

# 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

Tema 5.2 del programa

CX/SCH 21/5/6 Add.1

Junio de 2020

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

Quinta reunión

Kochi (Kerala, India), 26-30 de abril de 2021

### PROYECTO DE NORMA PARA EL AZAFRÁN

Comentarios en el trámite 6 (respuestas a la carta circular CL 2019/94/OCS-SCH)

*Comentarios de Colombia, Egipto, India, Iraq, Japón, Kenya, Estados Unidos de América y IUFOST*

#### Antecedentes

1. En este documento se compilan los comentarios recibidos a través del Sistema de comentarios en línea (OCS) del Codex en respuesta a la carta circular CL 2019/94/OCS-SCH publicada en octubre de 2019. De acuerdo con el OCS, los comentarios se compilan en el siguiente orden: los comentarios generales se muestran primero, seguidos de los comentarios respecto a secciones específicas.

#### Notas explicativas sobre el apéndice

2. Se adjuntan los comentarios enviados a través del OCS como **Anexo I** y se presentan en formato de cuadro.

3. Como resultado del aplazamiento de la quinta reunión del CCSC del 21 al 26 de septiembre de 2020 hasta el 26 al 30 de abril de 2021, se han ajustado las fechas del Grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe) para el azafrán seco. Dicho GTe continúa su trabajo que comprende también el análisis de las observaciones que figuran en el presente documento.

**PROYECTO DE NORMA PARA EL AZAFRÁN**

Comentarios en el trámite 6 (respuestas a la carta circular CL 2019/94/OCS-SCH)

TEXTO/COMENTARIO	MIEMBRO/OBSERVADOR - JUSTIFICACIÓN
<b>Comentarios generales</b>	
Estamos de acuerdo con el anteproyecto de norma propuesto, especialmente con la Sección 4, aditivos alimentarios	Iraq
UFOST apoya la adopción de esta norma.	IUFOST
<b>1. Ámbito de aplicación</b>	
Esta norma se aplica a las <del>al azafrán partes</del> (partes florales <del>secas</del> secas) vendidas normalmente según se define en la sección 2.1 más adelante, ofrecidas para el consumo humano directo, como ingrediente en el procesamiento alimentario o para su reenvasado en caso de ser necesario. Las especies en particular que se venderán o comprarán se determinarán en las especificaciones contractuales. <u>Excluye el azafrán destinado a su procesamiento industrial.</u> <u>Justificación</u> Conforme a la plantilla del CCSCCH aprobada para las normas	India
Esta norma se aplica al azafrán (partes florales secas) vendido normalmente según se define en la sección 2.1 más adelante, ofrecido para el consumo humano directo, en el procesamiento alimentario <u>o como ingrediente alimentario</u> y para su reenvasado en caso de ser necesario. Las especies en particular que se venderán o comprarán se determinarán en las especificaciones contractuales.	Egipto
Esta norma se aplica al azafrán (partes florales secas) vendido comercializado normalmente según se define en la sección 2.1 más adelante, ofrecido para el consumo humano directo, en el procesamiento alimentario <u>o como ingrediente alimentario</u> <del>y para su reenvasado en caso de ser necesario.</del> <u>Excluye al producto destinado para su procesamiento industrial.</u> <u>Justificación</u> Colombia considera necesario cambiar el término "vendido" por "comercializado" para añadir claridad al texto. El cambio trata de aportar claridad y delimitación al alcance, ya que para "consumo humano" puede entenderse como que el alimento puede estar o no envasado. Por lo tanto, creemos que la expresión "y para su reenvasado en caso de ser necesario" no establece un criterio específico para determinar el estado específico del producto. Asimismo, creemos que es adecuado ajustar la redacción del último párrafo para aumentar la claridad y determinar las condiciones específicas en que la norma no resulta de aplicación.	Colombia
<b>2.2 Formas de presentación</b>	
<b>2.2 Formas de presentación<sup>1</sup></b> Se propone que lo siguiente se añada como nota al pie <b><u>1. Se permiten otras formas de presentación que no sean los tres enumerados, siempre y cuando se etiqueten de forma correspondiente.</u></b>	Egipto
<b>2.2 <del>Estilos/formas</del>Formas de presentación</b>	Kenya
<b>Otras formas de presentación</b>	
<del>Se permiten otros estilos que no sean las tres enumeradas, siempre y cuando se etiqueten de forma correspondiente.</del>	Egipto
Se permiten <del>otros estilos</del> otras formas que no sean las tres enumeradas, siempre y cuando se etiqueten de forma correspondiente.	Kenya

