



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

(1) La Asociación Europea para las Especias (ESA)¹

1.1 Introducción a la Asociación Europea para las Especias

La Asociación Europea para las Especias (ESA, *European Spice Association*) es la organización que engloba a la industria europea de las especias. Está formada por las federaciones nacionales de la industria de las especias de los países miembros de la Unión Europea, Suiza y Turquía. También pueden admitirse como miembros asociados de la ESA a aquellas asociaciones y organizaciones nacionales o internacionales que representen a exportadores/comerciantes en origen y a transformadores, envasadores/comerciantes o asociaciones de países europeos (que no pertenezcan a la Unión Europea) y que cumplan los requisitos de pertenencia a esta asociación.

Las empresas pertenecientes a la Unión Europea, la AELC (Asociación Europea de Libre Comercio) y las de Turquía que tengan una gran implicación en la transformación, envasado y/o comercialización de hierbas y especias pueden solicitar la afiliación directa a la ESA.

Objetivos de la Asociación:

- Representar los intereses de sus miembros en los órganos y departamentos representativos de la Unión Europea, así como en instituciones y organizaciones internacionales;
- Promover el interés de los miembros en relación con los productos del sector y proteger la imagen de los productos y del sector;
- Promover el interés de consumidores y clientes;
- Investigar sobre asuntos de interés común para los miembros en áreas científicas, legislativas, tecnológicas y económicas.

La ESA es miembro de la Organización Internacional de Asociaciones para el Comercio de Especias (IOSTA, *International Organisation of Spice Trade Associations*) y apoya sus objetivos.

Para más información sobre el Documento de Mínimos de Calidad de la Asociación Europea para las Especias, por favor póngase en contacto con la oficina de la ESA:

Asociación Europea para las Especias
Reuterstraße 151
D-53113 Bonn
Alemania
Tel: 00 49 228 216 162
Fax: 00 49 228 229 460
E-mail: esa@verbaendebuero.de
<http://esa-spices.org>

¹ Este informe ha sido preparado bajo la responsabilidad de ESA.

1.2 **Ámbito del Documento de Mínimos de Calidad de la ESA**

Este documento describe los mínimos de calidad para especias y hierbas secas que deberían exigir los compradores cuando dichos productos se adquieran para su posterior transformación dentro de la Unión Europea.

Este documento se aplica a las transacciones de empresa a empresa (*business to business*) no a los productos destinados a la venta directa al consumidor final.

Todos los productos que ya han sido transformados (por ejemplo, que se hayan sometido a molido o reducción microbiana) no se encuentran dentro del ámbito de este documento a menos que se indique otra cosa de manera explícita.

1.3 **Objetivo del Documento de Mínimos de Calidad de la ESA**

El objetivo de este documento es garantizar que las especias y hierbas, como productos agrícolas, han sido cultivadas, recolectadas y tratadas de forma que se asegure que los productos cumplen estos requisitos mínimos de calidad.

Para alcanzar este objetivo, la ESA apoya los principios de Buenas Prácticas Agrícolas y de Fabricación. Estos principios sirven para todas las partes implicadas en la cadena de suministro, puesto que se centran en la prevención y el control más que en el reacondicionamiento, que no siempre es tecnológicamente posible.

Las condiciones de cosecha y post-cosecha deberían garantizar que el material se almacena y manipula de forma que se evite la adulteración, la contaminación y el crecimiento de microorganismos.

1.4 **Definiciones**

1.4.1. Impurezas:

Materia procedente de la planta específica distinta de la parte necesitada.

1.4.2. Materia extraña:

Toda la materia que sea extraña a la planta. La materia extraña puede ser peligrosa o no peligrosa. La materia peligrosa incluye materia vegetal extraña con propiedades tóxicas o alergénicas, así como vidrio, metal, piedras, etc.

1.4.3. Trazas:

Niveles bajos de volátiles (en general <0,5 %) para los que la cuantificación analítica utilizando la norma ISO 6571 no es exacta ni fiable. Las propiedades aromatizantes y sensoriales deben ser acordadas entre el comprador y el vendedor.

1.4.4. Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) en el uso de plaguicidas (Definición del Codex Alimentarius):

Se entiende por buenas prácticas agrícolas en el uso de plaguicidas todo uso inocuo autorizado a nivel nacional, en las condiciones existentes, de los plaguicidas necesarios para un control eficaz y fiable de las plagas. Comprende una gama de niveles de aplicación de plaguicidas hasta la concentración de uso autorizado más elevada, de forma que quede la concentración mínima posible del residuo.

Los usos inocuos autorizados se determinan a nivel nacional y previenen usos registrados o recomendados en el país que tengan en cuenta las consideraciones de salud pública y profesional, y la seguridad del medio ambiente. Las condiciones reales incluyen cualquier fase de producción, almacenamiento, transporte, distribución y elaboración de productos alimenticios y piensos.

El término «plaguicida» se utiliza para englobar a un grupo de ingredientes activos que se utilizan para el control de plagas, enfermedades de los cultivos y malas hierbas, protección durante el almacenamiento, ectoparásitos y plagas en la salud pública. La cantidad de residuo debe ser la mínima posible y los límites legales nunca deben superarse.

1.4.5. Trazabilidad:

La trazabilidad de un alimento o cualquier otra sustancia destinados a ser incorporados en alimentos, o con probabilidad de serlo, deberá establecerse en todas las fases de producción, transformación y distribución.

