



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

3.ª reunión

Chennai, India, 6 -10 de febrero de 2017

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE UN GLOSARIO DE TÉRMINOS PARA LAS NORMAS DEL CCSCH¹

(Preparado por los Estados Unidos de América)

Antecedentes

1. La sesión del segundo Comité del Codex sobre Especias y Hierbas Culinarias (CCSCH) comenzó la elaboración de normas CCSCH. Las discusiones plenarias sobre los proyectos de normas con frecuencia se hicieron más lentas por conflicto de interpretaciones entre las delegaciones sobre palabras y/o frases utilizadas dentro de las disposiciones de las normas. Por lo tanto, se hizo evidente la necesidad de una interpretación global común de las palabras/frases y las posteriores disposiciones de la norma. El CCSCH aceptó la oferta de los Estados Unidos para preparar un documento de debate sobre un Glosario de Términos de Normas CCSCH.

Introducción

2. Las normas del Codex se han desarrollado para facilitar el comercio internacional y inocuidad de los alimentos, por lo tanto, sus disposiciones deben tener la comprensión y aceptación universal. Por ello, un Glosario de Términos para las Normas CCSCH comprende palabras y/o frases y sus significados/interpretaciones extraídas de fuentes, incluyendo las normas existentes del Codex, las normas/términos comerciales internacionales SCH y las regulaciones gubernamentales. Algunas palabras y/o frases pueden tener un significado distinto al gramatical, siendo exclusivo dentro del comercio SCH.

3. El glosario propuesto no es finito y puede ser modificado. Además, los significados se pueden adaptar aún más para reflejar las características de los productos básicos SCH específicos que se está estandarizando.

Defectuoso: Una unidad afectada por decoloración superficial o interna, lesión patológica, daño por insectos, o por otros medios en la medida en que la apariencia se vea afectada.

Partido: Un tamaño de molienda gruesa o áspera asociado típicamente con un mínimo de molienda de aplastamiento de la especia entera, que resulta en fragmentos más grandes, granulados y discernibles.

Características Químicas: La composición química medible de un producto a una etapa deseada - que impacta en el color y/o sabor.

Envasado Destinado al Consumidor: Cualquier material de envasado debidamente etiquetado con el nombre del producto y diseñado para cumplir con la legislación de etiquetado en el país de venta. Este etiquetado puede incluir el tamaño del paquete, información nutricional, la codificación de punto de venta, fecha de vencimiento, etc.

Contaminación: El aditamento intencional o no de materias extrañas o foráneas, (por ejemplo, suciedad, pelo, excrementos, moho, etc.) a un producto que torne inapto para su propósito original.

- **Contaminación Animal:** La contaminación animal de los productos suele ser el resultado de roer, defecar, orinar o dejar pelo/plumas /piel. Gránulos enteros de roedores, excrementos de pájaros, y otras piezas de excrementos animales se encuentran normalmente.

¹ Cabe señalar que el título propuesto en la Agenda es: *Documento de debate sobre glosario de términos para especias y hierbas culinarias.*

- **Contaminación de Materias Extrañas:** La contaminación por partes sin valor de la materia prima vegetal y otros materias extrañas de la planta pueden contaminar el producto y requieren atención especial para su eliminación. Esta categoría general se pretende que incluya todos los otros materiales diversos no reportados en las otras categorías específicas.
- **Contaminación de Materias Foráneas:** La contaminación por materia foránea objetable, tal como palos, piedras, embolsado de arpillera, o colillas de cigarrillos puede introducirse en el producto en varios puntos durante su producción, transporte y almacenamiento debido a preparación o manejo inadecuados. Esta categoría general se pretende que incluya todos los otros materiales diversos no indicados en las otras categorías específicas.

Hierbas Culinarias: Las Hierbas Culinarias se distinguen de las verduras en cuanto a que, como las especias, se utilizan en pequeñas cantidades y proporcionan sabor más que sustancia al alimento. Pueden ser anuales, bienales o plantas perennes.

Adulteración Económica: No eliminar de forma intencional los materiales no comestibles del producto terminado, el aditamento o la sustitución intencional de un alimento o ingrediente más barato a un producto, la omisión o eliminación de cualquiera de los constituyentes valiosos tales como aceites esenciales, la ocultación de una inferioridad, o el aditamento de una sustancia para aumentar el volumen o el peso.

Composición Esencial: Atributos o marcadores de composición física o química, cuantitativos y cualitativos (como aceite esencial de albahaca en albahaca seca) que hacen que el producto puede se identifique como una especia estándar y/o producto de hierba culinaria.

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. O

La presencia de partes de la planta que no son requeridas, como tallos o semillas en un producto de hoja. Esta es materia vegetal inofensiva, con límite respecto de la cantidad aceptable en el producto final.

Aditivos Alimentarios: Cualquier sustancia que se pueda añadir con seguridad a la especia o hierba culinaria en condiciones de buenas prácticas de fabricación. La cantidad utilizada no excede la cantidad razonablemente necesaria para obtener el efecto físico, nutricional o técnico previsto del alimento. Cualquier sustancia destinada a ser utilizada en los alimentos es de calidad alimentaria apropiada y está preparada y manipulada como un ingrediente alimentario.

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.

Olor y/o Sabor Extraños: Cualquier aroma o sabor que no es característico del producto en su forma natural o tratada.

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, embalaje en envases listos para el consumidor y/o , contenedores a granel, destinados a ser re-embalados en pequeños envases.

Cosecha: El acto o proceso de recolección de cultivos agrícolas

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. Excluye la mezcla de especias.

