



**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

MECANISMOS PARA EL ESTABLECIMIENTO DE PRIORIDADES DEL TRABAJO

(Elaborado por la India)

Se invita a los gobiernos y a las organizaciones internacionales integrantes de la Comisión del Codex Alimentarius en calidad de observadores que deseen presentar observaciones sobre este documento a que lo hagan a más tardar el **15 de enero de 2014** a la siguiente dirección: *CCSCH 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 al Secretario 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, Nueva Delhi – 110001 (India)* (correo electrónico: codex-india@nic.in).

INTRODUCCIÓN

1. En el 36º periodo de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius se convino en constituir un Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH), que acogería 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 tema 4 del programa), su programa de trabajo, incluidos los criterios de establecimiento de prioridades (examinados en el presente documento), y las propuestas de nuevos trabajos presentadas por los Miembros (abordadas en el tema 6 del programa) (ref. REP13/CAC, párrafos 155 y 156). En este documento se presenta una propuesta de mecanismo para el establecimiento de prioridades a fin de que el Comité la someta a debate.

ÁMBITO DE APLICACIÓN

2. El Comité debe formular normas sobre diversas especias y hierbas culinarias. Dado que no le es posible comenzar a trabajar en todas las normas al mismo tiempo, es necesario establecer prioridades en su labor, teniendo en cuenta factores como los patrones comerciales, las prácticas fraudulentas en el comercio internacional y la protección del consumidor. El principal objetivo de este documento es definir criterios para la clasificación y el establecimiento de prioridades respecto de las especias y las hierbas culinarias. Estos pueden resumirse como sigue: i) el volumen de producción y comercio; ii) la protección del consumidor; iii) el uso previsto del producto; iv) las normas en vigor; v) el mercado internacional o regional potencial del producto, y vi) la necesidad de asesoramiento científico. A fin de aplicar eficazmente dichos criterios en la clasificación y el establecimiento de prioridades en el trabajo, se propone una herramienta de clasificación con arreglo a múltiples criterios para las especias y las hierbas culinarias.

PONDERACIONES DE LOS CRITERIOS UTILIZADOS PARA LA PUNTUACIÓN

3. Los criterios empleados en la clasificación de productos se fundamentan en seis parámetros principales: i) el volumen de producción y comercio; ii) la protección del consumidor; iii) el uso previsto del producto; iv) las normas en vigor; v) el mercado internacional o regional potencial del producto, y vi) la necesidad de asesoramiento científico. Dichos criterios están basados en los mencionados en el *Manual de Procedimiento* del Codex para el establecimiento de prioridades en el trabajo, a los que se les han añadido parámetros adicionales, tales como la necesidad de asesoramiento científico.

4. Se ha asignado un porcentaje de ponderación a cada uno de los seis parámetros (A a F, mencionados en el Cuadro 1 que figura a continuación), como parte de la puntuación total, siendo la suma de todas las ponderaciones equivalente al 100 %. Cada parámetro se ha ponderado según su importancia. El porcentaje de ponderación más alto se ha atribuido al parámetro A “Volumen de producción y comercio”, ya que es importante contar con normas del Codex para los productos que más se produzcan y comercien. De igual modo se han asignado los porcentajes de ponderación a los cinco parámetros restantes (B a F).

5. Cada parámetro se ha dividido, a su vez, en subparámetros a los que se les ha dado, respectivamente, una puntuación numérica de 10. Cada producto se puntúa en una escala de 1 a 10 con respecto a un subparámetro en particular. A continuación, es necesario calcular el porcentaje de ponderación de las puntuaciones agregadas que obtenga un parámetro. La suma del porcentaje de ponderación de los seis principales parámetros dará como resultado la puntuación final de un producto.

Cuadro 1: Criterios para puntuar y clasificar los productos

NÚMERO DE LA PUNTUACIÓN	PONDERACIÓN DE LOS CRITERIOS	PROMEDIO DE LA PONDERACIÓN	PUNTUACIÓN DADA A CADA PRODUCTO
A.	Volumen de producción y comercio	40 %	
1.	Volumen de producción	10	A1
2.	Volumen y patrón del comercio entre países: <ul style="list-style-type: none"> • en el marco del comercio intrarregional, es decir, entre países de una misma región; • en el marco del comercio interregional, es decir, entre países de distintas regiones. 	10 10	A2 A3
B.	Protección del consumidor	25 %	
1.	Alcance de sus efectos en la salud de los consumidores	10	B1
2.	Alcance de las prácticas fraudulentas generalizadas	10	B2
C.	Uso previsto del producto	10 %	
1.	Utilidad del producto, bien sea entero, molido, partido o triturado	10	C1
D.	Normas en vigor	10 %	
1.	Norma vigente establecida por una organización internacional	10	D1
2.	Diversas legislaciones nacionales	10	D2
3.	Rechazos en el mercado internacional por ausencia de normas	10	D3
E.	Mercado internacional o regional potencial	10 %	
1.	Potencial del producto en el mercado regional e internacional	10	E1
2.	Potencial de incorporación de un producto regional al mercado internacional	10	E2
F.	Necesidad de asesoramiento científico	5 %	
1.	Necesidad de un análisis de riesgos	10	F1
2.	Necesidad del asesoramiento científico de otros comités u organizaciones internacionales	10	F2

ECUACIÓN PARA CALCULAR LA PUNTUACIÓN FINAL DE UN PRODUCTO =

$$\frac{(A1 + A2 + A3) *}{40} + \frac{(B1 + B2) * 25}{20} + \frac{C1 * 10}{10} + \frac{(D1 + D2 + D3) * 10}{30} + \frac{(E1 + E2) * 10}{20} + \frac{(F1 + F2) * 5}{20}$$

6. El Comité puede constituir un grupo de trabajo basado en la presencia física para establecer prioridades en las nuevas propuestas de trabajo, de acuerdo con los criterios que acaban de indicarse en el Cuadro 1. El grupo de trabajo estará abierto a todos los miembros y observadores e integrado por expertos en materia de especias y hierbas. Clasificará las propuestas de nuevos trabajos teniendo en cuenta los antedichos criterios. En cada una de sus reuniones, el Comité establecerá sus prioridades en lo que respecta a las propuestas de nuevos trabajos, basándose en las recomendaciones formuladas por el grupo de trabajo.

7. El proceso de clasificación propuesto basado en múltiples criterios conllevará las siguientes actividades:

- reunir la información publicada en la bibliografía revisada por pares;
- reunir información de fuentes fiables sobre el volumen de producción y comercio.

8. El grupo de trabajo basado en la presencia física llevará a cabo las actividades mencionadas en el punto 7.

CONCLUSIONES

9. A fin de formular estrategias eficaces para la labor del CCSCCH y determinar los principales productos de especias y hierbas culinarias, es importante ajustarse al sistema de establecimiento de prioridades indicado anteriormente, basado en un enfoque de múltiples criterios. Partiendo de los datos disponibles, se puntuarán los productos y se comenzará a trabajar en el que haya obtenido la máxima puntuación, seguido del que haya conseguido la segunda mejor y así sucesivamente.

10. Se recomienda, por tanto, que el CCSCCH pueda examinar en su primera reunión esta propuesta de ajustarse a dicho sistema de establecimiento de prioridades, con el fin de clasificar de manera crítica las nuevas propuestas de trabajo para formular normas sobre las especias y las hierbas culinarias.