



Tema 3 del programa

CX/SCH 14/1/3 Add.1

Diciembre de 2013

PROGRAMA CONJUNTO DE LA FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ SOBRE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS

Primera reunión

Kochi (Cochin), India, 11-14 de febrero de 2014

ACTIVIDADES DE OTRAS ORGANIZACIONES INTERNACIONALES RELEVANTES PARA EL TRABAJO DEL CCSCH

A. COMUNICACIÓN DE LA SECRETARÍA DE ISO/TC 34/SC 7

(Informe sobre las actividades relacionadas con el CCSCH)¹

1. La Secretaría de ISO/TC 34/SC 7, el Subcomité sobre Especias, Hierbas Culinarias y Condimentos, de la Organización Internacional de Normalización (ISO), ha preparado el presente documento informativo. En él se resume la actual labor de la ISO que podría revestir interés para el Comité del Codex sobre Especias y Hierbas Culinarias (CCSCH) con el objeto de fomentar y mejorar el diálogo y la coordinación entre ISO/TC 34/SC 7 y el CCSCH.

La normalización internacional y la función de la Organización Internacional de Normalización (ISO)

2. El principal objeto de la normalización internacional es facilitar el intercambio de bienes y servicios mediante la eliminación de los obstáculos técnicos al comercio. La planificación, elaboración y adopción de normas internacionales incumbe a tres organismos: la ISO (Organización Internacional de Normalización), que se ocupa de todos los sectores con exclusión del electrotécnico, del cual es responsable el Comité Electrotécnico Internacional, y la mayor parte de las tecnologías de las telecomunicaciones, en gran parte responsabilidad de la UIT (Unión Internacional de Telecomunicaciones).

3. La ISO es una organización no gubernamental integrada por órganos nacionales de normalización de unos 160 países (organizaciones que representan intereses sociales y económicos a escala internacional) que cuenta con una secretaría central ubicada en Ginebra (Suiza).

4. El principal producto de la labor de la ISO es la norma internacional. Las normas internacionales se elaboran de conformidad con principios establecidos por el Comité de Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC) de la Organización Mundial del Comercio (OMC), en particular la transparencia, la apertura, la imparcialidad y el consenso. Se elaboran en un comité técnico de la ISO que representa a todas las partes interesadas y se inician en una fase de presentación pública de observaciones (la indagación técnica de la ISO).

5. En <http://www.iso.org/> figura toda la información general relativa a la Organización Internacional de Normalización (ISO).

ISO/TC 34, Comité Técnico de Productos Alimenticios de la ISO

6. La necesidad de disponer de alimentos y pienso de calidad e inocuidad adecuadas en cantidades suficientes y, por consiguiente, la posible exportación y la importación necesaria de alimentos y pienso revisten interés para todas las sociedades. En ese contexto, la normalización internacional en los sectores de los alimentos y el pienso, cuyo objetivo fundamental es promover el desarrollo de la industria y el comercio, fue uno de los primeros temas seleccionados cuando se estableció la ISO en 1947.

7. Ante este problema, la esfera de actividad de ISO/TC 34 y sus subcomités abarca prácticamente todos los productos de la agricultura de producción directa o previa elaboración con fines de consumo humano y

¹ La preparación de la parte A del presente informe incumbe exclusivamente a la ISO.

alimentación animal. Se trata de las semillas y frutos oleaginosos y las harinas de semillas oleaginosas, los cereales y legumbres, las frutas y hortalizas frescas, secas y desecadas y sus derivados, la leche y los productos lácteos, la carne, incluida la de aves de corral, el pescado y los huevos y sus derivados, las grasas y aceites de origen animal y vegetal, el té y el café y los productos que potencian la dimensión hedonista de los alimentos, como las especias, las hierbas culinarias y los condimentos.

8. Para atender todos estos temas ISO/TC 34 se divide en varios subcomités.

9. En el sitio web de la ISO puede consultarse más información sobre el alcance, la estructura y los datos de contacto de [ISO/TC 34](#), así como enlaces directos con su programa de trabajo y su plan de actividades.

ISO/TC 34/SC 7, Subcomité sobre Especias, Hierbas Culinarias y Condimentos de ISO/TC 34

10. ISO/TC 34/SC 7, Subcomité sobre Especias, Hierbas Culinarias y Condimentos establecido en 1961, se dedica a la formulación de normas internacionales en la esfera de las especias, las hierbas culinarias y los condimentos. La secretaría y la presidencia del subcomité corresponden a la India (Oficina de Normas de la India) desde su creación. La Oficina de Normas de la India es el órgano nacional de normalización de la India. Hasta la fecha, el subcomité ha celebrado 27 reuniones, la última de ellas en Kochi (India) del 3 al 5 de diciembre de 2012. La siguiente reunión de ISO/TC 34/SC 7 está prevista para el segundo semestre de 2014 en Madrid (España). Por lo general, las reuniones del subcomité se celebran a intervalos de 18 meses.

Composición de ISO/TC 34/SC 7

11. En el Anexo 1 figura una lista de los órganos que forman parte de ISO/TC 34/SC 7, actualmente integrado por 19 miembros "P" y 26 miembros "O". Los miembros "P" ("miembros participantes") toman parte activa en la labor y están obligados a votar todas las cuestiones que se sometan formalmente a votación en el comité o subcomité técnico, los proyectos de indagación y los proyectos finales de normas internacionales, así como a participar en las reuniones. Los miembros "O" ("miembros observadores") siguen la labor en calidad de observadores, en el marco de lo cual reciben los documentos del comité y tienen derecho a presentar observaciones y asistir a reuniones. Son constantes los esfuerzos por ampliar la composición de ISO/TC 34/SC 7.

