



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

Primera reunión

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

MODALIDADES DE GESTIÓN DEL TRABAJO DEL CCSCCH

(Elaborado por la India)

Se invita a los gobiernos y a las organizaciones internacionales que gozan de la calidad de observador en la Comisión del Codex Alimentarius que deseen presentar observaciones sobre este documento a que lo hagan a más tardar el **15 de enero de 2014** remitiéndolas a la siguiente dirección: CCSCCH Secretariat, Spices Board (Ministry of Commerce & Industry, Government of India), 'Sugandha Bhavan', N.H. By Pass, Palarivattom.P.O, Kochi – 682025, Kerala (India) (correo electrónico: ccsch@indianspices.com), con copia a la Secretaria de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma (Italia) (correo electrónico: codex@fao.org) y al National Codex Contact Point of India, Food Safety and Standards Authority of India, FDA Bhawan, Kotla Road, New Delhi – 110001 (India) (correo electrónico: codex-india@nic.in).

Introducción

1. En su 36.º período de sesiones, la Comisión del Codex Alimentarius acordó establecer un Comité sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH), que sería hospedado por la India. La Comisión no consideró las propuestas de nuevos trabajos y acordó que en la primera reunión del Comité se examinaran sus modalidades de gestión del trabajo (tratadas en el presente documento), su programa de trabajo, incluidos los criterios de establecimiento de prioridades (examinados en relación con el tema 5 del programa), y las propuestas de nuevos trabajos presentadas por los miembros (abordadas en relación con el tema 6 del programa) (ref. REP13/CAC, párrafos 155 y 156). En este documento se presenta una propuesta relativa a las modalidades de gestión del trabajo a fin de que el Comité la examine.

Alcance

2. En el presente documento se describe el proceso propuesto para que el CCSCCH lleve a cabo su labor y se abordan las siguientes cuestiones:

- la frecuencia y duración de sus reuniones;
- su programa provisional;
- la consideración de nuevos trabajos en el marco del CCSCCH;
- la agrupación de productos en normas generales;
- el establecimiento de disposiciones para la interacción entre comités con el fin de realizar los trabajos del CCSCCH;
- la facilitación del copatrocinio de las reuniones.

Frecuencia y duración de las reuniones

3. El Comité se reunirá con una periodicidad de aproximadamente 18 meses. Se prevé que el Comité finalice su labor en 12 reuniones. Cada reunión tendrá una duración de cuatro días, que podrá ampliarse posteriormente a cinco, en función del volumen de trabajo del Comité.

Programa provisional

4. El Comité seguirá el patrón regular del programa, con temas permanentes como la aprobación del programa, las cuestiones remitidas al Comité por la Comisión del Codex Alimentarius y otros comités, las actividades de otras organizaciones internacionales relevantes para el trabajo del CCSCCH, otros asuntos y trabajos futuros, la fecha y lugar

de la siguiente reunión y la aprobación del informe.

5. Además, se propone que en el programa provisional se incluya un máximo de cuatro documentos de trabajo relativos a normas sobre especias y hierbas culinarias, concretamente dos sobre especias y dos sobre hierbas culinarias, para hacer más eficiente el trabajo del Comité y reducir al mínimo la acumulación del trabajo.

Consideración de nuevos trabajos en el marco del CCSCH

6. Se formulará una solicitud de presentación de propuestas de nuevos trabajos y/o de revisión de una norma vigente mediante una carta circular de la Secretaría del Codex. El nuevo trabajo y/o la revisión de una norma vigente podrán ser propuestos por:

- a. iniciativa del propio Comité;
- b. otro órgano auxiliar del Codex que lo remita al CCSCH;
- c. uno o más miembros.

7. Como se especifica en el *Manual de Procedimiento* del Codex, los trabajos que emprenda el CCSCH deberían estar comprendidos en su mandato, ser coherentes con los procedimientos generales establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius y ajustarse a los **Criterios para el establecimiento de prioridades fijados por el CCSCH sobre la base de los Criterios del Codex para el establecimiento de prioridades de los trabajos (examinados en relación con el tema 5 del programa)**.

