



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS

Primera reunión

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

PROPUESTAS DE NUEVOS TRABAJOS PARA EL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS

Respuestas a la circular CL 2013/22-SCH de Argentina, Egipto, India, Sudán, Tailandia y los Estados Unidos de América

ARGENTINA

Argentina agradece la invitación a realizar propuestas para nuevos trabajos del CCSCCH en virtud de su reciente creación.

COMENTARIO GENERAL

Habiendo analizado la CL 2013/22-SCH, respecto a las atribuciones definidas en el 36° período de sesiones de la CAC para el nuevo comité propuesto sobre Especies y Hierbas Culinarias, Argentina ve en esta concreción una alternativa altamente viable para este sector productivo y principalmente para la agricultura familiar, considerando que la armonización de estos productos constituirá una herramienta que contribuye a mejorar la calidad, inocuidad y sanidad de los productos en las economías regionales.

Asimismo caben hacer algunos comentarios en cuanto al alcance del citado Comité. Respecto del punto a) de la citada CL, Argentina sostiene que al suscribir a sólo hierbas culinarias, limitaría mucho el ámbito de aplicación. En este sentido, los países que estamos participando en la redacción y actualización del CX/FH 13/45/6, *Anteproyecto del código de prácticas de higiene sobre especias y hierbas aromáticas desecadas*, incluida la India, ha considerado un ámbito de aplicación mucho más amplio que el que sugiere este nuevo comité (ver documento (pto 2.1, sección II.). Si bien se trata de un comité que dedicará su labor especialmente a elaborar normas para especias y hierbas en el ámbito mundial, el CCFH ha decidido que el punto 5.2.3, Especificaciones microbiológicas y de otro tipo, sea revisado por el Comité de Especies y Hierbas Culinarias cuando se encuentre conformado, dado que se considera más apropiado para figurar en un standard que en un código de prácticas. En este caso, dado su ámbito limitado a hierbas de la cocina o relativo a ella o al arte de cocinar, quedaría imposibilitado de regular acerca de los aspectos que allí se sugieren (microorganismos patógenos, micotoxinas, contaminaciones por roedores, pájaros, residuos químicos) en todas las hierbas aromáticas de comercio entre países.

Por ello, Argentina considera que debería ampliarse el ámbito de aplicación propuesto por India, a "Especias y Hierbas aromáticas desecadas" ("Spices and dried aromatics herbs").

En vinculación a lo mencionado anteriormente, Argentina sugiere que en el mandato del Comité se incluya la elaboración de Códigos de prácticas, al menos los específicos de los productos que se regulen, los que luego podrían pasar para su ratificación al Comité de Higiene.

Con relación al punto b) de la CL, Argentina propone la eliminación o limitación de esta segunda parte del Mandato referida a la no duplicación de esfuerzos con otras o organizaciones internacionales. La razón de ello, es que la existencia de organizaciones internacionales específicas de un producto no debería excluir la posibilidad de que el Codex elabore sus propias normas. Atento a ello, se sugerirá eliminar ese párrafo o reemplazarlo por otro que diga que se podrán tener en cuenta las normas elaboradas por otras organizaciones internacionales. Corresponde mencionar que en otros comités de productos no se hace ninguna mención a otras organizaciones internacionales y por otra parte el Estatuto del Codex Alimentarius ya lo contempla, de manera más moderada.

PETICIÓN DE PROPUESTAS

Argentina sugiere dos propuestas de nuevos trabajos: el pimentón y el orégano, para lo cual se adjuntan los Documentos de proyecto y Anteproyectos de Normas, respectivos (véase Apéndice 1)

EGIPTO

Criterios que propone Egipto para el establecimiento de prioridades

Con referencia a su correo electrónico acerca de la “Solicitud de propuestas de nuevos trabajos para el Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias, (para su examen por el CCSCCH en su primera reunión)”, se indican a continuación los criterios que propone Egipto para el establecimiento de prioridades.

Egipto propone los siguientes criterios para los nuevos trabajos:

- 1- Elaborar normas internacionales para las especias y las hierbas culinarias que se utilizan ampliamente en el comercio mundial, es decir, el **comino** – la **pimienta negra** – la **alholva** – la **cúrcuma** – la **canela** – el **jengibre** – los **chiles** – el **cardamomo** – el **laurel** – el **tomillo** – el **clavo de olor** – las **mezclas de especias**.
- 2- **Elaborar normas internacionales para estos productos que plantean problemas en el comercio mundial** (dar prioridad a los productos que son objeto de rechazos cada año).
- 3- Elaborar normas internacionales nuevas para los productos que no están regulados por normas internacionales (ya sean del Codex o de la ISO).
- 4- Examinar las buenas prácticas agrícolas, de higiene y de fabricación (BPA, BPH y BPF) aplicables a los diferentes productos de hierbas aromáticas y especias.
- 5- Egipto propone que se establezcan grupos de trabajo electrónicos conforme al mecanismo utilizado por la Comisión del Codex.

INDIA

La India desearía presentar cuatro propuestas de nuevos trabajos: para el tomillo, el comino, el romero y la pimienta, el pimentón y el orégano, respecto de los cuales acompaña los proyectos de documentos correspondientes (véase el Anexo 1).

SUDÁN

1. Introducción:

Reconocemos la necesidad de establecer normas de calidad armonizadas para las especias y hierbas culinarias y, en consecuencia, de apoyar con gran determinación el establecimiento de un comité a tal efecto. Se cree que el Comité sobre Especies y Hierbas Culinarias establecerá normas de calidad y resolverá así los problemas de los exportadores, los importadores y los consumidores, que se plantean al aplicar las normas de amplia variabilidad existentes debido a la ausencia de dicho órgano.

2. El Comité:

Proponemos la creación de subcomités nacionales para especias y hierbas culinarias en el marco del Comité Nacional del Codex en cada país.

3. El ámbito de trabajo del Comité:

El Comité tiene por finalidad determinar las cuestiones relativas a la formulación y el establecimiento de normas de calidad internacionalmente aceptadas. La condición básica que ha determinado esta situación es la falta de un Comité de Normas del Codex para las especias y hierbas culinarias, lo que ha dado lugar al establecimiento de normas diversificadas que han causado obstáculos al comercio de especias y hierbas culinarias.

El ámbito del trabajo debe incluir:

- 3.1. La determinación de material vegetal de las hierbas aromáticas y especias mediante procedimientos taxonómicos, analíticos y métodos de ensayo válidos (nombres botánicos y comunes, y componentes químicos).
- 3.2. La especificación de las formas de presentación de las distintas especias y las múltiples formas mixtas.
- 3.3. Determinación de métodos de muestreo.

3.4. Establecimiento de procedimientos de inspección y certificación respecto de:

- los contaminantes.
- la adulteración.
- el etiquetado erróneo.

3.5. Establecimiento de los parámetros físicos de las especias y las hierbas culinarias (tamaño, color, olor y sabor, contenido de humedad y cenizas, partes quebradas/rotas, materias extrañas, contenido de aceite volátil, etc.).

3.6. Establecimiento de requisitos de inocuidad (tratamiento de irradiación, de fumigación si es aplicable, etc.).

3.7. Condiciones de envasado y almacenamiento.

4. Establecimiento de prioridades y estrategias:

Proponemos la siguiente lista de especias y hierbas culinarias del Sudán como lista de productos prioritarios en consideración del volumen de producción y el comercio.

Lista de prioridades de especias y hierbas culinarias:

- 1- Pimiento picante - *Capsicum annuum* L., *Capsicum frutescence* L.
- 2- Comino - *Cuminum cyminum* L.
- 3- Ajo - *Allium sativum* L.
- 4- Cilantro - *Coriandrum sativum* L.
- 5- Fenogreco - *Trigoella foenum-graeum* L.
- 6- Eneldo - *Anethum graveolens* L.
- 7- Hinojo - *Foeniculum vulgare* Mill.
- 8- Anís - *Pimpinella anisum* L.
- 9- Albahaca - *Ocimum basilicum* L.
- 10- Mostaza negra - *Brassica nigrum* L.
- 11- Hierba limón - *Cymbopogon citrates* Stapf.
- 12- Lima seca - *Citrus aurantifolia* Swingle.
- 13- Comino negro - *Nigella sativa* L.
- 14- Jengibre - *Zingiber officinale* Rose.
- 15- Galanga oficial - *Alpinia officinarum* L.

Sudán sugirió las siguientes propuestas de nuevos trabajos sobre la elaboración de una norma del Codex:

- 1- **Pimiento picante** - *Capsicum annum* L., *Capsicum frutescence* L.
- 2- **Comino** - *Cuminum cyminum* L.

Se presentarán propuestas a petición

5. Mandato:

Tratar de elaborar normas de calidad armonizadas mundiales teniendo en cuenta:

- Las Directrices de la OMS (1998).
- Las Recomendaciones de la ISO.
- Las Directrices del Codex.
- Las diferentes normas y especificaciones regionales y nacionales.

TAILANDIA

Tailandia desea expresar su agradecimiento por el esfuerzo del gobierno de la India de acoger a este nuevo comité y preparar la nueva propuesta de trabajo.

Desearíamos proponer nuestras observaciones siguientes:

1. El examen de la nueva propuesta de trabajo para las especias y las hierbas culinarias debería iniciarse aclarando el ámbito de este grupo de productos básicos y las prioridades basadas en su importancia económica en el comercio internacional.
2. Desearíamos proponer la lista de especias y hierbas culinarias importantes para Tailandia junto con los datos de apoyo de Tailandia que se indican a continuación.

Lista de productos	Exportaciones		Importaciones	
	Cantidad (ton.)	Valor (Miles de baht Int)	Cantidad (ton.)	Valor (Miles de baht Int)
1. Chiles desecados	1 982	160 847	50 654	1 117 976
2. Pimienta negra y blanca	238	70 455	1 447	407 190
3. Jengibre, fresco y desecado	27 655	676 124	6 833	103 478
4. Cúrcuma, raíz y rizoma	103	7 372	326	17 818

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Los Estados Unidos de América acogen con agrado la oportunidad de trabajar en el ámbito del Codex Alimentarius para elaborar normas del Codex para las especias y las hierbas culinarias desecadas y deshidratadas. En esta primera reunión del Comité del Codex sobre Especias y Hierbas Culinarias consideramos prudente que el Comité decida cómo deberá abordar su trabajo. A este respecto, Estados Unidos, en respuesta a la circular CL 2013/22-SCH, formula las siguientes observaciones para su examen respecto del camino a seguir:

1. El Comité debería reconocer y promover la estructura normalizada de una norma del Codex para asegurar que su labor se centre en la composición esencial y no en los aspectos de inocuidad alimentaria. A tal fin, sugerimos que la estructura normalizada elaborada y utilizada por el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas constituiría un modelo útil para que el CCSCCH lo examine en relación con su labor de elaboración de normas. Utilizando la estructura de una norma ya existente y aprobada se ahorrarán tiempo y recursos, y permitirá al CCSCCH progresar de manera expedita en sus trabajos de elaboración de sus normas.
2. Estados Unidos alienta encarecidamente al CCSCCH a que elabore sus normas basándose en grupos o categorías claramente definidos en función de la parte de la planta que se utiliza. Como punto de partida para el debate, proponemos que las especias y las hierbas culinarias puedan clasificarse o agruparse como sigue:
 - Corteza.
 - Flores/yemas/estigmas.
 - Hojas.
 - Raíces/rizomas/tubérculos/cormos.
 - Semillas/frutos/vainas.

Estados Unidos considera que, en lugar de elaborar normas individuales para cada especia y hierba culinaria, sería más eficiente que el CCSCCH elaborara una norma general para cada grupo amplio que comprenda una sección titulada Disposición General y, según sea necesario, anexos individuales para las distintas especias. La sección Disposición General incluiría los requisitos comunes que se aplican a todas las especias que forman parte de dicho grupo/categoría, mientras que cada anexo individual contendría los requisitos especiales para cada especia concreta sobre la base de sus características innatas y los requisitos comerciales. Este formato lo está utilizando ya el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas, por ejemplo, en la Norma del Codex para Algunas Hortalizas en Conserva (CODEX STAN 297-2009). Utilizando este método se aceleraría el proceso de normalización y se facilitaría la normalización de más especias y hierbas culinarias.

3. El CCSCH debería examinar la conveniencia de establecer grupos de trabajo individuales para cada grupo/categoría de producto. Cada grupo de trabajo se aseguraría de que la norma de categoría/grupo amplio (y cualesquiera anexos) que se esté elaborando sea técnicamente correcta antes de que llegue a la sesión plenaria.

No obstante la citada propuesta de que el CCSCH emprenda su labor examinando las especias conforme a grupos o categorías amplios, observamos que en la circular CL 2013/22-SCH se solicitan propuestas de nuevos trabajos para el CCSCH. A este respecto, y tomando nota de que la propuesta de la India de establecer el CCSCH (CX/CAC 13/36/10-Add.2) contenía en el Anexo II una propuesta de nuevo trabajo para la pimienta, Estados Unidos presenta aquí una propuesta revisada de nuevo trabajo sobre la elaboración de una norma del Codex para la pimienta negra, blanca y verde (véase el Apéndice 1). En el caso de que el Comité aceptara nuestra propuesta de emprender los trabajos sobre grupos/categorías de especias en lugar de especias individuales, esta propuesta pasaría a formar parte de la amplia categoría de "semillas/frutos" de especias.

Estados Unidos agradece que el CCSCH examine nuestras observaciones y esperamos con interés poder trabajar con el Comité cuando emprenda su importante labor.

Apéndice 1

En este apéndice se recogen las propuestas (p. ej. documentos de proyectos y anteproyectos de normas) de nuevos trabajos presentados por:

- Argentina: el orégano y el pimentón (documentos de proyectos y anteproyectos de normas).
- India: comino, pimienta, romero y tomillo (documento de proyecto).
- Estados Unidos de América: pimienta negra, blanca y verde (documento de proyecto).

DOCUMENTO DE PROYECTO
PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO
NORMA DEL CODEX PARA EL ORÉGANO [*Origanum vulgare* L.]
(Propuesta formulada por Argentina)

ANTECEDENTES**Importancia**

El orégano es una de las hierbas aromáticas, procedentes de ambientes templados, que más se destaca por su importancia económica a nivel mundial. Se estima una producción global de 70.000 t año⁻¹ calculada sobre una superficie de 37.000 has. Dicha producción se refiere solamente a las hojas desecadas, sin considerar la producción fresca la cual se destina a productos congelados y a la obtención de aceites y de oleorresinas.

Nomenclatura

Con el nombre común de orégano se denominan y comercializan más de 50 especies, pertenecientes a diferentes familias y géneros botánicos, ya sean provenientes de cultivo o de recolección de la flora espontánea, entre las que se destacan por su importancia comercial las pertenecientes al género *Origanum* L. (familia Lamiaceae), como el orégano griego (*O. vulgare* L. ssp. *hirtum* (Link) leetswaart y ssp. *viride* (Boiss.) Hayek, el orégano turco (*O. onites* L.) la mejorana (*Origanum majorana* L.) y el orégano español (*Coridothymus capitatus* (L.) Hoffmanns y Link). Estas especies son usadas, principalmente, con propósitos culinarios y además en la elaboración de cosméticos y fármacos, debido a los compuestos activos que poseen, como terpenoides y flavonoides.

Cabe citar al orégano conocido como “orégano mexicano” [*Lippia graveolens* H.B.K. (Verbenaceae)] que pertenece a otro género botánico. Aquí se propone tratar únicamente sobre las especies del género *Origanum*, debido a la importancia de las taxas que lo conforman, en el mercado internacional de las hierbas aromáticas.

Taxonomía del género *Origanum* L.

En particular el género *Origanum* L., se destaca por la amplia variabilidad morfológica y química de las especies que lo integran.

La diversidad morfológica ha permitido agrupar a las 49 taxas (especies, subespecies y variedades) del género *Origanum* L dentro de 10 secciones:

1. *Amaracus* (Gleditsch) Benthams
2. *Anatolicon* Benthams
3. *Brevifilamentum* leetswaart
4. *Longitubus* leetswaart
5. *Chilocalyx* (Briquet) leetswaart
6. *Majorana* (Millar) Benthams
7. *Campanulicalyx* leetswaart
8. *Elongatispica* leetswaart
9. *Origanum*
10. *Prolaticorolla* leetswaart.

En la Argentina se han identificado al presente, especies pertenecientes a 3 secciones:

1. *O. dictamnus* L de la sección *Amaracus*, especie endémica de Creta (Grecia);
2. *O. majorana* L. de la sección *Majorana*, nativa del sur de Turquía, que ha sido introducida en numerosas regiones del mundo;
3. *O. vulgare* ssp. *viridulum* (Martrin-Donos) Nyman y *O. vulgare* L: ssp. *vulgare* de la sección *Origanum*, ambas nativas de Italia (D' Antuono *et al.*, 2000), conjuntamente con otras regiones de Europa.

Además de las taxas mencionadas se han identificado a nivel mundial 17 híbridos dentro de este género, producto del cruzamiento natural entre taxas; son ejemplos:

1. *Origanum x intercedens* Rechinger = *O. onites* x *O. vulgare* ssp. *Hirtum*, y
2. *Origanum x majoricum* Cambess = *O. vulgare* L. x *O. mejorana* L.

Composición química del género *Origanum* L.

En cuanto a la composición química del género *Origanum*, se han identificado numerosos metabolitos secundarios, por ejemplo flavonoides como la *apigenina* y la *luteolina*, agliconas, alcoholes alifáticos, derivados del fenilpropano y terpenos. El contenido y composición de estos compuestos varía entre y dentro de las taxas y entre híbridos.

A modo de ejemplo se cita que en los contenidos de aceite esencial se han encontrado frecuentes valores de 0,5 a 2 % (ml 100 g⁻¹ peso seco), pudiendo citarse casos de genotipos con más del 8% (ml 100 g⁻¹ peso seco) de esencia.

Todas estas características del orégano, deberían ser contempladas en el proyecto de norma Codex

1. Objetivo y ámbito de aplicación de la norma

Este documento propicia la elaboración de una norma mundial para el orégano [*Origanum spp.* L.] deshidratado o desecado, triturado o en polvo, de la familia Lamiaceae, que se suministra al consumidor tras su elaboración adecuada.