12. Además, ISO/TC 34/SC 7 cuenta con una amplia red de enlace con organizaciones gubernamentales y no gubernamentales. Nueve organizaciones mantienen enlace con ISO/TC 34/SC 7: AOAC Internacional (Asociación de Comunidades de Análisis), la Comisión del Codex Alimentarius, la Comisión Europea, la Asociación Europea para las Especias, la Federación Internacional de Comercio de Aceites Esenciales y Aromas, la Asociación General Internacional de Productos Frescos, la Comunidad Internacional de la Pimienta, la Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa (CEPE) y la Organización Mundial de Aduanas.

Programa de trabajo de ISO/TC 34/SC 7

13. En el Anexo 2 se adjunta una lista de las normas de la ISO publicadas que incumben directamente a ISO/TC 34/SC 7. ISO/TC 34/SC 7 ha publicado 68 normas internacionales. Se trata principalmente de especificaciones de productos (43), así como de normas en materia de nomenclatura (2), muestreo (1) y métodos de ensayo (22).

14. En el actual programa de trabajo de ISO/TC 34/SC 7 figuran revisiones de las siguientes normas internacionales:

- ISO 676 *Especias y condimentos — Nomenclatura botánica*
- ISO 1208 *Especias y condimentos — Determinación de la suciedad*
- ISO 3493 *Vainilla — Vocabulario*
- ISO 6539 *Canela (Cinnamomum zeylanicum Blume) — Especificación*

15. Asimismo, se han determinado los siguientes temas nuevos a efectos de su normalización:

- Especias - Determinación de los colorantes del Sudán I, II, III y IV aplicando el método HPLC/HPLC-MS/MS
- Asafétida
- Eneldo desecado
- Perejil desecado
- Hierba de limón

- Hojas de curry
- Directrices para la cosecha, el embalaje y el almacenamiento del azafrán.

ISO/TC 34/SC 7 y el CCSCH — Futura labor

16. En realidad, la principal organización que mantiene enlace con ISO/TC 34/SC 7 es la Comisión del Codex Alimentarius (CAC). Esta mantiene con ISO/TC 34/SC 7 un enlace de tipo B (organizaciones que han manifestado el deseo de que se les informe de la labor del comité o subcomité técnico).

17. De conformidad con la OMC, las normas del Codex se consideran base del comercio internacional. Sin embargo, cabe añadir que, a falta de normas del Codex en la esfera de las especias, las hierbas culinarias y los condimentos, las normas internacionales establecidas por ISO/TC 34/SC 7 sirven de base de referencia para el comercio internacional.

18. A pesar de su diferencia fundamental, consistente en que el Codex es una organización gubernamental y la ISO una organización no gubernamental, su esfera de actividad es la misma, por lo que, en la medida de lo posible, conviene evitar superposiciones y fomentar la cooperación.

19. Para cumplir este objetivo y como modo de proceder, se sugiere emplear los extensos recursos de ISO/TC 34/SC 7 como referencia para la elaboración de las normas del Codex en este ámbito. De hecho, las normas de la ISO pueden servir de punto de partida y marco para la elaboración de normas del Codex relativas a las especias, las hierbas culinarias y los condimentos. El CCSCH puede mencionar y adoptar los métodos de ensayo y análisis elaborados por ISO/TC 34/SC 7.

20. Asimismo, puede ampliarse la cooperación entre ISO/TC 34/SC 7 y el CCSCH mediante un enlace recíproco que permita recibir información sobre la labor realizada y formular observaciones sobre los documentos redactados (con fines de integración y para evitar duplicaciones y conflictos de tareas).

21. Lo que acaba de sugerirse es consonante con el mandato del CCSCH que se reproduce a continuación:

- a) Elaborar normas de ámbito mundial para las especias y hierbas culinarias en estado seco y deshidratado en forma entera, molida, partida o triturada.
- b) Mantener las consultas que sean necesarias con otras organizaciones internacionales durante el proceso de elaboración de normas a fin de evitar duplicaciones.

22. La colaboración y la coordinación entre ISO/TC 34/SC 7 y el CCSCH resultan más sencillas por el hecho de que las secretarías de los dos comités tienen su sede en la India.

Miembros de ISO/TC 34/SC 7, Especies, Hierbas Culinarias y Condimentos**Secretaría:**

India (BIS)

Países participantes:

1. Alemania (DIN)
2. Argentina (IRAM)
3. Camerún (ANOR)
4. Chile (INN)
5. China (SAC)
6. Egipto (EOS)
7. España (AENOR)
8. Federación de Rusia (GOSTR)
9. Grecia (ELOT)
10. Hungría (MSZT)
11. India (BIS)
12. Indonesia (BSN)
13. Irán (República Islámica del) (ISIRI)
14. Irlanda (NSAI)
15. Mauricio (MSB)
16. Nigeria (SON)
17. Portugal (IPQ)
18. Rumania (ASRO)
19. Sri Lanka (SLSI)

Países observadores:

1. Bangladesh (BSTI)
2. Corea, República de (KATS)
3. Chipre (CYS)
4. Croacia (HZN)
5. Cuba (NC)
6. Eslovaquia (UTN)
7. Estonia (EVS)
8. Etiopía (ESA)
9. Francia (AFNOR)
10. Hong Kong (ITCHK SAR) (miembro corresponsal)
11. Italia (UNI)
12. Japón (JISC)
13. Kenya (KEBS)
14. Marruecos (IMANOR)
15. México (DGN)
16. Países Bajos (NEN)
17. Polonia (PKN)
18. Qatar (QS)
19. Reino Unido (BSI)
20. República Checa (UNMZ)
21. Serbia (ISS)
22. Singapur (SPRING SG)
23. Tailandia (TISI)
24. Tanzania, República Unida de (TBS)
25. Trinidad y Tobago (TTBS)
26. Turquía (TSE)

A noviembre de 2013

Anexo 2

Normas de la ISO publicadas bajo responsabilidad directa de ISO/TC 34/SC 7, *Espicias, Hierbas Culinarias y Condimentos*