Las empresas alimentarias deberán poder identificar a cualquier persona que les haya suministrado un alimento o cualquier sustancia destinada a, o con probabilidad de, ser incorporada a un alimento.

Las empresas alimentarias deberán poner en práctica sistemas y procedimientos para identificar a las empresas a las que hayan suministrado sus productos. (ver el artículo 18 del Reglamento (CE) nº 178/2002, página 4 de este documento).

Esto significa que:

- todos los transformadores deben ser capaces de garantizar que se puede realizar un seguimiento de cualquier alimento que entre en las instalaciones hasta llegar al proveedor;
- todos los transformadores deben ser capaces garantizar que se puede realizar un seguimiento de cualquier alimento que salga de su negocio hasta llegar al consumidor inmediato.

1.5 Clasificación de alimentos y piensos elaborada por el Comité del Codex (CAC/MISC)

Definición de hierbas y especias en: http://www.codexalimentarius.net/web/standard_list.do?lang=en

1.6 **Documentos relevantes de la ESA:**

Disponibles en: www.esa-spices.org:

- Definición de la ESA de hierbas culinarias y especias
- Lista de la ESA de hierbas culinarias y especias
- Documento de la ESA sobre sensibilización contra la adulteración

1.7 **Especificaciones de Mínimos de Calidad para Hierbas y Especias de la Asociación Europea para las Especias**

ASUNTO	
Toma de muestras	ISO 948 Para micotoxinas: Consultar el reglamento de la Comisión pertinente en: www.esa-spices.org
ANÁLISIS QUÍMICO/FÍSICO	
Cenizas	Para los valores ver el anexo I; para el análisis ver el anexo II.
Cenizas insolubles en ácido	Para los valores ver el anexo I; para el análisis ver el anexo II.
Agua	Para los valores ver el anexo I; para el análisis ver el anexo II.
Aceite volátil	Para los valores ver el anexo I; para el análisis ver el anexo II.
Actividad del agua	La actividad del agua es un parámetro clave que afecta al crecimiento microbiológico. Por tanto, la ESA recomienda un valor máximo deseable de 0,65.
Densidad aparente	Debido a la variabilidad de la metodología, tanto el método como el valor deberían acordarse entre el comprador y el vendedor.
Microbiología	No deben aparecer microorganismos en el producto en niveles que puedan representar un peligro para la salud. Si el producto ha sido tratado para reducir las cargas microbianas antes de ser importado al país de destino, el tratamiento deberá realizarse de manera que garantice la seguridad microbiológica de los consumidores. Otros requisitos específicos deben ser acordados entre el comprador y el vendedor.
CONTAMINANTES /RESIDUOS	
Plaguicidas	Deberán utilizarse de acuerdo con las buenas prácticas agrícolas. La aplicación y los límites de residuos deben cumplir la legislación existente nacional y/o de la UE.
Metales pesados	Deben cumplir con la legislación nacional y/o de la UE (p. ej. cadmio, plomo).
Micotoxinas	Las hierbas y especias deben cultivarse, cosecharse, manipularse y almacenarse de forma que se evite la aparición de micotoxinas. En caso de que se encuentren, los niveles deben cumplir la legislación existente nacional y/o de la UE.

Tratamientos	<p>Solo los procedimientos de transformación aprobados legalmente pueden aplicarse a cualquier tratamiento utilizado para la protección de la calidad del producto o la salud del consumidor.</p> <p>Deben emplearse fumigantes aprobados por la CE siguiendo las instrucciones de los fabricantes y deben indicarse en la documentación adjunta. La legislación europea ha prohibido el óxido de etileno (ETO). Esta prohibición incluye el material tratado tanto dentro como fuera de la UE (es decir, el uso de material que ha sido tratado con ETO antes de la importación también es ilegal).</p> <p>La irradiación no tiene actualmente una completa aceptación por parte del consumidor, de forma que el tratamiento debe acordarse entre el comprador y el vendedor. Si se acuerda su uso, la irradiación solo se permite en plantas de irradiación aprobadas por la UE. Sin embargo, la legislación de la UE exige que el producto irradiado se declare en todos los niveles de la cadena alimenticia.</p> <p>Los miembros de la ESA apoyan el uso respetuoso con el medio ambiente de los fumigantes (protocolo de Montreal) y procesos no tóxicos (ej., reducción microbiana bajo presión, tratamiento con vapor).</p> <p>Todos los productos que ya han sido transformados (por ejemplo, que se hayan sometido a molido o reducción microbiana) no se encuentran en el ámbito de este documento a menos que se indique otra cosa de manera explícita.</p>
PUREZA	
Especies Botánicas	Deben acordarse entre el comprador y el vendedor.
Adulteración	No debe existir.
Infestación	En la práctica no deberían aparecer insectos vivos y/o muertos, partes de insectos o contaminación de roedores que puedan apreciarse a simple vista (corregida si es necesario para la visión anómala).
Impurezas	Hierbas: máx. 2 %. Especies: máx. 1 %
Materia extraña	Las empresas alimentarias europeas deben evaluar si los productos cumplen la totalidad de los requisitos de seguridad antes de venderlos al consumidor final. Si no es el caso, será necesaria una transformación adicional.
PROPIEDADES SENSORIALES	No deben aparecer olor o sabor desagradables.
ENVASADO	El envasado no debe ser una fuente de contaminación, debe ser apto para alimentos y debe proteger la calidad del producto durante el transporte y almacenamiento.

