

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

S

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

REP22/SCH

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

Sede de la FAO, Roma (Italia)

21-25 de noviembre y 12-13 de diciembre de 2022

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

Virtual, 26-30 de septiembre y 3 de octubre de 2022

ÍNDICE

Resumen y estado de los trabajos	página ii
Lista de acrónimos.....	página iii
Informe de la sexta reunión del Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias	página 1

Párrafos

Introducción	1
Apertura de la reunión.....	2 - 3
División de competencias.....	4
Aprobación del programa (Tema 1 del programa)	5 - 6
Cuestiones remitidas por la Comisión del Codex Alimentarius y sus órganos auxiliares (Tema 2 del programa)	7 - 17
Proyecto de norma para partes florales secas: azafrán (Tema 3.1 del programa)	18 - 39
Proyecto de norma para semillas secas: nuez moscada (Tema 4.1 del programa)	40 - 59
Anteproyecto de norma para el chile y el pimentón secos o deshidratados (Tema 5.1 del programa) ..	60 - 80
Anteproyecto de norma para el cardamomo pequeño (Tema 5.2 del programa)	81 - 107
Anteproyecto de norma para especias derivadas de frutos secos y bayas: (pimienta de Jamaica, baya de enebro, anís estrellado y vainilla) (Tema 5.3 del programa)	108 - 121
Anteproyecto de norma para raíces secas, rizomas y bulbos: cúrcuma (Tema 6.1 del programa) ...	122 - 133
Consideración de las propuestas de nuevos trabajos (respuestas a la carta circular CL 2022/03-SCH) (Tema 7.1 del programa)	134 - 137
Actualización del formato de las normas para especias y hierbas culinarias (Tema 7.2 del programa)	138 - 142
Otros asuntos (Tema 8 del programa)	143
Fecha y lugar de la próxima reunión (Tema 9 del programa)	144

Páginas

Apéndices

Apéndice I - Lista de participantes	página 18
Apéndice II – Modificación de las disposiciones sobre el etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor en las normas existentes para las especias y hierbas culinarias.....	página 31
Apéndice III – Proyecto de norma para partes florales secas: azafrán.....	página 33
Apéndice IV – Proyecto de norma para semillas secas: nuez moscada	página 38
Apéndice V – Anteproyecto de norma para el chile y el pimentón secos o deshidratados	página 43
Apéndice VI – Anteproyecto de norma para el cardamomo pequeño seco.....	página 49
Apéndice VII – Anteproyecto de norma para especias derivadas de frutos secos y bayas: pimienta de Jamaica, baya de enebro y anís estrellado	página 54
Apéndice VIII – Formato actualizado de las normas para especias y hierbas culinarias	página 68

RESUMEN Y ESTADO DE LOS TRABAJOS					
Parte responsable	Propósito	Texto/Tema	Código	Trámite	Párrafo(s)
Miembros 83. ^a reunión del Comité Ejecutivo 45.º período de sesiones de la CAC	Adopción	Proyecto de norma para partes florales secas: azafrán	N06-2017	8	39 (i) y Apéndice III
	Adopción	Proyecto de norma para semillas secas: nuez moscada	N07-2017	8	59 (i) y Apéndice IV
	Adopción	Anteproyecto de norma para el chile y el pimentón secos o deshidratados	N03-2017	5/8	80 (i) y Apéndice V
	Adopción	Anteproyecto de norma para el cardamomo pequeño seco	N01-2021	5	107 (i) y Apéndice VI
	Adopción	Anteproyecto de norma para especias derivadas de frutos secos y bayas (pimienta de Jamaica, baya de enebro y anís estrellado)	N03-2021	5	121 (i) y Apéndice VII
	Adopción	Modificación de las disposiciones de etiquetado para envases no destinados a la venta al por menor en las ocho normas existentes para las especias y hierbas culinarias	-	-	11 y Apéndice II Parte A
CCFL CCMAS	Ratificación/ Información	Secciones pertinentes de: i) las modificaciones de las disposiciones de etiquetado para envases no destinados a la venta al por menor en las ocho normas existentes para las especias y hierbas culinarias ii) la <i>Norma para el ajo seco o deshidratado</i> (CXS 347-2019) – (disposiciones de etiquetado para las secciones 8.3, 8.3.1, 8.3.2 y 8.3.3) iii) Proyecto de norma para partes florales secas: azafrán iv) Proyecto de norma para semillas secas: nuez moscada (solo métodos) v) Anteproyecto de norma para el chile y el pimentón secos o deshidratados vi) Anteproyecto de norma para el cardamomo pequeño seco vii) Anteproyecto de norma para especias derivadas de frutos secos y bayas: pimienta de Jamaica, baya de enebro y anís estrellado			11 y Apéndice II, Parte A 15 y Apéndice II, Parte B 39 ii) y Apéndice III 59 ii) y Apéndice IV 80 ii) y Apéndice V 107 ii) Apéndice VI 121 ii) Apéndice VII Parte A
Miembros	Acción/ Información	Presentación de propuestas de nuevos trabajos			135
Miembros	Acción	Presentar observaciones sobre el Proyecto de formato			142 i)
GTe (India/Irán/ Guatemala/ EE.UU.) CCSCH	Elaboración	Anteproyecto de norma para el cardamomo pequeño		6/7	107 iii)
GTe (Irán/India) CCSCH	Elaboración	Anteproyecto de norma para la cúrcuma		2/3	132 ii)
GTe (EE.UU. /Madagascar/México /India) CCSCH	Elaboración	Anteproyecto de norma para especias derivadas de frutos secos y bayas - (pimienta de Jamaica, baya de enebro y anís estrellado) - (vainilla)		6/7 2/3	121 iii) y iv)

