajustó la Sección 3.21. "Olor, sabor y color" y la Sección 3.2.3 "Características químicas y físicas" en términos de coherencia lingüística.
 - Se acordó que "No se permite usar aditivos alimentarios en los productos cubiertos por esta norma".
 - Se eliminaron los requisitos higiénicos para el envasado con el fin de evitar la duplicación con los textos existentes del Codex.
 - Se eliminó el borrador de los planes de muestreo en espera de que el CCMAS proporcione la plantilla correspondiente.

Anexo I y Anexo II

¹¹ CX/SCH 19/4/10, CX/SCH 19/4/10 Add.1 (Colombia, Egipto, India, Iraq, Japón, Kenya, Estados Unidos de América y IUFOST), CX/SCH 19/4/10 Add.2 (Unión Europea), CRD9 (Marruecos).

91. El Comité evaluó y acordó los valores y parámetros enumerados en:
- i. Cuadro 1 Características químicas, excepto los valores para "extracto soluble en agua fría en materia seca (% máx.)", respecto al cual, los miembros no alcanzaron consenso.
 - ii. Cuadro 2: Características físicas para las partes florales secas.
92. El Comité acordó añadir una nota a pie de página en el Cuadro 2 sobre las características específicas del azafrán en relación con la materia extraña y la materia foránea.
93. La delegación de los Estados Unidos de América expresó su preocupación de que la tendencia a tener una tolerancia cero para los defectos del azafrán y otras hierbas y especias culinarias en su forma de presentación en polvo aumente el número de rechazos del producto, además no es coherente con las prácticas comerciales internacionales existentes. Esta opinión fue secundada por otras delegaciones.
94. La Delegación de la UE y sus Estados miembros subrayaron que, debido al elevado valor económico del azafrán, sería conveniente incluir clases con respecto a los tres marcadores que figuran en el Cuadro I del Anexo I.

Conclusión

95. El Comité acordó:
- i. Enviar el anteproyecto de norma para el azafrán al CAC42 para su adopción en el trámite 5 (Apéndice VII)
 - ii. Enviar las disposiciones sobre aditivos alimentarios, etiquetado y métodos de análisis a los comités correspondientes para su aprobación
 - iii. Volver a establecer un grupo de trabajo electrónico presidido por la República de Irán y cuyo idioma de trabajo sea únicamente el inglés, para evaluar los temas pendientes teniendo en cuenta lo debatido en el CCSCH4 y los comentarios recibidos en el trámite 6

PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO (RESPUESTAS A LA CL 2017/67)¹² (tema 9 del programa)

Informe del grupo de trabajo durante la reunión sobre prioridades y normas agrupadas

96. La delegación de los Estados Unidos de América como presidente del grupo de trabajo durante la reunión sobre prioridades y normas agrupadas presentó su informe (CRD2). El Comité deliberó sobre las siguientes cinco recomendaciones.

Recomendación 1

97. El Comité recibió con agrado esta recomendación, destacando que los grupos basados en las partes de la planta, según se establece en el CCSCH3 (2017) seguían siendo válidos y el CCSCH aprobó el enfoque correspondiente para actualizar esa lista según fuera necesario.

Recomendación 2

98. El Comité tomó nota de esta recomendación, adoptando la plantilla actualizada que debe utilizarse tanto para normas agrupadas, como individuales, así como los comentarios realizados por los miembros. Solicitó a los Estados Unidos de América que siguieran con la labor de actualizar la plantilla teniendo en cuenta las diversas recomendaciones realizadas durante la reunión actual en los distintos temas del programa.

Recomendaciones 3 y 4

99. El Comité no tomó ninguna decisión respecto a las recomendaciones 3 y 4 debido a las limitaciones de tiempo.

Recomendación 5

100. El Comité tomó nota de la recomendación.

Propuestas de nuevos trabajos

101. Debido a su ya elevado volumen de trabajo, el Comité rechazó enviar dos nuevas propuestas de trabajo a la CAC para su aprobación. También recordó que, aunque no se hubieran adoptado las dos propuestas de nuevos trabajos, hay siete temas activos en el programa para la siguiente reunión.

¹² CX/SCH 19/4/2, CX/SCH 19/4/11 Add.1, CRD2 (Informe del grupo de trabajo durante la sesión sobre prioridades y normas agrupadas), CRD3 (Estados Unidos), CRD13 (India e Irán).

Posible grupo de trabajo presencial en el CCSCH

102. Reconociendo tanto el valor potencial, como las principales implicaciones en materia de recursos de la celebración de un grupo de trabajo presencial, el Comité recibió con agrado que el presidente estuviera de acuerdo en solicitar al país organizador que considerara la posibilidad de convocar un grupo de trabajo presencial de un día, sin intérpretes, para que coincida con el CCSCH5

Conclusión

103. El Comité:
- i. Tomó nota con agradecimiento de que los Estados Unidos de América estuvieran de acuerdo en proceder con la labor de actualizar el diseño de la plantilla para incluir las deliberaciones llevadas a cabo en el CCSCH4
 - ii. Decidió, debido a su carga de trabajo ya excesiva, aplazar las propuestas para dos nuevos trabajos, sobre el cardamomo (CRD 13) y la cúrcuma seca y deshidratada, para su deliberación en el CCSCH5 y destacó que podrían actualizarse a consecuencia de nuevas evidencias científicas.

OTROS ASUNTOS (tema 10 del programa)

104. No se presentaron temas bajo la categoría "otros asuntos".

FECHA Y LUGAR DE LA SIGUIENTE REUNIÓN (tema 11 del programa)

105. El Comité acordó aplazar la quinta reunión en la India aproximadamente 18 meses, las secretarías del país organizador y del Codex confirmarán la fecha y lugar exactos.

**LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES**

CHAIRPERSON - PRÉSIDENT - PRESIDENTE

Dr. M.R. Sudharshan
(ex-Director de investigaciones del Consejo de Especies de la India)
Ministerio de Comercio e Industria,
Gobierno de la India
Kamala Nilaya, Champakanagara Extension
Sakleshpur, Hassan District, 573134
Karnataka, India
Tel.: +91 8762598895
Correo electrónico: mrs44545@gmail.com, ccsch.chair@nic.in

CHAIR'S ASSISTANT - ASSISTANT DU PRÉSIDENT - ASISTENTE DEL PRESIDENTE

Asistente del Presidente (en la tarima)

Sra. Bijumol K.K.
Química sénior
Consejo de Especies de la India
Laboratorio de evaluación de calidad
EL-184, Electronic Zone TTC Industrial Area
M I D C Navi Mumbai, 400710, India
Correo electrónico: bijumol.kk@nic.in

Asistente del Presidente (en la sala)

Sr. Venugopal G
Científico
Consejo de Especies de la India
Laboratorio de evaluación de calidad
Ministerio de Comercio e Industria
Gobierno de la India
5th Floor, Tea Board Building
14 B.T.M. Sarani, Brabourne Road
Kolkata, 700 001, India
Tel.: 033-22344304, 2234 1834
Correo electrónico: ccsch.venu@gmail.com

BELGIUM - BELGIQUE - BÉLGICA

Sra. Carine Gorrebeeck
Experta en reglamentación
Alimentos, Piensos y Otros Productos de Consumo
Salud Publica FPS
Eurostation, Place victor hort, 40 bte 10
Bruselas, Bélgica
Correo electrónico:
carine.gorrebeeck@health.belgium.be

CANADA - CANADA - CANADÁ

Sr. Kevin Smith
Director nacional
Normas Alimentarias de Identidad, Composición y
Grados
Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos
1400 Merivale Road
Ottawa, Canadá
Tel.: 613-773-6225
Correo electrónico: Kevin.Smith6@Canada.ca

CHILE - CHILI - CHILE

Sra. Priyam Arora
Asistente en asuntos agrícolas
Embajada de Chile
Ministerio de Agricultura
A-16/1, Poorvi Marg, Fourth Floor
Vasant Vihar, 110057
Nueva Delhi, India
Tel.: (91-11) 26145323
Correo electrónico: priyam@chileindia.com

CHINA - CHINE - CHINA

Sr. Jianbo Zhang
Investigador
Centro Nacional Chino para la Evaluación de Riesgos
de Seguridad Alimentaria
37, Guangqu road, Chaoyang district
100022, Pekín, China
Tel.: 01052165425, 13681210023
Correo electrónico: jianbozhang@cfsa.net.cn

Sr. Qinxuan Liu
Gerente de cumplimiento para productos de sabor,
Gran Asia
Asociación China para los Sectores del Aroma, el
Sabor y los Cosméticos
4th Fl, No.6, Bld F, Lane 168, Daduhe Rd, Putuo
District
200062, Shanghai, China
Tel.: 021 60865522
Correo electrónico: leon.liu@iff.com

Srta. Jiyue Zhang
Asistente de investigación
Centro Nacional China para la Evaluación de Riesgos
de Seguridad Alimentaria
37, Guangqu road, Chaoyang district,
100022, Pekín, China
Tel.: 01052165429, 13810032199
Correo electrónico: Yue.zhang@cfsa.net.cn

EGYPT - ÉGYPTE - EGIPTO

Dr. Mervat Fouad
Consultor de hierbas y plantas medicinales y alimentos
para usos dietéticos especiales
Instituto Nacional de Nutrición (INN)
53, Amman st, Dokki
Giza, Egipto
Tel.: +201005016726
Correo electrónico: mevo_73@hotmail.com

Ing. Ahmed Mohammed Elhelw
Punto de contacto del Codex para Egipto
Secretaría Técnica de CSCH para Egipto
Normas Alimentarias
Organización Egipcia de Normas y Calidad (EOS)
16 Tadreeb AlMudarbeen St., AlAmeriah
El Cairo, Egipto
Tel.: +201224083536
Correo electrónico: helws_a@hotmail.com

EUROPEAN UNION - UNION EUROPÉENNE - UNIÓN EUROPEA

Sr. Marco Castellina
Administrador
Dirección General de Salud y Seguridad Alimentaria
Comisión Europea
Rue Froissart 101
Bruselas, Bélgica
Tel.: +32 229-87443
Correo electrónico: marco.castellina@ec.europa.eu

FRANCE - FRANCE - FRANCIA

Sra. Françoise Moreau Lalanne
Consejería para Negocios Agrícolas
Embajada de Francia en la India
2/50-E Shantipath Chanakyapuri
Nueva Delhi, India
Tel.: +91 11 4319 6304
Correo electrónico:
françoise.moreaulalanne@dgtresor.gouv.fr

GERMANY - ALLEMAGNE - ALEMANIA

Sr. Walther Quasigroch
Administrador
Ministerio Federal de Alimentación y Agricultura
Rochusstrasse 1
Bonn, Alemania
Tel.: +49 228 99 529 4362
Correo electrónico: Walther.Quasigroch@bmel.bund.de

GHANA

Sr. Gorden Kwabena Akurugu
Oficial regional
Oficina Regional
Autoridad de Alimentos y Drogas
P. O. BOX CT 2783 Cantonments
Accra, Ghana
Tel.: +233 244 339632
Correo electrónico: gordena2002@gmail.com
Sr. Zakaria Braimah
Oficial principal de regulación
Unidad de Inspección de Almacenes
Autoridad de Alimentos y Drogas
P.O. BOX CT 2783 Cantonments
Accra, Ghana
Tel.: +233209280738
Correo electrónico: zakwohoo67@gmail.com