GENERALIDADES (Nomenclatura — Vocabulario)

N.º	Norma	Descripción breve
1	ISO 676:1995 ISO 676:1995/Cor 1:1997	Espicias y condimentos — Nomenclatura botánica
2	ISO 3493:1999	Vainilla — Vocabulario

ESPECIFICACIONES (con inclusión del almacenamiento y el transporte)

N.º	Norma	Descripción breve
1	ISO 882-1:1993 ISO 882-1:1993/Cor 1:1996	Cardamomo (<i>Elettaria cardamomum</i> (Linnaeus) Maton var. <i>minuscula</i> Burkill) — Especificación — Parte 1: Vainas enteras
2	ISO 882-2:1993 ISO 882-2:1993/Cor 1:1996	Cardamomo (<i>Elettaria cardamomum</i> (Linnaeus) Maton var. <i>minuscula</i> Burkill) — Especificación — Parte 2: Semillas
3	ISO 959-1:1998	Pimienta (<i>Piper nigrum</i> L.), entera o molida — Especificación — Parte 1: Pimienta negra

N.º	Norma	Norma	Descripción breve
4	ISO 959-2:1998	Pimienta (<i>Piper nigrum</i> L.), entera o molida — Especificación — Parte 2: Pimienta blanca	Se indican los requisitos de la pimienta blanca (<i>Piper nigrum</i> L.), entera o molida, en las siguientes etapas comerciales: a) semiprocesada (SP) b) procesada (P). En el anexo B se indican recomendaciones relativas a las condiciones de almacenamiento y transporte. Esta parte de la norma ISO 959 no es aplicable a las categorías de pimienta blanca denominadas “claras”.
5	ISO 972:1997	Chiles y pimientos picantes, enteros o molidos (en polvo) — Especificación	En esta norma internacional se indican las especificaciones de los chiles y pimientos picantes enteros o molidos (en polvo). Se consideran dos variedades principales de pimientos picantes: <i>Capsicum annuum</i> L. y <i>C. frutescens</i> L., y sus híbridos <i>C. chinense</i> , <i>C. pubescens</i> y <i>C. pendulum</i> . La norma internacional no es aplicable al chile en polvo (véase también la nota correspondiente al apartado 4.2) ni al pimentón (véase la norma ISO 7540). En el anexo B se indican recomendaciones relativas a las condiciones de almacenamiento y transporte.
6	ISO 973:1999	Pimienta de Jamaica (cuatro estaciones) [<i>Pimenta dioica</i> (L.) Merr.], entera o molida — Especificación	En esta norma internacional se indican los requisitos de la pimienta de Jamaica (cuatro estaciones) [<i>Pimenta dioica</i> (L.) Merr.], entera o molida. En el anexo A se indican recomendaciones relativas a las condiciones de almacenamiento y transporte.
7	ISO 1003:2008	Especias — Jengibre (<i>Zingiber officinale</i> Roscoe) — Especificación	Se indican los requisitos del jengibre (<i>Zingiber officinale</i> Roscoe) En el anexo A se indica un método para determinar el calcio. En el anexo B se indican recomendaciones relativas a las condiciones de almacenamiento y transporte.
8	ISO 1237:1981	Semillas de mostaza — Especificación	Se indican los requisitos correspondientes a este producto. Figuran descripciones del muestreo, los métodos de ensayo, el envasado y el marcado. En el anexo A se señala la determinación de la pérdida de masa a 103 grados centígrados, en el anexo B la determinación del isotiocianato de alilo, en el anexo C la determinación del isotiocianato de p-hidroxibencil mediante el método colorimétrico y en el anexo D la determinación del isotiocianato de p-hidroxibencil mediante el método argentimétrico. En el anexo E se indican recomendaciones relativas a las condiciones de almacenamiento y transporte.
9	ISO 2253:1999	Curry en polvo — Especificación	Se indican los requisitos del curry en polvo, que se utiliza como sazonador en la preparación de alimentos y es objeto de comercio internacional. En el anexo A se indican recomendaciones relativas a las condiciones de almacenamiento y transporte.
10	ISO 2254:2004	Clavo de olor, entero o molido (en polvo) — Especificación	Se indican los requisitos del clavo de olor entero y molido (en polvo), <i>Syzygium aromaticum</i> (L.) Merr. et L. M. Perry. A título informativo se indican recomendaciones relativas a las condiciones de almacenamiento y transporte.
11	ISO 2255:1996	Cilantro (<i>Coriandrum sativum</i> L.), entero o molido (en polvo) — Especificación	Se indican los requisitos del cilantro (<i>Coriandrum sativum</i> L.), en grano o molido (en polvo). En el anexo A se indican recomendaciones relativas a las condiciones de almacenamiento y transporte.

N.º	Norma	Descripción breve
12	ISO 2256:1984	Menta desecada (yerbabuena) (<i>Mentha spicata</i> Linnaeus syn. <i>Mentha viridis</i> Linnaeus) — Especificación
13	ISO 3632-1:2011	Especias - Azafrán (<i>Crocus sativus</i> L.). Parte 1: Especificación.
14	ISO 5559:1995	Cebolla deshidratada (<i>Allium cepa</i> Linnaeus) - Especificación
15	ISO 5560:1997	Ajo deshidratado (<i>Allium sativum</i> L.) - Especificación
16	ISO 5561:1990	Alcaravea negra y rubia (<i>Carum carvi</i> Linnaeus) entera. Especificación.
17	ISO 5562:1983	Cúrcuma entera o molida (en polvo) — Especificación
18	ISO 5563:1984	Menta desecada (<i>Mentha piperita</i> Linnaeus) — Especificación
19	ISO 5565-1:1999	Vainilla [<i>Vanilla fragrans</i> (Salisbury) Ames] — Parte 1: Especificación
20	ISO 6465:2009	Especias — Comino (<i>Cuminum cyminum</i> L.) — Especificación