LISTA DE ACRÓNIMOS

AOAC	Asociación de Químicos Analíticos Oficiales
ASTA	Asociación Americana de Comercio de Especies
CAC	Comisión del Codex Alimentarius
CCCF	Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos
CCEXEC	Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius
AIDSMO	Organización Árabe de Desarrollo Industrial, Normalización y Minería
CCFL	Comité del Codex sobre el 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 sesión
CXS	norma del Codex
CXC	código de prácticas del Codex
CXG	directriz del Codex
UE	Unión Europea
GTe	grupo de trabajo por medios electrónicos
ICUMSA	Comisión Internacional de Métodos Uniformes de Análisis del Azúcar
IOSTA	Organización Internacional de Asociaciones de Comercio de Especies
IWG	Grupo de trabajo durante la reunión
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
FDA	Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos de América
JECFA	Comité Conjunto de Expertos en Aditivos Alimentarios
OCS	Sistema de comentarios en línea
ISO	Organización Internacional de Normalización
SCH	especies y hierbas culinarias
GTV	grupo de trabajo virtual
OMS	Organización Mundial de la Salud

INTRODUCCIÓN

1. El Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH) celebró su sexta reunión en modo virtual los días 26, 27, 28, 29, 30 de septiembre y el 3 de octubre de 2022, por amable invitación del Gobierno de la India. El Dr. M. R. Sudharshan, antiguo Director de Investigación del Consejo de Especies de la India del Ministerio de Comercio e Industria, Gobierno de la India, presidió la reunión, a la cual asistieron 60 países miembros, una organización miembro (Unión Europea) y observadores de cuatro organizaciones internacionales gubernamentales (OIG), organizaciones no-gubernamentales (ONG) y agencias de las Naciones Unidas. La lista completa de participantes figura en el Apéndice I.

APERTURA DE LA REUNIÓN¹

2. El Sr. Rajesh Bhushan del Servicio Administrativo de la India (IAS), Secretario del Ministerio de Salud y Bienestar Familiar del Gobierno de la India y Presidente de la Autoridad para Normas y Seguridad Alimentaria de la India, inauguró la reunión y dio la bienvenida a los participantes, felicitando al Comité por los grandes logros alcanzados desde su establecimiento. Señaló que la elaboración de normas armonizadas para las especias y hierbas culinarias a nivel mundial, no solo servía para proteger la salud pública, sino también para fomentar el desarrollo económico en todo el mundo. Subrayó que el trabajo del Comité ya había actuado como impulsor y había conducido a cambios positivos, incluyendo la creación de una cultura de la calidad, tanto para los consumidores como para las industrias.
3. El Sr. D. Sathiyam del Servicio Exterior de la India (IFS), Secretario del Consejo de Especies de la India, el Sr. Konda Reddy Chavva, Oficial encargado de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) en la India y el Sr. Steve Wearne, Presidente de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) también hicieron uso de la palabra ante el Comité.

División de competencias²

4. El CCSCH, en su sexta reunión, señaló la división de competencias entre la Unión Europea y sus Estados miembros, de acuerdo con el apartado 5, artículo II, del Reglamento de la Comisión del Codex Alimentarius.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA PROVISIONAL (Tema 1 del programa)³

5. El CCSCH aprobó el programa provisional como el programa de la reunión.
6. El CCSCH, en su sexta reunión, convino en establecer un Grupo de trabajo durante la reunión (GTr), presidido por los Estados Unidos de América, que trabajaría únicamente en inglés, para examinar la actualización del formato de las normas para especias y hierbas culinarias (Tema 7.2 del programa) tomando en consideración las observaciones relevantes presentadas en las distintas reuniones de los grupos de trabajo virtuales (GTV) celebradas antes de la reunión y preparar las recomendaciones para la sesión plenaria.