8. El Comité constituirá un grupo de trabajo basado en la presencia física encargado de establecer prioridades entre las propuestas de nuevos trabajos de conformidad con los criterios fijados por el propio Comité. En cada una de sus reuniones, el Comité establecerá las prioridades entre las propuestas de nuevos trabajos basándose en las recomendaciones formuladas por el grupo de trabajo basado en la presencia física. Este se reunirá antes de cada reunión del Comité. Las propuestas de nuevos trabajos con menor prioridad podrán aplazarse si hay limitaciones de recursos. Aquellas con menor prioridad que no se recomienden podrán ser reconsideradas en la siguiente reunión del CCSCH. Si una propuesta de nuevo trabajo no es aceptada o es devuelta para revisión, el grupo de trabajo basado en la presencia física proporcionará una justificación para dicha recomendación.

9. Se propone que el Comité examine en cada reunión un máximo de cuatro normas (por ejemplo, dos para especias y dos para hierbas culinarias). Una vez finalizados los trabajos sobre una norma para una especia o hierba culinaria concreta, el CCSCH pasará a considerar la siguiente propuesta basándose en la lista de prioridades.

10. Una vez que la Comisión del Codex Alimentarius haya aprobado la propuesta de nuevo trabajo y/o de revisión de una norma vigente, se emprenderá la labor correspondiente conforme al procedimiento de trámites del Codex, según se especifica en el "Procedimiento para la elaboración de normas del Codex y textos afines" establecido en el *Manual de Procedimiento*.

11. Podrá establecerse un grupo de trabajo electrónico o basado en la presencia física para ayudar al Comité a realizar el trabajo de elaboración de la norma, con sujeción a la aprobación del nuevo trabajo por la Comisión del Codex Alimentarius.

12. El Comité preparará una plantilla para las normas basada en las primeras normas que elabore. Al confeccionarla, podrán tomarse en consideración el modelo general seguido por el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas y el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas, así como el modelo general para las normas de la Comisión Económica para Europa de las Naciones Unidas (CEPE) sobre productos secos y desecados.

Agrupación de productos en normas generales

13. En aras de una actuación eficaz del Comité, las especias pueden agruparse en diversas categorías, pudiendo el Comité elaborar una norma general para cada grupo. Las distintas categorías de especias son:

- frutas o semillas desecadas, tales como el hinojo, la mostaza y la pimienta negra;
- arilos, tales como el macis;
- cortezas, tales como la canela y el sen;
- botones florales desecados, tales como los clavos de olor;
- estigmas, tales como la flor de azafrán;
- raíces, tubérculos, rizomas, tales como la cúrcuma, y bulbos, tales como el ajo;
- resinas, tales como la asafétida.

14. Las normas individuales para especias se publicarán en forma de anexos de la norma general.

15. La plantilla general de las normas sobre hierbas culinarias se basará en un único grupo, a saber, el de las hojas, debido a que su principal utilidad reside en esta parte. Las normas individuales para cada hierba culinaria se adjuntarán a esta norma general, teniendo en cuenta su utilidad según las características de sus hojas, brotes terminales y tallos.

Establecimiento de disposiciones para la interacción entre comités con el fin de realizar los trabajos del CCSC

16. Cabe observar que ya existen mecanismos para facilitar la interacción entre comités, concretamente mediante uno de los temas permanentes del programa ("Cuestiones remitidas al Comité por la Comisión del Codex Alimentarius y otros comités"). Todas las disposiciones sobre aditivos alimentarios, higiene, contaminantes, etiquetado, métodos de análisis y muestreo están sujetas a la aprobación de los comités competentes.

Acuerdos de copatrocinio

17. De conformidad con lo decidido en el 36.º período de sesiones de la Comisión, el país anfitrión (la India) está dispuesto a concluir acuerdos de copatrocinio de las reuniones del Comité, una vez haya adquirido suficiente experiencia tras haber organizado dos o tres de ellas. Estos acuerdos se celebrarán en consonancia con las disposiciones establecidas en el *Manual de Procedimiento* del Codex.