

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

S



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

REP17/SCH

PROGRAMA CONJUNTO SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS DE LA FAO/OMS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

44ª sesión

CICG, Ginebra, Suiza

17- 22 de Julio de 2017

INFORME DE LA 3ª SESIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS

Chennai, India

6 – 10 de Febrero de 2017

ÍNDICE

Resumen y estado del trabajo	página ii
Listado de acrónimos	página iii
Informe de la 3ª sesión del Comité del Codex para especias y hierbas culinarias	página 1

Párrafos

Introducción	1
Apertura de la sesión	2 - 5
División de competencias	6
Adopción de la Agenda (Tema 1 del programa)	7
Temas referidos a la Comisión del Codex Alimentarius y sus órganos subsidiarios (Tema 2 del programa)	8 - 10
Actividades de Organizaciones Internacionales relevantes para la labor del CCSCCH (Tema 3 del programa)	11
Anteproyecto de norma para el comino (Tema 4 del programa)	12 - 29
Anteproyecto de norma para el tomillo (Tema 5 del programa)	30 - 38
Anteproyecto de norma para la pimienta Negra, Blanca, Verde (NBV) (Tema 6 del programa)	39 - 43
Anteproyecto de norma para el orégano (Tema 7 del programa)	44 - 54
Planes de muestreo para el comino y el tomillo (Tema 8 del programa)	55 - 57
Trabajo adicional respecto al agrupamiento de especias y hierbas culinarias (Tema 9 del programa)	58 - 69
Documento de debate sobre términos del glosario para especias y hierbas culinarias (Tema 10a del programa)	70
Documento de debate sobre procesamiento (en el contexto de especias y hierbas culinarias) (Tema 10b del programa)	71 - 75
Propuesta de nuevos trabajos (respuestas a CL 2015/27-SCH)(Tema 11 del programa	76 – 84
Otros asuntos (Tema 12 del programa)	85
Fecha y lugar de la siguiente sesión (Tema 13 del programa)	86

Páginas

Apéndices

Apéndice I - Lista de Participantes	página 13
Apéndice II – Anteproyecto de norma para el comino	página 24
Apéndice III – Anteproyecto de norma para el tomillo	página 30
Apéndice IV – Anteproyecto de norma propuesto para la pimienta Negra, Blanca, Verde	página 36
Apéndice V – Propuesta de nuevos trabajos en una norma del Codex para jengibre seco o deshidratado	página 43
Apéndice VI – Propuesta de nuevos trabajos en una norma del Codex para el chile seco o deshidratado	página 48
Apéndice VII – Propuesta de nuevos trabajos en una norma del Codex para el ajo seco o deshidratado	página 55
Apéndice VIII – Propuesta de nuevos trabajos en una norma del Codex para la albahaca	página 59
Apéndice IX – Propuesta de nuevos trabajos en una norma del Codex para el azafrán seco	página 64
Apéndice X – Propuesta de nuevos trabajos en una norma del Codex para la nuez moscada	página 69
Apéndice XI – Propuesta de nuevos trabajos en una norma del Codex para el clavo de olor	página 75

RESUMEN Y ESTADO DEL TRABAJO					
Grupo Responsable	Objetivo	Texto/Asunto	Código	Paso	Párrafo(s)
Miembros/ CCEXEC 73 CAC40	Comentarios/ Adopción	Anteproyecto de norma para el comino	N05-2014	8	29
	Comentarios/ Adopción	Anteproyecto de norma para el tomillo	N07-2014	8	38
	Comentarios/ Adopción	Anteproyecto de norma propuesto para la pimienta Negra, Blanca, Verde	N04-2014	5/8	42
CCMAS CCFL	Ratificación	Secciones Relevantes del: i) Anteproyecto de norma para el comino; ii) Anteproyecto de norma para el tomillo; iii) Anteproyecto de norma propuesto para la pimienta Negra, Blanca, Verde			29 y 57 38 y 57 42
CCEXEC73/CAC 40	Aprobación	Documentos del proyecto para el Nuevo trabajo (jengibre deshidratado, ajo seco, chile seco y pimentón, albahaca, azafrán, nuez moscada y clavo de olor)			82
		Estrategia propuesta para desarrollar normas de grupo horizontales			69
CCEXEC73	Información	Desarrollo de una plantilla general de norma para facilitar la elaboración de nuevas normas			69
		Ampliación del cronograma para la finalización de los trabajos sobre orégano hasta 2019			53
EWG/Miembros	Revisión/ Comentarios	Anteproyecto de norma propuesta revisado para el orégano (organizado por Turquía y México)		2/3	51
EWG/Miembros	Borrador/ Comentarios	Norma de grupo para “raíces secas, rizomas y bulbos” basada en los siguientes productos, es decir, jengibre seco o deshidratado y ajo seco (organizado por Nigeria, la India y Mali)		2/3	82 b(i)
EWG/Miembros	Borrador / Comentarios	Norma de grupo para “frutos y bayas secas” basada en los siguiente productos, es decir, chile seco y pimentón (organizado por la India y Argentina)		2/3	82 b(ii)
EWG/Miembros	Borrador / Comentarios	Norma de grupo para “hojas secas” basada en la albahaca (organizado por Egipto y Sudán)		2/3	82 b(iii)
EWG/Miembros	Borrador / Comentarios	Norma de grupo para “partes florales secas” basada en los siguiente productos, es decir, azafrán y clavo de olor (organizado por la India, Irán, Nigeria y Sri Lanka)		2/3	82 b(iv)
EWG/Miembros	Borrador / Comentarios	Norma de grupo para “semillas secas” basada en la nuez moscada (organizado por Indonesia)		2/3	82 b(v)

LISTADO DE ACRÓNIMOS

AOAC	Asociación de Químicos Analíticos Oficiales
AQL	Nivel Aceptable de Calidad
BWG pepper	Pimienta Blanca, Negra, Verde
CAC	Comisión del Codex Alimentarius
CCCF	Comité del Codex sobre contaminantes de los alimentos
CCEXEC	Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius
CCFA	Comité del Codex sobre aditivos alimentarios
CCFFV	Comité del Codex sobre frutas frescas y hortalizas
CCFH	Comité del Codex sobre higiene alimentaria
CCFL	Comité del Codex sobre el etiquetado de alimentos
CCMAS	Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras
CCPFV	Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas
CCSCH	Comité del Codex sobre Especias y Hierbas Culinarias
CL	Carta Circular
CRD	Documento de sala de conferencias
EU	Unión Europea
EWG	Grupo de trabajo electrónico
GMP	Buenas práctica en la fabricación
GSFA	Norma general sobre aditivos alimentarios
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
FDA	Administración de drogas y alimentos
GL	Guía
GSCTFF	Norma general para contaminantes presentes en alimentos y piensos
GSFA	Norma general para aditivos alimentarios
GSLPF	Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados
TFFJ	Fuerza de trabajo en jugos de frutas
WHO	Organización mundial de la salud
WTO	Organización Mundial del Comercio

INTRODUCCIÓN

1. El Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH) celebró su tercera reunión en Chennai, India, del 6 al 10 de febrero de 2017, por amable invitación del Gobierno de la India. El Dr. M. R. Sudharshan, ex Director de Investigación, Spices Board India, Ministerio de Comercio e Industria, Gobierno de la India, presidió la Sesión. A la sesión asistieron 35 países miembros, una organización miembro y 4 organizaciones observadoras. La lista de participantes, incluidas las Secretarías, figura en el Apéndice I.

APERTURA DE LA SESIÓN

2. El Dr. A. Jayathilak, IAS, Presidente del *Spices Board India*, dio la bienvenida a los delegados. Subrayó el estado creciente del Comité y reafirmó la importancia de la calidad y la seguridad de los alimentos como aspectos clave de la satisfacción de los consumidores.
3. La señora Rita Teatota, Secretaria de Comercio, el Gobierno de la India abrió la sesión encendiendo la lámpara tradicional. En su discurso de apertura, destacó la importancia mundial de las hierbas y especias culinarias en los sectores alimentario y no alimentario. Señaló además que el comercio de especias había crecido enormemente y que era necesario eliminar las distorsiones del comercio y promover la armonización de los estándares de calidad. La señora Teatota subrayó la necesidad de un compromiso con la calidad y la seguridad de las especias y que la ciencia debería constituir el fundamento del Trabajo de la Comisión.
4. El señor Ashish Bahuguna, IAS, Presidente del FSSAI y el Doctor P. S. Sreekantan Thampi, Secretario Organizador del Comité, también se dirigieron a los delegados.
5. el Doctor M. R. Sudharshan, Presidente del Comité y el señor Tom Heilandt Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, realizaron sus discursos de apertura al comienzo de la sesión plenaria

División de competencias¹

6. El Comité tomó nota de la división de competencias entre la Unión Europea y sus Estados Miembros, de conformidad con el párrafo 5 del Artículo II del Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius.

ADOPCIÓN DEL PROGRAMA PROVISIONAL (Tema 1 del Programa provisional)²

7. El Comité:
 - a) Acordó examinar los puntos del Programa provisional en el siguiente orden: 2,3,10b,4,5,6,7,8
 - b) Aprobó el Programa Provisional como su Programa para la Sesión.
 - c) Acordó establecer un Grupo de Trabajo en sesión (GT), presidido por los Estados Unidos y copresidido por la India, para:
 - Debatar los trabajos futuros sobre el agrupamiento de especias y hierbas culinarias (Tema 9 del Programa provisional);
 - Considerar las propuestas de nuevos trabajos presentadas en respuesta al CL 2015/27-SCH (Tema 11 del Programa provisional); y
 - Evaluar las propuestas de acuerdo con los Criterios para el Establecimiento de la Prioridad de Trabajo, establecidos en el Manual de Procedimiento.

TEMAS REFERIDOS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y SUS ÓRGANOS SUBSIDIARIOS (Tema 2 del Programa provisional)³

8. El Comité tomó nota de que las cuestiones remitidas por el CAC39 y sus órganos subsidiarios eran principalmente informativas, mientras que otras se debatieron en relación con los puntos pertinentes del Programa provisional.

Relación entre hierbas aromáticas secas y hierbas culinarias

9. El Comité recordó los debates del CAC36 (2013), durante el establecimiento del CCSCH, en el que se propuso que el nombre del Comité fuera "Comité de Especies y Hierbas Culinarias" para reflejar que las hierbas a considerar se limitan a las de uso culinario y no para su uso como aditivos alimentarios u otros fines⁴.

¹ CX/SCH 17/2/1.

² CRD1 (Programa provisional anotado - División de competencias entre la Unión Europea y sus Estados miembros).

³ CX / SCH 17/3/2; CRD3 (Comentarios de Ghana, India y Kenia).

⁴ REP13, párr. 151

10. El Comité acordó informar al CCFH que la terminología “hierbas aromáticas” era amplia y abarcaba productos que estaban fuera del ámbito de CCSCCH y opinó que el término “hierbas culinarias” era más apropiado para su uso en el Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad (CAC / RCP 75-2015) en el Anexo III sobre especias y hierbas aromáticas.

ACTIVIDADES DE LAS ORGANIZACIONES INTERNACIONALES RELEVANTES PARA LA LABOR DEL CCSCCH (Tema 3 del Programa provisional)⁵

11. El Comité tomó nota con reconocimiento de las actividades de la ISO y la CIP relacionadas con su labor.

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL COMINO (Tema 4 del Programa provisional)⁶

12. El Comité convino en examinar el proyecto de norma sección por sección, efectuó correcciones editoriales y tomó las siguientes decisiones en cada sección respectiva:

1.- Alcance

- a) Teniendo en cuenta las deliberaciones y decisiones sobre la definición de trabajo de “ulterior elaboración” y “procesamiento industrial”(véase tema 10b del programa provisional), el Comité debatió si debían incluirse los siguientes elementos en el ámbito de aplicación:

Inclusión de “Frutas y semillas”

- b) El CCSCCH señaló que desde el punto de vista botánico el comino se clasifica como fruto, pero desde el punto de vista comercial se clasifica bajo semillas y por lo tanto se acordó utilizar el término “semilla” e insertar una nota al pie como se indica en la sección 2.1 - Descripción del producto.

Producción industrial de alimentos y procesamiento industrial

- c) El Comité observó que las especias se utilizaban generalmente como ingredientes durante la producción industrial de alimentos y acordó sustituir la frase «ofrecido para la producción industrial de alimentos» por “ofrecido como ingrediente en la elaboración de alimentos”.
- d) Consideró el término “procesamiento industrial” y señaló que este término incluía la extracción de aceites y oleaginosas a partir de especias, que pueden utilizarse como aromatizantes en diferentes sectores y que dichos productos están excluidos del ámbito del CCSCCH. El Comité acordó excluir del ámbito de aplicación el procesamiento industrial.

Exclusión de “ulterior elaboración”

- e) El Comité consideró la necesidad de incluir en el ámbito de aplicación una cláusula de exclusión relativa a la “elaboración ulterior”. Las delegaciones que apoyan el mantenimiento de la cláusula de exclusión señalaron que: Se trataba de una práctica comercial común para que las especias fueran comercializadas para ulterior elaboración y la eliminación de este término constituiría un impedimento para el comercio. Señalaron además que la presencia de tal cláusula en el ámbito proporcionaba claridad a los usuarios de la norma.
- f) Las delegaciones en apoyo de la supresión del “elaboración ulterior” del ámbito de aplicación señalaron que el alcance era muy claro y conciso y que la adición de esta frase requeriría un mayor examen de la sección relativa al etiquetado.
- g) Para asegurar la claridad, la concisión del alcance y la coherencia con el Manual de Procedimiento, el CCSCCH también acordó volver a redactar el alcance y transferir la referencia a “semillas y frutas”, así como nombres científicos a la sección 2.1 Definición del producto.

Conclusión

13. Sobre la base de los debates anteriores, el Comité adoptó el ámbito de aplicación de la norma, suprimió el uso del término “elaboración ulterior” e incluyó una cláusula de exclusión para la elaboración industrial.

2. Sección 2.1 Definición del Producto

14. El Comité:

- a) Sustituyó el término “frutos” por “semillas” e introdujo una nota de pie de página “Botánicamente conocida como frutos secos”; De conformidad con la decisión y la explicación que figuraban en el párrafo 12b), así como el nombre de la familia.

⁵ CX/SCH 17/3/3; CRD 7 (Información de la CIP).

⁶ REP 16 / SCH, APP III; CX / SCH 17/3/4; CX / SCH 17/3/5 Add.1; CRD 4 (Comentarios de la Unión Europea, Ghana, India, Kenia, Malasia, Mali, Nigeria y Tailandia); CRD 12 (Comentarios de la República Unida de Tanzania)

- b) Se excluyó el término «cultivares», ya que se explicó que no era aplicable como se indica en la sección 2.3 (tipos varietales).

3. Sección 3.2.2 –Infestación

- c) Se observó que esta sección abarcaba más de un parámetro, es decir, que abarcaba insectos vivos, así como insectos muertos, fragmentos de insectos y contaminación de roedores generalmente considerados colectivamente como suciedad y que estos aspectos y excretas de mamíferos podrían incluirse en la Tabla 1 como defectos; que sólo los parámetros medidos a simple vista se aplican.
- d) Observó además que el término “prácticamente libre ” en el caso de defectos era subjetivo; Que el comino no debe contener insectos vivos como lo exigen los protocolos internacionales; Y que éste era un aspecto importante para la inspección de los productos alimenticios;
- e) Acordó transferir el resto de los requisitos de la sección 3.2.2 (infestación) a la Tabla 1.

Sección 3.2.4 - Características Físicas (Tabla 1)

15. Revisó el título, los parámetros y los valores de los distintos grados de la siguiente manera:

Título de la Tabla 1

Convino en modificar el título de la Tabla 1 para:

- a) incluir “tolerancias permitidas para defectos”, ya que se aclaró que los parámetros destacados en la tabla se relacionan con defectos distintos de los parámetros físicos y que las características físicas se relacionan más con parámetros como forma, color, densidad aparente, etc.;
- b) incluir el comino “partido”, ya que los requisitos físicos para el comino entero y partido son los mismos.

16. Materia vegetal extraña

- a) Acordó la siguiente definición de “materia vegetal extraña ”

“Materia [Vegetal] Extraña - Materia vegetal asociada con la planta de la que se origina el producto, pero que no se acepta como parte del producto final ”

- b) Se modificó el parámetro “materia extraña” por “materia vegetal extraña” e introdujo una nota de pie de página para definir el parámetro;
- c) Se mantuvieron los valores propuestos para estos parámetros, ya que se consideró que no tenían ningún problema para la salud.

17. Materia Foránea

- a) Acordó la siguiente definición de “materia foránea ”

Materia foránea - Cualquier materia o material detectable raro objetable no asociado habitualmente con los componentes naturales de la planta de especias; tales como palos, piedras, embolsado de arpillera, metal, etc.;

- b) Introdujo una nota al pie de página para definir el parámetro;
- c) Se acordó un valor numérico del 0,1% para la clase I para este parámetro, en lugar de utilizar un término subjetivo, es decir, “prácticamente ausente”.

18. *Materia dañada por insectos:*

- a) Se revisó el parámetro para la Clase 1 al 0,5%, ya que se explicó que la materia dañada por insectos se considera más objetable.

Comino Mohoso

19. El Comité tomó nota de las opiniones expresadas por las delegaciones que se oponían a la inclusión de un parámetro para el comino mohoso, señalando que no era un parámetro estándar y que sería difícil de detectar e incluso cuantificar. Las delegaciones en apoyo de la inclusión del parámetro señalaron que la presencia de moho estaba relacionada con las prácticas de manipulación y que tal parámetro era importante para proteger intereses diferentes.

20. *Comino molido*

- a) Tomó nota de la explicación de que la Tabla 1 (Las Características Físicas de comino entero/ comino partido) no puede aplicarse directamente al comino molido y que algunos de los parámetros como

"presencia de fragmentos de insectos" para el comino molido requerirían un examen microscópico; Y por lo tanto los valores para tales parámetros requerían una cuidadosa consideración.

- b) Acordó que este parámetro se incluiría en una fecha posterior cuando se disponga de información;

Conclusión

21. En consonancia con los debates del párrafo 14c) sobre la infestación, el CCSCCH acordó incluir los parámetros para insectos vivos, insectos muertos, fragmentos de insectos y contaminación por roedores y semillas mohosas como indicado en la Tabla 1 y adoptado la Tabla en su forma modificada.

Sección 3.2.5.- Características químicas (Tabla 2)

22. Contenido de humedad

- Se transfirió el parámetro "Humedad" a una nueva sección 3.2.1.

Sección 4 –Aditivos alimentarios

23. Se observó que los agentes antiaglutinantes se usaron en productos de tierra para mejorar las características de fluido libre de productos molidos y por lo tanto acordaron permitir el uso de agentes antiaglutinantes como aditivos opcionales en este producto, como se detalla en la Tabla III de GSFA.

Sección 8 - Etiquetado

24. Se acordó incluir los siguientes requisitos adicionales para el etiquetado:

- a) Estilos y grado de 8.2.2;
- b) País de origen como requisito opcional para fines de trazabilidad

25. Tomó nota de que el CCFL estaba llevando a cabo la labor de etiquetado en contenedores no destinados a la venta al por menor, acordó mantener la sección propuesta sobre el etiquetado de contenedores no destinados a la venta al por menor y que esta sección se examinaría en el futuro cuando se completara dicho trabajo;

Sección 9 - Métodos de Análisis y Muestreo

26. *Determinación de la humedad*

- a) Modificada ISO 938:1980 a ISO 939:1980 e
- b) Incluido el término "la destilación" como principio para AOAC 2001.12
- c) Incluido un método para determinar la semillas mohosas, es decir, Procedimiento macroanalítico manual USFDA boletín técnico V.39 B.

27. *Daño por moho y daño por insectos*

- a) Incluye un enlace en la norma al sitio web⁷ de la FDA donde se pueden obtener los métodos de análisis para estos dos parámetros.

28. El CCSCCH tomó nota de las preocupaciones de algunas delegaciones de que algunos métodos no habían sido aprobados por el CCMAS, pero a pesar de ello esos métodos ya se estaban utilizando en el comercio internacional. Las delegaciones señalaron además que algunos de los métodos propuestos eran costosos y requerirían una inversión sustancial por parte de los laboratorios para aplicarlos. Propusieron que se pidiera al CCMAS que propusiera métodos alternativos equivalentes.

Conclusión

29. El Comité:

- i. Observó que se habían logrado progresos sustanciales en la norma y que se habían abordado todas las cuestiones pendientes;
- ii. Acordó remitir el anteproyecto de Norma a la Comisión para su adopción en el trámite 8 (Apéndice II);
- iii. Acordó remitir los métodos adicionales en para 26(c) para la aprobación y solicitar al CCMAS que proponga métodos alternativos equivalentes que podrían utilizarse.

⁷ <http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm084394.htm#v-32>

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL TOMILLO SECO (Tema 5 del Programa provisional)⁸

30. El Comité examinó el proyecto de norma sección por sección, tomó nota de las observaciones y tomó las decisiones siguientes, velando por que el texto se armonizara con el trabajo ya terminado para el comino (tema 4 del Programa provisional):

Sección 2.1: Definición de Producto

31. A pesar de las preocupaciones de que la definición de tomillo estrictamente por nombre botánico podría ser perjudicial para otras especies vegetales normalmente comercializados y aceptados como tomillo, y que esto tendría un efecto negativo para los productores, se acordó mantener el término *Thymus* spp.

Sección 3: Factores de Calidad

32. Se sugirió incluir una referencia específica al producto que está libre de adulteración económica para permitir una mejor comprensión de que esto era algo específicamente prohibido en la norma. Sin embargo, se observó que los parámetros de calidad individuales de lo que se permite se trataron en las diversas secciones de la norma y por lo tanto, todo lo que no se encontraba incluido era efectivamente adulteración. Se acordó, por lo tanto, que una referencia específica a la adulteración económica, no agregaba valor al texto.
33. Se acordó suprimir la sección 3.2.2 y transferir los requisitos para ausencias de insectos vivos y para la suciedad a la Tabla 1

3.2.3 Características físicas

34. El Comité estuvo de acuerdo en la Tabla 1:
- a) añadir una fila para “excrementos de mamíferos ” con un valor de 11 mg/kg;
 - b) que la expresión % de la fracción de masa de materias foráneas debería utilizarse de manera uniforme en todas las tablas;
 - c) mantener el valor para el nivel máximo de moho visible⁹;

Sección 4: Aditivos alimentarios

35. Se expresaron preocupaciones acerca de la justificación tecnológica para incluir agentes antiaglutinantes. Las delegaciones que se oponen a la adición de agentes antiaglutinantes señalaron que si se permitieran, fomentarían la adulteración y comprometerían la calidad y, por tanto, afectarían a los parámetros químicos especificados. Existía una necesidad de tener en cuenta el uso real de este producto. Las delegaciones en apoyo de la inclusión de agentes antiaglutinantes observaron que estos aditivos eran aplicables a productos molidos/en polvo, ya que facilitan las propiedades de fluir libremente de tales productos, especialmente aquellos en envases pequeños para evitar una compactación excesiva.
36. El Comité acordó mantener el uso de agentes antiaglutinantes, ya que estaban tecnológicamente justificados para su uso en productos molidos y en polvo para facilitar las propiedades de fluir libremente y hacer referencia a los agentes antiaglutinantes listados en la Tabla 3 de la GSFA con un nivel máximo de uso GMP

Sección 8: Etiquetado

37. El Comité acordó:
- a) incluir el texto bajo Nombre del Producto (8.2.1): “El nombre del producto será tomillo seco o tomillo cuando la omisión del término seco no induzca a error o confunda al consumidor”
 - b) incluir una nueva subsección con la opción de que se pueda indicar el “país de cosecha”
 - c) añadir secciones sobre la Marca de Identificación Comercial y de Inspección (opcional), tal como figura en el proyecto de texto del estándar de pimienta NBV;

Conclusión

38. El Comité:
- i. Tomó nota de que se habían abordado todas las cuestiones pendientes

⁸ REP16_SCH, Ap IVe; CX / SCH / 3/5 (Observaciones en el trámite 6 (Respuestas a CL 2016/24-SCH)); CRD5 (Comentarios de la Unión Europea, Ghana, India, Malasia, Nigeria y Tailandia); CRD14 (Comentarios de Filipinas)

⁹ Procedimiento de prueba de moho proporcionado por los Estados Unidos
<http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm084394.htm#v-32>

- ii. Remitió el Anteproyecto de Norma para Tomillo Seco al CAC para su adopción en el trámite 8 (Apéndice III).
- iii. Acordó preguntar al CCMAS sobre los métodos analíticos alternativos o equivalentes a los ya anotados

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA PIMIENTA NEGRA, BLANCA Y VERDE (NBV) (Tema 6 del Programa provisional)¹⁰

39. India, en su calidad de Presidente del GTe sobre el Anteproyecto de Norma para NBV, presentó el documento CX/SCH17/3/6.
40. El Comité acordó examinar el anteproyecto de norma en NBV, sección por sección, velando por que el texto se armonizara con el trabajo ya terminado para el comino y el tomillo (temas 4 y 5 del Programa provisional).

Debate

41. El Comité tomó las siguientes decisiones:
 - a) Secciones 1 y 2 - Alcance/Descripción del Producto
 - Alineó el alcance con otros anteproyectos de normas sobre especias y hierbas culinarias (es decir, comino y tomillo);
 - Suprimió las palabras “embalaje y almacenamiento final ”del párrafo 2 de la sección 2.1 (Descripción del producto).
 - b) Sección 3.2 Factores de Calidad
 - Introdujo una nueva sección para olor, sabor y color
 - Se dividió la Tabla 1 sobre Parámetros de las características para NBV (sección 3.2.1) en dos partes, es decir, Tabla para olor, sabor y color y Tabla 1 para Parámetros Básicos para NBV.
 - c) Sección 3.2.2 Infestación - se transfirieron a la tabla las características físicas de "libre de insectos vivos" y libre de insectos muertos, fragmentos de insectos y contaminación de roedores a la Tabla 2 sobre características físicas para Pimientas enteras NBV.
 - d) Sección 3.2.3 –Clasificación
 - Se acordó mantener sólo tres clases en la norma ya que éstas están en línea con las prácticas comerciales existentes;
 - Se suprimió la Tabla 2 y textos relacionados *sobre características físicas para NBV (no clasificada y sin grado)*, ya que esta clase estaba fuera del alcance del anteproyecto de norma.
 - Se debatieron y acordaron todos los parámetros de la Tabla 3 *sobre características físicas para NBV (no clasificada y sin grado)* y los valores correspondientes para los requisitos.
 - Se insertaron notas de pie de página explicativas para definir: “bayas ligeras; materia extraña; Materia foránea y cabecitas”
 - e) Sección 3.2.4.- Características químicas
 - Acordados todos los parámetros de la Tabla 4 (Características químicas de la pimienta NBV entera) y Tabla 5 Características químicas de la pimienta NBV molida);
 - Suprimida la referencia a los requisitos para NBV no clasificada y sin grado en el subtítulo para la Tabla 4;
 - f) Sección 4: Aditivos alimentarios
 - Se acordó que SO₂ - INS 220 estaba tecnológicamente justificado para su uso como conservante en pimienta verde a un nivel máximo de 150 mg/kg;
 - Se suprimieron las referencias hechas a ayudas tecnológicas y aromatizantes ya que éstos no se utilizan en la producción de NBV.

¹⁰ CX / SCH 17/3/6; CX / SCH 17/3/6 Ad.1; CRD 6 (Comentarios de la Unión Europea, India, Indonesia, Kenia, Malasia, Mali, Nigeria y Tailandia); CRD 7 (Información del IPC); CRD12 (Observaciones de la República Unida de Tanzania); CRD 13 (Observaciones de la República de Corea); CRD17 (Observaciones de Ecuador).

La Unión Europea (UE) y Suiza expresaron una reserva sobre la Tabla 6 (título), ya que consideraban que no existía una justificación tecnológica para el uso de dióxido de azufre (SO₂) como aditivo alimentario en la pimienta verde, por lo que según su punto de vista, la Tabla 6 debería de suprimirse. Aunque el Comité tomó nota del comentario realizado por la UE, el tema no pudo ser debatido, ya que no había sido mencionado durante el tema del Programa provisional.

g) Sección 6: Aditivos alimentarios

- Se corrigió la referencia del Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad (RCP 75-2015) Anexo III Especies y Hierbas Aromáticas

h) Sección 8: Etiquetado

- Se acordó incluir el nombre «Grano de pimienta» como nombre comercial alternativo bajo la sección 8.2.1 (Nombre del producto)
- Suprimida la referencia a “no clasificada” y “sin grado” bajo sección 8.2.4;
- Añadió “país de origen” como una declaración opcional.

Conclusión

42. El Comité:

- Tomó nota de que se habían abordado todas las cuestiones pendientes
- Remitió el Anteproyecto de Norma para Pimienta negra, blanca y verde al CAC para su adopción en el trámite 5/8 (Apéndice IV).
- Tomó nota de que las disposiciones sobre aditivos alimentarios, etiquetado y método de análisis serían aprobadas por el CCFA, el CCFL y el CCMAS, respectivamente

43. La UE y Suiza expresaron su reserva sobre el avance del proyecto de norma para pimienta negra, blanca y verde en el trámite 5/8.

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL ORÉGANO (Tema 7 del Programa provisional)¹¹

44. El Comité no debatió los detalles del Anteproyecto de Norma para Orégano (CX/SCH17/3/7) tal y como fue preparado por el GTe, presidido por Argentina y Turquía, pero se centró en ámbito de trabajo del Anteproyecto de Norma y de la orientación a seguir para este proyecto.

45. Se expresaron opiniones divergentes sobre la necesidad de desarrollar una norma única para el orégano, *Origanum L.* de la familia Lamiaceae, tal como se define en el documento del proyecto; O si, al avanzar hacia un enfoque horizontal para el desarrollo de normas, era más apropiado desarrollar una norma que abarcara todos los productos comercializados bajo el nombre de orégano. La diferencia significativa sería la inclusión de orégano perteneciente al género *Lippia*.

Debate

46. Las delegaciones a favor de trabajar en dos normas separadas para *Origanum L.* y *Lippia* advirtieron precaución al agrupar diferentes productos, observando que las propiedades físicas y químicas de las dos familias eran diferentes. Además, señalaron que la biodiversidad debería ser protegida; Que agruparlas limitaba su importancia; Que la información al consumidor debía ser una prioridad y que no había impedimentos para el comercio por el hecho de tener dos normas separadas. También se argumentó que si se desarrollara una única norma de grupo para todo el orégano, entonces, para la consistencia, la *Lippia* también debería ser incluida en la norma para el tomillo.

47. Las delegaciones a favor de desarrollar una norma única para los productos comercializados como orégano señalaron que incluir a ambas familias en el ámbito de la norma reflejaría la forma en la que se comercia el producto. También se observó que el desarrollo de normas horizontales o laterales ya estaba progresando en otros comités (CCPFV: Norma para hortalizas congeladas rápidamente CODEX STAN 320-2015; y TFFJ: Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas CODEX STAN 247-2005) y estaba en consonancia con el Plan Estratégico del Codex para 2014-2019. Otras opiniones expresadas incluían la importancia de diferentes productos para la fuerza social, medioambiental y económica de una región y que su exclusión de una norma tendría un efecto perjudicial sobre estos factores y no facilitaría el comercio.

¹¹ CX/SCH 17/3/7; CX/ SCH 17/3/7 Ad.1 (Observaciones sobre el anteproyecto de norma para el orégano); CRD8 (Observaciones de Argentina, Unión Europea, Kenia, Malasia, Tailandia y Turquía); CRD14 (Comentarios de Filipinas); CRD17 (Comentarios del Ecuador).