CUESTIONES REMITIDAS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y SUS ÓRGANOS AUXILIARES (Tema 2 del programa)⁴

7. El CCSCH tomó nota de la información facilitada y alentó a los miembros y a los observadores a que planificaran y realizaran actividades con motivo del 60.º aniversario del Codex en 2023, para crear conciencia sobre el Codex y recabar apoyo político de alto nivel para la labor del Codex y del CCSCH.
8. El CCSCH, en su sexta reunión, tomó nota de las siguientes cuestiones señaladas a su atención para la adopción de medidas.

Disposiciones sobre el etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor en las normas sobre especias y hierbas culinarias

9. El CCSCH señaló que, tras la adopción de la Norma CXS 346-2021 y la correspondiente modificación al Manual de procedimiento, es decir, a la sección sobre el etiquetado en el formato de las normas del Codex para productos, la CAC, en su 44.º período de sesiones, había pedido a los comités para productos que revisaran las disposiciones sobre el etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor en las normas existentes y en los proyectos de norma a la luz de la nueva *Norma general para el etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021)⁵.

¹ CRD24 (Observaciones preliminares)

² CRD1 (Programa anotado – División de competencias entre la Unión Europea y sus Estados miembros)

³ CX/SCH 22/6/1

⁴ CX/SCH 22/6/2; CRD17 Rev. (Secretaría del Codex)

⁵ REP21/CAC, párrafos 83 y 86

10. La Secretaría del Codex presentó una propuesta de modificación de las disposiciones sobre el etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor en las ocho normas existentes sobre especias y hierbas culinarias, así como del formato para las normas para especias y hierbas culinarias que figura en el documento CRD17 Rev.

Conclusión sobre los envases no destinados a la venta al por menor

11. El CCSCCH, en su sexta reunión, convino en remitir las enmiendas propuestas respecto de las disposiciones sobre el etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor (Apéndice II Parte A) en las ocho normas sobre especias y hierbas culinarias a la CAC para su adopción en su 45.º período de sesiones, y en informar al Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) según corresponda.

Aprobación de las disposiciones de etiquetado pertinentes en la Norma para el ajo seco o deshidratado (CXS 347-2019)

12. La Secretaría del Codex señaló a la atención del CCSCCH, las conclusiones formuladas por el Comité en su quinta reunión respecto de las medidas que había adoptado en relación con las cuestiones planteadas por el CCFL, en su 44.ª reunión, sobre las disposiciones de etiquetado en las secciones 8.3, 8.3.1 y 8.5 (en el Proyecto de norma para el ajo seco o deshidratado). Se explicó que en el informe del Comité (REP21/SCH) se había omitido inadvertidamente la inclusión de recomendaciones claras respecto de estas disposiciones de etiquetado específicas para el ajo seco o deshidratado y que, por tanto, las siguientes disposiciones revisadas de esta Norma no habían sido ratificadas por el CCFL en su 46.ª reunión (2021), esto es:

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)

13. De todos modos, la Secretaría del Codex había revisado las disposiciones basándose en las decisiones tomadas en la quinta reunión del CCSCCH y había publicado la Norma.
14. El CCSCCH, en su sexta reunión, confirmó que las disposiciones de etiquetado del párrafo 12 se aplicaban a la Norma CXS 347-2019 y que se había eliminado la disposición relativa a las marcas de inspección.

Conclusión

15. El CCSCCH, en su sexta reunión, convino en remitir las disposiciones de etiquetado revisadas para las secciones 8.3, 8.3.1, 8.3.2 y 8.3.3 de la Norma para el ajo seco o deshidratado (CXS 347-2019) al CCFL para su ratificación (Apéndice II Parte B).

Otros asuntos - información sobre las actividades de la Organización Internacional de Normalización (ISO, por sus siglas en inglés)⁶

16. Considerando el hecho de que muchos de los proyectos de normas debatidos en el Comité hacían referencia a varias normas de la ISO, el CCSCCH convino en solicitar a la ISO que presentara su documento informativo después de la finalización del debate sobre el tema 2 del programa.
17. El CCSCCH, en su sexta reunión, tomó nota de la información proporcionada por la ISO sobre sus actividades relacionadas con las especias, hierbas culinarias y condimentos y expresó su reconocimiento por la valiosa labor de la organización que había sido ampliamente utilizada por el Comité para hacer referencias cruzadas.