N.º	Norma	Descripción breve	
21	ISO 6538:1997	Cassia tipo China, Indonesia y Vietnam [<i>Cinnamomum aromaticum</i> (Nees) syn. <i>Cinnamomum cassia</i> (Nees) ex Blume, <i>Cinnamomum burmanii</i> (C.G. Nees) Blume y <i>Cinnamomum loureirii</i> Nees] — Especificación	Se indican los requisitos de la cassia (tipo China, Indonesia y Vietnam) en canutos, entera, troceada o molida (en polvo), que es la corteza de los árboles <i>Cinnamomum aromaticum</i> (Nees) syn. <i>Cinnamomum cassia</i> (Nees) ex Blume, <i>Cinnamomum burmanii</i> (C.G. Nees) Blume y <i>Cinnamomum loureirii</i> Nees. En el anexo A se indican recomendaciones relativas a las condiciones de almacenamiento y transporte. Los requisitos de la canela tipo Sri Lanka, Seychelles y Madagascar figuran en la ISO 6539.
22	ISO 6539:1997	Canela tipo Sri Lanka, Seychelles y Madagascar (<i>Cinnamomum zeylanicum</i> Blume) — Especificación	En esta norma internacional se indican los requisitos de la canela tipo Sri Lanka, Madagascar y Seychelles, entera o molida (en polvo), procedente de la corteza del árbol o arbusto <i>Cinnamomum zeylanicum</i> Blume. En el anexo A se indican recomendaciones relativas a las condiciones de almacenamiento y transporte. Los requisitos de la cassia tipo China, Indonesia y Vietnam figuran en la ISO 6538.
23	ISO 6574:1986	Semilla de apio (<i>Apium graveolens</i> Linnaeus) — Especificación	Se indican los requisitos de la semilla de apio entera usada como especia. No se aplica a las semillas usadas con fines agrícolas. Figuran descripciones del muestreo, los métodos de ensayo, el envasado y el marcado. En un anexo figuran recomendaciones relativas a las condiciones de almacenamiento y transporte.
24	ISO 6575:1982	Fenogreco entero o molido (en polvo) — Especificación	Se indican los requisitos de este producto y se describen el muestreo, los métodos de ensayo, el envasado y el marcado. En un anexo figuran recomendaciones relativas a las condiciones de almacenamiento y transporte.
25	ISO 6576:2004	Laurel (<i>Laurus nobilis</i> L.) — Hojas enteras y molidas — Especificación	Se indican los requisitos de las hojas de laurel (<i>Laurus nobilis</i> L.) enteras y molidas con fines de venta al por mayor. A título informativo se indican recomendaciones relativas a las condiciones de almacenamiento y transporte.
26	ISO 6577:2002	Nuez moscada entera o en trozos y macis entero o en trozos (<i>Myristica fragrans</i> Houtt.) — Especificación	Se indican los requisitos de la nuez moscada, entera o en trozos, y del macis, entero o en trozos, obtenido del moscadero (<i>Myristica fragrans</i> Houtt.), con fines de venta al por mayor. NOTA Como la nuez moscada y el macis se obtienen del mismo árbol, se ha considerado preferible indicar en una sola norma internacional las especificaciones de estas dos especias. No es aplicable a la nuez moscada y macis tipo Papua (<i>Myristica argentea</i> Warburg). En el anexo A se indican recomendaciones relativas a las condiciones de almacenamiento y transporte.
27	ISO 6754:1996	Tomillo desecado (<i>Thymus vulgaris</i> L.) — Especificación	Se indican los requisitos de las hojas de tomillo desecado (<i>Thymus vulgaris</i> L.) trituradas. En el anexo A se indican recomendaciones relativas a las condiciones de almacenamiento y transporte.
28	ISO 7377:1984	Enebrina (<i>Juniperus communis</i> Linnaeus) — Especificación	Se indican los requisitos de la enebrina entera (<i>Juniperus communis</i> Linnaeus) Figuran asimismo descripciones del muestreo, los métodos de ensayo, el envasado y el marcado. En el anexo A se enumeran las zonas de producción. En el anexo B se indican recomendaciones relativas a las condiciones de almacenamiento y transporte.
29	ISO 7386:1984	Anís (<i>Pimpinella anisum</i> Linnaeus) — Especificación	Se indican los requisitos del anís entero y se describen el muestreo, los métodos de ensayo, el envasado y el marcado. En el anexo A se enumeran las zonas de producción, mientras que en el anexo B se indican recomendaciones relativas a las condiciones de almacenamiento y transporte.

