



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS

Quinta reunión

Virtual, 20-29 de abril de 2021

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LA ALBAHACA SECA (ACTUALIZADO¹) (trámite 7)

(Preparado por el Grupo de trabajo por medios electrónicos presidido por Egipto y copresidido por el Sudán)

INTRODUCCIÓN

1. La propuesta para el nuevo trabajo sobre la albahaca se evaluó por primera vez en la segunda reunión del Comité del Codex sobre Especias y Hierbas Culinarias (CCSCH) en 2015, en la que se aprobó de forma condicional pendiente de realizar unos cambios mínimos al documento de proyecto antes de la aprobación.
2. El CCSCH, en su tercera reunión (2017), confirmó que el proyecto actualizado para un nuevo trabajo sobre la albahaca cumplía los requisitos para un nuevo trabajo y acordó empezar un nuevo trabajo sobre la elaboración de una norma para la albahaca, fundamentándose en el concepto general de norma agrupada. La albahaca se clasifica dentro de hojas secas. Asimismo, se acordó establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe) para preparar el anteproyecto de norma agrupada para la albahaca, con miras a su distribución y recabar comentarios en el trámite 3 y su evaluación en su próxima reunión.
3. El CCSCH, en su cuarta reunión² (2019), acordó enviar el anteproyecto de norma para la albahaca en el trámite 6 y también señaló algunos temas pendientes que requieren una evaluación ulterior.

MANDATO

4. El CCSCH, en la antedicha reunión, acordó también volver a establecer un GTe, presidido por Egipto y que trabajaría únicamente en inglés para evaluar los temas pendientes teniendo en cuenta los debates mantenidos en la cuarta reunión del CCSCH y los comentarios recibidos en el trámite 6 contenidos en el CX/SCH 21/5/7 Add. 1.
5. Tras el aplazamiento de la quinta reunión del CCSCH, el Presidente del CCSCH junto con la Secretaría del CCSCH, la Secretaría del Codex y los presidentes de los GTe, celebraron en junio de 2020 una reunión informal y acordaron algunos puntos de acción para que el Comité continuara con su trabajo. En la reunión informal se acordó ampliar el mandato de los GTe para tener en cuenta los asuntos remitidos por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL)³ y el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS)⁴ al preparar sus documentos de trabajo:

PARTICIPACIÓN Y METODOLOGÍA

6. El GTe comenzó su trabajo el 15 de julio de 2019 y sus resultados fueron enviados mediante la 1.^a y 2.^a ronda, y el trabajo se programó desde el 30 de julio de 2019 hasta el 30 de marzo de 2020.
7. En la reunión del Codex celebrada el 10 de junio de 2020, se señaló que casi todas las sesiones de los comités del Codex programadas para 2020 se habían cancelado y vuelto a programar para 2021, y que varios comités habían ingeniado estrategias para mantener el ritmo de su trabajo con el propósito de garantizar la continuidad del trabajo del Codex.
8. También se tuvieron en cuenta los comentarios de todos los miembros del GTe a la hora de preparar el proyecto final que se adjunta en el Apéndice I.

ANÁLISIS

9. Los puntos más comunes señalados por el presidente del GTe durante el trabajo extraídos de los

¹ Este documento actualizado tiene en cuenta los comentarios recibidos en el trámite 6, en respuesta a la carta circular CL 2019/96/OCS-SCH

² REP19/SCH párr. 66

³ REP19/FL, párrs. 19-22

⁴ REP19/MAS, párrs. 12-13

comentarios presentados por los miembros de dicho grupo de trabajo son los siguientes:

- i. consenso general en la mayoría de las cláusulas de la norma;
- ii. una clasificación científica de todas las especies de albahaca que tenga en cuenta las implicaciones comerciales;
- iii. el proyecto de norma se prepara bajo el grupo de las especias de hojas secas.
- iv. aún no se han desarrollado los métodos de muestreo y análisis.
- v. comentarios diferentes sobre los las formas de presentación.

CONCLUSIÓN

10. El GTe ha completado la tarea de elaborar un proyecto de norma sobre la albahaca según el programa de trabajo. El Presidente del GTe cree que se ha logrado concluir las tareas y que el Comité se encuentra en posición de avanzar con el desarrollo del trabajo siguiente respecto a esta norma. Se ha reunido una cantidad de información significativa durante dos rondas de comentarios con un nivel prolífico de consultas con los miembros del GTe para preparar este borrador, tal y como se muestra en el Apéndice I.