TEXTO/COMENTARIO	MIEMBRO/OBSERVADOR - JUSTIFICACIÓN
<b>3.1 Composición</b>	
Partes florales secas según se describe en la Sección 2. <del>Descripción del</del> <del>Producto.</del> <u>La descripción debe cumplir con los requisitos establecidos en el Anexo I.</u> Conforme a la plantilla del CCSCCH aprobada para las normas	India
<b>3.2 Criterios de calidad</b>	
<b>3.2 CRITERIOSFACTORES</b> DE CALIDAD Conforme a la plantilla del CCSCCH para las normas	India
<b>3.2 CRITERIOSFACTORES</b> DE CALIDAD	Kenya
<b>3.2.1 Infestación</b>	
<del>3.2.1</del> Infestación	India
<del>El azafrán debe estar libre de insectos vivos y prácticamente libres de insectos muertos, fragmentos de insectos y contaminación por roedores, visibles a simple vista (corregida, en caso de visión defectuosa), olor, sabor y color.</del> El Cudaro 2 abarca todos los aspectos. No es necesario incluir ninguna otra infestación.	India
El azafrán debe estar libre de insectos vivos y prácticamente libre de insectos muertos, fragmentos de insectos y contaminación por roedores, <del>visibles a simple vista (corregida, en caso de visión defectuosa), olor, sabor y color.</del> Justificación: para evitar la subjetividad	Kenya
El azafrán debe estar libre de insectos vivos y prácticamente libre de insectos muertos, fragmentos de insectos y <u>libre de</u> contaminación por roedores, visibles a simple vista (corregida, en caso de visión defectuosa), olor, sabor y color. Justificación Colombia acepta que insectos muertos y fragmentos de insectos no representan un peligro para la seguridad del producto; sin embargo, cree que contaminación por roedores puede tener consecuencias sanitarias. Por lo tanto, se realiza un ajuste en el párrafo indicado, para que no se permita la contaminación por roedores.	Colombia
<b>3.2.2 Adulteración</b>	
<del>3.2.2</del> Adulteración	India
<del>Las partes florales secas deben estar libres de cualquier tipo de adulteración.</del>	India
Las partes florales secas deben estar libres de cualquier tipo de adulteración <u>económica.</u>	Egipto
<b>3.2.3 Olor, sabor y color</b>	
<del>3.2.3</del> <u>1</u> Olor, sabor y color	India
El azafrán seco debe estar libre de cualquier olor o sabor foráneos y especialmente de la humedad. Debe tener un olor y un sabor característicos en función de los factores, condiciones y variedades geoclimáticos y de la tensión química de los principales componentes del aceite volátil indicado en el Anexo 1. <b>3.2.2 Características químicas y físicas</b> <u>El azafrán debe cumplir con las propiedades físicas y químicas mínimas establecidas en los cuadros 1 y 2, así como en el Anexo 1. Los defectos permitidos no deben afectar el aspecto general del producto en lo que respecta a su calidad, manteniéndose su calidad y presentación en el envase.</u>	India
El azafrán seco debe estar libre de cualquier olor o sabor foráneos y especialmente de la humedad. Debe tener un olor y un sabor característicos en función de los factores, condiciones y variedades geoclimáticos y de la	India