Anexo I: Parámetros físicos/químicos; base seca para CENIZAS, AIA, V/O

PRODUCTO ¹⁾	CENIZAS % W/W MAX *	AIA (Cenizas insolubles en ácido) % W/W MAX *	H2O % W/W MAX *	V/O (aceite volátil) ml/100g MIN *	Notas:
ANIS	9,0	2,5	12	1,0	
ALBAHACA	16	2,0	12	0,5	
ALCARAVEA	8,0	1,5	13	2,5	
CARDAMOMO	9,0	2,5	12	4,0	
SEMILLA DE APIO	12	3,0	11	1,5	
HOJAS DE APIO	20	1,0	8,0	Trazas**	
PERIFOLLO	17	2,0	8,0	Trazas**	
CHILE	10	1,6	11	-	
CEBOLLINO	13	2,0	8,0	Trazas**	
CANELA (CEILÁN) (CASIA)	7,0	2,0	14	0,7 – 1,0 (ISO 6539 ISO 6538) Depende de las especies botánicas	El uso de SO ₂ solo está permitido en canela de Ceilán, Anexo III, parte B, Directiva 95/2/CE. El olor a estireno puede evitarse controlando el contenido de humedad durante la cadena de suministro.
CLAVOS	7,0	0,5	12	14	
SEMILLA DE CILANTRO <i>Microcarpum</i> <i>Macrocarpum</i>	7,0	1,5	12	0,6 Trazas**	
HOJAS DE CILANTRO	15	1,0	8,0	Trazas**	
COMINO	14	3,0	13	1,5	
SEMILLA DE ENELDO	10	2,5	12	1,0	
PUNTAS DE ENELDO	15	2,0	8,0	Trazas**	
HINOJO	10	2,0	12	1,5	
ALHOLVA	7,0	1,5	11	Trazas**	
GALANGA (molida)	9,0	4,0	10	Trazas**	
PRODUCTOS DE AJO	6,0	0,5	6,5	-	Debido a la naturaleza higroscópica de estos productos puede ser necesario un contenido en agua más bajo

PRODUCTO ¹⁾	CENIZAS % W/W MAX *	AIA (Cenizas insolubles en ácido) % W/W MAX *	H2O % W/W MAX *	V/O (aceite volátil) ml/100g MIN *	Notas:
JENGIBRE	8,0	2,0	12	1,5	
BAYAS DE ENEBRO	5,0	1,0	16	1,4	
HOJAS DE LAUREL	7,0	2,0	8,0	1,0	
CITRONELA	8,0	2,5	10	Trazas**	
MACÍS	4,0	0,5	10	5,0	
MEJORANA	10	2,0	12	0,7	
MOSTAZA	6,5	1,0	10	-	
NUEZ MOSCADA	3,0	0,5	10	5 - 6,5 Depende del grado	
PRODUCTOS DE CEBOLLA <i>Allium cepa</i>	5,0	0,5	6,0 - 8,0 (depende del origen)	-	Debido a la naturaleza higroscópica de estos productos puede ser necesario un contenido en agua más bajo.
ORÉGANO	10	2,0	12	1,5	
PIMENTÓN MOLIDO	10	2,0	11	-	
PEREJIL	14	1,5	7,5	Trazas**	El de origen inglés no está incluido.
PIMIENTA NEGRA	7,0	1,5	12	2,0	
PIMIENTA BLANCA	3,5	0,3	12	1,5	
PIMIENTA VERDE (desecada)	3,0	0,3	13*	1,0	* Si es liofilizada: 8 %
PIMENTO Jamaica	4,5	0,4	12	3,0	
Otros orígenes	5,0	1,0	12	2,0	
PIMIENTA ROSA (<i>Schinus</i>)	7,0	1,8	14*	2,0	* Si es liofilizada: 8 %
SEMILLAS DE ADORMIDERA	8	1	8	n.a.	

PRODUCTO ¹⁾	CENIZAS % W/W MAX *	AIA (Cenizas insolubles en ácido) % W/W MAX *	H2O % W/W MAX *	V/O (aceite volátil) ml/100g MIN *	Notas:
ROMERO	8,0	1,0	10	1,0	
AZAFRÁN EN RAMA	8,0	1,0	12	-	
AZAFRÁN MOLIDO	8,0	1,5	10	-	
SALVIA	12	2,0	12	1,5	
AJEDREA	12	1,0	12	0,5	
HIERBABUENA	12	2,5	13	0,5	
ANÍS ESTRELLADO	3,0	0,5	8,0	7,0	
ESTRAGÓN	12	1,5	8,0	0,5	
TOMILLO	12	3,5	12	1,0	
CÚRCUMA ENTERA	8,0	2,0	12	2,5	
MOLIDA	9,0	2,5	10	1,5	

1) Los parámetros de la lista se aplicarán a productos enteros a menos que se especifique otra cosa.