48. Al aclarar lo que se entiende por "agrupación" de estos productos, se explicó que con el nuevo formato de grupo para las normas, el Comité podría establecer el orégano como grupo y después indicar los requisitos parciales para todas las plantas comerciándose como orégano: Cada una tendría características diferentes; No se combinarían sino que se agruparían bajo una misma norma.
49. Un observador observó asimismo que, desde el punto de vista comercial, sería aconsejable disponer de una única norma que mostrara las diferencias para los distintos tipos de productos. la confusión en el comercio debería evitarse.
50. El Presidente recalcó que las opiniones expresadas en el Comité sugerían que todas las partes deseaban seguir trabajando en la elaboración de una norma para el orégano, pero que era necesario un punto de convergencia. Sugirió que se estableciera un GTe para explorar esto.

Conclusión

51. El Comité acordó establecer un GTe, organizado por Turquía y co-organizado por México, que trabajara en inglés y que tuviera en cuenta los debates y los comentarios en la presente reunión:
- i. para examinar los documentos ya desarrollados por el Comité
 - ii. para preparar un anteproyecto de norma propuesto revisado para todos los productos comercializados como orégano;
 - iii. para considerar cómo podría incorporarse posteriormente un anteproyecto de norma a un agrupamiento en el marco del nuevo sistema que se estaba elaborando en el Comité.
52. El GTe trabajará mediante la plataforma en línea¹² y presentará un informe al Comité en su próxima reunión, en el entendimiento de que si no se avanza en la labor, el Comité considerará la posibilidad de suspender el trabajo.
53. El Comité también acordó informar al CCEXEC sobre la extensión del plazo para la finalización de los trabajos hasta 2019.
54. El Comité estuvo de acuerdo en devolver el anteproyecto de norma propuesto a en el trámite 2/3 para la reedición del borrador por el GTe mencionado arriba, así como la circulación para comentarios y su consideración en la próxima sesión.

PLANES DE MUESTREO PARA EL COMINO Y EL TOMILLO (Tema 8 del Programa provisional)¹³

55. Brasil, como Presidente de la GTe sobre el desarrollo de planes de muestreo para el comino y el tomillo, presentó el documento CX/SCH17/3/8 y llamó la atención del Comité sobre las dos recomendaciones sobre los posibles enfoques que el Comité podría considerar para desarrollar el plan de muestreo
- Utilizar los requisitos de las Directrices Generales sobre Muestreo (CAC/GL 50-2004), señalando que esta vía sería útil ya que el CAC/GL 50-2004 era bastante difícil de aplicar;
 - Utilizar los planes de muestreo ya desarrollados por el CCPFV, teniendo en cuenta que las Especies y Hierbas Culinarias y las Frutas y Hortalizas Procesadas seguían pasos similares durante la producción.
56. Una delegación indicó que expresaría adecuadamente sus preocupaciones técnicas en el CCMAS sobre los dos planes de muestreo propuestos para el peso neto superior a 4,5 kg en el NAC = 6,5. Otra delegación opinó que no era necesario hacer referencia a los planes de muestreo elaborados por el CCPFV.

Conclusión

57. El Comité estuvo de acuerdo en:
- i. Adoptar e incorporar los anteproyectos de planes de muestreo a los anteproyectos de normas para el comino y el tomillo según anexo I del documento.
 - ii. Remitir el anteproyecto de muestreo para comino y tomillo para su aprobación por el CCMAS.

¹² <http://forum.codex-alimentarius.net/>

¹³ CX/ SCH 17/3/8; CRD 9 (Comentarios de Ghana, Malasia, Nigeria, Tailandia, Malasia y IOSTA)

**TRABAJO ADICIONAL RESPECTO AL AGRUPAMIENTO DE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS¹⁴
(Tema 9 del Programa provisional)**

58. Los Estados Unidos, en su calidad de Presidente, presentaron el informe (CRD 2) del GT en marcha sobre el agrupamiento de Especies y Hierbas Culinarias (SCH), así como la priorización de las propuestas de nuevos trabajos e informaron al Comité de que, en el punto 9, el GT había revisado la plantilla del anteproyecto de norma general propuesto, revisado el punto de vista sobre el agrupamiento de SCH, y había formulado dos recomendaciones específicas para su examen por el Comité.

Recomendaciones 3: Plantilla de agrupamiento revisada

59. El Comité examinó la plantilla del anteproyecto de norma general para SCH, que garantizaba que el texto se armonizara con la decisión adoptada durante el examen de los anteproyectos de normas para el comino, el tomillo y NBV (Temas 4,5 y 6 del Programa provisional).
60. El Comité también formuló las siguientes aclaraciones y decisiones sobre las secciones respectivas:
- Alcance - El texto sobre el alcance debe hacer referencia al agrupamiento adecuado de especias y hierbas culinarias que figuran en el anexo I de la Plantilla general para el diseño;
 - Aditivos alimentarios-Se observó que el uso de aditivos alimentarios en Especies y Hierbas Culinarias debería considerarse producto por producto y acordó que el texto siguiente sería sustituido por un texto apropiado después de la revisión respectiva:
"La necesidad de utilizar aditivos alimentarios se considerará caso por caso"
 - Métodos de análisis - (Tabla de métodos de análisis): se inserta una nota de pie de página indicando métodos de análisis más modernos que se utilizarán.
 - Etiquetado - Añadió país de origen (opcional) y
 - Incluyó una sección sobre Muestreo y un texto: "A ser desarrollado "

Recomendación 4: Estrategia para agrupar especias y hierbas culinarias

61. El Comité consideró la recomendación y recalcó lo siguiente:

Puntos de vista sobre agrupamiento

62. El Comité recalcó acerca de los dos puntos de vista respecto al agrupamiento de especias y hierbas culinarias con fines de normalización, es decir, i) agrupamiento basado en el orden alfabético de los nombres comerciales comunes o ii) agrupamiento basado en las partes de las plantas utilizadas en la industria de las especias y hierbas culinarias: Partes florales, frutos secos y bayas, semillas secas, hojas secas, corteza, rizomas secos, raíces y bulbos, hierbas culinarias, así como aquellas plantas que no pueden caer en ninguna de las categorías identificadas (no clasificadas). En cada categoría se habían identificado diferentes especias y hierbas culinarias.
63. El Comité acordó adoptar la categoría de agrupación basada en las partes de las plantas, ya que esto proporcionaba la posibilidad de subdividir el trabajo en unidades manejables.

Estrategia de Agrupamiento

64. El Comité examinó y acordó que la estrategia de agrupamiento incluiría la elaboración de requisitos generales para un grupo particular de especias pertenecientes a la misma categoría de partes de plantas, mientras que los requisitos específicos correspondientes a cada especia o hierba de ese grupo se incluirían en un anexo. La inclusión de una especia o hierba culinaria en un anexo a una norma de grupo requeriría la presentación de un documento de proyecto

Estado de la lista especias y hierbas culinarias

65. El CCSCH aclaró que la lista ilustrativa de especias y hierbas culinarias no era exhaustiva, se actualizaría periódicamente, tendría siempre en cuenta el trabajo realizado por otras organizaciones internacionales (por ejemplo, ISO) y que sería utilizado como documento interno para que el Comité guiara su trabajo.
66. El Presidente explicó que en su primer período de sesiones, CCSCH había elaborado una lista completa que contenía aproximadamente 113 especias y hierbas culinarias; Y de esta lista el Comité había acordado examinar sólo cuatro proyectos a la vez. El Presidente observó además que en la actualidad hay nueve propuestas nuevas para su consideración, sin embargo, desde el primer período de sesiones, sólo tres anteproyectos de normas están a punto de finalizarse. Por lo tanto, acelerar el trabajo del Comité requiere

¹⁴ CX/SCH 17/3/9; CRD 2 (Informe del grupo de trabajo en marcha sobre prioridades); CRD 9 (Comentarios de Ghana, Malasia, Nigeria, Tailandia, Malasia y IOSTA), CRD 12 (Comentarios de la República Unida de Tanzania);

desarrollar una nueva estrategia mediante el agrupamiento de normas. Por lo tanto, propone que el Comité considere la adopción del nuevo enfoque que permita cubrir en un breve plazo una serie de normas.

67. El Comité apoyó el agrupamiento de especias y tomó nota de las preocupaciones expresadas de que se necesitaba más tiempo para reflexionar sobre las implicaciones de la agrupación en cuanto a su impacto en el uso de aditivos alimentarios y contaminantes, ya que varios productos se agruparían en la misma norma.
68. Japón y Turquía expresaron la opinión de que dentro de cada categoría de grupo, los productos deberían ser priorizados para un uso eficiente de los recursos.

Conclusión

69. El Comité acordó recomendar a la CAC que aprobara la estrategia propuesta para el desarrollo de normas horizontales de grupo que permitiría al Comité aumentar sus resultados y completar su labor en un tiempo definido. El CCSCCH también acordó al CAC que, para facilitar su trabajo, la plantilla general de la norma había sido desarrollada y que sería utilizada para las nuevas normas.

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE TÉRMINOS DEL GLOSARIO PARA ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS (Tema 10a del Programa provisional)¹⁵

70. El Comité estuvo de acuerdo en mantener este documento como una herramienta de referencia interna que se utilizará cuando sea necesario para redactar las normas y señaló que de ninguna manera el documento debería contravenir el Manual de Procedimiento, especialmente con respecto a las definiciones existentes del Codex como aditivos alimentarios y contaminantes.

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE PROCESAMIENTO ADICIONAL - EN EL CONTEXTO DE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS (Tema 10b del Programa provisional)¹⁶

71. Los Estados Unidos introdujeron el documento de debate y las recomendaciones sobre cómo proceder para hallar un entendimiento común para el término “ulterior elaboración” en el ámbito de los proyectos de normas que estaba elaborando el Comité.

Debate

72. Los delegados expresaron los siguientes puntos de vista:
- El empaquetado en envases listos para el consumidor no modifica las características propias de la mercancía. Por lo tanto, no debe considerarse “ulterior elaboración”. Por consiguiente, debería modificarse el texto de la última frase del párrafo 3.3.a para excluir tales referencias;
 - La definición de los términos “ulterior elaboración” y “procesamiento industrial” son innecesarias. El término “ulterior elaboración” ha sido comúnmente utilizado y ampliamente conocido en las normas adoptadas por el Codex. Si el CCSCCH define el término “ulterior elaboración”, la descripción debe ser coherente con los términos utilizados por otros comités del Codex;
 - La definición de “procesamiento industrial” es ambigua porque generalmente se aplica a la producción a gran escala. Sin embargo, hay que tener en cuenta la producción a pequeña escala donde se produce el procesamiento de especias y hierbas secas. La definición propuesta de “procesamiento industrial” está más relacionada con el significado de la procesamiento adicional;
 - El término “mezcla” debe trasladarse a la definición de procesamiento adicional; La mezcla es utilizada por las compañías para obtener un sabor y un aroma consistentes;
 - La “mezcla” no cambia los ingredientes a menos que se combinen con otros productos mientras que un proceso como “limpieza” sí lo haría. Por lo tanto, la “mezcla” no debería incluirse en la definición de procesamiento adicional.
73. Los Estados Unidos aclararon que, en general, el procesamiento adicional incluye aquellas actividades que preparan las especias listas para el mercado y explicó que las especias no se consideraban alimentos en sí mismas sino que se usaban como ingredientes en los alimentos y, por lo tanto, en este contexto.
74. En cuanto a la cuestión de la inclusión del término “mezcla” en la definición de transformación adicional, el Presidente observó que las especias “mezcladas” no figuraban en el mandato de CCSCCH y, por consiguiente, propuso que se dejara fuera el término.

¹⁵ CX/SCH 17/3/9; CRD10 (Comentarios de UE, India, Kenia, Nigeria y Tailandia). CRD 15 (Comentarios de Egipto)

¹⁶ CX/SCH 17/3/11; CRD 10 (Comentarios de la UE, India, Kenia, Nigeria y Tailandia); CRD 12 (Comentarios de Tanzania) CRD 13 (Comentarios de la República de Corea);

Conclusión

75. El Comité acordó las definiciones propuestas para su uso en CCSCH de la siguiente manera:

a. Ulterior elaboración

Actividades necesarias para transformar especias y hierbas de productos agrícolas en bruto a productos terminados, listos para el consumo directo por individuos o uso por parte de empresas comerciales, incluidos los fines de hostelería o en productos alimenticios formulados. Estos pasos pueden incluir: Limpieza, selección, cribado, molienda, clasificación.

b. Procesamiento industrial

La aplicación de procesos físicos o químicos que modifican sustancialmente o transforman un producto desde su estado original en otros productos tales como la extracción de aceites esenciales o de otro componente utilizable a partir de la especia.

PROPUESTAS PARA NUEVOS TRABAJOS (RESPUESTAS A CL 2015/27-SCH)¹⁷(Tema 11 del Programa provisional);

76. La Comisión tomó nota de que este punto había sido examinado junto con el tema 9 del Programa provisional por el grupo de trabajo en marcha y acordó tomar en consideración las decisiones pertinentes relativas al agrupamiento de especias y hierbas culinarias bajo el tema 11 del Programa provisional y las recomendaciones incluidas en CRD2.

Recomendaciones 1 y 2 - Documentos de proyecto para nuevos trabajos

77. El Comité examinó la recomendación y adoptó las siguientes decisiones:

- Convino en que las tres propuestas de proyectos para nuevos trabajos, es decir, jengibre seco o deshidratado, chile seco y pimentón y el ajo deshidratado (que fueron priorizados en el CCSCH2) seguían siendo adecuados y no necesitaban ninguna revisión adicional, excepto por los plazos (Apéndices V, VI, VII);
- Se confirmó que las propuestas actualizadas de nuevos trabajos sobre albahaca, clavo, nuez moscada y azafrán cumplían los requisitos para nuevos trabajos.

Recomendación 5: Elaboración de normas de agrupamiento

78. El Presidente recordó que el CCSCH2 había dado prioridad a 9 puntos y que el nuevo trabajo estaría basado en la lista de prioridades. Además, señaló que la Comisión promueve el desarrollo de normas horizontales (laterales) y que había lecciones a aprender del CCPFV.

79. El Secretariado del Codex explicó que el CCEXEC sería de gran ayuda, en caso de que el Comité requiriera orientación o contribuciones sobre el enfoque propuesto para el desarrollo de normas de agrupamiento.

80. El Comité tomó nota de la recomendación del grupo de trabajo en marcha y tomó las siguientes decisiones:

- a) Asignó las especias y hierbas culinarias antes mencionadas (párrafo 77) de acuerdo con las categorías de grupo desarrolladas bajo el tema 9 del programa provisional como sigue:

Mercancía	Categoría	Grupo asignado
Jengibre seco o deshidratado	Especia	Raíces secas, rizomas, bulbos
Chile seco	Especia	Frutos secos y bayas
Pimentón	Especia	Frutos secos y bayas
Ajo seco	Especia	Raíces secas, rizomas, bulbos
Albahaca	Hierba culinaria	Hojas secas
Clavo	Especia	Partes florales secas
Nuez moscada	Especia	Semillas secas
Azafrán	Especia	Partes florales secas

¹⁷ CX / SCH 17/3/12; CX / SCH 17/3/12 Add.1; CRD 16 (Documento de proyecto revisado para nuevos trabajos sobre la norma del Codex para la albahaca); CRD 18 (Propuesta de nuevos trabajos sobre la norma del Codex para el clavo, CRD 19 (Propuesta de nuevos trabajos sobre la norma del Codex para la nuez moscada);

- b) Las normas de agrupamiento se elaborarían utilizando la plantilla general para las normas, tal como se había elaborado en relación con el punto 9 del programa;

81. El Comité también tomó nota de que el trabajo en curso para la norma relativa al orégano se llevaría a cabo mediante el agrupamiento por nombre comercial común/nombre botánico, tal como se examinó en el tema 7 del Programa provisional y no por agrupamiento basado en las partes de la planta (es decir, hojas).

Conclusión

82. El Comité acordó someter todas las nuevas propuestas de trabajo (Anexos V-XI) al CCEXEC para su revisión crítica y que, sujeto a los resultados de la revisión crítica y aprobación del CAC40,

- a) Iniciar un nuevo trabajo sobre el desarrollo de normas para los siguientes productos basados en el concepto general de normas de agrupamiento:

- “jengibre seco o deshidratado “y “ajo seco ”- bajo raíces secas, rizomas, bulbos
- “Chile seco ”y “pimentón ”- bajo frutos secos y bayas;
- "Clavo y azafrán" - bajo partes florales secas;
- "Nuez moscada" - bajo semillas secas;
- "Albahaca" - bajo hojas secas.

- b) Establecer los siguientes grupos de trabajo por medios electrónicos para preparar el anteproyecto de normas de agrupamiento propuesto para su distribución para comentarios en el trámite 3 y su examen en su próxima reunión.

	Mercancía	GTe	Organizador/Co-organizador	Idioma
i.	Jengibre seco o deshidratado	Raíces secas, rizomas, bulbos	Nigeria India – Mali	Inglés
	Ajo seco			
ii.	Chile seco y pimentón	Frutos secos y bayas	India Argentina	Inglés
iii.	Albahaca	Hojas secas	Egipto Sudán	Inglés
iv.	Azafrán	Partes florales secas	Irán India	Inglés
	Clavo		Nigeria Sri Lanka	
v.	Nuez moscada	Semillas secas	Indonesia	Inglés

83. Los GTe trabajarán a través de la plataforma en línea¹⁸.

84. El Comité también acordó sobre si la CAC decidiera no proceder con la elaboración de normas basadas en el agrupamiento, en ese caso, sólo los GTe sobre: jengibre seco o deshidratado, chile seco y pimentón y ajo seco comenzarían a trabajar en la elaboración de las normas de cada producto.

OTROS ASUNTOS (Tema 12 del Programa provisional)

85. No hubo otros asuntos.

LUGAR Y FECHA DE LA SIGUIENTE SESIÓN (Tema 13 del Programa provisional)

86. Se informó al Comité de que su cuarto período de sesiones estaba provisionalmente programado para celebrarse en 2018 en la India. La fecha y el lugar exactos se decidirían entre las secretarías de la India y del Codex.

¹⁸ <http://forum.codex-alimentarius.net/>

**LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES**

CHAIRPERSON - PRÉSIDENT - PRESIDENTE

Dr Madenur Rangaswamy Sudharshan
(Former Director Research, Spices Board India)
222, 9th Main Road, Srinagara
Bangalore, Karnataka - 560050, India
Tel: +91 080 26677114
Email: mrs44545@hotmail.com; ccsch.chair@nic.in

CHAIR'S ASSISTANTS - ASSISTANTES DU PRÉSIDENT - ASISTENTES DEL PRESIDENTE

Assistant to Chair (on Stage)

Ms Nilina Boban
Assistant Director,
Spices Board India
350, Tulsi Path (Near Punjab National Bank)
Six mile, GS Road,
Guwahati, Assam, India - 781022
Tel: +91 8089086340
Email: nilina.spicesboard@gmail.com

Assistant to Chair (on Floor)

Ms Puvichonu Rhutso
Senior Field Officer
Spices Board India,
NH-Bypass, Kochi, India - 682025.
Tel: +91 9072395099
E-Mail: puvichonu.rhutsosb@nic.in

AUSTRALIA - AUSTRALIE

Ms Nora Galway
Agriculture Counsellor
Australian High Commission
1/50 G Shantipath, Chanakyapuri
New Delhi, 1100021
Phone: +91 11 4149 4354
Email: nora.galway@dfat.gov.au

BANGLADESH

Mr Md. Saiful Hasib
Director General
Bangladesh Standards and Testing Institution
116/A, Tejgaon Industrial Area
Dhaka, 1208
Bangladesh
Phone: +880 2 8870275/171104318
Fax: +880 2 8870276
Email: bsti@bangla.net

BAHRAIN - BAHREIN - BAHREÏN

Mr. Qasim Merza Alaraibi,
Sr. Food Technologist
Ministry of Health - Public Health Laboratory
P.O Box 12, Manama
Kingdom of Bahrain
Email: QORAIBI@HEALTH.GOV.BH,
QASIMALARAIBI@GMAIL.COM

Mr. Hasan Ali Jasim
Food Control Specialist
Ministry of Health - Food hygiene section
P.O. Box 12, Manama
Kingdom of Bahrain
Email: Halijas@hotmail.com

BELGIUM - BELGIQUE - BÉLGICA

Mrs Isabelle Watelet
 Expert on plant
 FPS Public Health, Food Safety and Environment
 Food, Feed and other consumption products
 Place Victor Horta
 Brussels, 1060
 Email: isabelle.watelet@health.belgium.be

BRAZIL - BRÉSIL - BRASIL

Mr André Luiz Oliveira
 Inspector
 Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply
 CGQV/DIPOV
 Esplanada dos Ministérios, Bloco D, Sala 344B
 Brasília, 70030-900 Phone: +55 61 3218 3428
 Fax: +55 61 32449372
 Email: andre.oliveira@agricultura.gov

CANADA - CANADÁ

Mrs Alison Wereley
 Senior Policy Analyst
 Canadian Food Inspection Agency, Codex
 1400 Merivale Road, Ottawa,
 Ontario K1A 0Y9
 Canada
 Ottawa , K1A 0Y9
 Phone: 613 773-6450
 Fax: 613 773-5603
 Email: alison.wereley@inspection.gc.ca

Mr Kevin Smith
 National Manager
 Canadian Food Inspection Agency
 Standards of Identity, Composition and Grades
 1400 Merivale Road
 Ottawa , K1A 0Y9
 Phone: 613-773-6225
 Fax: 613-773-5603
 Email: Kevin.Smith@Inspection.gc.ca

Mr Nitin Verma
 Counselor Agriculture & Technical Specialist
 Canadian Food Inspection Agency
 The High Commission of Canada in India 7/8
 Shantipath, Chanakyapuri
 New Delhi, 110 021 India
 Phone: 011-91-4178-2896
 Fax: 011-91-4178-2041
 Email: nitin.verma@international.gc.ca

CHILE - CHILI

Mr Jaime Gonzalez
 Agregado Agrícola
 Ministerio de Agricultura
 Agregaduría Agrícola India
 A 16/1 Poorvi Marg, Vasant Vihar, New Delhi,
 110057
 Phone: (91-11) 26145323
 Email: jgonzalez@chileindia.com

CHINA - CHINE

Ms Yang Li
 Associate Professor
 China National Institute of Standardization
 No.4, Zhichun Road, Haidian District,
 Beijing, China 100191
 Telephone: +86-10-58811646
 Fax: +86-10-58811646
 E-mail: yangli@cnis.gov.cn

EGYPT - ÉGYPTE - EGIPTO

Dr Shaima Hassan
 Operations Manager, Royal Herbs S.A.E
 Shabramant, Giza
 Egypt
 Phone: +201113336534
 Email: KAMELSHAIMAA@GMAIL.COM

Eng Ahmed Elhelw
 Food Standards Specialist
 Egyptian Organization for Standardization and
 Quality (EOS)
 16 Tadreeb AlMudarbeen St., AlAmeriah
 Cairo, Egypt.
 Phone: +201224083536
 Email: helws_a@hotmail.com

Prof Mervat Fouad
 Consultant of Herbs & medicinal plants and Foods
 for Special Dietary Uses,
 National Nutrition Institute (NNI)
 53, Amman st, Dokki, Giza,
 Egypt
 Phone: +201005016726
 Email: mevo_73@hotmail.com

ESTONIA - ESTONIE - ESTONIA

Mr Erkki Miller
 Head of Plant Products Bureau
 Ministry of Rural Affairs
 Agricultural Market Organisation Department
 Lai Street 39//41, Tallinn , 15056
 Phone: +3726256503
 Email: erkki.miller@agri.ee

ETHIOPIA - ÉTHIOPIE - ETIOPIÁ

Mr Tesfaye Yakob Melkamu
Codex Contact Person/ Environment
Health and safety Standards Development
Ethiopian Standards Agency
Standard Development Directorate
Bole Subcity, Woreda 14, House Number B20/24,
P.O. Box 2310 Addis Ababa.
Phone: +251-911-425-585
Fax: +251-646-0880/81
Email: melkamtesfa@gmail.com

**EUROPEAN UNION - UNION EUROPÉENNE -
UNIÓN EUROPEA**

Mr Marco Castellina
Administrator
European Commission
DG Sante D 2
Rue Froissart 101
Brussels, 1049
Phone: +32 229-87443
Email: marco.castellina@ec.europa.eu

GERMANY - ALLEMAGNE - ALEMANIA

Mr Walther Quasigroch
Administrator
Federal Ministry of Food and Agriculture
Rochusstrasse 1
Bonn , 53123
Phone: +49 228 99 529 4362
Fax: +49 228 99 529 4965
Email: Walther.Quasigroch@bmel.bund.de

INDIA - INDE

Dr A Jayathilak (Head of the delegation)
Chairman
Spices Board India
Ministry of Commerce & Industry, Govt. of India
Cochin-682025 Kerala India
Phone: +91 9446022644, +91 484 233361
Email: jayathilak@nic.in

Dr Sajan Kurien
Director of Research
Kerala Agricultural University
KAU Main Campus Vellanikkara,
Thrissur Kerala 680656
Phone: +91-487-2438101
Email: dr@kau.in

Dr Femina
Deputy Director
Directorate of Arecanut and Spices Development
Ministry of Agriculture & Farmers Welfare
Department of Agriculture, Co-operation &
Farmers Welfare
Government of India, West Hill
P.O, Kozhikode-673 005
Phone: +91-0495-2369877; +91-94000921
Email: spicedte@nic.in

Mr Suresh Khurana
Consultant
Food Safety and Standards Authority of India
FDA Bhawan, Near Bal Bhawan
New Delhi , 110002
Email: khurana183@gmail.com

Mr Sunil Bakshi
Advisor Codex
Food Safety and Standards Authority of India
FDA Bhawan, Near Bal Bhawan
New Delhi, 110002
Phone: +91-11-23237439
Email: sbakshi@fssai.gov.in

Mr Perumal Karthikeyan
Assistant Director (Codex and Regulations)
Food Safety and Standards, Authority of India
FDA Bhawan Near Bal Bhawan Kotla Road
New Delhi, 110002
Phone: 91-11- 23237419
Email: baranip@yahoo.com

Ms Shibani Panigrahi
Technical Officer
Food Safety and Standards Authority of India
FDA Bhawan, Kotla Road, Near Bal Bhawan
Phone: 09958661738
Email: shibanipanigrahi90@gmail.com

Ms Ruby Mishra
Technical Officer
Food Safety and Standards Authority of India
FDA Bhawan Near Bal Bhawan Kotla Road
New Delhi, 110002
Phone: 09711680681
Email: ruby.mishra18@gmail.com

Ms Sakshee Pipliyal
Technical Officer
Food Safety and Standards Authority of India
FDA Bhawan Near Bal Bhawan Kotla Road
New Delhi, 110002
Phone: 8802498553
Email: sakee25@gmail.com

Dr Amit Agarwal
Director
Natural Remedies Pvt. Ltd
Plot No. 5B, Veerasandra Industrial Area,
19th KM Stone, Hosur Road, Electronic City Post,
Bangalore 560100.
Phone: 080 40209999, +91 09845008951
Email: amit@naturalremedy.com

Dr K K Sharma
Coordinator, Pesticide Residues,
Indian Agricultural Research Institute
LBS Building, IARI, Pusa Campus, New Delhi,
India
Phone: 011-25846396
Email: kksaicrp@yahoo.co.in

Mr Ashish Kumar Dixit
Lead-Regulatory Affairs,
Federation of Indian Chambers of Commerce
& Industry (FICCI),
Dabur Research and Development Centre
Ghaziabad, Uttar Pradesh India
Phone: +91-9891589059
Email: ashish.dixit@mail.dabur

Mrs Shruti Sukumaran
Codex Cell,
Spices Board
Ministry of Commerce & Industry, Govt. of India
Cochin - 682025 Kerala, India
Email: ccschshrutisukumaran@gmail.com

Mr Sonal K
Codex Cell,
Spices Board
Ministry of Commerce & Industry, Govt. of India
Cochin - 682025 Kerala, India
Email: ccsch.sonal@gmail.com

Mr Bhoopathi L
Codex Cell
Spices Board
Ministry of Commerce & Industry, Govt. of India)
Cochin - 682025 Kerala, India
Email: lbhoopathi@gmail.com

Ms Pooja
Junior Chemist, Codex Cell,
Spices Board
Ministry of Commerce & Industry, Govt. of India
Cochin - 682025 Kerala, India
Email: pooja.sb@nic.in

Dr Dinesh Singh Bisht
Scientist, Quality Evaluation Laboratory,
Spices Board
Ministry of Commerce & Industry, Govt. of India
Mumbai India
Email: ccsch.bisht@gmail.com

Dr A. Ranjit
Scientist, Quality Evaluation Laboratory,
Spices Board
Ministry of Commerce & Industry, Govt. of India
Plot No. R-11, SIPCOT industrial complex,
Gumidipoondi, Thiruvallur
Tamil Nadu , 601201. India
Phone: +91 44 – 27923450
Email: ranjith.a@nic.in

Dr Anand R
Scientist , Quality Evaluation Laboratory,
Spices Board
Ministry of Commerce & Industry, Govt. of India)
Plot No. R-11, SIPCOT industrial complex,
Gumidipoondi, Thiruvallur
Tamil Nadu – 601201. India
Phone: +91 44 - 27923450
Email: r.anand889@nic.in

Mr Zavier T. V
Scientist, Quality Evaluation Laboratory,
Spices Board
(Ministry of Commerce & Industry, Govt. of India)
Cochin - 682025 Kerala India
Tel: +91 9495668125 / +91 484 2333610
Email: zaviersbqel@gmail.com

Dr A B Remashree,
Director (Research & Development),
Spices Board
Ministry of Commerce & Industry, Govt. of India
Cochin - 682025 Kerala India
Email: remashreeab.sb@gov.in

Mr M.S. Ramalingam
Assistant Director
Spices Board
(Ministry of Commerce & Industry, Govt. of India)
Cochin - 682025 Kerala India
Email: ccschramalingam@gmail.com

Mr Ramesh Babu N.
Scientist, Quality Evaluation Laboratory
Spices Board
(Ministry of Commerce & Industry, Govt. of India)
Cochin- 682025 Kerala India
Email: ccsch.ramesh@gmail.com

Mr Venugopal G
Scientist
Spices Board (Quality Evaluation Laboratory)
Ministry of Commerce & Industry, Govt. of India
Cochin - 682025 Kerala India
Email: ccsch.venu@gmail.com

Mr Vipul Kumar
Assistant Director
Export Inspection Agency
Ministry of Commerce & Industry, Govt of India
6th Floor, CMDA Tower-II, 1, Gandhi Irwin Road,
Egmore, Chennai-600008,
Tamil nadu
Phone: +91-9790823953
Email: eia-chennaifp@eicindia.gov.in

Dr T. John Zachariah
Head
ICAR-Indian Institute of Spices Research
Crop Production and Post-Harvest Technology
Marikunnu P.O., Kozhikode (Calicut), Kerala, India
Email: john@spices.res.in

Dr K. Nirmal Babu
Director
ICAR-Indian Institute of Spices Research
Crop Production & Post Harvest Technology
Marikunnu P.O., Kozhikode (Calicut),
Kerala, India - 673012
Phone: 9447331455
Email: director@spices.res.in

Dr Gopal Lal,
Director,
National Research Centre on Seed Spices
Ajmer, Rajasthan India.
E-mail: nrcss.director@gmail.com

Dr K. S. Murthy,
Head of R&D and PD - Spices
ITC Limited - ABD ILTD
Post Box No. 317,
GT Road, Guntur - 522 004 (AP) India
Telephone: 0863 - 2349737
E-mail: k.satyamurthy@itc.in