INDIA - INDE- INDIA

Dr. M.K. Shanmuga Sundaram
Secretario
Consejo de Especies de la India
Ministerio de Comercio e Industria
Gobierno de la India
Kochi, Kerala, India
Correo electrónico: secy.kochi-sb@gov.in

Sr. T. Subbraj
Científico, Laboratorio de Evaluación de la Calidad,
Ministerio de Comercio e Industria
Gobierno de la India
Consejo de Especies de la India
Guntur, Andhra Pradesh, India
Correo electrónico: ccsch.subbraj@gmail.com

Dra. Femina
Subdirectora
Dirección para el Desarrollo de la Nuez de Areca y
Otras Especies
Ministerio de Agricultura y Bienestar de los Agricultores
Departamento de Agricultura, Cooperación y Bienestar
de los Agricultores
Gobierno de la India, West Hill
Kozhikode, India
Tel.: +91-0495-2369877
Correo electrónico: spicedte@nic.in

Sr. Kannan B.
Subgerente
Asuntos Regulatorios
ITC Limited (División de Alimentos)
No. 18 Banaswadi, Main Road, Maruthiseva Nagar
Bangalore
Tel.: 9445218936
Correo electrónico: kannan.b@itc.in

Sr. Sunil Bakshi
Asesor
(Codex/Reglamentos)
Autoridad de Normas y Seguridad Alimentaria de la India
FDA Bhawan, Near Bal Bhawan
Nueva Delhi, India
Tel.: + 91-11-23237439
Correo electrónico: sbakshi@fssai.gov.in

Sr. Rijo Johny
Científico, Laboratorio de Evaluación de la Calidad,
Ministerio de Comercio e Industria
Gobierno de la India
Consejo de Especies de la India
Maharashtra
Mumbai, India
Correo electrónico: rijo.johny@nic.in

Srta. Kamia Juneja
Gerente
Asuntos Científicos y Regulatorios
Pepsico India Ltd - CII
India
Tel.: 9582315256
Correo electrónico: kamia.juneja@pepsico.com

Sr. Shibu K. Chithajan
Aseguramiento y Control de Calidad
Synthite Industries (P) Ltd
Valle Sintético, Kolenchery
Kerala, India
Tel.: 7034021337
Correo electrónico: shibukc@synthite.com

Sr. Perumal Karthikeyan
Director Adjunto (Codex y Reglamentos)
Normas y Seguridad Alimentaria, Autoridad de la India
FDA Bhawan, Near Bal Bhavan Kotla Road
Nueva Delhi, India
Tel.: 91-11- 23237419
Correo electrónico: baranip@yahoo.com

Sr. Suresh Khurana
Consultor
Autoridad de Normas y Seguridad Alimentaria de la India
FDA Bhawan, Near Bal Bhawan
Nueva Delhi, India
Correo electrónico: khurana183@gmail.com

Sr. P.M. Suresh Kumar
Director (Marketing)
Consejo de Especies de la India
Ministerio de Comercio e Industria
Gobierno de la India
Kochi, Kerala, India
Correo electrónico: sureshkumar.pm@nic.in

Sr. Philip Kuruvilla
Asesor
Foro de los Exportadores de Especies de la India
C C Door No.38/2484 B, 1st Floor
St. FX Towers, K.K. Road
Kochi, India
Correo electrónico: philip@wsospice.org

Sr. Anand Kishor Kurwa
Asociación India del Comercio de la Pimienta y las Especies
Jew Town, Kochi, 682002
Kerala, India
Email: anand@kurwa.in

Dr. Gopal Lal
Director
Centro Nacional de Investigación en Especies de Semillas (NRCSS)
Rayastán
Ajmer, India
Tel.: 9414609649
Correo electrónico: nrcss.director@gmail.com

Dr. N K Leela
Científico principal
Producción de Cultivos y Tecnología Tras la Cosecha
ICA, Instituto Indio de Investigación de Especies
Marikunnu P.O., Kozhikode
Calicut, Kerala, India
Tel.: 9496294030
Correo electrónico: leela@spices.res.in

Sra. Ruby Mishra
Oficial técnico
Autoridad de Normas y Seguridad Alimentaria de la India
FDA Bhawan cerca de Bal Bhavan, Kotla Road
Nueva Delhi, India
Tel.: 09711680681
Correo electrónico: ruby.mishra18@gmail.com

Sra. Sakshee Pipliyal
Oficial técnico
Codex
Autoridad de Normas y Seguridad Alimentaria de la India
FDA Bhawan cerca de Bal Bhavan Kotla Road
Nueva Delhi, India
Tel.: 91-8802498553
Correo electrónico: sakee25@gmail.com

Dr. Anand R.
Científico, Laboratorio de Evaluación de la Calidad
Ministerio de Comercio e Industria
Gobierno de la India
Consejo de Especies de la India
Tuticorin, Tamil Nadu, India
Tel.: +91 44 - 27923450
Correo electrónico: r.anand889@nic.in

Sr. P. Rajesh
Director
Departamento de Agricultura y Alimentación
Oficina de Normas de la India
Nueva Delhi, India
Tel.: 9899022300
Correo electrónico: hfad@bis.gov.in

Sra. Aruna Ram Kumar
Vicepresidente asociado
Dharampal Satyapal Limited
C 6 - 10, D.S. Headquarters, D.S. Road, Sector 67
Noida, India
Tel.: 9810193034
Correo electrónico: aruna.ramkumar@dsgroup.com

Sr. M S Ramalingam
Subdirector
Consejo de Especies de la India
Ministerio de Comercio e Industria
Gobierno de la India
'Sugandha Bhavan " N.H. By Pass
Palarivattom. P.O, Kochi,
68202, Kerala, India
Correo electrónico: ccschramalingam@gmail.com

Sr. M. Saravanan
Director (Plantación)
Departamento de Comercio
Ministerio de Comercio e Industria, Gobierno de la India
Udyog Bhawan
Nueva Delhi, India
Correo electrónico: saravanan.m@ias.nic.in

Dr K K Sharma
Coordinador
AINP sobre Residuos de Plaguicidas
ICAR, Instituto Indio de Investigación Agrícola
LBS Building, IARI, Pusa Campus
Nueva Delhi, India
Tel.: 9868510292
Correo electrónico: kksaicrp@yahoo.co.in

Dr A. B Rema Shree
Director (Investigación)
Consejo de Especies de la India
Ministerio de Comercio e Industria, Gobierno de la India
Kochi, Kerala, India
Correo electrónico: remashreeab.sb@gov.in

Dr Dinesh Singh Bisht
Científico, Laboratorio de Evaluación de la Calidad
Ministerio de Comercio e Industria, Gobierno de la India
Consejo de Especies de la India
Maharashtra
Mumbai, India
Tel.: 9953705642
Correo electrónico: ccsch.bisht@gmail.com

Sra. C.M. Srilatha
Científico, Laboratorio de Evaluación de la Calidad
Ministerio de Comercio e Industria, Gobierno de la India
Consejo de Especies de la India
Kochi, Kerala, India
Correo electrónico: srilatha.cm@nic.in

Dr. V. Srinivasan
Científico Principal
Instituto Indio de Investigación de Especies, Kozhikode
Post Box 1701, Marikunnu P.O.
Kozhikode, Calicut, India
Tel.: 91 9446163644
Correo electrónico: vsrinivasan@spices.res.in

Sra. Sanjoli Subodh
Foro de los Exportadores de Especies de la India
Kaloor, Ernakulam, India
Correo electrónico: aisefcochin@gmail.com

Sr. Zavier T.V.
Científico
Laboratorio de Evaluación de la Calidad
Ministerio de Comercio e Industria
Gobierno de la India
Consejo de Especies de la India
Parcela R-11, SIPCOT Industrial Complex
Gumidipoondi, Thiruvallur Tamil Nadu, India
Correo electrónico: zaviersbqel@gmail.com

Sra. Navita Yadav
Científico
Departamento de Agricultura y Alimentación.
Oficina de Normas de la India
Nueva Delhi, India
Correo electrónico: fad9@bis.gov.in

INDONESIA – INDONÉSIE - INDONESIA

Sr. Agus Wahyudi
Director
Dirección de Plantas de Temporada y Especies
Dirección General de Cultivos Patrimoniales
Ministerio de Agricultura
D Building 4th Floor Jl. Harsono RM No.3 Ragunan
Yakarta, Indonesia
Correo electrónico: aguswahyudi211@gmail.com

Sra. Mia Mariani Agustina
Oficial técnico
Oficina de Cooperación Internacional
Ministerio de Agricultura
Republic of Indonesia A Building
6th Floor, Jl. Harsono RM
Yakarta, Indonesia
Tel.: + 6221-7804350
Correo electrónico: agustinamia81@gmail.com

Prof. Purwiyatno Hariyadi
Comité Nacional del Codex de Indonesia
Centro de Ciencia y Tecnología de Alimentos
y Agrícola del Sudeste Asiático (SEAFST)
Bogor Agricultural University
Campus IPB, Dramaga Bogor Indonesia
Bogor, Indonesia
Tel.: +62 811110351
Correo electrónico: phariyadi@apps.ipb.ac.id

Dr Joni Munarso
Profesor de investigación
Agencia Indonesia para la Investigación y el Desarrollo
Agrícola (IAARD)
Ministerio de Agricultura
JL. Tentara Pelajar 12, Bogor West Java
Bogor, Indonesia
Tel.: +62251 8321762
Correo electrónico: jomunarso@gmail.com

IRAN (ISLAMIC REPUBLIC OF) - IRAN (RÉPUBLIQUE ISLAMIQUE D') - IRÁN (REPÚBLICA ISLÁMICA DE)

Dr. Fakhrisadat Hosseini
Profesor asistente
Universidad de Alzahra
Facultad de Ciencias Biológicas
Correo electrónico: sadat77@gmail.com

Sra. Monir Hosseinzadeh Namin
 Miembro del CCSC en Irán
 Irán (República Islámica de)
 Correo electrónico: nationalcodex@gmail.com

Sra. Marzieh Mokhber
 Miembro del CCSC en Irán
 Correo electrónico: nationalcodex@gmail.com

ITALY - ITALIE - ITALIA

Sr. Ciro Impagnatiello
 Oficial Superior
 Departamento de la Unión Europea y Políticas Internacionales y de Desarrollo Rural
 Ministerio de Políticas Agrícolas Alimentarias y Forestales y de Turismo
 Via XX Settembre, 20
 Roma, Italia
 Tel.: 0646654058
 Correo electrónico: c.impagnatiello@politicheagricole.it

Sra. Silvia Nicoli
 Oficial Superior
 Departamento de la Unión Europea y Políticas Internacionales y de Desarrollo Rural
 Ministerio de Agricultura, Alimentación y Silvicultura
 Via XX Settembre, 20
 Roma, Italia
 Tel.: 0646654130
 Correo electrónico: s.nicoli@politicheagricole.it