TEXTO/COMENTARIO	MIEMBRO/OBSERVADOR - JUSTIFICACIÓN
<p>tensión química de los principales componentes del aceite volátil indicado en el Anexo 4.1 y debe estar libre de cualquier olor o sabor foráneos.</p> <p><u>Justificación</u></p> <p>Conforme a la plantilla del CCSCH aprobada para las normas</p>	
<b>3.2.4 Clasificación</b>	
3.2.4- 3 Clasificación	<b>India</b>
<p>3.2.4 Clasificación</p> <p><u>La clasificación del azafrán según se describe en la Sección 2.2. Formas de presentación es opcional.</u></p> <p><u>Justificación</u></p> <p>Esta sección de las normas establece que la clasificación es opcional y hace referencia a la clasificación de acuerdo con una norma privada (ISO) respecto a los requisitos de clase/grado II. El grupo de trabajo debe tener en cuenta lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Las normas de los comités del Codex sobre productos evitan hacer referencia a normas privadas mediante su nombre u origen, ya que es posible que no todos los miembros estén afiliados en dichas instituciones.</li> <li>2. El tercer proyecto de norma para el azafrán seco distribuido al grupo de trabajo por medios electrónicos no contiene requisitos químicos y físicos específicos para las clases, sino más bien el "requisito mínimo para cada forma".</li> </ol> <p>Los Estados Unidos de América no creen que sea apropiado incluir las clases/grados en esta norma - el requisito mínimo para el comercio internacional. Los grados de calidad que excedan este requisito mínimo deben negociarlos el comprador y el vendedor o las partes comerciales.</p>	<b>Estados Unidos de América</b>
<del>Cuando no se encuentre clasificado por clases o grados, deben aplicarse los requisitos mínimos de acuerdo con esta norma.</del>	<b>Estados Unidos de América</b>
<b>3.2.5 Características químicas y físicas</b>	
<p>3.2.5 Características químicas y físicas</p> <p><u>Justificación</u></p> <p>Esta sección debe colocarse tras la sección "3.2.1. Olor, sabor y color", de acuerdo con la plantilla aprobada para las normas</p>	<b>India</b>
<del>El azafrán debe cumplir con las propiedades físicas y químicas mínimas establecidas en las tablas 1 y 2, así como en el Anexo 1.</del>	<b>India</b>
<p><b>4 ADITIVOS ALIMENTARIOS</b></p> <p><u>Solo se permiten los aditivos alimentarios enumerados en el Cuadro 3 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192- 1995) para su uso en el azafrán seco en polvo.</u></p> <p><u>Justificación</u></p> <p>No hay unos requisitos ni práctica uniforme sobre el uso de aditivos alimentarios en este producto. El uso de aditivos alimentarios depende en gran medida de su uso funcional y de las preferencias del mercado. Los Estados Unidos recomiendan que esta sección sea opcional utilizando parte del texto de la Norma general para los zumos (jugos) y néctares de frutas (CXS 247-2005).</p> <p>Los Estados Unidos tienen en cuenta que la propuesta de uso opcional de polvos antiaglomerantes no fue aceptada por el grupo de trabajo electrónico. Las razones mencionadas para no aprobar polvos antiaglomerantes fueron la pureza y alto precio del azafrán. No estamos de acuerdo con esta justificación. Creemos que si existe una justificación técnica para el uso de polvos antiaglomerantes en este producto, deben considerarse independientemente del precio del producto. El uso de polvos antiaglomerantes debería ser la norma para todas las especias, en función</p>	<b>Estados Unidos de América</b>