El objetivo de la norma es considerar las características de identidad y calidad del orégano en el marco del comercio mundial.

2. Pertinencia y actualidad

En vista de la creciente producción y el comercio mundial de orégano, se hace necesario establecer normas que regulen la identidad y calidad, en todos sus aspectos, vgr. valor nutritivo, inocuidad, sanidad, higiene; componentes, contenido de humedad, tamaño de partículas, color extractable, cenizas, cuerpos extraños, etc., de esta especie y constituyan una referencia acordada por consenso mundial entre los países que producen, comercializan y que consumen el producto. Además, la elaboración de una norma Codex para orégano ayudará a proteger la salud de los consumidores y a promover prácticas leales de comercio en consonancia con los acuerdos internacionales en vigor.

El género *Origanum* es originario de Europa y Asia. Dentro del área de distribución, la región este del Mediterráneo es la más rica en cuanto a diversidad taxonómica, ya que contiene el 75% de las especies del género, encontrándose sólo algunos taxones en la región oeste Mediterránea.

Aproximadamente el 70% de las especies son endémicas, ocupando zonas muy acotadas dentro del área de distribución como es el caso de *O. amanum* Post.; en cambio *O. vulgare* L. y sus subespecies presentan una distribución geográfica más amplia en el área de origen del género, comprendiendo desde las islas Azores hasta Taiwán.

El orégano es una de las hierbas aromáticas, procedentes de ambientes templados, que más se destaca por su importancia económica a nivel mundial (Olivier, 1997). Se estima una producción global de 60.000 t año⁻¹ calculada sobre una superficie de 34.000 has (SAGPYA, 2005). Dicha producción se refiere solamente a las hojas desecadas, sin considerar la producción fresca la cual se destina a productos congelados y a la obtención de aceites y de oleoresinas.

Los principales países productores son Estados Unidos, México, Turquía, Grecia, Israel y Marruecos. Existe un potencial apreciable para la exportación de orégano fresco y congelado, debido a que Australia, EE.UU. y los países europeos son importantes consumidores de esta aromática. Por otro lado, la producción global

de aceite esencial de orégano, se centraliza en los países de la cuenca Mediterránea, siendo el principal destino de las exportaciones los EEUU.

En la Argentina, se estima que la producción de orégano es de 600 t año⁻¹, sobre una superficie de 500 ha. La principal zona productora corresponde a la provincia de Mendoza, que alcanza el 85% de la producción y elaboración, siguiéndole en orden de importancia Córdoba y San Juan (alrededor de un 10%). El resto de la producción se distribuye en las provincias de Salta, Santa Fé, Chubut y Entre Ríos. A partir de la investigación que llevan adelante Instituciones como INTA e Universidades, se ha llegado a inscribir en el Registro Nacional de Cultivares de Argentina, un cultivar de *Origanum vulgare* sp. vulgare, cuyo nombre es "Don Bastías". Esto demuestra la importancia que esta especie aromática reviste para Argentina, que motiva la investigación desde tecnología de producción hasta los aspectos de calidad.

3. Principales cuestiones que deben tratarse

La norma comprenderá aspectos relacionados con la identidad, calidad en todos sus aspectos valor nutritivo, inocuidad, sanidad, higiene; componentes, contenido de humedad, tamaño de partículas, color extractable, pungencia, cenizas, cuerpos extraños, y etiquetado, a fin de proporcionar un producto con las características adecuadas y proteger salud del consumidor. En este sentido la norma se centrará en:

- Establecer los requisitos mínimos para el orégano deshidratado o desecado, triturado o en polvo, incluidos parámetros de calidad y otras condiciones, independientemente de la categoría
- Definir categorías para clasificar el orégano de acuerdo con sus características.
- Establecer tolerancias respecto de la calidad.
- Dar las disposiciones que deberán tomarse en cuenta en relación con la uniformidad del producto envasado y de los envases utilizados.
- Dar las disposiciones relativas al etiquetado y marcado del producto de conformidad con la Norma General para el etiquetado de los alimentos preenvasados.
- Dar las disposiciones sobre contaminantes que remitan a la norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos.
- Dar disposiciones de higiene que remitan al Código Internacional Recomendado de Prácticas de higiene – Principios Generales de Higiene de los Alimentos.

4. Evaluación con arreglo a los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos.

Criterio general

Protección del consumidor desde el punto de vista de la salud y la prevención de las prácticas fraudulentas. La calidad del producto deberá satisfacer las necesidades del consumidor y los requisitos mínimos en materia de calidad e inocuidad alimentaria. La elaboración de la norma para el orégano supondrá un beneficio para los países en desarrollo, ya que estos son importantes productores, exportadores y también consumidores.

Criterios aplicables a los productos

a) Volumen de producción y consumo en los diferentes países y volumen y relaciones comerciales entre países.

Existe información que indica que el orégano (*Origanum* L.), deshidratado o desecado, triturado o en polvo, ocupa el lugar primero en importancia dentro de la producción y el comercio mundial de las hierbas aromáticas de uso culinario; las cifras exactas no son cabalmente conocidas, aunque se descuenta, se incorporarán en forma más precisa en el avance del proyecto.

La información estadística disponible también indica que el comercio mundial de orégano tiene una tendencia creciente en general en correlación con la tendencia de hábitos de consumo que se inclina hacia alimentos y sabores naturales, prácticos y sanos. En las tablas siguientes están indicados los principales países intervinientes en el comercio mundial de este producto:

Tabla 1: Principales países importadores de Orégano - 2012.(Fuente: <http://www.siicex.gob.pe> citando a COMTRADE)

	País Importador	US\$ en millones	% Participación
1°	Estados Unidos de Norteamérica	272,48	16
2°	Japón	198,51	10
3°	Alemania	224,55	10
4°	Singapur	113,57	5
5°	Hong Kong	100,03	5
6°	China	62,91	4
7°	Francia	81,80	4
8°	Corea del Sur	78,09	4
9°	Malasia	66,92	4
10°	Canadá	71,38	4
-	Oros países	743,47	34

Tabla 2: Principales países exportadores de Orégano - 2012.(Fuente: <http://www.siicex.gob.pe> citando a COMTRADE)

	País Importador	US\$ en millones	% Participación
1°	China	652,81	36
2°	India	165,03	10
3°	Alemania	143,26	7
4°	Egipto	123,55	4
5°	Estados Unidos de Norteamérica	87,79	4
6°	Hong Kong	59,83	3
7°	Polonia	59,37	3
8°	Singapur	61,74	3
9°	Francia	51,69	3
10°	México	42,85	3
-	Otros países	546,16	25

En Argentina la producción está localizada prácticamente por todo el país, aunque es en la provincia de Mendoza donde se localiza la mayor área de producción, con alrededor del 85% sobre el total y es la que participa mayoritariamente en la exportación.

En los valles de la provincia de Mendoza existen entre 1300 y 1600 hectáreas de esta aromática, concentrada en un 90% en los distritos de Pareditas y Chilecito, de San Carlos, y el resto en el sur provincial, que son explotadas por unos 260 productores, en su mayoría con superficies que no superan las 10 has.

La información disponible al momento indica que en 2009 fue el 3^{er} producto aromático más exportado, después de manzanilla y coriandro. Los mercados son Brasil, España, Francia y Uruguay generalmente.

b) Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional.

No se conocen actualmente impedimentos en el mundo, para el comercio del producto orégano, aunque son crecientes las exigencias sobre parámetros de calidad e inocuidad en todos los alimentos. Sin embargo este trabajo proporcionaría normas específicas reconocidas a fin de potenciar el comercio internacional de este producto.

La visualización del interés de los países expresada en diversos seminarios y otros eventos para la obtención de productos genuinos y de calidad tanto en aroma, sabor y otras condiciones, y sus beneficios para la nutrición y la salud, indican que el consumo y el comercio se incrementarán decididamente.

Entre las exigencias de los países importadores se incluye la aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas y de Manufactura en todos los productos de origen vegetal que se les suministren desde terceros países. Por otro lado los países productores e importadores de hierbas aromáticas y especias poseen algún tipo de normativa que fija requisitos de identidad y calidad, obligatorias o de carácter privado que presentan puntos en común. Por ello, consideramos que una norma del Codex integrará dichos criterios en una única norma internacionalmente aceptada. De esta manera se reducirán los posibles obstáculos al comercio y se obtendrá un marco jurídico completo que estipule las normas mínimas aceptables para el orégano a nivel internacional.

c) Mercado internacional o regional potencial

La demanda internacional de orégano se visualiza creciente, tanto por la demanda de las industrias de alimentos como la de otros sectores. La oleoresina de orégano también tiene demanda creciente por parte de la industria de alimentos, aunque no se conoce su volumen y valor, debido a las ventajas de transporte, dosificación, almacenamiento y vida útil más prolongada.

d) Posibilidades de normalización del producto

Las características del orégano desde el cultivo hasta la cosecha, las variedades de cultivares, la composición, la calidad y el empaque se prestan al establecimiento de parámetros adecuados con miras a la normalización del producto. Ello incluirá la definición del producto de acuerdo a categorías, aroma, sabor, humedad, cenizas, extracto etéreo, fibra, tamaño de partículas, materias extrañas, contaminantes, envasado y presentación.

e) Regulación de las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y al comercio en las normas generales existentes o propuestas

No existe una norma general de producto relativa específicamente al orégano. El nuevo trabajo potenciará la protección al consumidor y facilitará el comercio al establecer una norma de calidad internacionalmente acordada y reconocida.

f) Número de productos que necesitarían normas independientes, indicando si se trata de productos crudos, semielaborados o elaborados.

Una sola norma para el orégano del género *Origanum* L. abarcará todas las variedades comercializadas en el mundo. Los derivados del orégano como su oleoresina y otros productos de valor agregado se examinarán.

g) Trabajos ya iniciados por otras organizaciones internacionales en este campo

Existen normas nacionales en la Unión Europea, con criterios similares, como la Norma Francesa NFV 3-170/85 que fija requisitos para orégano seco, entero, triturado y en polvo, o la Norma Británica BS 7087-16 en Inglaterra que regula orégano seco, entero, en bouquets, triturado, para uso alimenticio; asimismo existen documentos normativos emprendidos por otras organizaciones, como el Estándar Internacional ISO 7925 que fija identidad y calidad para el orégano desecado (*Origanum vulgare* L.): especificaciones para hojas enteras o en polvo.

5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

La elaboración de una norma Codex para el orégano está en consonancia con el objetivo estratégico de promover la máxima aplicación de las normas del Codex por parte de los países en sus legislaciones nacionales, así como facilitar el comercio internacional. Esta propuesta se basa en consideraciones científicas y contribuye a estipular los requisitos mínimos de calidad para el orégano (*Origanum* L.) destinado al consumo humano, con el propósito de proteger la salud del consumidor y asegurar prácticas leales en el comercio de alimentos. La propuesta corresponde a la actividad 1.2 (Examinar y elaborar normas y textos afines del Codex sobre calidad de los alimentos) del Plan estratégico 2008-2013.

6. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos del Codex existentes.

La propuesta se refiere a una nueva norma internacional y no guarda relación con ningún otro texto del Codex existente sobre este tema, si bien la norma se remitirá a las normas y textos afines pertinentes elaborados por los comités de asuntos generales. No existe, de hecho, ninguna norma comparable para el pimentón elaborada por un órgano mundial.

7. Determinación de la necesidad y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos.

Para la elaboración de este documento de proyecto se utilizó como referencia la información generada por el grupo de trabajo de investigación que se encarga, a nivel nacional, de la caracterización del orégano. Por consiguiente, si en el curso de la elaboración de la norma se necesitara alguna otra información, se podría consultar a dicho grupo u otros grupos de expertos.

8. Identificación de la necesidad de contribuciones técnicas a la norma procedentes de organizaciones exteriores, a fin de que puedan programar estas contribuciones.

No se prevé la necesidad de aportaciones técnicas de órganos externos sobre el tema.

9. Calendario propuesto

FECHA	AVANCE Y PROCEDIMIENTOS
Julio 2013 a Marzo 2104	Preparar borrador de orden de la agenda, junto con las propuestas de trabajo. Las propuestas se prepararán mediante consulta electrónica a los miembros para iniciar el trabajo de la Comisión
Junio Julio 2014	Examen crítico de las nuevas propuestas de trabajo del Comité Ejecutivo. Aprobación de las propuestas de trabajo por la Comisión.
Primer semestres de 2015	Primera reunión del Comité y revisión de los nuevos elementos de trabajo en Trámite 3. Consideración de las prioridades por parte del Comité.
Segundo semestre de 2016	Consideración del borrador de norma en Trámite 5 con la posibilidad de recomendar su adopción en el trámite 8.
CAC 2017	Adopción de la norma en el Trámite 8.

ANTEPROYECTO DE NORMA CODEX PARA EL OREGANO ENTERO Y TRITURADO [*Origanum vulgare* L.]

(Propuesta formulada por Argentina)

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta norma se aplica a las variedades y/o tipos comerciales de orégano en hojas enteras y triturado de *Origanum vulgare* L. de la familia Lamiaceae y sus híbridos, que habrán de suministrarse desecadas o deshidratadas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado.

Orégano desecado o deshidratado: entiéndese por orégano desecado o deshidratado a las hojas y sumidades floridas, seleccionadas y desecadas o deshidratadas; enteras, trituradas, sanas y limpias, de diversas variedades, cultivares e híbridos de *Origanum vulgare* L., que han sufrido únicamente un proceso natural o artificial para eliminar parcialmente su agua de constitución. El color varía desde el verde grisáceo claro hasta el verde oliváceo, según cultivar considerado.

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

2.1. Requisitos mínimos

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, el orégano debe ser:

- Genuino y
- de aspecto y color homogéneos

Estar:

- Sano; deben excluirse los productos afectados por podredumbre, moho o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo.
- Limpio y, prácticamente exento de cualquier materia extraña visible.
- Libre o prácticamente exento de plagas que afecten el aspecto general del producto.
- Libre o prácticamente exento de daños por plagas u otros.
- Libre de agregado de aditivos o sustancias extrañas
- Exento de humedad anormal.
- Exento de cualquier aroma y/o sabor extraños.
- Con aroma y sabor característicos, humedad homogénea dentro de cada envase y ausencia de apelmazamiento
- Acondicionado / envasado que evite pérdida de características organolépticas.

Además, no deberá presentar daños por humedad, heladas o escaldaduras.

2.1.1. El orégano debe haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo, teniendo en cuenta las características de la especie, variedad y la zona en que se produce.

La condición del orégano debe ser tal que permita:

- Soportar el transporte y la manipulación, y
- Llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.

2.2. Clasificación

El orégano se clasifica en tres categorías, según se definen a continuación:

2.2.1. Categoría "Extra"

El orégano de esta categoría debe ser de calidad superior y característica de la variedad y/o tipo comercial. No deberá tener defectos, salvo defectos muy leves siempre y cuando no afecten el aspecto general del producto; su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.

2.2.2. Categoría "I"

El orégano de esta categoría debe ser de buena calidad y característica de la variedad y/o tipo comercial. Pueden permitirse, sin embargo, algunos defectos leves, siempre y cuando no afecten el aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:

En ningún caso los defectos deberán afectar la genuinidad e inocuidad del producto.

2.2.3. Categoría "II"

Esta categoría comprende el orégano que no puede clasificarse en las categorías anteriores, pero satisface los requisitos mínimos especificados en la Sección 2.1. Pueden permitirse, sin embargo, algunos defectos, siempre y cuando se conserven sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación:

En ningún caso los defectos deberán afectar la genuinidad e inocuidad del producto.

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIDAD

CLASIFICACION DE LAS DIFERENTES CATEGORIAS DE CALIDAD DEL ORÉGANO

3.1. Orégano en hojas, sumidades floridas y triturado

Orégano triturado: se entiende por orégano triturado al constituido por trozos de hojas y sumidades floridas de orégano que sean retenidas por malla 40.

El orégano en hojas, sumidades floridas y triturado se clasifica en TRES (3) categorías de calidad en base a los siguientes parámetros:

PARAMETROS	CATEGORÍAS		
	EXTRA	CAT I	CAT II
Porcentaje de humedad (m/m, base seca) máximo	11	12	12
Cenizas totales (m/m, base seca) máximo	9	10	10
Cenizas ácido-insolubles (m/m, base seca) máximo	1.2	2	2
Aceite esencial ml/100 g (base seca) mínimo	1,5	1,2	1,0
Hojas manchadas/oscuras (máximo, en %)	20	30	40
Partes extrañas (tallos de la misma planta)	3	3	3
Partes foráneas de otros vegetales no tóxicos.	2	2	2
Partes foráneas no vegetales.	0,1	0,1	0,1
Porcentaje de orégano en polvo (máximo)	1	2	4

3.2 Orégano en polvo

Orégano en polvo: se entiende por orégano triturado al constituido por trozos de hojas y sumidades floridas de orégano que no sean retenidas por malla 40.

PARAMETROS	CATEGORÍAS		
	EXTRA	CAT I	CAT II
Porcentaje de humedad (m/m, base seca) máximo	11	12	12
Cenizas totales (m/m, base seca) máximo	9	10	10,0
Cenizas ácido-insolubles (m/m, base seca) máximo	1.2	2	2
Aceite esencial ml/100 g (base seca) mínimo	1,2	1,1	1
Materias extrañas (porcentaje máximo)	2	2	2

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

4.1. Tolerancias de tamaño

En todas las categorías, el tamaño de partículas del producto envasado debe ser uniforme, con una tolerancia en más o en menos del 5%.

En todas las categorías no se aceptará más de uno por ciento (1%) de tallos de más de siete milímetros (7 mm) de largo y tres milímetros (3 mm) de ancho, determinado por gravimetría.

4.2. Tolerancias de calidad

4.2.1. Categoría "Extra"

El 3%, en número de envases o peso, de orégano que no satisfaga los requisitos de esta categoría, pero satisfaga los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no supere las tolerancias establecidas para esta última.

4.2.2. Categoría I

El 5%, en número o en peso, de orégano que no satisfaga los requisitos de esta categoría pero satisfaga los de la Categoría II o, excepcionalmente, que no supere las tolerancias establecidas para esta última.

