

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

REP24/SCH

**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS
Cuadragésimo séptimo período de sesiones**

Centro Internacional de Conferencias de Ginebra (CICG), Ginebra (Suiza)

25-30 de noviembre de 2024

**INFORME DE LA SÉPTIMA REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ESPECIAS Y
HIERBAS CULINARIAS**

Kochi (Kerala, India)

29 de enero – 2 de febrero de 2024

ÍNDICE

Resumen y estado de los trabajos	página ii
Lista de siglas y abreviaturas	página iv
Informe de la séptima reunión del Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias	página 1

Párrafos

Introducción	1
Apertura de la reunión.....	2 - 5
Aprobación del programa provisional (Tema 1 del programa).....	6 - 7
Asuntos remitidos por la Comisión del Codex Alimentarius y sus órganos auxiliares (Tema 2 del programa).....	8 - 14
Proyecto de norma para el cardamomo pequeño desecado (Tema 3.1 del programa)	15 - 30
Proyecto de norma para las especias en la forma de bayas y frutos secos: Parte A - Requisitos para la pimienta de Jamaica, la baya de enebro y el anís estrellado (Tema 3.2 del programa)	31 - 48
Proyecto de norma para las especias en la forma de bayas y frutos secos: Parte B - Requisitos para la vainilla (Tema 3.3 del programa).....	49 - 71
Anteproyecto de norma para para raíces, rizomas y bulbos desecados –cúrcuma (Tema 4 del programa)	72 - 85
Análisis de las propuestas para nuevos trabajos (respuestas a la circular CL 2022/03) (Tema 5.1 del programa).....	86 - 96
Actualización de la plantilla para las normas sobre especias y hierbas culinarias (Tema 5.2 del programa)	97-101
Otros asuntos (Tema 6 del programa)	102
Fecha y lugar de la próxima reunión (Tema 7 del programa)	103

Páginas

Apéndices

Apéndice I – Lista de participantes	página 13
Apéndice II – Respuestas al CCFL (47. ^a reunión) y al CCMAS (42. ^a reunión).....	página 19
Apéndice III – Proyecto de norma para especias derivadas de bayas y frutos secos o deshidratados – cardamomo pequeño	página 22
Apéndice IV – Proyecto de norma para especias derivadas de bayas y frutos secos o deshidratados – pimienta de Jamaica, baya de enebro y anís estrellado	página 27
Apéndice V – Proyecto de norma para especias derivadas de bayas y frutos secos o deshidratados – vainilla	página 33
Apéndice VI – Proyecto de norma para especias derivadas de raíces, rizomas y bulbos o desecados o deshidratados – cúrcuma	página 40
Apéndice VII – Propuesta de nuevo trabajo sobre una norma del Codex para la mejorana dulce	página 45
Apéndice VIII – Propuesta de nuevo trabajo sobre una norma del Codex para semillas secas – cilantro	página 50
Apéndice IX – Propuesta de nuevo trabajo sobre una norma del Codex para el cardamomo grande.....	página 58
Apéndice X – Propuesta de nuevo trabajo sobre una norma del Codex para la canela desecada	página 69

RESUMEN Y ESTADO DE LOS TRABAJOS

Parte responsable	Propósito	Texto/Tema	Código	Trámite	Párrafo
Miembros, Comité Ejecutivo en su 86. ^a reunión, CAC en su 47. ^o período de sesiones	Adopción	Proyecto de norma para especias derivadas de bayas y frutos secos o deshidratados – cardamomo pequeño	N01-2021	8	30 i) y Apéndice III
	Adopción	Proyecto de norma para especias derivadas de bayas y frutos secos o deshidratados – pimienta de Jamaica, baya de enebro y anís estrellado	N03-2021	8	48 i) y Apéndice IV
	Adopción	Proyecto de norma para especias derivadas de bayas y frutos secos o deshidratados – vainilla	-	5	70 i) y Apéndice V
	Adopción	Proyecto de norma para raíces, rizomas y bulbos desecados o deshidratados – cúrcuma	-	5/8	85 i) y Apéndice VI
CAC en su 47. ^o período de sesiones	Aprobación	Propuesta de nuevo trabajo sobre una norma del Codex para la mejorana dulce			93 i) y Apéndice VII
	Aprobación	Propuesta de nuevo trabajo sobre una norma del Codex para las semillas secas –cilantro			93 ii) y Apéndice VIII
	Aprobación	Propuesta de nuevo trabajo sobre una norma del Codex para el cardamomo grande			93 iii) y Apéndice IX
	Aprobación	Propuesta de nuevo trabajo sobre una norma del Codex para la canela desecada			93 iv) y Apéndice X
CCFL CCMAS	Ratificación /información	Secciones pertinentes :			
		i) de las disposiciones de etiquetado relativas al país de origen y país de cosecha en la norma para partes florales secas – azafrán			11 y Apéndice II Parte A
		ii) de los métodos de análisis en las distintas normas para especias y hierbas culinarias			12 y Apéndice II Parte B
		iii) del proyecto de norma para especias en la forma de bayas y frutos secos o deshidratados – cardamomo pequeño			30 ii) y Apéndice III
		iv) proyecto de norma para especias derivadas de bayas y frutos secos o deshidratados– pimienta de Jamaica, baya de enebro y anís estrellado			48 ii) y Apéndice IV
		v) proyecto de norma para especias derivadas de bayas y frutos secos o deshidratados – vainilla			70 ii) y Apéndice V
		vi) proyecto de norma para raíces, rizomas y bulbos desecados o deshidratadas – cúrcuma			85 ii) y Apéndice VI
EE. UU.	Adopción de medidas	Preparación de un documento de debate sobre la disponibilidad de datos comerciales para especias y hierbas culinarias			92
Miembros	Adopción de medidas/ información	Presentación de propuestas de nuevos trabajos			96
GTe (EE. UU., India, Madagascar y México)	Redacción	Proyecto de norma para especias derivadas de bayas y frutos secos o deshidratados – vainilla	6/7		70 ii)

GTe (Egipto)		Proyecto de norma para la mejorana dulce		94 i)
GTe (India e Irán (República Islámica del))		Proyecto de norma para semillas secas – cilantro		94 ii)
GTe (Bhután, Nepal e India)		Proyecto de norma para el cardamomo grande	2/3	94 iii)
GTe Brasil, Indonesia, Irán (República Islámica del) y México		Proyecto de norma para la canela desecada		94 iv)

LISTA DE ABREVIATURAS

AOAC	Asociación de Químicos Analíticos Oficiales
ASTA	Asociación Americana de Comercio de Especies
CAC	Comisión del Codex Alimentarius
CCEXEC	Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius
CCFL	Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos
CCMAS	Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras
CCSCH	Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias
CL	carta circular
CRD	documento de sala de conferencias
CXS	norma del Codex
EU	Unión Europea
EUMS	Unión Europea y sus Estados miembros
GTe	grupo de trabajo electrónico
ICUMSA	Comisión Internacional de Métodos Uniformes de Análisis del Azúcar
GTr	grupo de trabajo durante la reunión
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura
ISO	Organización Internacional de Normalización
SCH	especies y hierbas culinarias
OMS	Organización Mundial de Salud

INTRODUCCIÓN

1. El Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH) celebró su séptima reunión en Kochi (Kerala, India), el 29, 30, 31 de enero y el 2 de febrero de 2024, por amable invitación del Gobierno de la India. El Dr. M. R. Sudharshan, Antigo Director del Consejo de Especies de la India, Ministerio de Comercio e Industria del Gobierno de la India, presidió la reunión, a la cual asistieron 30 países miembros, una organización miembro y una organización observadora. La lista de participantes figura en el Apéndice I. La reunión también se transmitió simultáneamente por Internet.

APERTURA DE LA REUNIÓN

2. El Sr. D. Sathiyam del Servicio Exterior de la India (IFS), Secretario del Consejo de Especies de la India, Ministerio de Comercio e Industria, Gobierno de la India, dio la bienvenida a los delegados destacando los grandes logros del Comité desde su establecimiento en 2013 y reconociendo el 10º aniversario del CCSCH. El Sr. Amardeep Singh Bhatia del Servicio Administrativo de la India (IAS), Secretario Adjunto del Departamento de Comercio del Gobierno de la India y Presidente del Consejo de Especies, como invitado de honor, pronunció el discurso inaugural destacando la importancia de las normas para las especias y hierbas culinarias para facilitar el comercio internacional de estos productos y garantizar prácticas comerciales justas. La reunión se inauguró encendiendo una lámpara según las costumbres tradicionales.
3. El Sr. Steve Wearne, Presidente de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC), a través de un mensaje de vídeo, y la Dra. Hilde Kruse, Oficial Superior de Normas Alimentarias de la Secretaría del Codex, también hicieron uso de la palabra ante el Comité.
4. La Dra. A B Rema Shree, Directora del Consejo de Especies, clausuró la ceremonia de apertura agradeciendo a los delegados por su participación y su buen e importante trabajo.

División de competencias¹

5. El CCSCH, en su séptima reunión, tomó nota de la división de competencias entre la Unión Europea y sus Estados miembros, de acuerdo con el apartado 5, artículo II, del Reglamento de la CAC.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (Tema 1 del programa)²

6. El CCSCH aprobó el programa provisional como programa de la reunión, con las siguientes adiciones al tema 5.1 del programa, "Análisis de las propuestas de nuevos trabajos":
 - propuesta de nuevo trabajo sobre el cardamomo grande (presentada por Nepal y Bhután, CRD 06); y
 - propuesta de nuevo trabajo sobre la canela (presentada por Brasil, CRD07)
7. El CCSCH convino en establecer grupos de trabajo durante la reunión (GTr) sobre los siguientes temas, abiertos a todos los miembros y observadores, para examinar las observaciones recibidas y preparar recomendaciones para su consideración en el plenario:
 - a. anteproyecto de norma para especias en la forma de bayas y frutos secos: Parte B - requisitos para la vainilla, presidido por los Estados Unidos de América y copresidido por Madagascar, México y la India;
 - b. anteproyecto de norma para la cúrcuma, presidido por Irán (República Islámica del) y copresidido por la India, y
 - c. propuestas de nuevos trabajos y actualización de la plantilla para las normas del CCSCH, presidido por la India y los Estados Unidos de América, respectivamente.

ASUNTOS REMITIDOS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y SUS ÓRGANOS AUXILIARES (Tema 2 del programa)³

8. El CCSCH, en su séptima reunión, tomó nota de los asuntos presentados para información.

¹ CRD1 (División de competencias entre la Unión Europea y sus Estados miembros)

² CX/SCH 24/7/1 Rev.; CRD06 (Bhután y Nepal); CRD07 (Brasil)

³ CX/SCH 24/7/2 Rev.1; CRD05 (Secretaría del Codex); CRD09 (Canadá, Unión Europea, India, Indonesia, Kenya, Marruecos, Tailandia, Uganda, y Estados Unidos de América); CRD20 (Irán [República Islámica del]); CRD26 (respuestas a las preguntas del CCFL); y CRD27 (respuestas a las preguntas del CCMAS)

9. En cuanto a los asuntos que requieren adopción de medidas, se llevaron a cabo debates en el plenario donde se expresaron varias opiniones sobre la disposición relativa a la declaración del “país de cosecha” en la etiqueta. El CCSCCH acordó realizar consultas informales para preparar respuestas a las preguntas del Comité del Codex sobre el Etiquetado de Alimentos (CCFL) relacionadas con la disposición sobre el etiquetado en la *Norma para partes florales secas: azafrán*, y a las preguntas del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS) sobre los métodos de análisis en las distintas normas y proyectos de normas para especias y hierbas culinarias.

Aprobación por el CCFL de las disposiciones de etiquetado relativas al país de origen y país de cosecha en la Norma para partes florales secas: azafrán

10. El CCSCCH examinó el documento CRD26 y tomó nota de que la definición de “país de origen” que figuraba en la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985) era generalmente amplia y, por tanto, era aplicable a todos los alimentos. El CCSCCH señaló además que en el Codex no existía una definición de país de cosecha. Sin embargo, el glosario de términos que el CCSCCH había elaborado para facilitar su labor incluía una definición del término “cosecha”.
11. Basándose en las consideraciones anteriores, el CCSCCH, en su séptima reunión, convino en remitir al CCFL la respuesta que figura en el Apéndice II, Parte A.

Ratificación por el CCMAS de los métodos de análisis en las normas sobre especias y hierbas culinarias

12. El CCSCCH examinó el CRD27 y convino en remitir las respectivas respuestas al CCMAS para apoyar las decisiones relativas a la ratificación de los diversos métodos en la *Norma para el jengibre seco o deshidratado* (CXS 343-2021), *Norma para el clavo de olor* (CXS 344-2021), *Norma para la albahaca* (CXS 345-2021), *Norma para el chile y el pimentón* (CXS 353-2022) y *Norma para el azafrán*, el proyecto de norma para especias derivadas de bayas y frutos secos (Parte A - pimienta de Jamaica, baya de enebro y anís estrellado), y el proyecto de norma para el cardamomo pequeño (Apéndice II, Parte B).

Otras cuestiones⁴

13. El CCSCCH tomó nota de la información proporcionada por la Organización Internacional de la Normalización (ISO) sobre las actividades relacionadas con las especias y hierbas culinarias y expresó su agradecimiento por el valioso trabajo realizado.
14. El CCSCCH, en su séptima reunión, acordó publicar el glosario de términos para las normas del CCSCCH como un documento informativo en el sitio web del Codex.

PROYECTO DE NORMA PARA EL CARDAMOMO PEQUEÑO DESECADO (Tema 3.1 del programa)⁵

15. La India, en su calidad de Presidente del Grupo de trabajo electrónico (GTe) e interviniendo además en nombre de los copresidentes Guatemala e Irán (República Islámica de), presentó el tema del programa señalando que había acuerdo general en el GTe, pero que algunas disposiciones, que requerían un mayor debate durante la séptima reunión del CCSCCH, se habían mantenido entre corchetes.
16. El CCSCCH, teniendo en cuenta que el proyecto de norma había sido adoptado en el trámite 5 por la CAC en su 44.º período de sesiones (2022), aceptó la propuesta del Presidente de centrar el debate en las cuestiones pendientes y abordar también las preguntas del CCMAS, esbozadas en el tema 2 del programa. Utilizando el CRD17 como base para sus deliberaciones, el CCSCCH examinó el proyecto de norma sección por sección. Además de las correcciones editoriales que incluían la alineación del proyecto de norma con la plantilla actual para especias y hierbas culinarias, se introdujeron cambios en las siguientes secciones y cuadros:

Título y ámbito de aplicación de la norma

17. El CCSCCH observó que el ámbito de aplicación del trabajo del Comité incluía tanto los productos vegetales desecados como deshidratados y que, de acuerdo con el concepto de agrupación para especias y hierbas culinarias, el cardamomo estaba clasificado en el grupo de bayas y frutos secos. Basándose en estas consideraciones, se modificó el título de la norma a: "*Proyecto de norma para especias en la forma de bayas y frutos secos o deshidratados - cardamomo pequeño*". El ámbito de aplicación también se alineó con la plantilla actual para las normas para especias y hierbas culinarias.

⁴ SCH/7 INF/02 (Actividades de ISO/TC 34/SC 7)

⁵ CX/SCH 24/7/3; CX/SCH 24/7/3 Add.1 (Observaciones de Canadá, Chile, Egipto, Guatemala, Indonesia, Iraq, Perú, Arabia Saudita, Tailandia, Uganda, Emiratos Árabes Unidos y del Centro para el cambio climático y estudios medioambientales); CRD10 (Unión Europea, India, Indonesia, Kenya, Nigeria, Tailandia, Uganda, y República Unida de Tanzania); CRD17 (Proyecto de norma para el cardamomo pequeño desecado (Revisado nuevamente por los copresidentes del GTe); CRD18 (República de Burundi); CRD19 (Camerún); CRD21 (Bangladesh); CRD22 (Guatemala); y CRD23 (Chile).

Sección 2.2 Formas de presentación

18. El CCSCH debatió las diferentes formas de presentación en que el cardamomo desecado o deshidratado se presentaba en el comercio y acordó que, en general, el producto existía en una de las cinco formas de presentación siguientes, es decir, cápsulas/vainas enteras sin abrir; cápsulas/vainas abiertas; semillas; semillas en polvo y cápsulas/vainas enteras en polvo. Basándose en ello, el CCSCH, en su séptima reunión, acordó incluir en la norma las diversas descripciones de cada una de estas formas de presentación, como se indica a continuación:
- Cápsulas/vainas enteras no abiertas: cápsulas/vainas intactas que no han perdido semillas.
 - Cápsulas/vainas abiertas: cápsulas/vainas que tienen una apertura que no excede 1/3 de la longitud de la sutura y que contienen semillas.
 - Semillas: obtenidas al abrir las cápsulas/vainas.
 - Semillas en polvo: polvo que se obtiene moliendo las semillas de cardamomo.
 - Cápsulas/vainas enteras en polvo: polvo que se obtiene moliendo las cápsulas/vainas enteras con semillas.

Sección 2.3 Clasificación por tamaño

19. El CCSCH, en su séptima reunión, acordó incluir la disposición sobre la clasificación por tamaño, como opcional, para alinear el proyecto de norma con las normas existentes sobre especias y hierbas culinarias y la plantilla para normas sobre especias y hierbas culinarias.

Anexo I – Cuadro 1. Características químicas para el cardamomo pequeño desecado o deshidratado

20. El CCSCH, en su séptima reunión, estuvo de acuerdo en lo siguiente:
- La forma de presentación "entera" también incluiría "cápsulas/vainas abiertas".
 - Para el parámetro "aceites volátiles en base seca ml/100 g (mínimo)" el valor sería diferente para cápsulas/vainas enteras-abiertas (2,5 ml/100 g [mínimo]) y cápsulas/vainas enteras-sin abrir (3,5 ml/100 g (mínimo)).
 - Para semillas en polvo, el parámetro propuesto para semillas tratadas con vapor no se incluiría en el cuadro.
21. El CCSCH, en su séptima reunión, acordó los valores para los cuales se habían presentado diferentes propuestas.

Anexo I – Cuadro 2. Características físicas para el cardamomo pequeño desecado o deshidratado

22. El CCSCH acordó incluir la forma de presentación "cápsulas/vainas abiertas" con los mismos valores de los parámetros que para la forma de presentación "entera", salvo en el caso de "cápsulas/vainas vacías y malformadas por recuento/100 cápsulas (máx.)", para la cual la cifra sería 10 en lugar de 5 para "cápsulas/vainas abiertas".
23. El CCSCH también acordó:
- Insertar un nuevo parámetro "otros factores" para las formas de presentación "entera" y "cápsulas/vainas abiertas" para establecer las tolerancias máximas permitidas para los defectos que podrían producirse en los productos abarcados en estas dos formas de presentación como resultado de la mezcla con otras formas de presentación.
 - Insertar explicaciones para aclarar "cápsulas vacías y malformadas", "cápsulas inmaduras y rugosas" y "semillas ligeras" como notas al pie de cuadro en el Cuadro 2.
 - Los valores propuestos en el Cuadro 2.
24. El CCSCH reiteró su decisión de que el tamaño de partículas para el cardamomo en polvo quedaría como un acuerdo entre el comprador y el vendedor en vez de formar parte de la norma.

Anexo II – Cuadro 1. Métodos de análisis⁶

25. El CCSCH tomó nota de que, el CCSCH, en su sexta reunión, había presentado al CCMAS todos los métodos analíticos identificados para su ratificación e inclusión en los *Métodos recomendados de análisis y muestreo* (CXS 234-1999), y de que el CCMAS había aplazado su ratificación debido a algunas cuestiones que necesitaban mayor aclaración por parte del CCSCH, como se indica en el documento CX/SCH 24/7/2 Rev.1.

⁶ CX/SCH 24/7/2 Rev. 1

26. El CCSCH acordó las siguientes respuestas a las dos preguntas formuladas por el CCMAS, en su 42.ª reunión, relativas al proyecto de métodos de análisis:

Pregunta 1. Hay métodos de Tipo I y Tipo IV listados para las disposiciones "insectos enteros muertos" y "fragmentos de insectos". Aunque se permite incluir tanto un Tipo I como un Tipo IV, debe haber una razón imperativa para ello. ¿Sería posible explicar la justificación de esta solicitud?

27. El primer método ISO 927 (Tipo I) es aplicable a "insectos enteros muertos" en las especias enteras. El método de la Asociación de Químicos Analíticos Oficiales AOAC 975.49 (Tipo I) es "suciedad ligera en especias y condimentos", que sería aplicable a "fragmentos de insectos" para el cardamomo pequeño deshidratado o desecado. Ambos métodos son necesarios para analizar estas dos formas y estas dos disposiciones.
28. ISO 927 y AOAC 975.49 son métodos complementarios para analizar diferentes formas de presentación de especias (enteras y molidas), por lo que se ha eliminado el Tipo IV.

Pregunta 2. Hay comentarios entre paréntesis en la disposición para "suciedad" y "suciedad ligera", que dice – enumere aquí todas las suciedades - por ejemplo, ¿excrementos de mamíferos? No está claro si este texto debería haberse eliminado.

29. Este texto había evolucionado desde entonces y se había eliminado en la norma revisada.

Conclusión

30. El CCSCH, en su séptima reunión, tomó nota de que se habían abordado todas las cuestiones pendientes y convino en:
- remitir el proyecto de norma para el cardamomo pequeño desecado o deshidratado a la CAC con miras a su adopción final en el trámite 8 en el 47.º período de sesiones (Apéndice III); y
 - remitir los métodos de análisis actualizados junto con las respuestas al CCMAS para su ratificación (Apéndice III y Apéndice II, Parte B).

PROYECTO DE NORMA PARA LAS ESPECIAS EN LA FORMA DE BAYAS Y FRUTOS SECOS O DESHIDRATADOS: PARTE A - REQUISITOS PARA PIMIENTA DE JAMAICA, BAYA DE ENEBRO Y ANÍS ESTRELLADO (Tema 3.2 del programa)⁷

31. Los Estados Unidos de América, en su calidad de Presidentes del GTe, e interviniendo, además en nombre de los copresidentes Madagascar, México y la India, presentaron el tema del programa basado en el documento CRD25 (proyecto de norma revisada).
32. El Presidente propuso centrar el debate en las cuestiones pendientes que no se habían resuelto en el GTe.
33. El CCSCH acordó utilizar el documento CRD25 como la base para las deliberaciones, examinó el proyecto de norma sección por sección, alineó las secciones pertinentes con la plantilla actual para las normas sobre especias y hierbas culinarias, así como con las normas existentes, y resolvió las cuestiones pendientes, tomando las siguientes decisiones.

Sección 2.1.1

34. El CCSCH acordó modificar el Cuadro 1 para incluir "Badian" como otro nombre comercial del anís estrellado.

Sección 2.3 Clasificación por tamaño (opcional)

35. Un miembro propuso suprimir el requisito de indicar en el envase el método utilizado para la clasificación por tamaño de la pimienta de Jamaica, la baya de enebro y el anís estrellado. Se explicó que los métodos eran necesarios para proporcionar información precisa a los consumidores sobre el tipo de medidas utilizadas para determinar el tamaño del producto, por ejemplo, diámetro, por recuento, peso, etc.
36. Teniendo en cuenta la explicación presentada para esta disposición, se mantuvo.

Sección 3.1 Composición

37. El CCSCH señaló que los cambios editoriales introducidos en la disposición tenían como objetivo garantizar la claridad de la norma mediante referencias cruzadas a las distintas secciones de la norma.

⁷ CX/SCH 24/7/4; CX/SCH 24/7/4 Add.1 (Observaciones de Canadá, Chile, Egipto, Indonesia, Iraq, Jamaica, Malasia, Perú, Arabia Saudita, Tailandia, y Uganda); CRD11 (Unión Europea, India, Indonesia, Kenya, Marruecos, Nigeria, Tailandia, Uganda, República Unida de Tanzania); CRD18 (República de Burundi); CRD19 (Camerún); CRD21 (Bangladesh); CRD23 (Chile); CRD25 (copresidentes del GTe: Estados Unidos de América e India); y CRD30 (copresidentes del GTe).

Sección 8.4 Identificación comercial

38. El CCSCH acordó suprimir "peso líquido (opcional)" para garantizar la coherencia con otras normas sobre especias y hierbas culinarias, así como el cumplimiento de los requisitos obligatorios de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985).