PROYECTO DE NORMA PARA EL AZAFRÁN SECO (Tema 3 del programa)⁷

18. Irán (República Islámica del), en su calidad de Presidente del Grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe) e interviniendo, además, en nombre del Copresidente, Grecia, presentó el tema del programa y recordó que el trabajo se había enfocado principalmente en las disposiciones no resueltas de las secciones 3.2.2. Características químicas y físicas (Anexo – Características químicas y físicas) y 8.3 – País de origen y país de cosecha, así como las observaciones formuladas en el trámite 6, después de la adopción del Proyecto de norma en el trámite 5 por la CAC en su 44.º período de sesiones (2021).
19. El CCSCCH estuvo de acuerdo con la propuesta del Presidente de centrar las deliberaciones sobre los temas pendientes relativos a las secciones 3.2.2 y 8.3 y luego examinó el Proyecto de norma, sección por sección. El CCSCCH, en su sexta reunión, también convino en usar el documento CRD2 como base para las deliberaciones.

⁶ SCH/6 INF/02

⁷ CX/SCH 22/6/3; CX/SCH 22/6/3 Add.1; CRD2 (Informe del Grupo de trabajo virtual); CRD7 (Chile, Kenya, Malasia, Marruecos, Arabia Saudita, Tanzania, Uganda); CRD16 (Tailandia); CRD21 (AIDSMO)

3.2.2 Características químicas y físicas

Anexo – Características químicas de las partes florales secas: Azafrán

'Clase Extra'

20. El CCSCH, en su sexta reunión, examinó la propuesta del GTe de incluir los requisitos para 'Clase extra' en el cuadro para características químicas y en la Sección 3.2.3 – Clasificación.
21. Las delegaciones que estaban a favor de incluir la 'Clase extra' expresaron las siguientes opiniones:
- El Proyecto de norma toma en consideración las necesidades de todos los interesados, incluidos los productores, compradores y los consumidores y una norma completa como esta facilitará prácticas comerciales equitativas y garantizará la protección del consumidor.
 - La calidad del azafrán está estrechamente vinculada a su color, que se determina por el contenido de crocina y por tanto existe una base científica robusta para tener distintas clases de acuerdo al contenido de crocina.
 - La 'Clase extra' ya existe en otras normas para especias y hierbas culinarias y de acuerdo a la Sección 3.2.3 del Proyecto de norma para el azafrán, tener una 'Clase extra' es opcional y está sujeto a la satisfacción de los requisitos establecidos en el Anexo I y el Anexo II.
 - Uno de los criterios de este trabajo, como se ha indicado en el documento del proyecto, es promover la protección del consumidor y las prácticas equitativas en el comercio de productos alimentarios, en particular en los países en desarrollo, que son importantes productores y exportadores.
 - Mientras que en algunas partes del mundo puede ser que el azafrán clasificado como 'Clase extra', se comercialice menos, en otras regiones hay una demanda para el producto y existe este tipo de comercio.
 - El azafrán es una especia muy importante, muy costosa y muy vulnerable a la adulteración.
22. Las delegaciones que se oponían a la inclusión de la 'Clase extra' expresaron las siguientes opiniones:
- El azafrán de la categoría 'Clase extra' no se comercializa habitualmente en el mercado internacional.
 - Las categorías y las clases de azafrán suelen ser decididas entre los compradores y vendedores y no deben formar parte de las normas del Codex; sin embargo, si están incluidas, deben especificarse solo los requisitos mínimos.
 - Las normas del Codex se elaboran para proteger la salud de los consumidores y promover prácticas equitativas de comercio y por eso no corresponde al Codex promover las ventajas competitivas de productos de la más alta calidad.
23. Se señaló que el Proyecto de norma era exhaustivo y que había tomado en consideración los requisitos de toda una gama de productos en el mercado mundial, con miras a facilitar las prácticas equitativas de comercio y que existía un mercado para los productos calificados como 'Clase extra' en muchas partes del mundo.

Conclusión sobre la 'Clase extra'

24. El CCSCH, en su sexta reunión, convino en mantener la 'Clase extra' en la norma, eliminando todos los corchetes en los parámetros correspondientes (Anexo I y Sección 3.2.3).
25. Los Estados Unidos de América expresaron su reserva respecto de la inclusión de la 'Clase extra' en esta norma señalando que, en su opinión, esta disposición no tenía ninguna base científica ni estaba incluida en las principales normas nacionales e internacionales publicadas, que sirven como referencia. Además 'Clase extra' no se aplicaba ni se reconocía a nivel mundial/internacional y por tanto los Estados Unidos de América creían que su inclusión podría dar lugar a confusión en el comercio.

Colorantes artificiales

26. El CCSCH, en su sexta reunión, aprobó la propuesta del GTe de eliminar la disposición sobre colorantes artificiales del cuadro de las características químicas, señalando que la norma no permitía el uso de aditivos alimentarios en este producto.