JAPAN - JAPON - JAPÓN

Sr. Goro Maruno
 Director asociado
 División de Política de Seguridad Alimentaria
 Oficina de Seguridad Alimentaria y Asuntos del Consumidor
 Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca
 1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku
 Tokyo, Japón
 Tel.: + 81-3-3502-8732
 Correo electrónico: goro_maruno850@maff.go.jp

Sr. Mitsuhiro Takayanagi
 Consejero ejecutivo de política para asuntos internacionales
 Oficina de Asuntos de la Industria de Alimentos
 División de Fabricación de Alimentos
 Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca
 1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku
 Tokyo, Japón
 Tel.: + 81-3-6744-2249
 Correo electrónico: mitsuhiro_takayan280@maff.go.jp

Sra. Yoshiko Yamaguch
 Asesor del Comité técnico a cargo del Codex.
 Asociación de Especies para el Territorio de Japón
 Japón
 Correo electrónico: yoshiko_yamaguchi@sbfoods.co.jp

KENYA

Sr. Mohamed Akhalif Abdirahman
 Oficial principal de normas
 Alimentación y Agricultura
 Oficina de Normas de Kenya
 54974 Nairobi, Kenya
 Tel.: +254722229076
 Correo electrónico: mohamedk@kebs.org

Sra. Doreen Osoro
 Analista auxiliar de laboratorio
 Laboratorio de Agricultura y Alimentación
 Oficina de Normas de Kenya
 54974 Nairobi, Kenya
 Tel.: +254726361848
 Correo electrónico: kenangwad@kebs.org

MOROCCO - MAROC - MARRUECOS

Sr. Hafidi Abdelkrim
 Delegado regional
 Ministerio de Agricultura y Pesca Marítima
 Establecimiento Autónomo de Control y Coordinación de Exportaciones
 Douar Lahlalfa Dar Bouaza Charkia Casa Nouacer
 Casablanca
 Marruecos
 Tel.: +212 0661337004
 Correo electrónico: ahafidi2000@yahoo.fr

Sra. Khadija Haddad
 Gerente en el Departamento de Control de Plantas y Productos Vegetales
 Oficina Nacional de Seguridad Alimentaria
 Ministerio de Agricultura y Pesca Marítima
 Avenue Hadj ahmed Cherkaoui, Agdal
 Rabat
 Marruecos
 Tel.: 0661144014
 Correo electrónico: haddad_khadija@yahoo.fr

Sr. Mostafa Khlifa
 Jefe de la sección de Café y Especies
 Agricultura
 Laboratorio Oficial de Análisis e Investigación Química
 Nichakra Rahal Street 25
 Casablanca
 Marruecos
 Tel.: 00212608848589
 Correo electrónico: khlifaloarc@gmail.com

Sr. Mohamed Stitou
 Jefe del Departamento de Asuntos Legales
 Ministerio de Agricultura, Pesca, Desarrollo Rural, Aguas y Bosques
 Dirección de Asuntos Administrativos y Jurídicos
 Station Dbagh - Av.Hassan II
 Rabat, Marruecos
 Tel.: +212 6 57 83 15 21
 Correo electrónico: stitoudaaj@gmail.com

NIGERIA – NIGÉRIA - NIGERIA

Sra. Chinyere Virginia Egwuonwu
 Subdirectora
 Organización para el Desarrollo de Normas de Nigeria
 No 13/14 Victoria Arobieke Street, Off Admiralty Way,
 Lekki
 Lagos, Nigeria
 Tel.: +2348033084570
 Correo electrónico: chiokeyegwu@yahoo.com

Sr. Babajide Emmanuel Jamodu
 Organización para el Desarrollo de Normas de Nigeria
 52, Lome Crescent, Wuse Zone 7
 Abuja, Nigeria
 Tel.: +2347061571352
 Correo electrónico: jjamodu@yahoo.com

POLAND - POLOGNE - POLONIA

Sra. Anna Janasik
 Experto principal
 Departamento de Cooperación Internacional
 Punto de Contacto del Codex para Polonia
 Inspección de Calidad Agrícola y Alimentaria
 30, Wspolna St.
 Varsovia, Polonia
 Tel.: +48226232903
 Correo electrónico: ajanasik@ijhars.gov.pl

REPUBLIC OF KOREA - RÉPUBLIQUE DE CORÉE - REPÚBLICA DE COREA

Dr. Eun Mi Park
 Oficial científico
 División Estándar de Alimentos
 Ministerio de Seguridad de Alimentos y Medicamentos
 187 Osongsaengmyeong 2 (i) -ro, Osong-eup,
 Heungdeok-gu
 Cheongju-si, República de Corea
 Tel.: + 8210-2166-2449
 Correo electrónico: empark0731@korea.kr

Srta. Se Jin Kang
 Investigadora del Codex
 División de Etiquetado y Certificación de Seguridad
 Alimentaria
 Ministerio de Seguridad de Alimentos y Medicamentos
 187 Osongsaengmyeong 2 (i) -ro, Osong-eup,
 Heungdeok-gu
 Cheongju-si, República de Corea
 Tel.: + 8210-8005-5154
 Correo electrónico: sjk0104@korea.kr

Sr. Hayun Kim
 Investigador
 República de Corea
 Correo electrónico: khy0617@korea.kr

Sr. Sang-mok Lee
 Oficial científico
 División de Pesticida y Residuos de Fármacos
 Veterinarios
 Ministerio de Seguridad de Alimentos y Medicamentos
 187 Osongsaengmyeong 2 (i) -ro, Osong-eup,
 Heungdeok-gu
 Cheongju-si, Chungcheongbuk-do
 República de Corea
 Tel.: 82-10-9531-0725
 Correo electrónico: slee@korea.kr

ROMANIA - ROUMANIE - RUMANÍA

Prof. Everaldo Attard
 Prof. asociado de química agrícola y farmacognosia
 Coordinador de la División de Ciencias Rurales y
 Sistemas Alimentarios
 Instituto de Sistemas de la Tierra, Universidad de Malta
 Msida, Malta
 Tel.: (++ 356) 99457446
 Correo electrónico: everaldo.attard@um.edu.mt

Sr. Robert Dautzenberg
 Administrador político superior
 Dirección General de Agricultura, Pesca, Asuntos
 Sociales y Sanidad
 Dirección de Pesca, Alimentación y Consejo de la
 Unión Europea
 Tel.: + 32 (0) 2 281 70 89
 Correo electrónico:
robert.dautzenberg@consilium.europa.eu

Srta. Georgeta Popovici
 Autoridad Nacional Sanitaria Veterinaria y Seguridad
 Alimentaria
 Bucarest, Rumania
 Tel.: +40741191093
 Correo electrónico: popovici.georgeta@ansvsa.ro

SRI LANKA

Sra. Ipsitha Jayasekera
 Director de Normas Científicas
 WP
 Institución para las Normas de Sri Lanka
 Victoria Place, Elvitigala Road, Colombo 08
 Colombo, Sri Lanka
 Tel.: +9412672614
 Correo electrónico: ipsitha@slsi.lk

Sr. Vijai Pasqual
 Director Adjunto Sênior (Alimentos)
 WP
 Institución para las Normas de Sri Lanka
 Victoria Place, Elvitigala Road, Colombo 08
 Colombo, Sri Lanka
 Tel.: +9412671567
 Correo electrónico: visupa@slsi.lk

Sr. Wmrwb Wijekoon
 Director Adjunto (Investigación)
 Investigación
 Departamento de Agricultura de Exportación
 Matale, Sri Lanka
 Tel.: +94713205857
 Correo electrónico: wmmrbwijekoon@gmail.com

SUDAN - SOUDAN - SUDÁN

Sra. Lubna Sidahmed Mohamed
 Ingeniera Agrícola
 Departamento de Plantas Medicinales y Aromáticas
 Ministerio Federal de Agricultura
 Ministerio de Agricultura y Silvicultura
 Dirección General de Producción Hortícola
 Jartum, Sudan
 Tel.: 002499965518045
 Correo electrónico: lubnasida16@gmail.com

THAILAND - THAÏLANDE - TAILANDIA

Sr. Prateep Arayakittipong
 Oficial de Normas
 Oficina de Desarrollo de Normas
 Oficina Nacional de Productos Agrícolas y Normas
 Alimentarias
 Ministerio de Agricultura y Cooperativas
 50 Phahonyothin Rd., Ladyao Chathuchak
 Bangkok, Tailandia
 Tel.: +6625612277
 Correo electrónico: prateep_ming@hotmail.com

Sra. Kunsiri Viengvisas
Oficial de normas
Oficina para el Desarrollo de Normas
Oficina Nacional de Productos Agrícolas y Normas Alimentarias (ACFS)
Ministerio de Agricultura y Cooperativas
50 Phahonyothin Rd., Ladyao, Chathuchak
Bangkok, Tailandia
Tel.: +66 2 561 2277
Correo electrónico: pupu_077@hotmail.com

TURKEY - TURQUIE - TURQUÍA

Dr. Betül Vazgecer
Ingeniero
Establecimientos de Alimentos y Departamento del Codex
Ministerio de Agricultura y Silvicultura
Eskisehir Yolu 9.Km Lodumlu
Ankara, Turquía
Tel.: +903122587754
Correo electrónico: betul.vazgecer@tarimorman.gov.tr

Sr. Recep Ariturk
Ingeniero en Alimentos
Kutas Group Corporation
Grupo Kutas 1140 Sk. No: 57 Guney Mah. Yenisehir / Izmir
Turquía
Tel.: +905412853318
Correo electrónico: recep_ariturk@kutas.com.tr

Sr. Ahmet Gungor
Ingeniero en Alimentos
Establecimientos de Alimentos y Departamento del Codex
Ministerio de Agricultura y Silvicultura
Eskisehir Yolu 9. km Lodumlu
Ankara, Turquía
Tel.: +905058780899
Correo electrónico: agungor1977@myynet.com

UNITED KINGDOM - ROYAUME-UNI - REINO UNIDO

Sr. Christopher Conder
Consejero político
Departamento de Medio Ambiente, Alimentación y Asuntos Rurales
2 Marsham Street
Londres, Reino Unido
Tel.: +44 (0) 20 8026 2911
Correo electrónico: christopher.conder@defra.gsi.gov.uk

Dra. Michelle McQuillan
Departamento de Medio Ambiente, Alimentación y Asuntos Rurales
2 Marsham Street
Londres. Reino Unido
Correo electrónico: Michelle.McQuillan@defra.gsi.gov.uk

UNITED REPUBLIC OF TANZANIA - RÉPUBLIQUE-UNIE DE TANZANIE - REPÚBLICA UNIDA DE TANZANÍA

Sr. Jasson Joel Kyaruzi
Autoridad de Alimentos y Drogas de Tanzania
Dar es-Salam
República Unida de Tanzania
Correo electrónico: jmkyaruzi@hotmail.com

Sr. Sanjo-noel Stephano
Oficial de Normas
Estándares de Tecnología de Procesos
Oficina de Normas de Tanzania
P.O Box 9524
Dar es-Salam
República Unida de Tanzania
Tel.: +255 752 779571
Correo electrónico: sanjo.stephano@tbs.go.tz