Infección: Condición dada por el crecimiento de un organismo que se torna en anfitrión, (p. ej. putrefacción o descomposición, moho de micelios visibles).

Ingredientes: Cualquier sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, que se utilizan en la fabricación o preparación de un alimento y que estén presentes en el producto final, aunque posiblemente en una forma modificada.

Daños de Insectos: Evidencia de alimentación de insectos, excrementos o fragmentos de insectos que restan valor a la apariencia del producto, calidad general y/o seguridad.

Contaminado por Insectos: Especias o Hierbas Culinarias que están parcialmente comidas por los insectos o contaminadas con las heces, excrementos y/o telas.

Infestación por Insectos:

Opción 1: Presencia de colonias de plagas vivas y/o muertas (insectos, ácaros u otros) en cualquier etapa de desarrollo (adulto, ninfa, larva, huevo, etc.). Excrementos, telas y heces, túneles de insectos o pruebas de que se han alimentado en la superficie, hasta insectos enteros en el producto.

Opción 2: Presencia de insectos vivos o muertos, en cualquiera de las etapas del ciclo de vida en el producto o evidencia de su presencia (es decir, excrementos, piel, residuos de producto masticado, orina, telas y heces, túneles de insectos o pruebas de que se han alimentado en la superficie, hasta insectos enteros en el producto); o el establecimiento de una población reproductiva activa.

Mildiu: Crecimiento superficial de hongos sobre materia orgánica o planta viva. O; un mildiu lanuginoso, que es una infección por hongos que causa manchas de color marrón-amarillento en las hojas.

Contenido de Humedad: Cantidad total de agua presente en un producto en diversas etapas de procesamiento, que se determina utilizando métodos analíticos estandarizados, apropiados a la forma de la especia.

Mohoso: Evidencia de la presencia de moho (hifas de moho y/o estructuras formadoras de esporas) que son visibles a simple vista. Se puede utilizar el examen microscópico para confirmar la presencia de filamentos de hifas característicos y estructuras de fructificación.

Ingrediente Menor: Cantidad de una especia o hierba culinaria que se convierte en un componente del alimento, como consecuencia de su uso en la fabricación o procesamiento, y que no excede la cantidad razonablemente necesaria para obtener el previsto efecto físico, nutricional o técnico en los alimentos.

Envase no destinado a la venta al por menor: Recipiente utilizado en el transporte o almacenamiento de un producto agrícola que no se utiliza en la venta minorista del producto.

Daños por Plagas: Se refiere al estado del producto que muestra la evidencia de existencia o alimentación de plagas, (por ejemplo, túneles, alimento roído, cáscaras de huevo, etc.).

Características Físicas: Rasgos físicos medibles de un producto, tales como el color, tamaño (físico o masa), textura (dura, blanda, áspera y suave), forma y/o funcionalidad física en un alimento formulado de ulterior elaboración.

Postcosecha: Actividades que se producen después de la cosecha, por ejemplo:

- secado
- mantenimiento en el campo o almacenamiento en la finca del cultivo cosechado
- limpieza, selección, clasificación, envasado
- transporte por camión, barco, ferrocarril, etc.

Polvo: Tamaño de molienda extremadamente fino, también conocido como harina (ej. Harina de Mostaza) asociado con una molienda contundente y prolongada, donde los fragmentos de especia físicamente discernibles no se pueden detectar en el producto terminado.

Factores de Calidad: Atributos físicos, químicos o funcionales asociados a un determinado nivel de calidad de producto.

Rancio: Condición en la que un producto tiene un olor o sabor desagradable a aceites o grasas descompuestas. Algunos productos pueden mostrar un aspecto amarillo, oscuro, o aceitoso, un sabor amargo y un olor a pasado.

Putrefacción: Tejido vegetal visiblemente descompuesto, generalmente descolorido con olores y sabor desagradables. El tejido de la planta ha sido invadido y está siendo digerido por microorganismos. Aunque la putrefacción también puede ser causada por bacterias y levaduras, estos organismos son invasores secundarios. El moho es el organismo primario de la descomposición y la presencia de hifas de moho en el tejido se utiliza para confirmar la putrefacción.

Frotado: Aplicación de fuerza de corte (es decir, entre placas de metal o molino de piedra) para aplastar mínimamente o toscamente separar un entero o fragmentos en pedazos más pequeños al tamaño de granulación deseado.

Especia: Semilla, fruto, raíz, corteza, baya, brote, o sustancia vegetal seca, usada principalmente para dar sabor o color.

Estilos/Presentación: La manera o formas aceptables en las que el producto final se presenta y/o se admite en el punto de venta.

Suficientemente Desarrollado: Etapa fisiológica de desarrollo en el que las especias y las hierbas culinarias poseen las características necesarias para el uso previsto por los consumidores.

Materia Inorgánica Insoluble en Agua: Contaminante del producto terminado que consiste de arenilla que se origina en la arena, tierra y piedras que contaminan los productos agrícolas brutos en el momento de la cosecha.

Entero: Algo que es completo/íntegro y sin que le falte partes. Sin embargo, en las especias, la forma intacta original de la parte útil de la planta con o sin cáscaras, tallos u otra materia extraña, eliminados luego si no se desea para el comercio.

Insecto Entero o Equivalente: Insecto entero, la cabeza separada, o porciones del cuerpo con la cabeza unida

Sin Valor: Cualquier condición en la que el producto se ha visto afectado por los organismos o el medio ambiente y que no tiene ningún valor alimenticio.