Anexo I – Cuadro 1: Características químicas para especias derivadas de bayas y frutos secos - pimienta de Jamaica, baya de enebro y anís estrellado

Pimienta de Jamaica

39. El CCSCH aceptó todos los niveles máximos y/o mínimos propuestos en el Cuadro 1 y aprobó las siguientes decisiones y/o aclaraciones adicionales:
- Los valores máximos propuestos para el contenido de humedad para las distintas formas de presentación se basaban en las normas nacionales y en los datos nacionales de vigilancia. El valor del 12 % para el contenido de humedad había sido acordado, teniendo en cuenta los diferentes requisitos de los miembros, así como el valor establecido por la ISO.
 - El proyecto del requisito para el extracto de éter no volátil (% p/p) para la forma de presentación "molida/en polvo" se suprimió debido a la falta de claridad sobre esta disposición.

Baya de enebro

40. El CCSCH acordó en fijar un valor común de 0,5 ml/100 g (mínimo) para aceites volátiles para todas las formas de presentación.

Anexo I – Cuadro 2: Características físicas para especias derivadas de bayas y frutos secos - pimienta de Jamaica, baya de enebro, y anís estrellado

41. EL CCSCH, en su séptima reunión, adoptó las siguientes decisiones:

Pimienta de Jamaica

- Los valores para materia extraña (% p/p [máximo]) y materia foránea (% p/p [máximo]) serían un 0,5 % p/p para cada una y se suprimiría el valor combinado del 0,5 % p/p.
- Los valores para otros excrementos permanecerían en 11 mg/kg (máximo).
- Los requisitos para "bayas negras, blancas y fragmentadas, bayas con pedúnculo" y bayas "fuera de tamaño" (para la forma de presentación entera), y "fibra cruda" (para la forma de presentación molida/en polvo) se tacharían.

Baya de enebro

- Se aprobaron los distintos valores para las distintas formas de presentación y se suprimió el requisito para "fuera de tamaño" (para la forma de presentación - entera).

Anís estrellado

- Se aprobaron los distintos valores para las distintas formas de presentación y se suprimió el requisito para "número máximo de frutos por 100 g" en la forma de presentación entera.

42. El CCSCH también acordó insertar notas al pie del cuadro, es decir, "fragmentadas entre enteras" y "excluyendo pedúnculos", con vistas a resolver algunos parámetros del Cuadro 2.
43. Un miembro señaló que el valor máximo de 11 mg/kg para "otros excrementos" y 11 mg/kg para "excrementos de mamíferos" para la pimienta de Jamaica, forma de presentación: entera, no era aceptable desde un punto de vista general higiénico, y no era coherente con la norma ISO pertinente, ni en línea con otras normas del CCSCH.
44. Otro miembro señaló que cada norma para especias y hierbas culinarias debía evaluarse sobre la base de las características físicas individuales y no de forma general.
45. El Presidente del GTe aclaró que el valor propuesto se había determinado a partir de las propuestas de los miembros y recomendó que los miembros estuvieran preparados de antemano con datos para establecer un valor más apropiado
46. El CCSCH, en su séptima reunión, acordó mantener sin cambios el valor máximo propuesto de 11 mg/kg para "otros excrementos" y para "excrementos de mamíferos" individualmente para la forma de presentación: entera de la pimienta de Jamaica.

Anexo II – Cuadro 1. Métodos de análisis⁸

47. El CCSCCH, en su séptima reunión, confirmó los métodos de análisis revisados y estuvo de acuerdo con las respuestas a las dos preguntas formuladas por el CCMAS en su 42.^a reunión sobre dichos métodos (Apéndice II, Parte B).

Conclusión

48. El CCSCCH, en su séptima reunión, convino en:
- remitir el proyecto de norma para especias derivadas de bayas y frutos secos o deshidratados – pimiento de Jamaica, baya de enebro y anís estrellado a la CAC con miras a su adopción en el trámite 8 en el 47.^o período de sesiones (Apéndice IV), y
 - remitir los métodos de análisis actualizados junto con las respuestas al CCMAS para su ratificación. (Apéndice II, Parte B).

PROYECTO DE NORMA PARA ESPECIAS EN LA FORMA DE BAYAS Y FRUTOS SECOS: PARTE B – REQUISITOS PARA VAINILLA (Tema 3.3 del programa)⁹

49. Los Estados Unidos de América, en su calidad de Presidentes tanto del GTe como del GTr, e interviniendo también en nombre de los copresidentes Madagascar, México y la India, presentaron el tema del programa, refiriéndose al informe del GTr (CRD02).
50. El CCSCCH acordó utilizar el anteproyecto de norma revisado, CRD02, como base para el debate y revisó el anteproyecto de norma sección por sección, incorporando cambios editoriales y correcciones.
51. El CCSCCH decidió sustituir el término "variedades" por "especies" y suprimir el término "fragmentada" en el documento entero. Además, el CCSCCH, en su séptima reunión, tomó las siguientes decisiones.

Sección 1 Ámbito de aplicación

52. Un miembro propuso excluir específicamente la vainilla "agotada" mediante la inclusión de una declaración indicando que "esta norma no se aplica a las vainas "agotadas" de vainilla". Se destacó que la vainilla "agotada" tenía características distintas en comparación con los productos de vainilla regulados por este proyecto de norma y que esta declaración podría evitar posibles confusiones en el mercado y garantizar una aplicación más clara de la norma.
53. El Presidente aclaró que el proyecto del ámbito de aplicación ya había definido claramente la aplicabilidad de la norma y que, por lo tanto, no era necesario excluir específicamente la vainilla "agotada". Se señaló además que la vainilla "agotada" era un subproducto de la vainilla y, por lo tanto, estaba excluida de la norma.

Sección 2.1 Definición del producto

54. El CCSCCH acordó en cambiar el término "variedades" a "especies" en 2.1.1.

Sección 2.2 Formas de presentación

55. Sobre la asociación del término caviar con la vainilla, es decir, "caviar de vainilla" y la propuesta de su inclusión en el proyecto de norma, los miembros expresaron opiniones divergentes:
- El "caviar" se asociaba típicamente con los productos pesqueros y se encontraba definido en *la Norma para el caviar de esturión* (CXS 291-210)."
 - No había ninguna definición para "caviar de vainilla".
 - El término "caviar de vainilla" podría ser sustituido por "vainilla suprema".
 - El término "vainilla suprema" no era un término de uso común.
 - "Caviar de vainilla" era un producto ya establecido en el comercio mundial, ampliamente reconocido y utilizado en todo el mundo.
 - El término "caviar de vainilla" podría examinarse más a fondo después de revisar la nomenclatura sobre formas de presentación.
56. El CCSCCH, en su séptima reunión, acordó en mantener el término "caviar de vainilla" entre corchetes para el examen posterior.

⁸ CX/SCH 24/7/2 Rev.1

⁹ CX/SCH 24/7/5; CX/SCH 24/7/5 Add.1 (Observaciones de Brasil, Canadá, Chile, Egipto, Indonesia, Iraq, Madagascar, Malasia, Mauricio, Perú, Arabia Saudita, Tailandia y Uganda); CRD02 (informe del GTr); CRD12 (Unión Europea, India, Indonesia, Kenya, Marruecos, Nigeria, Tailandia, Uganda, y República Unida de Tanzania); CRD16 (México); CRD18 (República de Burundi); CRD19 (Camerún); CRD21 (Bangladesh); CRD23 (Chile); y CRD24 (Guyana).

Sección 8.2 Nombre del producto

57. En respuesta a la propuesta de hacer obligatorio indicar del nombre comercial, la especie o el cultivar en la etiqueta, el CCSCH acordó insertar la palabra "[deben]" entre corchetes como una alternativa a "pueden" en la Sección 8.2.3 para el examen posterior.

Sección 9.2 Plan de muestreo

58. El CCSCH convino en sustituir el texto de esta sección por la frase más comúnmente empleada en otras normas, es decir, "por desarrollar", en consonancia con las recomendaciones del CCMAS.

Anexo I – Cuadro 1 sobre las características químicas para vainilla

59. El CCSCH señaló que, inicialmente, el GTe había propuesto cuatro opciones para la presentación de las características químicas de la vainilla. Sin embargo, después de las consultas con los copresidentes del GTe y los debates en el GTr, las opciones se redujeron a las dos opciones siguientes:
- Opción 1 - Características químicas según la forma de presentación para el grupo de vainilla en su conjunto
 - Opción 2 - Características químicas de la vainilla según la especie y clases para una de las especies.
60. Algunos miembros se mostraron a favor de la Opción 1, ya que reflejaba las prácticas comerciales actuales y era coherente con las normas existentes sobre especias y hierbas culinarias. Otros miembros apoyaron la Opción 2, señalando que era más precisa y coherente con los requisitos específicos relativos a las diferentes especies de vainilla, y también con las diferencias existentes entre las especies sobre la base de las características químicas.
61. Un miembro, a la vez que apoyaba la Opción 1, señaló que el CCSCH también podría explorar la posibilidad de mantener las dos opciones, mediante la realineación del texto en el proyecto de norma. Este enfoque permitiría una mayor flexibilidad en la elección de las opciones durante su aplicación. Otro miembro señaló que la Opción 1 era útil para los países importadores de vainilla.
62. Tomando nota del apoyo general para la Opción 2, el CCSCH convino en poner la Opción 1 entre corchetes para el examen posterior y en continuar el trabajo con la Opción 2.
63. El Presidente del GTe señaló que la presentación tardía de algunas de las propuestas sobre el Anexo 1, en particular el Cuadro 1 - Características químicas, no permitió que hubiera más consultas por los miembros antes de la séptima reunión del CCSCH.

Opción 2 - Características químicas para vainilla según la especie

64. El CCSCH observó que en el caso de la *Vanilla planifolia* se habían introducido clasificaciones/categorías, es decir, extra, I, II y III para la forma de presentación "entera", mientras que en el proyecto de norma no se había previsto la clasificación del producto. En vista de ello, la referencia a las clasificaciones se puso entre corchetes.
65. El CCSCH suprimió la referencia a "base seca" en el parámetro "contenido de vainillina", acorde con el método ISO pertinente (ISO 5565-2).
66. El CCSCH también incluyó el rango para el contenido de humedad de 10-35 % p/p para "caviar de vainilla", señalando que este rango sería el mismo para todas las especies de vainilla. Los valores se colocaron entre corchetes de acuerdo con las deliberaciones sobre el término "caviar de vainilla".

Anexo I - Cuadro 2 sobre las características físicas para vainilla

67. El CCSCH, en su séptima reunión, convino en:
- a. suprimir el parámetro "rugosa, inmadura, fragmentada % p/p máx.", ya que no había ninguna definición para este parámetro;
 - b. suprimir el parámetro "tolerancia de tamaño" (otros factores), señalando que no había ninguna disposición para este parámetro y que la clasificación por tamaño era opcional;
 - c. colocar entre corchetes el parámetro "tolerancia de color" (otros factores), ya que no había ninguna referencia a estos valores;
 - d. incluir la forma de presentación "partida" y sus valores asociados, colocándolos entre corchetes, y
 - e. suprimir la forma de presentación "fragmentada" ya que no se asociaba con vainilla y no estaba incluida en la Sección 2.2.

Métodos de análisis

68. En cuanto a la determinación del contenido de vainillina, el CCSCH señaló que las pruebas se realizaban en base húmeda y que para el método ISO 5565-2 el texto describiendo el método o debe ser "extracción seguida de HPLC" o "extracción seguida de la espectrofotometría UV", dependiendo del equipo utilizado.

Conclusión

69. El Presidente resumió las cuestiones no resueltas incluidos: el término alternativo para caviar de vainilla; las disposiciones relativas a los aditivos alimentarios; los requisitos del etiquetado con relación al país de cosecha; y cuál de las opciones debería utilizarse para el cuadro de características químicas del Anexo I. Se observó además que la mayoría de las cuestiones pendientes se habían resuelto y, por tanto, el anteproyecto de norma estaba listo para avanzar al trámite 5.
70. El CCSCH, en su séptima reunión, convino en:
- i. remitir el anteproyecto de norma para especias derivadas de bayas y frutos secos o deshidratados: vainilla a la CAC con miras a su adopción en el trámite 5 en el 47.º período de sesiones (Apéndice V), y
 - ii. establecer un GTe, presidido por los Estados Unidos de América y copresidido por Madagascar, México y la India, que trabajaría únicamente en inglés, para examinar los temas pendientes entre corchetes, teniendo en cuenta las observaciones presentadas en el trámite 6, así como los debates mantenidos en la séptima reunión del CCSCH.
71. En vista de la complejidad de este tema, el CCSCH reconoció la posibilidad de organizar una reunión virtual del grupo de trabajo antes de la octava reunión del CCSCH para facilitar una amplia comunicación sobre las cuestiones pendientes.

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA RAÍCES, RIZOMAS Y BULBOS DESECADOS - CÚRCUMA (Tema 4 del programa)¹⁰

72. Irán (República Islámica del), en su calidad de Presidente tanto del GTe como del GTr, e interviniendo, además, en nombre del Copresidente, la India, presentó el tema del programa, recordando que el CCSCH, en su sexta reunión, había acordado devolver el anteproyecto de norma para la cúrcuma al trámite 2/3 para su reelaboración y había establecido un GTe para llevar a cabo esta tarea. El GTe realizó tres rondas de consultas y también se convocó una reunión del GTr para revisar todas las observaciones recibidas. El Presidente informó de que el GTr había abordado todas las cuestiones, excepto algunas de carácter técnico que seguían sin resolverse y que aún figuraban entre corchetes. Asimismo, por falta de tiempo, el GTr no había examinado el cuadro sobre las características físicas.
73. El CCSCH, en su séptima reunión, convino en examinar el anteproyecto de norma revisado que figura en el informe del GTr (CRD03), que se tomaría como base para las deliberaciones.
74. El CCSCH aprobó la mayoría de las revisiones propuestas e introdujo más correcciones de carácter editorial. El CCSCH acordó además utilizar el término "cúrcuma desecada o deshidratada" de manera coherente en todo el documento y asegurar la alineación con la *Norma para raíces, rizomas y bulbos desecados: jengibre seco o deshidratado* (CXS 343-2021).
75. Además, el CCSCH, en su séptima reunión, aprobó las siguientes decisiones.

Sección 2.2 Formas de presentación

76. El CCSCH tomó nota de la explicación de que los rizomas de la cúrcuma se componían de rizomas primarios y secundarios (o ramificados), y que se refería a estos últimos como "dedos". La forma de presentación "entera" se modificó a "entera o dedos de varios tamaños, que pueden ser cortados en los dos extremos con la forma circular aplastada intacta."

¹⁰ CX/SCH 24/7/6; CX/SCH 24/7/6 Add.1 (Brasil, Canadá, Chile, Egipto, Indonesia, Iraq, Jamaica, Madagascar, Perú, Arabia Saudita, Tailandia, Uganda, EE. UU. y Asociación Americana de Productos Herbales); CRD13 (Unión Europea, India, Kenya, Marruecos, Nigeria, Senegal, Tailandia, Uganda, y República Unida de Tanzania); CRD3 (Informe del Grupo de trabajo durante la reunión sobre la cúrcuma); CRD18 (la República de Burundi); CRD19 (Camerún); CRD21 (Bangladesh); CRD23 (Chile); y CRD24 (Guyana)

Sección 8.2 Nombre del producto

77. Un miembro propuso hacer obligatoria la declaración del nombre comercial en la etiqueta, modificando la Sección 8.2.3 para que leyera "el nombre comercial, la variedad o el cultivar **debe** figurar en la etiqueta", explicando que esto estaría en línea con la decisión adoptada por el CCSCCH en su sexta reunión (véase el documento REP22/SCH, párrafo 129). Desde su punto de vista, esto garantizaría que la cúrcuma se etiquetara correctamente y no con nombres engañosos (por ejemplo, azafrán amarillo). El miembro subrayó que, el no indicar el nombre comercial, la variedad o el cultivar en la etiqueta podría dar lugar a malentendidos, puesto que el nombre comercial y el nombre común podrían ser diferentes una vez colocado el producto en el mercado.
78. El CCSCCH tomó nota de las siguientes opiniones con respecto a hacer obligatoria la Sección 8.2.3:
- El requisito obligatorio de declarar "el nombre comercial, la variedad o el cultivar" en la etiqueta sería incoherente con otras normas sobre especias y hierbas culinarias y podría establecer un precedente, lo que requeriría un examen más profundo en el CCFL.
 - El nombre comercial y el nombre común en el proyecto de norma eran idénticos, lo que hacía innecesario el requisito propuesto.
 - Introducir la declaración obligatoria en la etiqueta de la variedad y el cultivar, que no están referenciadas en el proyecto de norma, podría dar lugar a confusión.
 - El formato estándar de las normas sobre especias y hierbas culinarias contemplaba la flexibilidad para poder introducir cambios en función de las circunstancias; sin embargo, en este caso el nombre comercial y el nombre común eran idénticos y por eso no era necesario hacer obligatoria la declaración.
 - La *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985) abordaba adecuadamente las preocupaciones relativas a nombres comerciales potencialmente engañosos.
79. El CCSCCH acordó mantener la palabra "**puede**" en la Sección 8.2.3 para mantener el carácter opcional del requisito para el etiquetado respecto de incluir el "nombre comercial, variedad o cultivar" en la etiqueta.
80. La Unión Europea y sus Estados miembros expresaron sus reservas sobre esta disposición por los motivos expuestos en el apartado 77.

Anexo - Cuadro de características químicas para la cúrcuma desecada o deshidratada

81. El CCSCCH debatió las distintas características químicas del producto tal como estaban definidas en el Cuadro 1 y acordó los siguientes valores:
- 10 % p/p (máximo) para el contenido de humedad para la forma de presentación en polvo/molida;
 - 8 % p/p (máximo) para cenizas totales en base seca para las formas de presentación entera y en trozos – incluyendo las distintas formas de presentación cortada, en dados o en rodajas, y 10 % para la forma de presentación en polvo/molida;
 - 1,5 % p/p (máximo) para cenizas insolubles en ácido en base seca para las formas de presentación entera y en trozos - incluyendo las distintas formas de presentación cortada, en dados o en rodajas y en polvo/molida; y
 - 2 % p/p (mínimo) para el contenido de curcuminoides (poder colorante) en base seca para las formas de presentación entera y en trozos- incluyendo las distintas formas de presentación cortada, en dados o en rodajas y en polvo/molida.

Anexo - Cuadro de características físicas para la cúrcuma desecada o deshidratada

82. El CCSCCH, en su séptima reunión, convino en:
- renombrar la disposición "rizomas dañados por insectos [rizomas contaminados por insectos]" a "contaminación por insectos" y la disposición "daño por moho visible/contaminación/infestación por insectos" a "moho visible";
 - insertar el requisito para rizomas defectuosos en un 5 % p/p (máximo) para la forma de presentación "entera" y N/A para las formas de presentación "en trozos - incluyendo las distintas formas de presentación cortada, en dados o en rodajas" y "en polvo/molida";
 - fijar el valor en 1 % p/p (máximo) para "contaminación por insectos" para las formas de presentación "entera" y "en trozos - incluyendo las distintas formas de presentación cortada, en dados o en rodajas";
 - fijar el valor en 3 % p/p (máximo) para "moho visible" para las formas de presentación "entera" y en trozos - incluyendo las distintas formas de presentación cortada, en dados o en rodajas;

- e. adoptar el valor de 0,5 % p/p (máximo) para “materia extraña” para las formas de presentación “entera” y “en trozos - incluyendo las distintas formas de presentación cortada, en dados o en rodajas” y N/A para la forma de presentación “en polvo/molida”;
- f. fijar el valor en 0,5 % p/p (máximo) para “materia foránea” para las formas de presentación “entera” y “en trozos - incluyendo las distintas formas de presentación cortada, en dados o en rodajas”;
- g. reducir el valor para “insectos enteros, muertos” de 4 (por recuento)/100 g (máximo) (según se establece en CXS 343-2021) a 3 para las formas de presentación “entera” y “en trozos - incluyendo las distintas formas de presentación cortada, en dados o en rodajas”, de acuerdo con las especificaciones de la Asociación Americana de Comercio de Especias (ASTA), y
- h. establecer el valor en 6,6 mg/kg (máximo) para “excrementos de mamíferos” y “otros excrementos” para las formas de presentación “entera” y “en trozos - incluyendo las distintas formas de presentación cortada, en dados o en rodajas”, para alinearse con la norma CXS 343-2021, tomando nota de la opinión de un miembro de que el valor debe ser 11 mg/kg según las especificaciones de ASTA y que una reducción de casi la mitad podría potencialmente crear barreras comerciales.

Métodos de análisis

83. El CCSCCH señaló que no estaban disponibles métodos validados para la determinación de rizomas defectuosos y que este parámetro se determinaba mediante examen visual.
84. El CCSCCH convino en:
 - insertar el hiperenlace hacia los métodos para determinar excrementos de mamíferos y/u otros excrementos, e
 - incluir la norma ISO 2825 como un método complementario a la norma ISO 5566 para determinar el contenido de curcuminoides (poder colorante).

Conclusión

85. El CCSCCH, en su séptima reunión, convino en:
 - i. remitir el anteproyecto de norma para raíces, rizomas y bulbos desecados o deshidratados – cúrcuma a la CAC con miras a su adopción en el trámite 5/8 en el 47.º período de sesiones (Apéndice VI), y
 - ii. remitir las disposiciones sobre aditivos alimentarios, etiquetado y métodos de análisis al CCFA, el CCFL y el CCMAS, respectivamente, para su ratificación.

ANÁLISIS DE LAS PROPUESTAS PARA NUEVOS TRABAJOS (Tema 5.1 de programa)¹¹

86. Tal como había solicitado el CCSCCH, en su sexta reunión, en enero de 2023 se distribuyó una carta circular (CL 2023/01-SCH) mediante la que se solicitaban propuestas de nuevos trabajos, con fecha límite del 3 de septiembre de 2023.
87. En respuesta a dicha carta circular, Egipto y la India presentaron propuestas para la elaboración de una norma para la mejorana dulce y una norma para las semillas secas - cilantro, respectivamente. Además, los Estados Unidos de América también presentaron una propuesta de nuevo trabajo sobre una norma agrupada para raíces, rizomas y bulbos desecados: galanga; galanga mayor; galanga menor; raíz de rábano picante; cebollas y chalotes.
88. Además, Bhután y Nepal presentaron una propuesta conjunta para la elaboración de una norma sobre el cardamomo grande, resultado del proyecto conjunto del Fondo fiduciario de Codex 2 para Bután, la India y Nepal; asimismo, el Brasil presentó una propuesta para la elaboración de una norma sobre la canela.
89. Las propuestas de trabajo, salvo la propuesta presentada por los Estados Unidos de América, se presentaron y debatieron en un GTr. El GTr, apoyó las cuatro propuestas, pero propuso algunas enmiendas que se introdujeron. (CRD06 Rev., CRD07 Rev., CRD29 y CRD31).
90. El CCSCCH tomó nota de las cuatro propuestas de trabajo modificadas y acordó que dichas propuestas se examinaran como nuevos trabajos del CCSCCH, pendiente de la aprobación de la CAC.

¹¹ CX/SCH 24/7/7; CRD06 Rev. (Bhután y Nepal); CRD7 Rev. (Brasil); CRD14 (India, Indonesia, Kenya, Marruecos, Nigeria, Tailandia, y Uganda); CRD19 (Camerún); CRD21 (Bangladesh); CRD23 (Chile); CRD29 (India), y CRD31 (Egipto)

91. El CCSCH observó que la propuesta sobre la elaboración de una norma para raíces, rizomas y bulbos desecados: galanga; galanga mayor; galanga menor; raíz de rábano picante; cebollas y chalotes requería más trabajo, especialmente la presentación de datos comerciales. En vista de la carga de trabajo existente del CCSCH y de la presentación de cuatro propuestas de nuevos trabajos, los Estados Unidos de América acordaron volver a presentar esta nueva propuesta de trabajo en la octava reunión del CCSCH.
92. Reconociendo la dificultad de obtener suficientes datos comerciales desglosados sobre especias y hierbas culinarias para apoyar las propuestas de nuevos trabajos en este ámbito, el CCSCH, en su séptima reunión, acordó debatir esta cuestión más ampliamente en su octava reunión. Los Estados Unidos de América se ofrecieron para preparar un documento de debate sobre este tema (disponibilidad de datos comerciales sobre especias y hierbas culinarias) para facilitar las deliberaciones del CCSCH, en su octava reunión.