INDONESIA - INDONÉSIE

Dr Joni Munarso
Principal Researcher
Ministry of Agriculture
Indonesian Agency For Agricultural
Research and Development (IAARD)
Jl.Tentara Pelajar 12
Bogor
Phone: +62 2518321762
Fax: +62 2518350920
Email: jomunarso@gmail.com

Mr. Walfred Tagor Manihuruk
Director
Indonesian Trade Promotion Center, Chennai
Phone: 09952333810

Mr. Jestin Mathew
Indonesian Trade Promotion Center, Chennai
Phone: 09176508855

Mr. Vijay V. Tawde
Trade Assistant
Consulate General of the Republic of Indonesia,
Mumbai
Tele: 09821631728

IRAN (ISLAMIC REPUBLIC OF) - IRAN (RÉPUBLIQUE ISLAMIQUE D') - IRÁN (REPÚBLICA ISLÁMICA DEL)

Dr Fakhrisadat Hosseini
Assistant Prof.
Alzahra university.Biological science Faculty
E-mail: sadat77@gmail.com

Dr Hassan Nazarian
Head of National codex Committee of CCSC
Ministry of Agriculture
E-mail: ha_nazarian@yahoo.com

JAPAN - JAPON - JAPÓN

Mr Yusuke Shimizu
Associate director
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Food Safety Policy Division,
Food Safety and Consumer Affairs Bureau
1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo , 100-8950
Phone: +81-3-3502-8732
Fax: +81-3-3507-4232
Email: yusuke_shimizu450@maff.go.jp

Ms Yoshiko Yamaguchi
Technical Committee Advisor in charge of Codex
All Nippon Spice Association
Email: yoshiko_yamaguchi@sbfoods.co.jp

Mr Satoru Soeno
Deputy Director
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Food Industry Affairs Bureau, Food Manufacture
Division
1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo, 100-8950
Phone: +81-3-6744-2249
Fax: +81-3-3502-5336
Email: satoru_soeno270@maff.go.jp

MALAYSIA - MALAISIE - MALASIA

Mr Zehnder Jarroop Augustine Mercer
 Director
 Malaysian Pepper Board,
 Research & Development
 Malaysian Pepper Board, Lot 1115,
 Jalan Utama, Kuching, Sarawak, 93450
 Email: zehnder@mpb.gov.my

MALI - MALÍ

Mr Mahmoud Abdoul Camara
 Chargé du Service Central de Liaison du Codex
 pour le Mali
 Agence Nationale de la Sécurité Sanitaire des
 Aliments
 Ministère de la Santé et de l'Hygiène Publique
 Centre Commercial, Rue 305 Quartier du Fleuve
 BPE: 2362 Bamako
 Phone: +223 20 22 07 54, +223 792934
 Email: camara27@hotmail.com

Dr Diakite Oumou Soumana Maiga
 Directrice Générale
 Agence Nationale de la Sécurité Sanitaire des
 Aliments
 Ministère de la Santé et de l'Hygiène Publique
 Centre Commercial, Quartier du Fleuve
 BPE :2362 Bamako
 Phone: +223 66717987 /+223 20220747
 Email: dkiteoumou24@yahoo.fr

MALTA - MALTE

Mr Hadrian Bonello
 Senior Environmental Health Practitioner
 Secretary, Food Safety Commission
 Ministry for Health
 Environmental Health Directorate
 Ministry for Health Continental Business
 Centre Old Railway Track, Sta Venera
 Phone: +35699221381
 Email: hadrian.bonello@gov.mt

Prof Everaldo Attard
 Consultant
 Ministry of Health
 Environmental Health
 Department of Environmental Health
 Ministry for Health Continental
 Centre Old Railway Track
 Sta Venera
 Phone: +35621337333
 Email: everaldo.attard@um.edu.mt

MEXICO - MEXIQUE - MÉXICO

Mr Daniel González Sesmas
 Director de Normalización de Sector Primario e
 Industria Agroalimentaria
 Secretaría de Economía
 Dirección General de Normas
 Av. Puente de Tecamachalco 6 Col. Lomas de
 Tecamachalco
 Naucalpan de Juárez, 53950
 Phone: 5552296100
 Fax: 5552296100
 Email: daniel.gonzalezs@economia.gob.mx

MOROCCO - MAROC - MARRUECOS

Mr Mostafa Khelifa
 Chef de section Café et Epices
 Laboratoire Officiel d'Analyses et de Recherches
 Chimiques Agriculture
 25, rue Nichakra
 Casablanca
 Phone: 00212608848589
 Fax: 00212522301972
 Email: khlifaloarc@gmail.com

NETHERLANDS - PAYS-BAS - PAÍSES BAJOS

Ms Puck Bonnier
 Senior Policy Officer Plant Supply Chain
 Ministry of Economic Affairs
 P.O. Box 20401
 2500 EK , The Hague
 Phone: +31 6 21689860
 Email: p.bonnier@minez.nl

NIGERIA - NIGÉRIA

Mr Sule Idi Dafang
 Assistant Director
 Federal Ministry of Industry, Trade and Investment
 Old Secretariat, Garki, Abuja
 Phone: +2348033358961
 Email: isdafang@yahoo.com

Mrs Fyne Okita
 Standards Officer
 Standards Organisation of Nigeria
 No. 52 Lome Crescent,, Zone 7, Wuse
 Abuja
 Phone: +2348137909030
 Email: fyne.okita@gmail.com

Mrs Chinyere Virginia Egwuonwu
Deputy Director
Standards Organisation of Nigeria
Standards Development
No. 52 Lome Crescent,, Zone 7, Wuse
Abuja
Phone: +2348033084570
Email: chiokeyegwu@yahoo.com

Mrs Mobolaji Sakirat Ogundero
Deputy Director
Ministry of Foreign Affairs
Tafawa Balewa House, Off Ahmadu Bello Way,
Central Business District
Abuja
Phone: +2349096661120
E-mail: ogunderom@yahoo.com

POLAND - POLOGNE - POLONIA

Ms Anna Gierasimiuk
Agricultural and Food Quality Inspection
Specialised Laboratory in Gdynia
UL. PILSUDSKIEGO 8/12
GDYNIA; POLAND
Email: kodeks@ijhars.gov.pl

REPUBLIC OF KOREA - RÉPUBLIQUE DE CORÉE - REPÚBLICA DE COREA

Ms Alchan Kim
Attorney at law
Ministry of Food and Drug Safety
Food Policy Coordination Division
187 Osongsaengmyeong2-ro, Osong-eup,
Heungdeok-gu,
Cheongju-si, Chungcheongbuk-do, 28159 Korea
Cheongju-si
Email: alchan23@korea.kr

Ms Jieun Lee
Researcher
Korea Food Research
1201-62, Anyangpangyo-ro, Bundang-gu,
Seongnam-si,
Gyeonggi-do, korea
Seongnam-si
Phone: +82-31-780-9049
Fax: +82-31-780-9154
Email: Lee.Ji-eun@kfri.re.kr

Dr Youshin Shim
Principal Researcher
Korea Food Research Institute
1201-62, Anyangpangyi-ro, Bundang-gu,
Seongnam-si,
Gyeonggi-do, korea Seongnam-si , 13539
Phone: +82-31-780-9330
Fax: +82-31-780-9154
Email: ysshim@kfri.re.kr

Mr Sangwon Lee
Senior researcher
Ministry of Agriculture, Food, and Rural Affairs
National Institute of Horticultural and Herbal
Science
92 Bisanro Soimyon Eumsung
Republic of Korea
Eumsung-gun ,27709
Phone: +82-43-871-5761
Fax: +82-42-871-5761
Email: swlee1004@korea.kr

Ms Misun Park
Scientific officer
Ministry of Food and Drug Safety
Food Standard Division
187 Osongsaengmyeong2-ro, Osong-eup,
Heungdeok-gu, Cheongju-si,
Chungcheongbuk-do, 28159 Korea
Cheongju-si
Email: mspark@korea.kr

Ms Eunkyung Hong
Researcher
Ministry of Food and Drug Safety
Food Policy Coordination Division
187 Osongsaengmyeong2-ro, Osong-eup,
Heungdeok-gu, Cheongju-si,
Chungcheongbuk-do, 28159 Korea
Cheongju-si
Email: hongek3@korea.kr

SPAIN - ESPAGNE - ESPAÑA

Mrs Teresa Barres Benlloch
Embajada de España en la India
Consejería-Nueva Delhi
Nueva Delhi
Email: TBarres@magrama.es

SRI LANKA

Mr Dammika Jayawardane
 Director Special Projects
 Sri Lanka Export Development Board
 No 42, Navam Mawatha Colombo 02
 Sri Lanka.
 Colombo, 01000
 Phone: +94 11 2303026
 Fax: +94 11 2300717
 Email: dammika@edb.gov.lk

Mrs Vijai Pasqual
 Senior Deputy Director
 Sri Lanka Standards Institution
 No. 17, Victoria Place Elvitigala Mawatha
 Colombo 08 Sri Lanka.
 Colombo, 01000
 Phone: +94 11 2671567
 Fax: +94 11 2672614
 Email: vijai_pasqual@yahoo.com

Mrs Ipsitha Jayasekera
 Director, Standardization
 Sri Lanka Standards Institution
 No.17, Victoria Place, Elvitigalla Mawatha
 Colombo 8 Sri Lanka.
 Colombo, 01000
 Phone: +94 11 2672614
 Fax: +94 11 2672614
 Email: ipsitha@slsi.lk; ipsithas7@gmail.com

Dr Asoka Pushpa Kumara Seneviratne
 Director General
 Department of Export Agriculture
 1095, Sirimawo Bandaranayake Mawatha
 Peradeniya
 Sri Lanka.
 Phone: +94 81 2388364
 Fax: +94 81 2388738
 Email: mapkseneviratne@gmail.com

SUDAN - SOUDAN - SUDÁN

Prof Asia Elhassan Ahmed
 Expert/Head of technical committee
 Sudanese Standard & Metrology Organisation
 Algamaa Street Khartoum /Sudan
 Khartoum 11111
 Telephone: +2460912217076
 E-mail: asiaelhassan@gmail.com

Mrs Eman Mohmed Ali,
 Manager of Central Lab
 Quality Control Department
 Sudanese Standard & Metrology Organisation
 Khartoum 11111
 Telephone: +2499908777982
 E-mail: ir-ssmo2012@hotmail.com

SWITZERLAND - SUISSE - SUIZA

Mrs Franziska Franchini
 Scientific Advisor
 Federal Food Safety and Veterinary Office FSVO
 Food and Nutrition
 Bern, 3003
 Email: franziska.franchini@blv.admin.ch

THAILAND - THAÏLANDE - TAILANDIA

Mr Prateep Arayakittipong
 Standards Officer, Office of Standard
 Development
 Ministry of Agriculture and Cooperatives
 National Bureau of Agricultural Commodity and
 Food Standards
 50 Phahonyothin Rd., Ladyao Chathuchak
 Bangkok ,10900
 Phone: +6625612277
 Fax: +6625613357
 Email: prateep_ming@hotmail.com

Ms Sangrawee Mounghchum
 Standards Officer, Office of Standard
 Development
 Ministry of Agriculture and Cooperatives
 National Bureau of Agricultural Commodity and
 Food Standards (ACFS)
 50 Phahonyothin Rd., Ladyao, Chathuchak
 Bangkok ,10900
 Phone: +66 2 561 2277
 Fax: +66 2 561 3357
 Email: sanny-jung@hotmail.com

TOGO

Dr Dzayisse Yawo Atakouma,
 Pédiatre,
 Chef Service de Pédiatrie au CHU Sylvanus
 Olympio,
 Lomé, Togo.
 Phone: +22890150740
 Fax: +22822213675
 Email: yatakouma@yahoo.fr

TURKEY - TURQUIE - TURQUÍA

Mr Recep Ariturk
 Food Engineer
 Kutas Group Cooperation
 Kutas Group 1140 Sk. No:57 Guney Mah.
 Yenisehir / Izmir / TURKEY
 IZMIR
 Phone: +905412853318
 Email: recep_ariturk@kutas.com.tr

Dr Betül Vazgecer
 Engineer
 Ministry of Food Agriculture and Livestock
 Food Establishments and Codex Department
 Eskisehir Yolu 9.Km Lodumlu
 Ankara, 06800
 Phone: +903122587754
 Fax: +903122587760
 Email: betul.vazgecer@tarim.gov.tr

Mr Ahmet Gungor
 Food Engineer
 Ministry of Food, Agriculture and Livestock
 Eskisehir Yolu 9.km Lodumlu
 ANKARA, 06800
 Phone: +905058780899
 Fax: +903122587760
 Email: agungor1977@mynet.com

**UNITED KINGDOM -
 ROYAUME-UNI -
 REINO UNIDO**

Dr Michelle Mcquillan
 Department for Environment Food and Rural
 Affairs
 Nobel House Smith Square
 London, SW1P 3JR
 Email: Michelle.McQuillan@defra.gsi.gov.uk

Mr Robert Jackson
 Food and Farming Directorate
 Department for Environment Food and Rural
 Affairs
 Nobel House Smith Square
 London, SW1P 3JR
 Email: Robert.Jackson2@defra.gsi.gov.uk

**UNITED REPUBLIC OF TANZANIA -
 RÉPUBLIQUE-UNIE DE TANZANIE -
 REPÚBLICA UNIDA DE TANZANÍA**

Ms Lilian Gabriel
 Standards Officer
 Tanzania Bureau of Standards
 Process Technology Standards Development
 Department
 Dar-es Salaam, 9524 Tanzania
 Phone: +255784845500
 Fax: +255222450959
 Email: lyngebo@yahoo.com

Ms Hafsa Ali Slim
 Standards Officer - Food and Agriculture
 Zanzibar Bureau of Standards (ZBS)
 P.O BOX 1136
 Zanzibar
 Phone: +255773168833
 Email: hafsa.ali@zbs.go.tz

**UNITED STATES OF AMERICA -
 ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE -
 ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**

Mr Dorian La Fond
 International Standards Coordinator
 USDA - Agricultural Marketing Service
 Stop 0247, 1400 Independence Ave. SW,
 Washington DC, 20250-0247
 Phone: + 1 202 690 4944
 Email: Dorian.LaFond@ams.usda.gov

Ms Marie Maratos
 International Issues Analyst
 U. S. Department of Agriculture
 U.S. Codex Office,
 Food Safety & Inspection Service
 1400 Independence Avenue, SW Room 4861
 Washington, DC, 20250
 Phone: +1-202-690-4795
 Email: marie.maratos@fsis.usda.gov

VIET NAM

Mrs Van Thi Phuong An
 Technician
 Quality Assurance and Testing Center 3
 Foods Testing Department
 49 Pasteur street, District 1
 Ho Chi Minh , 088
 Phone: 978846156
 Email: vtp-an@quatest3.com.vn

**INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES NON GOUVERNEMENTALES -
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES NO GUBERNAMENTALES**

**International Organization of Spice Trade
Associations (IOSTA) -
Organisation internationale des Associations
de commerce des épices -
Organización internacional de asociaciones
de comercio de especias**

Mrs Cheryl Deem
Secretariat
IOSTA
1101 17th St. NW Suite 700
Washington DC, 20036
Email: cdeem@astaspice.org

Mr Gerhard Weber
IOSTA
Email: weber@verbaendebuero.de

Mr Martin Einig
IOSTA
Email: einig@verbaendebuero.de

**International Organization for Standardization-
Organisation Internationale de Normalisation -
Organización Internacional de Normalización**

Ms Nagavalli. S,
Scientist C & Secretariat Support team,
ISO/TC 34/SC 7
Bureau of Indian Standards, New Delhi.
Email: fad9@bis.gov.in

National Health Federation (NHF)

Mr Michael Zazzio
National Health Federation
CA, P.O. Box 688
Monrovia , 91017
Phone: 6263572181
Fax: 6263572181
Email: michael.zazzio@gmail.com

Ms Sara Boo
National Health Federation
P.O. Box 688
Monrovia , 91017
Phone: 6263572181
Fax: 6263572181
Email: info@friskatag.net

**United States Pharmacopeial Convention
(USP)**

Mr Karthik Iyer
Associate Director
US Pharmacopeia
Strategic Customer Development
Email: RKI@usp.org

CODEX SECRETARIAT - SECRÉTARIAT DU CODEX - SECRETARÍA DEL CODEX

Mr Patrick Sekitoleko
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Roma, Italy
Tel: +39 06570 56626
Email: patrick.sekitoleko@fao.org

Mr David Massey
Special Advisor
FAO/WHO, AGFC
Via delle Terme di Caracalla
00153 Rome, Italy
Phone: +39 0657053465
Email: David.Massey@fao.org

Mr Tom Heilandt
Secretary of the Codex Alimentarius Commission
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Roma, Italy
Phone: +39 06570 54384
E-mail: Tom.Heilandt@fao.org

INDIAN SECRETARIAT - SECRÉTARIAT INDIEN - SECRETARÍA DE LA INDIA

Dr P S Sreekantan Thampi
Organising Secretary, CCSCH &
Deputy Director
Spices Board India
Chuttugunta Centre
G.T. Road, Guntur
Andhra Pradesh, India-522004
Phone: +91 0863 - 2354782, +91 9447435059.
Fax: +91 0863-2338570
E-Mail: drpssthampi2000@gmail.com,
ccschthampi@gmail.com

Mr Prathyush T P
Assistant Director
Spices Board India
NH-Bypass, Kochi, India - 682025.
Phone: +91 9400882941
E-Mail: prathyush.tp@nic.in

Mr Deep Narayan Roy
Agriculture Demonstrator
Spices Board India
NH-Bypass, Kochi, India - 682025.
Phone: +91 9435504969
E-Mail: deepagri39266@gmail.com

Ms Bhawna Jeswani
Editor
Spices Board India
NH-Bypass, Kochi, India - 682025.
Phone: +91 8589068036
E-Mail: bhawnajeswani.sb@gov.in

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL COMINO

(N05-2014)

(En el trámite 8)

1. ALCANCE

Este anteproyecto de norma se aplica al comino ofrecido para el consumo directo, como ingrediente en el procesamiento de alimentos o para reenvasado, en caso de ser necesario. Excluye al comino destinado al procesamiento industrial de alimentos.

2. DESCRIPCIÓN**2.1 Definición del Producto**

Comino es el producto preparado a partir de las semillas¹ de *Cuminumcyminum*L. de la familia Apiaceae habiendo alcanzado un desarrollo adecuado para el procesamiento; y procesado de una manera apropiada, sometiéndose a operaciones tales como limpieza, secado, molienda y tamizado.

2.2 Estilos

El Comino podrá ofrecerse en uno de los siguientes estilos:

- a) Entero / intacto
- b) Partido: dividido en dos o más piezas
- c) Molido: procesado en polvo

2.3 Tipos Varietales

No aplicable

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD**3.1 Composición**

Producto tal como se define en la Sección 2.

3.2 Factores de Calidad**3.2.1 Contenido de humedad**

El comino (entero, partido o molido) no debe contener más que 10% de humedad.

3.2.2 Olor, sabor y color

El comino deberá tener un olor y sabor característicos, que puede variar dependiendo de factores/condiciones geo-climáticas. El comino debe estar libre de cualquier olor o sabor extraño y sobre todo de moho. El comino deberá tener un color característico que varía del gris ocre al marrón claro.

3.2.3 Clasificación

El comino entero se puede clasificar en tres clases/grados, de acuerdo a los requisitos físicos y químicos que se especifican en las Tablas 1 y 2.

Cuando está sin clasificar, las disposiciones relativas a los requisitos de la Clase / Grado III se aplican como requisitos mínimos.

3.2.4 Características físicas

El comino entero deberá cumplir con los requisitos físicos, como se especifica en la Tabla 1.

¹Botánicamente conocido como "frutos secos"

Tabla 1. Requisitos físicos para el comino entero/ comino partido (Tolerancia permitida para defectos).

Parámetro	Clase/Grado		
	I	II	III
Materia vegetal extraña ¹ , % máximo de fracción de masa	1	2	3
Contenido de material foránea ² , % máximo de fracción de masa	0,1	0,5	0,5
Moho visible, % máximo de fracción de masa	1,0	1,0	1,0
Proporción de frutos dañados/defectuosos ³ , % máximo de fracción de masa	5,0	5,0	5,0
Insectos muertos, fragmentos de insectos, contaminación por roedores, % máximo de fracción de masa	0,1	0,5	0,5
Materia dañada por insectos ⁴ , % máximo de fracción de masa	0,5	1,0	1,0
Insectos vivos	0	0	0
Excrementos de mamíferos (mg/kg)	1,0	1,0	1,0

¹ Materia vegetal asociada con la planta de la que se origina el producto, pero que no se acepta como parte del producto final"

² Cualquier materia o material detectable raro objetable no asociado habitualmente con los componentes naturales de la planta de especias; tales como palos, piedras, embolsado de arpillera, metal, etc.

³ Semillas dañadas, descoloridas, arrugadas e inmaduras.

⁴ Semillas de comino que están dañadas o descoloridas o que muestran signos de agujeros como consecuencia de infestación de insectos lo que afecta la calidad de los materiales.

3.2.5 Características Químicas

Los cominos entero, partido y molido deberán cumplir con los requisitos químicos como se especifica en la Tabla 2.

Tabla 2. Requisitos químicos para los cominos entero, partido y molido

Parámetro	Requisito para el grado de comino entero y partido			Requisito para comino molido
	I	II	III	
Cenizas totales, fracción de masa % (base seca), máximo	8,5	10,0	12,0	9,5
Cenizas insolubles en ácido, fracción de masa % (base seca), máximo	1,5	3,0	4,0	1,5
Aceites volátiles, ml/100 g, (base seca), mínimo	2,0	1,5	1,5	1,3

Clasificación de "Unidades Defectuosas"

Un lote de muestra que no cumpla con uno o más de los requisitos pertinentes de calidad, tal como se establece en la Sección 3.2 (excepto aquellos basados en promedios de muestra) debe ser considerado como "defectuoso".

3.4 Aceptación del lote

Se considera que un lote cumple con los requisitos pertinentes de calidad especificados en la Sección 3.2 cuando el número de "defectuosos", tal como se define en la sección 3.3, no supera el número de aceptación del correspondiente plan de muestreo. Para los factores evaluados en un promedio de la

muestra, se considera aceptable el lote, si la media cumple con la tolerancia especificada, y ninguna muestra individual está excesivamente fuera de tolerancia.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los agentes anticoagulantes que se enumeran en la Tabla III de las Normas Generales para Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995) se permiten para su uso en el comino molido solamente.

5. CONTAMINANTES

5.1 Los productos regulados por esta Norma deberán cumplir con los niveles máximos de la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos (CODEX STAN 193-1995).

5.2 Los productos regulados por esta Norma deberán cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

6. HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

6.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas del *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad* (CAC/RCP 75-2015) (Anexo III) y otros textos pertinentes del Codex tales como los Códigos de prácticas higiénicas y Códigos de práctica.

6.2 Los productos deberán ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CAC/GL 21-1997).

7. PESOS Y MEDIDAS

Los contenedores deberán ser lo más práctico posible, sin defecto de calidad y deberán ser compatibles con una declaración adecuada del contenido.

8. ETIQUETADO

8.1 Los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma deberán etiquetarse de conformidad con la Codex - Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985) Además, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

8.2 Nombre del Producto

8.2.1 El nombre del producto deberá ser "Comino".

8.2.2 El nombre del producto puede incluir una indicación de los tipos / estilos

8.3 El país de origen (opcional)

8.4 Marca de inspección (opcional)

8.5 Etiquetado de Contenedores No-Minoristas

La información para los contenedores no minoristas deberá figurar o bien en el contenedor o en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador, así como las instrucciones de almacenamiento, deberán sí aparecer en el contenedor. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador podrán ser sustituidos por una marca de identificación, a condición de que dicha marca sea claramente identificable en los documentos adjuntos.

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

9.1 Métodos de Análisis

Provisión	Método	Principio	Tipo
Humedad	ISO 760:1978/ISO 939:1980 AOAC 2001.12	Titulación Destilación	Ser determinado
Cenizas totales	ISO 928:1997	Gravimetría	I
Cenizas insolubles en ácido	ISO 930:1997	Gravimetría	I
Aceites volátiles	ISO 6571:2008	Destilación/ volumétrico	I
Material vegetal extraño	ISO 927:2009	Examen visual/ Gravimetría	I
Materia foránea	ISO 927:2009	Examen visual/ Gravimetría	I
Daños de Insectos	Método V-8 Especias, Condimentos, Sabores y Drogas Crudas (Manual de Procedimientos Macroanalíticos, Boletín Técnico FDA Número 5) http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm084394.htm#v-32	Examen visual	IV
Excreta mamífera	Manual de Procedimientos Macroanalíticos USFDA Boletín Técnico V.39 B (para entero) y AOAC 993.27 (para molido)	Examen visual (para entero) El método enzimático detección (para molido)	IV III
Daños por moho	Método V-8 Especias, Condimentos, Sabores y Drogas Crudas (Manual de Procedimientos Macroanalíticos, Boletín Técnico FDA Número 5) http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm084394.htm#v-32	Examen visual	IV

9.2 Plan de Muestreo

Planes de Muestreo

El nivel apropiado de inspección se selecciona de la siguiente manera:

Nivel de Inspección I - Muestreo normal

Nivel de inspección II -Disputas (tamaño de la muestra a los fines del árbitro Codex), la aplicación o necesidad de una mejor estimación del lote

Plan de Muestreo 1

(Nivel de inspección I, NCA = 6,5)

PESO NETO ES IGUAL O INFERIOR A 1 KG (2,2 LIBRAS)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de Aceptación (c)
4.800 o menos	6	1
4.801 – 24.000	13	2
24.001 – 48.000	21	3
48.001 – 84.000	29	4
84.001 – 144.000	38	5
144.001 – 240.000	48	6
Más que 240.000	60	7
PESO NETO ES MAYOR A 1 KG (2,2 LIBRAS) PERO NO MAYOR A 4,5 KG (10 LIBRAS)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de Aceptación (c)
2.400 o menos	6	1
2.401 – 15.000	13	2
15.001 – 24.000	21	3
24.001 – 42.000	29	4
42.001 – 72.000	38	5
72.001 – 120.000	48	6
Más que 120.000	60	7
PESO NETO MAYOR A 4,5 KG (10 LIBRAS)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de Aceptación (c)
600 o menos	6	1
601 – 2.000	13	2
2.001 – 7.200	21	3
7.201 – 15.000	29	4
15.001 – 24.000	38	5
24.001 – 42.000	48	6
Más que 42.000	60	7

Plan de Muestreo 2
(Nivel de inspección II, NCA = 2,5)

PESO NETO ES IGUAL O INFERIOR A 1 KG (2,2 LIBRAS)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de Aceptación (c)
4.800 o menos	13	2
4.801 – 24.000	21	3
24.001 – 48.000	29	4
48.001 – 84.000	38	5
84.001 – 144.000	48	6
144.001 – 240.000	60	7
Más que 240.000	72	8
PESO NETO ES MAYOR A 1 KG (2,2 LIBRAS) PERO NO MAYOR A 4,5 KG (10 LIBRAS)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de Aceptación (c)
2.400 o menos	13	2
2.401 – 15.000	21	3
15.001 – 24.000	29	4
24.001 – 42.000	38	5
42.001 – 72.000	48	6
72.001 – 120.000	60	7
Más que 120.000	72	8
PESO NETO MAYOR A 4,5 KG (10 LIBRAS)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de Aceptación (c)
600 o menos	13	2
601 – 2.000	21	3
2.001 – 7.200	29	4
7.201 - 15.000	38	5
15.001 - 24.000	48	6
24.001 - 42.000	60	7
Más que 42.000	72	8

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL TOMILLO SECO**(N07-2014)****(En el trámite 8)****1. ALCANCE**

Este anteproyecto de norma se aplica al tomillo seco ofrecido para el consumo directo, como ingrediente en el procesamiento de alimentos o para reenvasado, en caso de ser necesario. Excluye al tomillo seco destinado al procesamiento industrial de alimentos.

2. DESCRIPCIÓN**2.1 Definición del Producto**

El Tomillo seco es el producto preparado a partir de hojas/ flores de *Thymus* spp. habiendo alcanzado un desarrollo adecuado para el procesamiento, sometiéndose a operaciones tales como limpieza, secado, frotamiento, molienda y cribado.

2.2 Estilos

El Tomillo seco podrá ofrecerse en uno de los siguientes estilos:

- a) Entero: intacto.
- b) Triturado/picado: procesado en diversos grados que van desde un triturado grueso a fino.
- c) Molido: procesado en polvo.

2.3 Tipos Varietales

Todas las especies silvestres y variedades cultivadas e híbridos pertenecientes al género *Thymus*, que son adecuadas para su procesamiento.

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD**3.1 Composición**

Producto tal como se define en la Sección 2.

3.2 Factores de Calidad**3.2.1 Humedad**

El contenido de humedad para comino será el máximo de 12%.

3.2.2 Olor y sabor y color

El Tomillo seco deberá tener un olor y sabor característico de acuerdo a los componentes químicos del aceite volátil (como el timol, carvacrol y linalol), que pueden variar dependiendo de factores/condiciones geo-climáticas. El tomillo seco deberá estar libre de cualquier olor o sabor extraño y sobre todo de moho. El Tomillo seco deberá tener un color característico que varíe de verde ceniza a gris parduzco.

3.2.3 Características Físicas

El Tomillo seco deberá cumplir con los requisitos físicos como se especifica en la Tabla 1

Tabla 1. Requisitos físicos para tomillo seco (Tolerancias permitidas para defectos)

Parámetro	Requisito
Materia vegetal extraña ¹ , % máximo de fracción de masa	0,5
Materia extraña contenido ² , % máximo de fracción de masa	0,5
Moho visible, % máximo de fracción de masa	1,0
Hojas/flores dañadas por insectos, % máximo de fracción de	1,0

¹Materia vegetal asociada con la planta de la que se origina el producto, pero que no se acepta como parte del producto final"

²Cualquier materia o material detectable raro objetable no asociado habitualmente con los componentes naturales de la planta de especias; tales como palos, piedras, embolsado de arpillera, metal, etc.

masa	
Insectos muertos, fragmentos de insectos y contaminación por roedores, % máximo de fracción de masa	1,0
Insectos vivos	0
Excrementos de mamíferos máximo (mg/Kg)	1,0

3.2.4 Características químicas

El Tomillo seco deberá cumplir con los requisitos químicos como se especifica en la Tabla 2

Tabla 2. Requisitos químicos para tomillo seco

Parámetro	Requisito
Cenizas totales, % fracción de masa (base seco), máximo	12,0
Cenizas insolubles en ácido, % fracción de masa (base seco), máximo	3,5
Aceites volátiles, ml/100 g (base seco), máximo	1,0

3.3 Clasificación de "Unidades Defectuosas"

Un lote de muestra que no cumpla con uno o más de los requisitos pertinentes de calidad, tal como se establece en la Sección 3.2 (excepto aquellos basados en promedios de muestra) debe ser considerado como "defectuoso".

3.4 Aceptación del lote

Se considera que un lote cumple con los requisitos pertinentes de calidad especificados en la Sección 3.2 cuando el número de "defectuosos", tal como se define en la sección 3.3, no supera el número de aceptación del correspondiente plan de muestreo. Para los factores evaluados en un promedio de la muestra, se considera aceptable el lote, si el promedio cumple con la tolerancia especificada, y ninguna muestra individual está excesivamente fuera de tolerancia.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solo los agente anticoagulantes enumerados en la Tabla 3 de la Norma General para Aditivos alimentarios (CODEX STAN 195-1995) se aceptan para el eso en el tomillo en polvo, como BPF.

