



PROGRAMA CONJUNTO DE LA FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ SOBRE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS

Segunda reunión

Goa, India, 14 - 18 de septiembre de 2015

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL ORÉGANO

Observaciones en el Trámite 3

Preparado por un grupo de trabajo por vía electrónica dirigido por Argentina y Grecia con la colaboración de: Australia, el Brasil, Chile, China, Chipre, España, la Federación de Rusia, la India, Irán, Italia, el Japón, Luxemburgo, México, Marruecos, Noruega, Reino Unido, Tailandia, la Unión Europea, los Estados Unidos de América, el Consejo para la Nutrición Responsable (CRN), la Organización Internacional de Asociaciones para el Comercio de Especies (IOSTA), FoodDrinkEurope

Se invita a los gobiernos y a las organizaciones internacionales participantes en calidad de observadores ante la Comisión del Codex Alimentarius que deseen presentar observaciones en el trámite 3 sobre el *Anteproyecto de norma para el orégano* (véase el Anexo 1) a que las envíen a más tardar el **31 de julio de 2015** a: Secretariat, Spices Board (Ministry of Commerce & Industry, Government of India), correo electrónico: ccsch@indianspices.com, con copia al Codex Contact Point de India, (Food Safety and Standards Authority of India) correo electrónico: codex-india@nic.in y la Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS de Normas Alimentarias, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia (Correo electrónico: Codex@fao.org).

Formato para presentar las observaciones: Con el fin de facilitar la recopilación de observaciones y preparar un documento más útil, se ruega a los Miembros y Observadores que no las hayan presentado todavía que envíen sus observaciones en el formato que se proporciona en el Anexo 2 de este documento.

Antecedentes

1. La 1.^a sesión del Comité de Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH) (febrero de 2014) acordó crear un Grupo de Trabajo electrónico (e WG), liderado por Argentina y co-presidido por Grecia, que trabajaría en inglés y español, para preparar un proyecto de norma para el orégano a fin de recabar observaciones en el Trámite 3 y examinarlo en su próxima reunión¹.
2. En mayo de 2014, la Secretaría del Codex envió un mensaje a todos los países miembros y observadores del Codex invitándolos a participar en el eWG. Dieciocho (18) países miembros, una (1) organización miembro y tres (3) observadores expresaron su interés en participar en el e WG (véase el Apéndice I).
3. El trabajo sobre el desarrollo de un estándar para el orégano fue aprobado en la 37.^a reunión del Comité del Codex Alimentarius².

Grupo de trabajo por medios electrónicos

4. El proyecto de norma para el orégano, como anexo al documento de proyecto enmendado en la 1.^a sesión del CCSCH, fue la base del primer documento distribuido a los miembros del eWG. El grupo de trabajo electrónico examinó el proyecto de propuesta inicial y una segunda versión fue preparada por Argentina y Grecia sobre la base de los comentarios recibidos. El segundo proyecto se distribuyó al eWG para una segunda ronda de comentarios. En total, 11 países miembros y observadores (Argentina, Australia, Chile, Unión Europea, la India, Italia, el Japón, la Federación de Rusia, los EE.UU, la IOSTA, FoodDrinkEurope) proporcionaron comentarios que fueron considerados e incorporados en cada caso.

¹ REP14/SCH, pár. 69, Appendix IV

² REP14/CAC, Apéndice VI, N.º N06-2014

5. Algunos miembros solicitaron, y más tarde se acordó dentro del Ewg, que el diseño del proyecto de norma debía seguir el trazado de las normas para las frutas y hortalizas procesadas, en concordancia con el formato de las otras normas en examen en CCSCH (comino, pimentas, tomillo). Esta propuesta introdujo importantes reordenamientos en el proyecto inicial y nuevas secciones fueron incorporadas (por ejemplo, métodos de análisis y muestreo).