4.2.3. Categoría II

El 5%, en número o en peso, de orégano que no satisfaga los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, con excepción de los productos afectados por podredumbre o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean aptos para el consumo.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

5.1. Homogeneidad

El contenido de cada envase debe ser homogéneo, incluso en cuanto a tamaño de partículas, y estar constituido únicamente por orégano de la misma especie, variedad, cultivar y/o tipo comercial y calidad. La parte visible del envase debe ser representativa de todo el contenido.

5.2. Envasado

El orégano debe envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño al producto.

5.2.1. Descripción de los Envases

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados del orégano. Los envases deben estar exentos de cualquiera materia y olor extraños.

6. MARCADO O ETIQUETADO

6.1. Envases destinados al consumidor

Además de los requisitos de la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

6.1.1. Naturaleza del producto

Cada envase debe etiquetarse con el nombre del producto, y podrá etiquetarse con el nombre de la especie, variedad o cultivar.

6.2. **Envases no destinados a la venta al detalle**

Cada envase debe llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, impresas en forma legible e indeleble y perfectamente visible desde el exterior y en los documentos que acompañan el envío.

6.2.1. Identificación

Nombre y dirección del exportador y/o expedidor.

Código de identificación (facultativo).

6.2.2. Naturaleza del producto

Nombre del producto y nombre de la especie, variedad o cultivar (los últimos dos son facultativos).

6.2.3. Origen del producto

País de origen y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.

6.2.4. Especificaciones comerciales

- Categoría.
- Peso neto.

6.2.5. Marca de inspección oficial

Facultativa.

7. **CONTAMINANTES**

7.1. El producto al que se aplican las disposiciones de la presente Norma deben cumplir con los niveles máximos de la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos (CODEX STAN 193-1995).

7.2. El producto al que se aplican las disposiciones de la presente Norma deben cumplir con los límites máximos de residuos (LMR) establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

8. **HIGIENE**

8.1. Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la presente Norma se prepara y manipule de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas – principios Generales de Higiene de los Alimentos CAC/RCP 1-1969), Código de Prácticas de Higiene para Especies y Hierbas Aromáticas Desecadas (CAC/RCP 42-1995 en Rev) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

8.2. El producto debe ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los alimentos (CAC/GL 21-1997).

DOCUMENTO DE PROYECTO
PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO
NORMA DEL CODEX PARA EL PIMENTÓN [*Capsicum annum* L.]
(Propuesta formulada por Argentina)

1. Objetivo y ámbito de aplicación de la norma

Este documento propicia la elaboración de una norma mundial para el pimentón, también denominado paprika, [*Capsicum annum* L.] de la familia *Solanaceae*, que se suministra molido al consumidor tras su elaboración adecuada.

El objetivo de la norma es considerar las características de identidad y calidad del pimentón destinado a consumirse molido en el marco del comercio mundial.

2. Pertinencia y actualidad

En vista de la creciente producción y el comercio mundial de pimentón, se hace necesario establecer normas que regulen la identidad y calidad, en todos sus aspectos, vgr. valor nutritivo, inocuidad, sanidad, higiene; componentes, contenido de humedad, tamaño de partículas, color extractable, pungencia, cenizas, cuerpos extraños, etc., de esta especia y constituyan una referencia acordada por consenso mundial entre los países que producen, comercializan y que consumen el producto. Además, la elaboración de una norma Codex para pimentón ayudará a proteger la salud de los consumidores y a promover prácticas leales de comercio en consonancia con los acuerdos internacionales en vigor.

Capsicum annum L. es originario del continente americano específicamente de la zona de México, Bolivia y Perú y en la actualidad se cultiva en los cinco continentes, aunque los principales productores son la India y China, que generan alrededor del 50% del volumen mundial.

Los países demandantes pertenecen principalmente a los continentes americano y europeo, concentrando el 66% de las importaciones mundiales, lideradas por Estados Unidos, Alemania, Malasia, España, Japón, México y Sri Lanka. Como bloque, la UE ocupa el primer lugar como demandante.

En el intercambio internacional de especias, el primer lugar lo ocupa la pimienta, el segundo la mostaza y el tercero el complejo *Capsicum*, donde están incluido el pimentón junto con los ajíes, con una tasa de crecimiento anual del 4%. (Intercambio mundial de – 090420 – Frutos de los géneros *Capsicum* o *Pimenta*, secos, triturados o pulverizados a 2008: 860 millones de dólares/año y una evolución del 4% anual. Fuente <http://www.smartexport.com>)

En Argentina, el pimiento para pimentón se cultiva y elabora en casi su totalidad desde hace más de 70 años región de los Valles Calchaquíes, en el Noroeste de la Argentina, valles que se extienden de Norte a Sur por las provincias de Salta, Tucumán y Catamarca; el límite norte de estos espectaculares valles se encuentra cerca de la frontera de Salta con Jujuy en donde entroncan a través del Valle de Lerma con la Quebrada de Humahuaca, siendo un cultivo de gran importancia para las economías regionales y para la economía familiar de pequeños agricultores.

3. Principales cuestiones que deben tratarse

La norma comprenderá aspectos relacionados con la identidad, calidad en todos sus aspectos valor nutritivo, inocuidad, sanidad, higiene; componentes, contenido de humedad, tamaño de partículas, color extractable, pungencia, cenizas, cuerpos extraños, y etiquetado, a fin de proporcionar un producto con las características adecuadas y proteger la salud del consumidor. En este sentido la norma se centrará en:

- Establecer los requisitos mínimos para el pimentón, incluidos parámetros de calidad y otras condiciones, independientemente de la categoría
- Definir categorías para clasificar el pimentón de acuerdo con sus características.
- Establecer tolerancias respecto de la calidad.
- Dar las disposiciones que deberán tomarse en cuenta en relación con la uniformidad del producto envasado y de los envases utilizados.
- Dar las disposiciones relativas al etiquetado y marcado del producto de conformidad con la Norma General para el etiquetado de los alimentos preenvasados.
- Dar las disposiciones sobre contaminantes que remitan a la norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos.
- Dar disposiciones de higiene que remitan al Código Internacional Recomendado de Prácticas de higiene – Principios Generales de Higiene de los Alimentos.

4. Evaluación con arreglo a los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos.

Criterio general

Protección del consumidor desde el punto de vista de la salud y la prevención de las prácticas fraudulentas. La calidad del producto deberá satisfacer las necesidades del consumidor y los requisitos mínimos en materia de calidad e inocuidad alimentaria. La elaboración de la norma para el pimentón supondría un beneficio para los países en desarrollo, ya que estos son los principales productores, exportadores y también consumidores.

Criterios aplicables a los productos

a) Volumen de producción y consumo en los diferentes países y volumen y relaciones comerciales entre países.

No se conocen con exactitud volúmenes de producción y consumo de los diferentes países, aunque hay suficiente evidencia que indica que el complejo *Capsicum* (pimentón y ajíes) ocupan el lugar tercero en importancia dentro de la producción y el comercio mundial de las especies aromáticas, después de pimienta y la mostaza, si bien se descuenta que en el avance de proyecto se incorporarán estimaciones de estos puntos.

No obstante la información disponible también indica que el comercio mundial de pimentón tiene una tendencia creciente en general en correlación con la tendencia de hábitos de consumo que se inclina hacia alimentos y sabores naturales, prácticos y sanos, como se puede apreciar en las tablas siguientes:

Tabla 1: Principales países importadores de Frutos de géneros *Capsicum* o *Pimenta*, secos, triturados o pulverizados. (Fuente <http://www.smartexport.com>)

	País Importador	US\$ en millones	% Evolución
1°	Estados Unidos de Norteamérica	217	+ 17,6
2°	México	97	+ 67,2
3°	Malasia	81	- 30,1
4°	Alemania	69	+ 12,9
5°	Japón	48	- 10,3

Tabla 2: Principales países exportadores de Frutos de géneros *Capsicum* o *Pimenta*, secos, triturados o pulverizados. (Fuente <http://www.smartexport.com>)

	País Exportador	US\$ en millones	% Evolución
1°	China	232	+ 13,5
2°	India	194	+ 11,1
3°	Perú	93	- 2,6
4°	Alemania	69	+ 12,9
5°	Japón	48	- 10,3

Tabla 3: Rendimientos de los países exportadores de Frutos de géneros *Capsicum* o *Pimenta*, secos, triturados o pulverizados. (Fuente <http://www.smartexport.com>)

	País Exportador	Peso en % de las exportaciones	% Evolución de las exportaciones
1	China	2,	+ 3,5
2	España	1,9	+ 28,4
3	India	1,4	+ 11,1

En la Argentina el cultivo y la elaboración se localizan principalmente en la privilegiada región de los Valles Calchaquíes, en el Noroeste de la Argentina, valles que se extienden de Norte a Sur por las provincias de Salta Tucumán y Catamarca; el límite norte de estos valles se encuentra cerca de la frontera de Salta con Jujuy en donde entroncan a través del Valle de Lerma con la Quebrada de Humahuaca.

Dentro de los valles el cultivo y la elaboración de pimentón se realiza casi exclusivamente en los departamentos de Cachi, Molinos y San Carlos en Salta; Santa María y Belén en Catamarca y Amaicha del

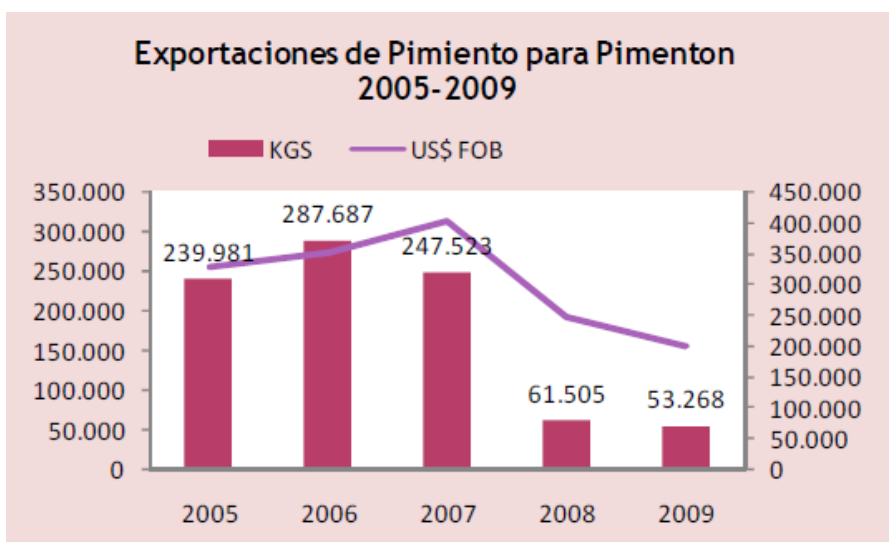
Valle en Tucumán; casi no existen explotaciones en otras provincias. Actualmente involucra en el país unos 1.500 productores, en su mayoría con pequeñas superficies.

El área de cultivo presenta factores agroecológicos excelentes para la producción de pimentón/paprika, como: diferencia de temperatura diurna/nocturna apropiada para evitar caída de flores, luminosidad y humedad relativa del ambiente que favorecen el secado natural, aroma y sabor dulce característicos y color rojo intenso visual y extractable, prolongado período libre de heladas, elevada amplitud térmica diaria, bajo número de plagas que permiten productos sanos y saludables, áreas edafológicamente apropiadas bien diferenciadas y de texturas sueltas. El agua utilizada para el riego, proviene de ríos y arroyos de deshielo o del subsuelo o mediante diques y embalses. El pimentón en los valles es un cultivo ancestral: la gente dedicada a la producción tienen años de experiencia en el cultivo que viene transmitida de padres a hijos.

Las exportaciones de pimiento para pimentón y pimentón corresponden a la partida 09.04.2 "Frutos del *Capsicum* secos, triturados o pulverizados" del Nomenclador Común del Mercosur.

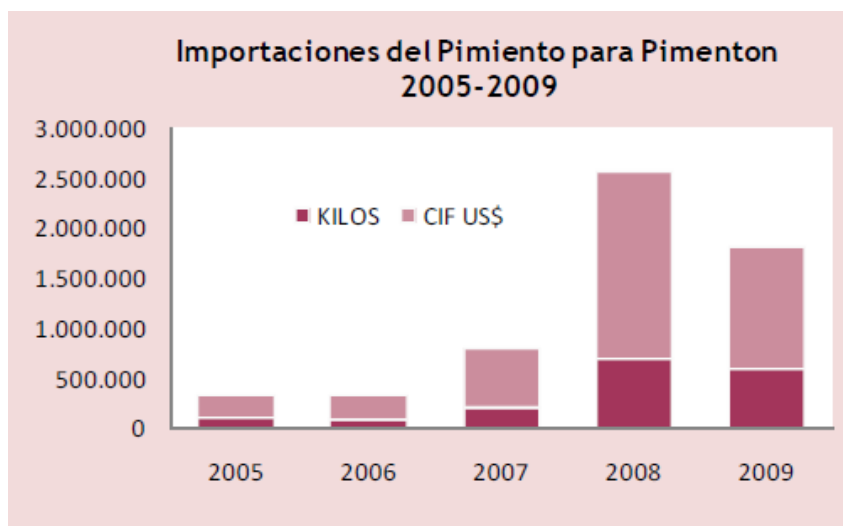
La información sobre las operaciones de exportación del año 2009 de pimiento para pimentón y pimentón indica que se alcanzó un volumen de 53,3 tn por un valor FOB de US\$ 198.026.

Los destinos de mayor relevancia para el mercado argentino son los países del MERCOSUR: Uruguay concentra el 69% del volumen exportado mientras que Brasil responde por el 14%. Sin embargo también se exporta pimentón argentino a otros 16 países, entre ellos España, Estados Unidos, Cuba, Francia y México.



Las importaciones durante el periodo 2005-2009 alcanzaron un volumen de 1.089 tn y un valor CIF de 2,9 millones de US\$.

Los principales orígenes del pimiento para pimentón y pimentón son Chile (48%), China (20%) y España (10%).



b) Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional.

No se conocen actualmente impedimentos en el mundo, para el comercio del producto pimentón, aunque son crecientes las exigencias sobre parámetros de calidad e inocuidad en todos los alimentos. Sin embargo este trabajo proporcionaría normas específicas reconocidas a fin de potenciar el comercio internacional de este producto cuyo origen es Sudamérica.

La visualización del interés de los países expresada en diversos seminarios y otros eventos para la obtención de productos genuinos y de calidad tanto en aroma, sabor y otras condiciones, y sus beneficios para la nutrición y la salud, indican que el consumo y el comercio se incrementarán decididamente.

Entre las exigencias de los países importadores están la aplicación de Buenas Prácticas en todos los productos de origen vegetal que se les suministren desde terceros países.

Dado que existe una norma internacional para ajíes picantes (chiles) así como trabajos emprendidos por otras organizaciones [Estándar Internacional ISO/FDIS 7540 Páprika en polvo (*Capsicum annuum* L.)], se considera necesario y oportuno el establecimiento de una norma del Codex a fin de integrar los criterios en una única norma internacionalmente aceptable.

De esta manera se reducirán los posibles obstáculos al comercio y se obtendrá un marco jurídico completo que estipule las normas mínimas aceptables para el pimentón a nivel internacional.

c) Mercado internacional o regional potencial

En los mercados internacionales se ha observado un incremento en el comercio a lo largo de los últimos años, tal como se puede apreciar en las Tablas 1, 2 y 3, antes mostradas.

La demanda internacional de pimentón se visualiza creciente, tanto por la demanda de las industrias de alimentos como la de sectores no alimentarios. La oleorresina de pimentón continuará creciente para una gama amplia de alimentos y de la industria de procesado de alimentos, debido a las ventajas de transporte, almacenamiento y vida útil más prolongada.

d) Posibilidades de normalización del producto

Las características del pimentón desde el cultivo hasta la cosecha, las características del pimiento para pimentón (su materia prima), las variedades de cultivares, la composición, la calidad y el empaçado se prestan al establecimiento de parámetros adecuados con miras a la normalización del producto. Ello incluirá la definición del producto de acuerdo a categorías, aroma, sabor, color extractable, humedad, cenizas, extracto etéreo, fibra, tamaño de partículas, materias extrañas, contaminantes, envasado y presentación.

e) Regulación de las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y al comercio en las normas generales existentes o propuestas

No existe una norma general de producto relativa específicamente al pimentón. El nuevo trabajo potenciará la protección al consumidor y facilitará el comercio de pimentón al establecer una norma de calidad internacionalmente acordada y reconocida.

f) Número de productos que necesitarían normas independientes, indicando si se trata de productos crudos, semielaborados o elaborados.

Una sola norma para el pimentón abarcará todas las variedades comercializadas en el mundo. Los derivados del pimentón como su oleorresina y otros productos de valor agregado del pimentón se examinar.

g) Trabajos ya iniciados por otras organizaciones internacionales en este campo

Para el pimentón existen normas elaboradas por países y también hay una norma ISO denominada Estándar Internacional ISO/FDIS 7540 Páprika en polvo (*Capsicum annuum* L.).

5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

La elaboración de una norma Codex para el pimentón está en consonancia con el objetivo estratégico de promover la máxima aplicación de las normas del Codex por parte de los países en sus legislaciones nacionales, así como facilitar el comercio internacional. Esta propuesta se basa en consideraciones científicas y contribuye a estipular los requisitos mínimos de calidad para el pimentón (*Capsicum annuum* L.) destinado al consumo humano, con el propósito de proteger la salud del consumidor y asegurar prácticas leales en el comercio de alimentos. La propuesta corresponde a la actividad 1.2 (Examinar y elaborar normas y textos afines del Codex sobre calidad de los alimentos) del Plan estratégico 2008 – 2013.

6. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos del Codex existentes.

La propuesta se refiere a una nueva norma internacional y no guarda relación con ningún otro texto del Codex existente sobre este tema, si bien la norma se remitirá a las normas y textos afines pertinentes elaborados por los comités de asuntos generales. No existe, de hecho, ninguna norma comparable para el pimentón elaborada por un órgano mundial.

7. Determinación de la necesidad y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos.

Para la elaboración de este documento de proyecto se utilizó como referencia la información generada por el grupo de trabajo de investigación que se encarga, a nivel nacional, de la caracterización del pimentón. Por consiguiente, si en el curso de la elaboración de la norma se necesitara alguna otra información, se podría consultar a dicho grupo u otros grupos de expertos.