5. CONTAMINANTES

5.1 Los productos regulados por esta Norma deberán cumplir con los niveles máximos de *la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos* (CODEX STAN 193-1995).

5.2 Los productos regulados por esta Norma deberán cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

6. HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

6.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones pertinentes de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CAC/RCP 1-1969), *el Código de Prácticas de Higiene para Especies y Hierbas Aromáticas Desecadas* (CAC/RCP 42-1995) y otros textos del Codex pertinentes, como los códigos de prácticas de higiene y códigos de práctica.

6.2 Los productos deberán cumplir con todos los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y Directrices para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos* (CAC/GL 21-1997).

7. PESOS Y MEDIDAS

Los contenedores deberán ser lo más práctico posible, sin defecto de calidad y deberán ser compatibles con una declaración adecuada del contenido.

8. ETIQUETADO

8.1 Los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma deberán etiquetarse de conformidad con la *Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados* (CODEX STAN 1-1985). Además, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

8.2 Nombre del Producto

8.2.1 El nombre del producto será "tomillo seco" o tomillo cuando la omisión del término seco no engañe o lleve a confusión por parte del consumidor

8.2.2 El nombre del producto puede incluir una indicación de las especias, tipos varietales y del estilo, como se describe en la Sección 2.2. En el caso de productos a base de mezclas de diferentes especies de *Thymus*, el nombre del producto puede ser seguido por la especie de *Thymus* en orden descendente de cantidad.

8.2.3 El país de cosecha / origen (Opcional)

8.2.4 La marca de inspección (Opcional)

8.3 Etiquetado de Contenedores No-Minoristas

La información para los contenedores no minoristas deberá figurar o bien en el contenedor o en los documentos que lo acompañan, a no ser que el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador, así como las instrucciones de almacenamiento, deban aparecer en el contenedor. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador podrán ser sustituidos por una marca de identificación, a condición de que dicha marca sea claramente identificable en los documentos adjuntos.

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO**9.1 Métodos de Análisis****Tabla 3: Métodos de análisis**

Provisión	Método	Principio	Tipo
Humedad	ISO 760:1978/ISO 939:1980 AOAC 2001.12	Titulación Destilación	Ser determinado
Cenizas totales	ISO 928:1997	Gravimetría	I
Cenizas insolubles en ácido	ISO 930:1997	Gravimetría	I
Aceites volátiles	ISO 6571:2008	Destilación/ volumétrico	I
Material vegetal extraño	ISO 927:2009	Examen visual/ Gravimetría	I
Materia foránea	ISO 927:2009	Examen visual/ Gravimetría	I
Excreta mamífera	Manual de Procedimientos Macroanalíticos USFDA Boletín Técnico V.39 B (para entero) y AOAC 993.27 (paramolido)	Examen visual (para entero) El método enzimático detección (para molido)	IV III
Daños de Insectos	Método V-8 Especias, Condimentos, Sabores y Drogas Crudas (Manual de Procedimientos Macroanalíticos, Boletín Técnico FDA Número 5) http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm084394.htm#v-32	Examen visual	IV
Daños por moho	Método V-8 Especias, Condimentos, Sabores y Drogas Crudas (Manual de Procedimientos Macroanalíticos, Boletín Técnico FDA Número 5) http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm084394.htm#v-32	Examen visual	IV

9.2 Plan de Muestreo

Planes de Muestreo

El nivel apropiado de inspección se selecciona de la siguiente manera:

Nivel de Inspección I - Muestreo normal

Nivel de inspección II -Disputas (tamaño de la muestra a los fines del árbitro Codex), la aplicación o necesidad de una mejor estimación del lote

Tabla 4: PLAN DE MUESTREO 1

(Nivel de inspección I, NCA = 6,5)

PESO NETO ES IGUAL O INFERIOR A 1 KG (2,2 LIBRAS)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de Aceptación (c)
4.800 o menos	6	1
4.801 – 24.000	13	2
24.001 – 48.000	21	3
48.001 – 84.000	29	4
84.001 – 144.000	38	5
144.001 – 240.000	48	6
Más que 240.000	60	7
PESO NETO ES MAYOR A 1 KG (2,2 LIBRAS) PERO NO MAYOR A 4,5 KG (10 LIBRAS)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de Aceptación (c)
2.400 o menos	6	1
2.401 – 15.000	13	2
15.001 – 24.000	21	3
24.001 – 42.000	29	4
42.001 – 72.000	38	5
72.001 – 120.000	48	6
Más que 120.000	60	7
PESO NETO MAYOR A 4,5 KG (10 LIBRAS)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de Aceptación (c)
600 o menos	6	1
601 – 2.000	13	2
2.001 – 7.200	21	3
7.201 – 15.000	29	4
15.001 – 24.000	38	5
24.001 – 42.000	48	6
Más que 42.000	60	7

Tabla 5: PLAN DE MUESTREO 2

(Nivel de inspección II, NCA = 2,5)

PESO NETO ES IGUAL O INFERIOR A 1 KG (2,2 LIBRAS)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de Aceptación (c)
4.800 o menos	13	2
4.801 – 24.000	21	3
24.001 – 48.000	29	4
48.001 – 84.000	38	5
84.001 – 144.000	48	6
144.001 – 240.000	60	7
Más que 240.000	72	8
PESO NETO ES MAYOR A 1 KG (2,2 LIBRAS) PERO NO MAYOR A 4,5 KG (10 LIBRAS)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de Aceptación (c)
2.400 o menos	13	2
2.401 – 15.000	21	3
15.001 – 24.000	29	4
24.001 – 42.000	38	5
42.001 – 72.000	48	6
72.001 – 120.000	60	7
Más que 120.000	72	8
PESO NETO MAYOR A 4,5 KG (10 LIBRAS)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de Aceptación (c)
600 o menos	13	2
601 – 2.000	21	3
2.001 – 7.200	29	4
7.201 - 15.000	38	5
15.001 - 24.000	48	6
24.001 - 42.000	60	7
Más que 42.000	72	8

Apéndice IV**ANTEPROYECTO DE NORMA PARA PIMIENTA NEGRA, BLANCA Y VERDE (PIMIENTA NBV)**

(N05-2014)

(En el trámite 5/8)

1. ALCANCE

Este anteproyecto de norma se aplica a la pimienta Negra, Blanca, Verde (abreviado NBV) ofrecida para el consumo directo, como ingrediente en el procesamiento de alimentos o para reenvasado, en caso de ser necesario. Excluye NBV destinada al procesamiento industrial de alimentos.

2. DESCRIPCIÓN**2.1 Definición del Producto**

- (i) La Pimienta NBV es el baya de *Piper nigrum* L. de la familia Piperaceae habiendo alcanzado el grado apropiado de desarrollo y/o la madurez para el propósito previsto del producto.
- (a) Pimienta Negra - obtenida a partir de bayas secas con pericarpio sano.
 - (b) Pimienta Blanca - obtenida a partir de bayas secas luego de quitar el pericarpio.
 - (c) Pimienta Verde - obtenida a partir de bayas verdes quitando la humedad bajo condiciones controladas.

(ii) Las Bayas se procesan de forma adecuada, a fin de obtener los productos mencionados, sometiéndolas a operaciones como la trilla, tamizado, remojo, lavado, blanqueado, secado o deshidratación, descortezado, clasificación, trituración y molienda.

2.2 Estilos

Las Pimientas NBV podrán ofrecerse en uno de los siguientes estilos:

- (a) Entera
- (b) Partida/aplastada – rota en dos o más partes.
- (c) Molida - procesada en polvo.

2.3 Tipos Varietales

Cualquier variedad cultivada comercialmente (cultivar) de *Piper nigrum* L. adecuado para procesamiento.

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD**3.1 Composición**

Producto tal como se define en la Sección 2.

3.2 Factores de calidad

Los Factores de Calidad para Pimientas Negra, Blanca y Verde enteras, están basados sobre las características físicas y químicas según lo menciona abajo:

3.2.1 Olor, sabor y color

Parametro Básico	Pimienta Negra	Pimienta Blanca	Pimienta Verde
Color para todas las formas	Pardusco a pardo oscuro, de color grisáceo o negruzco y libre de colorante añadido.	Gris malteado a amarronado a blanco marfil pálido y libre de colorante añadido.	Verde característico, verdoso o verdoso oscuro y libre de colorante añadido.
Propiedad sensorial para todas las formas	El sabor deberá tener un olor penetrante y picante, un gusto a mordedura punzante, característico de la Pimienta Negra, excluyendo el olor mohoso y rancio. El producto debe estar libre de olores y sabores extraños, y libre de otras sustancias nocivas.	El olor y el sabor serán característicos de la Pimienta Blanca, ligeramente picante y muy aromático, excluyendo el olor mohoso y rancio. El producto debe estar libre de olores y sabores extraños, y libre de otras sustancias nocivas.	Olor picante y sabor característico de la Pimienta Verde, libre de enranciamiento, mohosidad, sabor amargo y extraño. El producto debe estar libre de olores y sabores extraños, y libre de otras sustancias nocivas.

3.2.2 Características físicas

Tabla 1. Características básicas de la pimienta NBV

Parámetro	Pimienta Negra	Pimienta Blanca	Pimienta Verde
Tamaño general para la pimienta Negra, Blanca, Verde entera.	Diámetro 2,5 – 7,0 mm (aprox.)	Diámetro 2,0 – 6,0 mm (aprox.)	Diámetro 2,0-6,0 mm (aprox.)
Forma para la pimienta Negra, Blanca, Verde entera.	Entero con forma globular y pericarpio arrugado.	Entero con forma globular con superficie lisa, ligeramente aplanada en un extremo y una pequeña protuberancia en el otro.	Entero con forma globular con o sin pericarpio arrugado.

3.2.3 Clasificación

Las siguientes tres clases/grados SE APLICAN A LA PIMIENTA NBV

- (a) Clase I /Grado I
- (b) Clase II/Grado II
- (c) Clase III/Grado III

Tabla 2. Características físicas de las pimientos enteras NBV

Características físicas	REQUISITOS								
	Negra			Blanca			Verde		
	Clase/ Grado I	Clase/ Grado II	Clase/ Grado III	Clase/ Grado I	Clase/ Grado II	Clase/ Grado III	Clase/Grado I	Clase/ Grado II	Clase/ Grado III
La densidad del granel , (g/l), mín.	550	500	400	600	600	550	NA	NA	NA
^{1*} Bayas ligeras, % (m/m) máx..	2,0	5,0	10,0	1,0	2,0	2,0	NA	NA	NA
^{2*} Materias extrañas vegetales, % (m/m) máx..	1,0	2,0	2,0	1,0	1,5	2,0	0,5	1,0	1,2
^{3*} Materia extranjera, % (m/m) máx	0,1	0,5	0,5	0,1	0,5	0,5	0,1	0,5	0,5
Bayas/granos negros % (m/m), máx	NA	NA	NA	5,0	7,5	10,0	Nulo	Nulo	5,0
Bayas rotas, % (m/m), máx.	NA	NA	NA	2,0	3,0	3,0	1,0	3,0	10,0
Bayas Mohosos % (m/m), máx.	1,0	2,0	3,0	1,0	2,0	3,0	Nulo	1,0	2,0
Bayas contaminados por insectos % (m/m), máx.	1,0	1,0	2,0	1,0	1,0	2,0	0,5	1,0	2,0
Excrementos de mamífero y/u otros por (mg/kg), máx.	1,0	1,0	2,0	1,0	1,0	2,0	1,0	1,0	2,0
^{4*} Cabezas de Alfiler para pimienta negra,% (m/m) máx.	1,0	2,0	4,0	NA	NA	NA	NA	NA	NA

NA: NO APLICABLE

^{1*} Bayas livianas (en pimientos Blanca y Negra solamente) - Bayas generalmente inmaduras sin núcleo, con una densidad aparente inferior a 0,30g/ml ó 300g/L

^{2*} Materia extraña - Toda materia vegetal de la planta específica con excepción de la parte requerida.

Bayas ligeras, cabecitas o bayas rotas no son consideradas como materias extrañas.

^{3*} Materia extranjera - Cualquier materia o material visible y/o aparente que no se suele relacionar con el producto.

^{4*} Cabezas de Alfiler- Desarrollado de bayas, flores no fertilizadas con un diámetro de menos de 2 mm con más angularidad que las bayas normales; tienen textura suave (colapsan bajo una fuerte presión) y tienen menos olor y sabor que las bayas de Pimienta.

3.2.4 Características químicas

Tabla 4. Características químicas de las Pimientas enteras NBV

Características Químicas	REQUISITOS						
	Negra			Blanca			Verde
	Clase I/ Grado I	Clase II /Grado II	Clase III/ Grado III	Clase I/ Grado I	Clase II /Grado II	Clase III/ Grado III	
Contenido de humedad, % (m/m) máx.	12,0	12,0	13,0	12,0	12,0	13,0	12,0
Total de cenizas % (m/m), máx, en base seca.	6,0	7,0	7,0	3,5	4,0	4,0	5,0
Extracto de éter no volátil ¹ , % (m/m) mín., en base seca.	7,0	7,0	6,0	6,0	6,0	6,0	0,3
Aceites volátiles ¹ , % (ml/100 g) mín., en base seca.	2,0	1,5	1,0	1,5	1,5	1,0	1,0
Contenido de piperina,% (m/m), mín. en base seca.	3,5	3,0	2,0	4,0	3,5	3,0	NA*
Cenizas insolubles en ácido,% (m/m) máx., en base seca.	1,5	1,5	1,5	0,3	0,3	0,3	0,3

NA* NO APLICABLE

Tabla 5. Características Químicas de las Pimientas enteras NBV

Características Químicas	REQUISITOS	
	* Pimienta Negra molida	* Pimienta Blanca molida
Contenido de humedad % m/m, máx.	12,0	13,0
Cenizas totales en masa,% (m/m) en base seca, máx.	6,0	3,5
Extracto de éter no volátil , % (m/m), en base seca, mín.	6,0	6,0
Aceite volátil ¹ % (ml/100 g), en base seca, mín.	1,0	0,7
Índice de fibra cruda e insoluble,% (m/m) en base seca, máx.	17,5	6,5
Piperina % (m/m) en base seca, mín.	3,5	4,0
Ceniza ácida insoluble % (m/m) en base seca, máx.	1,2	0,3

* Las Pimientas Molidas incluyen todas sus formas como en 2.2 (b).

¹El contenido de aceite volatiles debe ser determinado inmediatamente después de la molienda

3.3 Clasificación de "Unidades Defectuosas"

Un muestra de contenedor que no cumpla con uno o más de los requisitos pertinentes de calidad, tal como se establece en la Sección 3.2 (excepto aquellos basados en promedios de muestra) debe ser considerada como "defectuosa".

3.4 Aceptación del Lote

Se considera que un lote cumple con los requisitos pertinentes de calidad especificados en la Sección 3.2 cuando el número de "defectuosos", tal como se define en la sección 3.3, no supera el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo. Para los factores evaluados en un promedio de la muestra, se considera aceptable el lote, si el promedio cumple con la tolerancia especificada, y ninguna muestra individual está excesivamente fuera de tolerancia.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Tabla 6 - Aditivo alimentario

Aditivo Alimentario	PIMIENTAS NEGRAS	PIMIENTAS BLANCAS	PIMIENTAS VERDES
Dióxido de azufre, INS 220	No permitido	No permitido	* 150 (mg/kg), máx.
Justificación Tecnológica - como "conservante"			
* De acuerdo con la norma CODEX STAN 192- 1995 para la categoría de alimentos 12.2.1 (hierbas y especias) contenido de sulfitos, incluyendo el dióxido de azufre (es decir INS 220-225-227-228 e INS 539)			

5 CONTAMINANTES

5.1 Los productos regulados por esta Norma deberán cumplir con los niveles máximos de la *Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos* (CODEX STAN 193-1995).

5.2 Los productos regulados por esta Norma deberán cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

6. HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

6.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas del *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad CAC/RCP 75-2015 (Anexo III)* y otros textos pertinentes del Codex, tales como los códigos de prácticas de higiene y los códigos de prácticas.

6.2 Los productos deberán cumplir con todos 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).

7. PESOS Y MEDIDAS

Los contenedores deberán ser lo más práctico posible, sin defecto de calidad y deberán ser compatibles con una declaración adecuada del contenido.

8. ETIQUETADO

8.1 Los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma deberán etiquetarse de conformidad con la *Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados* (CODEX STAN 1-1985) Además, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

8.2 Nombre del Producto

8.2.1 El nombre del producto será "Pimienta Negra " (Grano de pimienta), "Pimienta Blanca" o "Pimienta Verde"

8.2.2 La naturaleza del producto puede incluir una indicación del estilo y GRADO, como se describe en la Sección 2.2.

8.3 El país de origen (opcional)

8.4 Identificación Comercial

- Clase/Grado

- Variedad (opcional)

8.5 Marca de Inspección (opcional)

8.3 Etiquetado de Contenedores No-Minoristas

La información para los contenedores no minoristas deberá figurar, o bien en el contenedor o en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador, así como las instrucciones de almacenamiento, deberán aparecer en el contenedor. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador podrán ser sustituidos por una marca de identificación, a condición de que dicha marca sea claramente identificable en los documentos adjuntos.

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

9.1 Métodos de análisis

Número de serie	Provisión	Método	Principio	Tipo
1	Densidad a granel	ISO 959-1:1998 ISO 959-2:1998	Separación por densidad	IV
2	Bayas ligeras	ISO 959-1:1998	Flotación	IV
3	Materia vegetal extraña y materia foránea	ISO 927:2009	Examen visual	IV
4	Bayas negras	Separación física y pesado ISO 959-2:1998	Examen visual	IV
5	Bayas rotas	Separación física y pesado ISO 959-2:1998	Examen visual	IV
6	Bayas mohosas	Procedimiento macroanalítico manual USFDA boletín técnico V.39 B	Examen visual	IV
7	Bayas dañadas por insectos	Procedimiento macroanalítico manual USFDA boletín técnico V.39 B	Examen visual	IV
8	Cabecitas o bayas rotas	Separación física y pesado ISO959-1:1998	Examen visual	IV
9	Excrementos de mamíferos /otros	i) Procedimiento macroanalítico manual USFDA boletín técnico V.39 B (Para la pimienta entera) ii) AOAC 993.27 (Para la pimienta molida)	Examen visual (Para la pimienta entera) Método de detección enzimática (Para la pimienta entera)	IV III
10	Contenido de humedad	AOAC 986.21 ISO 939:1980	Destilación	I
11	Cenizas totales	AOAC 941.12 ISO 928:1997	Gravimetría	I
12	Extracto de éter no volátil	AOAC 940.29 ISO 1108	Extracción Soxhlet	I
13	Aceites volátiles	AOAC 962.17 ISO 6571:2008	Destilación	I
14	Contenido de Piperina	AOAC 987.07 ISO 5564	Espectrofotometría	I
15	Cenizas insolubles en ácido	AOAC 941.12 ISO930:1997	Gravimetría	I
16	Fibra cruda	AOAC 920.169 ISO 5498	Gravimetría	I

9.2 Planes de muestreo

Planes de Muestreo

El nivel apropiado de inspección se selecciona de la siguiente manera:

Nivel de Inspección I - Muestreo normal

Nivel de inspección II - Disputas (tamaño de la muestra a los fines del árbitro Codex), la aplicación o necesidad de una mejor estimación del lote

Tabla 8: Plan de muestreo 1

(Nivel de inspección I, NCA = 6,5)

PESO NETO ES IGUAL O INFERIOR A 1 KG (2,2 LIBRAS)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de Aceptación (c)
4.800 o menos	6	1
4.801 – 24.000	13	2
24.001 – 48.000	21	3
48.001 – 84.000	29	4
84.001 – 144.000	38	5
144.001 – 240.000	48	6
Más que 240.000	60	7
PESO NETO ES MAYOR A 1 KG (2,2 LIBRAS) PERO NO MAYOR A 4,5 KG (10 LIBRAS)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de Aceptación (c)
2.400 o menos	6	1
2.401 – 15.000	13	2
15.001 – 24.000	21	3
24.001 – 42.000	29	4
42.001 – 72.000	38	5
72.001 – 120.000	48	6
Más que 120.000	60	7
PESO NETO MAYOR A 4,5 KG (10 LIBRAS)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de Aceptación (c)
600 o menos	6	1
601 – 2.000	13	2
2.001 – 7.200	21	3
7.201 – 15.000	29	4
15.001 – 24.000	38	5
24.001 – 42.000	48	6
Más que 42.000	60	7

Tabla 9: Plan de muestreo 2

(Nivel de inspección II, NCA= 2,5)

PESO NETO ES IGUAL O INFERIOR A 1 KG (2,2 LIBRAS)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de Aceptación (c)
4.800 o menos	13	2
4.801 – 24.000	21	3
24.001 – 48.000	29	4
48.001 – 84.000	38	5
84.001 – 144.000	48	6
144.001 – 240.000	60	7
Más que 240.000	72	8
PESO NETO ES MAYOR A 1 KG (2,2 LIBRAS) PERO NO MAYOR A 4,5 KG (10 LIBRAS)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de Aceptación (c)
2.400 o menos	13	2
2.401 – 15.000	21	3
15.001 – 24.000	29	4
24.001 – 42.000	38	5
42.001 – 72.000	48	6
72.001 – 120.000	60	7
Más que 120.000	72	8
PESO NETO MAYOR A 4,5 KG (10 LIBRAS)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de Aceptación (c)
600 o menos	13	2
601 – 2.000	21	3
2.001 – 7.200	29	4
7.201 – 15.000	38	5
15.001 - 24.000	48	6
24.001 - 42.000	60	7
Más que 42.000	72	8

Apéndice V**DOCUMENTO DE PROYECTO****PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO SOBRE LA NORMA DEL CODEX PARA JENGIBRE SECO O DESHIDRATADO****Introducción**

Jengibre (*Zingiber officinale* Roscoe) es una planta ampliamente utilizada como especia en la mayor parte del mundo. Se cultiva en el África Occidental, Asia y el Caribe. El jengibre se cultiva en las regiones tropicales como cultivo comercial, con una producción mundial estimada de 1,6 millones de toneladas.

1. Propósito y Alcance de la Norma

El alcance del trabajo es establecer una norma de calidad en todo el mundo para el jengibre seco o deshidratado entero, seco fraccionado o molido, obtenido del rizoma de *Zingiber officinale* para facilitar el comercio internacional y la protección al consumidor.

El objetivo de la norma es tener en cuenta las características esenciales de calidad del jengibre seco, para la producción industrial de alimentos y para el consumo directo, inclusive para fines de hostelería y otros usos esenciales, según sea necesario, para facilitar el comercio internacional de este producto.

2. Relevancia y Oportunidad

Debido a la tendencia creciente de la producción de jengibre seco en todo el mundo y el comercio, es necesario establecer una norma para productos que cubra la seguridad, calidad, higiene y etiquetado, con el fin de tener una referencia que se haya acordado a nivel internacional por consenso, entre los principales países productores, consumidores y comercializadores a través del mundo. Más significativamente, la situación actual de jengibre seco no se limita a ninguna región en particular y por lo tanto justifica la elaboración de una norma internacional que se corresponda con la verdadera posición del jengibre seco o deshidratado, un producto básico cada vez más valioso en todo el mundo. Además, la elaboración de una norma del CODEX para el jengibre seco ayudará a proteger la salud de los consumidores y promoverá el comercio leal, de conformidad con los acuerdos internacionales, en particular, el MSF de la OMC y los Acuerdos OTC.

Tradicionalmente, el jengibre seco se utiliza con fines culinarios, así como de confitería. También se utiliza como especia en muchos productos culinarios que van desde productos de panadería (pan de jengibre, pastel de jengibre, galletas de jengibre), té de jengibre, ginger ale, cerveza de jengibre, todos los cuales son de importancia en las industrias de alimentos en el mundo

3. Principales aspectos que deben cubrirse

La norma implica los principales aspectos relacionados con la definición del producto, factores esenciales de calidad, por ejemplo: humedad y los requisitos de etiquetado con el fin de dar certeza al consumidor sobre la naturaleza y características. La norma suministrará alta calidad y productos seguros para proteger la salud de los consumidores y contra las prácticas engañosas, al incluir todos los parámetros necesarios, tales como, la humedad, el etiquetado adecuado, y otros límites permisibles entre otros.

Los artículos más relevantes que se pueden considerar se relacionan con:

- El establecimiento de los requisitos mínimos del jengibre seco o deshidratado, que deberán ser cumplidos, independientemente de los parámetros de calidad y otros requisitos, más allá de la clase.
- Definición de las categorías para clasificar el jengibre seco o deshidratado de acuerdo con sus características.
- El establecimiento de la tolerancia respecto de la calidad y tamaño que pueda ser permitida al jengibre seco o deshidratado contenido en un envase.
- Disposiciones que se considerarán relacionadas con la uniformidad del producto envasado y los envases utilizados.
- Disposiciones para el etiquetado y marcado del producto de conformidad con la norma general para el etiquetado de alimentos pre-ensados.
- Disposiciones para plaguicidas y contaminantes con referencia a la Norma General para los Contaminantes y las toxinas en los alimentos.

- Disposiciones para la higiene con referencia a los principios generales de higiene de los alimentos y otros códigos relevantes de prácticas de higiene.
- Referencias a Métodos de Análisis y Muestreo

4. Evaluación con respecto a los criterios para el Establecimiento de Prioridades de Trabajo

Criterios Generales

La Norma del CODEX para el jengibre seco o deshidratado sería beneficiosa para los países en desarrollo, ya que son los principales productores, exportadores y consumidores. El establecimiento de una norma para la mercancía como especia es necesario para cumplir con los requisitos mínimos de calidad y seguridad alimentaria, para garantizar la protección al consumidor.

(a) Volumen de producción y consumo en los países individuales y volumen y modelo comercial entre países:

El jengibre seco es un producto de exportación importante que juega un papel significativo como fuente de ingresos y empleo para sus países productores. China, India, Países Bajos, Tailandia, Etiopía y Nigeria se encuentran actualmente entre los países más involucrados en la producción de jengibre a nivel mundial. Las estadísticas detalladas de su importación y exportación mundial se muestran en la tabla 1-5 (respectivamente).

Tabla 1: Datos mundiales de producción

Año	Producción (en toneladas)
2008	1.596.625,00
2009	1.643.678,25
2010	1.692.234,62
2011	2.034.429,00
2012	2.095.056,00

(Fuente: FAOSTAT)

(b) Diversificación de las legislaciones nacionales y posibles impedimentos resultantes o potenciales para el comercio internacional

Existen varios estándares nacionales e internacionales para el jengibre seco. Algunos de ellos se ofrecen a continuación:

- ISO 1003:2008, Especias. Jengibre (*Zingiber officinale* Roscoe). - Especificación
- ESA quality minima document Rev 4.
- Norma de Nigeria, NIS 409:2007 "Norma para el jengibre (entero y molido)"
- Norma de la India, IS 1908 (2008), "Especias y condimentos, jengibre, entero y molido, Especificación",
- Norma de Malasia, MS 718: 1981 "Especificación para el jengibre, entero y en trozos"

La falta de normas armonizadas e internacionalmente aceptadas es perjudicial para el comercio y conduce a prácticas fraudulentas y rechazos de las exportaciones. Por lo tanto, el desarrollo de una norma del Codex permitirá a las distintas partes interesadas armonizar sus diferentes requisitos para facilitar el comercio internacional.

(c) Potencial del mercado internacional o regional

La importación de jengibre seco o deshidratado en la mayoría de los países está aumentando. Japón es actualmente el mayor importador de jengibre seco con 65459 toneladas de acuerdo a la estadística actual de FAOSTAT. China es el mayor exportador a nivel mundial con 408848 toneladas, mientras que Nigeria ocupa el 6º lugar con 6653 toneladas exportadas de jengibre seco según FAOSTAT.

Estadística de Comercio Internacional

Año	Cantidad de Exportación (en Toneladas)	Valor (US \$1000)	Tasa de Crecimiento en la Cantidad de Exportación *(%)
2009	494.044	411.999	
2010	458.514	661.043	-4,2
2011	555.248	668.334	21,7
2012	104.089	166.268	-71,9 #
2013	569.604	647.265	23,3

Note. * % Variación contra cantidad en 2009, # Valor excepcional (Fuente: ITC Ginebra)

Año	Cantidad de Importación (en toneladas)	Valor (US \$1000)
2009	459.217	391.627
2010	440.068	601.282
2011	559.053	669.620
2012	128.917	540.502
2013	566.357	714.183

(Fuente: ITC Ginebra)

Tabla 4. Estadísticas de Importación de jengibre seco

Rango	Zona	Cantidad (toneladas)	Flag	Valor (1000 \$)	Flag	Valor Unitario (\$/tonelada)
1	Japón	65459	67	123483	66	1886
2	Estados Unidos de America	52521	125	68076	141	1296
3	Pakistán	60112	15	51033	17	849
4	Países Bajos	30189	151	45529	160	1508
5	Bangladesh	47939	17	38061	21	794
6	Alemania	10841	223	38036	195	3509
7	Emiratos Árabes Unidos	26587	57	30884	72	1162

Fuente: FAOSTAT

Tabla 5. Estadísticas de Importación de jengibre seco

Rango	Zona	Cantidad (toneladas)	Flag	Valor (1000 \$)	Flag	Valor Unitario (\$/tonelada)
1	China continental	408848	18	409484	20	1002
2	India	29747	61	55356	42	1861
3	Países Bajos	20322	160	38610	163	1900
4	Tailandia	24391	49	26591	60	1090
5	Etiopía	7220	15	23586	8	3267
6	Nigeria	6652	14	18463	10	2776
7	Brasil	6668	85	7369	96	1105
8	Alemania	1455	245	7146	229	4911

9	China, Provincia	2103	56	5373	48	2555
10	Nepal	17215	4	4839	8	281
11	Perú	2214	53	4363	52	1971
12	Lituania	2526	111	4344	108	1720

Fuente: FAOSTAT

(d) Posibilidades de normalización del producto:

Las características del jengibre seco o deshidratado, desde su cultivo hasta la venta al por menor, por ejemplo: las variedades de cultivares, la composición, las características de calidad, envasado, etc., llevan a los parámetros adecuados para la normalización del producto.

(e) Regulación de las principales cuestiones de protección al consumidor y comercio en las normas generales existentes o propuestas

No hay ninguna norma para productos que cubra al jengibre seco en el comercio internacional. Globalmente, el jengibre seco representa 15 a 16% del tonelaje de especias importadas de 1996 a 2000 según la FAO. La norma propuesta mejorará la protección a los consumidores y facilitará el comercio del jengibre seco por medio del establecimiento de una norma de calidad acordada internacionalmente.

(f) Número de productos, ya sean crudos, semi-elaborados o elaborados, que necesitarían normas independientes.

Una norma única para el jengibre seco cubrirá todas las formas de jengibre seco comercializado en todo el mundo. Las variedades de jengibre seco como seco fraccionado y molido, y sus productos serán examinados bajo esta forma individualmente.

(g) Trabajos ya iniciados por otros organismos internacionales en este campo y/o sugeridos por el/los órgano(s) inter-gubernamentales pertinentes

Las normas existentes que puedan considerarse al desarrollar una Norma del CODEX para el jengibre seco son:

- La norma internacional ISO 1003: 2008 especifica los requisitos para el jengibre seco (*Zingiber officinale* Roscoe)

5. Relevancia para los objetivos estratégicos del CODEX

La propuesta está en línea con la Declaración de Visión Estratégica del Plan Estratégico 2014 - 2019, en particular, Objetivos 1.1, 1.3, 2.3 y 3.1 y tiene por objeto establecer los requisitos de calidad mínimos internacionalmente aceptados para el jengibre seco para el consumo humano, con el fin de proteger la salud de los consumidores y lograr prácticas leales en el comercio de alimentos. También contribuye a las prácticas leales en el comercio en el que los agricultores serán capaces de evaluar sus productos con referencia a las normas de calidad, y de ahí empoderarse para darse cuenta de los valores más monetarios.