Conclusión

93. El CCSCH, en su séptima reunión, convino en iniciar los nuevos trabajos y remitir las siguientes propuestas a la CAC para su aprobación en su 47.º período de sesiones:
- i. elaboración de una norma para la mejorana dulce (Apéndice VII);
 - ii. elaboración de una norma para semillas secas – cilantro (Apéndice VIII);
 - iii. elaboración de una norma para el cardamomo grande (Apéndice IX), y
 - iv. elaboración de una norma para la canela (Apéndice X)
94. Además, el CCSCH acordó crear los siguientes GTe, previa aprobación por parte de la CAC de las propuestas de nuevos trabajos respectivas, que trabajarían en inglés, con el fin de elaborar los anteproyectos de normas que se distribuirán para recabar comentarios en el trámite 3 y someterlos a la consideración del CCSCH en su octava reunión:
- i. GTe para elaborar un anteproyecto de norma para la mejorana dulce, presidido por Egipto;
 - ii. GTe para elaborar un anteproyecto de norma para semillas secas: cilantro, presidido por la India y copresidido por Irán;
 - iii. GTe para elaborar un anteproyecto de norma para el cardamomo grande, presidido por Bhután y copresidido por Nepal y la India, y
 - iv. GTe para elaborar un anteproyecto de norma para la canela, presidido por el Brasil y copresidido por Indonesia, Irán y México.
95. Los GTe utilizarán la plantilla para las especias y hierbas culinarias, en el formato de grupo, cuando preparen los respectivos anteproyectos de normas y garantizarán la alineación con las normas sobre especias y hierbas culinarias ya publicadas. Los informes de los GTe deben presentarse al menos tres meses antes de la octava reunión del CCSCH.
96. El CCSCH también acordó solicitar a la Secretaría del Codex que publicara una carta circular mediante la que se soliciten propuestas de nuevos trabajos para su examen por el CCSCH en su octava reunión.

ACTUALIZACIÓN DE LA PLANTILLA PARA LAS NORMAS SOBRE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS (Tema 5.2 del programa)¹²

97. El CCSCH tomó nota de que, debido a las limitaciones de tiempo por la necesidad de completar su trabajo normativo, no había sido posible convocar al GTr encargado de actualizar la plantilla para las normas sobre especias y hierbas culinarias.
98. El Presidente de este trabajo (Estados Unidos de América) explicó que se habían iniciado los esfuerzos para actualizar la plantilla antes de que comenzara la sesión. Sin embargo, debido a la llegada tardía de un número significativo de CRD sobre este asunto, la tarea no pudo completarse antes de las deliberaciones sobre este tema del programa. No obstante, tras analizar los comentarios recibidos, se reconoció que podría introducirse la inclusión de los nombres individuales de especias y hierbas culinarias en varias secciones (por ejemplo, las secciones 2.1.1, 3.2.2, 3.2.4, 4 y 8.1.1), y que podrían ajustarse los parámetros contenidos en el Cuadro 1: Características químicas para {nombre del grupo de especias y hierbas culinarias}, y los parámetros en el Cuadro 2: Características físicas para {nombre del grupo de especias y hierbas culinarias} podrían presentarse en horizontal o en vertical.
99. Se destacó que la plantilla servía de documento orientativo y que podrían introducirse modificaciones en función de la naturaleza única de las características individuales de las especias o hierbas culinarias.

¹² CX/SCH 24/7/8; CX/SCH 24/7/8 Add.1 (Observaciones de Brasil, Chile, Egipto, Unión Europea, Guatemala, Irán (República Islámica del), Iraq, México, Venezuela [República Bolivariana de] e ICUMSA), CRD15 (Indonesia, Kenya, Senegal, Uganda y Reino Unido); CRD21 (Bangladesh); CRD24 (Guyana), y CRD32 (Plantilla actualizada preparada por los Estados Unidos de América).

100. El Presidente resaltó que la plantilla era un documento dinámico que se actualizaría a medida que surgiera la necesidad, y animó a los GTe a utilizarla en la elaboración de las normas para especias y hierbas culinarias.

Conclusión

101. El CCSCH convino en:
- i. animar a los miembros y observadores a participar activamente en todos los debates sobre la plantilla para las normas sobre especias y hierbas culinarias e instó a que las observaciones se presentaran a tiempo, y
 - ii. publicar la plantilla actualizada preparada por los Estados Unidos de América como un CRD (CRD32) y aplazar su examen hasta la octava reunión del CCSCH.

OTROS ASUNTOS (Tema 6 del programa)

102. No se debatió ninguna cuestión bajo este tema del programa.

FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (Tema 7 del programa)

103. El CCSCH señaló que se había previsto provisionalmente celebrar su octava reunión en aproximadamente 18 meses, a reserva de la confirmación por la Secretaría hospedante en consulta con la Secretaría del Codex.

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

CHAIRPERSON - PRÉSIDENT – PRESIDENTE

Dr M R Sudharshan
(Former Director (Research) Spices Board India)
Ministry of Commerce and Industry - Government of India
Karnataka, India

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

Mrs Bijumol K K
Senior Chemist
Quality Evaluation Laboratory - Spices Board India
Mumbai, India

Mr Venugopal G
Scientist,
Spices Board (Quality Evaluation Laboratory)
Ministry of Commerce & Industry, Govt. of India)
Kolkata, India

**MEMBERS NATIONS AND MEMBER ORGANIZATIONS
ÉTATS MEMBRES ET ORGANISATIONS MEMBRES
ESTADOS MIEMBROS Y ORGANIZACIONES MIEMBROS**

BELGIUM - BELGIQUE - BÉLGICA

Mr Carl Berthot
General Advisor
FPS public health, food chain safety and
Environment
Brussels

Anna Brys
Coordinator for Belgian presidency/EU
FPS public health, food chain safety and
Environment
Brussels

Ms Mona Lepadatu
Political Administrator
Council of the European Union
Bruxelles

BHUTAN - BHOUTAN - BHUTÁN

Ms Dechen Choki
Deputy Chief Regulatory and Quarantine Officer
Bhutan Food and Drug Authority, Ministry of Health
Thimphu

Mr Maha Prasad Homagai
Sr. Regulatory and Quarantine Inspector
Bhutan Food and Drug Authority, Ministry of Health
Thimphu

BRAZIL - BRÉSIL - BRASIL

Ms Luciana Pimenta Ambrozevicus
Federal Agricultural Inspector
Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply -
MAPA

Mrs Ana Luiza Azambuja Sauerbronn
Food Regulatory Affairs Manager
Pura Consultoria
Brasília

Ms Iramaia Campos Ribeiro Figueiredo
Labeling and Regulatory Compliance
ABIA - Brazilian Association of Food Industry

CAMEROON - CAMEROUN - CAMERÚN

Mrs Bama Essandjol Andree Victoire
Chef de service Elaboration des Normes dans le
domaine de l'agriculture et des technologies
alimentaires
Agence des Normes et de la Qualité

Mr Wakwen Tabang Michael
Chef de Service SPP
Ministère de l'Agriculture et du Développement
Rural

Mr Medi MOUNGUI
Ambassade du Cameroun
Rome

CANADA - CANADÁ

Dr Simmer Randhawa
 A/ Manager Policy and Programs
 Canadian Food Inspection Agency
 Calgary

Ms Jodi White
 Policy and Program Manager
 Canadian Food Inspection Agency
 Ottawa

CHILE - CHILI

Ms Karen Baracatt
 Coordinadora del Subcomité de Especies y Hierbas
 Culinarias
 Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad
 Alimentaria, ACHIPIA
 Santiago

ECUADOR - ÉQUATEUR

Mr Lenin Moreno
 Secretaría del Comité Coordinador FAO/OMS para
 América Latina y el Caribe (CCLAC)
 Agencia de Regulación y Control Fito y
 Zoonosaria-AGROCALIDAD
 Quito

EGYPT - ÉGYPT - EGIPTO

Dr Zienab Mosad Abdelrazik Abdelrahman
 Food Standards Specialist
 Egyptian Organization for Standardization and
 Quality (EOS)
 Cairo

Prof Mervat Ahmed Fouad Nasr
 Consultant of Special Food and Pharmacognosy
 National Nutrition Institute (NNI)
 Giza

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

Ms Judit Krommer
 Policy Officer
 European Commission
 BRUSSELS

Mr Gaspar Avendano Perez
 Policy Officer
 European Commission
 Brussels

FIJI - FIDJI

Ms Elisha Mala
 Officer in Charge - Fiji Agriculture Trade/Codex
 Contact Point Fiji
 Ministry of Agriculture and Waterways
 Suva

Mr Suruj Prasad
 Acting Chief Economist
 Ministry of Agriculture and Waterways
 Suva

Mr Kemueli Seuseu
 Senior Research Officer
 Ministry of Agriculture and Waterways
 Suva

FRANCE - FRANCIA

Mr Fabrice-aurélien Pujol
 Rédacteur produits céréaliers, produits dérivés et
 épicerie salée
 Ministère de l'économie et des finances
 Paris

Mr Benjamin Villani
 Responsable du domaine scientifique Arômes,
 Epices, Huiles essentielles
 Service Commun des Laboratoires (SCL)
 Marseille

GERMANY - ALLEMAGNE - ALEMANIA

Mrs Steffi Hasselmann
 Adviser
 Federal Ministry of Food and Agriculture
 Berlin

GUATEMALA

Oscar Álvarez
 General Manager
 Asociación de Exportadores de Cardamomo de
 Guatemala
 Guatemala

Juan Ramón Barrera
 Inspector de Alimentos
 MAGA
 Guatemala

Ana Patricia De La Cruz
 Asesora Técnica
 Mesa Técnica de Cardamomo
 Guatemala

INDIA - INDE

Mr D Sathiyam IFS
 Secretary
 Spices Board India, Ministry of Commerce &
 Industry, Govt. of India
 Cochin Kerala

Ms Priya Arora
Manager - Regulatory Affairs
ASPAC
International Flavours and Fragrances India Private
Limited

Dr Sasikumar B.
Principal Scientist and Head (Rtd.)
Crop Improvement and Biotechnology Dvn.,
ICAR- Indian Institute of Spices Research,
Kozhikode, Kerala, India

Dr Ranjith A
Scientist - C
Spices Board India, Ministry of Commerce &
Industry, Govt. of India

Dr K Anees
Senior Scientist
ICAR-Indian Institute of Spices Research

Mr Wasi Asghar
Assistant Director (T)
Export Inspection Council

Ms Sravanthi B.
Technical Officer
Food Safety and Standards Authority of India

Dr Dinesh Singh Bisht
Scientist C
Spices Board India

Mr Venugopal G
Scientist A
Spices Board India, Ministry of Commerce &
Industry, Govt. of India
Kolkata

Mr Sumit Gupta
Assistant Director (T)
Export Inspection Council (EIC)

Ms Jaspreet Kaur
Assistant Director (T)
Food Safety and Standards Authority of India

Dr C M Senthil Kumar
Principal Scientist
ICAR–Indian Institute of Spices Research

Mr Shailender Kumar
Assistant Director
Food Safety and Standards Authority of India

Mr Sunil Kumar
Technical Officer
Food Safety and Standards Authority of India
(FSSAI)
New Delhi

Dr N K Leela
Principal Scientist
ICAR- Indian Institute of Spices Research
Kozhikode, Kerala, India

Mr Ramalingam M.S
Deputy Director
Spices Board
Ministry of Commerce & Industry, Govt. of India
Kochi, Kerala, India

Mr Rajendra Mahavadiya
Joint Director
Food Safety and Standards Authority of India

Mr Anil Mehta
Director
Food Safety and Standards Authority of India,
Ministry of Health & Family Welfare
New Delhi

Dr Prabhat Kumar Nema
Professor and Dean SW
National Institute of Food Technology
Entrepreneurship and Management (NIFTEM)
Sonapat, Haryana, India

Dr Satyen Kumar Panda
Advisor
Food Safety and Standards Authority of India
Delhi

Dr Madhusmita Sahoo
Head, Food Regulatory Affairs
MTR Foods Pvt. Ltd.

Dr Amit Sharma
Director
Food Safety and Standards Authority of India
New Delhi

Ms Aditi Sharma
Technical Officer
Food Safety and Standards Authority of India

Dr Satish Kumar Sharma
Professor and Head
GB Pant University of Agriculture and Technology,
Pantnagar, Uttrakhand

Dr Ravinder Singh
Director
Food Safety and Standards Authority of India

Dr Subbraj T
Scientist B
Spices Board India, Ministry of Commerce &
Industry, Govt. of India
Mumbai

Mr Jojo V.V
Deputy General Manager
D S Spiceco Pvt. Ltd

Mr Venugopalan V.V.
Chief Scientist & Head
Agroprocessing Technology Division
CSIR IIIST
Thiruvananthapuram

Dr Prasad Variyar
Retd Scientist H
BARC Mumbai

Mr S. Ajay Vino
Technical Officer
Food Safety and Standards Authority of India

INDONESIA - INDONÉSIE

Mrs Sulistiyorini Sulistiyorini
Food Safety Analyst
National Food Agency
Jakarta

Dr Eka Yuli Astuti
Chief of COE Suscoff (Culinary Herbs)
Indonesian Spices Council
Jakarta

Dr Nurliani Bermawie
Senior Researcher
National Research and Innovation Agency
Bogor

Mr Sigit Ismaryanto
Deputy for Marketing, Promotion and Advocacy
Indonesian Spices Council
Jakarta

Mrs Sri Bintang Kusumo Winahyu
Senior Food Safety Inspector
National Food Agency
Jakarta

Ms Eni Nurkhayani
Food Inspector
National Food Agency
Jakarta

Mrs Riza Riza
Analyst of Food Security
National Food Agency
Jakarta

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

Ms Ana Arasteh Alimardani
Member National Committee of CCSC
Novin Saffron Co.

ITALY - ITALIE - ITALIA

Mr Giulio Cardini
Official
Ministry of Agriculture, Food Sovereignty and
Forests
Rome

JAMAICA - JAMAÏQUE

Mr Alfred Barrett
Plant Quarantine Officer
Ministry of Agriculture

Mr Wayne Hunter
Director General
Ministry of Agriculture, Fisheries and Mining

JAPAN - JAPON - JAPÓN

Mr Tomokazu Shimizu
Deputy Director Food Manufacture Affairs Division
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Tokyo

Mr Tomohito Miura
Technical Committee Advisor in Charge of Codex
All Nippon Spice Association

KENYA

Mr Danset Moranga
Senior Standards Officer
Kenya Bureau of Standards
Nairobi

MADAGASCAR

Mrs Lantomalala Raharinosy
Point de Contact du Codex
Ministère de l'Industrialisation, du Commerce et de
la Consommation
Antananarivo

Mr Serge Rajaobelina
PCA SAHANALA
Operateur Exportateur Privé
Antananarivo

Mr Ramy Fanomezantsoa Andrianantoandro
Expert technique
Consultant
Antananarivo

Mr Didier Henintsoa Andrianarison
Chef de Service de la Qualité et du
Conditionnement
Ministère de l'Industrialisation, du Commerce et de
la Consommation
Antananarivo

Mrs Mialinirainy Rakotoarison
Assistant Agri Business
Pôles Intégrés de Croissance (PIC)
Antananarivo

Dr Ilo Tsimok'haja Ramahatafandry
 President Comité National du Codex
 Ministère de l'Agriculture et de l'Elevage
 Antananarivo

Mr Andrianirina Isidore Razanakoto
 Directeur General du Commerce
 Ministère de l'Industrialisation et du Commerce
 Antananarivo

MEXICO - MEXIQUE - MÉXICO

Mrs Dra. Araceli Pérez Silva
 Profesora Investigadora
 Tecnológico Nacional de México Campus Tuxtepec
 San Juan Bautista Tuxtepec

Mrs Lic. Norma Gaya Goldaracena
 Productora
 Gaya Vainilla y Especies, S.A. de C.V.
 Gutiérrez Zamora

MOROCCO - MAROC - MARRUECOS

Mr Asbbane Mohamed
 Executive at the Plant and Plant Products Control
 Service
 National Food Safety Office (ONSSA)
 Salé

Mr Brahim Dribi Alaoui
 Technicien à la Section Café et Epices
 Laboratoire Officiel d'Analyses et de Recherches
 Chimiques (LOARC)
 Casablanca

NEPAL - NÉPAL

Mr Som Kant Rijal
 Deputy Director General
 Department of Food Technology and Quality
 Control, Ministry of Agriculture and Livestock
 Development
 Kathmandu

Mr Bhim Prasad Pulami
 Senior Food Research Officer
 Department of Food Technology and Quality
 Control, Ministry of Agriculture and Livestock
 Development
 Kathmandu

NETHERLANDS - PAYS-BAS - PAÍSES BAJOS

Mrs Louke Koopmans
 Senior Policy Officer
 Ministry of Agriculture, Nature and Food Quality
 The Hague

NIGERIA - NIGÉRIA

Mr Salihu Bala
 Chief Produce Superintendent
 Federal Ministry of Industry Trade and Investment
 Federal Produce Inspection Service
 Abuja

Mrs Abigail Ohomoime Gbonko
 Assistant Director
 Standards Organisation of Nigeria
 Abuja

Mrs Aisha Sanusi Gumbi
 Assistant Chief Standards Officer
 Standards Organisation of Nigeria
 Abuja

Mr Joshua Ibrahim Mhya
 Deputy Director
 Federal Ministry of Industry Trade and Investment
 Abuja

PAPUA NEW GUINEA – PAPOUASIE-NOUVELLE GUINÉE – PAPUA NUEVA GUINEA

Mr Kelo Tomapisi
 Trade Officer
 National Trade Office
 Port Moresby

REPUBLIC OF KOREA - RÉPUBLIQUE DE CORÉE - REPÚBLICA DE COREA

Ms Hyejin Kwon
 Scientific Officer
 Ministry of Food and Drug Safety

Mr Junha Park
 CODEX Researcher
 Ministry of Food and Drug Safety

SAUDI ARABIA - ARABIE SAOUDITE – ARABIA SAUDITA

Mr Mohammed Aljohani
 Senior Specifications and Regulations Specialist ||
 Saudi Food and Drug Authority
 Riyadh

Othman Almutairi
 Risk Assessment Expert
 Saudi Food and Drug Authority
 Riyadh

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

Ms Zena Issa Kilima
 Senior Standards Officer
 Tanzania Bureau of Standards
 Dar Es Salaam

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

Mr Dorian Lafond
International Standards Coordinator
Agricultural Marketing Service
Washington

Mrs Heather Selig
International Issues Analyst
U.S. Codex Office
Washington

Dr Aparna Tatavarthy
Microbiologist
Food and Drug Administration
College Park, MD

**OBSERVERS - OBSERVATEURS -
OBSERVADORES**

**NON-GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS –
ORGANISATIONS NON
GOUVERNEMENTALES –
ORGANIZACIONES NO
GUBERNAMENTALES**

**INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR
STANDARDIZATION (ISO)**

Dr A B Rema Shree
Director (Research)
Spices Board

CCSCH SECRETARIAT

Dr Ramesh Babu N.
Scientist C & Organizing Secretary CCSCH
Spices Board India, Ministry of Commerce &
Industry, Govt. of India

Mrs Bijumol K.k.
Senior Chemist
Codex Cell, Spices Board India, Ministry of
Commerce & Industry, Govt. of India

Ms Sudharma K.v
Junior Chemist
Codex Cell, Spices Board India, Ministry of
Commerce & Industry, Govt. of India

CODEX SECRETARIAT

Mr Patrick Sekitoleko
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the U.N.
(FAO)
Rome

Dr Hilde Kruse
Senior Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the U.N.
(FAO)
Rome

Ms Lingping Zhang
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the U.N.
(FAO)
Rome

Ms Riri Kihara
Junior Professional Officer (Food standards)
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the U.N.
(FAO)
Rome

APÉNDICE II**PARTE A: RESPUESTAS DEL CCSCH, EN SU SÉPTIMA REUNIÓN, A LAS PREGUNTAS FORMULADAS POR EL CCFL EN SU 47.ª REUNIÓN**

Preguntas de CCFL: Aclarar la distinción entre país de origen y país de cosecha; proporcionar la justificación de por qué la disposición sobre el país de cosecha debe ser obligatoria y cómo dicha declaración sería beneficiosa para la prevención del fraude.

País de origen: Según la Sección 4.5 de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985):

“Cuando un alimento se somete al procesamiento en un segundo país, cambiando su naturaleza, el país en el que se realice el procesamiento será considerado como el país de origen a los efectos del etiquetado.”

El CCSCH reconoce que esta definición es amplia y se aplica a todos los productos alimentarios.

País de cosecha: El CCSCH reconoce que no existe una definición para el ‘país de cosecha’ en el Codex. Sin embargo, en el glosario de términos para especias y hierbas culinarias, “la cosecha” está definida como el acto o proceso de recolección de cultivos agrícolas. Con base en esta definición, el “*país de cosecha es el país en que tiene lugar la recolección de los cultivos*”.

Aunque el país de origen y el país de cosecha pueden ser el mismo para muchas hierbas y especias, se trata de dos términos diferentes. Por ello, sería beneficioso que el CCSCH incluyera en su glosario de términos una explicación del país de origen y/o del país de cosecha, en lo que se refiere específicamente a las especias y hierbas culinarias. Las características de calidad del azafrán varían considerablemente en función del país en el que se haya cultivado. Las disposiciones de etiquetado deben proporcionar información clara y fiable a los consumidores

Algunos operadores pueden pensar que el tratamiento del azafrán, incluso mezclar el azafrán de diferentes países, puede dar derecho a cambiar la etiqueta, aunque este proceso no cambie la naturaleza del producto. Por lo tanto, el CCSCH, en su sexta reunión, recomendó la adopción de la norma para el azafrán y la ratificación de la disposición sobre el etiquetado.

PARTE B: RESPUESTAS DEL CCSCH, EN SU SÉPTIMA REUNIÓN, A LAS PREGUNTAS FORMULADAS POR EL CCMAS EN SU 42.º REUNIÓN

	Preguntas/aclaraciones solicitadas de CCMAS	Justificación/recomendaciones
	Norma para raíces, rizomas y bulbos desecados – jengibre desecado o deshidratado (CXS 343-2021); Norma para partes florales secas – clavo de olor (CXS 344-2021) y la Norma para albahaca seca (CXS 345-2021)	
1	El método ISO 927 se identifica como un Tipo 1 para insectos enteros muertos, pero solo como un Tipo IV para insectos vivos. ¿Cuál es la razón para esta diferencia en la tipificación?	El método analítico ISO 927 para insectos vivos también es un método directo basado en el examen visual seguido de la gravimetría y es además un método de Tipo I. <i>Se recomienda corregir la tipificación del método para el análisis de insectos vivos a Tipo I.</i>
2	El MPM V8 está clasificado como un método Tipo IV para excrementos de mamíferos/otros excrementos. Sin embargo, la ISO 927 parece capturar esta categoría y se identifica como un Tipo I en otras partes del cuadro. ¿Existe alguna razón para seleccionar un Tipo IV para esta disposición?	En este contexto, el ISO 927 incluye el método únicamente para excrementos de roedores. Dado que la disposición es para excrementos de mamíferos y otros excrementos, el método MPM V-8 es un método de análisis más adecuado para excrementos de mamíferos y otros excrementos. El CCSCH ha clasificado al MPM V-8 como un método de Tipo I, ya que el excremento se define según el método usado (visual en este caso). <i>Se recomienda corregir la tipificación del método MPM V-8 a Tipo I.</i>
	Norma para partes florales secas – azafrán (CXS 351-2021)	
1	Las disposiciones sobre la potencia del sabor, la potencia del aroma y el poder colorante usan el método ISO 3632-2 y se lo clasifica como un Tipo IV. Dado que esta norma de la ISO es específica para azafrán, ¿hay alguna razón por la cual este método está clasificado como un Tipo IV y no como un Tipo I?	Las disposiciones sobre la potencia del sabor, la potencia del aroma y el poder colorante de azafrán se definen según el método ISO 3632-2. Por lo tanto, el CCSCH lo ha clasificado como un método de Tipo I. <i>Se recomienda corregir la tipificación de este método a Tipo I.</i>
	Norma para el chile y pimentón seco o deshidratado (CXS 353-2022)	
3.	Hay dos métodos enumerados para la disposición “insectos vivos” y los dos se identifican como Tipo I. ¿Es que estos métodos son idénticos? Si no es así, se debe aprobar uno de ellos como un método de Tipo I y el otro debe ser eliminado.	El método analítico ISO 927 para insectos vivos es un método de Tipo I. Por lo tanto, se puede eliminar el método AOAC 960.51. <i>Se recomienda eliminar el método AOAC 960.51.</i>
	Anteproyecto de norma para cardamomo pequeño desecado y el anteproyecto de norma para especias derivadas de bayas y frutos secos (parte A – pimienta de Jamaica, baya de enebro y anís estrellado)	
1	Hay dos métodos de Tipo I y de Tipo IV enumerados para las disposiciones “insectos enteros muertos” y “fragmentos de insectos”. Aunque se permite incluir los dos métodos, Tipo I y Tipo IV, debe haber una justificación convincente para la clasificación. ¿Sería posible explicar la justificación para esta solicitud?	El primer método ISO 927 (Tipo I) se aplica a insectos enteros muertos en especias enteras. El método AOAC 975.49 (Tipo I) es “suciedad ligera en especias y condimentos”, lo cual se aplicaría a fragmentos de insectos para pimienta de Jamaica, bayas de enebro y el anís estrellado seco – en las formas de presentación molido/en polvo. Ambos métodos son necesarios para analizar estas dos formas de presentación y las dos disposiciones. Los métodos ISO 927 y AOAC 975.49 son métodos complementarios para la comprobación de diferentes formas de presentación de las especias (entero y molido) y los dos son métodos de Tipo I. <i>El CCSCH ha concluido que se requieren ambos métodos</i>

		<i>para la disposición y también ha revisado la tipificación del método AOAC 975.49 a Tipo I en el cuadro Métodos de análisis.</i>
2	Hay observaciones entre paréntesis en la disposición sobre “suciedad” y “suciedad ligera”, que dice “se debe clasificar todas las suciedades aquí – por ejemplo – ¿excrementos de mamíferos? No está claro si este texto debería haber sido eliminado.	Este texto ha evolucionado desde entonces y ha sido eliminado en los proyectos de norma revisados.
	Preguntas/aclaraciones del CCMAS	Justificación/recomendaciones
Comparación entre diferentes normas del CCSC		
1.	En la <i>Norma para raíces, rizomas y bulbos desecados – jengibre seco o deshidratado</i> (CXS 343-2021), el método ISO 927 es un Tipo IV para ‘excrementos de mamíferos / otros excrementos’, pero en la <i>Norma para semillas secas – nuez moscada</i> (CXS 352-2022) el método ISO 927 se clasifica como un método Tipo I para esta misma disposición. ¿Existe alguna razón para la diferencia en la tipificación del mismo método para la misma disposición?	En la <i>Norma para raíces, rizomas y bulbos desecados – jengibre seco o deshidratado</i> (CXS 343-2021), se ha recomendado el método MPM-V8 para el análisis de excrementos de mamíferos/ otros excrementos (y no un método de ISO927, que es un método únicamente para excrementos de roedores) Basándose en las deliberaciones del comité, el método MPM V-8 se clasifica como un método de Tipo I, dado que este método es el método de referencia designado y otros métodos de Tipo I no se aplican. <i>Se recomienda corregir la tipificación del método MPM V-8 a Tipo I.</i>
2	En algunas normas la disposición moho visible se escribe en inglés como " <i>mould visible</i> " y en otras como " <i>visible mould</i> ", ¿tiene algún significado esta diferencia o podría utilizarse un único nombre para la disposición de forma coherente en todas las normas?	' <i>Mould visible</i> ' y ' <i>visible mould</i> ' se refieren a la misma disposición. Por motivos de coherencia las normas del CCSC utilizarían la terminología dada en las respectivas referencias, basándose en los criterios y métodos de análisis.
3	Entre las normas, existen algunas diferencias en los grupos de disposiciones. Por ejemplo, en el proyecto de la Norma para el cardamomo pequeño desecado la disposición es "insectos enteros vivos / muertos", mientras que en la <i>Norma para raíces, rizomas y bulbos desecados – jengibre seco o deshidratado</i> (CXS 343-2021), las disposiciones se enumeran por separado como "insectos enteros muertos" e "insectos vivos". ¿Estas diferencias son intencionadas?	Dependiendo de la naturaleza de la especie y las referencias disponibles para esta disposición, el comité puede combinar las dos disposiciones o clasificarlas por separado. Las especias y hierbas culinarias son un grupo muy grande y diverso de productos vegetales y a veces necesitan disposiciones separadas.