RECOMENDACIÓN

11. Se invita al Comité a evaluar el Proyecto de norma en el Apéndice I (en el trámite 7) teniendo en cuenta el mecanismo para el desarrollo de dichas normas agrupadas.

PROYECTO DE NORMA PARA LA ALBAHACA SECA**(En el trámite 7)****1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

Esta Norma se aplica a las hojas de la albahaca en su forma seca como especias o hierbas culinarias definidas en la Sección 2.1 más abajo, ofrecidas para el consumo humano directo, como ingrediente en la elaboración de alimentos o para su reenvasado en caso de ser necesario. Excluye los productos destinados para su procesamiento industrial.

2. DESCRIPCIÓN**2.1 Definición del producto**

La albahaca seca es el producto elaborado a partir de las hojas de *Ocimum* Spp., de la familia *Lamiaceae* (Cuadro 1), secas y procesadas de la forma adecuada. Siendo realizados los procesos tal y como se indica en la Sección 2.2 de limpieza, secado, trituración, molienda y tamizado.

Cuadro 1. Hojas culinarias secas reguladas por esta Norma

| Nombre general | Nombre comercial | Nombre científico |
|-----------------------|-------------------------|---|
| Albahaca | Albahaca dulce | <i>Ocimum basilicum</i> L. |
| | Albahaca de monte | <i>Ocimum minimum</i> L. |
| | Albahaca americana | <i>Ocimum americanum</i> L. |
| | Albahaca de arbusto | <i>Ocimum gratissimum</i> L. |
| | Albahaca canforada | <i>Ocimum kilimandscharicum</i> Gürke |
| | Albahaca sagrada | <i>Ocimum tenuiflorum</i> L. / <i>Ocimum sanctum</i> L. |

2.2 Formas de presentación

2.2.1 La albahaca seca puede presentarse:

- Entera/Intacta.
- Picada/Triturada/En copos.
- Molida/En polvo.
- Otras formas de presentación distintas de las anteriores, siempre y cuando estén etiquetadas de forma correspondiente.

2.2.2 El tamaño de las partículas de las formas de presentación molida/en polvo se determina mediante un acuerdo contractual entre el comprador y el vendedor.

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

Las hojas culinarias secas tal y como se describen en la Sección 2 anterior, deben cumplir con los requisitos establecidos en los anexos I y II.

3.2 Factores de calidad**3.2.1 Olor, sabor y color**

La albahaca seca debe tener un olor y sabor característicos que puede variar en función de factores o condiciones geoclimáticos. La albahaca seca debe estar libre de cualquier olor o sabor foráneos y especialmente de la humedad. El color característico de la albahaca puede cambiar en función del tratamiento tras la cosecha.

3.2.2 Características químicas y físicas

El producto genérico debe cumplir con los requisitos especificados en el Anexo I (características químicas) y en el Anexo II (características físicas). 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.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Pueden utilizarse agentes antiaglomerantes en su forma en polvo de acuerdo con el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).

El uso de estas actividades debe indicarse y se determina por acuerdo contractual entre el comprador y el vendedor.

5. CONTAMINANTES

5.1 Los productos regulados por esta Norma deben cumplir con los máximos niveles establecidos en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995) [y el *Código de prácticas para el control de malezas a fin de prevenir y reducir la contaminación de los alimentos y los piensos con alcaloides de pirrolizidina* (CXC 74-2014)].

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

6. HIGIENE

6.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta Norma se preparen y manipulen de conformidad con los artículos pertinentes de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969), el *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad* (CXC 75-2015), Anexo III, Especies y Hierbas Culinarias, *Código de prácticas para la prevención y reducción de micotoxinas en especias* (CXC 78-2017) y otros textos pertinentes del Codex.

6.2 Los productos deben cumplir con todos los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997).

7. PESOS Y MEDIDAS

Los envases deben ser lo más prácticos que sea posible, sin defectos de calidad y deben ser compatibles con una declaración adecuada del contenido para el producto.

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* (CXS 1-1985). En particular, se aplican las siguientes disposiciones específicas.

8.2 Nombre del producto⁵

8.2.1 El nombre del producto debe ser como se describe en la Sección 2.1.

8.2.2 El nombre del producto puede incluir una indicación del nombre comercial y el tipo varietal [especie] conforme se describe en el Cuadro 1 y la forma de presentación⁶, conforme se describe en la Sección 2.2.