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

Esta propuesta es para una nueva Norma del CODEX sobre jengibre seco y tiene una relación con la *Norma para el Jengibre* (CODEX STAN 218 - 1999) que se ocupa del jengibre fresco.

7. Identificación de cualquier necesidad de los requisitos y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos

El asesoramiento científico de los organismos mundiales externos como la FAO/OMS; JECFA y otros son bienvenidos, pero ningún asesoramiento científico de expertos se prevé en esta etapa. Se hará referencia a documentos de investigación publicados por organismos internacionales en el proceso de elaboración de la norma, si se considera necesario.

8. Determinación de la necesidad de aportes técnicos a la norma, procedentes de organizaciones externas, a fin de que se puedan programar

Los aportes técnicos de la ISO, la Asociación Americana de Comercio de Especias, la Asociación Europea de Especias, y la Organización Mundial de Especias, serán bienvenidos, ya que ya han hecho trabajos relacionados con el tema. También las normas ISO se pueden utilizar como un paso en el proceso de enmarcar la Norma del CODEX para el jengibre seco.

9. Cronograma propuesto para la finalización del nuevo trabajo.

FECHA	AVANCE Y PROCEDIMIENTOS
3ª CCSCH	Consideración del nuevo trabajo para la 3ª sesión del CCSCH
Julio de 2017	Revisión crítica de la propuesta por el CCEXEC; Aprobación de nuevas propuestas de trabajo por parte de la Comisión
4ª CCSCH	Consideración en el trámite 3 por el 3ª CCSCH Aprobación en el trámite 3.
Julio de 2019	Adopción en el trámite 5 por el CAC
5ª CCSCH	Consideración en el trámite 6 por la 4ª sesión del CCSCH
Julio de 2021	Adopción en el trámite 8 por el CAC

DOCUMENTO DEL PROYECTO

PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO SOBRE LA NORMA DEL CODEX PARA EL CHILE SECO O DESHIDRATADO

(*Capsicum annuum* L. y *Capsicum frutescens* L.) Y EL PIMENTÓN (*Capsicum annuum* L.)

Introducción

El chile y el pimentón, las especias más consumidas en el mundo, pertenecen al género *Capsicum* dentro de la familia *Solanaceae*. El origen del chile se asocia generalmente con Sudamérica y se cultiva ampliamente en las regiones tropicales y sub-tropicales del mundo. *Capsicum annuum*, *C. frutescens*, *C. chinense*, *C. baccatum* y *C. pubescens* son especies importantes cultivadas y usadas para el consumo humano. Las variedades cultivadas más comerciales del chile y pimentón en el mundo son *Capsicum annuum* L. y *Capsicum frutescens* L. La parte comercialmente importante es el fruto.

Los frutos del género *Capsicum* han formado parte de la dieta del ser humano desde hace al menos 1.000 años. Son ricas fuentes de vitamina C (ácido ascórbico) y vitamina A. Los tipos de olor intenso del chile seco se usan como condimento para el aliño. Los frutos secados se muelen y se usan como condimento en el polvo para el curry. El olor intenso se debe principalmente a la presencia de compuestos químicos denominados generalmente capsaicinoides. Su extracto, la capsaicina, se usa para proporcionar un olor intenso a la comida.

El pimentón tiene un color fuerte y una menor intensidad en el olor, y se usa en forma molida en aplicaciones culinarias. Se cultiva y comercializa por la importancia en el mercado de los pigmentos colorantes presentes en el mismo. El uso de colorantes naturales en la alimentación es beneficioso en términos de salud para el consumidor comparado con los colorantes alimentarios sintéticos.

El propósito del trabajo es desarrollar una norma internacional para el chile seco y deshidratado y el pimentón, teniendo en cuenta su identidad y cualidades características de cara al comercio internacional.

1. Propósito y alcance de la norma

El alcance del trabajo es desarrollar una norma internacional para:

- a) Chile seco o deshidratado obtenido a través del secado de los frutos del *Capsicum annuum* L. o el *Capsicum frutescens* L. de la familia *Solanaceae*, presentado entero, partido, triturado, molido, o en polvo a los consumidores después del adecuado procesamiento.
- b) Pimentón seco o deshidratado [*Capsicum annuum* L.] de la familia *Solanaceae* a ser suministrado como pimentón molido a los consumidores después del adecuado procesamiento.

El propósito de la norma es tener en cuenta la identidad y las características cualitativas del chile entero, partido, triturado, molido o en polvo y del pimentón molido, en el marco del comercio internacional.

2. Relevancia y oportunidad

El chile y el pimentón son cultivados en los cinco continentes, aunque lo mayores productores son China y la India, que son responsables de aproximadamente el 50% de la producción mundial.

El chile es un importante producto ampliamente usado en la alimentación. Es uno de los bienes más antiguos comerciados en el mundo. La India, China, Perú etc. son los pioneros en el suministro de chile al Mercado mundial. Los mayores importadores de chile son Malasia, Estados Unidos de América, Tailandia, Sri Lanka, Bangladés, México, España, Alemania, Indonesia, Japón, la República de Corea, Holanda, Emiratos Árabes Unidos y el Reino Unido. Los países que demandan pimentón están principalmente en los continentes americano y europeo, representando el 66% de las importaciones globales, con los Estados Unidos, Malasia, España, Alemania, Japón, Sri Lanka y México a la cabeza. La globalización de la economía, el incremento de los flujos migratorios, el turismo internacional y el crecimiento del comercio internacional de alimentos han incrementado el comercio de especias. El consumo autóctono no solo ha facilitado el comercio de especias que acompañan a los platos tradicionales, sino que también ha impulsado el comercio.

En perspectiva de la incrementada producción y el comercio internacional, hay una necesidad de una norma internacional armonizada para el chile seco o deshidratado y el pimentón. La demanda mundial del chile y el pimentón se incrementa continuamente.

La norma propuesta abordaría los aspectos de la calidad para el chile seco y el pimentón, incluyendo integridad, aspectos higiénicos, contenido de humedad, contenido de cenizas, intensidad del olor, valor del

color y materia foránea. La norma, por lo tanto, brinda un marco de referencia acordado por consenso mundial entre los países que producen, comercializan y consumen este producto.

Asimismo, el desarrollo de una norma del Codex para el chile seco o deshidratado entero, partido, triturado, molido o en polvo y el pimentón seco o deshidratado molido ayudará a proteger la salud del consumidor y promover prácticas de comercio justo de acuerdo con los acuerdos internacionales vigentes.

3. Principales aspectos que deben cubrirse

Los principales aspectos del producto que deben cubrirse en la norma son los requisitos mínimos de calidad y seguridad para proteger la salud del consumidor y para asegurar prácticas justas en el Mercado de alimentos. Por lo tanto, la norma incluirá:

- Definición – Definiendo el producto como “chile seco y/o deshidratado, entero o molido y pimentón molido incluyendo referencia al género y las especies y los tipos varietales en caso de ser necesario.
- Estilos - Enumerando/describiendo las diferentes formas de presentación incluyendo tamaños de tolerancias permitidas de las piezas enteras y/o en polvo en el chile y del polvo en el pimentón.
- Clases/ Criterio de calidad – Incluyendo provisiones para el color, intensidad del olor, contenido de humedad, contenido de cenizas, materia foránea y clasificación de defectuosos junto a aceptación de lotes basada en los defectos permitidos.
- Tolerancias respecto a la calidad.
- Provisiones para el etiquetado y marcado del producto de acuerdo con la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados.
- Provisiones sobre contaminantes que se remiten a la Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos
- Provisiones sobre higiene que se remiten Código de Práctica Internacional recomendado – Principios Generales de Higiene en la Alimentación
- Provisiones para residuos de pesticidas, etiquetado y envasado de acuerdo con referencia a los documentos del Codex pre-existentes.
- Referencias a los Métodos de Análisis y muestreo.

4. Evaluación con respecto a los criterios para el Establecimiento de Prioridades de Trabajo

Criterios Generales

Protección del consumidor desde el punto de vista de la salud, seguridad alimentaria, asegurando prácticas Justas en el comercio de alimentación y teniendo en cuenta las necesidades identificadas de los países en desarrollo.

Esta nueva norma propuesta cumplirá con estos criterios mediante:

- La promoción de la protección del consumidor y prevención de prácticas fraudulentas.
- La provisión de mayor seguridad de la calidad del producto para satisfacer las necesidades del consumidor y los requisitos de seguridad alimentaria.
- La llegada a niveles de estandarización basados en las propiedades de las diferentes variedades para satisfacer necesidades industriales y de los consumidores con exactitud y credibilidad.

El desarrollo de una norma sería beneficioso para muchos países en general y más particularmente en el caso de los países en desarrollo.

Criterio aplicable a los productos

a). Volumen de producción y consumo en los países individuales y volumen y modelo comercial entre países:

La producción mundial de chile, incluido el pimentón, representa alrededor de 3.352.160 toneladas de 1.989.660 hectáreas de tierra durante 2012 (FAOSTAT) con más de un 30% de crecimiento en el intervalo de una década y está en crecimiento en la India, China, Perú, Bangladés, Pakistán, Tailandia, Myanmar, Ghana, Etiopía, etc.... son los mayores productores mundiales de Chile, la India, China, Perú, España, México, Alemania, Túnez, Holanda, etc. son los mayores exportadores mundiales de Chile. Los Estados Unidos de América, Malasia, España, Sri Lanka, Alemania, Japón, México, República de Corea, Reino Unido, Tailandia, Bangladés, etc. son los mayores importadores mundiales de Chile. La demanda de Chile incluido el pimentón, está destinada a subir en los diferentes mercados nacionales e internacionales.

Año	Cantidad (En Toneladas Métricas)	Área cosechada (En hectáreas)
2008	3.123.440	1.918.840
2009	3.035.150	2.035.260
2010	3.053.540	1.974.850
2011	3.244.250	1.976.350
2012	3.352.160	1.989.660

Fuente: FAOSTAT

AÑO	EXPORTACIONES		IMPORTACIONES	
	Cantidad (En Toneladas Métricas)	Valor (miles US\$)	Cantidad (En Toneladas Métricas)	Valor (miles US\$)
2007	503.182	856.838	523.102	912.456
2008	510.566	957.952	521.479	1.007.030
2009	532.418	933.670	556.037	970.186
2010	533.970	983.465	548.420	1.053.140
2011	536.163	1.317.220	546.853	1.308.300

Fuente: FAOSTAT

Número de serie	País	Cantidad (en Toneladas Métricas)
1	India	1.299.940
2	China	290.000
3	Perú	175.000
4	Bangladesh	172.000
5	Pakistán	150.000
6	Tailandia	145.000
7	Myanmar	128.000
8	Ghana	100.000
9	Etiopía	100.000
10	Vietnam	93.000
11	Benin	67.760
12	Egipto	65.000
13	Nigeria	62.000
14	México	60.000
15	Rumania	48.500

Fuente: FAOSTAT

Número de serie	País	Cantidad (en Toneladas Métricas)	Valor (miles US\$)
1	India	260.485	497.052
2	China	98.479	282.628
3	Perú	48.471	131.820
4	España	34.879	115.589
5	México	11.007	34.975
6	Alemania	5.480	34.410
7	Túnez	17.451	29.255
8	Países Bajos	3.954	17.611
9	Estados Unidos de América	4.802	15.338

10	Francia	1.386	12.012
11	Hungría	2.342	11.312
12	República de Corea	2.098	10.387
13	Chile	1.650	9.689
14	Serbia	2.153	9.576
15	Bélgica	2.130	9.417

Fuente: FAOSTAT

Número de serie	País	Importación (En Toneladas Métricas)	Valor (miles US\$)
1	Estados Unidos de América	109.937	278.490
2	Malasia	54.296	135.581
3	España	38.141	95.141
4	Sri Lanka	42.782	82.523
5	Alemania	20.228	76.416
6	Japón	12.252	60.133
7	México	24.693	55.196
8	República de Corea	16.309	44.833
9	Reino Unido	8.723	35.646
10	Tailandia	36.970	25.059
11	Países Bajos	9.819	24.179
12	Canadá	6.308	23.062
13	Bangladesh	13.177	21.866
14	Indonesia	19.988	18.186
15	Francia	4.054	17.787

Fuente: FAOSTAT

b). Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos aparentes resultantes o potenciales al comercio internacional:

La importación de chile seco, incluido el pimentón se da para muchas aplicaciones y el chile seco sufre diversos procesos como la molienda, troceado, y pulverización y el pimentón la molienda basada en diferentes objetivos. De ahí que el comercio de chile seco, incluido el pimentón, tiene lugar basado con las aplicaciones y los requisitos del consumidor. Sin embargo, el comercio del chile y el pimentón se da bajo condiciones mutuamente acordadas entre los países productores e importadores en términos de grados y especificaciones.

La ISO ha dado especificaciones para el chile seco y pimentón, entero o en polvo (pulverizado) (ISO 972:1997). Los países productores, es decir la India (IS 2322: 2010), Tailandia (TAS 3001:2010), Malasia etc. Han desarrollado sus propias especificaciones de calidad para el chile seco. Normas regionales, es decir, *CRS 35: 2010 – Especificación para especias y salsas implementada por la Organización Regional CARICOM* para normas de calidad están asociadas con las normas para el chile. Las asociaciones de comercio, es decir, La Asociación Americana de Comercio de Especias (ASTA) ha desarrollado la especificación de limpieza ASTA para las especias, semillas y hierbas incluyendo el chile seco para su importación a los Estados Unidos de América. La asociación europea de especias ha publicado su Documento de Calidad Mínima para la AEE para especias incluyendo el chile seco.

Existe una norma internacional para el chile, así como trabajo realizado por otras organizaciones [Norma Internacional ISO/FDIS 7540 Pimentón molido (*Capsicum annuum* L.)], Se considera que una norma del Codex es necesaria y oportuna con el fin de integrar los criterios en una única norma internacionalmente aceptable. Esto reduciría las posibles barreras al comercio y brindaría un marco legal comprensible que estipule los requisitos mínimos internacionalmente aceptable para el pimentón.

Por lo tanto, es preferible que el comercio de chile seco o deshidratado / pimentón se lleve a cabo bajo una norma internacional basada en una norma del Codex.

c) Potencial del mercado internacional o regional:

En el intercambio internacional de especias, el primer lugar lo tiene la pimienta, seguido de la mostaza y el complejo género *Capsicum*, que incluye el pimentón y el chile, con un 4% de tasa de crecimiento anual.

(Mercado Internacional en - 090420 NCM 2011 y 090421/090422 NCM 2012 - Frutos del *Capsicum* o *Pimiento*, seco, triturado o molido como 2008: 860 millones de dólares/año y un 4% de crecimiento anual. (Fuente: <http://www.smartexport.com>)

En las exportaciones mundiales, el complejo género *Capsicum* tiene una media de tasa de crecimiento anual del 5% entre 2009-2013 representando una media de 1.121 billones de dólares al año. (Exportaciones mundiales de - 090420 NCM 2011 y 090421/090422 NCM 2012 - Frutos del género *Capsicum*, seco, triturado o molido. Fuente: Comtrade).

En el desarrollo del comercio, se observan los siguientes datos¹:

Tabla 1: Países principales importadores de los frutos del género *Capsicum*, seco, triturado o molido - En millones de dólares americanos (Fuente: <http://comtrade.un.org/data/>)

Clasificación	Países importadores	2009	2010	2011	2012	2013	2009 / 2013 Por medio	Tasa de crecimiento tramitación directa
1	Estados Unidos	202	224	278	305	287	259	42%
2	Malasia	95	123	136	101	85	108	-10%
3	España	68	63	95	85	73	77	8%
4	Alemania	63	65	79	66	71	69	12%
5	Japón	46	50	60	56	61	55	31%
6	Sri Lanka	43	44	82	38	49	51	15%
7	Méjico	63	55	55	27	45	49	-29%
	Total General	915	1,023	1,278	1,151	1,106	1,094	21%

Tabla 2: Países principales exportadores de los frutos del género *Capsicum* seco, triturado o molido (Fuente: <http://comtrade.un.org/data/>)

Clasificación	Países exportadores	2009	2010	2011	2012	2013	2009 / 2013 Agregado	2009 / 2013 Por medio	Tasa de crecimiento tramitación directa
1	India	250	348	496	532	349	1,976	395	40%
2	China	213	191	283	264	249	1,200	240	17%
3	España	105	90	116	130	120	562	112	14%
4	Perú	103	97	131	111	91	534	107	-12%
5	Alemania	22	28	39	33	40	161	32	78%
6	Méjico	15	23	35	22	46	141	28	195%
	Total General	928	973	1,308	1,286	1,114	5,608	1,122	20%

Tabla 3: Rendimiento de los países exportadores de los frutos del género *Capsicum*, seco, triturado o molido - En millones de dólares americanos (Fuente: <http://www.smartexport.com>)

Países exportadores	2009/2013 Por Medio	Participación en exportación total	Tasa media de crecimiento anual	Tasa de crecimiento tramitación directa
Total General	1,122	100%	5%	20%
India	395	35%	9%	40%
China	240	21%	4%	17%
España	112	10%	3%	14%

¹ COMTRADE is a statistical basis consisting of the contributions that each country makes. To date many countries have not updated their 2014 information, therefore data are updated as of 2013, which is the last available year that is complete.

Las exportaciones del género *Capsicum* para pimentón y del pimentón corresponden a la sub-partida 09.04.2 "Frutos del género *Capsicum* secos, triturados o pulverizados" de la Nomenclatura Común del Mercosur 2011 y sub-partidas 09.04.21 "- Secos, sin triturar ni pulverizar" 09.04.22 " Triturado o molido "de la Nomenclatura Común Mercosur 2012.

Como se ilustra en las tablas anteriores, en los últimos años se ha producido un notable aumento del comercio internacional de Chile y pimentón.

d) Posibilidades de normalización del producto:

Las características del Chile seco o deshidratado y el pimiento desde su cultivo hasta la cosecha, las características del fruto, las variedades cultivares, composición, calidad y envasado, todos los parámetros indican que es adecuado para el establecimiento de una norma apropiada para el producto. Hay normas existentes en diferentes países así como una ISO, que indican la posibilidad de estandarización mediante la armonización.

e) Regulación de las principales cuestiones de protección al consumidor y comercio en las normas generales existentes o propuestas:

No hay ninguna norma para productos que cubra al Chile seco o deshidratado o pimentón molido en el comercio internacional. El nuevo trabajo mejorará la protección a los consumidores y facilitará el comercio del Chile y pimentón por medio del establecimiento de una norma de calidad acordada internacionalmente.

f) Número de productos, ya sean crudos, semi-elaborados o elaborados, que necesitarían normas independientes.

La norma representará una norma general para el Chile seco o deshidratado y pimiento con el fin de cubrir los aspectos relevantes concernientes. Pero, además incluirá todas las diferentes formas del Chile seco o deshidratado, tales como entero, partido, triturado, molido o en polvo y la forma molida del pimentón.

g) Trabajos ya iniciados por otros organismos internacionales en este campo y/o sugeridos por el/los órgano(s) inter-gubernamentales pertinentes

La Organización Internacional de Normalización (ISO) ha abordado las normas para el Chile seco (ISO 972: 1997). Hay normas nacionales para el pimentón, así como la norma internacional ISO/FDIS 7540 Pimentón molido (*Capsicum annuum* L.). Las normas existentes podrían ser tomadas en cuenta como un paso en el proceso para desarrollar normas del Codex para Chile seco o deshidratado y pimentón molido.

"Las normas UNECE FFV-61 concernientes a la venta y control de calidad comercial del Chile (fresco)* podrían también ser tenidas en cuenta.

5. Relevancia para los objetivos estratégicos del CODEX

La propuesta está en línea con la Declaración de Visión Estratégica del Plan Estratégico 2014 - 2019, en particular, Objetivos 1.1, 1.3, 2.3 y 3.1.

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

El trabajo tendrá en cuenta:

- *Norma para el Chile* (CODEX STAN 307-2011), que trata el Chile fresco.
- *Principios generales de higiene de los alimentos* (CAC/RCP 1-1969); *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CODEX STAN 1-1985); *Código de prácticas de higiene para especias y plantas aromáticas secas* (CAC/RCP 42-1995); *Métodos de análisis y muestreo* (CODEX STAN 234-1999); *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CAC/GL 21-1997); Residuos máximos para pesticidas adoptado por el Codex para "Especias"

7. Identificación de cualquier necesidad de los requisitos y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos

Ningún asesoramiento científico de expertos se prevé en esta etapa. Se hará referencia a documentos de investigación publicados por organismos internacionales en el proceso de elaboración de la norma, si se considera necesario.

8. Determinación de la necesidad de aportes técnicos a la norma, procedentes de organizaciones externas, a fin de que se puedan programar

Las normas ISO se pueden utilizar como un paso en el proceso de enmarcar la Norma del Codex para el Chile seco o deshidratado y el pimentón.

Los aportes técnicos de la ISO, la UE, la Asociación Americana de Comercio de Especies, la Asociación Europea de Especies, y la Organización Mundial de Especies, serán bienvenidos, ya que ya han hecho trabajos relacionados con el tema.

9. Cronograma propuesto para la finalización del nuevo trabajo.

Se propone el siguiente cronograma tentativo, pendiente de las decisiones que se tomen durante la segunda sesión del Comité Codex sobre especias y hierbas culinarias.

FECHA	AVANCE Y PROCEDIMIENTOS
3ª CCSCH	Consideración del nuevo trabajo para la 2ª sesión del CCSCH
Julio de 2017	Revisión crítica de la propuesta por el CCEXEC; Aprobación de nuevas propuestas de trabajo por parte de la Comisión
4ª CCSCH	Consideración en el trámite 3 por el 3ª CCSCH Aprobación en el trámite 4.
Julio de 2018	Adopción en el trámite 5 por el CAC
5ª CCSCH	Consideración en el trámite 6 por la 4ª sesión del CCSCH
Julio de 2021	Adopción en el trámite 8 por el CAC

DOCUMENTO DE PROYECTO**PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO SOBRE LA NORMA DEL CODEX PARA EL AJOS SECO Y DESHIDRATADO****Introducción**

Allium sativum L., conocido comúnmente como ajo, es una especie del género cebolla, *Allium*. El ajo es una de las especias más populares en el mundo. El bulbo o estructura de reserva subterránea derivada de las hojas es la parte de la planta utilizada. Tiene un fuerte olor y sabor característico. El ajo es una planta perenne de la familia de las liliáceas. Crece hasta una altura de unos 60 cm. Tiene hojas cortas, planas, rectas, de 15 a 30 cm. El tallo alto de la única flor lleva una cabeza esférica de color rosa pálido o flores blanco-verdosas, a menudo mezclada con pequeños bulbillos. El bulbo subterráneo de piel blanca se subdivide en numerosos 'dientes'.

El Ajo se originó en Asia Central y se cultiva ampliamente en todo el mundo; los principales productores son Bangladesh, Egipto, Etiopía, India, Myanmar, la República Popular China, República de Corea, Federación Rusa, Estados Unidos de América y Ucrania. Aparece en la mitología, la religión y la cultura de muchas naciones. En Europa, el ajo se ha usado comúnmente desde los tiempos del Imperio Romano, y se utilizó ampliamente en la India y el este de Asia, incluso antes de la llegada de los europeos.

El ajo crudo se utiliza en la preparación de ajo en polvo, ajo tostado, copos de ajo, especia de ajo, vinagre de ajo, migas de pan de queso con ajo, patatas fritas con ajo, pan de ajo, tocino con ajo, etc. También se utiliza para la preparación de productos de ajo seco en aerosol y para las preparaciones de ajo líquido. Es ampliamente utilizado en muchas ensaladas, arrollados primavera, sopas y salsas mediterráneas. Calentándolo, el picante y el fuerte olor del ajo se pierde y el aroma se vuelve más sutil y menos dominante, armonizando perfectamente con el jengibre, la pimienta, chiles y muchas otras especias. Por lo tanto, es un ingrediente esencial para casi todas las cocinas del mundo.

El propósito del trabajo es desarrollar una norma de calidad en todo el mundo sobre la base de las características físico-químicas del ajo desde el punto de vista del comercio internacional.

1. Propósito y Alcance de la Norma

El alcance de la norma cubrirá al ajo seco o deshidratado entero, triturado, en polvo, molido, picado y en rodajas, obtenido a partir del bulbo de *Allium sativum* L.

2. Relevancia y Oportunidad

La necesidad de contar con una norma internacional para el ajo surge del hecho de que el cultivo se cultiva en muchas regiones del mundo y sobre todo como un cultivo comercial en los países en desarrollo, en áreas fragmentadas por agricultores marginales. Se comercializa a nivel mundial y no se limita a ninguna región en particular. Por lo tanto, es necesario establecer una norma que cubra las características de calidad del ajo. Los principales países productores de ajo son China, India, República de Corea, Unión Europea, etc. China, Argentina, España, Países Bajos, Egipto, México, Francia, Estados Unidos de América, Italia y Chile fueron los principales países exportadores según datos del 2011 de FAOSTAT. Indonesia, Brasil, Vietnam, Malasia, Estados Unidos de América, Tailandia, Federación Rusa, Pakistán, Emiratos Árabes Unidos y Bangladesh, fueron los principales países importadores según datos del 2011 de FAOSTAT.

El significado actual e histórico del ajo para los productores, comercializadores y consumidores amerita la elaboración de una norma del CODEX sobre la base de sus características físicas y químicas. Esto va a superar las discrepancias entre las diversas normas nacionales y diferentes normas de asociaciones comerciales y dará transparencia en la comercialización de los países productores y los centros de re-exportación. La norma propuesta se basará en los principios de protección al consumidor y las prácticas de comercio leal.

3. Principales aspectos que deben cubrirse

Los principales aspectos del producto que se tratarán en la norma son los requisitos mínimos de calidad y seguridad para proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas leales en el comercio de alimentos, que incluirá:

- El establecimiento de los requisitos mínimos de calidad, requisitos de madurez, las especificaciones de limpieza y niveles de acción respecto de los defectos de los productos
- Definición de las categorías para clasificar el producto de acuerdo con las características de forma: entero, triturado, en rodajas, en polvo, molido, seco o deshidratada, que incluye una referencia al

- género y la especie.
- Disposiciones para la composición básica y otros ingredientes autorizados.
 - Disposiciones que se considerarán relacionadas con la uniformidad del producto envasado y los envases utilizados.
 - Disposiciones para el etiquetado y marcado del producto de conformidad con la norma general para el etiquetado de alimentos pre-ensados.
 - El establecimiento de parámetros físicos y químicos de calidad como la humedad, aceite volátil, fibra, ceniza total requeridos para clasificar el producto en diferentes clases, etc.
 - Especificación de los niveles aceptables de unidades defectuosas, la aceptación del lote y otras tolerancias de calidad como impurezas
 - Disposiciones en materia de higiene en relación con el recomendado Código Internacional de Prácticas para la higiene y los principios generales de higiene de los alimentos, contaminantes, residuos de plaguicidas y método de análisis.
 - Disposiciones relativas a las tolerancias con respecto a la calidad y tamaño permitidos en cada envase para el ajo que no cumpla los requisitos de esa clase.

4. Evaluación con respecto a los criterios para el Establecimiento de Prioridades de Trabajo

Criterio General

La protección al consumidor desde el punto de vista de la salud, la seguridad alimentaria, asegurar prácticas leales en el comercio de alimentos y teniendo en cuenta las necesidades identificadas de los países en desarrollo.

La nueva norma propuesta cumplirá este criterio por medio de:

- (a) Promoción de la protección al consumidor y de la prevención de prácticas fraudulentas.
- (b) Proporcionar una mayor garantía del producto para satisfacer las necesidades del consumidor y los requisitos mínimos de seguridad de los alimentos
- (c) Arribar a los niveles de normalización sobre la base de las propiedades de diferentes variedades, para satisfacer las necesidades industriales y del consumidor con exactitud y credibilidad.

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

Criterios aplicables a los productos básicos

a) Volumen de producción y consumo en los países individuales y volumen y modelo comercial entre países

De acuerdo con los datos de producción de FAOSTAT para el año 2012, la producción total de ajo fue casi 24.836.877 toneladas de las cuales aproximadamente el 80% fue de China. Egipto, India, República de Corea y Federación Rusa son los otros países líderes en la producción de ajo. La exportación total de ajo en 2012 representa 1.755.615 toneladas. Los principales exportadores son China (continental), Argentina y España. Indonesia y Brasil tienen la mayor participación en la importación de ajo que ascendió a 1.631.587 toneladas en 2012.

Tabla 1: Datos de Producción

Datos de Producción					
Año	2008	2009	2010	2011	2012
Cantidad (en toneladas)	22.790.482,80	22.033.858,50	22.541.421,10	23.710.768,21	24.836.877,00

(Fuente: FAOSTAT)

Tabla 2: Datos de Exportación

Año	Cantidad de Exportación (en Toneladas)	Valor de Exportación (miles US\$)
2007	1.758.982	1.325.353
2008	1.829.001	1.072.576
2009	1.910.071	1.554.057
2010	1.681.948	3.038.623
2011	1.975.108	2.834.780
2012	1.755.615	1.989.858

(Fuente: FAOSTAT)

Tabla 3: Datos de Importación

Año	Cantidad de Importación (en Toneladas)	Valor de Importación (miles US\$)
2007	1.714.183	1.233.038
2008	1.924.913	1.182.667
2009	1.769.325	1.276.821
2010	1.656.908	2.325.483
2011	1.850.917	2.355.292
2012	1.631.587	1.816.298

(Fuente: FAOSTAT)

b) Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos aparentes resultantes o potenciales al comercio internacional:

Aunque el comercio de ajo continúa su expansión en la ausencia de una norma internacional armonizada, se necesita una norma para aumentar la eficiencia comercial. El comercio del ajo se realiza mediante diferentes normas nacionales o de la industria. En ausencia de un lenguaje comercial común, a productores y comercializadores les resulta tedioso y/o difícil comunicarse con nuevos clientes. En este sentido, sería útil que el comercio internacional de ajo seco pudiese llevarse a cabo utilizando una sola norma del CODEX armonizada. El desarrollo de una norma CODEX permitirá a las diferentes partes interesadas armonizar sus diferentes requisitos para facilitar el comercio internacional.

c) Potencial del mercado internacional o regional

A partir de los datos del comercio que figuran en las tablas 1 y 2, es evidente que aquí hay una alta demanda constante de ajo. La exportación total de ajo durante el año 2012 fue de 1.755.615 toneladas según datos de FAOSTAT. Esto demuestra que el ajo seco es una mercancía objeto de comercio internacional.

d) Posibilidades de normalización del producto

Las características del ajo comercializado, en los estados seco y deshidratado, y los parámetros como aceite volátil, ceniza total, máximo contenido de humedad, cenizas insolubles en ácido, contenido de fibra, sabor, impurezas y defectos permitidos podrían adecuarse para la normalización del producto. Por otra parte, la existencia de la norma ISO y varias normas nacionales con los mismos parámetros y nomenclatura mejoran el potencial para el desarrollo exitoso de una norma CODEX para este producto.

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

No existe una norma general que abarque específicamente ajo seco o deshidratado. El nuevo trabajo incentivará la protección a los consumidores y facilitará el comercio del ajo seco o deshidratado, mediante el establecimiento de una norma de calidad acordada y reconocida internacionalmente.

f) Número de productos, ya sean crudos, semi-elaborados o elaborados, que necesitarían normas independientes.