APÉNDICE III**PROYECTO DE NORMA PARA ESPECIAS DERIVADAS DE BAYAS Y FRUTOS SECOS O DESHIDRATADOS: CARDAMOMO PEQUEÑO****(Para su adopción en el trámite 8)****1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

Esta norma se aplica a las bayas y frutos secos o deshidratados: cardamomo pequeño, tal como está definido en la Sección 2.1 más abajo, que se ofrece para el consumo directo, como ingrediente en la elaboración de alimentos o para el reenvasado en caso de ser necesario. Se excluye el producto destinado a la elaboración industrial.

2. DESCRIPCIÓN**2.1 Definición del producto**

El cardamomo pequeño desecado o deshidratado es un producto obtenido de los frutos secos de la planta *Elettaria cardamomum* (L.) Maton de la familia *Zingiberaceae* según se describe en el Cuadro 1.

Cuadro 1. Nombre común, comercial y científico del cardamomo pequeño desecado

Nombre común	Nombre comercial	Nombre científico
Cardamomo pequeño	Cardamomo, Cardamomo verde	<i>Elettaria cardamomum</i> (L.) Maton

2.2 Formas de presentación

El cardamomo pequeño desecado o deshidratado puede presentarse:

- como cápsulas/vainas enteras sin abrir: cápsulas/vainas intactas que no han perdido las semillas;
- como cápsulas/vainas abiertas: cápsulas/vainas con una apertura que no supere 1/3 de la longitud de la sutura y que contengan semillas
- como semillas: semillas obtenidas al abrir las cápsulas/vainas
- como semillas en polvo: polvo obtenido moliendo las semillas del cardamomo, o
- como cápsulas/vainas enteras en polvo: polvo obtenido moliendo cápsulas/vainas enteras/abiertas con semillas

Se permitirán otras formas de presentación diferentes a las cinco formas mencionadas, siempre que estén debidamente etiquetadas.

2.3 Clasificación por tamaño (opcional)**3. FACTORES ESENCIALES RELATIVOS A LA COMPOSICIÓN Y LA CALIDAD****3.1 Composición**

El producto tal como está definido en la Sección 2 anterior deberá ajustarse a los requisitos especificados en el Anexo I.

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

El producto debe tener el olor, sabor y color característicos, que pueden variar en función de los factores/condiciones geoclimáticos, y debe estar exento de cualquier tipo de olor, sabor o color foráneos, en particular de la rancidez y del olor a moho.

3.2.2 Características físicas y químicas

El cardamomo pequeño desecado o deshidratado debe cumplir los requisitos especificados en el Anexo I (Cuadro 1 'Características químicas' y Cuadro 2 'Características físicas'). Los defectos permitidos no deben afectar al aspecto general del producto en lo que respecta su calidad, y el producto debe mantener su calidad y presentación en el envase.

3.2.3 Clasificación (opcional)

Cuando se comercializa siguiendo una clasificación, las disposiciones en el Anexo I se aplicarán como requisitos mínimos.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los antiaglomerantes enumerados en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) son aceptables para el uso en la forma molida/en polvo del producto regulado por esta norma.

5. CONTAMINANTES

5.1 Los productos regulados por la presente norma deberán respetar los niveles máximos establecidos en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995), el *Código de prácticas para la prevención y reducción de micotoxinas en las especias* (CXC 78-2017) y otros textos pertinentes del Codex.

5.2 Los productos regulados por la presente norma deberán respetar 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* (CXC 1-1969), el *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad* (CXC 75-2015) (Anexo III sobre especias y hierbas culinarias secas) y otros textos pertinentes del Codex.

6.2 Los productos deberán cumplir 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 deberán llenarse en la medida en que sea viable sin comprometer la calidad, y deberán ajustarse a la declaración correcta del contenido relativa al producto.

8. ETIQUETADO

8.1 Los productos regulados por las disposiciones de la presente norma deberán etiquetarse de conformidad con lo dispuesto la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985). Además, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

8.2 Nombre del producto

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 de la forma de presentación de acuerdo con lo descrito en la Sección 2.2.

8.2.3 El nombre comercial, la variedad o el cultivar pueden incluirse en la etiqueta.

8.3 País de origen y país de cosecha

8.3.1 Se debe declarar el país de origen.

8.3.2 País de cosecha (opcional).

8.3.3 Región de cosecha y año de cosecha (opcional).

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

Los envases no destinados a la venta al por menor deberán etiquetarse de conformidad con lo dispuesto en la *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021).

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

9.1 Métodos de análisis¹

Como se describe en el Cuadro 1 del Anexo II.

9.2 Plan de muestreo

Por desarrollar.

¹ Los métodos de análisis se incluirán en el documento CXS 234-1999 después de la ratificación del CCMAS y el **Cuadro 1 del Anexo II** será sustituido por el siguiente texto:

“Para comprobar el cumplimiento de esta norma, deberán utilizarse los métodos de análisis y muestreo que figuran en los *Métodos de análisis y de muestreo recomendados* (CXS 234-1999) pertinentes para las disposiciones de esta norma.”

Anexo I

Cuadro 1. Características químicas para el cardamomo pequeño desecado o deshidratado

Nombre del producto	Forma de presentación	Cenizas totales en base seca % p/p (máx.)	Cenizas insolubles en ácido en base seca % p/p (máx.)	Contenido de humedad %p/p (máx.)	Aceites volátiles en base seca ml/100 g (mín.)
Cardamomo pequeño	Entero*	9,5	2,5	13	3,5 2,5**
	Semillas	9,5	3,0	13	3,5
	Semillas en polvo	8,0	3,0	11	3,0
	Cápsulas en polvo con semillas	10,0	2,5	12	2,7

* Incluye cápsulas/vainas abiertas

** Para cápsulas/vainas abiertas

Cuadro 2. Características físicas para el cardamomo pequeño desecado o deshidratado

Nombre del producto	Forma de presentación	Cápsulas/vainas vacías y malformadas recuento /100 cápsulas (máx.) ^a	Cápsulas inmaduras y rugosas % p/p (máx.) ^b	Semillas ligeras % p/p (máx.) ^c	Contaminación /infestación por insectos %p/p (máx.)	Materia extraña ^d % p/p (máx.)	Materia foránea % p/p (máx.)	Insectos enteros muertos (recuento) /100 g (máx.)	Insectos vivos, (recuento) /100g (máx.)	Excrementos de mamíferos mg/ kg (máx.)	Otros excrementos ^f mg/kg (máx.)	Moho visible % p/p (máx.)	Otros factores
Cardamomo pequeño	Cápsulas/vainas enteras sin abrir	5	7	N/A	1	5	0,5	4	0	6,6	2,2	1	Tolerancia 15% p/p (máx.) ^g
	Cápsulas/vainas enteras abiertas	10	7	N/A	1	5	0,5	4	0	6,6	2,2	1	Composición del lote – un mínimo de 60% de vainas abiertas
	Semillas	N/A	N/A	5	N/A	2	N/A	4	0	6,6	2,2	1	N/A
	Semillas en polvo	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	N/A	N/A	N/A	N/A
	Cápsulas en polvo con semillas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	N/A	N/A	N/A	N/A

N/A*: No se aplica quiere decir que esta forma del producto mencionado no ha sido evaluada en relación con esta disposición y actualmente no existen valores disponibles. N/A no se refiere a cero.

^a Cápsulas vacías y malformadas: cápsulas sin semillas o escasamente llenas de semillas.

^b Cápsulas inmaduras y rugosas: cápsulas que no están completamente desarrolladas.

^c Las semillas ligeras incluyen semillas de color marrón o rojo y semillas fragmentadas, inmaduras y rugosas.

^d Materia vegetal asociada a la planta de la cual se origina el producto pero que no se acepta como parte del producto final.

^e Cualquier materia o material foráneo objetables, detectables o visibles, no asociados habitualmente con los componentes naturales de la planta de la especie: como palos, piedras, embolsado de arpillera, metal etc.

^f Excrementos de otros animales, como reptiles y aves.

^g Presencia de cápsulas/vainas abiertas entre cápsulas/vainas sin abrir.

Anexo II

Cuadro 1. Métodos de análisis*

Disposición	Método ¹	Principio	Tipo ²
Humedad	ISO 939	Destilación	I
Cenizas totales en base seca	ISO 939 e ISO 928	Destilación y Gravimetría	I
Cenizas insolubles en ácido, en base seca	ISO 939 e ISO 930	Destilación y Gravimetría	I
Aceites volátiles en base seca	ISO 939 e ISO 6571	Destilación seguida de volumetría	I
Materia extraña	ISO 927	Examen visual seguido de gravimetría	I
Materia foránea	ISO 927	Examen visual seguido de gravimetría	I
Contaminación/ infestación por insectos	ISO 927	Examen visual seguido de gravimetría	I
Cápsulas inmaduras y rugosas	ISO 882-1	Examen visual seguido de gravimetría	I
Excrementos de mamíferos y/u otros excrementos	Método V-8 Especies, condimentos, sabores y drogas crudas (Manual de procedimientos macroanalíticos) MPM: V-8. Especies https://www.fda.gov/food/laboratory-methods-food/mpm-v-8-spices-condiments-flavors-and-crude-drugs	Examen visual seguido de gravimetría	I
Moho visible	ISO 927	Examen visual seguido de gravimetría	I
Cápsulas vacías y malformadas	ISO 882-1	Examen visual seguido de gravimetría	I
Insectos enteros vivos/muertos	ISO 927 (para la forma de presentación entera)	Examen visual seguido de gravimetría	I
	AOAC 975.49 (Para la forma de presentación en polvo/en trozos)	Flotación seguida de gravimetría	I
Semillas ligeras	IS 1907**	Examen visual seguido de gravimetría	III

¹ Debe utilizarse la última edición o versión del método aprobado.

² Según la definición de "tipos de método de análisis" de acuerdo con la Sección II del *Manual de procedimiento* del Codex.

* Los métodos de análisis se incluirán en el documento CXS 234-1999 después de la ratificación del CCMAS y el cuadro será sustituido por el texto siguiente:

“Para comprobar el cumplimiento de esta norma, deberán utilizarse los métodos de análisis y muestreo que figuran en los *Métodos de análisis y de muestreo recomendados* (CXS 234-1999) pertinentes para las disposiciones de esta norma.”

**IS 1907 es un método de análisis basado en la norma de la India.

APÉNDICE IV**PROYECTO DE NORMA PARA ESPECIAS DERIVADAS DE BAYAS Y FRUTOS SECOS O DESHIDRATADOS: PIMIENTA DE JAMAICA, BAYA DE ENEBRO Y ANÍS ESTRELLADO**

(Para su adopción en el trámite 8)

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta norma se aplica a las especias derivadas de bayas y frutos secos o deshidratados, definidas en la Sección 2.1 más abajo, que se ofrecen para el consumo directo, como ingrediente en la elaboración de alimentos o para el reenvasado en caso de ser necesario. Se excluyen los productos destinados a la elaboración industrial. Las especias exactas compradas o vendidas pueden ser definidas según las especificaciones contractuales.

2. DESCRIPCIÓN**2.1 Definición del producto**

2.1.1 Bayas y frutos secos o deshidratados pertenecientes a las especies enumeradas en el Cuadro 1:

Cuadro 1. Variedad de bayas y frutos secos o deshidratados regulados por esta norma

	Nombre común	Nombre comercial	Nombre científico
1	Pimienta de Jamaica	Allspice	<i>Pimenta dioica</i> (L.) Merr. (<i>Myrtaceae</i>)
		Pimento	<i>Pimenta racemosa</i> var. <i>racemosa</i> Fosberg syn <i>Pimenta dioica</i> var. <i>tabasco</i> (Willd. ex Schltld. & Cham.) (<i>Myrtaceae</i>)
		Pimienta de Jamaica	
2	Baya de enebro	Baya de enebro	<i>Juniperus communis</i> L. (<i>Cupressaceae</i>)
3	Anís estrellado	Anís estrellado	<i>Illicium verum</i> Hook. f. (<i>Schisandraceae</i>)
		Badian	

2.2 Formas de presentación

Las bayas y frutos secos o deshidratados tal como están definidos en la Sección 2.1.1 pueden presentarse:

- enteros;
- cortados/fragmentados, o
- molidos/en polvo.

Se permitirán otras formas de presentación diferentes a las tres formas mencionadas, siempre que estén debidamente etiquetadas.

2.3 Clasificación por tamaño (opcional)

Las bayas y frutos individuales secos o deshidratados tal como están definidas en la Sección 2.1.1 pueden clasificarse por tamaño en su forma entera o cortada cuando corresponda, de acuerdo con las prácticas comerciales existentes y determinadas por acuerdo contractual entre el comprador y el vendedor. Cuando se clasifican por tamaño, se debe indicar el tamaño y el método utilizado en el envase.

3. FACTORES ESENCIALES RELATIVOS A LA COMPOSICIÓN Y LA CALIDAD**3.1 Composición**

Las bayas y frutos secos o deshidratados tal como están definidas en la Sección 2.1.1 deberán ajustarse a los requisitos especificados en el Anexo I.

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

El producto debe tener olor, sabor y color característicos, que pueden variar en función de los factores/condiciones geoclimáticos, y debe estar exento de cualquier tipo de olor, sabor o color foráneos, en particular de la rancidez y del olor a moho.

3.2.2 Clasificación (opcional)

Cuando se comercializan las bayas y frutos secos o deshidratados, tal como están descritos en la Sección 2.1.1, siguiendo una clasificación o con categoría asignada, las disposiciones del Anexo I se aplican como requisitos mínimos para la clase/categoría más baja.

3.2.3 Características físicas y químicas

Las bayas y frutos secos o deshidratados, tal como están descritos en la Sección 2.1.1, deben cumplir los requisitos especificados en el Anexo I (Cuadro 1 'Características químicas' y Cuadro 2 'Características físicas'). Los defectos permitidos no deben afectar al aspecto general del producto en lo que respecta a su calidad y el producto debe mantener su calidad y presentación en el envase.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 Los antiaglomerantes enumerados en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) son aceptables para el uso en la forma en polvo de los productos que conforman a esta norma.

4.2 Coadyuvantes de elaboración

Los coadyuvantes de elaboración utilizados en los productos que se ajustan a la presente norma deberán ajustarse a las *Directrices sobre sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración* (CXG 75-2010).

5. CONTAMINANTES

5.1 Los productos regulados por esta norma deberán respetar los niveles máximos establecidos en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995), el *Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por micotoxinas en las especias* (CXC 78-2017) y otros textos pertinentes del Codex

5.2 Los productos regulados por la presente norma deberán respetar 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* (CXC 1-1969), el *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad* (CXC 75-2015) (Anexo III) y otros textos pertinentes del Codex.

6.2 Los productos deberán cumplir 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 deberán llenarse en la medida en que sea viable sin comprometer la calidad, y deberán ajustarse a la declaración correcta del contenido relativa al 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). Además, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

8.2 Nombre del producto

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 de la forma de presentación de acuerdo a lo descrito en la Sección 2.2. (Formas de presentación).

8.2.3 El nombre comercial, la variedad o el cultivar pueden incluirse en la etiqueta.

8.3 País de origen y país de cosecha

8.3.1 Se debe declarar el país de origen.

8.3.2 País de cosecha (opcional).

8.3.3 Región de cosecha y año de cosecha (opcional).

8.4 Identificación comercial

- forma de presentación;
- clase/categoría, según corresponda;
- tamaño si está clasificado por tamaño (opcional).

8.5 Etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor

Los envases no destinados a la venta al por menor deberán etiquetarse de conformidad con lo dispuesto en la *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021).

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS

9.1 Métodos de análisis¹

Véase el Anexo II.

9.2 Plan de muestreo

Por desarrollar.

¹ Los métodos de análisis se incluirán en el documento CXS 234-1999 después de la ratificación por el CCMAS y el cuadro será sustituido por el texto siguiente:

“Para comprobar el cumplimiento de esta norma, deberán utilizarse los métodos de análisis y muestreo que figuran en los *Métodos de análisis y de muestreo recomendados* (CXS 234-1999) pertinentes para las disposiciones de esta norma.”

ANEXO I

Cuadro 1. Características químicas para especias derivadas de bayas y frutos secos o deshidratados

Nombre del producto	Forma de presentación	Contenido de humedad % p/p (máx.)	Cenizas totales en base seca % p/p (máx.)	Cenizas insolubles en ácido en base seca % p/p (máx.)	Aceites volátiles en base seca ml/100 g (mín.)
Pimienta de Jamaica	Entera	12	5	1	2
	Cortada/fragmentada	12	5	1	2
	Molida/en polvo	12	4,5	1	1
Bayas de enebro	Entera	22 (para el producto secado de forma natural) 16 (para el producto deshidratado)	4	1	0,5
	Cortada/fragmentada	16	4	1	0,5
	Molida/en polvo	14	4	1	0,5
Anís estrellado	Entera	10	4	0,5	7
	Cortada/fragmentada	10	4	0,5	N/A
	Molida/en polvo	8	4	0,5	N/A

N/A (no se aplica), quiere decir que esta forma del producto mencionado no ha sido evaluada en relación con esta disposición y actualmente no existen valores disponibles: N/A no se refiere a cero.

Cuadro 2. Características físicas para especias derivadas de bayas y frutos secos o deshidratados

Nombre del producto	Forma de presentación	Insectos enteros muertos recuento /100g (máx.)	Excrementos de mamíferos mg/kg (máx.)	Moho visible %p/p (máx.)	Contaminación/ infestación por insectos %p/p (máx.)	Materia extraña % p/p (máx.)	Materia foránea %p/p (máx.)	Insectos vivos por recuento/100 g (máx.)	Otros factores
Pimienta de Jamaica	Entera	2	11	2	1	0,5	0,5	0	- Otros excrementos 11 mg/kg (máx.)
	Cortada/ fragmentada	2	N/A	N/A	N/A	0,5	0,5	0	
	Molida/en polvo	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	- Fragmentos de insectos: 30/10 g máx. - Pelos de roedores: 1/10 g máx.
Bayas de enebro	Entera	3	1	1,0	1,0	2 [#]	N/A	0	- Pedúnculos 3% p/p máx. - **Fragmentada 10 % p/p máx.
	Cortada/ fragmentada	3	1	1,	1,0	1	1	0	
	Molida/en polvo	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	- N/A
Anís estrellado	Entera	2	8	1,0	1	2 [#]	1,0	0	- Pedúnculos 3% p/p máx.
	Cortada/ fragmentada	1	8	1,0	1,0	1	0,5	0	
	Molida/en polvo	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	

* Valores o sin clasificar es el texto actual en el proyecto de norma y es el requisito mínimo absoluto

**Fragmentadas entre las enteras

Se excluyen los pedúnculos en las bayas de enebro y el anís estrellado

2: Excrementos de mamíferos - Si la media del número total de submuestras supera los miligramos por kg indicados.

3: Insectos enteros muertos - Si el número total de insectos enteros muertos encontrados en el número total de las submuestras supera el valor especificado en el cuadro.

N/A: No se aplica quiere decir que esta forma del producto mencionado no ha sido evaluada en relación con esta disposición y actualmente no existen valores disponibles: N/A no se refiere a cero.

ANEXO II

Cuadro 1. Métodos de análisis para las especias derivadas de bayas y frutos secos o deshidratados.

Nombre del producto	Disposición	Método ^{1,2}	Principios	Tipo
Pimienta de Jamaica	Humedad	ISO 939	Destilación	I
Bayas de enebro Anís estrellado	Cenizas totales en base seca	ISO 939 e ISO 928	Destilación y gravimetría	I
	Cenizas insolubles en ácido en base seca	ISO 939 e ISO 930	Destilación y gravimetría	I
	Aceites volátiles en base seca	ISO 939 e ISO 6571	Destilación seguida de volumetría	I
	Materia extraña	ISO 927	Examen visual seguido de gravimetría	I
	Materia foránea	ISO 927	Examen visual seguido de gravimetría	I
	Moho visible	ISO 927	Examen visual seguido de gravimetría	I
	Excrementos de mamíferos y otros	MPM V-8 Especias, condimentos, sabores y drogas crudas <u>MPM: V-8. Especias, condimentos, sabores y drogas crudas FDA</u>	Examen visual seguido de gravimetría	I
	Insectos enteros muertos e insectos vivos	ISO 927	Examen visual	I
	Fragmentos de insectos	ISO 927	Examen visual	I
		AOAC 975.49 (para la forma de presentación en polvo/en trozos)	Método de flotación	I
	Contaminación por insectos	ISO 927	Examen visual seguido de gravimetría	I
	Pelos de roedores	AOAC 965.40	Flotación	I

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

2 Los métodos de análisis se incluirán en el CXS 234-1999 después de la ratificación por el CCMAS y el cuadro será sustituido por el texto siguiente:

“Para comprobar el cumplimiento de esta norma, deberán utilizarse los métodos de análisis y muestreo que figuran en los *Métodos de análisis y de muestreo recomendados* (CXS 234-1999) pertinentes para las disposiciones de esta norma.”

APÉNDICE V**PROYECTO DE NORMA PARA ESPECIAS DERIVADAS DE BAYAS Y FRUTOS SECOS O DESHIDRATADOS: VAINILLA**

(Para su adopción en el trámite 5)

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta norma se aplica a la vainilla (vainas de vainilla curadas), definida en la Sección 2.1 más abajo, que se ofrece para el consumo humano directo, como ingrediente en la elaboración de alimentos o para el reenvasado en caso de ser necesario. Esta norma no se aplica a dichos productos cuando se destinan a la elaboración industrial.