8. Identificación de la necesidad de contribuciones técnicas a la norma procedentes de organizaciones exteriores, a fin de que puedan programar estas contribuciones.

No se prevé la necesidad de aportaciones técnicas de órganos externos sobre el tema.

9. Calendario propuesto

FECHA	AVANCE Y PROCEDIMIENTOS
Julio 2013 a Marzo 2104	Preparar borrador de orden de la agenda, junto con las propuestas de trabajo. Las propuestas se prepararán mediante consulta electrónica a los miembros para iniciar el trabajo de la Comisión
Junio Julio 2014	Examen crítico de las nuevas propuestas de trabajo del Comité Ejecutivo. Aprobación de las propuestas de trabajo por la Comisión.
Primer semestres de 2015	Primera reunión del Comité y revisión de los nuevos elementos de trabajo en Trámite 3. Consideración de las prioridades por parte del Comité.
Segundo semestre de 2016	Consideración del borrador de norma en Trámite 5 con la posibilidad de recomendar su adopción en el trámite 8.
CAC 2017	Adopción de la norma en el Trámite 8.

ANTEPROYECTO DE NORMA CODEX PARA PIMENTON (*Capsicum annum L*) (Propuesta formulada por Argentina)

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta norma se aplica al polvo molido de distintas variedades y cultivares obtenido de los frutos de *Capsicum annum L.*, de la familia *Solanaceae*, después de su elaboración, acondicionamiento y envasado.

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

2.1. Requisitos mínimos

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, el pimentón debe ser:

- Genuino
- y de aspecto, sabor y aroma característicos

Estar:

- Sano; deben excluirse los productos afectados por podredumbre, moho o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo.
- Limpio y, prácticamente exento de cualquier materia extraña visible.
- Libre o prácticamente exento de plagas que afecten el aspecto general del producto.
- Libre de aditivos o sustancias extrañas.
- Libre de agregado de productos/subproductos de proceso de extracción del *Capsicum annum L.*
- Exento de humedad anormal.
- Exento de cualquier aroma y/o sabor extraños.
- Acondicionado / envasado que evite pérdida de características organolépticas.

2.1.1 El pimiento para ser destinado a la elaboración del pimentón, del cual es su materia prima, debe haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo fisiológico, teniendo en cuenta las características de la variedad y la zona en que se producen.

El desarrollo y condición del pimentón deben ser tales que permitan:

- Soportar el transporte y la manipulación, y
- Llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.

2.2. Clasificación

El pimentón se clasifica en tres categorías, según se definen a continuación:

2.2.1. Categoría "Extra"

El pimentón de esta categoría debe ser de calidad superior. No deberá tener defectos, salvo defectos muy leves siempre y cuando no afecten las características generales del producto; su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.

2.2.2. Categoría "I"

El pimentón de esta categoría debe ser de buena calidad. Pueden permitirse, sin embargo, algunos defectos leves, siempre y cuando no afecten la característica general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.

En ningún caso los defectos deberán afectar la genuinidad e inocuidad del producto.

2.2.3. Categoría "II"

Esta categoría comprende el pimentón que no puede clasificarse en las categorías anteriores, pero satisface los requisitos mínimos especificados en la Sección 2.1. Pueden permitirse, sin embargo, algunos defectos, siempre y cuando se conserven sus características esenciales en lo que respecta a su, calidad, estado de conservación y presentación:

En ningún caso los defectos deberán afectar la genuinidad e inocuidad del producto.

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIDAD

CLASIFICACIÓN DE LAS DIFERENTES CATEGORIAS DE CALIDAD DEL PIMENTÓN

El pimentón se clasifica en TRES (3) categorías de calidad en base a los siguientes parámetros:

PARAMETROS	CATEGORIAS			OBSERVACIONES
	EXTRA	CAT I	CAT II	
Humedad (% máximo)	12,0	12,0	12,0	A 50°C y al vacío
Cenizas totales (% máximo)	8	8,5	9	Cenizas a 500-550 C°, sobre sustancia seca
Cenizas insolubles (% máximo)	1,0	1,0	1,0	En HCl al 10%
Extracto etéreo (% máximo)	15	18	20	Sobre sustancia seca
Fibra bruta (% máximo)	23	26	31	Sobre sustancia seca
Color ASTA (mínimo)	120	90	70	Grados ASTA
Materias extrañas (% máximo)	1,0	1,0	1,0	m/m
Partes foráneas (% máximo)	0,1	0,1	0,1	m/m

CLASIFICACIÓN DE LOS GRADOS DE PUNGENCIA DEL PIMENTÓN

Grados por pungencia: El pimentón se clasifica en CUATRO (4) grados por pungencia en base a su contenido de capsaicina (μg capsaicina/gramo de pimentón, base seca).

GRADO DE PUNGENCIA (1):	CAPSAICINA ($\mu\text{g/g}$)	Scoville
Dulce	Menor a 20	Menor de 300
Levemente pungente	Entre 20 y 40	Entre 300 y 600
Pungente	Entre 40 y 67	Entre 600 y 1400
Muy pungente	Mayor a 67	Mayor a 1400

(1) La medición de la pungencia puede realizarse en Unidades Scoville siendo QUINCE (15) Unidades Scoville equivalente a UN (1) microgramo de capsaicina por gramo de pimentón.

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

En todas las categorías, el producto envasado debe ser uniforme en tamaño de partícula, con una tolerancia de 5% en más o en menos.

4.1. Tolerancias de calidad

4.1.1. Categoría "Extra"

El 5%, en número de envases o peso, de pimentón que no satisfaga los requisitos de esta categoría, pero satisfaga los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no supere las tolerancias establecidas para esta última.

4.1.2. Categoría I

El 10%, en número o en peso, de pimentón que no satisfaga los requisitos de esta categoría pero satisfaga los de la Categoría II o, excepcionalmente, que no supere las tolerancias establecidas para esta última.

4.1.3. Categoría II

El 10%, en número o en peso, de pimentón que no satisfaga los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, con excepción de los productos afectados por podredumbre o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean aptos para el consumo.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

5.1. Homogeneidad

El contenido de cada envase debe ser homogéneo en cuanto a la forma y estar constituido únicamente por pimentón de la misma categoría de calidad y pungencia. La parte visible del envase debe ser representativa de todo el contenido.

5.2. Envasado

El pimentón debe envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno del producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tintas o pegamentos no tóxicos.

5.2.1. Descripción de los Envases

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados del pimentón. Los envases deben estar exentos de cualquiera materia y olor extraños.

6.- MARCADO O ETIQUETADO

6.1. Envases destinados al consumidor

Además de los requisitos de la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

6.1.1. Naturaleza del producto

Cada envase debe etiquetarse con el nombre del producto, y podrá etiquetarse con el nombre de la variedad o cultivar.

6.2. Envases no destinados a la venta al detalle

Cada envase debe llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, impresas en forma legible e indeleble y perfectamente visible desde el exterior y en los documentos que acompañan el envío.

6.2.1. Identificación

Nombre y dirección del exportador y/o expedidor.

Código de identificación (facultativo).

6.2.2. Naturaleza del producto

Nombre del producto, y nombre de la variedad o cultivar (esto último facultativo).

6.2.3. Origen del producto

País de origen y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.

6.2.4. Especificaciones comerciales

- Categoría.
- Pungencia.
- Peso neto.

6.2.5. Marca de inspección oficial

Facultativa.

7. CONTAMINANTES

7.1. El producto al que se aplican las disposiciones de la presente Norma deben cumplir con los niveles máximos de la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos (CODEX STAN 193-1995).

7.2. El producto al que se aplican las disposiciones de la presente Norma deben cumplir con los límites máximos de residuos (LMR) establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

8. HIGIENE

8.1. Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la presente Norma se prepara y manipule de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas – principios Generales de Higiene de los Alimentos CAC/RCP 1-1969), Código de Prácticas de Higiene para Especies y Hierbas Aromáticas Desecadas (CAC/RCP 42-1995 en Rev.) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

8.2. El producto debe ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los alimentos (CAC/GL 21-1997).

DOCUMENTO DE PROYECTO

PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO SOBRE UNA NORMA DEL CODEX PARA EL COMINO NEGRO Y MARRÓN (Entero y molido)

(Propuesta presentada por la India)

Introducción

Las semillas de comino son una de las especias más populares del mundo, que resulta muy apreciada en Asia, América del Sur y África del Norte. El comino es autóctono de Egipto y la India, pero se cultiva también en China, Egipto, Irán, la región del Mediterráneo y Siria. Las semillas de comino tienen dos variedades, a saber, el comino con un tono amarronado (*Cuminum cyminum*) perteneciente a la familia Apiaceae y el comino negro (*Nigella sativa*) de la familia Ranunculaceae.

El comino (amarronado) se produce en las regiones tropicales y se estima que en todo el mundo se obtienen unas 300 000 toneladas. Se trata de una de las primeras especias conocidas que ha utilizado el hombre. El agradable aroma característico de esta semilla se debe a su contenido de aceite volátil, cuyo componente principal es el cuminaldehído.

El comino negro es autóctono del sur de Europa, Asia occidental, la India y África del Norte. Las pequeñas semillas de forma triangular son de color negro aterciopelado. Su lugar de origen se encuentra muy probablemente en Asia occidental. Se presume que el comino negro se utiliza en Oriente desde hace más de 3 000 años. Una semilla entera de comino negro puede caracterizarse por un color muy oscuro y una forma fina y creciente, con olor penetrante y sabor amargo. El componente principal en el aceite volátil de comino negro es el p-cimeno

Las semillas de comino proceden de frutos que son aquenios ovoides o fusiformes laterales de cuatro a cinco milímetros de largo y que contienen una única semilla de forma oblonga, con estrías longitudinales y color entre amarillo y marrón como otros miembros de la familia Umbelliferae. Las semillas contienen muchos fitoquímicos, cuyas propiedades antioxidantes, carminativas y antifatulentas son conocidas. Las semillas son una excelente fuente de fibra en la dieta y tienen propiedades anticancerígenas. Los principios activos del comino pueden aumentar la motilidad del tracto gastrointestinal, así como la capacidad digestiva al incrementar las secreciones de enzimas gastrointestinales. Esta especia es una excelente fuente de minerales como el hierro, el cobre, el calcio, el potasio, el manganeso, el selenio, el zinc y el magnesio. Contiene también importantes cantidades de vitaminas del complejo B como la tiamina, la piridoxina, la niacina, la riboflavina y otras vitaminas antioxidantes fundamentales como la vitamina E, la vitamina A y la vitamina C. Las semillas tienen un 6,2 % de humedad, un 17,7 % de proteínas, un 23,8 % de grasa, un 9,1 % de fibra, un 35,5 % de carbohidratos y un 7,7 % de materia mineral por cada 100 gramos. El componente principal del aceite de esencia de comino es el 4-isopropil benzaldehído o cuminaldehído (>30 %), junto con una cantidad menor de p-menta-1, 3-dieno-7-al, p-menta-3-en-7-al gamma-terpineno — todos ellos compuestos con el mismo esqueleto de carbono.

1. Objetivo y ámbito de aplicación de la norma

El ámbito de este trabajo es establecer una norma internacional para el comino marrón y negro obtenido de las variedades *Cuminum cyminum* de la familia Apiaceae y *Nigella sativa* de la familia Ranunculaceae, respectivamente, que se suministrará entero o molido a los consumidores después de un acondicionamiento y envasado adecuados. El comino procedente de distintos países de origen se comercializa a nivel internacional. Los países más importantes son Egipto, India, Irán y Oriente Medio, que abarca las regiones de Pakistán, Siria y Turquía.

El objetivo de una norma de carácter internacional es examinar las características de calidad como el color, el tamaño de las semillas, la pureza de las semillas, los ingredientes activos como el cuminaldehído y todos los demás factores en relación con el consumo de comino marrón y negro entero o molido, a fin de establecer un documento internacional.

2. Pertinencia y actualidad

El comino se produce y se comercializa en todo el mundo. Los países más importantes son Egipto, India, Irán y Oriente Medio, que abarca las regiones de Pakistán, Siria y Turquía.

Se presume que el comercio mundial de comino aumentará como consecuencia del incremento de la sensibilización sobre las numerosas aplicaciones para el bienestar y beneficios para la salud derivados del consumo del comino, tanto marrón como negro. Es también probable que la base de demanda del comino se amplíe, aumentando así el potencial de mercado.

Casi todos los países productores de comino son países en desarrollo, sin limitarse a una región concreta, y es producido por agricultores en pequeña escala y marginales. Así pues, la pertinencia del establecimiento de una norma para el comino es tal que ha llegado el momento de elaborar una que cubra las

características de calidad, especialmente los ingredientes activos, la densidad aparente, el tamaño físico en el caso del comino en forma entera, a través del consenso entre los países productores y comerciantes. Ello evitará discrepancias entre los países productores y comerciantes.

3. Principales aspectos que han de regularse

La norma propuesta relativa al comino abarcará los aspectos siguientes:

- i. establecer los requisitos mínimos para el comino además de los parámetros de calidad como la limpieza de la semilla, materias extrañas, etc.;
- ii. definir las categorías para clasificar el comino de acuerdo con los parámetros de calidad basándose en las características de las semillas, teniendo en cuenta el producto entero;
- iii. enunciar las disposiciones que deberán tomarse en cuenta en relación con la uniformidad del producto envasado y de los envases utilizados;
- iv. enunciar las disposiciones relativas al etiquetado y marcado del producto de conformidad con la norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados;
- v. establecer las tolerancias relativas a la calidad y el tamaño permitidas en el comino negro y marrón envasado tanto entero como en polvo, y
- vi. enunciar las disposiciones en materia de higiene que remitan al Código internacional recomendado de prácticas de higiene y los principios generales de higiene de los alimentos, contaminantes, residuos de plaguicidas y métodos de análisis.

4. Evaluación con arreglo a los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos

Criterio general

La elaboración de la norma para las distintas variedades de comino redundaría en beneficio de muchos países en general y más concretamente para los países en desarrollo, ya que estos son los principales productores, exportadores y consumidores de comino.

Criterios aplicables a los productos

Criterios aplicables a los productos

a) Volumen de producción y consumo en los diferentes países y volumen y pautas del comercio entre países:

País	Producción (toneladas)
India	250 000
República Árabe Siria	10 000
Turquía	8 000
Irán	7 000
China	5 000
Afganistán	4 000

Fuente: Base de datos estadísticos sobre el comercio de mercaderías | División de Estadística de las Naciones Unidas y Congreso Mundial sobre las Especies 2012

Patrón de comercio internacional

Exportaciones	Mundo (toneladas)
2008-09	128 686
2009-10	99 492
2010-11	81 426
2011-12	97 261

Fuente: CCI (Ginebra)

Patrón de comercio internacional

Importaciones	Mundo (toneladas)
2008-09	117 925
2009-10	103 186
2010-11	108 074
2011-12	101 087

Fuente: CCI (Ginebra)

Los datos anteriores corresponden a Afganistán, Arabia Saudita, China, Egipto, España, India, Israel, Líbano, Pakistán, Reino Unido, Singapur, Siria, Turquía, etc.

El consumo mundial de comino se estima en 187 000 toneladas y los principales importadores son Brasil, Canadá, Colombia, Ecuador, Estados Unidos de América, Japón, Malasia, México, Sudáfrica y la UE.

b) Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que obstaculizan el comercio internacional

Al tratarse de un producto básico con una gran tradición en el comercio y en su uso, el comino reviste importancia en las actividades diarias en todo el mundo. Existen numerosas diferencias respecto de la obtención de calidad del producto en cuanto a los niveles de humedad, el contenido de cenizas, el aceite volátil, las partes rotas, la materia extraña, etc. Cada país productor aplica desde hace tiempo sus propias disposiciones de calidad y especificaciones. De ahí que prevalezcan distintas normas, por ejemplo para la India, China, Egipto, Siria, Turquía, etc. Los niveles fijados con respecto al contenido de humedad, las materias extrañas, el aceite volátil, etc., presentan variaciones en las distintas normas, lo que plantea una aparente distorsión del comercio.

El comino se importa para muchas aplicaciones. Se destina al uso culinario directo en su forma entera, así como a la pulverización y extracción con objetivos específicos. Por consiguiente, su comercio se modela en función de las aplicaciones y los requisitos del cliente. El comercio de comino se basa en condiciones acordadas mutuamente por el país productor y el país importador en cuanto a calidades y especificaciones. Sería preferible, no obstante, que este comercio se realizase conforme a criterios internacionales basados en una norma del Codex. Así, los nuevos trabajos contribuirían a establecer normas específicas reconocidas internacionalmente a fin de potenciar el comercio internacional.

Organizaciones internacionales como la Asociación Americana del Comercio de Especies, la Asociación Europea para las Especies y la ISO se han ocupado de las normas relativas al comino. En muchas convenciones, tales como el Congreso Mundial sobre las Especies, se ha abordado el tema de la armonización de las calidades y las especificaciones para el comino. El comino producido en países en desarrollo y comercializado a escala mundial no solo por los exportadores, sino también a través de las reexportaciones de los importadores, está sometido a diversas normativas nacionales. A fin de superar los obstáculos resultantes o posibles al comercio internacional, es fundamental integrar todas las normas diversas existentes en una única norma global aceptable en todo el sistema internacional.

Así y todo, se trata de una especia que reviste importancia a nivel internacional y aporta muchos beneficios para la salud de los consumidores. Si se eliminan los conjuntos variables de normas y reglamentos (a veces contradictorios), se reducirán los obstáculos al comercio y se obtendrá un marco jurídico completo que estipule las normas mínimas aceptables para el comino a nivel internacional.

c) Mercado internacional o regional potencial:

El mercado mundial de las especias y hierbas culinarias importadas alcanza un valor de más de 2 800 millones de dólares. El comino, con un 2,8 %, figura entre las principales variedades en términos de valor. Las regiones importadoras principales son Asia oriental, la UE, Malasia, Nepal, América del Norte y los Estados Unidos de América. La producción de la India por sí sola representa más del 85 % de la producción mundial de comino, seguido de Siria (3,5 %) y Turquía (2,8 %).