* ver Anexo II

** ver página 4

Anexo II: Métodos analíticos recomendados

A menos que el vendedor y el comprador acuerden otra cosa, la ESA recomienda los siguientes métodos:

1. Especias y condimentos – Toma de muestras EN ISO 948 – 2009.
2. Especias y condimentos – Preparación de muestras molidas para su análisis ISO 2825 – 1981.
3. Especias y condimentos – Determinación del contenido de materias extrañas ISO 927 - 2009 (ver definición en apartado 5).
4. Especias y condimentos – Determinación de cenizas totales ISO 928 – 1997.
5. Especias y condimentos – Determinación de cenizas insolubles en ácido ISO 930 – 1997.
6. Especias y condimentos – Determinación del contenido en agua (Método por arrastre) ISO 939 – 1980.
7. Especias y condimentos – Determinación de aceite volátil EN ISO 6571 2009.
8. Análisis de especias y condimentos – Determinación de la pérdida de masa de especies de *capsicum* y *allium* y de hortalizas secas mediante secado en horno al vacío – DIN 10236 (estándar alemán).

Estos métodos están disponibles en los organismos nacionales de estandarización o en www.iso.org (haga clic en *ISO store*).

Anexo III: Otra documentación para información

Para ayudar a los proveedores a cumplir los requisitos de los mínimos de calidad de la ESA, los siguientes documentos pueden ser útiles:

1. Código de prácticas de higiene para especias y plantas aromáticas desecadas CAC/RCP 42 – 1995, Comisión del Codex Alimentarius.
2. Embalaje y envasado de especias y hierbas secas – preparado por el Centro de Comercio Internacional (ITC, *International Trade Centre*), Ginebra 1999, ISBN 92-9137-114-9.
3. En relación con la limpieza y el reacondicionamiento, la ESA apoya los principios de la Sección 8 “Limpieza y reacondicionamiento” de las Instrucciones para Especias Limpias (*Clean Spices Booklet*) publicado por la Asociación Americana para el Comercio de Especias (ASTA) de octubre de 2000.
4. Directrices para la aplicación del sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP) Alinorm 93/13 A Ap. II Codex Alimentarius.

Anexo IV: Requisitos legales aplicados a hierbas y especias en la Unión Europea

Requisitos legales aplicados a hierbas y especias en la Unión Europea

En Europa existen legislaciones nacionales o europeas que se aplican a hierbas y especias. Por ejemplo, los siguientes requisitos legales establecidos por la Comisión de la Unión Europea se aplican a hierbas y especias (los documentos pueden consultarse en <http://europa.eu.int/eur-lex/lex/>):

Legislación general:

- Reglamento (CE) nº 178/2002 de 28 de enero de 2002 por el que se establecen los **principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria**, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria (Diario Oficial L 31, 01/02/2002)

Este reglamento se ocupa de, entre otras cosas, el análisis de riesgos (art. 6), el principio de cautela (art. 7), los requisitos de seguridad alimentaria (art. 14) y la trazabilidad (art. 18).

Etiquetado:

- Directiva 2000/13/CE de 20 de marzo de 2000 del Parlamento Europeo y del Consejo relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de **etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios** (D.O. L 109, 06/05/2000) y modificaciones.

Esta directiva permite al consumidor realizar una elección informada adaptada tanto a sus necesidades dietéticas como de intolerancia alimenticia. La ESA recomienda prestar especial atención a la contaminación cruzada en la cadena alimentaria, en la que se incluyen elementos como cereales que contienen gluten, cacahuets, nueces, apio, mostaza, semillas de sésamo y productos derivados de ellos. La legislación (consultar el Anexo IIIa de la directiva) identifica estos ingredientes entre otros elementos que se consideran potenciales alérgenos en la industria. Debido a las reacciones alérgicas de algunos consumidores, la adición de anhídrido sulfuroso también debe declararse cuando sus niveles superen 10 ppm.

Los alimentos tratados con ionización deben etiquetarse como «irradiados» o «tratados con radiación ionizante».

- Reglamento (CE) nº 41/2009 de 20 de enero de 2009 de la Comisión relativo a la composición y etiquetado de productos alimenticios adecuados para personas con intolerancia al gluten (D.O. L 16, 21/01/2009)
- Reglamento (CE) nº 1332/2008 de 16 de diciembre de 2008 sobre enzimas alimentarias y que modifica la Directiva del Consejo 83/417/CEE, Reglamento del Consejo (CE) nº 1493/1999, Directiva 2000/13/CE, Directiva del Consejo 2001/112/CE y Reglamento (CE) nº 258/97 (D.O. L 354, 31/12/2008).
- Reglamento del Consejo (CE) nº 834/2007 de 28 de junio de 2007 sobre la **producción ecológica y el etiquetado de productos ecológicos** y por el que se deroga el Reglamento (CEE) nº 2092/91 (D.O. L 189, 20/06/2007).
- Reglamento del Consejo (CE) nº 889/2008 de 5 de septiembre de 2008 que establece las **normas de desarrollo de la implantación del Reglamento del Consejo (CE) nº 834/2007 sobre la producción ecológica y el etiquetado de productos ecológicos con relación a la producción ecológica, etiquetado y control** (D.O. L 250, 18/09/2008).
- Reglamento del Consejo (CE) nº 967/2008 de 29 de septiembre de 2008 que modifica el Reglamento (CE) nº 834/2007 sobre la **producción ecológica y el etiquetado de productos ecológicos** (D.O. L 264, 03/10/2008).
- Reglamento de la Comisión (UE) nº 271/2010 de 24 de marzo de 2010 que modifica el Reglamento (CE) nº 889/2008 y por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento del Consejo (CE) nº 834/2007 en relación el **logotipo de producción ecológica** de la Unión Europea (D.O. L 84 de 24 de marzo de 2010).
- Reglamento de la Comisión (UE) nº 471/2010 de 31 de mayo de 2010 que modifica el Reglamento (CE) nº 1235/2008 **en lo que atañe a la lista de terceros países de los que deben ser originarios determinados productos agrarios, obtenidos mediante producción ecológica, para poder ser comercializados en la Unión.**

Contaminantes:

- Reglamento (CE) nº 1881/2006 de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de **determinados contaminantes** en los productos alimenticios (D.O. L 364, 20/12/2006).