Cuestiones no resueltas

6. Un punto que necesita ser discutido en CCSCH2, está relacionado con el ámbito de aplicación del anteproyecto de norma, teniendo en cuenta los diferentes comentarios que se plantearon en el Ewg. Según un punto de vista, no todos los oréganos comercialmente disponibles provienen del género *oreganum* y por lo tanto la norma no se limitaría a *Origanum L.*, sino que también incluiría *Lippia L.* u otras especies de plantas cuyo sabor y aroma son característicos de "orégano". Según un punto de vista diferente, el alcance resulta muy amplio cubriendo especies con propiedades organolépticas diferentes de *Origanum vulgare L.* Estos comentarios no se han abordado en el grupo porque fue considerado como una situación que excede el ámbito del mismo. Cabe señalar que la propuesta inicial presentada por la Argentina fue limitar la norma a *Origanum vulgare L.*, pero posteriormente el CCSCH1 decidió ampliar el alcance a *Origanum spp L.*

7. Al término de las deliberaciones del EWG, no se llegó a un consenso en los siguientes puntos, que pueden requerir mayor discusión por el CCSCH2:

- En la sección 2.2 "Tipos" (i) si la hoja entera debe ser un Tipo apropiado para el orégano, y (ii) si los diferentes Tipos deben estar unidos al tamaño de la abertura de un tamiz o una malla normalizada.
- En el apartado 3.2.2 "Olor, sabor y color" si el aroma y sabor debe estar vinculado a los principales componentes químicos del aceite volátil.
- En el apartado 4.2.4 "Características químicas y físicas" se propusieron valores alternativos, con puntos de vista más divergentes expresadas en relación con el contenido de volátiles de las diferentes clases y Tipos de orégano.
- En la sección 5 "Contaminantes", el CODEX STAN 193-1995 no describe los niveles máximos de contaminantes para el orégano o hierbas en general. Una opción podría ser la de buscar el asesoramiento de la Comisión del Codex pertinente si las hierbas pueden ser cubiertos por el rubro "verduras de hoja".

8. Además, las sugerencias presentadas en la segunda ronda de consultas, se colocaron entre corchetes, por no contar con más tiempo para comentarios dentro del eWG. Estas sugerencias pueden necesitar ser discutidas en CCSCH2 y están relacionadas con:

- En la sección 10 "Métodos de análisis y muestreo" se propusieron métodos alternativos para la determinación de humedad y los aceites volátiles.
- En la sección 10 "Métodos de análisis y muestreo" se plantearon preguntas sobre la idoneidad del plan de muestreo propuesto. El plan de muestreo propuesto se basa en los planes de muestreo de las normas del Codex establecidas para las frutas y hortalizas transformadas. Sin embargo, un miembro del eWG preguntó si este plan de muestreo es fácil de implementar en el comercio de especias, y propuso considerar la conveniencia de la norma ISO 948-1980 Especias y condimentos - Toma de muestras de orégano.

Conclusión

9. Sobre la base de los comentarios recibidos de los miembros, se remite el segundo proyecto de norma para recabar observaciones en el paso 3.

Solicitud de comentarios

10. El EWG invita amablemente a los miembros y observadores del Codex para que presenten comentarios sobre el Anteproyecto de Norma para el orégano preparado por el eWG (Anexo del apéndice I del presente informe).

Borrador del Standard de orégano
PROPUESTAS DE BORRADOR DE LA NORMA DE ORÉGANO
(*Origanum L.*)
N06-2014

1. ALCANCE

Esta norma se aplica a las hojas y flores de especies o híbridos del género *Origanum L.* de la familia *Lamiaceae*, ofrecido para la producción industrial de alimentos desecado y para el consumo directo, inclusive para fines de catering o para reenvasado en caso necesario. No se aplica al producto cuando se indique que está destinado para su posterior procesamiento.

2. DESCRIPCION

2.1 DEFINICION DEL PRODUCTO

El orégano desecado es el producto:

- (a) obtenido a partir de hojas y sumidades floridas de *Origanum L.* de la familia *Lamiaceae*, habiendo alcanzado un desarrollo apropiado para el procesamiento, y
- (b) procesado de manera apropiada, habiendo sido sometido a operaciones tales como como la limpieza, secado, frotado, molienda y tamizado.