Esta norma será para el ajo seco o deshidratado, para cubrir los aspectos relevantes. Pero, incluirá todas las diferentes formas de ajo seco o deshidratado, como entero, partido, triturado, molido o en polvo, etc.

g) Trabajos ya iniciados por otros organismos internacionales en este campo

Las normas internacionales que pueden apoyar el desarrollo de esta norma:

- ISO 5560:1997 Norma Internacional. Ajo deshidratado (*Allium sativum* L.) - Especificación.
- ISO 5567:1982 Norma Internacional. Ajo deshidratado - Determinación de compuestos de azufre orgánico volátil.
- UNECE STANDARD FFV-18 GARLIC 2011 EDITION (relativo a la comercialización y el control de la calidad comercial del ajo).
- Unión Europea. Reglamento de la Comisión de la UE N° 2288/97 del 18 de noviembre de 1997 por el que se establecen normas de comercialización del ajo.
- Asociación Europea de Especias documento de calidad mínima.

5. Relevancia para los objetivos estratégicos del CODEX

Esta propuesta es coherente con el Plan Estratégico de la Comisión del CODEX Alimentarius 2014-2019, en particular los objetivos estratégicos 1.1, 1.3, 2.3 y 3.1.

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

Una nueva propuesta de norma sobre el ajo fresco bajo CCFFV ha sido aprobada por la CAC (Ref.N09-2014). Esta propuesta es una nueva norma del CODEX para el ajo seco y no está relacionada ni tiene base en ningún documento preexistente CODEX. Sin embargo, una vez terminada, la norma incluirá referencias a los textos del CODEX existentes relevantes desarrollados por los comités de asuntos generales y también el trabajo en curso en el CCFFV sobre el Ajo (Ref.N09-2014).

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

No se prevé asesoramiento científico de expertos en esta etapa. Se hará referencia a documentos de investigación publicados por organismos internacionales en el proceso de elaboración de la norma, si se considera necesario.

8. Determinación de la necesidad de aportes técnicos a la norma, procedentes de organizaciones externas, a fin de que se puedan programar

Los aportes técnicos de órganos externos, como la Organización Internacional de Normalización (ISO), Asociación Americana de Comercio de Especies (ASTA), Asociación Europea de Especies (ESA), así como las normas existentes serán bien recibidas para el desarrollo de la norma.

9. Cronograma Propuesto

Se propone el siguiente cronograma, sujeto a las decisiones tomadas durante la Segunda Sesión del Comité del CODEX sobre Especies y Hierbas Culinarias:

FECHA	AVANCE Y PROCEDIMIENTOS
3ª CCSCCH	Consideración del nuevo trabajo para la 3ª sesión del CCSCCH
Julio de 2017	Revisión crítica de la propuesta por el CCEXEC; Aprobación de nuevas propuestas de trabajo por parte de la Comisión
4ª CCSCCH	Consideración en el trámite 3 por el 3ª CCSCCH Aprobación en el trámite 3.
Julio de 2019	Adopción en el trámite 5 por el CAC
5ª CCSCCH	Consideración en el trámite 6 por la 4ª sesión del CCSCCH
Julio de 2021	Adopción en el trámite 8 por el CAC

DOCUMENTO DE PROYECTO**PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO SOBRE LA NORMA DEL CODEX PARA LA ALBAHACA****Introducción**

Albahaca, albahaca tailandesa, o albahaca dulce, es un nombre común para la hierba culinaria Albahaca que pertenece a la familia *Lamiaceae*, en el género: *Ocimum*. Su nombre científico es "*Ocimum basilicum*". La hierba Albahaca es una de las plantas herbales más antiguas y populares llenas de fitonutrientes beneficiosos notables. Esta planta muy apreciada es reverenciada como "hierba santa" en muchas tradiciones de todo el mundo. ". La Albahaca es considerada la "reina de las hierbas" por muchos autores de cocina. La albahaca es originaria de India, China, Sudeste de Asia e Irán (República Islámica del). Domesticada originalmente en la India, y habiendo sido cultivada allí por más de 5.000 años, ahora se encuentra en la mayoría de las regiones tropicales del mundo

Las variedades más comunes de la albahaca son tratadas como anuales, algunas son perennes en climas cálidos y tropicales, Las diversas albahacas tienen tan diferentes olores, porque la hierba tiene un número de diferentes aceites de esencias que confluyen en diferentes proporciones para diversas variedades (eugenol, citral, limoneno, alcanfor, anetol).

1. Propósito y Alcance de la Norma

El alcance del trabajo es establecer un norma mundial para hojas de albahaca secas y/o deshidratadas, enteras, trituradas o molidas (*Ocimum spp.*) de la familia *Lamiaceae* que se ofrecerán como producción industrial de alimentos y el consumo directo, inclusive para fines de hostelería o para reembalaje en caso necesario. La norma cubrirá todas las especies y variedades de albahaca de interés comercial.

El objetivo de este trabajo es el desarrollo de una norma del Codex basada en características medibles, criterios de calidad específica y cualquier otro factor para el desarrollo de un documento internacional para proteger la salud de los consumidores y facilitar el comercio internacional.

2. Relevancia y Oportunidad

La albahaca es muy extendida en Asia, África, y América Central y del Sur. Parece que tiene su centro de diversidad en África. La albahaca se cultiva en muchos países de Asia y del Mediterráneo; Francia, Egipto, Hungría, Indonesia, Marruecos y los EE.UU. Desarrollar un norma mundial ayudará a proteger la salud de los consumidores y facilitar el comercio leal.

El incremento en el turismo internacional en todo el mundo, el flujo de migraciones y la globalización, así como el incremento del intercambio mundial de alimentos han incrementado la demanda de especias y hierbas dando lugar al desarrollo y crecimiento de su comercio internacional continuamente.

3. Principales aspectos que deben cubrirse

La norma cubrirá características relacionadas con la identificación y la calidad en todos los aspectos, así como los requisitos de seguridad:

- Definición del producto: Definir el producto como hojas de albahaca secas y/o deshidratadas, incluyendo todas las especies y variedades de albahaca (*Ocimum spp.*) de interés comercial.
- Estilo: Listado de las diferentes formas de las hojas de albahaca secas (enteras, trituradas, y molidas).
- Composición: Incluye disposiciones para ingredientes básicos y otros ingredientes autorizados. Establece el contenido de humedad, cenizas y aceite volátil, así como otros valores de las hojas de albahaca secas.
- Criterios de calidad: Incluye disposiciones para el color, olor, sabor, etc.
- Disposiciones para el etiquetado y marcado del producto de acuerdo con la Norma del Codex para el etiquetado de alimentos pre-envasados.
- Disposiciones para la higiene, contaminantes y residuos de plaguicidas con referencia a documentos del Codex preexistentes.
- Referencias a Métodos de Análisis y Muestreo.

4. Evaluación con respecto a los criterios para el Establecimiento de Prioridades de Trabajo

Criterio General

La protección al consumidor desde el punto de vista de la salud, la seguridad alimentaria, asegurar prácticas leales en el comercio de alimentos y teniendo en cuenta las necesidades identificadas de los países en desarrollo.

La nueva norma propuesta cumplirá este criterio por medio de:

- Promoción de la protección al consumidor y de la prevención de prácticas fraudulentas.
- Proporcionar una mayor garantía del producto para satisfacer las necesidades del consumidor y los requisitos mínimos de seguridad de los alimentos
- Arribar a los niveles de normalización sobre la base de las propiedades de diferentes variedades, para satisfacer las necesidades industriales y del consumidor con exactitud y credibilidad.

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

Criterios aplicables a los productos básicos

a) Volumen de producción y consumo de (albahaca, hisopo, hibisco, salvia y ajedrea de jardín) en países individuales y volumen y modelo de intercambio entre países

El comercio mundial de Albahaca como total de exportaciones e importaciones en 2013 es (820.162MT – 8201.77 MT), respectivamente, y los principales exportadores fueron China, India, Madagascar, Egipto, México; mientras que los principales importadores fueron China, incluyendo Hong Kong SA, los EE.UU., Alemania, Madagascar.

Tabla 1 – Volumen del comercio global de Albahaca con otros hierbas

País	Comercio 2013	
	Importación (MT)	Exportación (MT)
China	98.537	199.424
China (Hong Kong SA)	95.279	3.234
EE.UU.	72.147	13.454
Alemania	56.688	21.270
Madagascar	49.311	71.141
Vietnam	33.285	7.858
India	30.015	87.731
Japón	28.440	44
República de Corea	27.213	314
España	18.710	13.982
Francia	17.122	6.562
Países Bajos	15.853	3.343
Malasia	15.446	2.340
México	14.693	27.242
Canadá	14.186	1.295
Singapur	13.453	1.884
Italia	11.388	2.641
Reino Unido	11.155	1.315
Tailandia	10.497	8.831
Federación de Rusia	10.052	1.087
Pakistán	9.970	18.377
Polonia	8.809	14.732
Egipto	6.862	41.664

Fuentes: Cálculos del ITC basados en estadísticas de COMTRADE de las Naciones Unidas.

Tabla 2: Estadística del comercio internacional

Año	Importación mundial (MT)	Exportación mundial (MT)
2009	546.145	558.101
2010	568.738	588.304
2011	658.888	594.303
2012	613.772	611.575
2013	820.162	820.177

Fuentes: Cálculos del ITC basados en estadísticas de COMTRADE de las Naciones Unidas.

Tabla 3 – Producción de Albahaca por Egipto 2014

Provincias	Total		
	Producción (Toneladas)	Rendimiento (Toneladas/Fed.)	Área (Fed.)
Total	153811	20.987	7329

Fuente: * Direcciones de Agricultura - Unión de Productores y Exportadores de Cultivos Hortofrutícolas (UPEC), 2016 – Egipto

Table 4 - Exportación de Albahaca por Egipto 2015

País	Total
Alemania	540,65
Estados Unidos	444,98
Rusia	289,95
Polonia	285,18
Brasil	231,53
Países Bajos	145,57
España	133,08
India	130,83
Canadá	111,99
Francia	111,29
Inglaterra	95,47
Italia	94,98
Austria	93,99

Fuente: Administración Central de Cuarentena Vegetal - Unión de Productores y Exportadores de Cultivos Hortofrutícolas (UPEHC), 2016 – Egipto

b) Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos aparentes resultantes o potenciales al comercio internacional:

Las importaciones y exportaciones de la albahaca se llevan a cabo para muchas aplicaciones. Sin embargo, sería preferible que el comercio de la albahaca se realice en virtud de un criterio internacional basado en la Norma del CODEX. Por lo tanto, el nuevo trabajo proporcionaría normas específicas internacionalmente reconocidas con el fin de mejorar el comercio internacional y dar cabida a los requisitos del importador.

Las organizaciones internacionales como la Asociación Europea de la Especia y la ISO se han ocupado de las normas para la albahaca. Para superar los impedimentos resultantes o potenciales al comercio internacional, es esencial incorporar todas las normas diferentes existentes en una sola norma mejorada

global, aceptable internacionalmente. Esto amerita el establecimiento de una norma del Codex según el Manual de Procedimiento.

c) **Potencial del mercado internacional o regional**

Las hojas de la albahaca seca representan el uso más importante de la albahaca, después del aceite de albahaca, debido a su popularidad; la albahaca se cultiva por todo el mundo en las zonas con temperaturas cálidas y templadas

Egipto es uno de los mayores proveedores a los países europeos occidentales (Inglaterra, Alemania, Francia, Holanda, Austria...etc.)

Aunque la albahaca tiene una amplia popularidad, no se puede encontrar ninguna cifra hasta la fecha en las estadísticas de comercio internacional o nacional, especialmente existe falta de información sobre las áreas cultivadas.

En contraste con el aceite de albahaca, no existen datos estadísticos disponibles correspondientes a la producción mundial de hierba de albahaca seca.

Una proporción considerable de la producción mundial, sobre todo en las zonas mediterráneas, India y California, no entra en el comercio internacional, sino que se consume localmente.

Las Tablas (1) y (2) indican el patrón de comercio (importaciones y exportaciones en millones de toneladas) entre países y en el mundo entre (2009-2013) para la hierba albahaca entre otras.

El mercado mundial de la albahaca importada en 2013 fue valuado en 3.086.654 (miles de USD) y la exportada fue de 2.829.966 (miles de USD), China aporta aproximadamente el 25% del mercado de exportación en 2013.

La Albahaca muestra un crecimiento internacional en cantidad exportada entre 2012 y 2013 (613.772-820.162) MT respectivamente, un porcentaje de 25%.

d) **Posibilidades de normalización del producto**

La norma incluirá las características de las hojas de albahaca secas y/o deshidratadas, incluyendo todas las especies y variedades de cultivares de albahaca, la composición, la calidad y los criterios de embalaje.

e) **Regulación de las principales cuestiones de protección al consumidor y comercio en las normas generales existentes o propuestas**

No hay una norma general de productos básicos que cubra a la albahaca. El nuevo trabajo mejorará la protección a los consumidores y facilitará el comercio mediante el establecimiento de una norma de calidad acordada internacionalmente y reconocida.

f) **Número de productos, ya sean crudos, semi-elaborados o elaborados, que necesitarían normas independientes.**

La norma propuesta cubrirá las hojas de la albahaca seca y/o deshidratada. Las diferentes formas de albahaca como entera, triturada y molida.

g) **Trabajos ya iniciados por otros organismos internacionales en este campo**

- i. Especificación de Limpieza de ASTA para especias, semillas y hierbas - EE.UU. (2007)
- ii. Documento Calidad Mínima de la ESA (Rev.4) - Diciembre 2011
- iii. Norma ISO para albahaca seca (*Ocimum basilicum* L.) - Especificación (ISO 11163:1995)

5. Relevancia para los objetivos estratégicos del Codex

La propuesta es coherente con el Plan Estratégico de la Comisión del Codex Alimentarius 2014-2019, en particular, la meta estratégica 1 y los objetivos 1.1, 1.3, 2.3 y 3.1 y tiene por objeto establecer los requisitos mínimos de calidad aceptados internacionalmente para la albahaca para consumo humano.

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

Esta propuesta es una nueva norma del Codex y no está relacionada ni tiene base en ningún documento preexistente Codex. Esta norma incluirá referencias a los textos del Codex preexistentes relevantes - elaborados por comités de asuntos generales, como los siguientes:

- *Principios y Directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos a los alimentos* (CAC/GL 21-1997).
- *Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969)

- Las bases de datos relacionadas con los límites máximos de residuos de plaguicidas emitidos por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas en los Alimentos (CCPR).
- *Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos* (CODEX STAN 193-1995)
- *Código de Prácticas de Higiene para las Especies y Hierbas Aromáticas Secas* (CAC/RCP 42-1995)

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

No se prevé la necesidad de asesoramiento científico de expertos en esta etapa. Se hará referencia a documentos de investigación publicados por organismos internacionales en el proceso de elaboración de la norma.

8. Determinación de la necesidad de aportes técnicos a la norma procedentes de organizaciones exteriores, a fin de que se puedan programar

Aporte técnicos por parte de la Organización Internacional de Normas (ISO), la Asociación Americana de Comercio de Especies (ASTA), y la Asociación Europea de Especies (ESA) puede ser procurados en el desarrollo de esta norma.

9. Cronograma Propuesto

El siguiente es el Cronograma propuesto para la finalización de la norma.

FECHA	AVANCE Y PROCEDIMIENTOS
3ª CCSCCH	Consideración del nuevo trabajo para la 3ª sesión del CCSCCH
Julio de 2017	Revisión crítica de la propuesta por el CCEXEC; Aprobación de nuevas propuestas de trabajo por parte de la Comisión
4ª CCSCCH	Consideración en el trámite 3 por el 3ª CCSCCH Aprobación en el trámite 3.
Julio de 2019	Adopción en el trámite 5 por el CAC
5ª CCSCCH	Consideración en el trámite 6 por la 4ª sesión del CCSCCH
Julio de 2021	Adopción en el trámite 8 por el CAC

DOCUMENTO DE PROYECTO**PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO SOBRE LA NORMA DEL CODEX PARA EL AZAFRÁN****1. Propósito y Alcance de la Norma**

El alcance del trabajo es establecer una norma mundial para el azafrán seco derivado de una parte de los pistilos *Crocus sativus* L. en forma de filamentos, filamentos cortados y polvos.

El objetivo de la norma es considerar las características esenciales de calidad del azafrán como especia en muchos productos culinarios, incluyendo fines de hostelería o para re-embalaje, según sea necesario para ayudar al comercio internacional de este producto.

2. Relevancia y Oportunidad

Debido a la tendencia creciente de la producción y comercio de azafrán en todo el mundo, es necesario establecer una norma para productos que cubra la seguridad, calidad, higiene y etiquetado, con el fin de tener una referencia que se haya acordado a nivel internacional por consenso, entre los principales países productores y comercializadores. La norma del Codex para el azafrán ayudará a proteger la salud de los consumidores y promover prácticas de comercio leal, de acuerdo con los diferentes acuerdos internacionales.

La significancia actual e histórica del azafrán muestra que el azafrán es la hierba endémica que es un producto estratégico de Irán.

Según los datos de ITC durante 2008-2014, los principales productores de azafrán son Irán, India, Grecia, Marruecos, Afganistán. Los principales importadores son España, Emiratos Árabes Unidos, Francia, Italia, Suecia, Estados Unidos, Argentina, Alemania, Reino Unido, Hong Kong, Japón, Canadá, Australia, Bélgica, Omán, Qatar, Kuwait, Arabia Saudita, Singapur, Países Bajos, Brasil, Marruecos, India, Irlanda, Japón, Afganistán, Bangladesh, Bahréin, Yemen, Dinamarca, Noruega, Rumania.

El azafrán es una planta tolerante a la sequía que crece en clima árido y semiárido. La economía de este valioso cultivo de diferentes dimensiones tales como la comercialización, el empleo, los ingresos de los hogares, la globalización y la exportación no petrolera.

3. Principales aspectos que deben cubrirse

La norma incluirá la característica relacionada con el tamaño, forma, categorías, calidad, contaminantes, etiquetado y embalaje.

Los artículos más relevantes que se pueden considerar se relacionan con:

- El establecimiento de los requisitos mínimos del azafrán, que deberán ser cumplidos, independientemente de los parámetros de calidad y otros requisitos, más allá de la clase.
- Definición de las categorías para clasificar el azafrán de acuerdo con sus características.
- El establecimiento de la tolerancia respecto de la calidad, cantidad y tamaño que pueda ser permitida al azafrán contenido en un envase.
- Disposiciones que se considerarán relacionadas con la uniformidad del producto envasado y los envases utilizados.
- Disposiciones para el etiquetado y marcado del producto de conformidad con la norma general para el etiquetado de alimentos pre-ensados.
- Disposiciones para plaguicidas y contaminantes con referencia a la Norma General para los Contaminantes y las toxinas en los alimentos.
- Disposiciones para la higiene y manipulación con referencia a los principios generales de higiene de los alimentos y otros códigos relevantes de prácticas de higiene.
- Referencias a Métodos de Análisis y Muestreo

4. Evaluación con respecto a los criterios para el Establecimiento de Prioridades de Trabajo**Criterio General**

La nueva norma propuesta cumplirá este criterio por medio de:

- La promoción de la protección al consumidor y la prevención de prácticas fraudulentas.

- Proporcionar una mayor garantía del producto para satisfacer las necesidades del consumidor y los requisitos mínimos de seguridad alimentaria.
- Arribar a los niveles de normalización sobre la base de las propiedades de diferentes variedades, para satisfacer las necesidades industriales y del consumidor con exactitud y credibilidad.
- El anteproyecto de norma sería en beneficio de muchos países en general y más en particular en el caso de los países en desarrollo, ya que éstos son los principales productores, exportadores y consumidores de azafrán seco.

Criterios aplicables a los productos

(a) Volumen de producción y consume en países individuales y volumen y modelo de intercambio entre países

El azafrán es uno de los productos de exportación más importantes y juega un papel significativo en el empleo e ingreso de los productores de azafrán. Irán, la India, Marruecos, España y Afganistán se encuentran entre los principales países que producen azafrán. No existen hasta el momento cifras exactas, pero éstas se harán disponibles naturalmente a medida que el proyecto avance. Otros criterios y datos (por ejemplo, valor monetario o posibilidad de fraude) deben considerarse trabajos prioritarios en el azafrán. Mientras tanto, los datos del comercio de azafrán no son siempre específicos para el producto. No siempre es posible actualizar los datos sobre comercio cuando no hay fuentes claras.

Los principales países importadores de azafrán son Reino Unido, Irlanda, Emiratos Árabes Unidos, España, Arabia Saudita, Francia e Italia.

Tabla 1: La estructura de exportación del comercio internacional

Exportación	Valor, Miles de dólares de EE.UU.
2010	409.886
2011	382.473
2012	160.746
2013	157.857
2014	169.940

Fuente: CCI, Ginebra

Tabla 2: La estructura de importación del comercio internacional

Importación	Valor, Miles de dólares de EE.UU.	Mundo (Toneladas Métricas)
2010	1312.154	806.68
2011	274.381	950.979
2012	166.432	1003.220
2013	164.130	1049.103
2014	167.515	996.796

Fuente: CCI, Ginebra

(b) Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos aparentes resultantes o potenciales al comercio internacional:

Como se menciona más arriba, el azafrán se comercia de acuerdo a la pureza, calidad y formas. La forma del azafrán varía en filamentos y polvo. Existen tres estándares nacionales para el azafrán. La organización internacional como ISO tiene dos estándares para el azafrán. Muchas convenciones, entre ellas la del Congreso Mundial de Especies y la Organización Mundial de Especies han abordado la cuestión de la armonización de las calificaciones y especificaciones para el azafrán. El azafrán que se produce en algunos países en desarrollo y que se comercia a nivel mundial, no sólo por los exportadores, sino también a través de las re-exportaciones por parte de los importadores, está sujeto a diversas legislaciones nacionales para superar los impedimentos resultantes o potenciales para el comercio internacional, y es esencial incorporar todas las normas diversas existentes en una única norma integral aceptable a nivel internacional.

Esto reduciría las posibles barreras al comercio y proporcionaría un marco integral que establezca los requisitos mínimos aceptables internacionalmente para el azafrán.

Este nuevo trabajo proporcionará una recomendación, que los países podrían utilizar para desarrollar sus propias normas de calidad y clasificación para el azafrán y, cuando se aplique a nivel internacional, podría ayudar a proporcionar un enfoque armonizado.

(c) Potencial del mercado internacional o regional

La cantidad importada de azafrán, reportada en el año 2014 ha sido de 5491 toneladas y el crecimiento cuantitativo anual de azafrán importado en el mundo del 51% entre 2010-2014, lo que muestra que la demanda internacional de azafrán ha crecido (CCI, Ginebra 2014). Los principales exportadores son Irán, España, Portugal, Francia, Italia, India y Emiratos Árabes Unidos. Según datos de CCI, el comercio internacional ascendió a más de 2000 toneladas por cerca de US\$ 165.536.000 en 2014.

Tabla 3: Estadísticas de exportación de azafrán en 2014

Exportadores	Valor de exportación en 2014 (US\$ Mil)	Cantidad de Exportación en 2014 (toneladas)	Cantidad de crecimiento anual 2010-2014(%)
Mundo	165536	2483	+20
Irán (República Islámica de)	70911	129	+10
España	47516	134	+2
Portugal	18284	22	+34
Francia	7100	14	0
Georgia	219	26	-
Italia	2509	18	+13
India	1850	62	+164
Emiratos Árabes Unidos	1734	36	-
Grecia	1440	2	-46
China	1415	69	-19
Reino Unido	1325	121	-10
Países Bajos	1144	29	-8
Vietnam	887	403	+39
Indonesia	547	900	+55
Estados Unidos	437	82	+28
Brasil	57	31	-
Sudáfrica	212	48	+4
México	171	13	-
Arabia Saudita	121	2	-
Hong Kong, SAR China	92	1	0
Singapur	371	1	0
Estonia	432	17	-
Suecia	374	8	+10
Bélgica	784	21	+15
Marruecos	264	1	-10
Etiopía	222	212	+162
República Checa	78	14	+30
Dinamarca	60	5	+62

Fuente: CCI, Ginebra (30 de 63 países)

Se espera que la demanda mundial de azafrán, en todas las formas, aumente en el futuro, principalmente a causa del aumento de las aplicaciones culinarias y alimentos funcionales. Puede conducir a incrementar el comercio del azafrán. Debido a la importancia del control de calidad de las especificaciones del azafrán, es necesario desarrollar una norma armonizada internacional.

d) Posibilidades de normalización del producto

Las características del Azafrán desde su cultivo hasta la venta al por menor, por ejemplo: las variedades de cultivares, la composición, las características de calidad, procesamiento, envasado, etc., llevan a los parámetros adecuados para la normalización del producto. Teniendo en cuenta que la información técnica está disponible y ya se ha logrado cierto grado de armonización a nivel regional/ internacional, sobre determinados aspectos relacionados con la protección al consumidor y la facilitación del comercio, tal como se menciona en el punto (b).

(e) Regulación de las principales cuestiones de protección al consumidor y comercio en las normas generales existentes o propuestas

No hay una norma general de productos básicos que cubra al azafrán bajo el Codex. La norma propuesta mejorará la protección a los consumidores y facilitará el comercio del azafrán por medio del establecimiento de una norma de calidad acordada internacionalmente.

(f) Número de productos, ya sean crudos, semi-elaborados o elaborados, que necesitarían normas independientes.

Una norma única para el azafrán cubrirá todas las formas de azafrán comercializado en todo el mundo. Las diferentes formas de azafrán como polvo, filamentos y los filamentos cortados, serán examinados bajo esta norma de forma individual.

(g) Trabajos ya iniciados por otros organismos internacionales en este campo y/o sugeridos por el/los órgano(s) inter-gubernamentales pertinentes

Las normas existentes que pueden considerarse al desarrollar una Norma del Codex para el azafrán son:

- Norma internacional ISO 3632-1: 2011 (Edición 2) – Especificaciones
- Métodos de prueba
- Asociación Americana de Comercio de Especies (ASTA)
- Asociación Europea de Especies (ESA)

5. Relevancia para los objetivos estratégicos del Codex

La elaboración de una norma del Codex para el azafrán está en línea con el objetivo estratégico de promover la máxima aplicación de las normas del Codex por parte de los países en sus legislaciones nacionales y para facilitar el comercio internacional mediante la protección de la salud de los consumidores.

Por lo tanto, esta propuesta es coherente con el Plan Estratégico de la Comisión del CODEX Alimentarius 2014-2019, en particular los objetivos estratégicos 1.1, 1.3, 2.3 y 3.1.

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

Esto es propuesto como una nueva norma global y no tiene ninguna relación con cualquier otro texto existente del CODEX sobre este tema, excepto que esta norma hará referencia a las normas pertinentes y textos afines elaborados por los Comités de asuntos generales.

7. Identificación de cualquier necesidad de los requisitos y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos

No se prevé asesoramiento científico de expertos en esta etapa. Se hará referencia a documentos de investigación publicados por organismos internacionales en el proceso de elaboración de la norma, si se considera necesario.

8. Determinación de la necesidad de aportes técnicos a la norma, procedentes de organizaciones externas, a fin de que se puedan programar

Se da bienvenida a los aportes técnicos de otros organismos externos tales como Asociación Americana de Comercio de Especies (ASTA) y Asociación Europea de Especies (ESA).

9. Cronograma Propuesto

Se propone el siguiente cronograma para la finalización de la norma

FECHA	AVANCE Y PROCEDIMIENTOS
3ª CCSCH	Consideración del nuevo trabajo para la 3ª sesión del CCSCH
Julio de 2017	Revisión crítica de la propuesta por el CCEXEC; Aprobación de nuevas propuestas de trabajo por parte de la Comisión
4ª CCSCH	Consideración en el trámite 3 por el 3ª CCSCH Aprobación en el trámite 3.
Julio de 2019	Adopción en el trámite 5 por el CAC
5ª CCSCH	Consideración en el trámite 6 por la 4ª sesión del CCSCH
Julio de 2021	Adopción en el trámite 8 por el CAC

DOCUMENTO DE PROYECTO**PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO SOBRE LA NORMA DEL CODEX PARA LA NUEZ MOSCADA
(*Myristica fragrans* Houtt)****Introducción**

La nuez moscada y el macis son productos importantes, ampliamente utilizados en la industria alimenticia. La nuez moscada generalmente se utiliza como alimento natural en la condimentación de panes, jarabes, bebidas, y golosinas. La nuez moscada es la semilla de la fruta *Myristica fragrans* Houtt una planta de la familia Myristica. Visualmente, es seca, sin cáscara, de forma redonda u oval. Mientras tanto, el macis, de color amarillento a rojizo se encuentra entre la pulpa y la semilla del fruto. Ya está limpio y seco también.

A pesar de que la nuez moscada es originaria de las Islas Molucas en Indonesia, se puede cultivar en otras áreas, así como en la isla de Penang - Malasia, el Caribe (en particular, Granada), Papúa Nueva Guinea, Guatemala, Costa Rica, el estado sureño de Kerala - India, Sri Lanka, así como también en la isla de Zanzíbar. Los países importadores más grandes son la Unión Europea, EE.UU., Japón y la India. Por otra parte, Singapur y los Países Bajos son los principales países re-exportadores. Cada país tiene sus propias normas de producción y comercio, por lo que es importante la armonización de la norma de la nuez moscada.

El objetivo de este trabajo es establecer una norma mundial de calidad de la nuez moscada y el macis, así como también facilitar su comercio internacional.

1. Propósito y Alcance de la Norma

El alcance de la norma cubrirá a la nuez moscada (en forma entera, partida y en polvo) y al macis, que se distribuyen a los consumidores (la mayoría de ellos son industrias alimenticias). La norma se formulará basada en las características de calidad como color, olor, forma, impurezas, insectos y contenido de humedad. También se considera el contenido químico como cenizas totales, ceniza insoluble en ácido, aceite de esencia y aflatoxina

2. Relevancia y Oportunidad

La nuez moscada es uno de los productos más antiguos que se comercian en el mundo. La diferencia de intereses entre los productores y los consumidores generan la diversidad de normas. Esto provoca dificultades en el comercio sobre todo en la protección al consumidor. Por lo tanto, la armonización de las normas se vuelve importante para hacer una sola norma de referencia. La nuez moscada se convirtió en una mercancía universal y es consumida por millones de personas, así como que se utiliza en muchas industrias, como la alimenticia. Por lo tanto, es necesaria una norma para su higiene y calidad.

En las industrias alimenticias, la nuez moscada se utiliza ampliamente en su forma entera, partida, en polvo así como en forma de aceite. La armonización reducirá la diferencia de normas entre los países productores, re-exportadores y consumidores. Es muy importante que se desarrolle una norma para la nuez moscada siendo aceptada globalmente a través de la armonización, basada en sus propiedades. La armonización de la norma de la nuez moscada se convertirá en una referencia para la protección de la salud del consumidor y facilitar el comercio justo. Se puede llevar a cabo mediante un acuerdo internacional, así como con el consenso entre los productores, los consumidores y los países que comercian.