Este reglamento se ocupa, entre otros, de micotoxinas y metales pesados como cadmio, plomo y mercurio.

En el caso de las **aflatoxinas**, la legislación de la UE solo cubre las especias *Capsicum ssp* (frutos desecados incluidos chiles, chile en polvo, cayena y pimentón), *Piper ssp.* (frutos, con inclusión de pimienta blanca y negra), *Myristica fragrans* (nuez moscada), *Zingiber officinale* (jengibre), *Curcuma longa* (cúrcuma). Para las demás especias se aplica la legislación nacional sobre aflatoxinas.

Los límites de la UE en relación con las especias mencionadas anteriormente son:

Aflatoxina B₁: 5 ppb

Aflatoxina B₁ + B₂ + G₁ + G₂: 10 ppb

- Reglamento de la Comisión (UE) nº 165/2010 de 26 de febrero de 2010 que modifica el Reglamento (CE) nº 1881/2006 en el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios en lo que atañe a las **aflatoxinas** (D.O. L 50, 27/02/2010).

El reglamento amplía su ámbito a mezclas de especias que contengan una o más de las especias mencionadas anteriormente. Además, establece los límites máximos para semillas oleaginosas como semillas de mostaza, semillas de sésamo y semillas de adormidera.

- Reglamento de la Comisión (UE) nº 105/2010 de 5 de febrero de 2010 que modifica el Reglamento (CE) nº 1881/2006 en el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios en lo que atañe a la **ocratoxina A** (D.O. L 35, 06/02/2010).

Este reglamento establece los límites máximos de ocratoxina A en las mismas especias que tienen un límite máximo de aflatoxina.

- Reglamento (CE) nº 401/2006 de 23 de febrero de 2006 por el que se fijan **métodos de toma de muestras y de análisis para el control oficial de los niveles de micotoxinas en los productos alimenticios** (D.O. L 70 de 9 de marzo de 2006).

En este reglamento se definen los métodos de muestreo así como los criterios precisos para los métodos de análisis para el control oficial por parte de las autoridades competentes.

- Reglamento de la Comisión (UE) nº 178/2010 de 2 de marzo de 2010 que modifica el Reglamento (CE) nº 401/2006 en lo que atañe a cacahuetes, otras semillas oleaginosas, frutos de cáscara, huesos de albaricoque, regaliz y aceite vegetal (D.O. L 52, 03/03/2010).

Este reglamento establece el plan de toma de muestras oficial para OTA.

- **Documento de orientación para las autoridades competentes en materia de control del cumplimiento de la legislación de la UE sobre aflatoxinas**

Este documento se centra principalmente en el control oficial de la contaminación por aflatoxina en productos alimenticios. En:

http://europa.eu.int/comm/food/food/chemicalsafety/contaminants/legisl_en.htm

Aditivos:

- Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo de 16 de diciembre de 2008 relativo a **aditivos alimentarios**.

Este reglamento sustituye a las tres directivas CE sobre aditivos alimentarios (colorantes, edulcorantes y otros aditivos alimentarios). Los anexos de las directivas se fusionarán en un solo anexo.

- Directiva 94/36/CE de 30 de junio de 1994 relativa a los **colorantes utilizados en los productos alimenticios** (D.O. L 23, 10/09/1994).

Las especias están incluidas en el Anexo II como productos alimenticios que no deben contener colores añadidos.

- Directiva 95/2/CE de 20 de febrero de 1995 relativa a **aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes** (D.O. L 61, 18/03/1995).

Se proporcionan los límites específicos de SO₂ para jengibre desecado (150 ppm) y pulpa de cebolla, ajo y chalota (300 ppm).

- Directiva 2010/69/UE de 22 de octubre de 2010 que modifica los anexos de la Directiva 95/5/EC relativa a aditivos distintos de los colorantes y edulcorantes.

Esta directiva autoriza el uso de SO₂ en canela y extracto de romero como aditivo.

- Reglamento (CE) nº 1332/2008 del Parlamento Europeo y el Consejo de 16 de diciembre de 2008 sobre **enzimas alimentarias** y que modifica la Directiva del Consejo 83/417/CEE, Reglamento del Consejo (CE) nº 1493/1999, Directiva 2000/13/CE, Directiva del Consejo 2001/112/CE y Reglamento (CE) nº 258/97.

Este reglamento exige que las enzimas alimentarias estén registradas y permitidas oficialmente para ser utilizadas en productos alimenticios. Se consideran ingredientes y deben especificarse en la etiqueta.

- Reglamento (CE) nº 1334/2008 del Parlamento Europeo y el Consejo de 16 de diciembre de 2008 sobre los **aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes** utilizados en los alimentos y que modifica el Reglamento del Consejo (CEE) nº 1601/91, Reglamentos (CE) nº 2232/96 y (CE) nº 110/2008 y la Directiva 2000/13/CE.