Se espera que la demanda mundial de comino aumente en el futuro, principalmente a causa del aumento de las aplicaciones culinarias que trascienden las fronteras y a la creciente conciencia mundial de los beneficios que aporta esta especia a la salud.

d) Posibilidades de normalización del producto:

Las características del comino, desde su cultivo hasta la cosecha, las características del fruto, las variedades de cultivares, la composición, la calidad y el envasado se prestan al establecimiento de parámetros adecuados con miras a la normalización del producto. Ello comportará la definición de la semilla en función de su densidad aparente, el tamaño en su forma entera, el contenido de aceite volátil y las

materias extrañas. Existen normas en diferentes países, así como normas de la ISO, que indican las posibilidades de normalización a través de la armonización.

e) Reglamentación de las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y al comercio en las normas generales existentes o propuestas

Los nuevos trabajos facilitarán el comercio de comino gracias a la elaboración de una norma de calidad internacionalmente aceptada.

f) Número de productos que necesitarían normas independientes, indicando si se trata de productos crudos, semielaborados o elaborados.

La norma propuesta se aplicará al comino marrón y negro. Las diferentes formas de comino, tales como el comino entero, desecado y molido se examinarán en esta norma por separado.

g) Trabajos ya iniciados por otras organizaciones internacionales en este campo.

- i. Estudios realizados por diversas organizaciones de investigación sobre los ingredientes activos del comino y el comino negro.
- ii. Especificación de limpieza para las especias, las semillas y las hierbas aromáticas de la Asociación Americana del Comercio de Especias (ASTA).
- iii. ISO.

La necesidad de establecer una norma internacional relativa al comino se ha sometido a debate durante la reunión de la Organización Internacional de las Asociaciones para el Comercio de Especias (IOSTA), así como en la Comunidad Internacional de la Pimienta, el Congreso Mundial sobre las Especias y la Organización Mundial de las Especias. Excepto la ISO, no hay ninguna otra organización internacional que haya elaborado una norma internacional para el comino.

5. Pertinencia con respecto a los Objetivos Estratégicos del Codex

La propuesta está en consonancia con la Declaración de visión estratégica del **Plan estratégico para 2014-2019**, en particular los **Objetivos 1.1, 1.3, 2.3 y 3.1** y mira a establecer los requisitos mínimos de calidad del comino para consumo humano aceptados internacionalmente, con el propósito de proteger la salud del consumidor y lograr prácticas equitativas en el comercio de alimentos. Contribuye asimismo a establecer prácticas de comercio leales, en las que los agricultores podrán valorar su producción con referencia a las normas de calidad, permitiéndoles obtener así mayores valores monetarios.

6. Información sobre la relación entre la propuesta y los documentos existentes del Codex.

Esta propuesta se refiere a una nueva norma mundial y no guarda relación con ningún otro texto del Codex existente sobre este tema, si bien esta norma se remitirá a las normas y textos afines pertinentes elaborados por los comités de asuntos generales.

7. Determinación de la necesidad de asesoramiento científico de expertos y disponibilidad del mismo

No se prevé asesoramiento científico de expertos en esta fase. Si se estima necesario, en el proceso de preparación de la norma se hará referencia a los documentos de investigación publicados por organismos internacionales.

8. Determinación de la necesidad de posibles aportaciones técnicas a la norma de parte de organizaciones exteriores para que se puedan programar tales aportaciones.

Se acogerán favorablemente las aportaciones técnicas de la ISO, la Asociación Americana del Comercio de Especias y la Asociación Europea para las Especias, dado que han realizado ya trabajos sobre este tema. Las normas ISO podrán utilizarse asimismo como procedimiento de trámites, a fin de enmarcar la norma del Codex para el comino.

9. Calendario propuesto

Se propone el siguiente calendario provisional, a reserva de las decisiones que se adopten en la primera reunión del Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias:

FECHA	AVANCE Y PROCEDIMIENTOS
Febrero de 2014	Examen de los nuevos trabajos por el CCSCH en su primera reunión
Julio de 2014	Examen crítico de las propuestas de nuevos trabajos por el Comité Ejecutivo (CCEXEC); Aprobación de las propuestas de nuevos trabajos por la Comisión
Septiembre de 2015	Examen en el Trámite 3 por el CCSCH en su segunda reunión
Julio de 2016	Aprobación por la CAC en el Trámite 5
Febrero de 2017	Examen en el Trámite 6 por el CCSCH en su tercera reunión
Julio de 2017	Aprobación por la CAC en el Trámite 8

DOCUMENTO DE PROYECTO

PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO SOBRE UNA NORMA REGIONAL DEL CODEX PARA LA PIMIENTA

(Propuesta presentada por la India)

Introducción

La pimienta, cultivada en muchos países de las regiones de Asia y América Latina, se compra en todo el mundo por su amplia variedad de aplicaciones. La pimienta es aromática, picante y contiene aceite esencial (hasta un 3,5 %) y entre un 5 % y un 10 % de amidas de ácidos picantes con piperina, así como piperilina, piperoleínas y piperanina, en tanto que el aceite contiene sabineno, pineno, felandreno, linalol y limoneno. La piperina tiene buenas propiedades anticonvulsivas y antimicrobianas, por lo que posee gran cantidad de propiedades medicinales y tiene aplicaciones en la industria alimentaria, no alimentaria y farmacéutica. La pungencia de la pimienta blanca es fuerte, si bien las bayas de la pimienta negra y verde son más aromáticas que las de la blanca. La baya de pimienta verde tiene una fragancia inmadura y herbácea.

1. Objetivo y ámbito de aplicación de la norma

El ámbito de aplicación corresponde a la pimienta (*Piper nigrum*) de la familia de las piperáceas. Los granos de pimienta son las bayas que se obtienen de los tallos de una planta trepadora con tallos leñosos y hojas ovales en forma de corazón. La pimienta se cultiva en Asia y regiones de América Latina, y se comercializa en tres tipos: pimienta verde (en salmuera, congelada y deshidratada), pimienta blanca (el fruto totalmente maduro después de retirar el pericarpio antes de secarse) y pimienta negra (el grano desecado maduro). En el ámbito de aplicación de la norma se incluyen también los productos de valor añadido triturados, quebrados y molidos. Los países productores e importadores de pimienta han venido fijando sus normas y calidades durante cierto tiempo, y esta multiplicidad justifica la necesidad de armonizarla en una norma mundial para la pimienta verde, negra y blanca.

El objetivo es elaborar una norma de carácter mundial basada en características cualitativas como el color, el tamaño de las bayas, los ingredientes activos como la piperina y cualquier otro factor que deba tenerse en consideración para adoptar un sistema de armonización transparente a fin de proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas equitativas en el comercio de alimentos.

2. Pertinencia y actualidad

La pimienta es uno de los productos más antiguos comercializados en todo el mundo y en una situación de escasez de oferta. Se produce en países como Brasil, Camboya, Ecuador, India, Indonesia, Madagascar, Malasia, República Popular de China, Sri Lanka, Tailandia y Viet Nam y en 2010 la superficie abarcada ascendía a unas 476 500 hectáreas. Casi todos los países productores de pimienta son países en desarrollo y quienes se dedican a este cultivo son agricultores en pequeña escala y marginales, por lo que reviste importancia garantizar prácticas leales en el comercio. Al ser la pimienta un producto básico universal que consumen millones de personas y numerosos sectores industriales, es importante que su producción y las actividades posteriores a la cosecha estén regulados por normas de higiene y calidad. Las propiedades intrínsecas de la pimienta están estrechamente relacionadas con la salud de los consumidores.

La importancia de la pimienta es tal que ha llegado el momento de establecer una norma aceptada a nivel mundial sobre la base de sus propiedades, especialmente de los ingredientes activos, la densidad aparente, el tamaño físico, etc., a través de la armonización. Ello evitará discrepancias en las normas a la hora de su comercialización, no solo desde los países productores sino también desde los centros de reexportación. El proceso de armonización servirá de referencia que se acepta internacionalmente mediante el consenso entre los principales países productores y de comercialización, además de proteger la salud de los consumidores y promover un comercio equitativo de conformidad con los distintos acuerdos internacionales.

La pimienta se denomina la “reina de las especias”, debido a sus variados usos en todo el mundo más que cualquier otra especia presente. La pimienta negra en grano desecada es, por valor monetario, la especia más comercializada del mundo y representa cerca del 30 % de todas las importaciones de especias mundiales. La producción de pimienta depende de unas condiciones atmosféricas cálidas y húmedas y su cultivo necesita que se den este tipo de condiciones para prosperar.

La pimienta goza de una gran demanda y el mercado mundial podría absorber cualquier incremento adicional de la producción. Este incremento es aplicable a cualquier forma de pimienta, ya sea entera, triturada, quebrada, en polvo, deshidratada, en salmuera o en forma de aceites y oleorresinas. Además de sus aplicaciones culinarias e industriales, la pimienta posee muchas propiedades medicinales. Sus aplicaciones en aromaterapia y en la elaboración de fórmulas medicinales modernas y antiguas, etc., evidencian la riqueza del ingrediente activo denominado “piperina”, que reviste importancia para la alimentación y la salud de las personas.

3. Principales aspectos que han de regularse

La norma se aplica a los aspectos cualitativos de las variedades comerciales de pimienta obtenidas de *Piper nigrum* de la familia Piperaceae, que se comercializan en diferentes tipos, como verde, blanco y negro y en formas como entero, molido, quebrado, deshidratado, en salmuera y congelados. A efectos de proporcionar productos inocuos y de alta calidad, los objetivos de la norma son:

- Establecer los requisitos mínimos de calidad, especificaciones de limpieza y niveles de corrección de defectos respecto de los productos.
- Definir las categorías para clasificar la pimienta de acuerdo con las características físicas de las bayas, tales como el tamaño, la densidad aparente, teniendo en cuenta también las diferentes formas de pimienta comercializadas.
- Establecer los parámetros de calidad intrínseca como la piperina, el aceite volátil y otros valores.
- Incluir disposiciones relativas a las tolerancias con respecto a la calidad y el tamaño permitido en cada envase para la pimienta que no satisfaga los requisitos de esta categoría.
- Enunciar las disposiciones relativas a la presentación, la uniformidad del producto envasado con respecto al origen, la calidad, el tamaño, etc.
- Enunciar las disposiciones relativas al marcado o el etiquetado del producto de conformidad con la norma general del Codex para el etiquetado de la pimienta y los productos a base de pimienta preenvasados.
- Incluir disposiciones para los niveles máximos de la Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en la pimienta y los productos a base de pimienta y ajustarse a los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la CAC.
- Incluir disposiciones en materia de higiene que remitan al *Código internacional recomendado de prácticas — Principios generales de higiene de los alimentos*.
- Incluir los métodos de análisis para los diversos parámetros aplicables a la pimienta y los productos a base de pimienta.

4. Evaluación con arreglo a los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos

Criterio general

- La protección del consumidor desde el punto de vista de la salud y la prevención de las prácticas fraudulentas.
- La calidad del producto deberá satisfacer las necesidades del consumidor y los requisitos mínimos en materia de inocuidad alimentaria.
- La obtención de niveles de normalización basados en las propiedades de diferentes variedades a fin de satisfacer las necesidades de la industria y el consumidor con exactitud y credibilidad.

- La elaboración de la norma para las distintas formas de presentación de la pimienta supondría un beneficio para muchos países en general y de forma más concreta para los países en desarrollo, ya que estos son los principales productores, exportadores y consumidores de pimienta.

Criterios aplicables a los productos

a) Volumen de producción y consumo en los diferentes países, y volumen y relaciones comerciales entre países

En 2010 se registró una producción mundial total de 338 380 toneladas, de las que 264 980 toneladas correspondieron a pimienta negra y 73 400 toneladas a pimienta blanca. La pimienta se produce en países como Brasil, Camboya, Ecuador, India, Indonesia, Madagascar, Malasia, República Popular de China, Sri Lanka, Tailandia y Viet Nam. Los principales productores forman parte de los países de la Comunidad Internacional de la Pimienta y abarcan en torno al 85 % del comercio mundial de este producto.

Aunque los países productores de pimienta realizan exportaciones de este producto, también importan cantidades considerables para obtener valor añadido y llevar a cabo reexportaciones. Se ha estimado que los países productores importaron una cantidad de 46 309 toneladas de pimienta durante 2010. La tendencia de las importaciones por parte de los países productores va en ascenso, ya que en 2001 las importaciones solo eran de 18 421 toneladas. Según las estimaciones, las exportaciones de pimienta por parte de los países productores ascendieron a 265 254 toneladas en 2010, lo que supone una cantidad inferior a las 273 677 toneladas de 2009, pero muy superior a las 201 285 toneladas de 2001.

El total de las importaciones de pimienta por parte de los países consumidores de todo el mundo en casi todos los continentes se estimó en 281 282 toneladas en 2010, un volumen superior a las cantidades registradas en años anteriores. Un aspecto peculiar de la pimienta es que muchos países importadores reexportan cantidades considerables de esta a zonas aliadas y otros mercados para obtener valor añadido de una u otra forma. Casi un centenar de países realizan reexportaciones y la cifra estimada para 2010 asciende a 75 274 toneladas.

Al tratarse de uno de los productos comercializados más antiguos, la pimienta generó repercusiones en todos países productores e importadores. Existe una gran complejidad en cuanto a las calidades y la especificación de la pimienta procedente de diferentes orígenes. Cada país productor aplica desde hace tiempo sus propias disposiciones de calidad y especificaciones. De ahí que prevalezcan distintas normas, por ejemplo para Brasil, India, Indonesia, Malasia, Viet Nam, etc. Los niveles fijados con respecto al contenido de humedad, las materias extrañas, la piperina, etc., presentan variaciones en las distintas normas. Existen además otras normas establecidas por la Asociación Americana del Comercio de Especies, la Asociación Europea para las Especies y la Comunidad Internacional de la Pimienta.

b) Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que obstaculizan el comercio internacional

La pimienta se importa para muchas aplicaciones. Se destina a molienda, triturado, pulverización y extracción basándose en objetivos específicos. Por consiguiente, el comercio de pimienta se modela en función de las aplicaciones y los requisitos del cliente. Sin embargo, este comercio se basa en condiciones acordadas mutuamente por el país productor y el país importador en cuanto a calidad y especificaciones. Sería preferible, no obstante, que el comercio de la pimienta y sus productos se realizase conforme a criterios internacionales basados en una norma del Codex. Así pues, los nuevos trabajos contribuirían a establecer normas específicas reconocidas internacionalmente, a fin de potenciar el comercio internacional y dar cabida a las necesidades de los importadores.

Los pronósticos indican que el consumo y el comercio globales de pimienta están creciendo. El mercado mundial podría absorber fácilmente cualquier aumento de la producción, habida cuenta de la capacidad potencial del mercado en todo el mundo.

Organizaciones internacionales como la Asociación Americana del Comercio de Especies, la Asociación Europea para las Especies y la ISO ya se han ocupado de las normas relativas a la pimienta. En muchas convenciones, como por ejemplo la del Congreso Mundial sobre las Especies, se ha abordado el tema de la armonización de las calidades y las especificaciones para la pimienta. La pimienta producida en países en desarrollo y comercializada a escala mundial no solo por los exportadores, sino también a través de las reexportaciones de los importadores, está sometida a diversas normativas nacionales. A fin de superar los obstáculos resultantes o posibles al comercio internacional, es fundamental integrar todas las normas distintas existentes en una única norma global mejorada y aceptable en todo el sistema internacional. Ello garantizará el establecimiento de una norma del Codex en consonancia con el Manual de Procedimiento.

Así y todo, se trata de una especia que reviste importancia a nivel internacional y que está estrechamente vinculada con la salud y la inocuidad de los consumidores. Mediante la eliminación de los conjuntos

variables de normas y reglamentos (a veces contradictorios) se reducirán los obstáculos al comercio y se obtendrá un marco jurídico completo que estipule las normas mínimas aceptables para la pimienta a nivel internacional.

c) Mercado internacional o regional potencial:

Se estima que el total de las importaciones de pimienta de los países consumidores en todo el mundo ascendió a 281 282 toneladas en 2010, lo que supone un crecimiento de más del 30 % en el transcurso de un decenio, y va en aumento. Casi un centenar de países realizan reexportaciones, y la cifra estimada para 2010 asciende a 75 274 toneladas.

Seguramente la demanda de pimienta aumentará en los diferentes mercados. Además de las importaciones a granel para su aplicación al por mayor en el sector alimentario y de otro tipo, se compran y venden cantidades en establecimientos minoristas para usos domésticos distintos de la cocina. Los aceites y oleorresinas derivados de la pimienta se emplearán para muy diversos sectores de fabricación y elaboración de alimentos, debido a las ventajas de su transporte, almacenamiento y prolongado tiempo de conservación. Entre los países productores, con excepción de Viet Nam, existe un sólido mercado interno para la pimienta.

d) Posibilidades de normalización del producto:

Las características de la pimienta, desde su cultivo hasta la cosecha, las características del fruto, las variedades de cultivares, la composición, la calidad y el envasado se prestan al establecimiento de parámetros adecuados con miras a la normalización del producto. Ello comportará la definición de las bayas en función de su densidad aparente, el tamaño en su forma entera, el color de las bayas, las materias extrañas y otras formas relacionadas de presentación de la pimienta y sus productos, tales como triturada, quebrada, etc.

e) Reglamentación de las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y al comercio en las normas generales existentes o propuestas

No existe una reglamentación en las normas generales de productos básicos para la pimienta. Los nuevos trabajos mejorarán la protección del consumidor y facilitarán el comercio de la pimienta gracias a la elaboración de una norma de calidad internacionalmente reconocida.

f) Número de productos que necesitarían normas independientes, indicando si se trata de productos crudos, semielaborados o elaborados

La norma se aplicará a la pimienta. Las variedades de pimienta como la pimienta verde, pimienta blanca, pimienta negra, y sus productos se examinarán aquí por separado.

g) Trabajos ya iniciados por otras organizaciones internacionales en este campo.

- i. Comunidad Internacional de la Pimienta: calidades de la pimienta entera, negra y blanca (noviembre de 2001).
- ii. Especificación de limpieza para las especias, las semillas y las hierbas aromáticas de la Asociación Americana del Comercio de Especias (ASTA).
- iii. Documento sobre requisitos mínimos de calidad de la Asociación Europea para las Especias (ESA) (Rev.4) - Diciembre de 2011.
- iv. Especificaciones para la pimienta de la ISO (ISO 959-1;959-2 [1998]).
- v. Normas regionales/nacionales como la IS 1798:2010/Food Safety and Standards (Ley de inocuidad y normas alimentarias), 2006 de la FSSAI (India), ISO 105 (Norma de Sri Lanka para las especias, Bureau of Ceylon (SLS)).