Tabla 1. Productos de nuez moscada y su uso

Producto de la nuez moscada	Uso
1. Nuez moscada seca, entera y molida	Saborizantes para productos cárnicos y lácteos (embutidos, sopas, mezclas de especias, productos panificados, ponche de huevo, helados etc.)
2. Macis - seco, entero y molido	Saborizantes para alimentos dulces, pasteles, rosquillas, productos lácteos

3. Principales aspectos que deben cubrirse

Los principales aspectos del producto que se tratarán en la norma son los requisitos mínimos de calidad y seguridad para proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas leales en el comercio de alimentos:

- Establecer los requisitos mínimos de calidad, las especificaciones de limpieza y los niveles de defectos así como el tamaño, color, olor, rotura o arrugas, uniformidad, peso, forma, impurezas, insectos, rotura, contenido de humedad, cenizas totales, cenizas insolubles en ácidos, calcio (CaO), niveles de aceite de esencia y de aflatoxinas.
- La flor moscada basada en las características de calidad como color, olor, forma, impurezas, insectos y contenido de humedad.
- Contenido químico como cenizas totales, ceniza insoluble en ácido y el aceite de esencia
- Disposiciones relativas a las tolerancias con respecto a la calidad y el tamaño permitido en cada clase.
- Disposiciones relativas a la presentación - la uniformidad del producto envasado con respecto al mismo origen, calidad, tamaño, etc. Disposiciones para el marcado o etiquetado del producto de acuerdo con la *Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Pre-envasados*,
- Disposiciones para niveles máximos de contaminantes, residuos de plaguicidas y la higiene con referencia a las Normas del CODEX preexistentes
- Referencias a Métodos de Análisis y Muestreo

4. Evaluación con respecto a los criterios para el Establecimiento de Prioridades de Trabajo

Criterio General

- La protección al consumidor desde el punto de vista de la salud y la prevención de prácticas fraudulentas.
- Calidad del producto para satisfacer las necesidades del consumidor y los requisitos mínimos de seguridad de los alimentos
- Normalización de productos muy beneficioso para muchos países.

Criterios aplicables a los productos básicos

(a) Volumen de producción y consumo en los países individuales y volumen y modelo comercial entre países:

La nuez moscada es una de las especias más comercializadas en el mundo, con un volumen total de exportaciones de los países productores como, Sri Lanka, India y Granada como se muestra en la Tabla 2 a continuación:

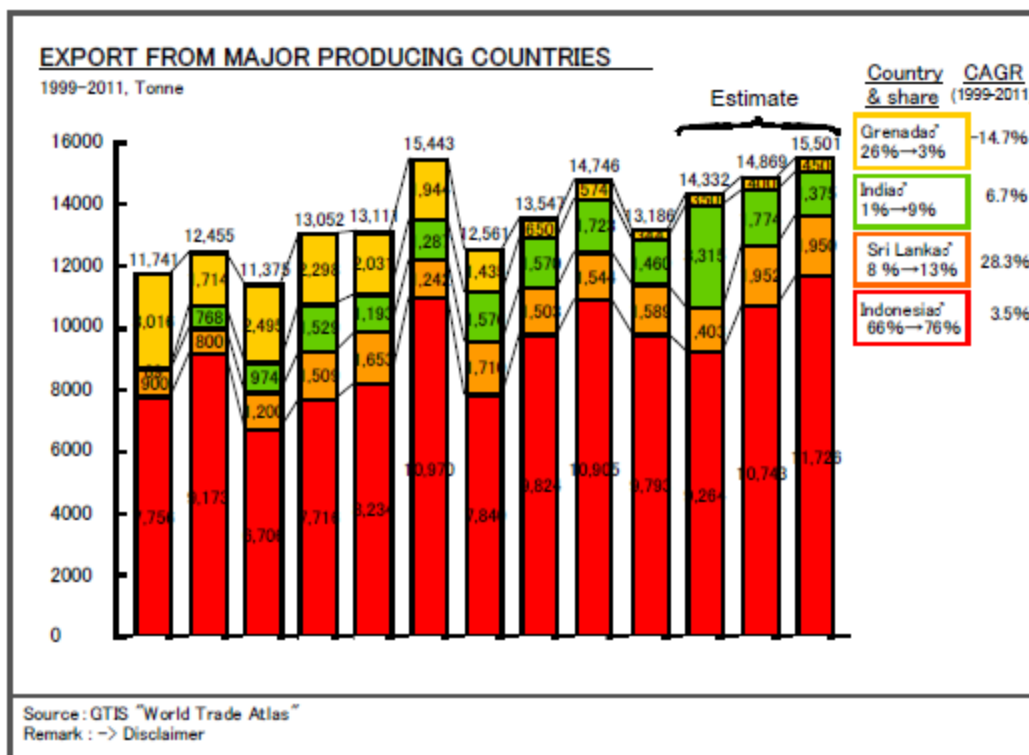
Tabla 2. Volumen de Exportación Mundial

AÑO	VOLUMEN DE EXPORTACIÓN MUNDIAL
1999	11,741 toneladas
2000	12,455 toneladas
2001	11,375 toneladas
2002	13,052 toneladas
2003	13,111 toneladas
2004	15,443 toneladas
2005	12,561 toneladas
2006	13,547 toneladas
2007	14,746 toneladas
2008	13,180 toneladas
2009	14,332 toneladas
2010	14,869 toneladas
2011	15,501 toneladas

Fuente: GTIS "World Trade Atlas"

En 1999-2011, la cuota del mercado de exportación de Indonesia fue 66-76%, la de Sri Lanka fue 8-13%, la de India fue 1-9% y la de Granada fue 26-3%.

Figura 1. Exportación de los principales países productores



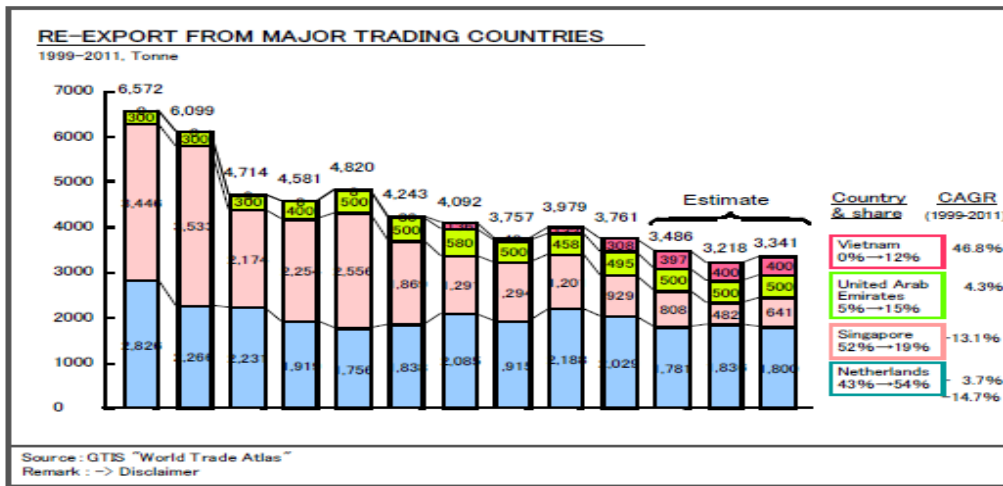
El volumen total de re-exportación de la nuez moscada de los países comercializadores tales como Países Bajos, Singapur, Emiratos Árabes Unidos y Vietnam fue como se muestra en la Tabla 3 a continuación.

Tabla 3. Volumen de Re-exportación Mundial

AÑO	VOLUMEN DE RE-EXPORTACIÓN MUNDIAL
1999	6.572 toneladas
2000	6.099 toneladas
2001	4.714 toneladas
2002	4.581 toneladas
2003	4.820 toneladas
2004	4.243 toneladas
2005	4.092 toneladas
2006	3.757 toneladas
2007	3.979 toneladas
2008	3.761 toneladas
2009	3.486 toneladas
2010	3.218 toneladas
2011	3.341 toneladas

En 2009-2011, la cuota del mercado de re-exportación de Países Bajos fue 43% -54%, la de Singapur fue 52% -19%, la de Emiratos Árabes Unidos fue 5% -15% y la de Vietnam fue 0-12%.

Figura 2. Re-exportación de los principales países comercializadores



Los principales países importadores de la nuez moscada son la Unión Europea (Países Bajos, Alemania, Italia, Bélgica y Francia), Estados Unidos de América, Vietnam, Japón, Emiratos Árabes Unidos y Vietnam. En 2010, el tamaño total del mercado de importación de la nuez moscada fue de US \$ 115.000. La Unión Europea es el mayor importador.

Figura 3. Principales Países Importadores

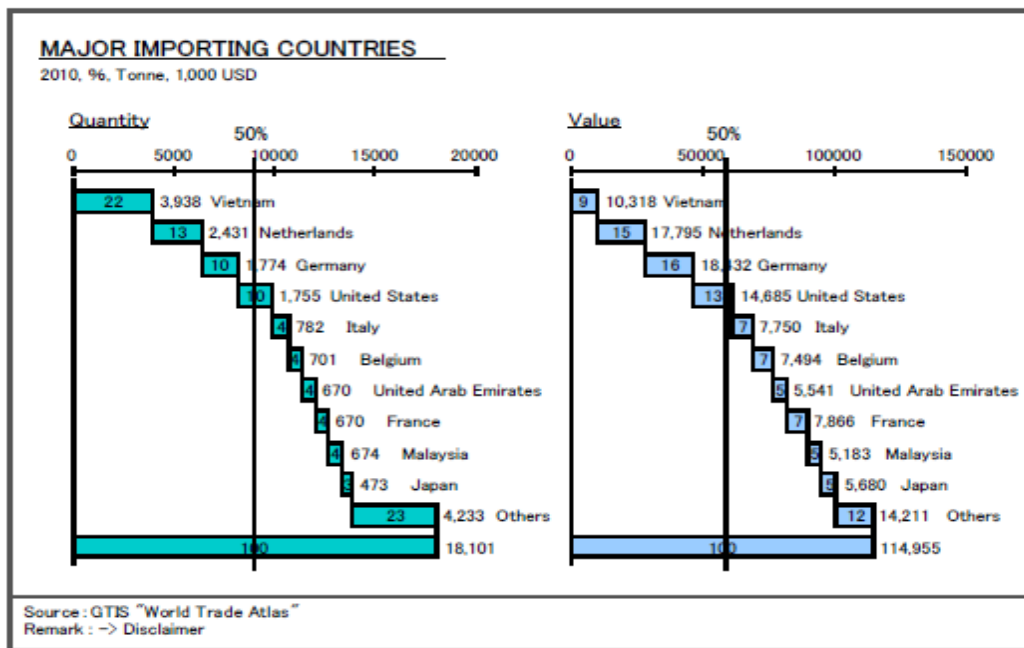


Tabla 4. Modelo del Comercio Internacional de Nuez Moscada

Año	Importación		Exportación	
	Cantidad (Toneladas)	Valor (miles US\$)	Cantidad (Toneladas)	Valor (miles US\$)
2009	19135	119,190	20,890	109,361
2010	102656	147,310	20,489	134,234
2011	24073	259,188	23,767	253,285
2012	3891	37,944	4,936	50,040

Fuente: CCI, Ginebra

Tabla 5. Modelo del Comercio Internacional de Flor Moscada

Año	Importación		Exportación	
	Cantidad (Toneladas)	Valor (miles US\$)	Cantidad (Toneladas)	Valor (miles US\$)
2009	3014	24,489	5109	31,370
2010	3648	44,849	4996	53,123
2011	4620	70,797	5026	70,469
2012	636	10,070	429	5,502

Fuente: CCI, Ginebra

(b) Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos aparentes resultantes o potenciales al comercio internacional:

Las organizaciones internacionales como la ISO se han ocupado de las normas para la nuez moscada. Muchas convenciones entre ellas la de la Conferencia Internacional de Especias (ISC, 2013) han abordado la cuestión de la armonización de las calificaciones y especificaciones de la nuez moscada. La nuez moscada que se produce en varios países y se comercia a nivel mundial no sólo por los exportadores, sino también a través de las re-exportaciones por los importadores, está sujeta a diversas legislaciones nacionales. Para superar los impedimentos resultantes o potenciales al comercio internacional, es esencial incorporar todas las normas diferentes existentes en una sola norma mejorada global, aceptable internacionalmente.

(c) Potencial del mercado internacional o regional:

Se espera que el consumo y el total de importaciones de nuez moscada se incrementen junto con el aumento de la población mundial y el desarrollo económico. En promedio, entre 2009 y 2010, 17,520 toneladas y 37,439 toneladas para las exportaciones e importaciones, respectivamente, fueron objeto de comercio a nivel mundial. Los promedios de flor moscada comercializados en los últimos 4 años (2009-2012) son 3,890 toneladas para la exportación y 2,979 toneladas para la importación (ITC, Ginebra). La UE y Estados Unidos de América son los principales países importadores de nuez moscada y otros mercados emergentes incluyen: Japón, Oriente Medio y Europa del Este.

(d) Posibilidades de normalización del producto:

Las características de la nuez moscada y la flor moscada, desde su cultivo hasta la cosecha, las variedades de cultivares, la calidad y el embalaje, todo se presta a los parámetros adecuados para la normalización del producto. Esto incluirá la definición de las características de calidad, como el tamaño, color, olor, rotura y arrugas, uniformidad, peso, forma, impurezas, insectos, rotura, contenido de humedad, cenizas totales, cenizas insoluble en ácido, calcio (CaO), Aceite de esencia y nivel de aflatoxina que se deben considerar para proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas leales en el comercio de alimentos. La flor moscada basada en las características de calidad como color, olor, forma, impurezas, insectos y contenido de humedad. Contenido químico como cenizas totales, ceniza insoluble en ácido y el aceite de esencia

(e) Regulación de las principales cuestiones de protección al consumidor y comercio en las normas generales existentes o propuestas

No existe una norma general de productos básicos que cubra la nuez moscada bajo el CODEX, por lo que el nuevo trabajo facilitará el comercio de nuez moscada y mejorará la protección de los consumidores mediante el establecimiento de una norma de calidad internacionalmente acordada y así armonizar las muchas normas existentes.

(f) Número de productos, ya sean crudos, semi-elaborados o elaborados, que necesitarían normas independientes.

La norma será para la nuez moscada y flor moscada de *Myristica fragrans* Houtt de la familia Myristica.

(g) Trabajos ya iniciados por otros organismos internacionales en este campo

Especificación ISO para Nuez Moscada (ISO 6577: 2002)

5. Relevancia para los objetivos estratégicos del CODEX

Esta propuesta es coherente con el Plan Estratégico de la Comisión del CODEX Alimentarius 2014-2019, en particular, la meta estratégica 1 y los objetivos 1.1, 1.3, 2.3 y 3.1 y tiene por objeto establecer los requisitos mínimos de calidad aceptados internacionalmente para la nuez moscada para consumo humano.

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

Esta propuesta es para una nueva norma global y no tiene ninguna relación con cualquier otro texto existente del CODEX sobre este tema, excepto que esta norma hará referencia a las normas pertinentes y textos afines elaborados por los Comités de asuntos generales.

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

No se prevé la necesidad de asesoramiento científico de expertos en esta etapa. Se hará referencia a documentos de investigación publicados por organismos internacionales en el proceso de elaboración de la norma.

8. Determinación de la necesidad de aportes técnicos a la norma, procedentes de organizaciones externas, a fin de que se puedan programar

El aporte técnico de ISO podría ser buscado y utilizado en el desarrollo de la norma.

9. Cronograma Propuesto

Se propone el siguiente cronograma tentativo, sujeto a las decisiones tomadas durante la Segunda Sesión del Comité del CODEX sobre Especies y Hierbas Culinarias:

FECHA	AVANCE Y PROCEDIMIENTOS
3ª CCSCH	Consideración del nuevo trabajo para la 3ª sesión del CCSCH
Julio de 2017	Revisión crítica de la propuesta por el CCEXEC; Aprobación de nuevas propuestas de trabajo por parte de la Comisión
4ª CCSCH	Consideración en el trámite 3 por el 3ª CCSCH Aprobación en el trámite 3.
Julio de 2019	Adopción en el trámite 5 por el CAC
5ª CCSCH	Consideración en el trámite 6 por la 4ª sesión del CCSCH
Julio de 2021	Adopción en el trámite 8 por el CAC

Apéndice XI**DOCUMENTO DE PROYECTO****PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO SOBRE LA NORMA DEL CODEX PARA EL CLAVO DE OLOR****Introducción**

El clavo de olor es el capullo de las flores aromáticas del árbol de la familia de la *Myrtaceae Syzygium aromaticum*. Se vende entero o molido y puede ser utilizado como especia.

El clavo de olor es una de las especias más conocidas. Se comercia internacionalmente. Los mayores países productores son: La India, Madagascar, Zanzíbar, Pakistán, Sri Lanka y Tanzania; y con la producción mundial estimada en 200.000 toneladas métricas. El mayor componente del sabor del clavo de olor se aporta por la presencia de eugenol y la cantidad de la especie necesaria en los alimentos normalmente es pequeña debido a que combina bien con otros sabores.

1. Propósito y Alcance de la Norma

El alcance del trabajo es establecer una norma de calidad en todo el mundo para el clavo de olor seco entero y el clavo de olor molido.

El objetivo es tener en cuenta las características esenciales de calidad del clavo de olor para la producción industrial de alimentos y para el consumo directo, inclusive para fines de hostelería y otros usos esenciales

2. Relevancia y Oportunidad

Debido a la tendencia creciente de la producción de clavo de olor en todo el mundo y el comercio, es necesario establecer una norma para productos que cubra la seguridad, calidad, higiene y etiquetado, con el fin de tener una referencia que se haya acordado a nivel internacional por consenso, entre los principales países productores y comercializadores a través del mundo. Más significativamente, la situación actual del clavo de olor no se limita a ninguna región en particular, ya que el clavo de olor se utiliza en la cocina de Asia, África y el Cercano y Medio Oriente, dando sabor a carnes, curris, y escabeches, como complemento a frutas como manzanas, peras, o ruibarbo (uso culinario), Por lo tanto, se justifica la elaboración de una norma internacional dado que el clavo de olor es un producto básico cada vez más valioso en todo el mundo. Además, el establecimiento de una norma del CODEX para el clavo de olor ayudará a proteger la salud de los consumidores y promoverá prácticas de comercio leal, de conformidad con los acuerdos internacionales, en particular ante la ausencia de una norma del CODEX que sería utilizado por los gobiernos en el comercio mundial afectando a la OMC, MSF y Acuerdos OTC.

3. Principales aspectos que deben cubrirse

La norma implica los principales aspectos relacionados con la definición del producto, factores esenciales de calidad, por ejemplo, la humedad, ceniza insoluble en ácido y los requisitos de etiquetado con el fin de dar certeza al consumidor sobre la naturaleza y características. La norma suministrará alta calidad y productos seguros para proteger la salud de los consumidores y contra las prácticas engañosas, al incluir todos los parámetros necesarios, tales como, la humedad, el etiquetado adecuado, y otros límites permisibles entre otros.

Los artículos más relevantes que se pueden considerar se relacionan con:

- El establecimiento de los requisitos mínimos del clavo de olor, que deberán ser cumplidos, independientemente de los parámetros de calidad y otros requisitos, más allá de la clase.
- Definición de las categorías para clasificar el clavo de olor de acuerdo con sus características.
- El establecimiento de la tolerancia respecto de la calidad, cantidad y tamaño que pueda ser permitida al clavo de olor contenido en un envase.
- Disposiciones que se considerarán relacionadas con la uniformidad del producto envasado y los envases utilizados.
- Disposiciones para el etiquetado y marcado del producto de conformidad con la norma general para el etiquetado de alimentos pre-envasados.
- Disposiciones para plaguicidas y contaminantes con referencia a la Norma General para los Contaminantes y las toxinas en los alimentos.

- Disposiciones para la higiene con referencia a los principios generales de higiene de los alimentos y otros códigos relevantes de prácticas de higiene.
- Referencias a Métodos de Análisis y Muestreo

4. Evaluación con respecto a los criterios para el Establecimiento de Prioridades de Trabajo

(a) Volumen de producción y consumo y volumen y modelo comercial entre países

El clavo de olor es un importante cultivo comercial a nivel mundial, ya que es de gran importancia en la industria de especias y culinaria en muchos de los países que producen e importan la materia prima. Por lo tanto a países como: Indonesia, Singapur, India, Tanzania y Nigeria sólo por mencionar algunos. El consumo de clavo de olor a nivel mundial es inmenso y por lo tanto se refleja en los datos comerciales ilustrados en tablas 1-6.

Tabla 1: Datos mundiales de producción

Año	Producción (en toneladas)
2008	99.567
2009	110.755
2010	127.456
2011	101.342
2012	126.956
2013	137.010
2014	152.968

(Fuente: FAOSTAT)

Tabla 2. Datos de Importación de Nigeria de clavo de olor 2004-2013

Año	Cantidad (en toneladas)	Valor (US \$1000)
2004	63	230
2005	171	543
2006	164	656
2007	245	398
2008	43	60
2009	43	60
2010	400	2.148
2011	335	2.175
2012	264	3.162
2013	191	2.255

(Fuente: FAOSTAT)

Estadística de Comercio Internacional

Tabla 3: Datos Mundiales de Exportación

Año	Cantidad de Exportación (en toneladas)	Valor (en US \$1000)
2009	53.283	169.206
2010	43.904	159.871
2011	91.358	734.463
2012	49.077	411.878
2013	37.348	334.091
2014	52.906	433.731
2015	51.800	364.076

(Fuente: CCI Cálculos basados en las estadísticas de UN COMTRADE)

Tabla 4: Datos Mundiales de Importación

Año	Cantidad de Importación (en Toneladas)	Valor (en US \$1000)
2009	47.735	153.464
2010	38.594	140.938
2011	64.621	710.526
2012	45.111	437.739
2013	32.269	271.255
2014	50.309	378.470
2015	50.291	371.181

(Fuente: CCI Cálculos basados en las estadísticas de UN COMTRADE)

Tabla 5. Estadísticas de Importación de clavo de olor en 2013

Rango	Zona	Cantidad (toneladas)	Valor (1000 \$)	Valor Unitario (\$/tonelada)
1	India	10.924	93.934	8.599
2	Singapur	6.007	6.3209	10.526
3	Emiratos Arabes Unidos	3.683	41.377	11.235
4	Viet Nam	2.600	14.785	5.687
5	Estados Unidos de America	1.970	19.708	10.004
6	Países Bajos	1.276	12.219	9.576
7	Pakistán	1.192	2.432	2.040
8	Malasia	691	3.961	10.130
9	Alemania	669	7.020	10.493
10	Reino Unido	432	5.258	12.171
11	Bangladesh	363	3.907	10.763
12	Japón	354	4.031	11.387
13	Sudáfrica	311	1.606	5.164
14	Indonesia	308	3299	10.711
15	Nigeria	191	2.255	11.806

(Fuente: FAOSTAT)

Tabla 6. Estadísticas de Exportación de clavo de olor en 2013

Rango	Zona	Cantidad (toneladas)	Valor (1000 \$)	Valor Unitario (\$/tonelada)
1	Madagascar	11.697	104.303	8.917
2	Sri Lanka	5.478	49.297	8.999
3	Indonesia	5.177	25.399	4.906
4	Comoras	4.527	26.039	5.752
5	India	4.298	5.177	1.205
6	Brasil	4.095	37.698	9.207
7	República Unida de Tanzania	4.089	43.061	10.531
8	Singapur	4.019	43.008	10.701
9	Países Bajos	723	9.567	13.232
10	Estados Unidos de America	353	1.458	4.130
11	Alemania	222	3.203	14.428
12	Malasia	163	1.151	7.061

(Fuente: FAOSTAT)

(b) Diversificación de las legislaciones nacionales y posibles impedimentos resultantes o potenciales para el comercio internacional:

El clavo es un producto comercializado en todo el mundo con diferencias en cuanto a la calidad del producto, tales como niveles de humedad, contenido de ceniza y materia extraña entre países. El comercio de clavo, tal y como se encuentra en el momento actual, depende de que los países productores e importadores se pongan de acuerdo en términos de grados y especificaciones, lo que conduce a normas diferentes para cada país productor.

Organizaciones internacionales como ISO ya tienen una norma existente para el clavo; Por lo tanto hay una necesidad extrema de armonizar los grados y las especificaciones para los diferentes tipos de clavo. Para

superar los obstáculos resultantes o potenciales para el comercio internacional, es esencial incorporar todas las normas diferentes existentes en una sola norma integral mejorada aceptable a nivel internacional. Esto justifica el establecimiento de una norma del Codex de conformidad con el Manual de Procedimiento.

(c) Potencial del mercado internacional o regional

La importación de clavo de olor en la mayoría de los países está aumentando. India es actualmente el mayor importador de clavo de olor con 10924 toneladas y Madagascar es el mayor exportador a nivel mundial con 11697 toneladas según los datos actuales de FAOSTAT.

Se puede ver en la Tabla 4 arriba, que a pesar de que hay indicios de fluctuaciones generalmente en la importación mundial de clavo de olor, sin embargo ha habido un crecimiento en la cantidad de importaciones de clavo desde las 47.735 toneladas en 2009 a las 50.291 toneladas en 2015, además con un incremento en el valor desde los 153.464 miles de dólares (USD) en 2009 a los 371,181 miles de dólares (USD) en 2015.

(d) Posibilidades de normalización del producto:

Las características del clavo de olor, desde su cultivo hasta la venta al por menor, por ejemplo: las variedades de cultivares, la composición, las características de calidad, envasado, etc., llevan a los parámetros adecuados para la normalización del producto. Debe darse la bienvenida el utilizar las normas ISO, así como los aportes técnicos de ASTA y de la ESA de los países productores de clavo de olor, como Indonesia, Madagascar, Tanzania, para mencionar unos pocos, como base para desarrollar una norma armonizada mundial, considerando las necesidades de otros países/regiones para facilitar la armonización en todo el mundo.

(e) Regulación de las principales cuestiones de protección al consumidor y comercio en las normas generales existentes o propuestas

No hay ninguna norma para productos que cubra el clavo de olor en el comercio internacional. La norma propuesta mejorará la protección a los consumidores y facilitará el comercio del clavo de olor por medio del establecimiento de una norma de calidad acordada internacionalmente.

(f) Número de productos, ya sean crudos, semi-elaborados o elaborados, que necesitarían normas independientes.

Una norma única para el clavo de olor cubrirá todas las formas de clavo de olor comercializado en todo el mundo. Las variedades de clavo de olor como entero, seco fraccionado y molido, y sus productos serán examinados bajo esta forma individualmente.

(g) Trabajos ya iniciados por otros organismos internacionales en este campo y/o sugeridos por el/los órgano(s) inter-gubernamentales pertinentes

Las normas existentes que puedan considerarse al desarrollar una Norma del CODEX para el clavo de olor son:

- ISO 2254: 2004 especifica los requisitos para clavo de olor (*Syzyguim aromaticum* L) entero y molido.

5. Relevancia para los objetivos estratégicos del CODEX

La propuesta está en línea con la Declaración de Visión Estratégica del Plan Estratégico 2014 - 2019, en particular, Objetivos 1.1, 1.3, 2.3 y 3.1 y tiene por objeto establecer los requisitos de calidad mínimos internacionalmente aceptados para el clavo de olor para el consumo humano, con el fin de proteger la salud de los consumidores y lograr prácticas leales en el comercio de alimentos. También contribuye a las prácticas leales en el comercio en el que los agricultores serán capaces de evaluar sus productos con referencia a las normas de calidad, y de ahí empoderarse para darse cuenta de los valores más monetarios.

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

Esta propuesta es para una nueva norma global y no tiene ninguna relación con cualquier otro texto existente del CODEX sobre este tema, excepto que esta norma hará referencia a las normas pertinentes y textos afines elaborados por los Comités de asuntos generales.

7. Asesoramiento científico en relación con el aporte de expertos de la FAO, la OMS, el JECFA y los órganos relacionados.

No se prevé asesoramiento científico de expertos en esta etapa. Se hará referencia a documentos de investigación publicados por organismos internacionales en el proceso de elaboración de la norma, si se considera necesario.

8. Determinación de la necesidad de aportes técnicos a la norma, procedentes de organizaciones externas, a fin de que se puedan programar

Debe darse la bienvenida a los aportes técnicos de la ISO, la UE, la Asociación Europea de Especies, la Organización Mundial de Especies, así como los de los países productores de clavo de olor, ya que ya han hecho trabajos relacionados con el tema. También las normas ISO se pueden utilizar como un paso en el proceso de enmarcar la Norma del CODEX para el clavo de olor.

9. Cronograma propuesto para la finalización del nuevo trabajo

FECHA	AVANCE Y PROCEDIMIENTOS
3ª CCSCH	Consideración del nuevo trabajo para la 2ª sesión del CCSCH
Julio de 2017	Revisión crítica de la propuesta por el CCEXEC; Aprobación de nuevas propuestas de trabajo por parte de la Comisión
4ª CCSCH	Consideración en el trámite 3 por el 3ª CCSCH Aprobación en el trámite 3.
Julio de 2019	Adopción en el trámite 5 por el CAC
5ª CCSCH	Consideración en el trámite 6 por la 4ª sesión del CCSCH
Julio de 2021	Adopción en el trámite 8 por el CAC

PLANTILLA**NORMA PARA []****1 ALCANCE**

Esta Norma se aplica a los productos vegetales en su forma seca o deshidratada como especias o hierbas culinarias, definidas en la sección 2.1. más adelante, ofrecidas para su consumo directo, como ingrediente en el procesamiento de alimentos o para reenvasado en caso de ser necesario. Excluye al producto para procesamiento industrial.

2 DESCRIPCIÓN**2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

El producto puede ser un producto genérico tal como se describe en el Apéndice I, número de serie. [].

2.2 Estilos

Las especias y hierbas culinarias pueden ser:

- Enteras,
- Partidas/rotas, o
- Molidas/en polvo
- Otros estilos diferentes a esos tres estarían permitidos, siempre que estén correspondientemente etiquetados.

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD**3.1 COMPOSICIÓN**

El producto deberá pertenecer a la lista de productos del Anexo III, número de serie. [] y se ajustará a las normas establecidas en los Apéndices II y III.

3.2 CRITERIOS DE CALIDAD**3.2.1 Olor, sabor y color:**

El producto deberá tener un aroma, color y sabor característicos que puede variar dependiendo de factores/condiciones geo-climáticas y deberá estar libre de cualquier olor o sabor foráneo.

3.2.2 Características físicas y químicas

El producto genérico debe cumplir con los requisitos especificados en el Apéndice II (Características Químicas) y Apéndice III (Características Físicas). Los defectos permitidos no deben afectar el aspecto general del producto, así como a su calidad, manteniendo la calidad y la presentación en el envase.

3.2.3 Clasificación cuando sea aplicable**4 ADITIVOS ALIMENTARIOS**

La necesidad de uso de aditivo alimentarios será considerada caso por caso.

5. CONTAMINANTES

5.1 Los productos regulados por esta Norma deberán cumplir con los niveles máximos de la *Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos* (CODEX STAN 193-1995).

5.2 Los productos regulados por esta Norma deberán cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

6 HIGIENE ALIMENTARIA

6.1 Se recomienda que los productos cubiertos por la provsiones de esta norma sean preparados y manipulados de acuerdo con las secciones apropiadas de los *Principios Generales de Higiene de los alimentos* (CAC/RCP 1-1969), el *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad* (CAC/RCP 75-2015) Anexo III especias y hierbas aromáticas y otros textos del Codex relevantes, tales como códigos de higiene práctica y códigos de prácticas.

6.2 Los productos deberán cumplir con todos 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).

7. PESOS Y MEDIDAS

Los contenedores deberán ser lo más práctico posible, sin defecto de calidad y deberán ser compatibles con una declaración adecuada del contenido.

8. ETIQUETADO

8.1 Los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma deberán etiquetarse de conformidad con la *Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados* (CODEX STAN 1-1985) Además, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

8.2 Nombre del Producto

8.2.1 El nombre del producto deberá ser como se describe en el Artículo 2.1

8.2.2. El nombre del producto puede incluir una indicación del estilo como se describe en el Artículo 2.2.

8.2.3. Las especies, variedad o cultivar pueden aparecer en la etiqueta.

8.3 País de origen / cosecha

8.4 Identificación Comercial

- Clase/Grado, si procede
- Tamaño (opcional)

8.5 Marca de Inspección (opcional)

8.6 Etiquetado de Contenedores No-Minoristas

La información para los contenedores no minoristas deberá figurar, o bien en el contenedor o en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador, así como las instrucciones de almacenamiento, deberán aparecer en el contenedor. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador podrán ser sustituidos por una marca de identificación, a condición de que dicha marca sea claramente identificable en los documentos adjuntos.