N.º	Norma	Descripción breve	
30	ISO 7540:2006	Pimentón (<i>Capsicum annuum</i> L.) — Especificación	Se indican los requisitos del pimentón. En el anexo A figura un método para determinar el contenido de humedad del pimentón. En el anexo B se indican recomendaciones relativas a las condiciones de almacenamiento y transporte. En el anexo C figura una lista de términos con los que se denomina al pimentón (<i>Capsicum annuum</i> L.) en distintos países. Esta norma internacional no se aplica a los chiles y pimientos picantes molidos.
31	ISO 7925:1999	Orégano desecado (<i>Origanum vulgare</i> L.) — Hojas enteras o molidas — Especificación	Se indican los requisitos de las hojas de orégano desecado procesado o semiprocado del género, especies y subespecies <i>Origanum</i> , excluido el género <i>Origanum majorana</i> , en su forma entera o molida (en polvo). En el anexo A se indican a título informativo recomendaciones relativas a las condiciones de almacenamiento y transporte.
32	ISO 7926:1991	Estragón deshidratado (<i>Artemisia dracunculoides</i> Linnaeus) — Especificación	Se indican los requisitos del estragón deshidratado (tipo metilchavicol, denominado "estrágón francés") entero o en forma de hojas cortadas y en polvo. La norma no es aplicable al estragón tipo elemicinosabineno (denominado "estrágón ruso"). El anexo A forma parte integral de esta norma.
33	ISO 7927-1:1987	Semillas de hinojo, enteras o molidas (en polvo) — Parte 1: Semillas de hinojo amargo (<i>Foeniculum vulgare</i> P. Miller var. <i>vulgare</i>) — Especificación	Se indican los requisitos del producto, se describen el muestreo, los métodos de ensayo, el envasado y el marcado y, en el anexo, se indican recomendaciones relativas a las condiciones de almacenamiento y transporte. En tres cuadros figuran las categorías del hinojo entero y los requisitos químicos del hinojo entero y molido.
34	ISO 7928-1:1991	Ajedrea — Especificación — Parte 1: Ajedrea de invierno (<i>Satureja montana</i> Linnaeus)	Se indican los requisitos de la ajedrea de invierno en ramitas, entera o en hojas rotas. No se aplica a la ajedrea de verano. Los anexos A (recomendaciones relativas a las condiciones de almacenamiento y transporte) y B se presentan únicamente a título informativo.
35	ISO 7928-2:1991	Ajedrea — Especificación — Parte 2: Ajedrea de verano (<i>Satureja hortensis</i> Linnaeus)	Se indican los requisitos de la ajedrea de verano en ramitas, entera o en hojas rotas. No se aplica a la ajedrea de invierno. Los anexos A (recomendaciones relativas a las condiciones de almacenamiento y transporte) y B se presentan únicamente a título informativo.
36	ISO 10620:1995	Mejorana dulce desecada (<i>Origanum majorana</i> L.) — Especificación	Se indican los requisitos de la mejorana dulce desecada (<i>Origanum majorana</i> L.), en manojos (ramos) y triturada. En el anexo A se indican recomendaciones relativas a las condiciones de almacenamiento y transporte.
37	ISO 10621:1997	Pimienta verde deshidratada (<i>Piper nigrum</i> L.) — Especificación	Se indican los requisitos de la pimienta verde deshidratada (<i>Piper nigrum</i> L.). En el anexo A se indican recomendaciones relativas a las condiciones de almacenamiento y transporte.
38	ISO 10622:1997	Cardamomo grande (<i>Amomum subulatum</i> Roxb.), en vainas y semillas — Especificación	Se indican los requisitos del cardamomo grande en vainas y semillas (<i>Amomum subulatum</i> Roxb.). En el anexo A se indican recomendaciones relativas a las condiciones de almacenamiento y transporte.
39	ISO 11162:2001	Granos de pimienta (<i>Piper nigrum</i> L.) en salmuera — Especificación y métodos de análisis	Se indican los requisitos de los granos de pimienta (<i>Piper nigrum</i> L.) en salmuera. Se indican los requisitos relativos al color y el tamaño, el olor y el sabor, materias extrañas, exención de mohos, insectos, conservantes, colorantes y aromatizantes, contenido en piperina de los granos de pimienta en salmuera, características de la salmuera, condiciones de tratamiento y masa escurrida. También figuran anexos en los que se indican métodos para determinar el contenido en piperina, la acidez total, el contenido en cloruro y la masa neta y escurrida.
40	ISO 11163:1995	Albahaca desecada (<i>Ocimum basilicum</i> L.) — Especificación	Se indican los requisitos de las hojas de albahaca desecada (<i>Ocimum basilicum</i> L.) cortadas.

N.º	Norma	Descripción breve
41	ISO 11164:1995 Romero desecado (<i>Rosmarinus officinalis</i> L.) — Especificación	Se indican los requisitos de las hojas de romero desecado (<i>Rosmarinus officinalis</i> L.) cortadas.
42	ISO 11165:1995 Salvia desecada (<i>Salvia officinalis</i> L.) — Especificación	Se indican los requisitos de la salvia desecada (<i>Salvia officinalis</i> L.). Se aplica a las hojas de salvia enteras o cortadas.
43	ISO 11178:1995 Anís estrellado (<i>Illicium verum</i> Hook. f.) — Especificación	Se indican los requisitos del fruto seco del árbol del anís estrellado (<i>Illicium verum</i> Hook. f.). En el anexo B se indican recomendaciones relativas a las condiciones de almacenamiento y transporte.

MÉTODOS DE ANÁLISIS

N.º	Norma	Descripción breve
1	ISO 927:2009 ISO 927:2009/Cor 1:2012 Especias y condimentos — Determinación del contenido en materias extrañas	Se indica un procedimiento general de examen visual, directo o mediante un aumento que no supere el tamaño en 10 veces, de especias enteras a efectos de determinación de la macrosuciedad. Es aplicable a las hierbas y especias deshidratadas.
2	ISO 928:1997 Especias y condimentos — Determinación de cenizas totales	Se indica un método de determinación de las cenizas totales de las especias y condimentos sobre la base de la materia orgánica que se destruye calentando la porción analítica en contacto con aire a una masa constante a una temperatura de 550 °C. Se exponen el principio, el reactivo, el equipo, el procedimiento de ensayo, la expresión de los resultados y el informe del ensayo.
3	ISO 930:1997 Especias y condimentos — Determinación de cenizas insolubles en ácido	Se indica un método para determinar las cenizas insolubles en ácido presentes en especias y condimentos sometiéndolas a tratamiento de las cenizas totales obtenidas conforme a la norma ISO 928 mediante ácido clorhídrico, filtración, incineración y pesaje del residuo.
4	ISO 939:1980 Especias y condimentos — Determinación del contenido de humedad — Método de arrastre	Se indica un método consistente en determinar la cantidad de agua arrastrada por destilación azeotrópica con un líquido orgánico no miscible con el agua que se acumula en una probeta graduada. Se enumera el equipo que debe usarse y se describen el muestro, el procedimiento, la expresión de los resultados y los datos que deben figurar en el informe del ensayo. En un anexo figura un ejemplo de equipo de arrastre por destilación.
5	ISO 941:1980 Especias y condimentos — Determinación del extracto soluble en agua fría	Se indica un método basado en la extracción de una porción de análisis mediante agua fría, filtración, secado del extracto obtenido y pesaje. Se enumera el equipo que debe usarse y se describen el muestro, el procedimiento, la expresión de los resultados y los datos que deben figurar en el informe del ensayo.
6	ISO 1108:1992 Especias y condimentos — Determinación del extracto de éter no volátil	Se indican el principio, el reactivo, el equipo, el procedimiento de ensayo, la expresión de los resultados y el informe del ensayo.
7	ISO 1208:1982 Especias y condimentos — Determinación de la suciedad	Se indica un método de determinación cuantitativa consistente en lavar el producto con cloroformo, examinar el agua del lavado en busca de suciedad pesada y tierra, lavar el producto con agua y agitarlo con petróleo ligero. Cuando la suciedad ligera ha quedado acumulada en la interfaz de los dos líquidos tras la separación, se transfiere a un papel de filtro y se examina con microscopio en busca de contaminantes.