2.2 TIPOS DE PRESENTACIÓN.

El orégano desecado puede ser ofrecido en uno de las siguientes tipos:

[a] Hojas enteras: hojas intactas y/o sumidades floridas (flores) de orégano desecado].

b) Triturado/frotado: hojas trituradas o frotadas y sumidades floridas (flores) de orégano desecado **[que sea retenido por un tamiz de un tamaño de apertura de 500 µm] o [que sea retenido 100% por una malla N.º 40]**

c) Polvo: hojas pulverizadas y sumidades floridas (flores) de orégano desecado. **[que pasen completamente a través de un tamiz de tamaño de apertura de 500 µm] o [que pase completamente a través de una malla N.º 40]**

2.3 TIPOS VARIETALES

Toda especie silvestre y variedades o cultivares e híbrido pertenecientes al género *Origanum* las cuales sean adecuadas para el procesamiento.

3 COMPOSICION ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD.

3.1 COMPOSICION

El producto es definido en la Sección 2.

3.2. FACTORES DE CALIDAD

3.2.1 Infestación:

El orégano desecado deberá estar libre de insectos vivos y prácticamente libres de insectos muertos, fragmentos de insectos y contaminaciones visibles de roedores, visible a ojo desnudo (corregido a ojo desnudo, para visión anormal)

3.2.2 Olor, sabor y color:

El orégano desecado deberá tener un aroma y sabor característicos (fragante, cálido, pungente o amargo **[variando de acuerdo al componente químico del aceite volátil (carvacol y/o thymol)]**). El orégano desecado deberá estar libre de olores o sabores extraños y en especial de moho. El rango de color va del gris verdoso pálido al verde oliva.

3.2.3. Clasificación

En concordancia con las Características Físicas y Químicas en la sección “3.2.4 los Tipos de orégano desecado se clasifican dentro de los siguientes grados:

- “Extra”
- Grade I/Class I, y
- Grade II/Class II.

En ningún caso los defectos deberán afectar la apariencia general del producto. En lo que respecta a su calidad, mantenimiento de la calidad y presentación en el envase.

3.2.4 Características físicas y químicas

3.2.4.1. Características químicas

[Hojas enteras], trituradas/ frotadas y en polvo de orégano, deberán cumplir con los requisitos químicos especificados en la Tabla 1.

Tabla 1

PARÁMETROS	Requerimientos para Tipos [entero] y triturado/frotado			Requerimientos para el tipo en polvo		
	Extra	Clase /Grado I	Clase/ Grado II	Extra	Clase / Grado I	Clase/ Grado II
Contenido de humedad (m/m) máximo	11	12	12	11	12	12
Cenizas totales (m/m, base seca) máximo	9	10	10 [12]	9 [10]	10 [12]	10 [12]
Cenizas insoluble en ácido (m/m, base seca) máximo	1.2 [1.5]	2	2	1.2 [1.5]	2 [2.5]	2 [3]
Aceite esencial ml/100 g (base seca) mínimo.	2.5	1.2 [1.5] [2.00]	1.0 [≤1.2] [1.75]	1.2 [1.5] [1.75]	[1] 1.1 [1.5] [1.50]	[0.8] 1.0 [<1.1]

3.2.4.2 Características físicas

[Hojas enteras], trituradas/frotado y en polvo de orégano, deberán cumplir con los requerimientos físicos que se especifican en la Tabla 2.

PARÁMETROS	Requerimientos para los Tipos [entero] y triturado/frotado			Requerimientos para el tipo en polvo		
	Extra	Clase/ Grado I	Clase/ Grado II	Extra	Clase / Grado I	Clase/ Grado II
1 Materias extrañas (% m/m máximo) ^(a)	1	2	2	1	2	2
2 Partes foráneas y otras plantas no tóxicas (% m/m máximo).	2	2 [3]	2 [4]	2	2	2
3 Partes foráneas que no son la planta (% m/m máximo)	0.1 [1]	0.1 [1]	0.1 [1]	[1]	1	1
4 Polvo de orégano ([menor que malla N.º 40/500 µm] % máximo)	1 [5]	2 [10]	4 [2] [20]	N/A	N/A	N/A

[^(a) Toda la materia vegetal de la planta específico diferente de la parte requerida. La proporción de tallos que exceden las dimensiones de 7 mm de longitud y 3 mm de diámetro no podrá haber más de un 50% (w/w) del contenido total de materias extrañas.