Safranal

27. El CCSCH, en su sexta reunión, acordó aumentar el valor mínimo de safranal (potencia del aroma) de 20 a 30 en la 'Clase extra' tomando nota de la explicación de que la potencia del aroma era el componente principal del azafrán que influía en su sabor y por eso era importante distinguir la 'Clase extra' de otras clases.

Anexo – Características físicas para partes florales secas – azafrán

28. El CCSCCH, en su sexta reunión, acordó eliminar los requisitos para el polvo de azafrán, ya que no se habían establecido valores mínimos o máximos, e incluir una disposición general en la Sección 3.2.2 sobre la calidad e inocuidad del producto, es decir:

‘El polvo de azafrán debe ser inocuo y apto para el consumo humano y libre de insectos vivos y prácticamente exento de materias extrañas y foráneas en cantidades que pueden representar un riesgo para la salud humana.’

Sección 8.3 País de origen y país de cosecha

29. El Presidente recordó la decisión adoptada por el CCSCCH, en su quinta reunión, de mantener las dos disposiciones en las normas para especias y hierbas culinarias separando el ‘país de origen y el país de cosecha’ en dos disposiciones claras e independientes, siendo obligatoria la disposición sobre el ‘país de origen’ y opcional la disposición sobre el ‘país de cosecha’; y que estas disposiciones se volverían a examinar en las normas individuales en caso de necesidad. Tomando como base las decisiones mencionadas, el Presidente solicitó al Comité que examinara si las decisiones mencionadas se aplicarían también a las disposiciones sobre el etiquetado para el azafrán.
30. En el CCSCCH se intercambiaron opiniones sobre si las dos provisiones sobre el etiquetado deberían ser obligatorias o si debería ser obligatorio solo el país de origen y si el país de cosecha debería ser opcional. A este respecto, se tomó nota de las siguientes opiniones generales:
- La declaración obligatoria del país de cosecha en el caso del azafrán seco era para proteger el origen verdadero y la autenticidad del producto. La declaración en la etiqueta del país de cosecha proporcionaría al consumidor información sobre su originalidad, incluyendo el tipo y la naturaleza de la planta, facultando, de esta manera, al consumidor para hacer una elección informada. También servía para evitar el fraude.
 - El país de cosecha debía ser opcional, ya que esto estaría en línea con otras normas del CCSCCH y no le impediría a ningún país indicar el país o región de cosecha en la etiqueta.
31. Los Estados Unidos de América expresaron la opinión de que la declaración obligatoria de país de cosecha impondría una carga adicional y representaría un riesgo para las empresas alimentarias y señaló que era posible verificar solo el país de origen a partir de los documentos legales que acompañaban una remesa. En su opinión, actualmente el país de cosecha del azafrán no puede ser científicamente verificado por los inspectores y por eso la declaración obligatoria en la etiqueta no ayudaría en la prevención de fraudes en el ámbito alimentario. Además, el país de cosecha no se encontraba definido según el CCFL y no existían precedentes a este respecto en cualquier norma anterior del Codex para productos. Finalmente, esta disposición obligatoria revertiría la práctica habitual en el comercio de especias y hierbas culinarias en el caso de grandes empresas que solían importar el producto en la forma de producto a granel y lo sometían al procesamiento adicional antes de ofrecerlos para la venta con sus propias etiquetas, como un producto del país de procesamiento, sin indicar el país de cosecha. Esta opinión fue respaldada por otras dos delegaciones también.
32. El CCSCCH también examinó la propuesta de una delegación para mantener únicamente la disposición ‘se debe declarar el país de origen’, y eliminar la disposición ‘País de cosecha (opcional)’ y agregar una nota a pie con el país de origen que dijera ‘Este debe ser el país de cosecha a menos que el azafrán haya sido sometido a un procesamiento significativo que resulte en un nuevo producto’. Recordó que en el glosario de términos para especias y hierbas culinarias, la definición de procesamiento en el contexto de la industria de especias y hierbas, incluía únicamente la selección, la limpieza, el tamizado, la molienda, la clasificación o el envasado en envases listos para el consumo o en contenedores a granel; y que estos procesos físicos no daban como resultado un nuevo producto. La propuesta no fue aprobada.
33. Tomando nota de las opiniones divergentes expresadas por las delegaciones y recordando las decisiones anteriores del Comité, el Presidente propuso que las disposiciones de etiquetado en las secciones 8.3, 8.3.1, 8.3.2 y 8.3.3 se mantuvieran como las había propuesto el GTe y, por lo tanto, el país de cosecha debería declararse (obligatoriamente) (Sección 8.2).