N.º	Norma	Descripción breve
8	ISO 2825:1981 Especias y condimentos — Preparación de una muestra molida para análisis	Este método se basa en la muestra de laboratorio obtenida por el método indicado en la norma ISO 948. El principio de determinación consiste en moler la muestra de laboratorio, previamente mezclada, para obtener partículas del tamaño indicado en la norma internacional correspondiente a la especia o condimento de que se trate o, en caso de no indicarse el tamaño, partículas de un tamaño aproximado de 1 mm.
9	ISO 3513:1995 Chiles — Determinación del índice de Scoville	Se indica un método para determinar el índice de Scoville del chile entero o molido, sin mezcla con otras especias o productos.
10	ISO 3588:1977 Especias y condimentos — Determinación del grado de finura de la molienda — Tamizado manual (método de referencia)	Se indica el procedimiento que debe emplearse para averiguar la distribución de las partículas de una muestra. Se señalan el equipo, el procedimiento y la presentación de los resultados. En un anexo se enumeran las propiedades de las especias molidas en relación con el tamizado.
11	ISO 3632-2:2010 Especias — Azafrán (<i>Crocus sativus</i> L.) — Parte 2: Métodos de análisis	Se indican los métodos de análisis del azafrán desecado procedente de la flor de <i>Crocus sativus</i> L. Se aplica al azafrán a) en filamentos enteros o cortados; b) en polvo.
12	ISO 5564:1982 Pimienta negra y pimienta blanca, entera o molida — Determinación del contenido en piperina — Método espectrofotométrico.	Se describe un método sobre la base de varios estudios internacionales de colaboración llevados a cabo durante mucho tiempo. El método tiene por objeto optimizar una serie de variables a fin de definir procedimientos y facilitar la medición común de la acritud de la pimienta. El principio consiste en extraer los compuestos de acritud mediante medición espectrofotométrica y del etanol a 343 nm.
13	ISO 5565-2:1999 Vainilla [<i>Vanilla fragrans</i> (Salisbury) Ames] — Parte 2: Métodos de análisis	Se indican los métodos de análisis de la vainilla de la especie <i>Vanilla fragrans</i> (Salisbury) Ames, syn. <i>Vanilla planifolia</i> Andrews. Esta parte de la ISO 5565 es aplicable a la vainilla en rama, cortada a granel o en polvo. No se aplica a los extractos de vainilla. En esta parte de la ISO 5565 se describen tres métodos de análisis de la vainilla: a) determinación del contenido de humedad de la vainilla en rama y en polvo; b) determinación de la vainillina, el ácido vainílico, el 4-hidroxibenzaldehído y el ácido 4-hidroxibenzoico mediante cromatografía líquida de alto rendimiento; c) determinación del contenido en vainillina mediante un método de espectrometría ultravioleta.
14	ISO 5566:1982 Cúrcuma — Determinación del poder colorante — Método espectrofotométrico	Se describe un método basado en la extracción de pigmentos de la cúrcuma mediante etanol caliente, disolución del extracto y medición espectrofotométrica en la longitud de onda de máxima absorción. El resultado de la medición se expresa como curcumina en forma de porcentaje de la masa.
15	ISO 5567:1982 Ajo deshidratado — Determinación de compuestos orgánicos volátiles de azufre	El método consta de maceración de una porción de análisis en un medio acuoso, destilación de los compuestos de azufre y valoración argentométrica del destilado en un medio de ácido nítrico. En una figura se muestra el equipo de destilación recomendado.
16	ISO 6571:2008 Especias, condimentos y hierbas — Determinación del contenido en aceite volátil (método por hidrodestilación)	Se indica un método de determinación del contenido en aceite volátil de las especias, condimentos y hierbas.
17	ISO 7541:1989 Pimentón — Determinación del contenido total de materia colorante natural	El método consiste en extraer el contenido de materia colorante natural con acetona y medir la absorbencia de la solución obtenida mediante un espectrómetro a una longitud de onda de 460 nm.