TEXTO/COMENTARIO	MIEMBRO/OBSERVADOR - JUSTIFICACIÓN
de los requisitos técnicos y no del precio o la calidad de una especia en particular.	
<del>No se permiten aromatizantes ni colorantes en los productos cubiertos por esta norma.</del>	Estados Unidos de América
<p><del>En los productos regulados por la presente norma no se permiten aditivos alimentarios, concretamente aromatizantes ni colorantes. En los productos cubiertos por esta norma solo se permiten los aditivos alimentarios enumerados en el Cuadro 3 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995).</del></p> <p>Colombia entiende que, de acuerdo con los procedimientos establecidos en el Codex Alimentarius, el uso de aditivos debe seguir la Norma CXS 192-1995, a fin de evitar incongruencias entre las normas.</p> <p>En la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995), se permiten para la categoría 12.2 aditivos como el acesulfamo potásico, el butilhidroxitolueno, los polisorbatos, etc. Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (por ejemplo, aderezos para fideos instantáneos).</p>	Colombia
<b>Contaminantes</b>	
<p><b>5.2</b> Los productos regulados por esta norma deberán cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.</p> <p>Justificación</p> <p>Colombia también recomienda tener en cuenta el control de la contaminación por plaguicidas, especialmente el dimetoato. Actualmente, hay normativas internacionales (europeas) que controlan el uso de plaguicidas y que establecen un LMR de 0,05 mg/kg para el dimetoato.</p>	Colombia
<b>Higiene de los alimentos</b>	
<p><b>6.1</b> Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones pertinentes de los <i>Principios generales de higiene de los alimentos</i> (CXP (CXC 1-1969), el <i>Código de prácticas de higiene para los alimentos de baja humedad</i> (CXP (CXC 75-2015), en su Anexo <del>IIII</del>, <i>Especias y hierbas culinarias secas</i>, así como otros textos relevantes del Codex, como códigos sobre prácticas higiénicas y códigos de prácticas.</p>	India
<b>Envasado</b>	
<p><del><b>6.3- Envasado</b></del></p> <p>Justificación</p> <p>De acuerdo con la plantilla aprobada para las normas del CCSCH</p>	India
<p><b>6.3 Envasado</b></p> <p><u>Colombia recomienda incluir ENVASADO como Sección 10, ya que se considera que implementar controles de calidad en el envasado es muy importante para garantizar la seguridad en toda la cadena de producción y comercialización.</u></p> <p>Justificación</p> <p>Existen normativas internacionales que exigen la seguridad y la calidad del envasado de este tipo de productos, que deben armonizarse para el libre comercio.</p>	Colombia
<p><del>El envasado no debe ser una fuente de contaminación, debe ser de grado alimentario y debe proteger la calidad del producto durante el transporte y almacenamiento. No debe contener olores externos.</del></p>	India
<b>9.1 Métodos de análisis<sup>1</sup></b>	
<p><b>9.1 Métodos de análisis<sup>1</sup></b></p> <p>El grupo de trabajo por medios electrónicos compuso el método de análisis solamente en función de métodos ISO. Si hay otros métodos disponibles,</p>	Estados Unidos de América