UNITED STATES OF AMERICA - ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE - ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Sr. Dorian A. Lafond
Coordinador de normas internacionales
Programa de Cultivos, Especialidad AMS
División de Inspección de Cultivos Especiales
Stop 0247, 1400 Independence Ave. SW
Washington DC
Estados Unidos de América
Tel.: 202-690-4944
Correo electrónico: Dorian.LaFond@ams.usda.gov

Srta. Marie Maratos
Analista de asuntos internacionales
Oficina del Codex de los Estados Unidos
Departamento de Agricultura de los EE. UU.
1400 Independence Avenue, SW Room 4861
Washington DC
Estados Unidos de América
Tel.: + 1-202-690-4795
Correo electrónico: marie.maratos@osec.usda.gov

Dr. Aparna Tatavarthy
Microbiólogo
Oficina de Seguridad Alimentaria, CFSAN
Administración de Alimentos y Medicamentos
Equipo de Especies y Mezclas de Condimentos
División de Productos Vegetales y Bebidas
5001 Campus Drive, College Park, MD
Estados Unidos de América
Tel.: +1-(240) 402-1013
Correo electrónico: Aparna.Tatavarthy@fda.hhs.gov

INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS - ORGANISATIONS INTERNATIONALES NON GOUVERNEMENTALES - ORGANIZACIONES INTERNACIONALES NO GUBERNAMENTALES

ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DE LAS ASOCIACIONES DE COMERCIO DE ESPECIAS (IOSTA)

Dr. Martin Einig
Director general
IOSTA
Correo electrónico: einig@verbaendebuero.de

HOST COUNTRY SECRETARIAT - SecrÉTARIAT DU GOUVERNEMENT HÔTE - SECRETARÍA DEL GOBIERNO ANFITRIÓN

Dr. Ranjith A
Científico
Consejo de Especies de la India
Ministerio de Comercio e Industria, Gobierno de la India
Gummidipundi, Tamilnadu, India
Correo electrónico: ranjith.arimboor@gmail.com

Srta. Amrutha Anilkumar
En formación para la célula del Codex
Consejo de Especies de la India
Ministerio de Comercio e Industria, Gobierno de la India
682025, Kochi, Kerala, India
Correo electrónico:
ccschamruthaanilkumar@gmail.com

Sr. Ramesh Babu N.
Científico
Laboratorio de Evaluación de la Calidad
Ministerio de Comercio e Industria, Gobierno de la India
Consejo de Especies
682025, Kochi, Kerala, India
Correo electrónico: ccsch.ramesh@gmail.com

Srta. Vidya M
Microbióloga
Célula del Codex
Consejo de Especies de la India
Ministerio de Comercio e Industria, Gobierno de la India
682025, Kochi, Kerala, India
Correo electrónico: vidya.m@nic.in

Srta. Pooja Pooja
Química
Célula del Codex
Ministerio de Comercio e Industria
Gobierno de la India
Consejo de Especies
682025, Kochi, Kerala, India
Correo electrónico: pooja.sb@nic.in

Srta. Sruthy S
En formación para la célula del Codex
Consejo de Especies de la India
Ministerio de Comercio e Industria
Gobierno de la India
Kochi, 682025 Kerala, India
Correo electrónico: ccschsruthys@gmail.com

**CODEX SECRETARIAT - SECRETARIAT DU CODEX
- SECRETARÍA DEL CODEX**

Sr. Patrick Sekitoleko
Oficial de normas alimentarias
Programa Conjunto FAO/OMS de Normas Alimentarias
Organización de las Naciones Unidas para la
Alimentación y la Agricultura (FAO)
Viale delle Terme di Caracalla
Roma, Italia
Tel.: +39 06 5705 6626
Correo electrónico: patrick.sekitoleko@fao.org

Dr. Hilde Kruse
Oficial superior de normas alimentarias
Programa Conjunto FAO/OMS de Normas Alimentarias
Organización de las Naciones Unidas para la
Alimentación y la Agricultura
Viale delle Terme di Caracalla
Roma, Italia
Tel.: +39 06 57053331
Correo electrónico: Hilde.Kruse@fao.org

Sr. Ross Albert
Consultor
Programa Conjunto FAO/OMS de Normas Alimentarias
Organización de las Naciones Unidas para la
Alimentación y la Agricultura (FAO)
Viale delle Terme di Caracalla
Roma, Italia
Correo electrónico: ross.halbert@fao.org

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL ORÉGANO SECO

(Para su adopción en el trámite 5)

1 ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta norma se aplica a las hojas o flores secas del orégano definidas en la Sección 2.1, ofrecidas para el consumo humano directo, como ingrediente en el procesamiento alimentario o para su reenvasado en caso de ser necesario. Excluye el orégano seco destinado para su procesamiento industrial.

2 DESCRIPCIÓN

2.1 Definición del producto

El orégano seco es el producto que se obtiene de las hojas y las sumidades floridas de las plantas enumeradas en el Cuadro 1 y que se procesan de forma adecuada, sometiéndose a operaciones tales como la limpieza, el secado, el frotamiento y el tamizado.

Cuadro 1. Hierbas culinarias secas reguladas por esta norma

Nombre general	Nombre comercial	Nombre científico
Orégano		
		<i>Origanum vulgare</i> L.
	Orégano italiano	<i>Origanum x majoricum</i> Cambess.
	Orégano turco Orégano cretense Orégano Oikea	<i>Origanum onites</i> L.
	Orégano turco	<i>Origanum vulgare</i> subsp. <i>virens</i> (Hoffmanns. & Link) Letsw.
	Orégano griego	<i>Origanum vulgare</i> subs <i>hirtum</i> .
	Orégano sirio	<i>Origanum syriacum</i> L.
	Orégano de Turquestán	<i>Origanum vulgare</i> sub sp. <i>viride</i> (Boiss.) Hayek <i>Origanum vulgare</i> sub sp. <i>Vulgare</i>
	Orégano espada turco	<i>Satureja montana</i> L.
	[Orégano de Chipre]	[<i>Origanum dubium</i>]
	Orégano mexicano	<i>Lippia graveolens</i> Kunth <i>Lippia berlandieri</i> Schauer <i>Lippia</i> spp <i>Lippia palmeri</i> <i>Poliomintha longiflora</i>

2.2 Formas de presentación

2.2.1 El orégano seco puede ofrecerse en una de las siguientes formas de presentación:

- a) Entero
- b) Picado/triturado: varios grados de procesamiento, desde grueso a fino
- c) Molido/en polvo: procesado en polvo

2.2.2 El tamaño de las partículas de las formas de presentación molido/en polvo se determinan mediante un acuerdo contractual entre el comprador y el vendedor.

3 COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 Composición

Producto como se define en la Sección 2.

3.2 Factores de calidad

3.2.1 Contenido de humedad

El orégano seco (entero, picado o molido) no puede contener más del 12 % de humedad.

3.2.2 Olor, sabor y color

El orégano seco debe puede tener un olor y sabor característicos, que es diferente de acuerdo con la tensión química de los principales componentes del aceite volátil (carvacrol o timol), que pueden variar dependiendo de factores o condiciones geoclimáticos. El orégano seco debe estar libre de cualquier olor o sabor foráneos y especialmente de la humedad. El orégano seco debe tener un color que varía desde gris amarillo y verde pálido a verde oscuro.

3.2.3 Clasificación

El orégano entero y picado/triturado puede clasificarse en tres clases/grados, de acuerdo a los requisitos físicos y químicos que se especifican en el Cuadro 2 y el Cuadro 3, respectivamente.

- Extra
- Clase/Grado I
- Clase/Grado II

Cuando el orégano seco se encuentre sin clasificar, las características físicas y químicas de Clase/Grado II rigen como los requisitos mínimos.

3.2.4 Características físicas

El orégano entero, picado/triturado y molido/en polvo debe cumplir con los requisitos físicos especificados en el Cuadro 2.

Cuadro 2. Requisitos físicos para el orégano entero/picado/triturado y molido/en polvo (tolerancia aceptada para los defectos)

Parámetro	Orégano entero o picado/triturado			Orégano molido/en polvo
	Extra	Clase/grado I	Clase/grado II	
Materia vegetal extraña ⁽¹⁾ (porcentaje máximo de fracción de masa)	0,5	2	2	No corresponde
Contenido de materia foránea ⁽²⁾ (porcentaje máximo de fracción de masa)	0,1	0,1	0,1	No corresponde
Tolerancia para el orégano en polvo entre las formas de presentación no en polvo porcentaje menor que el tamaño de partícula indicado) ⁽³⁾	5	10	20	No corresponde
Insectos muertos (número máximo cada 100 g)	3	3	3	No corresponde
Fragmentos de insectos (número máximo cada 10 g)	300	300	300	1250
Daño por moho visible/insectos (porcentaje máximo m/m)	1	3	5	No corresponde
Insectos vivos	0	0	0	0
Máximo de excrementos de mamíferos (mg/kg)	1,0	2,2	2,2	No corresponde
Otros excrementos (mg/kg) ⁽⁴⁾	10	10	22	No corresponde

⁽¹⁾: Materia vegetal asociada con la planta de la que se origina el producto, pero que no se acepta como parte del producto final, como tallos/palos, etc.

⁽²⁾: Cualquier materia o material foráneos detectables o visibles objetables no asociados habitualmente con los componentes naturales de la planta de la especia; como, piedras, embolsado de arpillera, metal, hojas foráneas, etc.

⁽³⁾: El tamaño de la partícula se evalúa previa solicitud, acompañada de documentos justificativos.

⁽⁴⁾: Excrementos de otros animales como reptiles y aves.

3.2.5 Características químicas

El orégano entero, picado/triturado y molido/en polvo debe cumplir con los requisitos químicos especificados en el Cuadro 3.

Cuadro 3. Requisitos químicos para el orégano entero/picado/triturado y molido

Parámetro	Orégano entero/picado/triturado			Orégano molido/en polvo
	Extra	Clase/ Grado I	Clase/ Grado II	
Cenizas totales, porcentaje de fracción de masa (base seca), máximo	9	10	10	12
Cenizas no solubles en ácido, porcentaje de fracción de masa (base seca), máximo	1,2	2	2	2,5
Aceites volátiles, ml/100 g (base seca), mínimo	2,5	2,0	1,5	1,5

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

Pueden utilizarse agentes antiaglomerantes en su forma en polvo de acuerdo con el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).

5 CONTAMINANTES

5.1 Los productos regulados por esta norma deben cumplir con los máximos niveles establecidos en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995), [*Código de prácticas para el control de malezas a fin de prevenir y reducir la contaminación de los alimentos y los piensos con alcaloides de pirrolizidina* (CXC 74-2014)] y otros textos pertinentes del Codex.

5.2 Los productos regulados por esta norma deben cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex.

6 HIGIENE

6.1 Se recomienda que los productos regulados por esta norma se preparen y manipulen de conformidad con los artículos pertinentes de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969), el *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad* (CXC 75-2015) en su Anexo III (Especias y hierbas aromáticas), así como otros códigos de prácticas.

6.2 Los productos deben cumplir con todos los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997).

7 PESOS Y MEDIDAS

Los envases deben ser lo más prácticos que sea posible, sin defectos de calidad y deben ser compatibles con una declaración adecuada del contenido para el producto.