3.3 CLASIFICACION DE DEFECTUOSOS

Los envases que no cumplan uno o más de los requisitos pertinentes de calidad, tal como se establece en la Sección 3.2 (excepto los basados en promedios de la muestra), debe ser considerado como un "defectuoso".

3.4 ACEPTACION DEL LOTE

Un lote debe ser considerado como el cumplimiento de los requisitos de calidad aplicables que se especifican en la Sección 3.2 cuando el número de recipientes "defectuosos", tal como se define en la Sección 3.3, no supere el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo, como se describe en la Sección 10. Para los factores evaluados en un promedio de la muestra, un lote se considerará aceptable si la media se encuentra con la tolerancia especificada, y una muestra no individual esté excesivamente fuera de tolerancia.

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permiten aditivos y aromatizantes en el producto cubierto por esta norma.

5. CONTAMINANTES

5.1 El producto regulado por las disposiciones de esta norma debe cumplir con los niveles máximos de la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos (CODEX STAN 193-1995).

5.2. Los productos regulados por las disposiciones de esta Norma deberán cumplir con los límites máximos de residuos (LMR) establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

5.3 Factores de deshidratación se deben tomar en cuenta.

6. HIGIENE DE ALIMENTOS

6.1. Los productos regulados por las disposiciones de esta norma debe ser preparado y manipulado de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969), el Código de Prácticas de Higiene para Especies y Plantas aromáticas secas (CAC/RCP 42-1995 bajo Rev.) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

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

7. PESOS Y MEDIDAS

Los envases deberán estar lo más llenos posible, sin menoscabo de la calidad y estarán en consonancia con una declaración adecuada de los contenidos para el producto.

8. ENVASADO Y PRESENTACIÓN

8.1. Uniformidad

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo, incluyendo el tamaño de las partículas, y sólo deben contener el orégano de la misma especie, variedad, cultivar y / o tipo comercial y calidad. La parte visible del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

9. ETIQUETADO

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

9.2. NOMBRE DEL PRODUCTO

9.2.1 El nombre del producto deberá ser tal como se define en la Sección 2 Definición del producto. También puede incluir una indicación de los tipos varietales y de los Tipos como se describe en la Sección 2.2. así como de la clasificación del producto, tal como se describe en la Sección 3.2.

9.2.2 Formas

El nombre del producto deberá incluir el Tipo (corte / descripción / presentación), tal como se define en la Sección 2.2

9.3 ETIQUETADO DE ENVASES POR MENOR

La información para los envases por menor deberá figurar en el envase o en documentos adjuntos, exceptuando la denominación del producto, identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador, así como las instrucciones de almacenamiento, deberán aparecer en el envase. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador podrán ser sustituidos por una marca de identificación, siempre que tal marca sea claramente identificable con los documentos que lo acompañan.

El método de procesado (deshidratado/aire secos/congelación de orégano seco) también será expresado

10 MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Parámetro	Método	Principio	Tipo
Humedad	ISO 939:1980 AOAC 925.40 [ISO 760:1978] [AOAC 2001.12]	Gravimétrico	I
Cenizas totales	ISO 928:1997 AOAC 950.49	Gravimétrico	I
Cenizas insolubles en ácido	ISO 930:1997	Gravimétrico	I
Extracto no volátil	ISO 1108:1992	Gravimétrico	I
Aceite volátil	ISO 6571:2008 [AOAC 948.22 OR [AOAC 962.17]	Gravimétrico	I
Materias extrañas	ISO 927:2009	Examen visual	IV
Materias foráneas	ISO 927:2009	Examen visual	IV