TEXTO/COMENTARIO	MIEMBRO/OBSERVADOR - JUSTIFICACIÓN															
<p>deben ofrecerse como alternativa. Los Estados Unidos de América sugieren que se modifique el cuadro de métodos de análisis conforme a lo siguiente:</p> <table border="1" data-bbox="167 293 1066 689"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Método</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><del>Potencia del gusto</del>-Potencia del sabor (expresada como picrocrocina)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Materia extraña</td> <td>AOAC 916.01, ISO 927 y ISO 3632-2</td> </tr> <tr> <td>Materia foránea</td> <td>AOAC 960.51, ISO 927 y ISO 3632-2</td> </tr> <tr> <td>Daños de insectos</td> <td>AOAC 965.40, ISO 927 Método V-8 Especias</td> </tr> <tr> <td>Insectos/excrementos/fragmentos de insectos:</td> <td>AOAC 965.40 y ISO 927</td> </tr> </tbody> </table>	Parámetro	Método	<del>Potencia del gusto</del> -Potencia del sabor (expresada como picrocrocina)		Materia extraña	AOAC 916.01, ISO 927 y ISO 3632-2	Materia foránea	AOAC 960.51, ISO 927 y ISO 3632-2	Daños de insectos	AOAC 965.40, ISO 927 Método V-8 Especias	Insectos/excrementos/fragmentos de insectos:	AOAC 965.40 y ISO 927				
Parámetro	Método															
<del>Potencia del gusto</del> -Potencia del sabor (expresada como picrocrocina)																
Materia extraña	AOAC 916.01, ISO 927 y ISO 3632-2															
Materia foránea	AOAC 960.51, ISO 927 y ISO 3632-2															
Daños de insectos	AOAC 965.40, ISO 927 Método V-8 Especias															
Insectos/excrementos/fragmentos de insectos:	AOAC 965.40 y ISO 927															
<p><b>9.1 Métodos de análisis<sup>1</sup></b></p> <table border="1" data-bbox="167 734 1066 1003"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Método</th> <th>Principio</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Colores artificiales</td> <td>AOAC 971.26</td> <td>Espectrofotométrico</td> </tr> <tr> <td>Humedad</td> <td>AOAC 986.21</td> <td>Destilación</td> </tr> <tr> <td>Adulteración</td> <td>AOAC 916.01</td> <td>Microscopio</td> </tr> <tr> <td>Preparación de la muestra</td> <td>AOAC 920.164</td> <td>Tamizado y mezclado</td> </tr> </tbody> </table> <p>Sugerimos que se incluyan estas normas, ya que en Colombia, también se implementan metodologías analíticas para el control de la calidad alimentaria basadas en las normas de la AOAC.</p>	Parámetro	Método	Principio	Colores artificiales	AOAC 971.26	Espectrofotométrico	Humedad	AOAC 986.21	Destilación	Adulteración	AOAC 916.01	Microscopio	Preparación de la muestra	AOAC 920.164	Tamizado y mezclado	Colombia
Parámetro	Método	Principio														
Colores artificiales	AOAC 971.26	Espectrofotométrico														
Humedad	AOAC 986.21	Destilación														
Adulteración	AOAC 916.01	Microscopio														
Preparación de la muestra	AOAC 920.164	Tamizado y mezclado														
<b>9.2 Plan de muestreo</b>																
<p><b>PLAN DE MUESTREO 1</b></p> <p>Colombia propone la opción de un plan de muestreo para lotes inferiores a 15 t, como se indica en el Reglamento (CE) n.º 401/2006 de la Comisión para la contaminación de micotoxinas, en el que se incluyen las especies vulnerables de contaminación por aflatoxinas.</p> <p>El método de muestreo por lotes inferiores a 15 t tiene la opción de incluir tamaños de las muestras, menos de un (1) kg, peso establecido en el anteproyecto de norma.</p>	Colombia															
<p><b>PLAN DE MUESTREO 1</b></p> <p>El muestreo depende del tamaño del lote: recomendamos seguir el siguiente plan:</p> <p>Método de muestreo para especias (lotes inferiores a 15 toneladas):</p> <p>En el caso de los lotes de especias inferiores a 15 toneladas, se aplicará el plan de muestreo tomando entre 5 y 100 muestras elementales, según el peso del lote, que darán como resultado una muestra global de entre 0,5 y 10 kg. Las cifras del cuadro siguiente pueden utilizarse para determinar el número de muestras elementales necesarias.</p> <table border="1" data-bbox="167 1783 1066 2047"> <thead> <tr> <th>Peso del lote (en toneladas)</th> <th>Número de muestras elementales</th> <th>Peso de la muestra global (en kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>≤0,01</td> <td>5</td> <td>0,5</td> </tr> <tr> <td>&gt;0,01- ≤0,1</td> <td>10</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>&gt;0,1 - ≤0,2</td> <td>15</td> <td>1,5</td> </tr> <tr> <td>&gt;0,2 - ≤0,5</td> <td>20</td> <td>2</td> </tr> </tbody> </table>	Peso del lote (en toneladas)	Número de muestras elementales	Peso de la muestra global (en kg)	≤0,01	5	0,5	>0,01- ≤0,1	10	1	>0,1 - ≤0,2	15	1,5	>0,2 - ≤0,5	20	2	Colombia
Peso del lote (en toneladas)	Número de muestras elementales	Peso de la muestra global (en kg)														
≤0,01	5	0,5														
>0,01- ≤0,1	10	1														
>0,1 - ≤0,2	15	1,5														
>0,2 - ≤0,5	20	2														