8 ETIQUETADO

8.1 Los productos regulados por esta norma deben etiquetarse de conformidad con la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985). En particular, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

8.2 Nombre del producto

8.2.1 El nombre del producto debe ser "orégano seco" u "orégano" cuando la omisión de la palabra "seco" no engañe o confunda al consumidor.

8.2.2 El nombre del producto debe incluir una indicación del nombre comercial y variedades conforme se describe en el Cuadro 1 y la forma de presentación, conforme se describe en la Sección 2.2.

8.3 País de cosecha/origen

8.3.1 Se debe indicar el país de origen/país de cosecha y la región de producción.

8.3.2 Año de cosecha (optativo)

8.4 Identificación comercial

- Clase/grado, según corresponda
- Tamaño (opcional)

8.5 Marca de inspección (optativa)

8.6 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

La información para los envases no destinados a la venta al por menor debe figurar o bien en el envase, 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, deben aparecer en el envase. 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

Cuadro 4. Métodos de análisis¹

Parámetro	Método	Principio	Tipo ¹
Humedad	ISO 939	Destilación	I
	ISO 760	Titulación	II
	AOAC 2001.12	Titulación	II
	ASTA 2.0	Destilación	I
Cenizas totales	ISO 928	Gravimetría	I
	ASTA 3.0	Gravimetría	I
Cenizas insolubles en ácido	ISO 930	Gravimetría	I
	ASTA 4.0	Gravimetría	I
Aceites volátiles	ISO 6571	Destilación seguida de la análisis volumétrico	I
	ASTA 5.0	Destilación seguida de la análisis volumétrico	I
Materia vegetal extraña	ISO 927	Examen visual seguido de gravimetría	I
	ASTA 14.1	Examen visual seguido de gravimetría	I
Materia foránea	ISO 927	Examen visual seguido de gravimetría	I
Excrementos de mamíferos	Manual de procedimientos macroanalíticos, Boletín Técnico de la Administración de Medicamentos y Alimentos de los Estados Unidos de América n.º 5 V.39 B (para entero)	Examen visual	IV
Otros excrementos	AOAC 993.27 (para molido)	Método de detección enzimática	IV
Insectos muertos enteros	ISO 927	Examen visual	IV
	MPM V-8 Especias, Condimentos, Sabores y Drogas Crudas. Métodos generales para las especias, hierbas y productos botánicos (V 32)	Examen visual	IV
Fragmentos de insectos	AOAC 975.49	Método de flotación	IV
	AOAC 969.44	Método de flotación	IV

¹ Debe utilizarse la última edición o versión del método aprobado

9.2 Plan de muestreo

Por desarrollar.

¹ De acuerdo con la definición de "tipos de métodos de análisis" que figura en la Sección II del Manual de procedimiento del Codex.

APÉNDICE III

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LAS RAÍCES SECAS, RIZOMAS Y BULBOS: JENGIBRE SECO O DESHIDRATADO

(Para su adopción en el trámite 5)

1 ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta norma se aplica a las raíces secas, rizomas y bulbos en su forma seca o deshidratada como especias o hierbas culinarias definidas en la Sección 2.1 más adelante, ofrecidos para el consumo humano directo, como ingrediente en el procesamiento alimentario comercial o para su reenvasado en caso de ser necesario. Excluye los productos destinados para su procesamiento industrial.

2 DESCRIPCIÓN**2.1 Definición del producto**

Las raíces secas, rizomas y bulbos regulados por esta norma (Cuadro 1) se venden en las formas de presentación según se indica en 2.2.

Cuadro 1. Raíces secas, rizomas y bulbos regulados por esta norma

N.º de serie	Nombre común	Nombre científico
1.	Jengibre seco	<i>Zingiber officinale</i> , Roscoe

2.2 Formas de presentación

Las raíces secas, rizomas y bulbos pueden ser:

- Enteros: rizomas individuales o en disposición de ramas de tamaños variados que pueden cortarse en ambos extremos con la forma circular plana intacta
- Partidos: partes que constan de varios estilos de corte, corte en cubos o en porciones
- Molidos/en polvo
- Otras formas de presentación distintas de las anteriores, siempre y cuando estén etiquetadas de forma correspondiente

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

Las raíces secas, rizomas y bulbos, tal y como se describen en la Sección 2 anterior, deben cumplir con los requisitos establecidos en los Anexos I y II.

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

Las raíces secas, rizomas y bulbos deben tener un olor, color y sabor característicos, que puede variar en función de factores o condiciones geoclimáticos y deben estar exentos de cualquier tipo de olor, sabor o color ajenos.

3.2.2 Características químicas y físicas

Las raíces secas, rizomas y bulbos deben cumplir con los requisitos especificados en el Anexo I (Características químicas) y en el Anexo II (Características físicas). Los defectos permitidos no deben afectar el aspecto general del producto en lo que respecta a su calidad, manteniéndose su calidad y presentación en el envase.

3.2.3 Clasificación (optativa)

De acuerdo con las características químicas y físicas de la Sección 3.2.2, las raíces, rizomas y bulbos secos pueden clasificarse conforme a los siguientes grados:

- Extra
- Clase I/grado I
- Clase II/grado II

Cuando se encuentren sin clasificar/sin grado, las disposiciones para la clase/grado II rigen como los requisitos mínimos.

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

Pueden utilizarse agentes antiaglomerantes en su forma en polvo de acuerdo con el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).

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* (CXS 93-1995).

5.2 Los productos regulados por esta norma deben cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex.

6 HIGIENE

6.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta norma se preparen y manipulen de conformidad con los artículos pertinentes de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969), el *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad* (CXC 75-2015), *Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por micotoxinas en las especias* (CXC 78-2017) y otros textos pertinentes del Codex.

6.2 Los productos deben cumplir con todos los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997).

7 PESOS Y MEDIDAS

Los envases deben ser lo más prácticos que sea posible, sin defectos de calidad y deben ser compatibles con una declaración adecuada del contenido para el producto.

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* (CXS 1-1985). En particular, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

8.2 Nombre del producto

8.2.1 El nombre del producto debe ser como se describe en la Sección 2.1.

8.2.2 El nombre del producto debe incluir una indicación de su forma de presentación como se describe en la Sección 2.2.

8.2.3 Debe enumerarse en la etiqueta la variedad o cultivar y nombre comercial/tipo.

8.3 País de cosecha/origen

8.3.1 Se debe indicar el país de origen/país de cosecha y la región de producción.

8.3.2 Año de cosecha (optativo).

8.4 Identificación comercial

- Clase/grado, según corresponda
- Tamaño (opcional)

8.5 Marca de inspección (optativa)

8.6 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

La información para los envases no destinados a la venta al por menor deberá figurar o bien en el envase 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 envase. 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*

Cuadro 2. Métodos de análisis

Parámetro	Método	Principio	Tipo ¹
Humedad	ISO 939	Destilación	I
	AOAC 2001.12	Titulación	II
	AOAC 986.21	Destilación	I
	ASTA 2.0	Destilación	I
Cenizas totales	ISO 928	Gravimetría	I
	AOAC 941.12	Gravimetría	I
	ASTA 3.0	Gravimetría	I
Cenizas insolubles en ácido	ISO 930	Gravimetría	I
	AOAC 941.12	Gravimetría	I
	ASTA 4.0	Gravimetría	I
Aceites volátiles	ISO 6571	Destilación seguida de volumetría	I
	AOAC 962.17	Destilación seguida de volumetría	I
	ASTA 5.0	Destilación seguida de volumetría	I
Materia extraña	ISO 927	Examen visual seguido de gravimetría	I
	AOAC 916.01	Examen visual seguido de gravimetría	I
	ASTA 14.1	Examen visual seguido de gravimetría	I
Materia foránea	AOAC 960.51	Examen visual seguido de gravimetría	I
	ISO 927	Examen visual seguido de gravimetría	I
Daños de insectos	Método V-8 Especies, Condimentos, Sabores y Drogas Crudas (Manual de procedimientos macroanalíticos, Boletín Técnico de la Administración de Medicamentos y Alimentos de los Estados Unidos de América n.º 5) https://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm105731.htm#v-117	Examen visual	IV
Color extraíble	Asociación Americana del Ajo y la Cebolla secos (American Dried Onion and Garlic Association, ADOGA) método IV.C.5	Extracción química	IV
Residuos sólidos insolubles en agua caliente	ADOGA método IV.C.7	Extracción química seguida de gravimetría	I
Insectos/fragmentos de insectos	Método apropiado para la especie en particular de la AOAC, capítulo 16, sección 14	Examen visual	IV
Excrementos de mamíferos	Manual de procedimientos macroanalíticos, Boletín Técnico de la Administración de Medicamentos y Alimentos de los Estados Unidos de América n.º 5 V.39 B (para enteros)	Examen visual	IV

¹ De acuerdo con la definición de "tipos de métodos de análisis" que figura en la Sección II del Manual de procedimiento del Codex.

Otros excrementos	AOAC 993.27 (para molido)	Método de detección enzimática	IV
Moho visible	Método V-8 Especias, Condimentos, Sabores y Drogas Crudas (Manual de procedimientos macroanalíticos, Boletín Técnico de la Administración de Medicamentos y Alimentos de los Estados Unidos de América nº 5) http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm084394.htm#v-32	Examen visual	IV
Insectos vivos	ISO 927	Examen visual	IV
	AOAC 960.51	Examen visual	IV

*Debe utilizarse la última edición o versión del método aprobado

9.2 PLAN DE MUESTREO

Por desarrollar.

Anexo I

Cuadro 3. Requisitos químicos para las raíces secas, rizomas y bulbos

Nombre del producto	Forma de presentación	Total cenizas porcentaje peso/peso (máx.)	Total cenizas insolubles en ácido porcentaje peso/peso (máx.)	Contenido de humedad porcentaje peso/peso (máx.)	Aceites volátiles ml/100 g (mín.)	Residuos sólidos insolubles en agua caliente (porcentaje) (peso/peso) (mín.)	Notas
Jengibre seco	Entero/ En partes	8,0 (sin blanquear) 12,0 (blanqueado)	2,0	12,0	1,5	No corresponde	[1,1 % de calcio (como óxido) en base seca por masa, porcentaje máximo, para sin blanquear. 2,5% de calcio (como óxido) en base seca por masa, porcentaje máximo, para blanqueado. No debe detectarse dióxido de azufre.]
	Molido/ En polvo	8,0	2,0	12,0	1,0	10	

Anexo II

Cuadro 4. Requisitos químicos para las raíces secas, rizomas y bulbos

Nombre del producto	Formas/estilos	Recuento de insectos enteros muertos cada 100 g (máx.)	Insectos vivos Recuento/100 g (máx.)	Excrementos de mamíferos mg/kg (máx.)	Otros excrementos ³ mg/kg (máx.)	Contaminación /infestación por moho visible/insectos porcentaje peso/peso (máx.)	Materia extranjera ¹ porcentaje peso/peso (máx.)	Materia foránea ² porcentaje peso/peso (máx.)	Notas
Jengibre	Entero	4,0	0	1,0	1,0	3,0*	2,0	0,5	
	En partes	4,0	0	1,0	1,0	3,0*	1,0	0,5	
	Molido	0	0	0	0	[1,0]	1,0	0,5	

¹Materia vegetal asociada con la planta de la que se origina el producto, pero que no se acepta como parte del producto final.