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO¹

9.1 Métodos de Análisis

Provisión	Método	Principio
Humedad	ISO 938:1980 [AOAC 2001.12] [ASTA 2.0]	Destilación
Cenizas totales	ISO 928:1997 AOAC 950.49 ASTA 3.0	Gravimetría
Ceniza ácida insoluble	ISO 930:1997 ASTA 4.0	Gravimetría
Aceite volátil	ISO 6571:2008 AOAC 962.17 ASTA 5.0	Destilación
Materias extrañas	ISO 927:2009 ASTA 14.1	Examen visual
Materias extranjerías	ISO 927:2009	Examen visual
Daños de Insectos	Método V-8 Especies, Condimentos, Sabores y Drogas Crudas	Examen visual

¹ Se debe usar la última edición o versión del método aprobado.

	(Manual de Procedimiento Macroanalítico, Boletín Técnico FDA Número 5) http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm084394.htm#v-32	
Insectos/Excremento/Fragmentos de insectos	Método apropiado para la especie particular, de la AOAC, Capítulo 16, subcapítulo 14	Examen visual

9.2 MUESTREO

A desarrollar

ANEXO I

Parte. I – Agrupamiento de especias y hierbas culinarias por partes de la planta			
A. ESPECIAS			
Número de serie	Nombre de la Especia	Nombre Científico	Código HS
Frutos Secos y Bayas			
1.	Pimienta de Jamaica	<i>Pimenta dioica</i> (L.) Merr.	
2.	Anís Estrellado	<i>Illicium verum</i> Hook.f.	HS 090910
3.	Cardamomo de Bengala	<i>Amomum aromaticum</i> Roxb.	
4.	Cardamomo (Grande) / Cardamomo Negro	<i>Amomum subulatum</i> Roxb.	HS 09083110
5.	Cardamomo (Pequeño)	<i>Elettaria cardamomum</i> Maton	HS 09083120
6.	Cardamomo de Camerún	<i>Aframomum hanburyi</i> K.Schum.	
7.	Cardamomo Camboyano	<i>Amomum krevanh</i> Pierre ex Gagnep.	
8.	Cardamomo Korarima	<i>Aframomum corrorima</i> (Braun) P.C.M.Jansen	
9.	Cardamomo de Madagascar	<i>Aframomum angustifolium</i> K.Schum.	
10.	Cardamomo Redondo / Cardamomo Chester / Cardamomo Siamés / Cardamomo de Indonesia	<i>Amomum kepulaga</i> Sprague y Burkill	
11.	Cardamomo de Sri Lanka	<i>Elettaria cardamomum</i> Maton	
12.	Cardamomo Tsao-ko	<i>Amomum tsao-ko</i> Crevost y Lemarié	
13.	Chile	<i>Capsicum annuum</i> L.	HS 090420
14.	Pimentón Dulce	<i>Capsicum frutescens</i> L.	
15.	Pimienta China	<i>Zanthoxylum acanthopodium</i> DC.	
16.	Pimienta de Fresno Espinoso Chino / Pimienta Sechuang	<i>Zanthoxylum bungei</i> Hance	
17.	Cubebas	<i>Piper cubeba</i> Bojer	
18.	Granos del Paraíso (Granos de Guinea, Pimienta Melegueta, Pimienta Cocodrilo)	<i>Aframomum melegueta</i> K.Schum.	
19.	Pimienta Negra / Vainas de Pimienta de Guinea	<i>Xylopia aethiopica</i> A.Rich.	
20.	Pimienta (Negra, Blanca, Verde)	<i>Piper nigrum</i> Beyr. ex Kunth	HS 090411
21.	Pimienta Larga	<i>Piper longum</i> Blume	HS 09041110
22.	Pimienta Rosa/ Pimienta Brasileña	<i>Schinus molle</i> hort. ex Engl. <i>Schinus terebinthifolius</i> Raddi	
23.	Pimienta de Sichuan / Pimienta Japonesa	<i>Zanthoxylum piperitum</i> Benn.	
24.	Pimienta de África Occidental / Benin	<i>Piper guineense</i> Thonn.	
25.	Mango Seco	<i>Mangifera indica</i> Thwaites	
26.	Camboya	<i>Garcinia cambogia</i> hort. ex Boerl.	
27.	Kokam	<i>Garcinia indica</i> (Thouars) Choisy	HS 12079940
28.	Baya de Enebro	<i>Juniperus communis</i> Thunb.	HS 09095021
29.	Fruto de Tamarindo	<i>Tamarind nos indica</i> L.	HS 08134010
30.	Vainilla	<i>Vanilla planifolia</i> Andrews	HS 090500

Parte. I – Agrupamiento de especias y hierbas culinarias por partes de la planta			
A. ESPECIAS			
Número de serie	Nombre de la Especia	Nombre Científico	Código HS
Frutos Secos y Bayas			
31.	Vainilla Pompón	<i>Vanilla pompona</i> Schiede	
32.	Vainilla Tahitiana	<i>Vanilla tahitensis</i> JW Moore	

Raíces Secas, Rizomas, Bulbos			
33.	Ajo Deshidratado	<i>Allium sativum</i> L.	HS 07129040
34.	Chalote	<i>Allium ascalonicum</i> L.	
35.	Galanga	<i>Kaempferia galanga</i> L.	HS 12119042
36.	Galanga Mayor	<i>Alpinia galanga</i> Willd.	
37.	Galanga Menor	<i>Alpinia officinarum</i> Hance	
38.	Jengibre	<i>Zingiber officinale</i> Roscoe	HS 091010
39.	Raíz de Rábano Picante	<i>Armoracia rusticana</i> G.Gaertn., B.Mey. y Scherb.	HS 07069010
40.	Cálamo Aromático	<i>Acorus calamus</i> L.	HS 12119048
41.	Cúrcuma	<i>Curcuma longa</i> L.	HS 091030
Semillas Secas			
42.	Anís	<i>Pimpinella anisum</i> L.	
43.	Ajowan / Ajwain	<i>Trachyspermum ammi</i> Sprague	HS 09109914
44.	Agenuz Común	<i>Bunium persicum</i> B.Fedtsch.	
45.	Agenuz Común	<i>Carum bulbocastanum</i> WDJ Koch	
46.	Alcaravea	<i>Carum carvi</i> L.	HS 090940
47.	Comino Negro	<i>Nigella sativa</i> L.	
48.	Comino (Verde /Comino Blanco)	<i>Cuminum cyminum</i> Wall.	HS 090930
49.	Toda-especia	<i>Nigella damascena</i> L.	
50.	Mostaza Negra	<i>Brassica nigra</i> (L.) Andr.	
51.	Mostaza	<i>Brassica juncea</i> (L.) Hook.f. y Thomson	HS 120750
52.	Mostaza Blanca/Amarilla	<i>Sinapis alba</i> L.	
53.	Apio	<i>Apium graveolens</i> L.	HS 09109911
54.	Apio de Jardín	<i>Apium graveolens</i> L.	
55.	Cilantro	<i>Coriandrum sativum</i> L.	HS 090921
56.	Eneldo	<i>Anethum graveolens</i> L.	HS 09109913
57.	Eneldo Indio	<i>Anethum Sowa</i> Roxb.	
58.	Hinojo	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	HS 090950
59.	Hinojo Dulce	<i>Foeniculum vulgare</i> Hill	
60.	Fenogreco	<i>Trigonella foenum-graecum</i> Sm.	HS 09109912

61.	Nuez Moscada	<i>Myristica fragrans</i> Houtt.	HS 090810
62.	Nuez Moscada de Papúa	<i>Myristica argentea</i> Warb.	
63.	Semilla de Amapola	<i>Papaver somniferum</i> L.	HS 120791
64.	Sésamo	<i>Sesamum indicum</i> L.	
65.	Semillas de Granada	<i>Punica granatum</i> L.	
Partes Florales Secas			
66.	Clavo de Olor	<i>Syzygium aromaticum</i> (L.) Merr. y L.M.Perry	HS 090700
67.	Azafrán	<i>Crocus sativus</i> Biv. ex Steud.	HS 091020
68.	Alcaparra	<i>Capparis spinosa</i> L.	HS 071130
Hojas Secas			
69.	Hoja de Laurel	<i>Laurus nobilis</i> Cav.	HS 09104030
70.	Puerro / Puerro de Invierno	<i>Allium porrum</i> L. <i>Allium ampeloprasum</i> Boiss.	
71.	Hoja de Curry	<i>Murraya koenigii</i> Spreng.	HS 091050
72.	Pandan Wangi	<i>Pandanus amaryllifolius</i> Roxb.	
73.	Hojas de Laurel	<i>Cinnamomum Tamala</i> (Buch.-Ham.) T.Nees y C.H.Eberm.	HS 09104010
Corteza Seca			
74.	Casia	<i>Cinnamomum cassia</i> Siebold	HS 09061910
75.	Cassia Indonesia	<i>Cinnamomum burmannii</i> (Nees y T.Nees) Blume	
76.	Cassia Vietnamita	<i>Cinnamomum loureirii</i> Nees	
77.	Canela	<i>Cinnamomum zeylanicum</i> Blume	HS 090611
Otros			
78.	Asa Fétida	<i>Ferula assa-foetida</i> L. <i>Ferula foetida</i> (Binge) Regel <i>Ferula narthex</i> Boiss	HS 13019013
79.	Carambola	<i>Averrhoa carambola</i> L.	
80.	Maza	<i>Myristica fragrans</i> Houtt.	HS 090820
81.	Maza de Papúa	<i>Myristica argentea</i> Warb.	

PARTE I			
B. Agrupamiento de Hierbas Culinarias			
Número de serie	Nombre de la Hierba Culinaria	Nombre Científico	Código HS
Hierba Seca			
82.	Albahaca	<i>Ocimum basilicum</i> L.	
83.	Hisopo	<i>Hyssopus officinalis</i> L.	
84.	Levístico	<i>Levisticum officinale</i> W.D.J.Koch	HS 12119095
85.	Menta	<i>Mentha x piperita</i> L, pro spec. y Hylander	HS 12119070
86.	Menta Verde	<i>Mentha spicata</i> L.	
87.	Menta Japonesa / Menta de Campo / Menta de Maíz	<i>Mentha arvensis</i> L.	
88.	Bálsamo / Bálsamo de Limón / Melissa	<i>Melissa officinalis</i> L.	
89.	Bergamota	<i>Mentha citrata</i> Ehrh.	
90.	Mejorana	<i>Majorana hortensis</i> Moench	
91.	Mejorana Dulce	<i>Origanum majorana</i> L.	
92.	Orégano	<i>Origanum vulgare</i> L.	
93.	Orégano Mexicano	<i>Lippia graveolens</i> Kunth	
94.	Perejil (rizado)	<i>Petroselinum crispum</i> (Mill.) A.W.Hill	
95.	Perejil (plano)	<i>Petroselinum sativum</i> Hook. y Gillies	
96.	Romero	<i>Rosmarinus officinalis</i> L.	
97.	Salvia	<i>Salvia officinalis</i> Pall.	
98.	Tomillo	<i>Thymus vulgaris</i> L.	HS 09104020
99.	Tomillo rastro / Tomillo Silvestre/Madre de tomillo	<i>Thymus serpyllum</i> L.	
100.	Estragón	<i>Artemisia dracunculus</i> L.	HS 07108010
101.	Ajedrea de Jardín	<i>Satureja hortensis</i> L.	
102.	Ajedrea de Monte	<i>Satureja montana</i> L.	
103.	Citronella de Sri Lanka	<i>Cymbopogon nardus</i> (L.) Rendle	
104.	Hierba de Limón de las Indias Occidentales	<i>Cymbopogon citratus</i> Stapf	

PARTE I			
C. Especias y Hierbas culinarias sin agrupar			
Número de serie	Nombre de la Especia/Hierba Culinaria	Nombre Científico	Código HS
105.	Árbol de Pepino	<i>Averrhoa bilimbi</i> L.	
106.	Perifolio	<i>Anthriscus cerefolium</i> Hoffm.	
107.	Cebollino	<i>Allium schoenoprasum</i> Regel y Tiling	
108.	Puerro Indio / Cebollín Chino	<i>Allium tuberosum</i> Rottler ex. Sprengel	
109.	Angélica	<i>Angelica archangelica</i> L.	
110.	Puerro Pedregoso / Cebolla Galesa / Cebolla Japonesa	<i>Allium fistulosum</i> L.	
111.	Cebolla Patata	<i>Allium cepa</i> L.	
112.	Bahía de las Indias Occidentales	<i>Pimenta racemosa</i> (Mill.) J.W. Moore	

PARTE II - Lista no exhaustiva de especias y hierbas culinarias organizada por nombre genérico				
Número de serie	Producto Genérico	Otras Formas del Producto	Nombre Científico	Parte de la Planta Utilizada
1	Ajowan / Ajwain		<i>Trachyspermum ammi</i> Sprague	Semilla
2	Semilla de Alfalfa		<i>Medicago sativa</i> L.	Semilla
3	Pimienta de Jamaica (hoja)		<i>Pimentadioica</i> (L) Merr.	Hoja
4	Pimienta de Jamaica (pimiento)		<i>Pimentadioica</i> (L) Merr.	Semilla
5	Abelmosco		<i>Abelmoschus moschatus</i> Medik.	Semilla
6	Abelmosco		<i>Hibiscus abelmoschus</i>	Fruto
7	Achiote		<i>Bixa orellana</i>	Semilla
8	Raíz de Angélica		<i>Angelica archangelica</i> L. or <i>Angelica</i> spp.	Raíz
9	Angélica Leaf		<i>Angelica archangelica</i> L. or <i>Angelica</i> spp.	Hoja
10	Semilla Angelica		<i>Angelica archangelica</i> L. or <i>Angelica</i> spp.	Semilla
11	Angostura (corteza Cusparia)		<i>Galipea officinalis</i> Hancock.	Corteza
12	Anís (Semilla de Anís)		<i>Pimpinella anisum</i> L.	Fruto
13	Asa Fétida		Cualquier de las especies mencionadas abajo <i>Ferula narthex</i> Boiss <i>Ferula assa-foetida</i> L. <i>Ferula foetida</i> (Binge) Regel	Raíces, Rizomas, Bulbos
14	Albahaca	Albahaca Dulce Albahaca de Matorral	Cualquier de las especies mencionadas abajo <i>Ocimum basilicum</i> L. <i>Ocimum minimum</i> L.	Hoja
15	Hojas de Laurel		<i>Laurus nobilis</i> L.	Hoja
16	Bergamota		<i>Mentha citrata</i> Ehrh.	Hoja/Tallo
17	Agenuz Común		<i>Bunium persicum</i> B. Fedtsch.	Semilla
18	Comino Negro	Alcaravea Rusa Alcaravea Negra Toda-especia	Cualquier de las especies mencionadas abajo <i>Nigella sativa</i> L. <i>Nigella sativa</i> L. <i>Nigella damascena</i> L.	Semilla
19	Hoja de Borraja		<i>Borago officinalis</i>	Hoja
20	Caléndula, Maravilla de Crisol		<i>Calendula officinalis</i> L.	Flor
21	Camboya		<i>Garcinia cambogia</i> (Gaertn.) Desr. <i>Garcinia atroviridis</i>	Fruto
22	Manzanilla, Inglesa o Romana		<i>Anthemis nobilis</i> L.	Flor
23	Manzanilla, Alemana o Húngara		<i>Matricaria chamomilla</i> L.	Flor
24	Pimienta canelo		<i>Drimys winteri</i> J.R. Forst. & G. Forst.	Corteza

PARTE II - Lista no exhaustiva de especias y hierbas culinarias organizada por nombre genérico				
Número de serie	Producto Genérico	Otras Formas del Producto	Nombre Científico	Parte de la Planta Utilizada
25	Alcaparra		<i>Capparis spinosa</i> L.	Partes florales
26	Alcaravea		<i>Carum carvi</i> L.	Semilla
27	Cardamono	<p>Cardamomo de Bengala</p> <p>Cardamomo Camboyano</p> <p>Cardamomo de Camerún</p> <p>Cardamomo (Grande) / Cardamomo Negro</p> <p>Cardamomo (Pequeño) Granos del Paraíso (Granos de Guinea, Pimienta Melegueta, Pimienta Cocodrilo)</p> <p>Cardamomo Korarima</p> <p>Cardamomo de Madagascar</p> <p>Cardamomo Redondo / Cardamomo Chester / Cardamomo Siamés / Cardamomo de Indonesia</p> <p>Cardamomo de Sri Lanka</p> <p>Cardamomo Tsao-ko</p>	<p>Cualquier de las especies mencionadas abajo</p> <p><i>Amomum aromaticum</i> Roxb.</p> <p><i>Amomum krevanh</i> Pierre ex Gagnep.</p> <p><i>Aframomum hanburyi</i> K. Schum.</p> <p><i>Amomum subulatum</i> Roxb.</p> <p><i>Elettaria cardamomum</i> Maton</p> <p><i>Aframomum melegueta</i> (Roscoe) K. Schum.</p> <p><i>Aframomum korarima</i> (Pereira) Engl.</p> <p><i>Aframomum angustifolium</i> K. Schum.</p> <p><i>Amomum kepulaga</i> Sprague & Burkill</p> <p><i>Elettaria cardamomum</i> var. major (Sm.) Thwaites</p> <p><i>Amomum tsao-ko</i> Crevost & Lemarié</p>	Frutos/bayas
28	Hojas de apio		<i>Apium graveolens</i> Dulce	Hoja
29	Semilla de apio		<i>Apium graveolens</i> Dulce	Semilla
30	Perifolio		<i>Anthriscus cerefolium</i> Hoffm.	Hoja
31	Chile (igual o superior a 900 unidades Scoville)		<i>Capsicum</i> spp.	Fruto con o sin semillas
32	Paprika de los Chiles (menos de 900 unidades Scoville)		<i>Capsicum</i> spp.	Fruto con o sin semillas
33	Cebollino		<i>Allium schoenoprasum</i> Regel & Tiling	Hoja
34	Canela	Indonesia, Padang, Batavia Cassia/Canela	<p>Cualquier de las especies mencionadas abajo</p> <p><i>Cinnamomum burmannii</i> (Nees & T. Nees) Blume</p>	Corteza

PARTE II - Lista no exhaustiva de especias y hierbas culinarias organizada por nombre genérico				
Número de serie	Producto Genérico	Otras Formas del Producto	Nombre Científico	Parte de la Planta Utilizada
		Cassia Chino/Canela	<i>Cinnamomum cassia</i> Blume.	
		Vietnamita, Saigón Cassia/Canela	<i>Cinnamomum loureirii</i> Nees	
		Canela Ceylong	<i>Cinnamomum zeylanicum</i> Blume	
35	Clavo de Olor		<i>Syzygium aromaticum</i> (L) Merr. & Perry	Capullo floral
36	Trébol		<i>Trifolium</i> spp.	Hoja
37	Hoja de Cilantro		<i>Coriandrum sativum</i> L.	Hoja
38	Semilla de Cilantro		<i>Coriandrum sativum</i> L.	Semillas
39	Comino, Marrón (Jerra, comino)		<i>Cuminum cyminum</i> L.	Semilla
40	Hoja de Curry		<i>Murrayakoenigii</i> Spreng.	Hoja/Tallo
4 4 1 4 1	Semilla de Eneldo	Eneldo Eneldo Indio	Cualquier de las especies mencionadas abajo <i>Anethum graveolens</i> L. <i>Anethum sowa</i> Roxb. ex Fleming	Semillas
4 2	Eneldo, Hoja	Eneldo Eneldo Indio	Cualquier de las especies mencionadas abajo <i>Anethum graveolens</i> L. <i>Anethum sowa</i> Roxb. ex Fleming	Hoja
4 3	Flores de Saúco	Ajedrea de Monte Ajedrea de Jardín	Cualquier de las especies mencionadas abajo <i>Satureja montana</i> L. <i>Satureja Thymbra</i> L. <i>Satureja Spinos</i> aL <i>Satureja hortensis</i> L.	Hoja/Tallo
44	Semillas de Hinojo		<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	Semillas
45	Hoja de Hinojo		<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	Hoja
46	Fenogreco		<i>Trigonella foenum-graecum</i> L.	Semillas
47	Galanga	Galanga Mayor Galanga	Cualquier de las especies mencionadas abajo <i>Alpinia galanga</i> Willd. <i>Alpinia officinarum</i> Hance	Raíces, Rizomas, Bulbos
47	Galanga	Galanga Galanga Menor	<i>Kaempferia galanga</i> L. <i>Alpinia officinarum</i> Hance	
48	Apio de Jardín		<i>Apium graveolens</i> L.	Semillas
49	Ajo		<i>Allium sativum</i> L. <i>Allium ampeloprasum</i> L.	Raíces, Rizomas, Bulbos
50	Geranio		<i>Pelargonium</i> spp.	Hoja
51	Jengibre		<i>Zingiber officinale</i> Roscoe	Raíces, Rizomas, Bulbos
52	Marrubio (horehound)		<i>Marrubium vulgare</i> L.	Hoja

PARTE II - Lista no exhaustiva de especias y hierbas culinarias organizada por nombre genérico				
Número de serie	Producto Genérico	Otras Formas del Producto	Nombre Científico	Parte de la Planta Utilizada
53	Rábano Picante		<i>Armoracia lappathfolia</i> Gilib.	Raíces, Rizomas, Bulbos
54	Raíz de Rábano Picante		<i>Armoracia rusticana</i> G. Gaertn., B. Mey. & Scherb.	Raíces, Rizomas, Bulbos
55	Hisopo		<i>Hyssopus officinalis</i> L.	Hoja/Tallo
56	Menta Japonesa / Menta de Campo / Menta de Maíz		<i>Mentha arvensis</i> L.	Hoja/Tallo
57	Baya de Enebro		<i>Juniperus communis</i> L.	Frutos/bayas
58	cafre		<i>Citrus hystrix</i> DC.	Fruto
59	Kokam		<i>Garcinia indica</i> (Thouars) Choisy	Frutos/bayas
60	Lavanda		<i>Lavandula officinalis</i> Chaix.	Hoja/Flor
61	Puerro	Puerro Pedregoso / Cebolla Galesa / Cebolla Japonesa Puerro / Puerro de Invierno Puerro Indio / Cebollín Chino	Cualquier de las especies mencionadas abajo <i>Allium fistulosum</i> L. <i>Allium porrum</i> L. <i>Allium ramosum</i> L. <i>Allium ampeloprasum</i> L.	Planta completa
62	Bálsamo de limón		<i>Melissa officinalis</i> L.	Hoja
63	Hierba de Limón		<i>Cymbopogon citratus</i> (DC.) Stapf	Hoja
64	Flores de Tilo		<i>Tilia</i> spp.	Flor
65	Raíz de Apio de Monte		<i>Levisticum officinale</i> W.D.J.Koch	Rizoma
66	Hoja de Apio de Monte		<i>Levisticum officinale</i> W.D.J.Koch	Hoja/Tallo
67	Maza		<i>Myristica fragrans</i> Houtt.	Arilo
68	Mango Seco		<i>Mangifera indica</i>	Semilla
69	Marjoran	Mejorana Mejorana, dulce Mejorana Pot	Cualquier de las especies mencionadas abajo <i>Majorana hortensis</i> , Syn. <i>Origanum majorana</i> <i>Majorana hortensis</i> Moench. <i>Origanum onites</i> (L.) Benth.	Hoja/Tallo
70	Mostaza	Mostaza, blanca o amarilla Mostaza, marrón Mostaza, negra o marrón	Cualquier de las especies mencionadas abajo <i>Brassica hirta</i> Moench. <i>Brassica juncea</i> (L.) Czern. <i>Brassica nigra</i> (L.) Koch. <i>Sinapis alba</i> L. <i>Sinapis nigra</i> L.	Semilla
71	Nuez Moscada		Cualquier de las especies mencionadas abajo <i>Myristica fragrans</i> Houtt.	Semilla

PARTE II - Lista no exhaustiva de especias y hierbas culinarias organizada por nombre genérico				
Número de serie	Producto Genérico	Otras Formas del Producto	Nombre Científico	Parte de la Planta Utilizada
		Nuez Moscada de Papúa	<i>Myristicaargentea</i> Warb.	
72	Cebolla	Cebolla Patata	<i>Allium cepa</i> L. <i>Allium cepa</i> Aggregatum Group	Raíces, Rizomas, Bulbos
73	Orégano		Cualquier de las especies mencionadas abajo	Hoja/Tallo
		Orégano Mexicano	<i>Lippiaberlandieri</i> Schauer	
		Orégano Mexicano	<i>Lippiagraveolens</i> H.B.K. <i>Lippiamicromera</i> Schauer	
		Orégano Oreganum, Orégano Mexicano, Salvia Mexicano, Origan)	<i>Lippia</i> spp.	
		Orégano Mte. Pima	<i>Monardacitriodora</i> Cerv. ex Lag.	
		Orégano de la sierra	<i>Monardafistulosa</i> L.	
		Orégano Italiano	<i>Origanum xmajoricum</i> Cambess.	
		Orégano Turco	<i>Origanumonites</i> L.	
		Orégano de Creta	<i>Origanumonites</i> L.	
		Orégano Oikea	<i>Origanumonites</i> L.	
		Orégano Sirio	<i>Origanumsyriacum</i> L.	
		Orégano	<i>Origanumvulgare</i> L.	
		Orégano Griego	<i>Origanumvulgare</i> subsp. <i>viride</i> (Boiss.) Hayek	
		Orégano Turkestán	<i>Origanumvulgare</i> subsp. <i>viride</i> (Boiss.) Hayek <i>Origanumvulgare</i> subsp. <i>Vulgare</i>	
		Orégano Cubano	<i>Plectranthusamboinicus</i> (Lour.) Spreng. <i>Poliominthabustamenta</i> B. L. Turner	
		Orégano Español	<i>Thymus capitatus</i> (L.) Hoffmanns. & Link	
74	Pandanwangi		<i>Pandanusamaryllifolius</i> Roxb.	Hoja/Tallo
75	Perejil		<i>Petroselinumcrispum</i> (Mill.) Nym.	Hoja
76	Pimienta	Pimienta Negra, Blanca, Verde	Cualquier de las especies mencionadas abajo <i>Piper nigrum</i> L.	Semilla
		Pimienta Brasileña	<i>Schinusterebenthifolius</i> Raddi <i>Zanthoxylumacanthopodium</i> DC.	
		Pimienta China		
		Pimienta de Fresno Espinoso Chino / Pimienta Sechuang	<i>Zanthoxylumbungei</i> Planch.	
		Cubebas	<i>Piper cubebe</i> L.	

PARTE II - Lista no exhaustiva de especias y hierbas culinarias organizada por nombre genérico				
Número de serie	Producto Genérico	Otras Formas del Producto	Nombre Científico	Parte de la Planta Utilizada
		Granos del Paraíso (Granos de Guinea, Pimienta Melegueta, Pimienta Cocodrilo)	<i>Aframomum melegueta</i> (Roscoe) K. Schum.	
		Pimienta Negro / Vainas de Pimienta de Guinea Pimienta (Negra, Blanca, Verde) Pimienta Larga Pimienta Rosa Pimienta de Sichuan / Pimienta Japonesa Pimienta Negro / Vainas de Pimienta de Guinea Pimienta canelo Pimienta de África Occidental / Benin	<i>Xylopiiaethiopica</i> A.Rich. <i>Piper nigrum</i> L. <i>Piper longum</i> L. <i>Schinus molle</i> L. <i>Zanthoxylum piperitum</i> (L.) DC. <i>Xylopiiaethiopica</i> A.Rich. <i>Drimys winteri</i> <i>Piper guineense</i> Schumach. &Thonn.	
77	Menta		<i>Mentha piperita</i> L.	Hoja/Tallo
78	Semillas de Granada		<i>Punicagranatum</i> L.	Semillas
79	Semilla de Amapola		<i>Papaversomniferum</i> L.	Semilla
80	Romero		<i>Rosmarinus officinalis</i> L.	Hoja
81	Azafrán		<i>Crocus sativus</i> L.	Partes florales
82	Salvia	Salvia Clary (Salvia) Salvia, Griega	Cualquier de las especies mencionadas abajo <i>Salvia officinalis</i> L. <i>Salvia sclarea</i> L. <i>Salvia triloba</i> L.	Hoja Hoja
83	Sésamo		<i>Sesamum indicum</i> L.	Semillas
84	Chalote		<i>Allium ascalonicum</i> L.	Raíces, Rizomas, Bulbos
85	Menta Verde		<i>Mentha spicata</i> L.	Hoja/Tallo
86	Citronella de Sri Lanka		<i>Cymbopogon nardus</i> (L.) Rendle	Hoja/Tallo
87	Anís Estrellado		<i>Illicium verum</i> Hook. f.	Semilla
88	Sumac/Sumach		<i>Rhus coriaria</i> L.	Fruto
89	Cálamo Aromático		<i>Acorus calamus</i> L.	Raíces, Rizomas, Bulbos
90	Estragón		<i>Artemisia dracunculus</i> L.	Hoja/Tallo
91	Hojas de Laurel		<i>Cinnamomum tamala</i> (Buch. – Ham.) C. H. Nees & Eberm.	Hoja
92	Tomillo	Serpol	Cualquier de las especies mencionadas abajo <i>Thymus vulgaris</i> L. <i>Thymus serpyllum</i> L. <i>Thymus capitatus</i> L. <i>Thymus zygis</i> L. <i>Thymus saturejoides</i> Coss.	Hoja

PARTE II - Lista no exhaustiva de especias y hierbas culinarias organizada por nombre genérico				
Número de serie	Producto Genérico	Otras Formas del Producto	Nombre Científico	Parte de la Planta Utilizada
93	Cúrcuma		<i>Curcuma longa</i> L.	Raíces, Rizomas, Bulbos
94	Vainilla		Cualquier de las especies mencionadas abajo	
		Vainilla Pompón Vainilla Tahitiana	<i>Vanilla pompona</i> Schiede <i>Vanilla tahitensis</i> J.W.Moore	Vainas
95	Bahía de las Indias Occidentales		<i>Pimentaracemosa</i> (Mill.) J.W. Moore	Hoja
96	Zedoary		<i>Curcuma zedoaria</i> (Bergius) Rosc.	Raíces, Rizomas, Bulbos

ANEXO II

A. Propiedades químicas de las especias secas y hierbas culinarias

Nombre del Producto	Total Cenizas %w/w (máx)	Ácido insoluble en Cenizas% w/w (máx)	Contenido de humedad% w/w (máx)	Aceites volátiles ml/100g (mín)	Marcadores volátiles de petróleo	Densidad del Granel	Notas

(Los nombres de los productos se elegirán en el Apéndice 1. Los valores de los parámetros químicos deben fijarse durante el desarrollo de las normas bajo la CCSCH)

ANNEXE II

B. Propiedades físicas de las especias secas y hierbas culinarias

Nombre del Producto	Insectos enteros, muertos /100 g (máx)	Excrementos de mamíferos mg/kg (máx)	Otros Excrementos mg/kg (máx)	Dañado por moho %w/w (máx)	Contaminado/infestado por Insectos % w/w (máx)	Materia Extraña/Foránea % w/w (máx)	Notas

(Los nombres de los productos se elegirán en el Apéndice 1. Los valores de los parámetros químicos deben fijarse durante el desarrollo de las normas bajo la CCSCH)