Este reglamento fija los límites de principios activos en alimentos compuestos. Los principios activos pueden incorporarse a las comidas mediante hierbas y especias o aromas u otros ingredientes con propiedades aromatizantes.

- Reglamento del Consejo (CE) nº 669/2009 de 24 de julio de 2009 que desarrolla el Reglamento (CE) nº 882/2004 en lo que atañe a la **intensificación de los niveles de controles oficiales sobre las importaciones de determinados alimentos de origen no animal** (D.O. L 194, 25/07/2009).

Este reglamento establece las normas en relación con la intensificación de los niveles de controles oficiales que se realizarán de conformidad con el artículo 15(5) del Reglamento (CE) nº 882/2004 en los puntos de entrada a la UE en importaciones de piensos y alimentos de origen no animal que se muestran en el anexo I de este reglamento.

Irradiación:

Visión general de la UE en: http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/irradiation/comm_legisl_en.htm

- Directiva 1999/2/CE de 22 de febrero de 1999 relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre **alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes** (D.O. L 66, 13/03/1999).

Condiciones para autorizar la radiación de alimentos:

1. La irradiación de alimentos solo se autorizará si:
 - existe una necesidad tecnológica razonable,
 - no presenta riesgo para la salud y se realiza en las condiciones propuestas,
 - supone un beneficio para el consumidor,
 - no se utiliza como sustituta de medidas de higiene y sanitarias ni de procedimientos de fabricación o prácticas agrícolas.
 2. La irradiación de alimentos solo se utilizará con los siguientes propósitos:
 - reducir la incidencia de las enfermedades de origen alimentario mediante la destrucción de organismos patógenos,
 - reducir el deterioro de los productos alimenticios, frenando o deteniendo el proceso de descomposición y destruyendo los organismos responsables del deterioro,
 - reducir la pérdida de productos alimenticios debida a procesos de maduración prematura, germinación o aparición de brotes;
 - para eliminar, en los productos alimenticios, los organismos nocivos para las plantas y los productos vegetales.
- Directiva 1999/3/CE de 22 de febrero de 1999 relativa al establecimiento de una **lista comunitaria de alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes** (D.O. L 66, 13/03/1999)

Categoría de los productos alimenticios	Valor máximo de la dosis total de radiación absorbida (kGy)
Hierbas aromáticas secas, especias y condimentos vegetales	10

- Comunicación de la Comisión relativa a **alimentos e ingredientes alimentarios autorizados para el tratamiento con radiación ionizante** en la Comunidad (D.O. C 241, 29/08/2001)
- Decisión de la Comisión de 23 de octubre de 2002 por la que se adopta **la lista de instalaciones de terceros países autorizadas para la irradiación de alimentos** (D.O. L 287, 25/10/2002) modificada por la Decisión de 07/10/2004 (D.O. L 314, 13/10/2004) y la Decisión de 04/12/2007 (D.O. L 323, 08/12/2007).
- **Lista de los alimentos o ingredientes alimentarios que los Estados miembros autorizan a tratar con radiación ionizante** (D.O. C 56, 11/03/2003).
- **Lista de instalaciones aprobadas para el tratamiento de alimentos e ingredientes alimenticios con radiación ionizante** en los Estados miembros (de acuerdo con el artículo 7(4) de la Directiva 1999/2/CE del Parlamento Europeo y del Consejo sobre la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes (1) (Este texto anula y sustituye el texto publicado en el Diario Oficial de la Unión Europea C 187 de 7 de agosto de 2003, pág. 13) (D.O. C 336, 17/11/2011).
- Decisión de la Comisión de 7 de octubre de 2004 que **modifica** la Decisión de 23 de octubre de 2002 por la que se adopta **la lista de instalaciones de terceros países autorizadas para la irradiación de alimentos** (D.O. L 314, 13/10/2004) y modificaciones.
- Decisión de la Comisión de 22 de marzo de 2010 que modifica la Decisión 2002/840/CE **en lo que atañe de instalaciones de terceros países autorizadas para la irradiación de alimentos** (D.O. L 75 de 23 de marzo de 2010).

Plaguicidas:

- Reglamento (CE) nº 396/2005 sobre **residuos máximos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal** que modifica la Directiva del Consejo 91/414/CEE (D.O. L 70, 16/03/2005)

Este reglamento armoniza la legislación existente sobre residuos de plaguicidas en la UE.

- Reglamento (CE) nº 299/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo de 11 de marzo de 2008 que modifica el Reglamento (CE) nº 396/2005 sobre residuos máximos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal, por lo que se refiere a las competencias de ejecución atribuidas a la Comisión.
- Reglamento (CE) nº 178/2006 de 1 de febrero de 2006 **que modifica el Reglamento (CE) nº 396/2005** del Parlamento Europeo y del Consejo **para establecer el Anexo I que incluye la lista de alimentos y piensos a los que se aplican contenidos máximos de residuos de plaguicidas** (D.O. L 29, 02/02/2006)

Las especias y las hierbas aromáticas aparecen en las categorías **HORTALIZAS FRESCAS O CONGELADAS – Frutos y pepónides – Solanáceas** (pimentón) y **Hortalizas de hoja y hierbas aromáticas frescas y ESPECIAS**.