Diferentes normas de calidad de la pimienta negra entera

Parámetro	ISO 959-1:1998	IPC 2002 (Calidad BP-I)	ASTA 2007	ESA 2004	Food Safety and Standards Rules, 2006 de la FSSAI (India)	Srilankan (SLS) ISO 105: Calidad I
Humedad (%/peso)	14	12	N/D	12	13	12

La necesidad de establecer una norma internacional relativa a la pimienta se ha sometido a debate en la Organización Internacional de las Asociaciones para el Comercio de Especias (IOSTA), la Comunidad Internacional de la Pimienta, el Congreso Mundial sobre las Especias y la Organización Mundial de las Especias.

5. Pertinencia con respecto a los Objetivos Estratégicos del Codex

La propuesta está en consonancia con la Declaración de visión estratégica del **Plan estratégico para 2014 – 2019**, en particular los **Objetivos 1.1, 1.3, 2.3 y 3.1** y mira a establecer los requisitos mínimos de calidad de la pimienta para consumo humano aceptados internacionalmente. Contribuye asimismo a establecer prácticas leales de comercio, en las que los agricultores podrán valorar su producción con referencia a las normas de calidad, permitiéndoles obtener así mayores valores monetarios.

6. Información sobre la relación entre la propuesta y los documentos existentes del Codex.

Esta propuesta se refiere a una nueva norma mundial y no guarda relación con ningún otro texto del Codex existente sobre este tema, si bien esta norma se remitirá a las normas y textos afines pertinentes elaborados por los comités de asuntos generales.

7. Determinación de la necesidad de asesoramiento científico de expertos y disponibilidad del mismo

No se prevé la necesidad de asesoramiento científico de expertos en esta fase. Si se estima necesario, en el proceso de preparación de la norma se hará referencia a los documentos de investigación publicados por organismos internacionales.

8. Determinación de la necesidad de posibles aportaciones técnicas a la norma de parte de organizaciones exteriores para que se puedan programar tales aportaciones.

Se acogerán favorablemente las aportaciones técnicas de la ISO, la Comunidad Internacional de la Pimienta, la Asociación Americana del Comercio de Especies y la Asociación Europea para las Especies, así como de los países productores de pimienta, dado que han realizado ya trabajos sobre este tema. Las normas ISO podrán utilizarse asimismo como procedimiento de trámites para enmarcar las normas del Codex para la pimienta.

9. Calendario propuesto

Se propone el siguiente calendario provisional, a reserva de las decisiones que se adopten en la primera reunión del Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias:

FECHA	AVANCE Y PROCEDIMIENTOS
Febrero de 2014	Examen de los nuevos trabajos por el CCSCH en su primera reunión
Julio de 2014	Examen crítico de las propuestas de nuevos trabajos por el Comité Ejecutivo (CCEXEC); Aprobación de las propuestas de nuevos trabajos por la Comisión
Septiembre de 2015	Examen en el Trámite 3 por el CCSCH en su segunda reunión
Julio de 2016	Aprobación por la CAC en el Trámite 5
Febrero de 2017	Examen en el Trámite 6 por el CCSCH en su tercera reunión
Julio de 2017	Aprobación por la CAC en el Trámite 8

DOCUMENTO DE PROYECTO

PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO SOBRE UNA NORMA DEL CODEX PARA EL ROMERO

(Propuesta presentada por la India)

Introducción

El romero (*Rosmarinus officinalis*) es un arbusto perennifolio aromático cuyas hojas se asemejan a las agujas de pino. El romero, utilizado ampliamente en la industria alimentaria, farmacéutica y cosmética, es una hierba culinaria importante, autóctona de la región del Mediterráneo. Se cultiva predominantemente en Europa y África. Las hojas de romero frescas y desecadas, enteras o molidas, se utilizan como condimentos para sopas, guisos, embutidos, carne, pescado y aves de corral en la cocina tradicional mediterránea. Tienen un sabor amargo y astringente y son muy aromáticas, lo que complementa una gran variedad de alimentos. Al quemarse, desprenden un olor parecido a la mostaza y similar a la leña al arder, lo que puede utilizarse para dar sabor a los alimentos preparados en barbacoa.

El romero es rico en hierro, calcio y vitamina B6, en concentraciones de 317 mg, 6,65 mg y 0.336 mg por 100 g, respectivamente. Se ha demostrado que el extracto de romero mejora el tiempo de conservación y la estabilidad térmica de los aceites ricos en omega 3, que son propensos a la rancidez. El romero tiene propiedades antioxidantes y antimicrobianas. Contiene antioxidantes como el ácido carnósico y rosmarínico, y otros compuestos bioactivos entre los que figuran el alcanfor, el ácido cafeico, el ácido ursólico, el ácido betulínico, el rosmaridifenol y el rosmanol. El ingrediente activo del romero tiene propiedades farmacéuticas. Algunas de estas sirven para prevenir o tratar el cáncer, los derrames y la enfermedad de Alzheimer. Todos estos aspectos hacen que esta hierba aromática sea una planta sumamente importante desde el punto de vista de la salud humana.

El aceite de romero, al destilarse de las sumidades floridas, tiene un olor intenso, refrescante y mentolado con un subtono de madera balsámico. El aceite es entre incoloro y ligeramente amarillo con una viscosidad acuosa. La mayoría de los productores de Sudáfrica cortan y destilan la planta entera. Este aceite tiene mayor contenido de alcanfor, por lo que su calidad es inferior al aceite mencionado anteriormente. El aceite de romero se utiliza en la carne y los productos de pescado, los productos de confitería y panadería y las bebidas.

El aceite de romero tiene numerosas aplicaciones generales, ya que combina bien con otros extractos como la albahaca, el árbol de té, la canela, la citronela, el eucalipto, el geranio, la lavanda, el limón, la litsea cubeba, la mejorana, la menta, el niaulí, el orégano, el petit grain, la pimienta negra, el pino, el pomelo, la ravensara, la salvia, la tangerina, el tomillo, etc.

1. Objetivo y ámbito de aplicación de la norma

El objetivo consiste en elaborar una norma de carácter mundial basándose en las características básicas. La necesidad de disponer de una norma armonizada para el romero se deriva del hecho de que en los países en desarrollo los agricultores marginales producen este cultivo en terrenos fragmentados. Estos agricultores no tienen capacidad de organizarse colectivamente a fin de controlar los factores que influyen en su producción y, por tanto, estos factores externos pondrán en riesgo toda la cadena alimentaria si no hay un comité internacional en el marco del Codex que identifique o mitigue dichos riesgos.

El ámbito de aplicación de la norma se refiere al romero (*Rosmarinus officinalis*) del género *Rosmarinus*. La norma mundial para el romero y los productos de romero se elaborará con el fin de determinar las especificaciones para dichos productos y los procesos correspondientes, con objeto de asegurar la inocuidad, la calidad esencial, la higiene y los requisitos de etiquetado, a efectos de proteger la salud de los consumidores y asegurar también unas prácticas leales en el comercio de los alimentos. La norma propuesta se aplica a la hierba de romero desecada y sus productos

2. Pertinencia y actualidad

El romero como hierba aromática tiene una gran relevancia dadas sus múltiples aplicaciones en el sustento de la vida humana. Se cultiva con fines comerciales en Túnez, Marruecos, Francia, Italia, España, Grecia, Brasil, Hungría, Turquía y Yugoslavia. Esta planta se cultiva también en algunas regiones de Asia, Estados Unidos de América, México y Sudáfrica. No se dispone de cifras fidedignas oficiales sobre su producción. Aunque las hierbas aromáticas como el romero constituyen solo una pequeña parte en diferentes segmentos de la industria alimentaria, farmacéutica y cosmética, su ausencia puede alterar la identidad del producto final. Es preciso superar los obstáculos que se plantean al no disponer de estadísticas fundamentales sobre producción, exportación, importación y valor añadido.

La norma internacional ISO 11164:1995 establece requisitos de calidad para el romero desecado y la ISO 1342:2000 prescribe requisitos de calidad para el aceite de romero. La Asociación Europea para las Especias ha establecido especificaciones relativas a los requisitos mínimos de calidad para el romero, y la Asociación Americana del Comercio de Especias ha establecido también especificaciones relativas a la limpieza de las hojas de romero. En cuanto a las especificaciones de la norma de la ISO, las hojas enteras de romero deberán contener un mínimo de entre un 1 % y un 2 % de aceite volátil, un máximo del 10 % de materias extrañas, un máximo del 2 % de tallos leñosos y un máximo del 7 % de ceniza. El contenido de aceite esencial de la hierba desecada es un factor importante que contribuye a la intensidad del sabor. Es necesario armonizar plenamente las normas, dado que las entidades de compra establecen diferentes normas al efectuar las compras, lo que daña a los intereses de los agricultores marginales y los países en desarrollo.

3. Principales aspectos que han de regularse

La norma comprende aspectos relacionados con las propiedades del romero deshidratado y en extracto e incorporará parámetros físicos, disposiciones sobre la presencia de materias extrañas, el contenido de aceite, la inocuidad y el etiquetado, con el fin de proporcionar un producto con las características adecuadas y proteger la salud del consumidor. Los principales aspectos que habrán de regularse mediante las normas propuestas son:

- la recopilación de cifras sobre producción, exportación e importación de romero y sus productos a fin de superar el obstáculo actual en la obtención de datos para la normalización y armonización.
- el establecimiento de requisitos mínimos para el romero deshidratado y en extracto incluidos los parámetros de calidad y otras condiciones como el aspecto físico, la uniformidad del producto, la ausencia de plagas y otras materias extrañas, etc.
- la definición de categorías para clasificar el romero de acuerdo con las características de la hierba, tales como hierbas cortadas, aceite esencial, aceite fijo, extractos, etc.
- la supervisión y el fortalecimiento de los reglamentos fitosanitarios transfronterizos, de tal forma que las plagas o microbios no se desplacen a otros países ni se propaguen al delicado ecosistema de los productores marginales de especias y hierbas aromáticas.
- la inclusión de las disposiciones que deberán tenerse en cuenta en relación con la uniformidad del producto envasado y de los envases utilizados.
- la inclusión de las disposiciones relativas al etiquetado y marcado del producto de conformidad con la norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados.
- el establecimiento de tolerancias respecto de la calidad y el tamaño permitidos en el romero envasado.
- la inclusión de disposiciones en materia de higiene que remitan al Código internacional recomendado de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos.
- la indicación de datos relativos a la inocuidad/disposiciones relativas al uso de los productos.

4. Evaluación con arreglo a los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos

4.1 Criterio general

- La protección del consumidor desde el punto de vista de la salud y la observancia de prácticas leales en el comercio de alimentos.
- La calidad del producto deberá satisfacer las necesidades del consumidor y los requisitos mínimos en materia de inocuidad alimentaria.
- La obtención de niveles de normalización basados en las propiedades de diferentes variedades, a fin de satisfacer las necesidades de la industria y del consumidor con exactitud y credibilidad.
- La elaboración de la norma para las formas de presentación del romero redundaría en beneficio de muchos países en general y de forma más concreta para los países en desarrollo exportadores, ya que podrían aumentar su competencia.

4.2 Criterios aplicables a los productos

a) Volumen de producción y consumo en los diferentes países, y volumen y pautas del comercio entre países:

No se dispone de datos oficiales sobre la producción mundial total de romero, ya que las cifras sobre el comercio se agrupan con las cifras totales para hierbas aromáticas y especias. Según la 'Guía de plantas medicinales de África del Norte', la superficie total cultivada de romero en Túnez, estimada por la Comisión Forestal, asciende a 346 000 ha. En 1990, solo 59 516 ha se pusieron a disposición de los agricultores para la extracción del aceite esencial. Esta cifra aumentó a 90 657 ha en 2000, es decir solo el 40 % de la

superficie disponible. Se debe señalar que la producción varía entre 0,3 y 0,8 toneladas por ha de materia vegetal, con un rendimiento medio de 1,2 kg de aceite esencial de romero. Según las Estadísticas de Cepex (2000), las exportaciones de aceite esencial de romero totalizan 70,45 toneladas aproximadamente, que se comercializan a un precio de 20 TND el kilo. Los países afectados por estas exportaciones son Francia, Bélgica, Alemania, Italia, España, etc ”

Sin embargo, los datos de que dispone el Centro para la Promoción de las Importaciones de Países en Desarrollo (CBI) de los Países Bajos indican que en la Unión Europea el romero se cultiva en una superficie de 158 hectáreas, de las cuales 99 hectáreas se dedican a su cultivo orgánico. Estas cifras corresponden al cultivo de romero en países como Alemania, Austria, Bélgica, Bulgaria, Dinamarca, España, Finlandia, Francia, Grecia, Hungría, Islandia, Italia, Países Bajos, Portugal, Reino Unido, Rumanía y Suecia. Existen otras zonas de cultivo de romero en países como la India, Marruecos, México, Sudáfrica, etc., pero no se dispone de datos precisos sobre estos.

No existen datos independientes sobre el consumo de romero, ya que una vez más estas cifras se agrupan con las de especias y hierbas aromáticas. El mayor mercado de hierbas aromáticas es Europa (Alemania con un 19 %, Rumanía con un 14 %, Hungría con un 12 %, el Reino Unido con un 16 %), seguida de América del Norte y Asia, según el resumen informativo sobre el comercio de la Comunidad para el Desarrollo del África Austral, 2007. El mercado de la UE para las hierbas aromáticas y especias se incrementó de 265 000 toneladas en 2003 a 321 000 toneladas en 2007, lo que supone un crecimiento anual del 5 %. La demanda de las industrias farmacéutica, alimentaria y de restauración contribuyen todas al consumo de las hierbas aromáticas.

Aunque el romero es una hierba aromática de importancia, no puede calificarse como un producto básico. No hay una norma fija como tal, a excepción de la indicación básica de la ISO. Existen múltiples dificultades en lo que respecta a las calidades y la especificación del romero desecado y su aceite y es el comprador el que dicta las normas.

b) Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que obstaculizan el comercio internacional:

El romero se importa para muchas aplicaciones. Se destina a la deshidratación y la destilación en los países productores. En algunos casos, las empresas de elaboración importan el material deshidratado. Los envíos se comercializan en función de las aplicaciones y los requisitos del cliente. No obstante, sería preferible que el comercio de romero deshidratado y de extracto de romero se realizase conforme a criterios internacionales basados en una norma del Codex. Así pues, los nuevos trabajos contribuirían a establecer normas específicas reconocidas internacionalmente, a fin de potenciar el comercio internacional y atender las necesidades de los importadores.

Los pronósticos indican que el consumo y el comercio globales de romero aumentarán con el incremento de sus aplicaciones. El mercado mundial podría absorber fácilmente cualquier aumento adicional de la producción, habida cuenta de la demanda constante de las industrias elaboradoras.

Organizaciones internacionales como la Asociación Europea para las Especias, la Asociación Americana del Comercio de Especias y la ISO se han ocupado de las normas relativas al romero. En muchas convenciones, como por ejemplo la del Congreso Mundial sobre las Especias y la Organización Mundial de las Especias, se ha abordado el tema de la armonización de las calidades y especificaciones para las hierbas aromáticas. El romero es una hierba aromática que se produce en países en desarrollo y países desarrollados. Dado que los productos finales en los que el aceite de romero es un ingrediente activo atienden cuestiones relacionadas con la salud, la importancia de las prácticas de higiene ha pasado a primer plano.

Debido a la falta de una norma mundial armonizada para el aceite de romero y el romero deshidratado, y el trabajo ya realizado por muchas otras organizaciones internacionales como la Unión Europea, es necesario incorporar estos aspectos en este punto, en consonancia con el Manual de Procedimiento. Por consiguiente, se considera necesario establecer una norma del Codex, a fin de integrar todas las normas diferentes existentes en una única norma global mejorada aceptable internacionalmente de forma generalizada.

De esta manera, mediante la eliminación de los conjuntos variables de normas y reglamentos (y a veces contradictorios) se reducirán los obstáculos al comercio y se obtendrá un marco jurídico completo que estipule las normas mínimas aceptables para el romero a nivel internacional.

c) Mercado internacional o regional potencial

No se dispone de datos sobre el comercio mundial de romero y los volúmenes se clasifican con las cifras totales del comercio de hierbas aromáticas y especias y de los exportadores de plantas medicinales y aromáticas de países de Europa oriental como Albania, Belarús, Croacia, Chipre, etc.

Existe una demanda considerable de extractos de romero en los mercados internacionales. Se está obteniendo valor añadido en muchos países productores, como por ejemplo España, Francia y India.

No se dispone de datos que indiquen las importaciones y exportaciones mundiales totales de aceite de romero. La única información disponible son las estadísticas de importación de los Estados Unidos. En consecuencia, a continuación se indican las cantidades anuales de aceite de romero importadas por los Estados Unidos.

IMPORTACIONES DE ACEITE DE ROMERO DE LOS ESTADOS UNIDOS/Año	Importaciones (toneladas)
2000	89,56
2001	76,58
2002	124,57
2003	98,21
2004	148,72
2005	109,04

Fuente: Departamento de Comercio de los Estados Unidos, División de productos hortícolas y tropicales, FAS/USDA.

Como puede observarse en los datos anteriores sobre las cantidades de aceite de romero importadas por los Estados Unidos, se registra un crecimiento general. En el período 2000 – 2005, las importaciones estadounidenses de aceite de romero ascendieron a un promedio de 107,78 toneladas, lo que representa una tasa de crecimiento medio anual del 10 %. Considerando que la demanda de los Estados Unidos representa un tercio de la demanda mundial de aceite de romero, la demanda mundial total se estima en 323 toneladas anuales.