Conclusión sobre la declaración obligatoria del país de cosecha

34. El CCSCCH, en su sexta reunión, aprobó la propuesta, señalando que se apoyaba en general la declaración obligatoria del país de cosecha.
35. Los Estados Unidos de América expresaron su reserva por las razones declaradas en el párrafo 31.
36. Jamaica y México también expresaron su reserva, en apoyo de la posición de los Estados Unidos de América.

Otros aspectos

37. El CCSCCH revisó las distintas secciones de la norma y realizó correcciones editoriales en varias de sus secciones y alineó el título de la norma con la definición del producto, incluyendo las palabras 'partes florales secas' en el título.
38. El CCSCCH también señaló el requisito en la Sección 9.1 Métodos de análisis del Manual de procedimiento del Codex, relativo a que todos los métodos analíticos identificados se deberían transferir a la *Norma general sobre métodos de análisis y muestreo* (CXS 234-1999) después de ser aprobadas por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS) y que, en cambio, se incluiría el siguiente texto normalizado en la norma:

'Para verificar el cumplimiento de esta Norma, se deben utilizar los métodos de análisis y muestreo que figuran en los *Métodos recomendados de análisis y muestreo* (CXS 234-1999) pertinentes a las disposiciones de esta Norma.'

Conclusión final

39. El CCSCCH, en su sexta reunión, convino en remitir:
- el Proyecto de norma para partes florales secas: azafrán a la CAC para su adopción, en su 45.º período de sesiones, en el trámite 8 (Apéndice III);
 - las disposiciones sobre el etiquetado y métodos de análisis al CCFL y el CCMAS, respectivamente, para su ratificación.

PROYECTO DE NORMA PARA SEMILLAS SECAS: NUEZ MOSCADA (Tema 4.1 del programa)⁸

40. Indonesia, en su calidad de Presidente del Grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe), e interviniendo, además, en nombre del Copresidente (India), presentó el tema, señalando que el GTe había realizado dos rondas de consultas y que se había celebrado una reunión del Grupo de trabajo virtual (GTV) antes de la sesión plenaria para examinar las observaciones formuladas en respuesta a la carta circular (CL 2022/26/OCS-SCH). Se informó que se habían tomado en consideración todas las observaciones formuladas durante las deliberaciones, a excepción de los tres nuevos parámetros añadidos en el Cuadro 3 Características físicas para la nuez moscada (es decir, 'fragmentos de cáscara', 'fuera de tamaño cuando es clasificada por tamaño' y 'fragmentada/dañada solo en la forma entera'), que se habían puesto entre corchetes para el análisis más detenido en el plenario. El Presidente explicó que todas estas cuestiones habían sido incluidas en el documento CRD3.
41. El CCSCCH examinó el Proyecto de norma contenido en el CRD3 sección por sección, aprobó la mayoría de las revisiones, hizo algunas correcciones editoriales y tomó las siguientes decisiones adicionales. También se comentaron algunos errores de traducción en español y el CCSCCH señaló que la Secretaría anfitriona y la Secretaría del Codex los abordaría a la hora de finalizar la norma.

Sección 1 Ámbito de aplicación

42. Una delegación propuso que se realineara el ámbito de aplicación con el título de la norma (Norma para las semillas secas) excluyendo del ámbito de aplicación la nuez moscada en la forma molida/en polvo, ya que la nuez moscada en esta forma ya no era una semilla, y que el producto molido/en polvo podría ser elaborada como una norma diferente, abarcando tanto la elaboración industrial como el procesamiento para la venta al por mayor.
43. El Presidente aclaró que el ámbito de aplicación de la norma estaba en consonancia con el mandato del Comité (es decir, 'elaborar normas mundiales para las especias y hierbas culinarias en su estado seco y deshidratado, en las formas de presentación entera, molida y partida o picada'); y que según la definición de procesamiento industrial acordada por el CCSCCH, (es decir, 'la aplicación de procesos físicos o químicos que modifican o transforman sustancialmente el producto de su estado original en otros productos, como por ejemplo, la extracción de aceites esenciales u otros componentes utilizables de la especia'), los productos destinados a tales procesos industriales estaban excluidos del ámbito de trabajo del CCSCCH.
44. El CCSCCH, en su sexta reunión, convino en añadir la palabra 'polvo' en la última frase del ámbito de aplicación para que la frase dijera 'Se excluyen las semillas secas y el polvo para el procesamiento industrial' para aportar más claridad al ámbito de aplicación.