- Reglamento de la Comisión (CE) nº 149/2008 de 29 de enero de 2008 que modifica el Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo **para establecer los Anexos II, III y IV que establecen los niveles máximos de residuos para los productos incluidos en su Anexo I**.

Los factores de deshidratación deben aplicarse a las pimentas secas y a las hierbas secas y a todas las sustancias activas que aparezcan en la lista de los anexos del Reglamento 396/2005 o no.

Sobre la base de estas disposiciones, la ESA ha propuesto factores de deshidratación que se aplicarán cuando se valoren los residuos de pesticidas en pimientos secos y hierbas secas. Estos factores de deshidratación han sido presentados a la Comisión de la UE para que sean considerados e incluidos en el Anexo VI del Reglamento 396/2005. Han sido publicados en el sitio web de la ESA y en la publicación Diario de Protección al Consumidor y Seguridad Alimentaria de la Oficina Federal Alemana para Protección al Consumidor y Seguridad Alimentaria (BVL), Heft, del 4 de noviembre de 2008.

- Reglamento de la Comisión (CE) nº 256/2009 de 23 de marzo de 2009 que modifica los Anexos II y III del Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a los límites máximos de residuos de azoxistrobina y fludioxonil en determinados productos.
- Reglamento de la Comisión (CE) nº 839/2008 de 30 de agosto de 2008 que modifica el Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a los Anexos II, III y IV sobre los límites máximos de residuos de pesticidas en determinados productos.
- Reglamento de la Comisión (CE) nº 260/2008 de 18 de marzo de 2008 que modifica el Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo estableciendo el Anexo VII con la lista de combinaciones de sustancia activa y producto a las que se aplica la excepción respecto al tratamiento por fumigación posterior a la cosecha.
- Reglamento de la Comisión (CE) nº 1097/2009 de 16 de noviembre de 2009 que modifica el Anexo II del Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a los límites máximos de residuos de dimetoato, etefón, fenamifós, fenarimol, metamidofós, metomilo, ometoato, oxidemetón-metilo, procimidona, tiodicarb y vinclozonila en determinados productos.
- Reglamento de la Comisión (CE) nº 1050/2009 de 28 de octubre de 2009 que modifica los Anexos II y III del Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a los límites máximos de residuos de acetamiprid, azoxistrobina, benzoato de emamectina, ciflufenamida, clomazona, famoxadona, flufenoxurón, fluopicolide, indoxacarb, ioxinil, mepanipirima, óxido de fenbutaestán, piridailil, protioconazol, tiacloprid y trifloxistrobina en determinados productos.
- Reglamento de la Comisión (CE) nº 822/2009 de 27 de agosto de 2009 que modifica los Anexos II, III y IV del Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a los límites máximos de residuos de atrazina, azoxistrobina, ciprodinil, clormecuat, ditiocarbamatos, espirotetramat, fludioxonil, fluroxipir, indoxacarb, mandipropamid, tetraconazol, trioduro de potasio y tiram en determinados productos.
- Reglamento de la Comisión (UE) nº 765/2010 de 25 de agosto de 2010 que modifica los Anexos II y III del Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a los límites máximos de residuos de clorantraniliprol, clotianidina, difenoconazol, espirotetramat, fenehamida, flubendiamida, nicotina, tiacloprid y tiametoxam en determinados productos.
- Reglamento de la Comisión (UE) nº 750/2010 de 7 de julio de 2010 que modifica los Anexos II y III del Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a los límites máximos de residuos de acetamiprid, acibenzolar-S-metilo, ametoctradina, amisulbrom, azoxistrobina, bixafen, dimetomorfo, ditiocarbamatos, fludioxonil, imazalil, piraclostrobin, pirimicarb, prohexadiona, prosulfocarb, tebuconazol, tiacloprid y triclopir en determinados productos.
- Reglamento de la Comisión (UE) nº 459/2010 de 27 de mayo de 2010 que modifica los Anexos II, III y IV del Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a los límites máximos de residuos de aminopirialid, azoxistrobina, boscalid, buprofezina, cipermetrín, ciprodinil, clorantraniliprol, difenoconazol, espinetoram, espirotetramat, etefón, fenitrotión, flusilazol, fosetil, imidacloprid, indoxacarb, isoxaflutol, lambda-cihalotrina, mandipropamid, metazacloro, metomilo, piraclostrobin, profenofós, protioconazol, tebuconazol, tiacloprid, triadimefón, triadimenol y trifloxistrobina en determinados productos (Texto pertinente a efectos del EEE).
- Reglamento de la Comisión (UE) nº 304/2010 de 9 de abril de 2010 que modifica el Anexo II del Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a los límites máximos de residuos de 2-fenilfenol en determinados productos (Texto pertinente a efectos del EEE).
- Reglamento de la Comisión (UE) nº 508/2011 de 24 de mayo de 2011 que modifica los Anexos II y III del Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a los límites máximos de residuos de abamectina, acetamiprid, ciprodinil, difenoconazol, dimetomorfo, espirotetramat, fenhexamida, piraclostrobin, proquinazid, protioconazol, tiacloprid, tiametoxam y trifloxistrobina en determinados productos.