8.3 País de cosecha/origen

8.3.1 Año de cosecha (opcional).

8.4 Identificación comercial

- Clase/Grado, según corresponda.

8.5 Marca de Inspección (opcional)

⁵ Puede usarse el nombre general en caso de que el producto sea una mezcla de las diversas especies que figuran en el Cuadro 1. Cuando se utilice un nombre comercial, el producto debe contener un mínimo del 80 % de las especies enumeradas para ese nombre comercial.

⁶ Se permitan otras formas de presentación diferentes a los tres descritos en esta Norma.

8.6 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

La información para los envases no destinados a la venta al por menor deberá figurar o bien en el envase 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 envase. 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*

| Parámetro | Método | Principio | Tipo ⁷ |
|---|---|-------------------------------------|-------------------|
| Humedad | ISO 760 | Titulación | II |
| | ISO 939 | Destilación | I |
| | AOAC 2001.12 | Titulación | II |
| | ASTA 2.0 | Destilación | I |
| | AOAC 941.11 | Destilación | I |
| | AOAC 986.21 | Destilación | I |
| Cenizas totales | ISO 928 | Gravimetría | I |
| | AOAC 950.49 | Gravimetría | I |
| | ASTA 3.0 | Gravimetría | I |
| Cenizas insolubles en ácido | ISO 930 | Gravimetría | I |
| | ASTA 4.0 | Gravimetría | I |
| Aceites volátiles | ISO 6571 | Destilación seguida de volumetría | I |
| | AOAC 962.17 | Destilación seguida de volumetría | I |
| | ASTA 5.0 | Destilación seguida de volumetría | I |
| Materia extraña | ISO 927 | Examen visual seguido de volumetría | I |
| Materia foránea | ISO 927 | Examen visual seguido de volumetría | I |
| Daños de insectos | Método V-8 Especies, Condimentos, Sabores y Drogas Crudas (Manual de Procedimientos Macroanalíticos, Boletín Técnico FDA Número 5) | Examen visual | IV |
| Insectos / Excrementos / Fragmentos de insectos | Método apropiado para la especie en particular de la AOAC, capítulo 16, sección 14 [ISPM 08 Determinación del estado de contaminación en un área] | Examen visual | IV |
| Daño por moho | Método V-8 Especies, Condimentos, Sabores y Drogas Crudas (Manual de Procedimientos Macroanalíticos, Boletín Técnico de la Administración de Medicamentos y Alimentos de los Estados Unidos de América n.º 5) | Examen visual (para entera) | IV |
| Color | Considerar el uso de medidores cromáticos | Colorimetría | IV |

⁷ De acuerdo con la definición de "tipos de métodos de análisis" que figura en la Sección II del Manual de procedimiento del Codex.

| | | | |
|--|--|-----------------------------------|----|
| Excrementos de mamíferos, otros excrementos | Manual de Procedimientos Macroanalíticos, Boletín Técnico de la Administración de Medicamentos y Alimentos de los Estados Unidos de América n.º 5 V.39 B (para entera) AOAC 993.27 (para molida) | Examen visual | IV |
| | | Método de detección enzimática | IV |

*Debe utilizarse la última edición o versión del método aprobado.

9.2 PLAN DE MUESTREO

Por desarrollar.

ANEXO I

A. Características químicas de la albahaca seca

| Nombre general | Forma de presentación | Contenido de humedad (porcentaje máximo) | Cenizas totales porcentaje peso/peso máximo | Cenizas insolubles en ácido porcentaje peso/peso máximo | Aceites volátiles ml/100 g (mínimo) |
|-----------------------|-------------------------------|---|--|--|--|
| Albahaca | Entera/Intacta | 12 | 16 | 2 | 0,3 |
| | Picada/Triturada/ En copos | 12 | 16 | 2,5 | 0,3 |
| | Molida/En polvo | 10 | 16 | 2,5 | 0,1 |