Planes de muestreo

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

Nivel de inspección I – Muestreo normal

Nivel de inspección II – Disputas (tamaño de la muestra para fines de arbitraje en el marco del Codex), cumplimiento o necesidad de una mejor estimación del lote

[PLAN DE MUESTREO 1 (Nivel de inspección I, NCA = 6,5)

PESO NETO ES MENOR O IGUAL A 1 KG (2.2 LB)		
Volumen del lote (N)	Volumen de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
4 800 o menos	6	1
4 801 - 24 000	13	2
24 001 - 48 000	21	3
48 001 - 84 000	29	4
84 001 - 144 000	38	5
144 001 - 240 000	48	6
más de 240 000	60	7
PESO NETO ES MAYOR QUE 1 KG (2.2 LB) PERO NO MÁS QUE 4,5 KG (10 LB)		
Volumen del lote (N)	Volumen de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
2,400 o menos	6	1
2,401 - 15,000	13	2
15,001 - 24,000	21	3
24,001 - 42,000	29	4
42,001 - 72,000	38	5
72,001 - 120,000	48	6
más de 120,000	60	7
PESO NETO MAYOR QUE 4,5 KG (10 LB)		
Volumen del lote (N)	Volumen de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
600 o menos	6	1
601 - 2,000	13	2
2,001 - 7,200	21	3
7,201 - 15,000	29	4
15,001 - 24,000	38	5
24,001 - 42,000	48	6
más de 42,000	60	7

PLAN DE MUESTREO (Nivel de inspección II, NCA = 6,5)

PESO NETO IGUAL O INFERIOR A 1 KG (2.2 LB)		
Volumen del lote (N)	Volumen de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
4 800 o menos	13	2
4 801 - 24 000	21	3
24 001 - 48 000	29	4
48 001 - 84 000	38	5
84 001 - 144 000	48	6
144 001 - 240 000	60	7
más de 240 000	72	8
PESO NETO ES MAYOR QUE 1 KG (2.2 LB) PERO NO MÁS QUE 4,5 KG (10 LB)		
Volumen del lote (N)	Volumen de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
2 400 o menos	13	2
2 401 - 15 000	21	3
15 001 - 24 000	29	4
24 001 - 42 000	38	5
42 001 - 72 000	48	6
72 001 - 120 000	60	7
más de 120 000	72	8
PESO NETO MAYOR QUE 4,5 KG (10 LB)		
Volumen del lote (N)	Volumen de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
600 o menos	13	2
601 - 2 000	21	3
2 001 - 7 200	29	4
7 201 - 15 000	38	5
15 001 - 24 000	48	6
24 001 - 42 000	60	7
más de 42 000	72	8

ORIENTACIONES GENERALES PARA LA PRESENTACIÓN DE OBSERVACIONES

Con el fin de facilitar la recopilación de observaciones y preparar un documento más útil, se ruega a los Miembros y Observadores que todavía no lo estén haciendo que presenten sus observaciones bajo los siguientes títulos:

- (i) Observaciones generales
- (ii) Observaciones específicas

Las observaciones específicas deberán incluir una referencia a la sección y/o párrafo pertinente del documento al que se refieran las observaciones.

Cuando se propongan cambios en párrafos específicos, se ruega a los Miembros y Observadores que presenten sus propuestas de enmiendas acompañadas de la correspondiente justificación. Los textos nuevos deberán presentarse en subrayado/negritas y las eliminaciones en ~~texto tachado~~.

Con el fin de facilitar a las secretarías la recopilación de las observaciones, se ruega a los Miembros y Observadores que se abstengan de usar textos con letras o sombreados de colores ya que los documentos se imprimen en blanco y negro y que tampoco utilicen la función de registro de cambios, que se puede perder al copiar/pegar las observaciones en un documento unificado.

Con el fin de reducir el trabajo de traducción y economizar papel, se ruega a los Miembros y Observadores que no reproduzcan todo el documento sino sólo aquellas partes de los textos respecto a las cuales se proponen cambios y/o enmiendas.