²Cualquier materia o material foráneos detectables o visibles objetables no asociados habitualmente con los componentes naturales de la planta de la especia; como palos, piedras, embolsado de arpillera, metal, etc.

³Excrementos de otros animales como reptiles y aves.

*Los defectos combinados para la contaminación por moho visible o insectos no deben exceder el 3,0 %.

APÉNDICE IV

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL AJO SECO O DESHIDRATADO

(Para su adopción en el trámite 5/8)

1 ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta norma se aplica al ajo en su forma seca o deshidratada como especia o hierba culinaria definida en la Sección 2.1 más adelante, ofrecido para el consumo humano directo, como ingrediente en el procesamiento alimentario comercial o para su reenvasado en caso de ser necesario. Esta norma no se aplica a los productos destinados para su procesamiento industrial.

2 DESCRIPCIONES**2.1 Definición del producto**

El ajo seco o deshidratado es un producto terminado obtenido mediante el secado de los dientes o partes del ajo (*Allium sativum* L).

2.2 Formas de presentación

2.2.1 Las raíces secas, rizomas y bulbos pueden ser:

- Enteros, definidos como ajo pelado, seco/deshidratado o dientes intactos
- Rotos/partidos
- Molidos/en polvo
- Otras formas de presentación distintas de las anteriores, siempre y cuando estén etiquetadas de forma correspondiente

2.2.2 El tamaño de las piezas y de las formas de presentación molido/en polvo se determinan mediante un acuerdo contractual entre el comprador y el vendedor.

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

El producto debe pertenecer a la categoría definida en la Sección 2.1 y debe cumplir con los requisitos establecidos en los Anexos I y II (Propiedades físicas y químicas del ajo seco y deshidratado). Puede usarse el nombre general en caso de que el producto sea una mezcla de diversas especies agrupadas con un nombre general para dicho producto. Cuando se utilice un nombre específico, el producto debe contener un mínimo del 80 % de la especie con ese nombre específico.

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

El producto debe tener el aroma, color y sabor característicos, que pueden variar dependiendo de factores, condiciones o variedades geoclimáticos y no debe tener ningún olor, color o sabor foráneo y especialmente nada de moho.

3.2.2 Características químicas y físicas

El producto genérico debe cumplir con los requisitos especificados en el Anexo I (Características químicas) y en el Anexo II (Características físicas). Los defectos permitidos no deben afectar el aspecto general del producto en lo que respecta a su calidad, manteniéndose su calidad y presentación en el envase. No debe haber ningún tipo de adulteración en el producto.

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

Pueden utilizarse agentes antiaglomerantes en su forma en polvo de acuerdo con el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).

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* (CXS 193-1995).

5.2 Los productos regulados por esta norma deben cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex.

6 HIGIENE

6.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta norma se preparen y manipulen de conformidad con los artículos pertinentes de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969), el *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad* (CXC 75-2015), el *Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por micotoxinas en las especias* (CXC 78-2017) y otros textos pertinentes del Codex, como códigos sobre prácticas de higiene y códigos de prácticas.

6.2 Los productos deben cumplir con todos los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997).

7 PESOS Y MEDIDAS

Los envases deben ser lo más prácticos que sea posible, sin defectos de calidad y deben ser compatibles con una declaración adecuada del contenido para el producto.

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* (CXS 1-1985). En particular, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

8.2 Nombre del producto

8.2.1 El nombre del producto debe ser como se describe en la Sección 2.1.

8.2.2 El nombre del producto debe incluir una indicación de su forma de presentación como se describe en la Sección 2.2.

8.2.3 Debe enumerarse en la etiqueta la especie, variedad o cultivar.

8.3 País de cosecha/origen

8.3.1 Se debe indicar el país de origen/país de cosecha y la región de producción.

8.3.2 Debe indicarse el año de cosecha.

8.4 Identificación comercial

- Clase/Grado, según corresponda

- Tamaño (opcional)

8.5 Marca de inspección (optativa)

8.6 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

La información para los envases no destinados a la venta al por menor deberá figurar o bien en el envase 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 envase. 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*

Parámetro	Método	Principio	Tipo ¹
Humedad	ISO 939	Destilación	I
	AOAC 2001.12	Titulación	II
	AOAC 986.21	Destilación	I
	ASTA 2.0	Destilación	I
Cenizas totales	ISO 928	Gravimetría	I
	AOAC 941.12	Gravimetría	I
	ASTA 3.0	Gravimetría	I
Cenizas insolubles en ácido	ISO 930	Gravimetría	I
	AOAC 941.12	Gravimetría	I
	ASTA 4.0	Gravimetría	I
Materia extraña	ISO 927	Examen visual seguido de gravimetría	I
	ASTA 14.1	Examen visual seguido de gravimetría	I
Materia foránea	ISO 927	Examen visual seguido de gravimetría	I
	AOAC 960.51	Tamizado seguido de gravimetría	I
Insectos/fragmentos de insectos	Método apropiado para la especie en particular de la AOAC, capítulo 16, sección 14	Examen visual	IV
Insectos vivos	ISO 927	Examen visual	IV
	AOAC 960.51	Examen visual	IV
Excrementos de mamíferos	Manual de procedimientos macroanalíticos, Boletín Técnico de la Administración de Medicamentos y Alimentos de los Estados Unidos de América n.º 5 V.39 B (para enteros) AOAC 993.27 (para molido)	Examen visual	IV
		Método de detección enzimática	IV
Extracto soluble en agua fría	ISO 941	Extracción seguida de gravimetría	I
Contenido de compuestos de sulfuro orgánicos volátiles	ISO 5567	Destilación seguida de la titulometría	IV
Daño por moho	Método V-8 Especies, Condimentos, Sabores y Drogas Crudas (Manual de procedimientos macroanalíticos, Boletín Técnico FDA Número 5) http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm084394.htm#v-32	Examen visual (para entero)	IV

*Debe utilizarse la última edición o versión del método aprobado

9.2 PLAN DE MUESTREO

Por desarrollar.

¹ De acuerdo con la definición de "tipos de métodos de análisis" que figura en la Sección II del Manual de procedimiento del Codex.

ANEXO I

A. Características químicas del ajo seco o deshidratado	
Parámetro	Requisito
Humedad, porcentaje peso/peso (máx.)	
(i) En el caso de ajo en polvo	7,0
(ii) Otros casos diferentes al ajo en polvo	8,0
Cenizas totales en base seca, porcentaje peso/peso (máx.)	6,0
Cenizas insolubles en ácido (base seca), porcentaje peso/peso (máx.)	0,5
Contenido de compuestos de sulfuro orgánicos volátiles, porcentaje (m/m) en base seca, mín.	0,3
Extracto soluble en agua fría	
(mín.)	70
(máx.)	90

ANEXO II

B. Características físicas del ajo seco o deshidratado	
Parámetro	Requisitos ²
Materia extraña, porcentaje peso/peso (máx.) ¹	0,5
Materia foránea ² , porcentaje peso/peso (máx.)	0,5
Moho visible porcentaje peso/peso (máx.)	1,0
Insectos vivos, recuento/100 g (máx.)	0
Insectos muertos, fragmentos de insectos y contaminación de roedores, máx. porcentaje de fracción de masa	0,5
Excrementos de mamíferos mg/kg (máx.)	1,0

Nota:

1. Materia vegetal asociada con la planta de la que se origina el producto, pero que no se acepta como parte del producto final.
2. Cualquier materia o material foráneos detectables o visibles objetables no asociados habitualmente con los componentes naturales de la planta de la especia; como palos, piedras, embolsado de arpillera, metal, etc.

² Estos requisitos se aplican para todas las formas de presentación.

APÉNDICE V

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA HOJAS SECAS: ALBAHACA SECA

(Para su adopción en el trámite 5)

1 ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta norma se aplica a las hojas de la albahaca en su forma seca como especias o hierbas culinarias definidas en la Sección 2.1 más adelante, ofrecidas para el consumo humano directo, como ingrediente en el procesamiento alimentario o para su reenvasado en caso de ser necesario. Excluye los productos destinados para su procesamiento industrial.

2 DESCRIPCIÓN**2.1 Definición del producto**

La albahaca seca es el producto elaborado a partir de las hojas de *Ocimum Spp.*, de la familia *Lamiaceae* (Cuadro 1), secas y procesadas de la forma adecuada. Siendo realizados los procesos tal y como se indica en la Sección 2.2 de limpieza, secado, trituración, molienda y tamizado.

Cuadro 1. Hojas culinarias secas reguladas por esta norma

Nombre general	Nombre comercial	Nombre científico
Albahaca	Albahaca dulce	<i>Ocimum basilicum</i> L.
	Albahaca de monte	<i>Ocimum minimum</i> L.
	Albahaca americana	<i>Ocimum americanum</i> L.
	Albahaca de arbusto	<i>Ocimum gratissimum</i> L.
	Albahaca canforada	<i>Ocimum kilimandscharicum</i> Gürke
	Albahaca sagrada	<i>Ocimum tenuiflorum</i> L. [<i>Pimpinella anisoidis</i> V. Brig.]
	[Albahaca silvestre]	[<i>Salvia occidentalis</i> Sw.]

2.2 Formas de presentación

2.2.1 La albahaca seca puede ser:

- Entera/intacta
- Picada/triturada/en copos
- Molida/en polvo
- Otras formas de presentación distintas de las anteriores, siempre y cuando estén etiquetadas de forma correspondiente

2.2.2 El tamaño de las partículas de las formas de presentación molido/en polvo se determinan mediante un acuerdo contractual entre el comprador y el vendedor.

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

Las hojas culinarias secas tal y como se describen en la Sección 2 anterior, deben cumplir con los requisitos establecidos en los anexos I y II.

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

La albahaca seca debe tener un olor y sabor característicos que puede variar en función de factores o condiciones geoclimáticos. La albahaca seca debe estar libre de cualquier olor o sabor foráneos y especialmente de la humedad. El color característico de la albahaca puede cambiar en función del tratamiento tras la cosecha.

3.2.2 Características químicas y físicas

El producto genérico debe cumplir con los requisitos especificados en el Anexo I (características químicas) y en el Anexo II (características físicas). Los defectos permitidos no deben afectar el aspecto general del producto en lo que respecta a su calidad, manteniéndose su calidad y presentación en el envase.

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

Pueden utilizarse agentes antiaglomerantes en su forma en polvo de acuerdo con el Cuadro 3 de la *Norma General para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).

5 CONTAMINANTES

5.1 Los productos regulados por esta norma deben cumplir con los máximos niveles establecidos en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995) [y el *Código de prácticas para el control de malezas a fin de prevenir y reducir la contaminación de los alimentos y los piensos con alcaloides de pirrolizidina* (CXC 74-2014)].

5.2 Los productos regulados por esta norma deben cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

6 HIGIENE

6.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta norma se preparen y manipulen de conformidad con los artículos pertinentes de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969), el *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad* (CXC 75-2015), Anexo III, Especias y Hierbas Culinarias, *Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por micotoxinas en las especias* (CXC 78-2017) y otros textos pertinentes del Codex.