TEXTO/COMENTARIO			MIEMBRO/OBSERVADOR - JUSTIFICACIÓN
>0,5 - ≤1	30	3	
>1 - ≤2	40	4	
>2 - ≤5	60	6	
>5 - ≤10	80	8	
>10 - ≤15	100	10	
<b>ANEXO 1: Especificaciones químicas y físicas de las partes florales secas: azafrán</b>			
<b>Especificaciones químicas y físicas de las partes florales secas: azafrán</b>  Los Estados Unidos de América creen que los valores/límites deben realizarse en función de los conocimientos científicos y en las prácticas y regulaciones comerciales existentes. Los valores de las características físicas y químicas enviados son los requisitos mínimos absolutos para cada forma del producto.			<b>Estados Unidos de América</b>
<b>Cuadro 1 Características químicas</b>			
<b>Cuadro 1: Características químicas</b> <b><u>Aceptamos que las cenizas insolubles en ácido se retengan tal y como están. En el Cuadro 2, que se retengan tal y como están los valores de materia foránea en filamentos cortados y materia extraña.</u></b>			<b>Kenya</b>
<b>Cuadro 1: Características químicas</b> <b><u>"Características químicas:</u></b> <u>Colombia recomienda ajustar el contenido máximo de "</u> <u>Gen. name Moi. %/max. Cenizas % (máx.) Cenizas insolubles en ácido %</u> <u>Azafrán 15 3 2</u>  Justificación  Teniendo en cuenta el documento CX/SCH 14/01/3, de diciembre de 2013, del Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias, planteamos el siguiente comentario:  "El cumplirá con las leyes locales o de la UE" (esto es para el caso de los contaminantes/residuos), sin embargo, en este caso concreto puede ser evaluado si es aplicable.  Debido a que esta es la situación, proponemos seguir cumpliendo con la Legislación Nacional Sanitaria (Resolución 4241 de 1991) teniendo en cuenta las particularidades agronómicas de la producción y los requisitos tecnológicos y económicos demandados por la industria.			<b>Colombia</b>
<b><u>Marcadores de aceite volátil</u></b> Proponemos eliminar los niveles máximos (50) para el safranal. Justificación: Cuando solo se refleje un nivel de crocina y picrococina, el Safranal, en consecuencia, también debe reflejarse como mínimo en 20			<b>India</b>
<b><u>Cenizas insolubles en ácido % w/w Molido en polvo [1,5]</u></b>			<b>Egipto</b>
<b><u>(Marcadores)</u></b>			<b>Egipto</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>Cenizas insolubles en ácido % w/w (máx.): 1,5 (para en polvo)</u></li> <li>- <u>Marcadores de aceite volátil: Mín. 40 picrococina</u></li> </ul>			<b>Estados Unidos de América</b>
<b>Cuadro 2: Características físicas de las partes florales secas: azafrán</b>			

TEXTO/COMENTARIO	MIEMBRO/OBSERVADOR - JUSTIFICACIÓN
<u>La materia extraña % w/w máx, para filamentos y filamentos cortados es [3]</u>	<b>Egipto</b>
<p><u>Materia extraña % w/w máx.</u></p> <p><u>Azafrán</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>Entero/filamentos: 5</u></li> <li>- <u>Picado/filamentos cortados: 3</u></li> <li>- <u>Molido: 1</u></li> </ul> <p><u>Materia foránea % w/w (máx.)</u></p> <p><u>Azafrán</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>Entero/filamentos: 1</u></li> <li>- <u>Picado/filamentos cortados: 1</u></li> </ul> <p><u>Entero:</u></p>	<b>Estados Unidos de América</b>
<p>Japón sugiere que la "materia extraña" y "materia foránea" se reduzcan como mínimo al mismo nivel de la norma para la pimienta negra, blanca y verde (CXS 326-2017) y el comino (CXS 327-2017), que es 1 % (w/w) y 0,1 % (w/w) respectivamente. Teniendo en cuenta el método de cosecha del azafrán (recolectado y clasificado a mano como partes florales secas), que es diferente al de otras hierbas y especias, la contaminación de materia extraña durante el procesamiento puede restringirse al máximo.</p>	<b>Japón</b>