La base de datos sobre plaguicidas de la Comisión de la UE puede encontrarse en:

http://ec.europa.eu/sanco_pesticides/public/index.cfm y en

http://ec.europa.eu/food/plant/protection/pesticides/database_pesticide_en.htm

Higiene:

- Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de **los productos alimenticios** (D.O. L 139, 30/04/2004)

Este reglamento estipula que los operadores de empresa alimentaria que produzcan o cosechen productos vegetales deberán adoptar las medidas adecuadas para que la producción, el transporte, las condiciones de almacenamiento y la limpieza de productos vegetales se lleven a cabo de forma higiénica. Los operadores de empresa alimentaria deberán llevar y conservar registros sobre las medidas aplicadas para controlar los peligros de manera adecuada teniendo en cuenta la naturaleza y el tamaño de la empresa alimentaria. Los operadores de empresa alimentaria pondrán, previa petición, la información relevante que conste en dichos registros a disposición de las autoridades competentes y de los operadores de empresa alimentaria de recepción.

Por lo que se refiere a la **higiene de los alimentos importados**, se aplicarán los siguientes requisitos:

Los operadores:

- deben garantizar que los productos están protegidos frente a cualquier foco de contaminación y que utilizan agua potable, o agua limpia, siempre que sea necesario para evitar la contaminación;
 - deberán cumplir las correspondientes disposiciones legislativas comunitarias y nacionales relativas al control de los peligros en la producción primaria y operaciones conexas;
 - mantendrán limpios y, cuando sea necesario, desinfectarán adecuadamente tras la limpieza el equipo, los contenedores y los lugares con los que las especias estén en contacto;
 - tendrán en cuenta los resultados de todos los análisis pertinentes efectuados en muestras tomadas de plantas o en otras muestras que tengan importancia para la salud humana;
 - deberán tomar las medidas oportunas para poner remedio cuando se informe de problemas detectados durante los controles oficiales
- Documento de orientación – Implantación de determinadas disposiciones del Reglamento (CE) nº 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios En:
http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_852-2004_en.pdf
 - Corrección de errores del Reglamento (CE) nº 882/2204 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales (D.O. L 191, 30/04/2004)

Controles a la importación:

- Reglamento del Consejo (CE) nº 669/2009 de 24 de julio de 2009 que desarrolla el Reglamento (CE) nº 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que atañe a la **intensificación de los niveles de controles oficiales sobre las importaciones de determinados alimentos de origen no animal** y que modifica la Decisión 2006/504/CE (D.O. L 194, 25/07/2009).
- Reglamento de la Comisión (UE) nº 212/2010 de 12 de marzo de 2010 que modifica el Reglamento (CE) nº 669/2009 que desarrolla el Reglamento (CE) nº 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que atañe a la intensificación de los niveles de controles oficiales sobre las importaciones de determinados alimentos de origen no animal (D.O. L 65, 13/03/2010).
- Reglamento de la Comisión (UE) nº 878/2010 de 6 de octubre de 2010 que **modifica el Anexo I** del Reglamento (CE) nº 669/2009 en lo que atañe a la intensificación de los niveles de controles oficiales sobre las importaciones de determinados alimentos de origen no animal (D.O. L 264, 07/10/2010).

Alertas rápidas:

Alertas rápidas en: http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/archive_en.htm

Documentos relevantes de la ESA están disponibles en: www.esa-spices.org

(2) La Organización Internacional de Asociaciones de Comercio de Especies (en inglés, IOSTA)²

2.1 Antecedentes

La Organización Internacional de Asociaciones de Comercio de Especies (en inglés, IOSTA) fue fundada en el año 2000 para defender los intereses de las diferentes organizaciones dedicadas a este comercio. Entre sus miembros se incluyen la Organización de Comercio de Especies de Estados Unidos (ASTA), la Asociación Canadiense de Especies, la Asociación Europea de Especies –ESA- (en representación de sus miembros, aglutinados en diferentes organizaciones nacionales), el Fórum de Exportadores de Especies de India y la Asociación de Especies de Japón, entre otras. Han participado de una forma u otra la Comunidad Internacional de la Pimienta, la Asociación de la Pimienta de Vietnam y la Organización Mundial de Especies, entre otros.

2.2 Áreas de trabajo

IOSTA fue fundada inicialmente para determinar los niveles máximos de pesticidas (en inglés, MRL) en especias, y trabajó a través del Comité del Código para Residuos de Pesticidas (en inglés, CCPR) en el establecimiento de estos MRLs para especias y cayenas. El trabajo desde entonces se ha centrado principalmente en áreas relacionadas con la seguridad alimentaria. IOSTA publicó la Guía de Buenas Prácticas Agrícolas, cuya última actualización ha tenido lugar en 2013, y actualmente está desarrollando el Manual de Buenas Prácticas de Fabricación. IOSTA ha sido miembro activo del Grupo de Trabajo Electrónico del Comité del Código de Higiene Alimentaria (en inglés, CCFH), para supervisar los borradores del Código de Prácticas Higiénicas para Hierbas y Especies.

2.3 Normas existentes

IOSTA no ha señalado normas de calidad, sin embargo, algunos miembros de las asociaciones han desarrollado normas y especificaciones.

ASTA publicó sus Especificaciones de Higiene en 1969, las cuales cubren cuerpos extraños macroscópicos y desechos macroscópicos. Estas especificaciones son similares a las de la Food and Drug Administration (FDA) estadounidense. En el comercio, la expresión “calidad ASTA” hace referencia a las especificaciones de Higiene ASTA.

ESA publicó el Documento de Calidad Mínima en 2011, con parámetros químicos y físicos para las especias.

² Este informe ha sido preparado bajo la responsabilidad de IOSTA.