6.2 Los productos deben cumplir con todos los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997).

7 PESOS Y MEDIDAS

Los envases deben ser lo más prácticos que sea posible, sin defectos de calidad y deben ser compatibles con una declaración adecuada del contenido para el producto.

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* (CXS 1-1985). En particular, se aplican las siguientes disposiciones específicas.

8.2 Nombre del producto¹

8.2.1 El nombre del producto debe ser como se describe en la Sección 2.1.

8.2.2 El nombre del producto puede incluir una indicación del nombre comercial y la variedad conforme se describe en el Cuadro 1 y la forma de presentación², conforme se describe en la Sección 2.2.

8.3 País de cosecha/origen

8.3.1 Se debe indicar el país de origen/país de cosecha y la región de producción.

8.3.2 Año de cosecha (optativo).

8.4 Identificación comercial

- Clase/grado, según corresponda.

8.5 Marca de inspección (optativa)

8.6 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

La información para los envases no destinados a la venta al por menor deberá figurar o bien en el envase 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 envase. 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.

¹ Puede usarse el nombre general en caso de que el producto sea una mezcla de las diversas especies que figuran en el Cuadro 1. Cuando se utilice un nombre comercial, el producto debe contener un mínimo del 80 % de las especies enumeradas para ese nombre específico.

² Se permitan otras formas de presentación diferentes a las tres descritas en esta norma.

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

9.1 Métodos de análisis*

Parámetro	Método	Principio	Tipo ¹
Humedad	ISO 760	Titulación	II
	ISO 939	Destilación	I
	AOAC 2001.12	Titulación	II
	ASTA 2.0	Destilación	I
	AOAC 941.11	Destilación	I
	AOAC 986.21	Destilación	I
Cenizas totales	ISO 928	Gravimetría	I
	AOAC 950.49	Gravimetría	I
	ASTA 3.0	Gravimetría	I
Cenizas insolubles en ácido	ISO 930	Gravimetría	I
	ASTA 4.0	Gravimetría	I
Aceites volátiles	ISO 6571	Destilación seguida de volumetría	I
	AOAC 962.17	Destilación seguida de volumetría	I
	ASTA 5.0	Destilación seguida de volumetría	I
Materia extraña	ISO 927	Examen visual seguido de volumetría	I
Materia foránea	ISO 927	Examen visual seguido de volumetría	I
Daños de insectos	Método V-8 Especies, Condimentos, Sabores y Drogas Crudas (Manual de procedimientos macroanalíticos, Boletín Técnico de la Administración de Medicamentos y Alimentos de los Estados Unidos de América n.º 5)	Examen visual	IV
Insectos/excrementos/fragmentos de insectos	Método apropiado para la especie en particular de la AOAC, capítulo 16, sección 14]ISPM 08 Determinación del estado de contaminación en un área [Examen visual	IV
Daño por moho	Método V-8 Especies, Condimentos, Sabores y Drogas Crudas (Manual de procedimientos macroanalíticos, Boletín Técnico de la Administración de Medicamentos y Alimentos de los Estados Unidos de América n.º 5)	Examen visual (para entera)	IV
Color	Considerar el uso de medidores cromáticos	Colorimetría	IV
Excrementos de mamíferos	Manual de procedimientos macroanalíticos, Boletín Técnico de la Administración de Medicamentos y Alimentos de los Estados Unidos de América n.º 5 V.39 B (para enteros)	Examen visual	IV
Otros excrementos	AOAC 993.27 (para molido)	Método de detección enzimática	IV

*Debe utilizarse la última edición o versión del método aprobado.

9.2 PLAN DE MUESTREO

Por desarrollar.

¹ De acuerdo con la definición de "tipos de métodos de análisis" que figura en la Sección II del Manual de procedimiento del Codex.

ANEXO I

A. Características químicas de la albahaca seca

Nombre general	Forma de presentación	Contenido de humedad (porcentaje máximo)	Cenizas totales porcentaje peso/peso máximo	Cenizas insolubles en ácido porcentaje peso/peso máximo	Aceites volátiles ml/100 g (mínimo)
Albahaca	Entera/intacta	12	16	2	0,3
	Picada/triturada/ en copos	12	16	2,5	0,3
	Molida/ en polvo	10	16	2,5	0,1

ANEXO II

B. Características físicas de la albahaca seca

Nombre general	Forma de presentación	Materia extraña ²⁰ porcentaje peso/peso máximo	Materia foránea ²¹ porcentaje peso/peso máximo	Insectos enteros muertos, fragmentos de insectos y suciedad de roedores, porcentaje de fracción de masa, m/m máx.	Daño por moho visible porcentaje peso/peso máximo	Excrementos de mamíferos mg/kg máx.	Hojas dañadas por insectos, porcentaje peso/peso máximo	Otros excrementos ²² mg/kg máx.	Otros defectos	
									Nombre	Límite
Albahaca	Entera/ intacta]3,0[]2,0[]0,5[[1,0]	1,0 [0,5] [0,1]	1,0 [2,0]	1,0	1,0 [2,2]	1,0	[4,4]	Defectos en el color ²³ porcentaje peso/peso	5
	Picada/ triturada en copos]3,0[]2,0[]0,5[[1,0]	1,0 [0,5] [0,1]	1,0 [2,0]	1,0	1,0 [2,2]	1,0	[4,4]		
	Molida/ en polvo]3,0[]2,0[[1,0] [0,5] [0]	1,0 [0,5] [0,1] [0]	1,0 [2,0]	1,0	1,0 [2,2]	1,0	[4,4]		5

²⁰ Toda la materia vegetal de la planta específica que no sea la parte requerida.

²¹ Toda la materia visible o aparente que no suele asociarse con el producto.

²² Excrementos de otros animales como reptiles y aves.

²³ Defectos en el color.

APÉNDICE VI

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA PARTES FLORALES SECAS: CLAVO SECO
(Para su adopción en el trámite 5)

1 ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta norma se aplica a las partes florales en su forma seca como especias o hierbas culinarias definidas en la Sección 2.1 más adelante, ofrecidas para el consumo humano directo, como ingrediente en el procesamiento alimentario o para su reenvasado en caso de ser necesario. Excluye los productos destinados para su procesamiento industrial.

2 DESCRIPCIÓN**2.1 Definición del producto**

Las partes florales secas reguladas por esta norma (Cuadro 1) se venden en las formas de presentación indicadas en la Sección 2.2.

Cuadro 1: Partes florales secas reguladas por esta norma

N.º de serie	Nombre genérico	Nombre científico
1.	Clavo seco	<i>Syzygium aromaticum</i> (L), Merrill & Perry

2.2 Formas de presentación

Las partes florales secas pueden ser:

- Enteras/intactas: yemas florales cerradas secas de *Syzygium aromaticum* (L), Merrill & Perry
- Molidas/en polvo: productos obtenidos de la molienda del clavo sin ningún aditivo

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

Las partes florales secas tal y como se describen en la Sección 2 anterior, deben cumplir con los requisitos establecidos en los Anexos I y II.

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

Las partes florales secas deben tener un aroma, color y sabor característicos, que puede variar en función de factores/condiciones geoclimáticos y deben estar exentos de cualquier tipo de olor, sabor o color foráneos. El color característico de las partes florales secas puede cambiar en función del tratamiento tras la cosecha.

3.2.2 Características químicas y físicas

Las partes florales secas deben cumplir con los requisitos especificados en el Anexo I (Características químicas) y en el Anexo II (Características físicas). Los defectos permitidos no deben afectar el aspecto general del producto en lo que respecta a su calidad, manteniéndose su calidad y presentación en el envase.

3.2.3. Clasificación (optativa)

De acuerdo con las características químicas y físicas de la Sección 3.2.2, las partes florales secas pueden clasificarse conforme a los siguientes grados:

- Extra;
- Grado I/clase I
- Grado II/clase II

Cuando se encuentren sin clasificar, las disposiciones para la clase/grado II rigen como los requisitos mínimos.

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

Pueden utilizarse agentes antiaglomerantes en su forma en polvo de acuerdo con el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).

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* (CXS 193-1995).

5.2 Los productos regulados por esta norma deben cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

6 HIGIENE

6.1 Las partes florales secas reguladas por esta norma se deben preparar y manipular de conformidad con los artículos pertinentes de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969), el *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad* (CXC 75-2015), *Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por micotoxinas en las especias* (CXC 78-2017) y otros textos pertinentes del Codex.

6.2 Los productos deben cumplir con todos los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997).

7 PESOS Y MEDIDAS

Los envases deben ser lo más prácticos que sea posible, sin defectos de calidad y deben ser compatibles con una declaración adecuada del contenido para el producto.

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* (CXS 1-1985). En particular, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

8.2 Nombre del producto

8.2.1 El nombre del producto debe ser como se describe en la Sección 2.1.

8.2.2 El nombre del producto debe incluir una indicación de su forma de presentación como se describe en la Sección 2.2.

8.2.3 Debe enumerarse en la etiqueta la variedad o cultivar y el nombre comercial/tipo.

8.3 País de cosecha/origen

8.3.1 Se debe indicar el país de origen/país de cosecha y la región de producción.

8.3.2 Debe indicarse el año de cosecha.

8.4 Identificación comercial

- Clase/grado (según corresponda)

- Tamaño (optativo)

8.5 Marca de Inspección (opcional)

8.6 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

La información para los envases no destinados a la venta al por menor deberá figurar o bien en el envase 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 envase. 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***

Parámetro	Método	Principio	Tipo ¹
Humedad	ISO 939	Destilación	I
	[AOAC 2001.12]	Titulación	II
	[ASTA 2.0]	Destilación	I
Cenizas totales	ISO928	Gravimetría	I
	ISO 3632-2	Gravimetría	I
	AOAC 950.49	Gravimetría	I
	ASTA 3.0	Gravimetría	I
Cenizas insolubles en ácido	ISO 930	Gravimetría	I
	ISO 3632-2	Gravimetría	I
	ASTA 4.0	Gravimetría	I
Aceite volátil	ISO 6571	Destilación seguida de volumetría	I
	AOAC 962.17	Destilación seguida de volumetría	I
	ASTA 5.0	Destilación seguida de volumetría	I
Materia extraña	ISO 927	Examen visual seguido de gravimetría	I
	ISO 3632-2	Examen visual seguido de gravimetría	I
	ASTA 14.1	Examen visual seguido de gravimetría	I
Materia foránea	ISO 927	Examen visual seguido de gravimetría	I
	ISO 3632-2	Examen visual seguido de gravimetría	I
Daños de insectos	ISO 927	Examen visual	IV
	Método V-8 Especies, Condimentos, Sabores y Drogas Crudas (Manual de procedimientos macroanalíticos, Boletín Técnico de la Administración de Medicamentos y Alimentos de los Estados Unidos de América n.º 5) http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm084394.htm#v-32	Examen visual	IV
Insectos/excrementos/ fragmentos de insectos	ISO 927 Método apropiado para la especie en particular de la AOAC, capítulo 16, sección 14	Examen visual	IV
Fibra cruda	AOAC - 920.169	Gravimetría	I
	ISO 5498	Gravimetría	I
Moho visible	Método V-8 Especies, Condimentos, Sabores y	Examen visual	IV

¹ De acuerdo con la definición de "tipos de métodos de análisis" que figura en la Sección II del Manual de procedimiento del Codex.