⁸ CX/SCH 22/6/4; CX/SCH 22/6/4 Add.1 (Canadá, Cuba, Egipto, Unión Europea, India, Kenya, Filipinas, Arabia Saudita, República Árabe Siria, Uganda, Estados Unidos de América, Venezuela (República Bolivariana de) e ICUMSA, IOSTA); CRD03 (Informe del Grupo de trabajo virtual sobre el proyecto de norma para las semillas secas - nuez moscada); CRD08 (Granada, Arabia Saudita, Tanzania y Uganda); CRD16 (Tailandia); CRD21 (AIDSMO)

Sección 2.1 Definiciones del producto

45. El CCSCCH, en su sexta reunión, aprobó lo siguiente:
- La inclusión de una nota 1 a pie de página (es decir, debe tener un pericarpio maduro que se haya abierto de manera natural (que no haya sido abierto manualmente o con medios mecánicos) y que el arilo rojo conocido como maza o macis debe ser visible y bien formado) para aportar mayor claridad a la frase 'grado adecuado de desarrollo'.
 - La eliminación de la norma de los rangos de tamaño para la nuez moscada, señalando que estos se regían por las prácticas comerciales. Se aprobó la retención del Cuadro 1, ya que era coherente con el formato de las normas agrupadas para especias y hierbas culinarias y porque su inclusión facilitaría la adición de más productos en el mismo grupo en el futuro.

Sección 2.2 Formas de presentación

46. En aras de la claridad, el CCSCCH tomó nota de la aclaración de que las formas de presentación 'semilla fragmentada' y 'semilla molida/en polvo' debían obtenerse solo de la semilla y, por lo tanto, incluyó las palabras 'obtenido solo de la semilla' en las secciones 2.2.3 y 2.2.4.

Sección 3.2.2. Características físicas y químicas

47. Una delegación planteó su preocupación respecto de la inocuidad de la nuez moscada y la macis y afirmó que estos productos contenían las sustancias químicas 'miristicina y metoxisafrol' que podrían tener efectos perjudiciales para la salud. La delegación propuso además que el CCSCCH solicitara al Comité conjunto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) que evaluase la inocuidad de estos componentes, así como el uso de la nuez moscada como agente saborizante con miras a establecer un nivel máximo para su uso en los alimentos.
48. La Secretaría del Codex explicó que este tema pertenecía al ámbito de competencia del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF) y que, antes de cada reunión del CCCF, se enviaba una carta circular invitando a los miembros a formular observaciones sobre la lista prioritaria de contaminantes para ser evaluados o reevaluados por JECFA. Por tanto, los miembros deberían responder a la carta circular y proponer la inclusión de sustancias de preocupación en la lista prioritaria del JECFA.
49. El CCSCCH señaló que la nuez moscada y la maza o macis ya se utilizaban y se comercializaban libremente en todo el mundo, y que no se había planteado ninguna preocupación específica respecto de su comercio y su inocuidad.

Anexo– Características químicas para la nuez moscada

50. El CCSCCH, en su sexta reunión, convino en:
- especificar que las disposiciones sobre 'cenizas totales', 'cenizas insolubles en ácido', 'cenizas insolubles en agua' y 'contenido de aceites volátiles' deberían expresarse en base seca.
 - eliminar la disposición sobre el 'contenido de calcio expresado como CaO'.

Anexo – Características físicas para la nuez moscada

Moho visible, contaminación/infestación por insectos % peso/peso (máx.)

51. El CCSCCH recordó que todos los parámetros bajo esta disposición habían sido debatidos y acordados en la quinta reunión del CCSCCH; sin embargo, se presentaron por escrito varias observaciones subsecuentemente. El CCSCCH tomó nota de las siguientes opiniones expresadas por las delegaciones:
- Se debía introducir un nuevo parámetro para 'moho visible' con un valor de 0 en todas las formas de presentación de conformidad con la norma ISO 6577:1990.
 - Dado que las disposiciones relativas a 'moho visible' y a 'contaminación/infestación por insectos' se suelen medir al mismo tiempo, se las debía combinar o fusionar en una sola disposición, y además la nota a pie de página pertinente ya proporcionaba una descripción clara.
 - El moho visible podría generar aflatoxinas y otras toxinas.
 - 'Moho visible' y 'contaminación/infestación por insectos' no pertenecen a la misma categoría y este parámetro podría dar lugar a malentendidos y causar confusión durante la aplicación del parámetro en el puerto de importación y exportación.

52. Tras una breve discusión, el CCSCCH, en su sexta reunión, acordó:
- separar las disposiciones 'moho visible, contaminación/infestación por insectos % peso/peso (máx.)' en dos, es decir 'moho visible % peso/peso (máx.)' y 'contaminación/infestación por insectos % peso/peso (máx.)';
 - asignar el valor de 5 a las dos disposiciones mencionadas anteriormente; y
 - revisar la nota 3 a pie de página para que reflejara que 'a simple vista' incluía casos en que la visión anormal había sido corregida.