ANEXO II

B. Características físicas de la albahaca seca

| Nombre general | Forma de presentación | Materia extraña ⁸ , porcentaje peso/peso máximo | Materia foránea ⁹ , porcentaje peso/peso máximo | Insectos enteros muertos, fragmentos de insectos y suciedad de roedores, porcentaje de fracción de masa, m/m máx. | Daño por moho visible porcentaje peso/peso máximo | Excrementos de mamíferos mg/kg máx. | Hojas dañadas por insectos, porcentaje peso/peso máximo | Otros excrementos ¹⁰ mg/kg máx. | Otros defectos | |
|----------------|----------------------------------|--|--|---|---|-------------------------------------|---|--|---|--------|
| | | | | | | | | | Nombre | Límite |
| Albahaca | Entera/ Intacta | 0,5 | 0,1 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | Defectos en el color ¹¹ , porcentaje peso/peso | 5 |
| | Picada/ Triturada En copos | 1,0 | 0,1 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | | 5 |
| | Molida/ En polvo | 0 | 0,1 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | | - |

⁸ Toda la materia vegetal de la planta específica que no sea la parte requerida.

⁹ Toda la materia visible o aparente que no suele asociarse con el producto.

¹⁰ Excrementos de otros animales como reptiles y aves.

¹¹ Defectos en el color.

LISTA DE PARTICIPANTES

| N.º | MIEMBRO/ OBSERVADOR | NOMBRE DEL PARTICIPANTE | CORREO ELECTRÓNICO |
|------------|--------------------------------|--|--|
| 1 | EGIPTO | Ahmed M. ELHELW (Chairperson) | helws_a@hotmail.com |
| 2 | SUDÁN | Ula Abdelaziz Makkawi Abdelrhman (Co-Chairperson) | moafsquc@yahoo.com |
| 3 | Botswana | CHAKUBINGA MOATSWI | cemoatswi@gov.bw |
| 4 | Brasil | Andre Bispo Oliveira | andre.oliveira@agricultura.gov.br |
| 5 | Costa Rica | Melina Flores Rodríguez | mflores@meic.go.cr |
| 6 | Chile | Karen Baracatt | karen.baracatt@achipia.gob.cl |
| 7 | Unión Europea | Mr Marco CASTELINA | marco.castellina@ec.europa.eu |
| 8 | Francia | Mr. Gilles Morini | gilles.morini@dgccrf.finances.gouv.fr |
| 9 | | Mr. Nicolas Cocolo | Nicolas.COCOLO@scl.finances.gouv.fr |
| 10 | India | Dr S C Khurana | khurana.fssai@gmail.com |
| 11 | | Ms. Srilatha C. M. | srilatha.cm@nic.in |
| 12 | | National Codex contact point | codex-india@nic.in |
| 13 | Indonesia | Sekar Insani Sumunaringtyas (Mrs.) | sekartyassumunar@gmail.com |
| 14 | | Nisa Wulandari (Mrs.) | subditsm@gmail.com |
| 15 | IOSTA | Laura Shumow | lshumow@astaspice.org |
| 16 | ICGMA | Sarah Brandmeier | sbrandmeier@gmaonline.org |
| 17 | Japón | Mitsuhide Kamikochi, Mr. | mitsuhide_kamikoc690@maff.go.jp |
| 18 | | Mayumi Tenga, Ms | mayumi_tenga130@maff.go.jp codex_maff@maff.go.jp |
| 19 | Corea | Yoye Yu | yoye@korea.kr |
| 20 | | Jooyeon Kim | kjy0132@korea.kr |
| 21 | México | Tania Daniela Fosado Soriano | codexmex@economia.gob.mx |
| 22 | Perú | Ing. Luis Reymundo Meneses | LREYMUNDO@senasa.gob.pe |
| 23 | | Susán Dioses Córdova | sdioses@senasa.gob.pe |
| 24 | | Juan Carlos Huiza Trujillo | codex@minsa.gob.pe |
| 25 | Suecia | Mrs. Kristina Lagestrand Sjölin | Kristina.sjolin@slv.se |
| 26 | THIE | Cordelia Kraft | THIE@wga-hh.de |
| 27 | Reino Unido | Dr Michelle McQuillan | michelle.mcquillan@defra.gov.uk |
| 28 | | Christopher Conder | Christopher.conder@defra.gov.uk |
| 29 | | Sophie Gallagher | Sophie.gallagher@defra.gov.uk |
| 30 | Estados Unidos de América | Dorian A. LaFond | dorian.lafond@usda.gov |
| 31 | | Aparna Tatarvarthy, Ph.D. | Aparna.Tatarvarthy@fda.hhs.gov |
| 32 | | Heather Selig | heather.selig@usda.gov |