	Drogas Crudas (Manual de procedimientos macroanalíticos, Boletín Técnico de la Administración de Medicamentos y Alimentos de los Estados Unidos de América n° 5) http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm084394.htm#v-32		
Insectos vivos	ISO 927 AOAC 960.51	Examen visual Examen visual	IV IV
Excrementos de mamíferos	Manual de procedimientos macroanalíticos, Boletín Técnico de la Administración de Medicamentos y Alimentos de los Estados Unidos de América n.º 5 V.39 B (para enteras)	Examen visual	IV
Otros excrementos	AOAC 993.27 (Para molidas)	Método de detección enzimática	IV

*Debe utilizarse la última edición o versión del método aprobado

9.2 PLAN DE MUESTREO

Por desarrollar.

ANEXO I

Características químicas de las partes florales secas							
Producto	Forma	Total cenizas porcentaje peso/peso (máx.)	Cenizas insolubles en ácido porcentaje peso/peso (máx.)	Contenido de humedad porcentaje peso/peso (máx.)	Aceites volátiles ml/100 g (mín.)	Fibra cruda, porcentaje m/m máx.	Notas (si corresponde)
Clavo	Entero	7	0,5	12	[14] [17]	[13]	
	Molidas/en polvo	7	0,5	10	14	13	

ANEXO II

Características físicas de las partes florales secas										
Producto	Foma	Excrementos de mamíferos mg/kg (máx.)	Otros excrementos ³ mg/kg (máx.)	Insectos vivos Recuento /100 g (máx.)	Moho visible, porcentaje peso/peso (máx.)	Contaminación/infección por insectos porcentaje peso/peso (máx.)	Materia extraña ¹ porcentaje peso/peso (máx.)	Materia foránea ² porcentaje peso/peso (máx.)	Defectos (Clavo sin cabeza ⁴ / madre ⁵ / khoker ⁶) porcentaje máx.	Notas (si corresponde)
Clavo	Entero	[11] [1]		0	1	1	1	1	[5/6/5][5/4/3] [2/2/2]	
	Molido/en polvo	Nulo		[0]	[Nulo]	[Nulo]	[Nulo]	[Nulo]	No corresponde	

¹ Materia [vegetal] extraña: Materia vegetal asociada con la planta de la que se origina el producto, pero que no se acepta como parte del producto final

² Materia foránea: Cualquier materia o material foráneos detectables o visibles objetables no asociados habitualmente con los componentes naturales de la planta de la especie; como palos, piedras, embolsado de arpillera, metal, etc.

³ Excrementos de otros animales como reptiles y aves.

⁴ Clavo sin cabeza: Clavo compuesto únicamente por el receptáculo y los sépalos y que ha perdido su cabeza ovalada.

⁵ Clavo madre: Fruto del árbol de clavo (*Syzygium aromaticum*) en forma de baya marrón ovoide coronada por cuatro sépalos curvos.

⁶ Clavo Khoker: Clavo que ha comenzado el proceso de fermentación debido a que no se ha secado completamente, como lo demuestra su color marrón pálido, su aspecto blanquecino harinoso y su superficie a menudo arrugada.

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL AZAFRÁN**(Para su adopción en el trámite 5)****1 ÁMBITO DE APLICACIÓN**

Esta norma se aplica al azafrán vendido normalmente de forma comercial conforme a lo dispuesto en la Sección 2.1 más adelante, ofrecido para el consumo humano directo, como ingrediente en el procesamiento alimentario o para su reenvasado en caso de ser necesario. Esta norma no se aplica a los productos destinados para su procesamiento industrial.

2 DESCRIPCIÓN**2.1 Definición del producto**

Partes florales secas del azafrán (*Crocus sativus* L.): el azafrán se obtiene de partes de los pistilos (es decir, estigmas con parte del estilo) de la flor *Crocussativus* L, perteneciente a la familia *Iridaceae*.

El "estigma" es la parte superior de la parte aérea del pistilo. El "estilo" es la parte del pistilo entre el estigma y el ovario. El estigma tiene forma de trompeta, serrado y con muescas en la parte superior y se encuentra unido con el estilo en su extremo.

2.2 Formas de presentación

El azafrán puede ofrecerse en una de las siguientes formas de presentación:

- Filamentos enteros
- Filamentos cortados
- En polvo
- Otras formas de presentación distintas de las anteriores, siempre y cuando estén etiquetadas de forma correspondiente

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

Partes florales secas según se describe en la Sección 2.

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

El producto debe tener el olor, color y sabor característicos, que pueden variar dependiendo de factores, condiciones o variedades geoclimáticos y no debe tener ningún olor, color o sabor foráneos y especialmente nada de moho.

3.2.2 Características químicas y físicas

El producto genérico debe cumplir con los requisitos especificados en el Anexo I (características químicas) y en el Anexo II (características físicas). Los defectos permitidos no deben afectar el aspecto general del producto en lo que respecta a su calidad, manteniéndose su calidad y presentación en el envase. No debe haber ningún tipo de adulteración en el producto.

3.2.3 Clasificación

Pueden establecerse las clases/grados específicos del azafrán mediante acuerdo contractual entre el comprador y vendedor.

Cuando no se encuentre clasificado por clases o grados, deben aplicarse los requisitos mínimos de acuerdo con esta norma.

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permiten aditivos alimentarios en los productos regulados 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* (CXS 193-1995).

5.2 Los productos regulados por esta norma deben cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

6 HIGIENE

6.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta norma se preparen y manipulen de conformidad con los artículos pertinentes de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969), el *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad* (CXC 75-2015) en su Anexo III, así como otros textos pertinentes del Codex, como códigos sobre prácticas de higiene y códigos de prácticas.

6.2 Los productos deben cumplir con todos los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997).

7 PESOS Y MEDIDAS

Los envases deberán ser lo más prácticos posible, sin defectos 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* (CXS 1-1985). En particular, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

8.2 Nombre del producto

8.2.1 El nombre del producto debe ser "azafrán" como se describe en la Sección 2.1.

8.2.2 El nombre del producto debe incluir una indicación de su forma de presentación como se describe en la Sección 2.2.

8.2.3 Debe enumerarse en la etiqueta la especie o cultivar.

8.3 País de cosecha/origen

8.3.1 Se debe indicar el país de origen/país de cosecha y la región de producción.

8.3.2 Debe indicarse el año de cosecha.

8.4 Identificación comercial

- Clase/grado, según corresponda.

8.5 Marca de inspección (opcional)

8.6 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

La información para los envases no destinados a la venta al por menor deberá figurar o bien en el envase o en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, el país de origen, el envasador, el distribuidor o importador, así como las instrucciones de almacenamiento, deberán aparecer en el envase. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, el país de origen, el envasador, el 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^{*,2}

Parámetro	Método	Principio	Tipo ¹
Humedad	AOAC 934.06	Gravimetría	I
	ISO 3632-1	Gravimetría	I
Cenizas totales	AOAC 941.12	Gravimetría	I
	ISO928	Gravimetría	I
	ISO 3632-2	Gravimetría	I

¹ De acuerdo con la definición de "tipos de métodos de análisis" que figura en la Sección II del Manual de procedimiento del Codex.

Cenizas insolubles en ácido	AOAC 941.12 ISO930 ISO 3632-2	Gravimetría Gravimetría Gravimetría	I I I
Extracto soluble en agua fría	ISO 941 ISO 3632-2	Extracción	I I
Potencia del sabor (expresada como picrocrocina) porcentaje A1 1 cm 257 nm	ISO 3632-2	Absorbancia	IV
Potencia del aroma (expresada como safranal) porcentaje A1 1 cm 330 nm	ISO 3632-2	Absorbancia	IV
Potencia del color (expresada como crocina) A ^{1%} 1 cm 440 nm	ISO 3632-2	Absorbancia	IV
Colorantes artificiales	ISO 3632-2	Cromatografía	II
Materia extraña	ISO 927 ISO 3632-2	Examen visual seguido de gravimetría Examen visual seguido de gravimetría	I I
Materia foránea	ISO 927 ISO 3632-2	Examen visual seguido de gravimetría Examen visual seguido de gravimetría	I I
Daños por insectos	ISO 927	Examen visual	I
Insectos/fragmentos de insectos	ISO 927	Examen visual	I
Moho visible	Método V-8 Especies, Condimentos, Sabores y Drogas Crudas (Manual de Procedimientos Macroanalíticos, Boletín Técnico de la Administración de Medicamentos y Alimentos de los Estados Unidos de América nº 5)	Examen visual	IV
Excrementos de mamíferos	Manual de Procedimientos Macroanalíticos, Boletín Técnico de la Administración de Medicamentos y Alimentos de los Estados Unidos de América n.º 5 V.39 B (para enteras)	Examen visual	IV
Otros excrementos	AOAC 993.27 (para molido)	Método de detección	IV

*Nota: La muestra de laboratorio mínima de acuerdo con ISO 3632-2 (Cuadro 1) para análisis duplicado es: Azafrán en filamentos: 11,5 g x 2 = 23 g azafrán en polvo: 6,75 g x 2 = 13,5 g

²Debe utilizarse la última edición o versión del método aprobado.

9.2 PLAN DE MUESTREO

Por desarrollar.

ANEXO I

Cuadro 1: Características químicas de las partes florales secas del azafrán

Nombre general	Forma	Contenido de humedad, porcentaje peso/peso (máx.)	Total cenizas, porcentaje peso/peso (máx.)	Cenizas insolubles en ácido porcentaje peso/peso (máx.)	Aceites volátiles ml/100 g	Extracto de éter no volátil, porcentaje peso/peso	Extracto soluble en agua fría En materia seca porcentaje máx.	Marcadores (Absorbancia)		
								Picrocrocina	Safranal	Color como crocina
Azafrán	Filamento entero	12,0	8,0	1,0	No corresponde	No corresponde	65[55]	Mín. 50	Mín. 20 Máx. 50	Mín. 120
	Filamentos cortados	12,0	8,0	1,0	No corresponde	No corresponde	65[55]			
	Molido/en polvo	10,0	8,0	1,0	No corresponde	No corresponde	65[55]			

Anexo II

Cuadro 2: Características físicas de las partes florales secas: azafrán

Producto	Forma de presentación	Materia extraña porcentaje peso/peso (máx.)	Materia foránea porcentaje peso/peso (máx.)	Fragmentos de insectos máx. /10 g	Suciedad de roedores Máx. número de pelos por 10 g	Daño por moho porcentaje peso/peso (máx.)	Insectos muertos enteros, Recuento cada 100 g (máx.)	Excrementos de mamíferos mg/kg (máx.)	Otros excrementos ¹ mg/kg	Contaminación/infestación por insectos porcentaje peso/peso (máx.)	Otros defectos/Comentarios
Azafrán	Filamento entero	5,0	1,0	[0]	[0]	[0]	[0]	[0]	[0]	[0]	---
	Filamentos cortados	5,0	1,0	[0]	[0]	[0]	[0]	[0]	[0]	[0]	
	Molido/en polvo	---		[0]	[0]	[0]	[0]	[0]	[0]	[0]	

¹ Excrementos de otros animales como reptiles y aves