2. DESCRIPCIÓN**2.1 Definición del producto****2.1.1** Vainas de vainilla pertenecientes a las especies enumeradas en el Cuadro 1:**Cuadro 1. Especies de vainilla reguladas por esta norma**

Nombre común	Nombre comercial	Nombre científico
Vainilla	Vainilla pompón	<i>Vanilla pompona</i> Schiede (Orchidaceae)
	Vainilla Vainilla mexicana Vainilla Bourbon Vainilla planifolia	<i>Vanilla planifolia</i> Andrews (Orchidaceae) (sin. <i>V. fragrans</i> (Salis.) Ames)
	Vainilla odorata	<i>Vanilla odorata</i> C. Presl (Orchidaceae)
	Vainilla tahitiana	<i>Vanilla x tahitensis</i> J.W. Moore (Orchidaceae)
	Vainilla Maya	<i>Vanilla cribbiana</i> Soto Arenas (Orchidaceae)

2.2 Formas de presentación

La vainilla puede presentarse:

- como vainas enteras/vainas completas con semillas y pulpa en su interior;
- partida: vainas partidas de forma natural;
- cortada: vainas de vainilla cortas de distintas longitudes;
- como pulpa y semillas de vainilla/[Caviar de vainilla] [Vainilla suprema], que incluyen la pulpa y las semillas de vainilla, o
- molida/en polvo: derivada de vainas enteras, cortadas y partidas molidas.

Se permitirán otras formas de presentación diferentes de las cinco formas mencionadas, siempre que estén debidamente etiquetadas.

2.3 Clasificación por tamaño (opcional)

La vainilla puede clasificarse por tamaño en su forma entera o cortada, cuando corresponda, de acuerdo con las prácticas comerciales existentes. Cuando se clasifica por tamaño, el tamaño y el método utilizado deben indicarse en el envase.

3. FACTORES ESENCIALES RELATIVOS A LA COMPOSICIÓN Y LA CALIDAD**3.1 Composición**

La vainilla, tal como está descrita en la Sección 2.1, deberá ajustarse a los requisitos contenidos en el Anexo 1.

3.2 Factores de calidad

3.2.1 Olor, sabor y color

El producto debe tener olor, sabor y color característicos, que pueden variar en función de los factores/condiciones geoclimáticos, y debe estar exento de cualquier tipo de olor, sabor o color foráneos, en particular de la rancidez y el olor a moho. El color de las vainas de vainilla varía del rojizo al negro brillante (negro aceitoso).

3.2.2 Clasificación (opcional)

Cuando la vainilla, tal como está descrita en la Sección 2.1, se comercialice con arreglo a una clasificación o categoría, las disposiciones del Anexo 1 (Cuadro 1 'Características químicas' y Cuadro 2 'Características físicas') se aplicarán como requisitos mínimos.

3.2.3 Características físicas y químicas

La vainilla, tal como está descrita en la Sección 2.1, debe cumplir los requisitos especificados en el Anexo 1 (Cuadro 1 'Características químicas' y Cuadro 2 'Características físicas'). Los defectos permitidos no deben afectar al aspecto general del producto en lo que respecta a su calidad y el producto debe mantener su calidad y presentación en el envase.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 [Los antiaglomerantes enumerados en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) son aceptables para el uso en la forma molida/en polvo del producto regulado por esta norma.]

5. CONTAMINANTES

5.1 Los productos regulados por esta norma deberán respetar los niveles máximos establecidos en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995), el *Código de prácticas para la prevención y reducción de las micotoxinas en las especias* (CXC 78-2017) y otros textos pertinentes del Codex

5.2 Los productos regulados por esta norma deberán respetar 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 la presente norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones 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) y otros textos pertinentes del Codex.

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

7. PESOS Y MEDIDAS

Los envases deberán llenarse en la medida en que sea viable sin comprometer la calidad, y deberán ajustarse a la declaración correcta del contenido relativa al 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). Además, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

8.2 Nombre del producto

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 de la forma de presentación de acuerdo con lo descrito en la Sección 2.2.

8.2.3 El nombre comercial, la variedad o el cultivar pueden [deben] incluirse en la etiqueta.

8.3 País de origen y país de cosecha

8.3.1 Se debe declarar el país de origen.

8.3.2 País de cosecha (opcional) [obligatorio].

8.3.3 Región de cosecha y año de cosecha (opcional).

8.4 Identificación comercial

- forma de presentación
- clase/categoría, según corresponda

- tamaño (opcional)

8.5 Etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor

Los envases no destinados a la venta al por menor deberán etiquetarse de conformidad con lo dispuesto en la *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021).

9. MÉTODOS DEL ANÁLISIS Y MUESTREO

9.1 Métodos del análisis¹

Véase el Anexo 2, Cuadro 1 ‘Métodos de análisis para la vainilla’.

9.2 PLAN DE MUESTREO

Por desarrollar.

¹ Los métodos de análisis se incluirán en el documento CXS 234-1999 después de la ratificación por el CCMAS y el cuadro será sustituido por el texto siguiente:

“Para comprobar el cumplimiento de esta norma, deberán utilizarse los métodos de análisis y muestreo que figuran en los *Métodos de análisis y de muestreo recomendados* (CXS 234-1999) pertinentes para las disposiciones de esta norma”.

Anexo 1

Cuadro 1. Características químicas para la vainilla

[Opción 1. Cuadro 1. Características químicas según la forma de presentación]

Nombre del producto	Forma de presentación	Contenido de humedad % p/p [(máx.)]	Cenizas totales en base seca % p/p (máx.)	Cenizas insolubles en ácido en base seca % p/p (máx.)	Contenido de vainillina g/100 g
Vainilla	Entera	25 – 38	5	1	>2,0
		35	N/A	N/A	2,0
		15 – 38			>1,2
	Partida				
	Cortada	25 – 28	5	1	1,6 – 2,0
		20 10 – 25 10 – 38	N/A	N/A	1,6
Caviar de vainilla	35	5	1	> 2,0	
	N/A	N/A	N/A	2,0 > 0,2	
Molida/en polvo	20 – 25	5	1	>1,0	
	17	N/A	N/A	1,0	
	15 15 – 25			< 1,5	

Opción 2. Cuadro 1. Características químicas para la vainilla según la especie

Nombre científico	Forma de presentación	Contenido de humedad % p/p	Contenido de vainillina [peso] g/100 g (mín.)
<i>Vainilla planifolia</i>	Entera [: Extra]	35 - 38	1,8
	[Entera: I]	30 - 36	1,6
	[Entera: II]	25 - 30	1,4
	[Entera: III]	15 -25	1,2
	Partida	15-25	1,2
	Cortada	10-25	1
	Molida/en polvo	<15	1
	[Caviar de vainilla]	25 -35 [10-35]	1
<i>Vainilla odorata</i>	Entera	15 - 35	2
	Partida	15 - 25	2
	Cortada	15-20	1,4
	Molida/en polvo	<15	1,4
	[Caviar de vainilla]	25 -30 [10-35]	1
<i>Vainilla x tahitensis</i>	Entera	30- 55	0,3
	Cortada	15 - 55	0,3
	Molida/en polvo	10 - 45	0,3
	[Caviar de vainilla]	15- 55 [10-35]	0,3
<i>Vainilla cribbiana</i>	Entera	15-38	1,4
	Partida	15-25	1,4
	Cortada/	10-25	0,7
	Molida/en polvo	<15	0,5
	[Caviar de vainilla]	25 -35 [10-35]	1
<i>Vainilla pompona</i>	Entera	20-40	0,02
	Cortada	15-25	0,02
	Molida/en polvo	<15	0,01
	[Caviar de vainilla]	25 -35 [10-35]	0,02

Cuadro 2. Características físicas para la vainilla

Nombre	Forma de presentación	Materia extraña %p/p (máx.)	Insectos vivos recuento/100 g (máx.)	[Otros factores]
				Tolerancia de color % p/p (máx.)
Vainilla	Entera	1	0	7,0
	[Partida]	1	0	7,0
	Cortada	1	0	7,0
	Molida/en polvo ¹	1 [N/A]	0	N/A
	[Caviar de vainilla]	1 [N/A]	0	N/A

¹ [El tamaño de las partículas de las formas de presentación molida o en polvo se determina por acuerdo contractual entre el comprador y el vendedor.]

N/A No se aplica, quiere decir que esta forma del producto mencionado no ha sido evaluada en relación con esta disposición y actualmente no existen valores disponibles: N/A no se refiere a cero.

Anexo 2

Cuadro 1. Métodos de análisis para la vainilla

Especia	Disposición	Método ^(1,2)	Principio	Tipo
Vainilla	Contenido de humedad	ISO 5565-2	Destilación	I
	Materia extraña ³	ISO 927	Examen visual seguido de gravimetría	I
	Insectos vivos	ISO 927	Examen visual	I
	Fragmentos de insectos	AOAC 975.49	Método de flotación	I
	Contenido de vainillina	ISO 5565-2 / AOAC 990.25	Extracción seguida de análisis por HPLC o extracción seguida de espectrofotometría UV	I
	Cenizas totales en base seca	ISO 939 e ISO 928	Destilación y gravimetría	I
	Cenizas insolubles en ácido en base seca	ISO 939 e ISO 930	Destilación y gravimetría	I
	[color]	[ISO 11037:201] [Carta de colores Munsell]	Análisis sensorial Visual	I I

Debe utilizarse la última edición o versión del método aprobado

¹ De acuerdo con la definición de "tipos de método de análisis" en la Sección II del *Manual de procedimiento* del Codex.

² Los métodos de análisis se incluirán en el documento CXS 234-1999 después de la ratificación por CCMAS y el cuadro será sustituido por el texto siguiente:

“Para comprobar el cumplimiento de esta norma, deberán utilizarse los métodos de análisis y muestreo que figuran en los *Métodos de análisis y de muestreo recomendados* (CXS 234-1999) pertinentes para las disposiciones de esta norma.”

³ Materia vegetal asociada a la planta de la cual se origina el producto, pero que no es aceptada como parte del producto final.

APÉNDICE VI**PROYECTO DE NORMA PARA ESPECIAS DERIVADAS DE RAÍCES, RIZOMAS Y BULBOS
DESECADOS O DESHIDRATADOS: CÚRCUMA****(Para su adopción en el trámite 5/8)****1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

Esta norma se aplica a los productos vegetales en su forma desecada o deshidratada como especias, definidos en la Sección 2.1 más abajo, que se ofrecen para el consumo directo, como ingrediente en la elaboración de alimentos o para el reenvasado en caso de ser necesario. Se excluye el producto destinado a la elaboración industrial.

2. DESCRIPCIÓN**2.1 Definición del producto**

La cúrcuma desecada o deshidratada es el producto obtenido desecando o deshidratando los rizomas primarios (bulbos) o secundarios (dedos) de la planta *Curcuma longa* L. de la familia *Zingiberaceae*, según se describe en el Cuadro 1.

Cuadro 1: Nombre común, comercial y científico de la cúrcuma desecada o deshidratada

Nombre común	Nombre comercial	Nombre científico
Cúrcuma	Cúrcuma	<i>Curcuma longa</i> L. (<i>Curcuma domestica</i> Valetton)

2.2 Formas de presentación

La cúrcuma desecada o deshidratada puede presentarse:

- entera o en dedos de distintos tamaños, que pueden ser cortados en los dos extremos dejando su forma circular aplastada intacta;
- en trozos incluyendo varias formas de presentación: cortada, en dados o en rodajas; o
- molida/en polvo.

Se permitirán otras formas de presentación diferentes a las tres formas mencionadas, siempre que estén debidamente etiquetadas.

3. FACTORES ESENCIALES RELATIVOS A LA COMPOSICIÓN Y LA CALIDAD**3.1 Composición**

La cúrcuma desecada o deshidratada tal como está descrita en la Sección 2.1 anterior deberá ajustarse a los requisitos especificados en el Anexo I.

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

El producto debe tener olor, sabor y color característicos, que pueden variar en función de los factores/condiciones geoclimáticos, y debe estar exento de cualquier tipo de olor, sabor o color foráneos, en particular de la rancidez y del olor a moho.

3.2.2 Características físicas y químicas

La cúrcuma desecada o deshidratada debe cumplir los requisitos especificados en el Anexo I (Cuadro 1 'Características químicas' y Cuadro 2 'Características físicas'). Los defectos permitidos no deben afectar al aspecto general del producto en lo que respecta su calidad, y el producto debe mantener su calidad y presentación en el envase.

3.2.3 Clasificación (opcional)

Cuando se comercialice la cúrcuma desecada o deshidratada siguiendo una clasificación, las características químicas y físicas que figuran en el Anexo I se aplicarán como requisitos mínimos.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Se acepta el uso de los antiaglomerantes enumerados en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la forma molida o en polvo del producto regulado por esta norma.

5. CONTAMINANTES

- 5.1 Los productos regulados por la presente norma deberán respetar los niveles máximos establecidos en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995), el *Código de prácticas para la prevención y reducción de micotoxinas en las especias* (CXC 78-2017) y otros textos pertinentes del Codex.
- 5.2 Los productos regulados por la presente norma deberán respetar 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* (CXC 1-1969), el *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad* (CXC 75-2015) (Anexo III) y otros textos pertinentes del Codex.
- 6.2 Los productos deberán cumplir 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 deberán llenarse en la medida en que sea viable sin comprometer la calidad, y deberán ajustarse a la declaración correcta del contenido relativa al 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). Además, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

8.2 Nombre del producto

- 8.2.1 El nombre común del producto debe ser como se describe en la Sección 2.1.
- 8.2.2 El nombre del producto puede incluir una indicación de la forma de presentación de acuerdo con lo descrito en la Sección 2.2.
- 8.2.3 El nombre comercial, la variedad o el cultivar pueden incluirse en la etiqueta.

8.3 País de origen y país de cosecha

- 8.3.1 Se debe declarar el país de origen.
- 8.3.2 País de cosecha (opcional).
- 8.3.3 Región de cosecha y año de cosecha (opcional).

8.4 Identificación comercial

- clase/categoría, según corresponda
- tamaño (opcional)

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

Los envases no destinados a la venta al por menor deberán etiquetarse de conformidad con lo dispuesto en la *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021).

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

9.1 Métodos de análisis¹

Como se describe en el Cuadro 1 del Anexo II.

9.2 PLAN DE MUESTREO

Por desarrollar.

¹ Los métodos de análisis se incluirán en el documento CXS 234-1999 después de la ratificación por el CCMAS y el cuadro será sustituido por el texto siguiente:

“Para comprobar el cumplimiento de esta norma, deberán utilizarse los métodos de análisis y muestreo que figuran en los *Métodos de análisis y de muestreo recomendados* (CXS 234-1999) pertinentes para las disposiciones de esta norma”.

ANEXO I

Cuadro 1. Características químicas para la cúrcuma desecada o deshidratada

Nombre del producto	Forma de presentación	Contenido de humedad % p/p (máx.)	Cenizas totales en base seca % p/p (máx.)	Cenizas insolubles en ácido en base seca % p/p (máx.)	Contenido de curcuminoides (poder colorante) en base seca % p/p (mín.)
Cúrcuma	Entera	12	8	1,5	2
	En trozos - incluyendo varias formas de presentación - cortada, en dados o en rodajas	12	8	1,5	2
	Molida/en polvo	10	9	1,5	2

ANEXO I

Cuadro 2. Características físicas para la cúrcuma desecada o deshidratada

Nombre del producto	Forma de presentación	Contaminación por insectos % p/p (máx.)	Moho visible % p/p (máx.)	Insectos enteros muertos, (recuento/100 g) (máx.)	Insectos vivos, (recuento/100 g) (máx.)	Materia extraña ¹ % p/p (máx.)	Materia foránea ² % p/p (máx.)	Excrementos de mamíferos mg/kg (máx.)	Otros excrementos ³ , mg/kg (máx.)	Otros factores
Cúrcuma	Entera	1	3	3	0	0,5	0,5	6,6	6,6	Rizoma defectuoso 5% p/p máx. ⁴
	En trozos - incluyendo varias formas de presentación cortada, en dados o en rodajas	1	3	3	0	0,5	0,5	6,6	6,6	N/A
	Molida/en polvo	N/A	N/A	N/A	0	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

¹ Materia vegetal asociada a la planta de la cual se origina el producto pero que no se acepta como parte del producto final.

² Cualquier materia o material foráneo objetables, detectables o visibles, no asociados habitualmente con los componentes naturales de la planta de la especie: como palos, piedras, embolsado de arpillera, metal etc.

³ Excrementos de otros animales, como reptiles y aves.

⁴ Rizomas defectuosos: Estos incluyen dedos y/o bulbos pequeños y rugosos, rizomas dañados internamente, huecos o porosos, rizomas chamuscados debido a la ebullición y otros tipos de rizomas dañados.

N/A: No se aplica quiere decir que esta forma del producto mencionado no ha sido evaluada en relación con esta disposición y actualmente no existen valores disponibles: N/A no se refiere a cero.

ANEXO II

Cuadro 1. Métodos de análisis para la cúrcuma desecada o deshidratada

Disposición	Método¹	Principio	Tipo²
Humedad	ISO 939	Destilación	I
Cenizas totales en base seca	ISO 939 e ISO 928	Destilación y gravimetría	I
Cenizas insolubles en ácido en base seca	ISO 939 e ISO 930	Destilación y gravimetría	I
Contenido de curcuminoides en base seca (poder colorante)	ISO 2825 e ISO 5566	Espectrofotometría	I
Materia extraña	ISO 927	Examen visual seguido de gravimetría	I
Materia foránea	ISO 927	Examen visual seguido de gravimetría	I
Contaminación por insectos	ISO 927	Examen visual seguido de gravimetría	I
Insectos enteros muertos/vivos	ISO 927 (para la forma de presentación entera) AOAC 975.49 (para la forma de presentación en polvo/en trozos)	Examen visual seguido de gravimetría Flotación seguida de gravimetría	I
Excrementos de mamíferos y/u otros excrementos	Método V-8 Especies, condimentos, sabores y drogas crudas (Manual de procedimientos macroanalíticos) MPM: V-8. Especies https://www.fda.gov/food/laboratory-methods-food/mpm-v-8-spices-condiments-flavors-and-crude-drugs	Examen visual seguido de gravimetría	I
Moho visible	ISO 927	Examen visual seguido de gravimetría	I

¹ Debe utilizarse la última edición o versión del método aprobado.

² Según la definición de "tipos de métodos de análisis" de acuerdo con la Sección II del *Manual de procedimiento* del Codex.

APÉNDICE VII**DOCUMENTO DE PROYECTO****PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO SOBRE UNA NORMA DEL CODEX PARA LA MEJORANA DULCE
(Para aprobación)****Introducción**

La mejorana dulce (*Oreganum majorana* L. syn. *Majorana hortensis* Moench.) de la familia *Lamiaceae*, es una planta medicinal y aromática importante. La mejorana dulce es una planta herbácea tupida que se cultiva como hierba culinaria. Es autóctona del Mediterráneo, Türkiye y Asia occidental y crece bien en la región de Alto Egipto. El sabor sutil y delicado de la mejorana dulce se debe a su aceite esencial, cuyos componentes principales son el terpineno y el terpineol. Los principios activos se encuentran principalmente en las partes aéreas de la planta (la hierba). La hierba de la mejorana dulce seca y su aceite se utilizan como especias en la industria alimentaria, y se utilizan también por sus propiedades conservantes y medicinales. Esta hierba ha generado mucho interés entre los investigadores, que ha dado lugar a una serie de publicaciones a partir de 1960. Además, se considera un importante cultivo económico agrícola de exportación. La mejorana dulce era reconocida por los antiguos griegos y romanos como un símbolo de felicidad.

1. Finalidad y ámbito de aplicación de la norma

El ámbito de aplicación del trabajo es establecer una norma de aplicación mundial para la mejorana dulce seca entera, picada y molida que se ofrecerá para la producción industrial de alimentos y para el consumo directo, incluso para servicios de comida o para el reenvasado, según sea necesario.

El objetivo es elaborar una norma del Codex basada en características mensurables, específicamente criterios de calidad, y cualquier otro factor para elaborar un documento internacional para proteger la salud de los consumidores y facilitar el comercio internacional.

2. Pertinencia y oportunidad

La mejorana dulce es autóctona de la región mediterránea y la Europa meridional y se cultiva intensivamente en Europa, el Norte de África, Asia y América del Norte y del Sur. Hoy en día, la mejorana dulce se utiliza principalmente para el consumo, siendo especialmente apreciada por el sabor que aporta a platos de carne, carne de ave, pescado, embutidos, pizzas, ensaladas, preparaciones con huevos y verduras.

La elaboración de una norma internacional ayudará a proteger la salud de los consumidores y facilitará el comercio justo. El crecimiento del turismo internacional en todo el mundo, los flujos migratorios y la globalización, la popularidad de las dietas bajas en grasas y sal que requieren más condimentos, así como el crecimiento del comercio de alimentos en todo el mundo, han aumentado la demanda de especias y hierbas resultando en el desarrollo y crecimiento continuo de su comercio internacional.

3. Aspectos principales que han de abarcarse

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

- Definición del producto: definir el producto como una hierba de mejorana dulce seca, incluyendo los nombres común, comercial y científico.
- Formas de presentación: enumerar las diferentes formas de presentación de la mejorana dulce seca (entera, picada y en polvo).
- Composición: incluir las disposiciones para los ingredientes básicos y otros ingredientes permitidos. Definir el contenido de humedad, cenizas y aceites volátiles, así como otros valores de la mejorana dulce seca.
- Criterios de calidad: incluir las disposiciones sobre el color, olor, sabor, etc.
- Disposiciones sobre el etiquetado y marcado del producto de acuerdo con la norma del Codex para el etiquetado de alimentos preenvasados.
- Disposiciones sobre la higiene, contaminantes y residuos de plaguicidas con referencia a documentos del Codex preexistentes.
- Referencias a métodos de análisis y muestreo.

4. Evaluación frente a los criterios para el establecimiento de prioridades de trabajo

Criterios generales

La protección de los consumidores desde el punto de vista de la salud, la inocuidad alimentaria, la garantía de prácticas equitativas en el comercio de alimentos y la toma en consideración de las necesidades identificadas de los países en desarrollo. La nueva norma propuesta responderá a estos criterios al:

- promover la protección de los consumidores y prevenir prácticas fraudulentas.
- ofrecer mayor garantía que el producto responda a las necesidades de los consumidores y a los requisitos mínimos de inocuidad alimentaria.
- alcanzar niveles de normalización basados en las propiedades de los diferentes productos a fin de responder a las necesidades industriales y de los consumidores con exactitud y credibilidad. Además, la elaboración de la norma beneficiaría a muchos países en general y más particularmente a los productores, exportadores e importadores de mejorana dulce.

Criterios aplicables a los productos

Descripción general de los principales países exportadores e importadores del mercado mundial de la mejorana dulce en 2021. Los 10 principales países exportadores de la mejorana dulce en 2021 eran, respectivamente, China, España, Bélgica, México, Polonia, Países Bajos (Reino de los), Ecuador, Francia, Egipto y Türkiye (Cuadro 1), y los 10 principales países importadores de la mejorana dulce en 2021 eran, respectivamente, Estados Unidos de América, Japón, Francia, Alemania, República de Corea, Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte, Bélgica, Italia, Países Bajos (Reino de los) y Canadá (Cuadro 2), cada uno basado en el código SA 071080.

a) Volumen de producción y consumo en países individuales y el volumen y patrón del comercio entre los países

Cuadro 1 - Principales 10 países exportadores de la mejorana dulce con el resumen de los precios y los datos de estacionalidad para cada mercado (2021)

País	Participación en el valor de exportaciones 2021	Valor de las exportaciones en 2021 USD	Crecimiento en el valor de las exportaciones en el período de un año 2020-2021	Crecimiento en el valor de las exportaciones en un período de tres años 2018-2021
China	22,53%	865,73M	+3,56%	+6,36%
España	13,10%	503,23M	+9,09%	+6,33%
Bélgica	12,08%	463,95M	-13,12%	-19,48%
México	10,02%	384,78M	-2,18%	+13,56%
Polonia	5,54%	212,93M	+2,54%	-8,87%
Países Bajos (Reino de los)	5,39%	206,93M	+19,30%	+25,20%
Ecuador	4,16%	159,92M	+0,82%	+33,08%
Francia	2,83%	108,63M	-6,05%	-16,07%
Egipto	2,69%	103,35M	+2,76%	+29,73%
Türkiye	2,23%	85,58M	+44,97%	+19,22%

<https://www.tridge.com/trades>

Cuadro 2 - Principales 10 países importadores de la mejorana dulce con el resumen de los precios y los datos de estacionalidad para cada mercado (2021)

País	Participación en el valor de las importaciones 2021	Valor de las importaciones en 2021 USD	Crecimiento en el valor de las importaciones en el período de un año 2020-2021	Crecimiento en el valor de las importaciones en un período de tres años 2018-2021	Crecimiento en el valor de las exportaciones en un período de cinco años 2016-2021
Estados Unidos	20,40%	795M	-1,62%	+10,64%	+22,67%
Japón	14,28%	556,49M	+10,08%	+14,45%	+35,79%
Francia	9,01%	350,99M	+1,04%	-3,87%	+11,50%
Alemania	8,83%	344,06M	-1,98%	-2,67%	+4,49%
República de Corea	6,33%	246,78M	+0,65%	+4,93%	+19,66%
Reino Unido	5,68%	221,54M	-1,03%	-10,24%	-0,27%
Bélgica	5,41%	210,79M	-12,37%	-18,13%	-16,37%
Italia	4,50%	175,24M	-1,68%	-5,53%	+15,10%
Países Bajos (Reino de los)	2,91%	113,61M	+7,83%	+5,51%	+11,71%
Canadá	2,55%	99,58M	+0,07%	+19,71%	+53,19%

<https://www.tridge.com/trades>

Cuadro 3 – Lista de mercados importadores de un producto exportado por Egipto

Mejorana dulce (Bardacoch), fresca o seca, sin consideración de que sea cortada, picada o en polvo.