A continuación se señalan los principales productos derivados de esta hierba aromática:

- i. Extractos de romero solubles en aceite: ácido carnósico en polvo 5 %-90 %, oleoresina de romero-ácido carnósico líquido 5 %-25 %. Se utiliza mucho en aceites comestibles, aceites de pescado, alimentos ricos en aceites, carnes, alimentos asados y alimentos fritos como antioxidante natural de gran efecto.
- ii. Extractos de romero solubles en agua: Ácido rosmarínico 2,5 %-20 %. Se utiliza mucho en bebidas, alimentos naturales y cosméticos como antioxidante natural soluble en agua.
- iii. Aceite esencial de romero 100 %: se utiliza para aceites esenciales antienvjecimiento y para el cuidado de la piel.
- iv. Hojas de romero en polvo.
- v. Romero en forma de hierba fresca.
- vi. Hojas de romero desecadas.

Según un nuevo estudio de mercado del Centro de Comercio Internacional (CCI), existe la posibilidad de que los exportadores de hierbas aromáticas de países en desarrollo incrementen sus ventas en Europa. Las importaciones de hierbas aromáticas desecadas en cuatro de los principales mercados europeos ascienden a un total aproximado de entre 12 000 y 13 000 toneladas anuales. Aunque los proveedores tradicionales gozan de una posición sólida en este comercio, los exportadores que pueden ofrecer hierbas aromáticas de una alta calidad constante con propiedades que les distinguen de las de sus competidores en cuanto a sabor, color y contenido de aceite esencial podrían entrar con pie firme e incluso exigir posiblemente precios más elevados que los de las fuentes de suministro actuales.

Se calcula que las importaciones de hierbas aromáticas desecadas en los cuatro mercados (Alemania, Francia, Países Bajos y Reino Unido) corresponden a un promedio de casi 12 600 toneladas anuales, de las que un 37 % se destina a Francia; un 30 % a Alemania; un 21 % al Reino Unido y un 12 % a los Países Bajos. Más del 77 % de las importaciones de hierbas aromáticas en estos cuatro mercados corresponden a seis tipos de hierbas aromáticas, a saber, el romero, la salvia, el orégano, la mejorana, la menta y el tomillo. De acuerdo con las estimaciones sobre el comercio, la demanda global de hierbas aromáticas en estos mercados aumenta cada año entre un 1 % y un 2 % en volumen. Las tasas de crecimiento son diferentes para los distintos tipos. Se prevé que las ventas aumenten con mucha más rapidez en el sector industrial de la alimentación y el sector de restauración de las instituciones que en el comercio al por menor.

d) Posibilidades de normalización del producto:

Las características del romero, desde su cultivo hasta la cosecha, las características de la hoja, las variedades de cultivares, la composición, la calidad y el envasado se prestan al establecimiento de parámetros adecuados con miras a la normalización del producto. Ello conllevará la definición de la hierba de acuerdo con su tamaño, color y materias extrañas en su forma deshidratada, y su color y densidad en su forma de extracto.

e) Reglamentación de las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y al comercio en las normas generales existentes o propuestas.

No existe una reglamentación en las normas generales de productos básicos para el romero. El nuevo trabajo potenciará la protección del consumidor y facilitará el comercio al establecer una norma de calidad internacionalmente reconocida.

f) Número de productos que necesitarían normas independientes, indicando si se trata de productos crudos, semielaborados o elaborados

La norma se aplicará a un solo producto, es decir, el romero que comprenderá las hojas de romero desecadas y sus extractos. Los productos que han de considerarse son:

- i. Extractos de romero solubles en aceite: ácido carnósico en polvo 5 %-90 %, oleorresina de romero-ácido carnósico líquido 5 %-25 %.
- ii. Extractos de romero solubles en agua: ácido rosmarínico 2,5 %-20 %.
- iii. Aceite esencial de romero 100 %.
- iv. Hoja de romero en polvo.
- v. Romero en forma de hierba fresca.
- vi. Hojas de romero desecadas.

g) Trabajos ya iniciados por otra organización internacional en este campo

- i. Directivas de la Unión Europea.
- ii. Título 21 del Código de Reglamentos Federales del USFDA.

La necesidad de establecer una norma internacional para el romero se ha sometido a debate en la Organización Internacional de las Asociaciones para el Comercio de Especies (IOSTA), el Congreso Mundial sobre las Especies y la Organización Mundial de las Especies. El nuevo trabajo no duplica ningún trabajo en curso o propuesto emprendido por instituciones internacionales.

5. Pertinencia con respecto a los Objetivos Estratégicos del Codex.

La propuesta está en consonancia con la Declaración de visión estratégica del **Plan estratégico para 2014-2019**, en particular los **Objetivos 1.1, 1.3, 2.3 y 3.1** y mira a establecer los requisitos mínimos de calidad del romero para consumo humano aceptados internacionalmente. Contribuye asimismo a establecer prácticas leales de comercio, en las que los agricultores podrán valorar su producción con referencia a las normas de calidad, permitiéndoles así obtener mayores valores monetarios.

6. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos del Codex existentes.

Esta propuesta se refiere a una nueva norma mundial y no guarda relación con ningún otro texto del Codex existente sobre este tema, si bien esta norma se remitirá a las normas y textos afines pertinentes elaborados por los comités de asuntos generales.

En la norma propuesta se tendrán en cuenta las directrices del Codex vigentes tales como el *Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969)*, la *Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Codex Stan 1-1985)*, el *Código de prácticas de higiene para especias y plantas aromáticas desecadas (CAC/RCP 42-1995 1)*, los *Métodos de análisis y muestreo recomendados (Codex Stan 234-1999)*.

7. Determinación de la necesidad de asesoramiento científico de expertos y disponibilidad del mismo

No se prevé la necesidad de asesoramiento científico de expertos en esta fase. Si se estima necesario, en el proceso de preparación de la norma se hará referencia a los documentos de investigación publicados por organismos internacionales.

8. Determinación de la necesidad de posibles aportaciones técnicas a la norma de parte de organizaciones exteriores para que se puedan programar tales aportaciones.

Se acogerán favorablemente las aportaciones técnicas de la ISO, la UE, la Asociación Americana del Comercio de Especies, la Asociación Europea para las Especies y la Organización Mundial de las Especies, así como de los países productores de romero, dado que han realizado ya trabajos sobre este tema. Pueden utilizarse también las normas de la ISO como procedimiento de trámites para enmarcar las normas del Codex para el romero.

9. Calendario propuesto.

Se propone el siguiente calendario provisional, a reserva de las decisiones que se adopten en la primera reunión del Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias:

FECHA	AVANCE Y PROCEDIMIENTOS
Febrero de 2014	Examen de los nuevos trabajos por el CCSCCH en su primera reunión
Julio de 2014	Examen crítico de las propuestas de nuevos trabajos por el Comité Ejecutivo (CCEXEC); Aprobación de las propuestas de nuevos trabajos por la Comisión
Septiembre de 2015	Examen en el Trámite 3 por el CCSCCH en su segunda reunión
Julio de 2016	Aprobación por la CAC en el Trámite 5
Febrero de 2017	Examen en el Trámite 6 por el CCSCCH en su tercera reunión
Julio de 2017	Aprobación por la CAC en el Trámite 8

DOCUMENTO DE PROYECTO

PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO SOBRE UNA NORMA DEL CODEX PARA EL TOMILLO

(Propuesta presentada por la India)

Introducción

El tomillo, que en botánica se conoce como *Thymus vulgaris*, recibe su nombre del término griego “*thymon*”, una hierba aromática empleada como incienso o como fumigador. Tomillo es el nombre general de las variedades de hierbas aromáticas de la especie *Thymus*, que son autóctonas de Europa y Asia. Existe más de un centenar de variedades de tomillo. El tomillo es autóctono de la región mediterránea occidental y se extiende hasta el sureste de Italia. Miembro de la familia de la menta, el tomillo es un arbusto perennifolio, cuyos tallos leñosos están a veces cubiertos por pequeñas hojas de color gris verdoso a verde. El tomillo es un arbusto variable. Los colores de sus florecillas de dos pétalos varían entre el rosa pálido y el violeta y los frutos que da son tetraquenios. Toda la planta es aromática. Algunas plantas tienen hojas jaspeadas y alcanzan unos 25 cm de alto. Se aprovechan las hojas, las sumidades floridas y el aceite esencial.

Los constituyentes principales/aceites esenciales del tomillo son timol, terpeno, carvacrol, metilcavicol, cineol, borneolo, cimeno, canfeno, pineno, mirceno, taninos, compuestos amargos, saponinas y ácidos orgánicos. Existe un requisito internacional para la norma de calidad relativa al tomillo desecado.

Las partes aéreas de las plantas se utilizan para la producción de aceite esencial, en su mayor parte por destilación al vapor. Los materiales de hierbas aromáticas frescas y desecadas se utilizan para fines culinarios. El tomillo se utiliza a menudo para aromatizar carnes, sopas y guisos. Se utiliza en la cocina francesa, en que constituye un elemento importante en un ramillete de hierbas aromáticas, así como en las hierbas de Provenza. Se utiliza también ampliamente en la cocina del Caribe. En algunos países del Oriente Medio, el condimento za'atar contiene tomillo como ingrediente fundamental. El tomillo debe añadirse al principio de la cocción para que sus aceites tengan el tiempo necesario para liberarse. Los usos medicinales del tomillo comprenden las propiedades antiespasmódicas, carminativas, emenagogas, antihelmínticas, espasmódicas, laxativas, estomacales, tónicas, vermífugas

1. Objetivo y ámbito de aplicación de la norma

Este trabajo tiene por objeto establecer una norma mundial para el tomillo – *Thymus vulgaris*. Tomillo es el nombre general de muchas de las variedades de hierbas aromáticas de la especie *Thymus*, todas ellas autóctonas de Europa y Asia.

El objetivo es elaborar una norma mundial de calidad basada en características básicas como la humedad, el contenido total de cenizas, el contenido de aceite volátil, materias extrañas, etc., para proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas leales en el comercio de los alimentos.

2. Pertinencia y actualidad

El hecho de que en los países en desarrollo sean los agricultores marginales quienes producen este cultivo en superficies fragmentadas hace necesario disponer de una norma internacional para el tomillo. El tomillo se cultiva en diversas zonas del mundo. Se comercializa a nivel mundial y no se limita a ninguna región en concreto. Por consiguiente, es necesario establecer una norma que abarque las características de calidad del tomillo.

3. Principales aspectos que han de regularse

La norma comprenderá aspectos relacionados con las propiedades del tomillo, incorporando parámetros de calidad. A efectos de proporcionar productos de alta calidad, el objetivo de la norma es:

- establecer los requisitos mínimos para el tomillo deshidratado incluidos los parámetros de calidad y otras condiciones como el aspecto físico, la uniformidad del producto y otras materias extrañas, etc.;
- definir categorías para clasificar el tomillo de acuerdo con las características de la hierba;
- establecer las disposiciones que deberán tenerse en cuenta en relación con la clasificación y el envasado del producto envasado y los envases utilizados;
- formular las disposiciones relativas al etiquetado y el marcado del producto de conformidad con la norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados;
- establecer las tolerancias respecto de la calidad y el tamaño permitidos en el tomillo envasado;
- evaluar los aspectos de deterioro de la calidad e introducir el control de los procesos;
- establecer las disposiciones en materia de higiene que remitan al Código internacional recomendado de prácticas de higiene y los principios generales de higiene de los alimentos, contaminantes, residuos de plaguicidas y métodos de análisis, y
- la indicación de datos relativos a la inocuidad/disposiciones relativas al uso de los productos.

4. Evaluación con arreglo a los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos

4.1 Criterio general

La elaboración de la norma para las formas de presentación del tomillo redundaría en beneficio de muchos países en general y de forma más concreta para los países en desarrollo que emergen como productores y exportadores, ya que podrían aumentar su competencia. La obtención de niveles de normalización basados en las propiedades de diferentes variedades a fin de satisfacer las necesidades de la industria y el consumidor con exactitud y credibilidad.

Criterios aplicables a los productos

a) Volumen de producción y consumo en los diferentes países, y volumen y pautas del comercio entre países:

El tomillo se obtiene de plantas cultivadas y silvestres en la mayoría de los países de Europa, entre ellos Francia, España, Italia, Alemania, Reino Unido, Bulgaria, Portugal y Grecia, así como África del Norte y austral, Canadá y Estados Unidos de América. Algunos países de Asia como la India, Tailandia y Singapur son también productores. Otro productor importante es Australia. El rendimiento y la calidad del aceite esencial varían en función de la composición genética del material vegetal, la madurez del cultivo en el momento de la recolección, el medio ambiente y las prácticas de destilación. Los productores de hierbas aromáticas de Europa meridional se benefician de temporadas de cultivo más largas gracias a las ventajas climáticas. Así, la mayor parte del tomillo que se produce en Europa procede de Francia, España y Portugal. El 90 % del aceite de tomillo del comercio mundial proviene de España.

De Eurostat (2009) se desprende que existen varios países europeos que producen hierbas o plantas aromáticas y plantas de condimento. La producción en 2008 fue del orden de las 130 000 toneladas, aproximadamente. Entre estas plantas figura el tomillo.

La mayor parte del tomillo producido se destina al mercado de productos frescos y desecados. El rendimiento del *T. Vulgaris* para la producción de hierbas aromáticas frescas puede ser de cinco a seis toneladas por hectárea, y para la producción de hierbas desecadas, de dos toneladas por hectárea. En condiciones de riego, el tomillo podrá tener un rendimiento de en torno a 15 toneladas de material vegetal por hectárea al año, a una tasa de recuperación de aceite de entre el 0,5 y 1 %, esto es, de 75 a 150 kg/ha anuales. En condiciones de secado, los rendimientos variarán de forma considerable. Son pocos los

productores de Sudáfrica que destilan el tomillo para la producción de aceite esencial.

El cultivo de esta hierba destinada al comercio tiene lugar principalmente en España, Francia, Italia y Bulgaria. Se prevé un rendimiento para el aceite esencial del 1,0 %, esto es, 10 ml de aceite por kilogramo de tomillo fresco, derivado del tomillo silvestre en condiciones cálidas de verano. Los rendimientos pueden disminuir al 0,10 % en invierno. Según la variedad, el rendimiento del material cultivado oscila entre el 0,05 % y el 0,50 %. Sin embargo, los rendimientos de las hierbas aromáticas cultivadas superan con creces la producción silvestre, por lo que se produciría más aceite por hectárea en los cultivos. En Suiza, los cultivares seleccionados obtienen un rendimiento del 3 % de aceite esencial derivado de las hierbas frescas de más de 15 toneladas por hectárea.

No se dispone de cifras exactas de la producción de los cultivos. España, Jamaica y Marruecos son los principales proveedores de la hoja desecada del mercado de los Estados Unidos de América, mientras que España y Francia contribuye al mercado del aceite. Sin embargo, el Centro de Comercio Internacional de Ginebra ha recopilado cifras correspondientes a las exportaciones e importaciones de tomillo agrupadas con las estadísticas para las hojas de laurel, según se indica a continuación:

Año	Exportaciones (toneladas)	Importaciones (toneladas)
2006	3 717 708	9 328 591
2007	1 713,462	975 564
2008	389 489	-

Fuente: Base de datos estadísticos sobre el comercio de mercaderías | División de Estadística de las Naciones Unidas

Los datos anteriores corresponden a Albania, Argentina, Australia, Austria, Azerbaiyán, Brasil, Bulgaria, España, Estados Unidos de América, Francia, Grecia, India, Italia, México, Portugal, Reino Unido, Singapur, Suiza, Tailandia, etc.

b) Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que obstaculizan el comercio internacional:

El tomillo se importa para muchas aplicaciones. Se destina a la deshidratación y destilación en los países productores. Las remesas se comercializan en función de las aplicaciones y los requisitos del consumidor. Sería preferible, no obstante, que el comercio de tomillo se realizase conforme a criterios internacionales basados en una norma del Codex. Por consiguiente, los nuevos trabajos contribuirían a establecer normas específicas reconocidas internacionalmente, a fin de potenciar el comercio internacional y atender las necesidades del importador.

Los pronósticos indican que el consumo y el comercio globales de tomillo aumentarán con el incremento de sus aplicaciones. El mercado mundial podría absorber fácilmente cualquier aumento adicional de la producción, habida cuenta de la demanda constante de las industrias elaboradoras.

La norma internacional ISO 6754:1996 establece requisitos de calidad para el tomillo desecado. La Asociación Americana del Comercio de Especies (ASTA) ha establecido especificaciones para el tomillo. La Asociación Europea para las Especies ha establecido requisitos mínimos de calidad para el tomillo. Pero se necesita una norma internacional, dado que las entidades de compra establecen diferentes normas al efectuar las compras, lo que va en perjuicio de los intereses de los agricultores marginales y los países en desarrollo. El contenido de aceite esencial de la hierba desecada es un factor importante que contribuye a la intensidad del sabor.

El comercio internacional se ha visto sumamente afectado por la falta de una norma internacional para el tomillo. Los importadores prefieren importar basándose en una norma aceptada internacionalmente. Así pues, los nuevos trabajos contribuirían a establecer normas específicas internacionales reconocidas, con el fin de potenciar el comercio internacional.

De esta manera, si se eliminan los conjuntos variables de normas y reglamentos (a veces contradictorios), se reducirán los obstáculos al comercio y cada Estado Miembro obtendrá un marco jurídico completo que estipule la norma mínima aceptable para el tomillo en el plano internacional.

c) Mercado internacional o regional potencial:

El tomillo es una de las hierbas culinarias más importantes de Europa. Dado que sus hojas son correosas y contienen poca agua, se secan sin una pérdida excesiva de sabor y se utilizan muy frecuentemente de esta forma. Tradicionalmente el tomillo desecado con aire caliente, desecado por congelación se comercializan en el mercado.