N.º	Norma	Descripción breve	
18	ISO 7542:1984	Pimentón (<i>Capsicum annuum</i> Linnaeus). Examen microscópico	Se describe detalladamente la estructura morfológica y anatómica del pimiento y se indica un método de examen consistente en aclarar una pizca de pimentón en un portaobjetos de microscopia y examinar las partículas debidamente aumentadas.
19	ISO 7543-1:1994	Chiles y oleorresinas de Chile — Determinación del contenido total en capsaicinoides — Parte 1: Método espectrométrico	Se indica un método para determinar, mediante un método espectrométrico, el contenido total en capsaicinoides de los chiles enteros o en polvo y sus oleorresinas. Este método de análisis comporta la decoloración mediante negro de carbón.
20	ISO 7543-2:1993	Chiles y oleorresinas de Chile — Determinación del contenido total en capsaicinoides — Parte 2: Método utilizando cromatografía líquida de alta resolución	Se indica un método para determinar, mediante cromatografía líquida de alta resolución, el contenido total en capsaicinoides de los chiles enteros o en polvo (normalmente, <i>Capsicum frutescens</i> L.) y sus extractos (oleorresinas). Este contenido se calcula a partir del total de capsaicina, nordihidrocapsaicina y dihidrocapsaicina expresado como vanililamida del ácido nonílico, sustancia empleada como referencia. Este método permite separar la capsaicina de la vanililamida del ácido nonílico.
21	ISO 11027:1993	Pimienta y oleorresinas de pimienta — Determinación del contenido en piperina — Método por cromatografía líquida de alta resolución	Se indica un método para determinar, mediante cromatografía líquida de alta resolución, el contenido en piperina de la pimienta molida y en grano y las oleorresinas de la pimienta. El método permite separar y, de ser necesario, determinar los otros alcaloides de la pimienta (isochavicina, isopiperina y piperetina).
22	ISO 13685:1997	Jengibre y sus oleorresinas — Determinación de los principales compuestos pungentes (gingerolos y sogaoles) — Método utilizando cromatografía líquida de alta resolución	Se describe un método para determinar los gingerolos (6)-G, (8)-G y (10)-G y sus correspondientes sogaoles (6)-S, (8)-S y (10)-S en jengibre deshidratado o en oleorresinas de jengibre, por cromatografía líquida de alta resolución en fase reversa. En el anexo A figuran las estructuras químicas de los gingerolos y los sogaoles.

MUESTREO

N.º	Norma	Descripción breve	
1	ISO 948:1980	Espicias y condimentos — toma de muestras	Presenta información sobre el equipo necesario, la constitución de grupos, el método para registrar incrementos, las muestras globales, las muestras de laboratorio, el envasado y etiquetado de muestras, el almacenamiento y envío de muestras y los datos que deben figurar en el informe sobre el muestreo.

B. CENTRO DE COMERCIO INTERNACIONAL²

La misión del CCI consiste en fomentar el desarrollo económico sostenible y contribuir a la consecución de los Objetivos de Desarrollo del Milenio en los países en desarrollo y los países de economía en transición mediante el desarrollo del comercio y los negocios internacionales.

Cobertura geográfica:

En los últimos cinco años nuestra labor en la esfera de las especias ha abarcado los siguientes países, en los cuales se ha centrado en el sector en su totalidad o en productos concretos:

Países, sectores y productos	
Bangladesh:	Productos, hierbas y especias naturales, incluidas hierbas medicinales
Comoras:	Vainilla, ylang- ylang, clavo de olor
Etiopía:	Cúrcuma, jengibre, chiles
Fiji:	Chiles, cúrcuma
Granada:	Nuez moscada y macis
Haití:	Aromatizantes y condimentos
Jamaica:	Especias y hierbas
Liberia:	Chile tailandés
Madagascar:	Vainilla
Sierra Leona:	Jengibre
Sri Lanka:	Sector de las especias
Tanzanía:	Pimienta; clavo de olor de Zanzíbar
Uganda:	Sector de las especias
Vanuatu:	Aceites esenciales, hierba de limón y sándalo

CCI

Beneficios obtenidos

La labor del CCI fortalece la capacidad del sector de mejorar la calidad y la cantidad de las exportaciones del siguiente modo:

- mejorando la competitividad internacional de los pequeños y medianos exportadores;
- vinculando las empresas con oportunidades de mercado;
- fortaleciendo las cadenas de valor;
- reforzando las organizaciones intermediarias conexas para que el sector rinda más.

Partimos de un enfoque realista centrado en el mercado para fortalecer la viabilidad de los sectores. Colaboramos con asociaciones del sector, instituciones de apoyo al comercio y otras partes interesadas pertinentes, incluidos organismos internacionales, para mejorar la sostenibilidad y los beneficios percibidos por los pequeños agricultores.

Algunos de nuestros asociados en distintos proyectos del sector de las especias son el Instituto Internacional de Agricultura Tropical (IITA), la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), el Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola (FIDA), el Instituto Internacional de Investigación sobre Políticas Alimentarias (IFPRI), el Centro de cooperación internacional en investigación agronómica para el desarrollo (CIRAD), el Centro Australiano de Investigación Agrícola Internacional (ACIAR), la Sociedad Alemana de Cooperación Internacional (GIZ) y el Centro de los Países Bajos para la Promoción de las Importaciones de Países en Desarrollo (CBI).

Modalidades de intervención técnica

Las intervenciones técnicas en el sector de las especias se basan en el suministro de lo siguiente:

- Información y sensibilización: publicaciones, precios de mercado, directorios de asociaciones y compradores del sector y reglamentos técnicos;
- Información sobre mercados: estudios de los mercados y análisis de las oportunidades, determinación del potencial y mercados especializados;

² La preparación de la parte B del presente informe incumbe exclusivamente al CCI.

- Diseño y aplicación de la estrategia para el sector, consultas con las partes interesadas y asesoramiento sobre políticas;
- Creación de capacidad, en particular mediante capacitación de empresas y formación de instructores. junto con asesoramiento técnico en materia de gestión de la calidad, embalaje, cadena de suministro, comercialización y creación de marcas.

La asistencia prestada ayuda a las pequeñas y medianas empresas del sector de las especias a determinar posibles mercados y mercados especializados, atender las necesidades técnicas de los mercados (relativas a las normas, los reglamentos técnicos, los procedimientos de evaluación de la conformidad y las medidas sanitarias y fitosanitarias y los requisitos de los compradores), perfeccionar las cadenas de valor y facilitar la vinculación entre vendedores y compradores.