Unidad: Miles de USD

Importadores	Valor de las exportaciones en 2016	Valor de las exportaciones en 2017	Valor de las exportaciones en 2018	Valor de las exportaciones en 2019	Valor de las exportaciones en 2020
A nivel mundial	6678	5861	5462	4526	4642
Alemania	1347	1230	1172	1212	1585
Polonia	1402	1136	1400	1052	786
Austria	405	98	262	307	446
Estados Unidos	1715	1338	723	295	352
Eslovenia	91	13	96	275	210
Bélgica	158	109	191	117	170
Letonia	75	32	57	68	150
Argelia	33	63	42	13	119
Reino Unido	61	57	81	54	83
Türkiye	73	228	182	137	74

<https://www.trademap.org/Index.aspx>

Cuadro 4 - Lista de mercados importadores de un producto exportado por Egipto**Mejorana dulce (Bardacoch) fresca o seca, sin consideración de que sea cortada, picada o en polvo**

Importadores	Cantidad exportada en kilogramos 2016	Cantidad exportada en kilogramos 2017	Cantidad exportada en kilogramos 2018	Cantidad exportada en kilogramos 2019	Cantidad exportada en kilogramos 2020
A nivel mundial	1416	1365	1332	1250	1237
Polonia	341	318	346	299	325
Alemania	279	280	2600	311	302
Austria	91	29	54	82	99
Estados Unidos	258	197	140	58	83
Letonia	34	16	31	27	54
Eslovenia	2	6	23	68	52
Bélgica	32	24	42	26	34
Argelia	11	19	17	6	29
Reino Unido	19	19	20	42	14
Türkiye	10	55	55	32	16

<https://www.trademap.org/Index.aspx>

b) Heterogeneidad de las legislaciones nacionales y consiguientes obstáculos resultantes o potenciales al comercio internacional:

Las importaciones y exportaciones de la mejorana dulce se realizan por muchos motivos. Sin embargo, es preferible que el comercio de la mejorana dulce se realice bajo un criterio internacional basado en una norma del Codex. Por lo tanto, el nuevo trabajo proporcionaría una norma específica reconocida internacionalmente para mejorar el comercio internacional y tomar en consideración los requisitos de los importadores. La ISO ha desarrollado una norma para la mejorana dulce y otras asociaciones, como la Asociación Europea de Especias (ESA) y la Asociación Estadounidense de Comercio de Especias (ASTA), se han encargado de definir algunas especificaciones para la mejorana dulce. Para superar los impedimentos resultantes o potenciales al comercio internacional, es esencial integrar todas las diferentes normas existentes en una única norma integrada mejorada, que sea aceptable a nivel internacional en todos los ámbitos. Esto justifica el establecimiento de una norma del Codex según el *Manual de procedimiento*.

c) Mercado internacional o regional potencial

Las hojas y las hierbas de la mejorana dulce seca son la forma de utilización más importante de la mejorana dulce, después del aceite de la mejorana dulce. Debido a su popularidad, la mejorana dulce se cultiva de manera intensiva en las zonas templadas del África del Norte, la Europa Meridional y Asia.

Egipto es uno de los principales proveedores de la mejorana dulce. Egipto exporta el producto a muchos países (Alemania, Estados Unidos, Polonia, Brasil, Austria, Federación de Rusia)¹.

d) Posibilidades de normalización del producto

La norma incluirá las características de la mejorana dulce seca, su composición y los criterios de calidad y de envasado.

Las características de la mejorana dulce cultivada para la venta al por menor, es decir, la composición, características de calidad, procesamiento, envasado, etc., llevan a parámetros adecuados para la normalización del producto. Tomando en consideración la información técnica disponibles y un cierto grado de armonización que ya se ha alcanzado a nivel nacional e internacional sobre ciertos aspectos importantes para la protección de los consumidores y la facilitación del comercio, según se ha mencionado en el punto b), es el momento oportuno para elaborar una norma internacional armonizada para la mejorana dulce.

¹ <http://www.nfsa.gov.eg>, Autoridad Nacional de Seguridad Alimentaria (NFSA)

e) Reglamentación de las principales cuestiones relativas al comercio y la protección de los consumidores en las normas generales existentes o propuestas

No existe una norma general para productos que abarque la mejorana dulce. El nuevo trabajo mejorará la protección de los consumidores y facilitará el comercio al establecer una norma de calidad internacionalmente reconocida y acordada.

f) Número de productos que requerirían normas independientes, con indicación de si se trata de productos sin elaborar, bruto, semielaborados o elaborados

La norma propuesta cubrirá la mejorana dulce seca en sus diferentes formas de presentación (entera, picada y en polvo).

g) Trabajo ya realizado por otras organizaciones en este sector

- i. Norma de la ISO para mejorana dulce seca (*Origanum majorana* L.) - Especificación (ISO 10620:1995);
- ii. Orientación de la Asociación Estadounidense de Comercio de Especies 2017 (Especies limpias y seguras); y,
- iii. Documento de Mínimos de Calidad de la ESA (Asociación Europea de Especies) (Rev. 5 2018).

5. Pertinencia respecto de los objetivos estratégicos del Codex

La propuesta es consistente con el *Plan estratégico del Codex para 2020-2025*, en particular, respecto de los objetivos 1.1, 1.2, 2.1, 2.2, 2.3, 3.1 y 3.2 y apunta a establecer ciertas exigencias mínimas de calidad internacionalmente aceptadas para la mejorana dulce seca destinada al 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 con ningún documento preexistente del Codex, ni está basada en un documento preexistente del Codex. Esta norma incluirá referencias a textos preexistentes del Codex pertinentes, elaborados por los comités temáticos generales, como sigue:

- *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21–1997).
- *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969)
- Bases de datos relacionadas con los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos 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 y piensos* (CXS 193-1995)
- *Código de prácticas de higiene para especias y hierbas aromáticas secas* (CXC 42-1995) Revisado en 2014
- *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad* (CXC 75-2015)
- *Código de prácticas para la prevención y la reducción de la contaminación por micotoxinas en las especias* (CXC 78-2017)
- *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985)
- *Norma general para el etiquetado de los envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021)
- *Métodos recomendados de análisis y muestreo* (CXS 234-1999)
- *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995)

7. Identificación de las exigencias en materia del asesoramiento científico experto y su disponibilidad

No se prevé la necesidad de asesoramiento científico experto en esta fase. Se consultarán los documentos de investigación publicados por organismos internacionales durante el proceso de elaboración de esta norma.

8. Identificación de las exigencias de aportaciones técnicas a la norma por parte de organismos externos para que esto se pueda planificar

Se podrán solicitar aportes técnicos de la Organización Internacional de Normalización (ISO), la Asociación Estadounidense de Comercio de Especies (ASTA) y la Asociación Europea de Especies (ESA) durante el proceso de la elaboración de esta norma.

9. Calendario propuesto

Se prevé que la elaboración de esta norma se realizará en tres reuniones del CCSCCH o menos, en función del acuerdo al que llegue el Comité.

APÉNDICE VIII**DOCUMENTO DE PROYECTO****PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO SOBRE UNA NORMA DEL CODEX PARA SEMILLAS SECAS -
CILANTRO****(Para aprobación)****Introducción**

El cilantro (*Coriandrum sativum* L.), también llamado cilantro o perejil chino, es una planta anual plumosa de la familia del perejil (*Apiaceae*), cuyas partes se utilizan como hierba y especia. Autóctona de las regiones del Mediterráneo y el Oriente Medio, esta planta se cultiva ampliamente en muchos lugares del mundo por sus usos culinarios.

Los frutos secos se denominan semillas de cilantro en el comercio. Las semillas tienen un sabor cítrico a limón cuando se las pican, debido a los terpenos linalol y pineno. Se lo describe como un sabor cálido, picante, a nuez y a naranja.

El cilantro se presenta comúnmente tanto en la forma de semillas secas enteras como en la forma molida. La semilla de cilantro es una especia que se utiliza en el *garam masala* y en el *curry* indio. Fuera de Asia, las semillas de cilantro se utilizan ampliamente para encurtir verduras. Las semillas de cilantro se utilizan para elaborar ciertos tipos de cerveza y son uno de los ingredientes botánicos clave que se utilizan para dar sabor a la ginebra. Aunque las semillas generalmente tienen menos contenido de vitaminas, proporcionan cantidades significativas de fibra dietética, calcio, selenio, hierro, magnesio y manganeso.

El objetivo es desarrollar una norma del Codex basada en características mensurables, específicamente criterios de calidad, y cualquier otro factor para elaborar un documento internacional para proteger la salud de los consumidores y facilitar el comercio internacional.

1. Finalidad y ámbito de aplicación de la norma

El ámbito de aplicación del trabajo es establecer una norma de aplicación mundial para el cilantro desecado y/o deshidratado entero, picado o molido (*Coriandrum sativum* L.) de la familia *Apiaceae*, que se ofrecerá para la elaboración industrial de alimentos y el consumo directo, incluso para servicios de comida o para el reenvasado, según sea necesario. La norma cubrirá todas las variedades de los frutos de *Coriandrum sativum* L. que presentan interés comercial.

2. Pertinencia y oportunidad

El cilantro se produce y comercializa en todo el mundo (cuadros 1 a 6) y los principales países productores/comerciales son: India, Federación Rusa, Italia, Bulgaria, Marruecos, España, Canadá, Ucrania, etc. La India ocupa el primer lugar y aporta alrededor del 64,5 % de la producción mundial de cilantro. La producción mundial en 2020 era aproximadamente 2,22 toneladas.

3. Aspectos principales que han de tratarse

Los aspectos principales que han de tratarse en la norma son la calidad mínima que se requiere para garantizar la salud de los consumidores y promover prácticas justas en el comercio internacional. Por lo tanto, la norma cubrirá:

- (i). Definición del producto: definir el producto como “semillas secas y/o deshidratadas de cilantro e incluir una referencia al género, la especie y las variedades en caso de ser necesario.
- (ii). Formas de presentación: enumerar/describir las diferentes formas de presentación de las semillas de cilantro.
- (iii). Clases/ criterios de calidad: establecer los requisitos mínimos para las semillas de cilantro que deben cumplirse, independientemente de los parámetros de calidad y otros requisitos, sin consideración de la clase.
- (iv). Factores esenciales relativos a la composición y la calidad: disposiciones relativas al etiquetado y marcado del producto de acuerdo con la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados*.
- (v). Disposiciones sobre contaminantes que se refieren a la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos*, residuos de plaguicidas y la *Norma general para los aditivos alimentarios* con referencia a documentos del Codex preexistentes.

- (vi). Disposiciones en materia de la higiene de alimentos que se refieren a los *Principios generales de higiene de los alimentos*.
- (vii). Referencias a métodos de análisis y muestreo.

4. Evaluación frente a los criterios para el establecimiento de prioridades de trabajo

Criterios generales

La protección de los consumidores desde el punto de vista de la salud, la inocuidad alimentaria y la garantía de prácticas justas en el comercio de alimentos.

(a) Volumen de producción y consumo en los países individuales y el volumen y el patrón de comercio entre países

Cuadro 1: Principales 10 productores de cilantro entre 2006 y 2020

	País	Volumen de producción (en toneladas)															
		Producción %	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
1	<u>A nivel mundial</u>		587,10K	698,45K	714,83K	728,29K	827,34K	953,54K	923,84K	907,58K	1,00M	1,08M	1,15M	2,14M	2,24M	2,17M	2,22M
2	<u>India</u>	64,35%	268,78K	396,52K	397,29K	392,38K	419,60K	537,28K	537,33K	546,17K	584,00K	546,00K	632,00K	1,53M	1,50M	1,45M	1,43M
3	<u>Türkiye</u>	14,16%	8,48K	8,01K	7,23K	9,47K	13,99K	14,88K	12,89K	12,04K	27,31K	27,84K	30,58K	32,74K	284,88K	306,68K	315,00K
4	<u>México</u>	5,97%	51,76K	49,69K	42,33K	39,67K	46,40K	52,59K	54,08K	65,06K	53,55K	68,94K	80,26K	132,57K	127,24K	100,56K	132,68K
5	<u>República Árabe Siria</u>	3,19%	39,90K	26,00K	27,70K	30,83K	41,10K	47,59K	51,50K	47,67K	27,67K	27,70K	27,70K	116,44K	76,11K	45,36K	70,99K
6	<u>Irán</u>	2,73%	35,75K	41,76K	34,87K	52,73K	66,10K	62,29K	52,87K	40,10K	66,06K	63,38K	56,51K	61,98K	60,62K	59,71K	60,77K
7	<u>China</u>	2,27%	36,00K	38,00K	40,00K	42,00K	44,00K	45,60K	47,00K	47,20K	49,28K	52,50K	49,66K	50,48K	50,88K	50,34K	50,57K
8	<u>Rusia</u>	1,66%	4,19K	2,81K	7,59K	11,20K	7,71K	13,04K	6,12K	5,69K	29,25K	99,87K	89,26K	48,49K	10,15K	37,58K	36,93K
9	<u>Egipto</u>	1,30%	22,00K	22,00K	22,00K	23,20K	24,41K	25,56K	28,00K	27,83K	27,59K	28,19K	28,75K	29,19K	28,71K	28,88K	28,92K
10	<u>Marruecos</u>	1,24%	23,00K	23,00K	23,00K	23,75K	24,73K	25,50K	29,50K	26,86K	26,52K	27,10K	27,44K	27,94K	27,49K	27,63K	27,69K

K = Mil, M = Millones

Fuente: Tridge – Plataforma mundial de comercio

Cuadro 2: Patrón de exportaciones en el comercio internacional

Año	Cantidad de exportaciones (en toneladas)	Valor (en miles de USD)
2016	200 512	178 922
2017	167 911	133 530
2018	162 414	136 957
2019	167 978	165 055
2020	191 910	199 117
2021	197 956	211 972
2022	No hay datos disponibles	161 452

Fuentes: Cálculos del ITC basados en las estadísticas del COMTRADE de las Naciones Unidas y del ITC (Centro de Comercio Internacional)

Cuadro 3: Patrón de importaciones en el comercio internacional

Año	Cantidad de importaciones (en toneladas)	Valor (en miles de USD)
2016	194 473	180 892
2017	159 970	137 984
2018	158 406	126 765
2019	149 728	141 350
2020	184 152	176 325
2021	No hay datos disponibles	198 790
2022	No hay datos disponibles	168 321

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

Cuadro 4: Valor exportado (miles de USD) de semillas del cilantro, no picadas y no molidas

Exportadores	Valor exportado 2018	Valor exportado 2019	Valor exportado 2020	Valor exportado 2021	Valor exportado 2022
A nivel mundial	136 957	165 055	199 117	211 972	161 452
India	34 472	40 459	45 018	47 112	37 746
Italia	16 396	19 465	24 252	27 830	27 248
Federación de Rusia	15 906	16 959	20 131	33 157	25 087
Bulgaria	9 628	16 147	17 445	19 304	16 040
Marruecos	7 303	9 466	10 837	15 211	14 241
España	4 414	4 480	5 492	4 240	4 085
Canadá	3 253	4 120	3 949	4 345	3 770
Ucrania	3 737	3 606	6 147	5 605	3 660
República Árabe Siria	8 672	15 343	19 639	6 634	3 414
Rumania	1 186	721	1 636	2 451	2 974
Argentina	4 719	3 705	3 925	4 335	2 864
Estados Unidos	1 602	1 942	2 027	2 691	2 335
Türkiye	67	585	1 679	1 159	2 301
Polonia	765	1 539	2 232	2 252	2 054
Países Bajos (Reino de los)	1 855	1 240	1 549	1 723	1 839

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

Cuadro 5: Valor importado (miles de USD) de las semillas del cilantro, no picadas y no molidas

Importadores	Valor importado en 2018	Valor importado en 2019	Valor importado en 2020	Valor importado en 2021	Valor importado en 2022
A nivel mundial	126 765	141 350	176 325	198 790	168 321
Malasia	18 415	18 513	16 437	16 903	24 924
Indonesia	9 187	13 035	18 603	20 777	20 175
India	10 633	6 145	12 430	12 888	15 657
Sri Lanka	-	11 840	17 527	20 011	10 406
Japón	5 300	3 968	4 596	5 041	9 469
Estados Unidos	5 023	5 839	6 514	9 010	9 154
Alemania	3 937	3 788	5 831	5 805	7 501
Reino Unido	3 222	3 572	4 590	5 024	7 038
Egipto	9 179	12 520	9 859	8 767	5 580
Tailandia	3 428	3 554	3 698	4 443	5 277
China	13	248	1 245	2 747	4 981
Türkiye	252	1 401	2 784	2 304	4 302
Países Bajos (Reino de los)	2 282	2 359	3 628	4 786	3 626
Polonia	1 981	1 897	3 865	5 928	3 119

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

Cuadro 6: Crecimiento en las exportaciones de las semillas del cilantro, no picadas o molidas

Exportadores	Valor exportado en 2022 (en miles de USD)	Balanza comercial en 2022 (en miles de USD)	Cantidad exportada in 2022	Unidad de la cantidad	Valor de la unidad (USD/unidad)	Crecimiento anual en el valor entre 2018-2022 (%)	Crecimiento anual en la cantidad entre 2018-2022 (%)
A nivel mundial	161 473	-6905	No hay datos disponibles	-	No hay datos disponibles	11	3
India	37 746	22 090	No hay datos disponibles	-	No hay datos disponibles	10	3
Italia	27 248	26 097	16873	Toneladas	1 615	15	5
Federación de Rusia	25 104	24 798	No hay datos disponibles	-	No hay datos disponibles	30	17
Bulgaria	16 040	15 866	15 687	Toneladas	1 023	13	2
Marruecos	14 241	13 191	7 413	Toneladas	1 921	20	7
España	4 085	3 641	1 644	Toneladas	2 485	-2	-8
Canadá	3 770	2 271	2 018	Toneladas	1 868	4	-11
Ucrania	3 660	3 650	4 601	Toneladas	795	4	-10
República Árabe Siria	3 415	3 181	3 285	Toneladas	1 040	-22	-23
Rumania	2 974	1 243	2 301	Toneladas	1 292	36	37

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

El comercio mundial de cilantro respecto del total de exportaciones fue 197 956 toneladas en 2021 y las importaciones en 2020 fueron de 184 152 toneladas, respectivamente. Los principales exportadores eran India, Italia, la Federación de Rusia, Bulgaria y Marruecos, etc. mientras que los principales importadores eran Malasia, Indonesia, Egipto, Japón y Estados Unidos de América (EE. UU.).

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

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

La importación y exportación del cilantro se realiza entre muchos países. Por tanto, el establecimiento de criterios internacionales estándares basados en una norma del Codex es necesario para el comercio internacional y para el apoyo a los consumidores. Para superar los impedimentos resultantes o potenciales al comercio internacional, es esencial integrar todas las diferentes normas existentes en una única norma integrada mejorada, que sea aceptable a nivel internacional en todos los ámbitos. Esto justifica el establecimiento de una norma del Codex según el *Manual de procedimiento*.

(c) Mercado internacional o regional potencial

El mercado mundial para el cilantro importado en 2022 fue valorado en 168 321 (miles de USD) y las exportaciones se valoraron en 161 452 (miles de USD).

El cilantro mostró un crecimiento internacional del 11 % en términos del valor y un 3 % en términos de la cantidad exportada entre 2018 y 2022 (Fuentes: Cálculos del ITC basados en las estadísticas del COMTRADE de las Naciones Unidas).

(d) Posibilidades de normalización del producto

La norma incluirá las características de los frutos del cilantro seco y/o deshidratado, que comprende todas las variedades de *Coriandrum sativum*, su composición, calidad y criterios de envase.

(e) Reglamentación de las principales cuestiones relativas al comercio y la protección de los consumidores en las normas generales existentes o propuestas

No existe una norma general del Codex de productos que abarque el cilantro. La norma propuesta mejorará la protección de los consumidores y facilitará el comercio del cilantro, al establecer una norma de calidad internacionalmente acordada.

(f) Número de productos que requerirían normas independientes, con indicación de si se trata de productos sin elaborar, bruto, semielaborados o elaborados

La norma propuesta cubrirá los frutos/semillas del cilantro seco y/o deshidratado en su forma entera, picada y en polvo.

(g) Trabajo ya realizado por otras organizaciones internacionales en este sector

- (i). Especificaciones de limpieza para especias, semillas y hierbas de la Asociación Estadounidense de Comercio de Especias (ASTA);
- (ii). Documento de Mínimos de Calidad de la ESA (Asociación Europea para las Especias);
- (iii). Norma de la ISO para el cilantro (*Coriandrum sativum* L.) entero o molido (en polvo) - Especificación (ISO 2255).

5. Pertinencia respecto de los objetivos estratégicos del CODEX

La elaboración de una norma del Codex para el cilantro se ajusta a los objetivos estratégicos que promueven la máxima aplicación de las normas del Codex por parte de los países en su legislación nacional y facilitan el comercio internacional protegiendo, a la vez, la salud de los consumidores. Esta norma es importante para garantizar la calidad, y además brinda nuevas oportunidades para la producción de este producto saludable y beneficioso y para promover el mercado internacional.

Esta propuesta se ajusta al *Plan estratégico del Codex para 2020-2025*, en específico la Meta 2, Objetivo 2.2, y la Meta 3, objetivos 3.1, 3.2 y 3.3.

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 con ningún documento preexistente del Codex. Esta norma incluirá referencias a textos preexistentes del Codex pertinentes, elaborados por los comités temáticos generales, como sigue:

- *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997)
- *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969)
- Bases de datos relacionadas con los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos 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 y piensos* (CXS 193-1995)
- *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad* (CXC 75-2015)
- *Código de prácticas para la prevención y la reducción de la contaminación por micotoxinas en las especias* (CXC 78-2017)
- *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985)
- *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021)
- *Métodos de análisis y muestreo recomendados* (CXS 234-1999)
- *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995)

7. Identificación de las exigencias en materia del asesoramiento científico experto y su disponibilidad

No se prevé la necesidad de asesoramiento científico experto en esta fase. Se consultarán los documentos de investigación publicados por organismos internacionales en el proceso de la elaboración de esta norma.

8. Identificación de las exigencias de aportaciones técnicas a la norma por parte de organismos externos para que esto se pueda planificar

Se pueden solicitar aportes técnicos de la Organización Internacional de Normalización (ISO), la Asociación Estadounidense de Comercio de Especies (ASTA) y la Asociación Europea de Especies (ESA) durante el proceso de la elaboración de esta norma.

9. Calendario propuesto

Se espera que la elaboración de esta norma se realice en tres reuniones del CCSCH o menos, en función de lo acordado por el Comité.

DOCUMENTO DE PROYECTO**PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO SOBRE UNA NORMA DEL CODEX PARA EL CARDAMOMO GRANDE****(Para aprobación)****INTRODUCCIÓN**

El cardamomo grande (*Amomum subulatum* Roxb.) pertenece a la familia botánica denominada *Zingiberaceae* y también es conocido como "cardamomo negro". Las cápsulas del cardamomo grande tienen forma de huso y son de color entre marrón claro y oscuro, y rosa. La cápsula entera desecada y/o deshidratada varía normalmente de 6 mm a 10 mm de ancho y contiene varias semillas negras en su interior con un aroma picante.