El promedio de las exportaciones mundiales de tomillo en el período 2008 – 2012 osciló en torno a las 3 000 toneladas y las cifras de importación entre 2009 y 2012 alcanzaron unas 1 600 toneladas.

d) Posibilidades de normalización del producto:

Las características del tomillo, desde su cultivo hasta la cosecha, las características del fruto, las variedades de cultivares, la composición, la calidad y el envasado contribuyen al establecimiento de parámetros adecuados con miras a la normalización del producto. Hay normas en vigor en distintos países, así como normas de la ISO, lo que indica las posibilidades de normalización mediante la armonización.

e) Reglamentación de las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y al comercio en las normas generales existentes o propuestas:

No existe una norma general de producto relativa al tomillo. Los nuevos trabajos facilitarán el comercio al establecer una norma de calidad reconocida internacionalmente.

f) Número de productos que necesitarían normas independientes, indicando si se trata de productos crudos, semielaborados o elaborados:

La norma se referirá a un producto, a saber, el tomillo.

g) Trabajos ya iniciados por otra organización internacional en este campo:

No hay ninguna otra organización internacional que haya elaborado una norma internacional para el tomillo. Organizaciones internacionales como la Asociación Europea para las Especies, la Asociación Americana del Comercio de Especies y la Organización Internacional de Normalización (ISO) se han ocupado de las normas relativas al tomillo. En muchas convenciones, como por ejemplo el Congreso Mundial sobre las Especies y la Organización Mundial de las Especies, se ha abordado el tema de la armonización de las calidades y especificaciones para las hierbas aromáticas. El tomillo es una hierba aromática que se produce en países en desarrollo y países desarrollados. Además, se plantearon importantes cuestiones en las reuniones de la Organización Internacional de las Asociaciones para el Comercio de Especies (IOSTA), el Congreso Mundial sobre las Especies y la Organización Mundial de las Especies a fin de normalizar los parámetros de calidad.

5. Pertinencia con respecto a los Objetivos Estratégicos del Codex.

La propuesta está en consonancia con la Declaración de visión estratégica del **Plan estratégico para 2014-2019**, en particular los **Objetivos 1.1, 1.3, 2.3 y 3.1** y mira a establecer los requisitos mínimos de calidad del tomillo para consumo humano aceptados internacionalmente. Contribuye asimismo a establecer prácticas leales de comercio, en las que los agricultores podrán valorar su producción con referencia a las normas de calidad, permitiéndoles así obtener mayores valores monetarios. El hecho de que existan referencias a las normas sobre inocuidad alimentaria del Codex en el Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la Organización Mundial del Comercio significa que el Codex tiene implicaciones de gran alcance para la resolución de diferencias comerciales.

6. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos del Codex existentes

Esta propuesta se refiere a una nueva norma mundial y no guarda relación con ningún otro texto del Codex existente sobre este tema, si bien esta norma se remitirá a las normas y textos afines pertinentes elaborados por los comités de asuntos generales.

7. Determinación de la necesidad de asesoramiento científico de expertos y disponibilidad del mismo

No se prevé la necesidad de asesoramiento científico de expertos. Si se estima necesario, en el proceso de preparación de la norma se hará referencia a los documentos de investigación publicados por organismos internacionales.

8. Determinación de la necesidad de posibles aportaciones técnicas a la norma de parte de organizaciones exteriores, para que se puedan programar.

Se acogerán favorablemente las aportaciones técnicas de la ISO, la Unión Europea (UE), la Asociación Americana del Comercio de Especies, la Asociación Europea para las Especies y la Organización Mundial de las Especies, dado que han realizado ya trabajos sobre este tema. Las normas ISO podrán asimismo utilizarse como procedimiento de trámites para enmarcar las normas del Codex para el tomillo.

9. Calendario propuesto.

Se propone el siguiente calendario provisional, a reserva de las decisiones que se adopten en la primera reunión del Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias:

FECHA	AVANCE Y PROCEDIMIENTOS
Febrero de 2014	Examen de los nuevos trabajos por el CCSCCH en su primera reunión
Julio de 2014	Examen crítico de las propuestas de nuevos trabajos por el Comité Ejecutivo (CCEXEC); Aprobación de las propuestas de nuevos trabajos por la Comisión
Septiembre de 2015	Examen en el Trámite 3 por el CCSCCH en su segunda reunión
Julio de 2016	Aprobación por la CAC en el Trámite 5
Febrero de 2017	Examen en el Trámite 6 por el CCSCCH en su tercera reunión
Julio de 2017	Aprobación por la CAC en el Trámite 8

DOCUMENTO DE PROYECTO

PROPUESTA REVISADA¹ DE NUEVO TRABAJO DE ELABORACIÓN DE UNA NORMA DEL CODEX PARA LA PIMIENTA NEGRA, BLANCA Y VERDE

(Presentada por los Estados Unidos de América)

Introducción

La pimienta negra y la pimienta blanca (*Piper nigrum* L., de la familia Piperaceae) forman parte de los productos básicos más antiguos objeto de comercio internacional, independientemente de la región geográfica. Recientemente, el comercio se ha ampliado para incluir las bayas de pimienta verdes deshidratadas de la misma familia. En esta propuesta, nos referiremos a las bayas de pimienta negra, blanca y verde con la denominación de "pimienta NBV", para diferenciar el nombre común de la pimienta *Piper nigrum* de la pimienta *Capsicum annum*. La pimienta NBV se refiere a cualquiera de las bayas enteras o molidas de pimienta sin la vaina de las especias *Capsicum*. A la pimienta NBV se le da también la denominación de "reina de las especias", debido a su elevado uso mundial, superior a cualquier otra especia. La pimienta negra en grano desecada es, por valor monetario, la especia más ampliamente comercializada del mundo y representa cerca del 30 % de todas las importaciones de especias del mundo. Al ser uno de los productos básicos comercializados más antiguos, las bayas de pimienta NBV influyen en la economía y la gastronomía de todos los países productores e importadores.

Dado que no existe una norma internacional relativa a la calidad de las bayas de pimienta NBV, el comercio se realiza aplicando una variedad de normas nacionales y privadas tanto de países productores como importadores. Esta combinación de normas con diferentes definiciones e interpretaciones de calidades y especificaciones pueden complicar las importaciones y exportaciones. Por ejemplo, Brasil, India, Indonesia, Malasia y Vietnam tienen cada uno una norma nacional; por otra parte, la Asociación Europea para las Especies ha establecido normas relativas a los requisitos mínimos de calidad, los miembros de la Asociación Canadiense para las Especies deben ajustarse a las normas gubernamentales establecidas en la División 7 de su Reglamento de alimentos y medicamentos, y la Comunidad Internacional de la Pimienta tiene sus propias normas. Tanto las normas nacionales como las de los grupos de la industria presentan diferencias respecto de algunos de los requisitos de calidad más importantes, tales como el contenido de humedad, las materias extrañas, y la piperina.

1. Objetivo y ámbito de aplicación de la norma

Esta norma tiene por objeto elaborar criterios de calidad internacionales armonizados para formas de presentación de productos de pimienta NBV obtenidos de *Piper nigrum*, a fin de facilitar el comercio internacional y asegurar la protección del consumidor.

El ámbito de aplicación de la norma se refiere a la pimienta desecada y/o deshidratada - *Piper nigrum*, es decir, las bayas de pimienta enteras o molidas que habrán de ofrecerse para la producción industrial de alimentos y para el consumo directo, inclusive para fines de hostelería o para su reenvasado en caso necesario. El objetivo es elaborar una norma del Codex Alimentarius basada en características cuantificables y cualesquiera otros factores, con objeto de aumentar la transparencia en el comercio.

¹ Revisado de la propuesta que figura en el Anexo II del documento CX/CAC 13/36/10-Add.2

2. Pertinencia y actualidad

La pimienta NBV es uno de los productos básicos más antiguos objeto de comercio internacional. Se produce en muchos países, entre ellos Brasil, Camboya, China, Ecuador, India, Indonesia, Madagascar, Malasia, Sri Lanka, Tailandia y Vietnam. Los agricultores pequeños y marginales de países en desarrollo se dedican a la producción de pimienta, por lo que el establecimiento de una norma es importante para mejorar la transparencia y las prácticas de comercio leales. En 2011, la producción de pimienta NBV de los 20 principales países productores se estimó en 460 865 toneladas valoradas en casi 960 millones de USD con un valor medio por tonelada de 2 084,28 USD, mientras que el comercio internacional de los 20 principales países comerciales ascendió a 223 966 toneladas valoradas en 1 300 millones de USD, lo que representa un valor medio por tonelada de 5 835,60 USD

La importancia histórica y actual de la pimienta NBV para los productores, comerciantes y consumidores merece la elaboración de una norma del Codex basada en sus características organolépticas. De este modo se eliminarán las discrepancias entre las distintas normas nacionales y las diferentes normas de las asociaciones comerciales y se inculcará la transparencia en la comercialización de los países productores y los centros reexportadores. Como siempre, la norma del Codex se elaborará teniendo en cuenta los intereses de todas las partes pertinentes. La norma propuesta se basará en los principios de equidad en el comercio y en la protección del consumidor.

3. Principales aspectos que han de regularse

Los principales aspectos del producto que han de regularse en la norma son los requisitos mínimos de calidad e inocuidad para proteger la salud del consumidor y facilitar un comercio leal:

- Definición del producto: la definición del producto como “pimienta NBV” desecada y/o deshidratada, incluyendo una referencia al género y la especie y/o tipos de variedades, si es necesario.
- Composición: deberá incluir las disposiciones para los ingredientes básicos y otros ingredientes autorizados. Se establecerá el contenido de humedad de la piperina de la pimienta entera en grano y en otras formas de presentación, así como el contenido de aceite esencial y otros valores.
- Formas de presentación: la lista/descripción de las diferentes formas de presentación, incluidos los tamaños, de pimienta en granos enteros, en trozos y/o en polvo y las tolerancias permitidas.
- Categorías/criterios de calidad: deberá incluir disposiciones para el color, el olor, el sabor y la textura, así como la clasificación de “defectuosos” en relación con la “aceptación del lote sobre la base de los defectos permitidos”.
- Tolerancias de calidad
- Disposiciones de etiquetado y marcado del producto de conformidad con la norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados;
- Disposiciones relativas a la higiene, el etiquetado, el envasado por referencia a documentos del Codex ya existentes.
- Referencias a los métodos de análisis y muestreo.

4. Evaluación con arreglo a los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos

(Sección II de la 21^a edición del Manual de Procedimiento del Codex: Elaboración de los textos del Codex, págs 40-43)

4.1. Criterio general

Protección del consumidor desde el punto de vista de la salud y la inocuidad de los alimentos, asegurando prácticas equitativas en el comercio de alimentos y teniendo en cuenta las necesidades de los países en desarrollo que se hayan determinado.

La nueva norma propuesta cumplirá este criterio:

- Promoviendo la protección de los consumidores y la prevención de prácticas fraudulentas.
- Proporcionando mayores garantías de la calidad del producto para satisfacer las necesidades del consumidor y los requisitos mínimos de inocuidad de los alimentos.
- Llegando a niveles de normalización basados en las propiedades de diferentes variedades, a fin de satisfacer las necesidades de la industria y los consumidores con exactitud y credibilidad.

Además, la elaboración de la norma redundaría en beneficio de muchos países, en general y, más en particular, de los países en desarrollo, ya que los países en desarrollo son los principales productores, exportadores y consumidores de pimienta.

Criterios aplicables a los productos

a) Volumen de producción y consumo en los diferentes países y volumen y pautas del comercio entre países:

La producción mundial total de pimienta NBV ascendió a 338 380 toneladas en 2010, de las cuales 264 980 toneladas corresponden a la pimienta negra y 73 400 toneladas a la pimienta blanca. La pimienta NBV se produce en varios países, entre ellos Brasil, Camboya, China, Ecuador, India, Indonesia, Madagascar, Malasia, Sri Lanka, Tailandia y Vietnam. Los principales países productores, que representan aproximadamente el 85 % del comercio de la pimienta del mundo, participan en una organización intergubernamental regional denominada la Comunidad Internacional de la Pimienta (IPC). La IPC se creó en 1972 bajo los auspicios de la Comisión Económica y Social de las Naciones Unidas para Asia y el Pacífico (CESPAP).

Algunos países productores y exportadores de pimienta NBV importan también el producto para obtener valor añadido y para la reexportación. Se estima que en 2010 los principales países productores importaron 46 309 toneladas de pimienta, lo que representa un aumento de 18 421 toneladas desde 2001, y que aproximadamente un centenar de países reexportaron 75 274 toneladas de pimienta NBV en 2010. Si bien las exportaciones de pimienta NBV por los países productores fluctúan anualmente, el volumen comercializado sigue siendo elevado, 265 254 toneladas en 2010 y 273 677 toneladas en 2009. Se estima que los países consumidores netos importaron 281 282 toneladas de pimienta NBV en 2010, lo que representa un aumento con respecto a los años anteriores.

b) Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que obstaculizan el comercio internacional:

Aunque el comercio de la pimienta NBV continúa ampliándose en ausencia de una norma internacional armonizada, es necesario establecer una norma para aumentar la eficiencia comercial. El comercio de la pimienta NBV se realiza con arreglo a diferentes normas nacionales o de la industria. Cada una refleja o bien i) las características del producto nacional resultantes de las condiciones geoclimáticas, la variedad cultivada, las prácticas de producción o de comercio, o bien ii) los deseos del grupo comercial, que se basan en su interpretación de la demanda de los consumidores. Otras normas para la pimienta NBV se basan principalmente en el tipo de producto final, es decir, entero, para moler, quebrado y en polvo.

En ausencia de un lenguaje comercial común, a los productores y los comerciantes les resulta tedioso y/o difícil poder comunicar con nuevos clientes. En algunos casos, el comercio de pimienta NBV es unilateral, basado en los requisitos o del vendedor o del comprador. En consecuencia, es sumamente difícil resolver de mutuo acuerdo las controversias relativas a la calidad que se plantean en el comercio, lo que a menudo da lugar a que una parte quede insatisfecha del resultado. A este respecto, sería conveniente que el comercio internacional de pimienta NBV pudiera regularse mediante una sola norma del Codex armonizada. La elaboración de una norma del Codex permitirá a las diferentes partes interesadas armonizar sus diferentes necesidades para facilitar el comercio internacional.

c) Mercado internacional o regional potencial:

Las importaciones totales de pimienta por los países consumidores se estimaron en 281 282 toneladas en 2010, un aumento de más del 30 % en una década. En el mismo año, casi un centenar de países reexportaron aproximadamente 75 274 toneladas. La demanda de pimienta NBV en todas sus formas y en todos los mercados sigue creciendo.

d) Posibilidades de normalización del producto:

Las características de la pimienta NBV comercializada en sus formas de pimienta entera en grano, desecada o en polvo, los requisitos de color, aceite volátil, cenizas, contenido máximo de humedad, y los defectos permitidos son parámetros adecuados para la normalización del producto. Por otra parte, la existencia de varias normas privadas y públicas con los mismos parámetros y nomenclatura refuerzan las posibilidades de éxito de la elaboración de una norma del Codex para este producto.

e) Reglamentación de las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y al comercio por las normas generales existentes o propuestas.

Actualmente no existe ninguna norma internacional para las pimientos NBV controlada por el sector público mundial. El sector público establece las reglas, crea un ambiente amistoso para el comercio, y se ocupa de la protección del consumidor. La nueva norma propuesta aumentará la protección del consumidor y facilitará el comercio de pimienta, estableciendo una norma de calidad aceptada a nivel internacional.

f) Número de productos que necesitarían normas independientes, indicando si se trata de productos crudos, semielaborados o elaborados

La norma se aplicará a la pimienta negra, blanca y verde (NBV) desecada y deshidratada, en las formas entera, desecada y molida.

g) Trabajos ya iniciados por otras organizaciones internacionales en este campo.

i) Calidades de la pimienta entera tratada, negra y blanca, establecidas por la Comunidad Internacional de la Pimienta.

ii) Requisitos mínimos de calidad de la Asociación Europea para las Especies

La Organización Internacional de las Asociaciones para el Comercio de Especies (IOSTA), la Comunidad Internacional de la Pimienta, el Congreso Mundial sobre las Especies, y la Organización Mundial de las Especies habían examinado anteriormente la necesidad de una norma internacional para la pimienta NBV.

5. Pertinencia con respecto a los Objetivos Estratégicos del Codex.

La propuesta es coherente con el **Plan Estratégico de la Comisión del Codex Alimentarius 2014-2019**, en particular, el **Objetivo Estratégico 1** (Establecer normas alimentarias internacionales que se ocupen de las cuestiones alimentarias actuales y emergentes) y mira a establecer requisitos mínimos de calidad aceptados internacionalmente para la pimienta NBV destinada al consumo humano. Esta propuesta está en consonancia con el artículo 1 a) de los Estatutos del Codex Alimentarius "*proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas equitativas en el comercio de alimentos.*"

6. Información sobre la relación entre la propuesta y los documentos existentes del Codex.

Esta propuesta se refiere a una nueva norma del Codex y no está relacionada con ningún documento preexistente del Codex ni se basa en ninguno de ellos. No obstante, una vez completada, la norma incluirá referencias a textos del Codex pertinentes ya existentes, elaboradas por comités de asuntos generales.

7. Determinación de la necesidad de asesoramiento científico de expertos y disponibilidad del mismo

No hay necesidad de que el Codex Alimentarius proporcione asesoramiento científico de expertos en esta fase y no se prevé la necesidad de este tipo de asesoramiento durante la elaboración de la norma. Se utilizarán documentos de investigación publicados por organismos internacionales, organizaciones de comercio e instituciones académicas y/o se realizarán aportaciones directas de datos para la elaboración de la norma.

8. Determinación de la necesidad de posibles aportaciones técnicas a la norma de parte de organizaciones exteriores para que se puedan programar tales aportaciones.

Para la elaboración de la norma se acogerán favorablemente las aportaciones técnicas de órganos externos, como la Organización Internacional de Normalización (ISO), la Comunidad Internacional de la Pimienta (IPC), la Asociación Americana del Comercio de Especies (ASTA), la Asociación Europea para las Especies (ESA) y de los países productores de pimienta, así como las normas preexistentes.

9. Calendario propuesto

Se indica a continuación el calendario propuesto para la finalización de la norma.

FECHA	AVANCE Y PROCEDIMIENTOS
Febrero de 2014	Preparar y presentar el documento de proyecto al CCSCH.
Junio/julio de 2014.	Trámite 1 Examen crítico de las propuestas de nuevos trabajos por el Comité Ejecutivo (CCEXEC); Aprobación de las propuestas de nuevos trabajos por la Comisión
Primer semestre de 2015	Trámite 2 Se distribuye el anteproyecto de norma para la segunda reunión del CCSCH. Aprobación de el Trámite 3
Segundo semestre de 2016	Examen del proyecto de norma en el Trámite 5 con la posibilidad de recomendar la aprobación en el Trámite 8
CAC 2017	Aprobación de la norma en el Trámite 8