Para ponerse en contacto con el CCI:

Sr. Khemraj Ramful

Asesor Superior en Normas y Calidad
Competitividad de las empresas, CCI
Correo electrónico: ramful@intracen.org
Teléfono: +41 22 7300487

Sr. Ian Sayers

Jefe de Desarrollo de Productos y Sectores
Competitividad de las empresas, CCI
Correo electrónico: sayers@intracen.org
Teléfono: +41 22 7300260

C. COMUNIDAD INTERNACIONAL DE LA PIMIENTA³

1. Especificaciones de la Comunidad Internacional de la Pimienta sobre clasificación de la pimienta (*Piper nigrum* L.): clasificación de los granos de pimienta negra y blanca

Parámetro de calidad	Pimienta negra (grano)		Pimienta blanca (grano)	
	IPC BP-1	IPC BP-2	IPC WP-1	IPC WP-2
Nivel macro				
1. Densidad aparente (g/l mínimo)	550	500	600	600
2. Humedad (porcentaje máximo de vol/peso)	12	14	13	15
3. Bayas/granos claros (porcentaje máximo por peso)	2	10	1	2
4. Materias extrañas (porcentaje máximo por peso)	1	2	1	2
5. Bayas/granos negros (porcentaje máximo por peso)	No aplicable	No aplicable	1	2
6. Bayas/granos mohosos (porcentaje máximo por peso)	1	3	1	3
7. Bayas/granos dañados por insectos (porcentaje máximo por peso)	1	2	1	2
8. Insectos enteros muertos (número máximo de insectos)	Máximo de 2 en cada submuestra y máximo de 5 en el total de las submuestras.		Máximo de 2 en cada submuestra y máximo de 5 en el total de las submuestras.	
Excrementos de mamíferos y otros animales (número máximo)	No se observarán excrementos de mamíferos y otros animales		No se observarán excrementos de mamíferos y otros animales	
Nivel microbiológico				
2. Salmonella (detección / 25g)	Negativo	Negativo	Negativo	Negativo

NOTAS:

a) IPC BP-2 y IPC WP-2 son clasificaciones de la pimienta parcialmente elaborada (es decir, pimienta que ha sido objeto de algún tipo de proceso de limpieza básica, como criba y aventamiento).

b) IPC BP-1 y IPC WP-1 son clasificaciones de la pimienta más elaborada (es decir, pimienta que ha sido objeto de ulteriores procesos de limpieza, como criba, tratamiento ciclónico, despedración, lavado y secado mecánico).

³ La preparación de la parte C del presente informe incumbe exclusivamente a la Comunidad Internacional de la Pimienta.

2. Especificaciones de la Comunidad Internacional de la Pimienta sobre clasificación de la pimienta (*Piper nigrum* L.): clasificación de los granos de pimienta negra y blanca tratada

Parámetro de calidad	Pimienta negra		Pimienta blanca	
	IPC BPT-1	IPC BPT-2	IPC WPT-1	IPC WPT-2
Nivel macro				
1. Densidad aparente (g/l mínimo)	550	500	600	600
2. Humedad (porcentaje máximo de vol/peso)	12	12	12	12
3. Bayas/granos claros (porcentaje máximo por peso)	2	10	1	2
4. Materias extrañas (porcentaje máximo por peso)	1	2	1	2
5. Bayas/granos negros (porcentaje máximo por peso)	No aplicable	No aplicable	1	2
6. Bayas/granos mohosos (porcentaje máximo por peso)	Ninguno	Ninguno	Ninguno	Ninguno
7. Bayas/granos dañados por insectos (porcentaje máximo por peso)	1	2	1	2
8. Insectos enteros muertos (número máximo de insectos)	Máximo de 2 en cada submuestra y máximo de 5 en la totalidad de las submuestras.		Máximo de 2 en cada submuestra y máximo de 5 en la totalidad de las submuestras.	
9. Excrementos de mamíferos y otros animales (número máximo)	No se observarán excrementos de mamíferos y otros animales		No se observarán excrementos de mamíferos y otros animales	
Nivel microbiológico				
1. Recuento de placas de microorganismos aerobios (ufc/g máxima)	5×10^4	5×10^4	5×10^4	5×10^4
2. Moho y levadura (ufc/g máximo)	1×10^3	1×10^3	1×10^3	1×10^3
3. Escherichia coli (NMP/g)	< 3	< 3	< 3	< 3
4. Salmonella (detección / 25g)	Negativo	Negativo	Negativo	Negativo

- a) IPC BPT-1 y IPC WPT-1 son clasificaciones de la pimienta elaborada, es decir, pimienta que ha sido objeto de ulteriores procesos de limpieza, como criba, tratamiento ciclónico, despedración, lavado y secado mecánico, así como, posteriormente, de un proceso internacionalmente aceptado para reducir su contaminación microbiológica.
- b) IPC BP-2 y IPC WP-2 son clasificaciones de la pimienta parcialmente elaborada, es decir, pimienta que ha sido objeto de algún tipo de proceso de limpieza básica, como criba y aventamiento, así como, posteriormente, de un proceso internacionalmente aceptado para reducir su contaminación microbiológica.
- c) El proceso de tratamiento estará en manos de personal cualificado y capacitado y cumplirá los correspondientes procedimientos operacionales normalizados y reglamentos aceptados internacionalmente.
- d) La pimienta tratada se envasará con material de envasado limpio y estéril adecuado, se etiquetará con claridad para indicar, entre otras cosas, el proceso de tratamiento exigido por el reglamento normalizado y se manipulará y almacenará debidamente en un depósito limpio y ventilado para proteger y mantener la integridad del producto durante todo el tiempo de conservación previsto.
- e) Ufc = Unidad de formación de colonias.
- f) NMP = Número más probable.