Mientras que el cardamomo grande se cultiva principalmente en la región subhimalaya de Nepal, la India y Bután, entre 800 y 2100 metros sobre el nivel del mar, otros tipos de cardamomo conocidos como cardamomo verde o cardamomo pequeño (*Elettaria cardamomum* Maton) se cultivan sobre todo en Guatemala, la India, Sri Lanka, Indonesia, Tanzania, etc.

Durante siglos, muchas comunidades del sur de Asia han utilizado el cardamomo grande en sus platos tradicionales, por su sabor ahumado y como símbolo de riqueza, y ahora se está comercializando, sobre todo, en los países del Golfo, América del Norte, Europa y Australia. En comparación con la variedad verde, el cardamomo grande tiene un olor y un sabor ahumados muy característicos, y un color entre parduzco y rosáceo, que tiene su origen en un antiguo método de secado.

1. Finalidad y ámbito de aplicación de la norma

Las formas físicas y los componentes químicos y fitoquímicos del cardamomo grande (*Amomum subulatum* Roxb.) difieren en gran medida del cardamomo pequeño o verde (*Elettaria cardamomum* Maton), que tiene una mayor participación en el comercio internacional. En la actualidad, no existen normas del Codex para el cardamomo grande y el cardamomo pequeño; sin embargo, se ha iniciado un proceso oficial para la elaboración y la aprobación de una nueva norma del Codex para el cardamomo pequeño. Con el fin de evitar la confusión y la generalización de las normas de calidad para el cardamomo pequeño y el cardamomo grande para el comercio internacional, se propone formular una norma independiente del Codex para el cardamomo grande. El ámbito de aplicación de este trabajo es establecer una norma del Codex para el cardamomo grande en las formas de presentación entera, semillas y molida. El objetivo de esta norma es examinar las características de identidad y calidad del cardamomo grande o cualquier otro factor para proteger la salud de los consumidores y promover el comercio internacional justo.

2. Pertinencia y oportunidad

Debido a la tendencia creciente de la producción, la exportación y el comercio internacional de cardamomo grande, es necesario establecer normas para productos básicos que abarquen la calidad, la higiene y el etiquetado para disponer de una referencia acordada internacionalmente por consenso entre los principales países productores y comerciantes. Los principales productores del cardamomo grande son Bután, la India y Nepal. El cardamomo grande sigue figurando entre los principales productos de exportación de Bután y Nepal.

En el mercado mundial, tanto el cardamomo pequeño como el grande, juntos, se denominan cardamomo y los datos comerciales se incluyen bajo el código aduanero SA 09.08.31 utilizado para el comercio internacional.

Aunque es difícil obtener datos desglosados del comercio mundial de cardamomo grande, según los datos oficiales recientes de los principales países exportadores (Bután, India y Nepal), los principales importadores son India, Bangladesh, Pakistán, Afganistán, Arabia Saudita y otros países del Consejo de Cooperación del Golfo (CCG), Reino Unido, Estados Unidos de América (EE. UU.), Japón, Canadá y Australia.

Las tendencias recientes muestran que, en términos de volumen y valor de las exportaciones de la región del sur de Asia, la participación del cardamomo grande está aumentando gradualmente. El precio de exportación del cardamomo grande (en cápsulas) oscila entre 10 y 13 USD por kilogramo en la temporada de 2023. Actualmente, está considerada como la cuarta especia más cara del mundo, superada en precio por peso sólo por el azafrán, la vainilla y el cardamomo verde. La economía de esta valiosa especia es importante desde diferentes perspectivas, como la comercialización, el empleo, los ingresos familiares, la globalización y la exportación

Se han elaborado y adoptado especificaciones de calidad para el cardamomo grande a escala internacional y nacional. A nivel internacional, la ISO ha adoptado la norma *ISO 10622:1997* - Cardamomo grande

(*Amomum subulatum* Roxb.) en la forma de cápsulas y semillas - Especificación y, a nivel nacional, los países han adoptado diversas normas para el cardamomo grande. Para el comercio internacional, la Asociación Americana de Comercio de Especias (ASTA) y la Asociación Europea de Especias (ESA) también han establecido normas comunes, por lo que estas normas son aplicables a ambos tipos de cardamomo.

En vista de lo anterior, es necesario elaborar una norma del Codex para el cardamomo grande, en las formas de presentación “semillas” y “molido”, a fin de garantizar su calidad e inocuidad en el comercio internacional y también proteger la salud de los consumidores.

3. Aspectos principales que han de tratarse

Los principales aspectos que abarcará la norma son la calidad mínima necesaria para garantizar la salud de los consumidores y para promover prácticas justas en el comercio internacional. Por lo tanto, la norma abarcará:

- i. Definición del producto - Definir el producto como cápsulas enteras desecadas y/o deshidratadas o semillas o la forma molida del cardamomo grande, incluyendo referencias al género y a la especie y/o tipos varietales si es necesario.
- ii. Formas de presentación - Enumeración/descripción de las diferentes formas de presentación, incluidos los tamaños de las formas entero, semillas o molido del cardamomo grande.
- iii. Clases/Criterios de calidad – Incluir las disposiciones sobre el contenido de humedad, el contenido de cenizas, el contenido de aceites volátiles, materia extraña y la clasificación de los defectuosos respecto de la aceptación del lote en función de los defectos permitidos.
- iv. Tolerancias de calidad - Disposiciones para el etiquetado y marcado del producto de conformidad con la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados*.
- v. Disposiciones sobre contaminantes que remitan a la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos*.
- vi. Disposiciones sobre higiene que remitan a los *Principios generales de higiene de los alimentos*.
- vii. Disposiciones sobre residuos de plaguicidas, etiquetado y envasado con referencia a documentos preexistentes del Codex.
- viii. Referencias a métodos de análisis y muestreo.

4. Evaluación frente a los criterios para el establecimiento de prioridades de trabajo

Criterios generales

Dado que el cardamomo grande es un producto de alto precio y está siendo reconocido en el comercio internacional por su agradable y sabroso sabor, la elaboración de una norma del Codex para el cardamomo grande suministrará productos inocuos y de alta calidad para proteger la salud de los consumidores y contribuirá a mejorar el comercio justo.

a) Volumen de la producción y consumo en países individuales y volumen y patrón del comercio entre países

Los datos de la producción mundial de los cardamomos no están disponibles por separado. Sin embargo, están disponibles datos para el grupo de especias bajo el código FAO 0702- nuez moscada, macis, y el cardamomo crudo. En el año 2021, la producción mundial de este grupo de especias alcanzó 192 990 toneladas. La India aparece como el mayor productor de este grupo de especias, produciendo 50 000 toneladas y con una cuota de producción global del 34,0 %, seguido de Indonesia (27,7 %), Guatemala (24,23 %) y Nepal (5,64 %) (Cuadro 1a). Entre estos países, la India y Nepal registran un crecimiento constante de la producción. El cardamomo representa el mayor volumen de producción.

Cuadro 1a – Principales países productores del grupo de cardamomo entero – Año 2021

Código FAO 0702: Especies: nuez moscada, macis, cardamomos crudos						
Clasificación	País	Participación en la producción del país (%)	Cantidad de la producción (toneladas)	Crecimiento en la cantidad en el periodo de 1 año (%)	Crecimiento en la cantidad en el periodo de 3 años (%)	Crecimiento en la cantidad en el periodo de 5 años (%)
		2021	2021	2020-2021	2018-2021	2016-2021
1	India	34,02	50 000	35,14	16,28	31,58
2	Indonesia	22,7	40 800	0,54	-7,48	22,51
3	Guatemala	24,2	35 600	-0,4	0,61	0,35
4	Nepal	5,64	8 290	-13,16	21,02	28,27
5	Sri Lanka	3,06	4 500	9,18	24,88	572,36
6	Laos	2,1	3 090	-0,53	0,34	2,47
7	Bhután	1,09	1 610	-26,01	4,35	-41,19
8	Tanzanía	0,5	730	-0,79	-2,66	-5,54
9	Granada	0,48	700	7,47	26,28	34,54
10	Honduras	0,4	580	7,47	13,14	14,73

Fuente: Producción del cardamomo entero y principales países productores (tridge.com)

El cardamomo grande se cultiva exclusivamente en Bhután, la India y Nepal. En los últimos cuatro años, hasta el año 2022, la producción total de cardamomo grande en estos países varió entre 19000 y 20000 toneladas anuales. Esto supone casi el 10% de la producción mundial total de cardamomo. Más del 90 % de la producción procede de la India (exclusivamente de los estados de Sikkim, Bengala Occidental, Arunachal Pradesh y Nagaland) y Nepal (Cuadro 1b). El cardamomo cultivado en Bhután y Nepal es exclusivamente el cardamomo grande y Nepal registró el mayor rendimiento de 550 kg/ha.

Cuadro 1b – Producción mundial del cardamomo grande entero (2017-2022)

Año	Producción del cardamomo grande (en toneladas)			
	Nepal	India	Bhután	Total
2017-18	6849	7844	2245	16 938
2018-19	7954	9976	1542	19 472
2019-20	9545	10 182	1413	21 140
2020-21	8289	10 034	2175	20 502
2021-22	8714	8821	1609	19 144

Fuentes:

1. *Spices Statistics at a Glance 2021- Directorado del desarrollo de nuez de areca y especias, Ministerio de Agricultura y el Bienestar de Agricultores, Gobierno de la India, 2021*
2. *Statistical Yearbook of Bhutan* publicado en 2018, 2019, 2020, 2021 y 2022 por el Buro Estadístico Nacional de Bhután, octubre de 2023.
3. *Statistical information on Nepalese agriculture: Publicaciones anuales para los años fiscales 2021/22, 2020/21; 2019/20, 2018/19 y 2017/18 por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo de Ganado, División de Coordinación y Cooperación para la Planificación y el Desarrollo, Gobierno de Nepal*

Los datos del comercio mundial en las fuentes publicadas internacionalmente sólo son accesibles para las categorías de productos bajo el código SA de seis dígitos. El cardamomo grande se clasifica bajo el código 090831 del SA junto con otros tipos de cardamomo (cardamomo verde/pequeño, cardamomo de Java, etc.).

En los cuadros 2a y 2b se presenta una representación actualizada de las tendencias de importación y exportación de todos los tipos de cardamomo en términos de la cantidad, el valor, la tendencia de crecimiento anual y la participación en el comercio.

Cuadro 2a – Comercio de exportación entre países – cardamomos (grande, pequeño y otros) no triturados ni molidos.

Exportadores	Valor exportado en 2022 (en miles de dólares USD)	Balance de comercio en 2022 (en miles de dólares USD)	Cantidad exportada en 2022, Toneladas	Valor unitario (USD/ unidad)	Crecimiento anual en el valor entre 2018-2022 (%)	Crecimiento anual en la cantidad entre 2018-2022 (%)	Crecimiento anual en el valor entre 2021-2022 (%)	Participación en las exportaciones mundiales (%)
A nivel mundial	831 653	15 153	102 509	8 113	6	12	-20	100
Guatemala	411 598	410 188	52 262	7 876	-3	6	-19	49,5
India	143 596	87 498	10 605	13 540	30	31	-26	17,3
Emiratos Árabes Unidos	94 102	-15 736	9 255	10 168	13	15	-17	11,3
Indonesia	69 877	69 624	16 810	4 157	52	24	-9	8,4
Nepal	46 609	41 666	6 887	6 768	13	18	-1	5,6
Arabia Saudita	12 855	-145 144	863	14 896	28	25	6	1,5
Países bajos	11 121	708	583	19 075	13	6	-34	1,3
Singapur	8 731	-1 080	971	8 992	-7	0	-59	1
Viet Nam	5 102	3 821	418	12 206	124	134	576	0,6
Honduras	3 786	3 785	1 435	2 638	2	9	4	0,5
Reino Unido	3 019	-7 568	221	13 661	3	5	-60	0,4
Bhután	2 944	2 866	426	6 911	46	54	-61	0,4
Alemania	2 917	-7 560	168	17 363	1	-3	-27	0,4
Türkiye	2 562	-3 974	162	15 815	143	140	90	0,3

Fuente: Cálculos de ITC sobre la base de UNCOMTRADE y Estadísticas ITC, unidad: miles de dólares estadounidenses USD

Cuadro 2b – Comercio de importación entre países – cardamomos (grande, pequeño y otros) no triturados ni molidos.

Importadores	Valor importado en 2022 (en miles de dólares USD)	Balance de comercio en 2022 (en miles de dólares USD)	Cantidad importada en 2022, Toneladas	Valor unitario (USD/ unidad)	Crecimiento anual en el valor entre 2018-2022 (%)	Crecimiento anual en la cantidad entre 2018-2022 (%)	Crecimiento anual en el valor entre 2021-2022 (%)	Participación en las importaciones mundiales (%)
A nivel mundial	816 500	15 153	88 644	9 211	14	17	-19	100
Arabia Saudita	157 999	-145 144	12 366	12 777	20	20	-26	19,4
Emiratos Árabes Unidos	109 838	-15 736	11 539	9 519	7	11	-21	13,5
China	85 638	-85 613	18 217	4 701	1 176	186	-2	10,5
India	56 098	87 498	7 732	7 255	8	12	-7	6,9
Bangladesh	55 031	-55 016	6 670	8 251	4	5	-17	6,7
Egipto	32 091	-32 091	2 235	14 358	21	18	-18	3,9
Jordania	27 744	-26 668	1 932	14 360	4	-2	-8	3,4
Pakistán	23 334	-23 273	2 871	8 127	15	-2	-8	2,9
Estados Unidos de América	21 821	-21 297	1 482	14 724	17	15	-27	2,7
Kuwait	20 212	-19 849	1 654	12 220	-2	1	-15	2,5
Iraq	17 637	-17 623	1 703	10 356	11	8	6	2,2
Afganistán	16 796	-16 249	1 630	10 304	47	49	43	2,1
Irán, República Islámica de	16 376	-16 373	1 209	13 545	25	22	34	2
Omán	13 491	-13 358	1 124	12 003	5	6	-30	1,7
Qatar	11 874	-11 874	811	14 641	9	6	3	1,5
Yemen	11 847	-11 847	1 027	11 536	24	23	-21	1,5
República Árabe Siria	11 841	-11 819	1 578	7 504	-3	0	-24	1,5
Reino Unido	10 587	-7 568	879	12 044	9	9	-46	1,3
Alemania	10 477	-7 560	773	13 554	7	3	-49	1,3

Importadores	Valor importado en 2022 (en miles de dólares USD)	Balace de comercio en 2022 (en miles de dólares USD)	Cantidad importada en 2022, Toneladas	Valor unitario (USD/ unidad)	Crecimiento anual en el valor entre 2018-2022 (%)	Crecimiento anual en la cantidad entre 2018-2022 (%)	Crecimiento anual en el valor entre 2021-2022 (%)	Participación en las importaciones mundiales (%)
Países bajos	10 413	708	886	11 753	5	3	-44	1,3
Singapur	9 811	-1 080	1 115	8 799	-4	2	-56	1,2
Japón	9 214	-9 214	526	17 517	19	11	-28	1,1
Canadá	7 167	-6 522	499	14 363	16	15	-21	0,9
Türkiye	6 536	-3 974	1 559	4 192	56	58	138	0,8
Malasia	4 951	-4 741	564	8 778	2	6	-18	0,6
Nepal	4 943	41 666	430	11 495	56	51	66	0,6
Francia	4 319	-3 200	222	19 455	24	13	-19	0,5
Israel	3 647	-3 606	254	14 358	7	5	-2	0,4
Bahréin	3 548	-3 018	252	14 079	11	10	-42	0,4
Australia	3 532	-3 409	271	13 033	9	7	-35	0,4
Sudan	3 032	-3 032	419	7 236	22	33	16	0,4
Somalia	2.825	-2.825	346	8.165	-8	-2	-41	0,3
Finlandia	2 822	-2 639	157	17 975	5	2	-34	0,3
Suecia	2 527	-2 195	143	17 671	4	0	-47	0,3
Líbano	2 061	-1 927	193	10 679	-2	-1	-46	0,3
Guatemala	1 410	410 188	1 238	1 139	10	10	-17	0,2
Bhután	112	2 832	9	12 444	159	73	-6	0

Fuente: Cálculos de ITC sobre la base de UNCOMTRADE y Estadísticas ITC, unidad: Miles de dólares estadounidenses USD

Dado que los datos comerciales del cardamomo grande están disponibles a nivel nacional con el código SA de ocho dígitos (código SA 09083110), se utilizaron datos oficiales recientes sobre las exportaciones e importaciones anuales de Bhután, la India y Nepal para obtener un patrón comercial internacional indicativo para el cardamomo grande.

En el Cuadro 3a se proporcionan datos desglosados por la cantidad de las exportaciones del cardamomo grande entre 2018 y 2023, de Bhután, la India y Nepal. La tendencia reciente muestra que el volumen total de las exportaciones ha aumentado y en los últimos tres años fluctuó entre 10 000 y 14 000 toneladas. Esto representa aproximadamente el 12 % del comercio mundial total del cardamomo.

Dado que el cardamomo grande representa casi el 10 % del volumen de producción y el 12 % del volumen de exportación de todos los tipos de cardamomo, y con una tasa de crecimiento de las exportaciones positiva (Cuadro 3a), se espera que la demanda mundial de cardamomo grande aumente en el futuro, debido principalmente al incremento de sus aplicaciones culinarias y en los alimentos funcionales en más de 30 países. Esto puede conducir a un aumento gradual del volumen y del valor de las exportaciones de cardamomo grande y, por lo tanto, el potencial del mercado internacional para el cardamomo grande es

sustancial. Debido a la importancia de la inocuidad alimentaria, la higiene y el control de calidad de las especificaciones del cardamomo, es necesario elaborar una norma armonizada internacionalmente para el cardamomo grande.

Cuadro 3a – Comercio de exportaciones del cardamomo grande (ni triturado ni molido) de Nepal, la India y Bhután (Código SA 09083110)

Año	Cantidad de exportación (en toneladas)				Tasa de crecimiento anual de la cantidad exportada (%)
	Nepal	India	Bhután	Total	
2018-19	3298	724	1698	5721	-
2019-20	3170	1049	2451	6670	16,6
2020-21	8843	1220	1971	12 033	89,4
2021-22	5367	1982	3430	10 779	-10,4
2022-23	9991	1884	2145	14 020	30,1

Fuentes:

1. *Nepal Foreign Trade Statistics*, Publicaciones anuales, Departamento de Aduana, Gobierno de Nepal; sitio web: <https://customs.gov.np/>

2. *Base de datos sobre exportaciones/importaciones del Directorado General de Comercio Exterior/Gobierno de la India*, sitio web: <https://tradestat.commerce.gov.in/eibd/default.asp>;

3. *Bhutan Trade Statistics*, Publicaciones anuales, Dpto. de Ingresos y Aduana / Gobierno Real de Bhután; sitio web: <https://www.mof.gov.bt/publications/reports/bhutan-trade-statistics>

En el Cuadro 3b también se calculan y presentan las exportaciones de cardamomo grande de la India, Nepal y Bhután según el país. Al ser uno de los productos de exportación más importantes para Nepal y Bhután, el cardamomo grande desempeña un papel significativo en la generación de ingresos y empleo en estos países. El consumo interno de cardamomo grande para fines culinarios es elevado en la India. Por lo tanto, además de ser uno de los principales productores del cardamomo grande, la India también se considera el mayor importador del cardamomo grande. Otros países importadores son Bangladesh, Emiratos Árabes Unidos, Pakistán, Arabia Saudita, Afganistán, Irán, Kuwait, Qatar, Iraq, Estados Unidos de América, Reino Unido, Canadá, Australia y Japón.

Cuadro 3b – Exportaciones del cardamomo grande de la India, Nepal y Bhután por país (durante tres años entre 2020 y 2023)

Importadores	Exportación del cardamomo grande (Código SA: 09083110), Cantidad (en toneladas)								
	de la India			de Nepal			de Bhután		
	2020-21	2021-22	2022-23	2020-21	2021-22	2022-23	2020-21	2021-22	2022-23
Total	1220	1981,8	1883,5	8842,7	5367,4	9990,8	1970,6	3430	2145
Afganistán	262,7	488,5	171,5						
Australia	11,09	18,03	16,71						
Bangladesh							1240	1335	1270
Canadá	26,56	38,79	29,03						
China	0,14	15							
India				8596,7	5297,4	9946,2	730	2095	875
Irán	157	10,5	33						
Iraq			24,77						
Israel	5,75	8							
Italia	0,88	13,45							
Japón	7,6	31,9	38,4						
Kuwait	13,47	21,7	13						
Malaysia	19,4	10,1	6,1						
Nepal	7,5	11,2							
Países Bajos (Reino de los)	0,78	17,3	6,5						
Omán, Qatar,	12,3	18,2	27,86						
Pakistán		39	305	246	70	43,75			
Arabia Saudita		39,7	157,2						
Singapur	21,43	3	3						
Emiratos Árabes Unidos	479,1	997,3	866,7						
Reino Unido	88,22	92,4	56,6						
EE. UU.	58	58,5	77						
Otros	48,08	49,23	51,13			0,84			

Fuentes:

1. *Nepal Foreign Trade Statistics*, Publicaciones anuales, Departamento de Aduana, Gobierno de Nepal; sitio web: <https://customs.gov.np/>

2. *Base de datos sobre exportaciones/importaciones del Directorado General de Comercio Exterior/Gobierno de la India*, sitio web: <https://tradestat.commerce.gov.in/eibd/default.asp>;

3. *Bhutan Trade Statistics*, Publicaciones anuales, Dpto. de Ingresos y Aduana / Gobierno Real de Bhután; sitio web: <https://www.mof.gov.bt/publications/reports/bhutan-trade-statistics>

b) Heterogeneidad de las legislaciones nacionales y consiguientes impedimentos resultantes o posibles para el comercio internacional

El comercio del cardamomo grande contribuye de forma importante a la economía tanto de los países exportadores como de los países importadores.

Dado que muchos países importan, exportan y reexportan el cardamomo grande, es necesario establecer criterios internacionales basados en las normas del Codex para favorecer el comercio internacional y a los consumidores.

El cardamomo grande se comercializa según su pureza, especificaciones de calidad y formas de presentación.

1. Existen muchas normas disponibles a nivel internacional y nacional para el cardamomo grande.
 - i. *ISO 10622:1997* Cardamomo grande (*Amomum subulatum* Roxb.) en la forma de cápsulas y semillas - Especificación.
 - ii. *IS 13446:2009* - Especificaciones del cardamomo grande (cápsulas y semillas) (Norma de la India).
 - iii. *NS 35*- Cardamomo grande, publicado en 2040 BS (Norma de Nepal)
 - iv. *BTS 370:2022*, Especificaciones del cardamomo grande (Norma de Bhután)
 - v. Documento de Mínimos de Calidad de la Asociación Europea de Especias Rev. 5, 2018
 - vi. Especificaciones de higiene para especias, semillas y hierbas, Guía de la Asociación Americana de Comercio de Especias (ASTA) Actualización 2017.

Dos de los tres países productores, Nepal y la India, también cuentan con normas obligatorias para el cardamomo grande en las formas de presentación “entero”, “semillas” y “polvo”, en virtud de sus Leyes Alimentarias:

- i. Normas alimentarias, 2027 (1970): Normas sobre productos alimenticios 04.01, 0402 y 04.03 para el cardamomo grande en la forma de cápsulas, semillas y polvo (Nepal).
- ii. Inocuidad y normas alimentarias (normas sobre productos alimenticios y aditivos alimentarios) Reglamento 2011: Normas para productos alimenticios 2.9.2.4;2,9.2.5 y 2.9.2.6 para el cardamomo grande (*Badi-Elaichi*) en las formas “cápsula”, “semillas” y “polvo”, respectivamente (India)

La norma propuesta reduciría los posibles obstáculos al comercio y proporcionaría un marco comprensivo que establecería los requisitos mínimos internacionalmente aceptables para el cardamomo grande.

Este nuevo trabajo proporcionará una recomendación, que los países podrían utilizar para elaborar/revisar sus propias normas de calidad y clasificación para el cardamomo grande y, cuando se aplique internacionalmente, puede ayudar a proporcionar un enfoque armonizado.

La falta de normas armonizadas y aceptadas internacionalmente para el cardamomo grande dará lugar a malas prácticas en el comercio. Para facilitar un comercio justo, es esencial contar con una norma del Codex aceptada internacionalmente.

Por lo tanto, debido a la importancia de la inocuidad alimentaria, la higiene y el control de calidad de las especificaciones para el cardamomo grande, es necesario desarrollar una norma del Codex armonizada internacionalmente para facilitar el comercio internacional de este producto y ayudar a los países a adoptar la norma para el cardamomo grande en sus legislaciones nacionales.

c) Mercado internacional o regional potencial

La cantidad exportada de todos los tipos de cardamomo en 2022 ha sido reportada como 102 509 toneladas, con un valor de 831,6 millones de USD (Cuadro 2a). La tasa media de crecimiento anual de la cantidad exportada de todos los tipos de cardamomo entre 2018 y 2021 es del 8%. En 2022, la tasa de crecimiento anual en términos de la cantidad exportada se registra como un 27 % (Cuadro 4a). Este patrón del comercio mundial de exportación y las tasas de crecimiento muestran que existe un mayor potencial de mercado para todos los tipos de cardamomo, a nivel regional y mundial.

Cuadro 4a – Patrón del comercio internacional de exportaciones para cardamomo (grande, pequeño y otros)

Datos mundiales de exportación expresados como la tasa de crecimiento en la cantidad exportada (%)			
Año	Cantidad exportada (Toneladas)	Valor (Miles de USD)	Tasa de crecimiento en la cantidad exportada (%)
2018	65 094	665 135	-
2019	62 303	943 001	-4
2020	89 126	1 457 393	+43
2021	80 569	1 050 948	-10
2022	102 509	831 650	+27

Fuentes: Cálculos de ITC sobre la base de UN COMTRADE y estadísticas de ITC

d) Posibilidades de normalización del producto

Las características del cardamomo grande cultivado para la venta al por menor, por ejemplo, las variedades del cultivo, la composición, las características de calidad, el procesamiento, el envasado, etc., dan lugar a parámetros adecuados para la normalización del producto. Considerando la información técnica disponible y un cierto grado de armonización que ya se ha logrado a nivel nacional e internacional sobre ciertos aspectos relevantes para la protección del consumidor y la facilitación del comercio, como se menciona en el punto b), resulta oportuno elaborar una norma internacional armonizada para el cardamomo grande.

e) Reglamentación de las principales cuestiones relativas al comercio y la protección de los consumidores en las normas generales existentes o propuestas

No existe ninguna norma general del Codex para el cardamomo grande. Se está elaborando una norma para el cardamomo pequeño, que se encuentra en el trámite 6/7 del Codex. La norma propuesta para el cardamomo grande aumentará la protección del consumidor y facilitará su comercio al establecer una norma de calidad acordada internacionalmente. Así pues, es necesario prestar especial atención a la protección de los consumidores contra la adulteración, ya que el cardamomo grande es uno de los productos más caros, con un mercado internacional emergente.

f) Número de productos que requerirían normas independientes, con indicación de si se trata de productos sin elaborar, bruto, semielaborados o elaborados

Una única norma para el cardamomo grande abarcará todas las formas de cardamomo grande comercializadas en el mundo. Las diferentes formas de presentación del cardamomo grande, como cápsula entera, semilla, molido, etc., se examinarán individualmente con arreglo a esta norma.

g) Trabajo ya realizado por otras organizaciones internacionales en este sector y/o recomendado por entidades internacionales intergubernamentales pertinentes

La norma internacional existente que puede tenerse en cuenta al elaborar una norma del Codex para el cardamomo grande es la ISO 10622:199 Cardamomo grande (*Amomum subulatum* Roxb.) en la forma de cápsulas y semillas - Especificación.

5. Pertinencia respecto de los objetivos estratégicos del Codex

La elaboración de una norma del Codex para el cardamomo grande responde a los objetivos estratégicos del Codex de identificar y priorizar las necesidades y los problemas emergentes de sus miembros; de elaborar de manera oportuna normas de Codex pertinentes; aumentar la concienciación sobre las normas del Codex; promover de forma proactiva el uso de las normas del Codex por parte de los miembros del Codex y aumentar el uso de las normas del Codex para el comercio de alimentos. Esta norma es importante para garantizar la calidad, así como para ofrecer nuevas oportunidades de producir estos productos sanos y beneficiosos y promover el mercado internacional.

Por lo tanto, esta propuesta es coherente con el *Plan estratégico del Codex para 2020- 2025*, adoptado por la Comisión del Codex Alimentarius en su 42.º período de sesiones, en particular con los objetivos estratégicos 1.1, 1.2, 2.1, 2.2, 2.3, 3.1 y 3.2.

El trabajo propuesto promoverá la elaboración de normas del Codex para productos básicos basadas en el

análisis científico riguroso de los datos recopilados, tal y como se establece en la Meta 2: Elaborar normas basadas en la ciencia y en los principios de análisis de riesgos del Codex.

Esta norma del Codex facilitará el comercio justo del cardamomo grande, para garantizar la calidad, los parámetros de pureza y la inocuidad alimentaria. La pureza del cardamomo grande permite proporcionar criterios adecuados para el control de calidad de estos productos. Por lo tanto, la elaboración de esta norma puede ayudar a evitar riesgos como la falta de la producción higiénica, el incumplimiento de las exigencias de clasificación y la adición de color artificial. Además, esta norma propuesta puede ser una referencia para resolver problemas de seguridad alimentaria como la contaminación microbiana, metales pesados, contaminantes, residuos de pesticidas y aditivos alimentarios.

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

Se propone a esta norma como una nueva norma mundial y no tiene relación con ningún otro texto existente del Codex sobre este tema, salvo que esta norma hará referencia a las normas pertinentes y textos afines elaborados por los comités de asuntos generales, como se indica a continuación:

- *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997)
- *Principios generales de higiene de los alimentos*. Código de prácticas del Codex Alimentarius, (CXC 1-1969). FAO y OMS. 2023. Comisión del Codex Alimentarius. Roma. Revisado y renombrado en 2022.
- Bases de datos relacionadas con los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos 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 y piensos* (CXS 193-1995)
- *Código de prácticas de higiene para especias y hierbas aromáticas secas* (CXC 42-1995). Revisado en 2014
- *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad* (CXC 75-2015)
- *Código de prácticas para la prevención y la reducción de contaminación por micotoxinas en las especias* (CXC 78-2017)
- *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985)
- *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021)
- *Métodos recomendados de análisis y muestreo* (CXS 234-1999)
- *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995)

7. Identificación de las exigencias en materia del asesoramiento científico experto y su disponibilidad

No se prevé la necesidad de asesoramiento científico experto en esta fase. Se consultarán los documentos de investigación publicados por organismos internacionales durante el proceso de elaboración de esta norma.

8. Identificación del requerimiento de aportaciones técnicas a la norma por parte de organismos externos para que esto se pueda planificar

Se podrán solicitar aportes técnicos de la Organización Internacional de Normalización (ISO), la Asociación Estadounidense de Comercio de Especias (ASTA) y la Asociación Europea de Especias (ESA) durante el proceso de la elaboración de esta norma.

9. Calendario propuesto

Se prevé que la elaboración de esta norma se realizará en tres reuniones del CCSCCH o menos, en función del acuerdo al que llegue el Comité.

DOCUMENTO DE PROYECTO**PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO SOBRE UNA NORMA DEL CODEX PARA LA CANELA DESECADA****(Para aprobación)****Introducción:**

Canela desecada es el nombre común de la planta perenne *Cinnamomum* spp. que pertenece a la familia *Lauraceae*. Se han identificado entre 250 y 350 especies de canela, que se encuentran distribuidas por Norteamérica, Centroamérica, Sudamérica, el sudeste asiático y Australia. Entre estas especies, cuatro se consideran de mayor importancia y se utilizan habitualmente para obtener la especia: *Cinnamomum zeylanicum* Blume (también conocida como *C. verum*), autóctona de Sri Lanka; *Cinnamomum cassia* Siebold (o *C. aromaticum*), autóctona de China; *Cinnamomum burmannii* (Nees & T. Nees) Blume, autóctona de Indonesia y *Cinnamomum loureirii* Nees, autóctona de Viet Nam. Se pueden encontrar dos especies principales de la canela desecada en el mercado: Canela de Ceilán (conocida como la "canela verdadera") y Cassia (conocida como la "canela falsa"). Debido a su alto valor comercial, su sabor más dulce y más suave, y la mayor cantidad de compuestos fenólicos y aromáticos, la "canela verdadera" es más difícil de obtener en comparación con la "canela falsa", que tiene un sabor más astringente y contiene una mayor concentración de cumarina en su composición. La cumarina es un compuesto natural que se encuentra en plantas como la canela. Se espera una baja exposición a la cumarina procedente de fuentes naturales y no se prevé que represente un riesgo para la salud, pero algunos organismos sanitarios consideran importante examinar los niveles de cumarina. La canela desecada es una de las especias más importantes no solo para cocinar, sino también en la medicina tradicional y moderna. La especia se recolecta pelando la corteza interna del árbol de la canela. La canela está formada por una variedad de compuestos resinosos, como el cinamaldehído, el cinamato, el ácido cinámico y numerosos aceites esenciales utilizados principalmente en las industrias de aromas y esencias debido a su fragancia, que pueden incorporarse a distintas variedades de alimentos, perfumes y productos medicinales. Asimismo, debido a sus propiedades beneficiosas, como la reducción de los niveles de glucosa y la actividad antimicrobiana, se ha observado un aumento en la demanda de la canela para el desarrollo de productos innovadores.

1. Finalidad y ámbito de aplicación de la norma

El ámbito de aplicación del trabajo es establecer una norma bajo el grupo "cortezas desecadas", para la canela desecada entera/en trozos/cortada/ partida/fragmentada/molida o en polvo, que se ofrecerá para el consumo humano directo, como ingrediente en la elaboración de alimentos o para reenvasado, si es necesario. La norma se elaborará para el grupo "cortezas desecadas" de especias y hierbas culinarias y cubrirá la especie del género de canela de interés comercial. El objetivo es elaborar una norma del Codex basada en características mensurables, concretamente criterios de calidad, y cualquier otro factor para elaborar un documento internacional que proteja la salud de los consumidores y facilite el comercio internacional.

2. Pertinencia y oportunidad

La canela es una de las especias más importantes utilizadas a diario por las personas de todo el mundo. La canela se cultiva extensamente en China, Indonesia, Viet Nam, Sri Lanka y las regiones costeras de la India. La cantidad exportada en 2022 alcanzó las 1,98 toneladas. Se espera que el mercado de la canela tenga una TCAC (Tasa de crecimiento anual compuesta) del 7 % en el período de 2023-2028 con el desarrollo de productos innovadores que utilizan la canela como ingrediente, debido a sus propiedades beneficiosas para la salud. La elaboración de una norma internacional ayudará a proteger la salud del consumidor y a facilitar el comercio justo. Debido a su calidad y el alto valor, la canela verdadera es susceptible al fraude y la canela falsa se utiliza a menudo como sustituto y/o adulterante, tanto en la forma de polvo como el aceite esencial. El establecimiento de requisitos mínimos mediante una norma puede favorecer la protección del consumidor y la prevención de prácticas fraudulentas.

3. Aspectos principales que han de tratarse

Los aspectos principales que han de tratarse en el anteproyecto de norma son las características químicas (gusto/sabor) y físicas (inocuidad y calidad) de la canela desecada. Se cubrirán los siguientes aspectos:

- Definición del producto: definir el producto como canela desecada, incluyendo los nombres comunes, comerciales y científicos de las principales especies comerciales.
- Formas de presentación: enumerar/describir las diferentes formas de presentación de la canela desecada (entera, en trozos/cortada/partida/fragmentada y molida/en polvo).
- Criterios de calidad: establecer los requisitos mínimos de las características físicas y químicas para la canela desecada (Anexos)

- Disposiciones para el etiquetado y marcado del producto de conformidad con la norma del Codex para el etiquetado de alimentos preenvasados.
- Disposiciones sobre contaminantes que se refieren a la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos*, los plaguicidas y la *Norma general para los aditivos alimentarios* con referencia a documentos del Codex preexistentes.
- Disposiciones en materia de la higiene de alimentos que se refieren a los *Principios generales de higiene de los alimentos*.
- Referencias a métodos de análisis y muestreo.

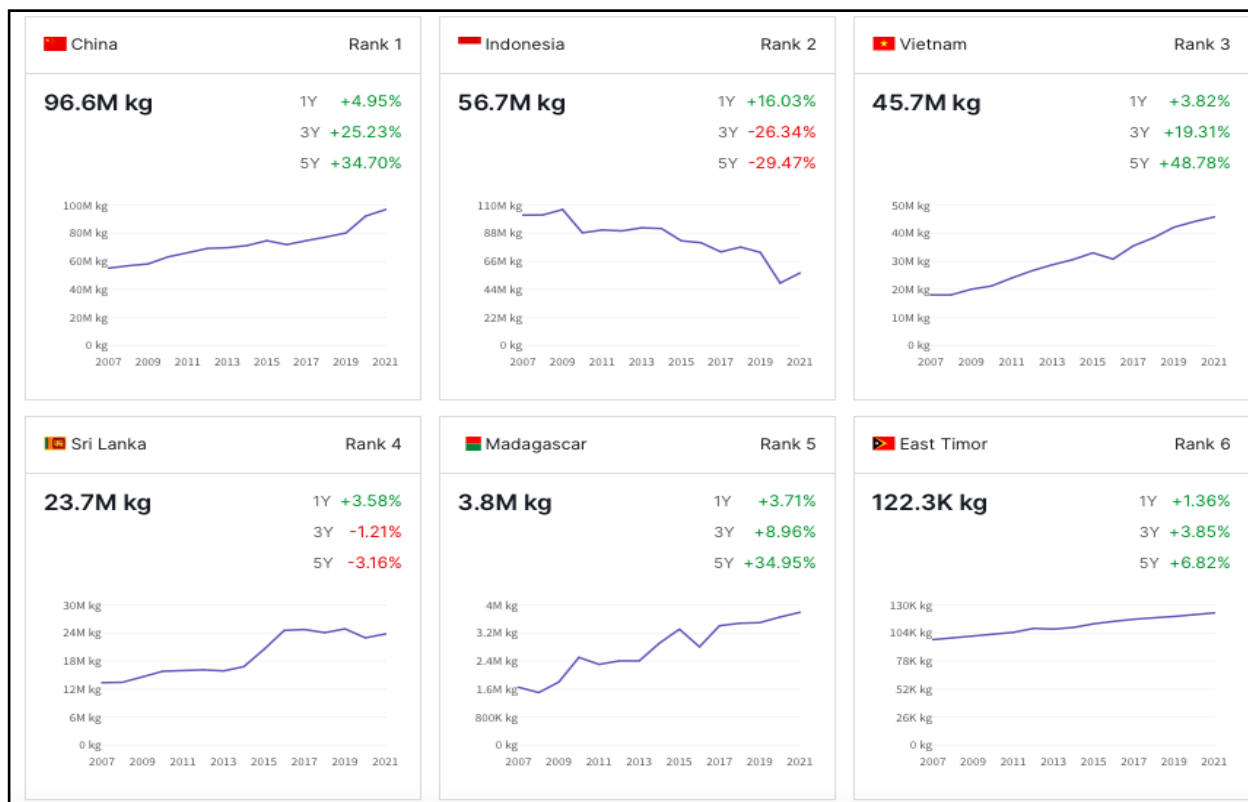
4. Evaluación frente a los criterios para el establecimiento de prioridades de trabajo

Criterios generales:

La protección de los consumidores desde el punto de vista de la salud, la inocuidad alimentaria y la garantía de prácticas justas en el comercio de alimentos.

(a) Volumen de producción y consumo en los países individuales y el volumen y el patrón de comercio entre países

Cuadro 1: Volumen de producción por país (SA 0906 Canela y flores del árbol de canela, crudos)



Fuente: Tridge.com

Cuadro 2- Lista de los 20 principales importadores de la canela**Producto: 0906 Canela y flores del árbol de canela**

Unidad: miles de USD

123456789

SA4	Importadores	Valor importado en 2018	Valor importado en 2019	Valor importado en 2020	Valor importado en 2021	Valor importado en 2022
	El mundo	694.906	719.869	855.316	926.672	990.121
	Estados Unidos de América	124.480	129.684	154.116	185.087	204.668
	India	72.328	85.948	108.486	109.256	112.949
	México	99.995	76.467	72.386	85.923	101.686
	Viet Nam	17.479	16.124	29.599	57.515	53.234
	Bangladesh	24.237	37.743	33.883	34.124	35.644
	Alemania	20.414	22.169	21.957	27.767	27.580
	Países Bajos (Reino de los)	26.351	18.105	24.098	28.006	25.496
	Perú	22.344	16.100	27.112	17.463	24.639
	Canadá	13.062	13.032	14.568	18.507	21.990
	Emiratos Árabes Unidos	9.242	13.543	16.208	14.566	20.233
	Arabia Saudita	9.815	11.373	16.756	14.180	18.340
	Reino Unido	14.742	13.645	16.419	16.101	17.326
	Pakistán	7.511	11.143	10.557	9.776	13.130
	Irán (República Islámica del)	7.420	8.918	12.872	12.361	12.897
	Japón	9.539	10.296	10.059	10.654	12.052
	Colombia	10.996	8.711	10.534	12.047	10.830
	España	12.055	11.357	12.605	13.017	10.704
	Guatemala	6.427	12.374	8.617	6.624	10.624
	Brasil	10.190	8.730	12.475	10.926	10.499
	Polonia	6.146	6.052	6.923	7.431	10.169

<https://www.trademap.org/Index.aspx>

Cuadro 3 – Lista de los 20 principales exportadores de la canela**Producto: 0906 Canela y flores del árbol de canela**

Unidad: miles de USD

123456789

SA4	Exportadores	Valor exportado en 2018	Valor exportado en 2019	Valor exportado en 2020	Valor exportado en 2021	Valor exportado en 2022
	El mundo	728.415	753.026	1.033.134	1.102.201	990.121
	China	135.531	162.082	292.898	275.620	274.380
	Viet Nam	134.063	172.450	238.092	266.206	259.940
	Sri Lanka		175.976	216.351	247.368	217.295
	Indonesia	141.445	133.734	151.295	160.688	131.449
	Países Bajos (Reino de los)	21.475	20.743	22.110	29.964	22.671
	Estados Unidos de América	12.817	12.281	14.835	17.534	19.940
	Emiratos Árabes Unidos	7.822	10.279	14.833	12.243	19.898
	Alemania	11.349	11.152	15.553	15.194	14.614
	India	6.244	7.084	9.678	11.235	10.839
	Francia	8.696	7.383	8.140	7.072	6.180
	Polonia	3.643	3.092	4.141	4.220	5.211
	Austria	3.484	3.741	4.305	4.629	4.678
	Madagascar	7.347	4.983	4.334	5.377	4.422
	España	2.790	2.530	3.678	4.849	4.055
	Reino Unido	2.754	2.841	3.978	4.537	2.989
	Türkiye	265	733	1.552	2.441	2.961
	Chequia	802	1.024	1.951	2.107	2.654
	Canadá	727	602	956	1.468	2.538
	Estonia	1.461	1.701	1.864	1.855	2.121
	Nepal	1.021	989	1.618	2.045	1.950

<https://www.trademap.org/Index.aspx>

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

El comercio de la canela es una de las redes comerciales más antiguas y más globales. Los mayores productores son China, Indonesia y Viet Nam, y los principales exportadores son China, Viet Nam, Sri Lanka e Indonesia. Los principales países importadores de la canela son Estados Unidos de América, India, México, Viet Nam y Bangladesh. Con la creciente globalización y el aumento de los volúmenes de canela comercializados internacionalmente, el establecimiento de criterios internacionales basados en normas científicas del Codex es importante para garantizar prácticas justas en el comercio de alimentos y la protección de la salud de los consumidores, reconociendo hasta qué punto las normas del Codex desempeñan un papel fundamental en la facilitación del comercio. El enfoque y las necesidades de los miembros del Codex también están evolucionando, por ejemplo, a medida que consideran los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) voluntarios de las Naciones Unidas, y el Codex tendrá que ser proactivo y flexible y responder de manera oportuna a las oportunidades y desafíos resultantes. Para superar los impedimentos resultantes o potenciales al comercio internacional de la canela, es esencial incorporar las diferentes normas existentes en una única norma global mejorada y aceptable a nivel internacional.

(c) Mercado internacional o regional potencial

La cantidad de canela exportada a nivel mundial fue de unas 198 000 toneladas en 2022, con un crecimiento anual en cantidad entre 2018 y 2022 del 8 % y un crecimiento anual en el valor de un 13 %, alcanzando más de 1000 millones de USD en 2022 (Fuente: TradeMap).

(d) Posibilidades de normalización del producto

La norma agrupada “cortezas desecadas” aborda los aspectos relacionados con las características de la composición de la canela desecada, las características de calidad, el procesamiento, envasado, etc., con el objetivo de establecer parámetros adecuados para la normalización del producto. Considerando la información técnica disponible, la experiencia con las reglamentaciones nacionales y un cierto grado de armonización que ya se ha logrado a nivel internacional sobre ciertos aspectos relevantes para la protección del consumidor y la facilitación del comercio, es oportuno desarrollar una norma internacional armonizada para la canela desecada, estableciendo las características físicas y químicas del producto.

(e) Reglamentación de las principales cuestiones relativas al comercio y la protección de los consumidores en las normas generales existentes o propuestas

No existe una norma general del Codex de productos que abarque la canela. La norma propuesta mejorará la protección de los consumidores y facilitará el comercio, al establecer una norma de calidad internacionalmente acordada y reconocida.

(f) Número de productos que requerirían normas independientes, con indicación de si se trata de productos sin elaborar, bruto, semielaborados o elaborados

La norma propuesta cubrirá la canela desecada en sus diferentes formas de presentación (entera, en trozos, cortada/partida/fragmentada y molida/en polvo) en el grupo de especias y hierbas culinarias cortezas desecadas.

(g) Trabajo ya realizado por otras organizaciones en este sector

Las características de calidad e inocuidad se basan en las prácticas comerciales existentes en el sector y en los requisitos reglamentarios de las normas y reglamentos nacionales e internacionales vigentes, incluidos los siguientes:

- Especificaciones de limpieza para especias, semillas y hierbas de la Asociación Estadounidense de Comercio de Especias (ASTA);
- Documento de Mínimos de Calidad de la ESA (Asociación Europea para las Especias);
- Norma de la ISO para *Cinnamomum zeylanicum* Blume, entera o molida (en polvo) – Especificación (ISO 6539:2014)
- Norma de la ISO para *Cinnamomum aromaticum* (Nees) sin. *Cinnamomum cassia* (Nees) ex Blume, *Cinnamomum burmanii* (C.G.Nees) Blume y *Cinnamomum loureirii* Nees - Especificación (ISO 6538:1997)

5. Pertinencia respecto de los objetivos estratégicos del Codex

La elaboración de una norma del Codex para la canela desecada está en consonancia con los objetivos estratégicos, incluida la promoción del uso de datos representativos a nivel mundial para elaborar la norma, aumentar la sensibilización y para el mayor uso de las normas del Codex en la elaboración de reglamentos nacionales y por el comercio de alimentos. Esta propuesta es coherente con el *Plan estratégico del Codex para 2020-2025*, en particular con la Meta 2, Objetivo 2.2, y la Meta 3, objetivos 3.1 y 3.2. La propuesta pretende establecer unos requisitos mínimos de calidad internacionalmente aceptados para la canela desecada destinada al consumo humano, basados en datos representativos a nivel mundial.

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 con ningún documento preexistente del Codex. Esta norma incluirá referencias a textos preexistentes del Codex pertinentes, elaborados por los comités temáticos generales, como sigue:

- *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997)
- *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969)
- Bases de datos relacionadas con los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos 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 y piensos* (CXS 193-1995)
- *Código de prácticas de higiene para especias y hierbas secas aromáticas* (CXC 42-1995)
- *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad* (CXC 75-2015)
- *Código de prácticas para la prevención y la reducción de contaminación por micotoxinas en las especias* (CXC 78-2017)
- *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985)
- *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021)
- *Métodos recomendados de análisis y muestreo* (CXS 234-1999)

7. Identificación de las exigencias en materia del asesoramiento científico experto y su disponibilidad

No se prevé la necesidad de asesoramiento científico especializado en esta fase, debido al alto nivel de participación de expertos culinarios y en especias de los sectores público y privado en las organizaciones nacionales y observadoras representadas en el CCSC. En el proceso de elaboración de la norma se hará referencia a documentos de investigación publicados por organismos internacionales.

8. Identificación de las exigencias de aportaciones técnicas a la norma por parte de organismos externos para que esto se pueda planificar

Se pueden solicitar aportes técnicos de la Organización Internacional de Normalización (ISO), la Asociación Estadounidense de Comercio de Especies (ASTA) y la Asociación Europea de Especies (ESA) durante el proceso de la elaboración de esta norma.

9. Calendario propuesto

Se espera que la elaboración de esta norma se realice en tres reuniones del CCSC o menos, en función de lo acordado por el Comité.