Fragmentos de cáscaras % peso/peso (máx.)

53. El CCSCCH convino en eliminar esta disposición dado que ya estaba incluida en la disposición sobre 'Materia extraña'.

'Fuera de tamaño, cuando es clasificada por tamaño, % peso/peso (máx.)' y 'fragmentada/dañada solo en la forma entera % peso/peso (máx.)'

54. El CCSCCH señaló que estas dos eran nuevas disposiciones y se intercambiaron opiniones sobre su importancia:
- la disposición 'fuera de tamaño, cuando es clasificada por tamaño, % peso/peso (máx.)' no debería incluirse, ya que la Sección 2.3 - Clasificación por tamaño (opcional) ya abarcaba todos los requisitos a este respecto y el parámetro podría decidirse por acuerdo mutuo entre el comprador y el vendedor;
 - la disposición 'Fuera de tamaño, cuando es clasificada por tamaño, % peso/peso (máx.)' podría ofrecer mayor aclaración y orientación en situaciones en que el producto había sido clasificado por tamaño;
 - estas dos disposiciones habían sido bien definidas y reflejadas en el comercio de alimentos; y
 - los valores para estas dos disposiciones deberían ser distribuidos para más consultas.

55. El CCSCCH, en su sexta reunión, convino en mantener estas dos disposiciones, así como los valores asignados, señalando que solo se aplicaban a las formas de presentación entera (con cáscara) y entera (semillas sin cáscara), y que para las demás formas de presentación no se aplicaría ningún valor.

'Fragmentos de insectos, recuento/10g (máx.)', 'Excrementos de mamíferos y/u otros excrementos, mg/kg (máx.)' y otros

56. El CCSCCH señaló que i) los valores para ambos – 'fragmentos de insectos' (100/10g) y 'excrementos de mamíferos y/u otros excrementos' (11 mg/kg) en la forma de presentación 'fragmentada' eran demasiado altos; ii) el valor para 'fragmentos de insectos' no era coherente con la norma ISO 6577:1990; iii) los parámetros para insectos deberían agruparse, y iv) el cuadro debería reorganizarse para presentar los parámetros para insectos muertos y vivos y para fragmentos de insectos uno al lado del otro.
57. El CCSCCH, en su sexta reunión, convino en mantener estas disposiciones sin cambios, ya que habían sido debatidas detenidamente y acordadas por el CCSCCH en su quinta reunión.

Anexo – Métodos de análisis

58. El CCSCCH convino en:
- que el método 'ISO 939' también era aplicable a las disposiciones sobre 'cenizas totales', 'cenizas insolubles en ácido', 'cenizas insolubles en agua' y 'contenido de aceites volátiles' y que también se debería actualizar el principio de los métodos correspondientemente;
 - añadir un método de análisis y su principio y el tipo de método para la disposición sobre 'contaminación/infestación por insectos % peso/peso (máx.)';
 - incluir una nota explicativa al pie indicando que 'los métodos de análisis para las disposiciones 'fuera de tamaño cuando clasificada por tamaño y 'fragmentada/dañada en la forma entera' estaban por desarrollar.

Conclusión

59. Señalando que se habían resuelto todas las cuestiones pendientes, el CCSCCH, en su sexta reunión, convino en:
- (i) remitir el Proyecto de norma para semillas secas: nuez moscada a la CAC para su adopción, en su 45.º período de sesiones, en el trámite 8 (Apéndice IV); y

- (ii) volver a presentar los métodos de análisis al CCMAS para su ratificación, tomando en consideración los cambios que habían sido introducidos.

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL CHILE Y EL PIMENTÓN SECOS O DESHIDRATADOS (Tema 5.1 del programa)⁹

60. La India, en su calidad de Presidente del GTe, presentó el tema e informó de que se habían realizado dos rondas de consultas y que se habían recibido comentarios que se tomaron en cuenta en el Anteproyecto de norma que figura en el documento CX/SCH 22/6/5. Posteriormente, se celebraron dos reuniones del GTv antes de la sexta reunión del CCSCH, que dieron lugar a la versión revisada que figuraba en el documento CRD4. Sin embargo, todavía quedaban cuestiones sin resolver en los anexos I y II.
61. El CCSCH recordó que este trabajo había sido aprobado por la CAC en su 40.º período de sesiones celebrado en 2017, tras la propuesta formulada por el CCSCH en su tercera reunión (2017), en la que también se estableció un GTe para llevar adelante esta labor. Se presentó un Anteproyecto de norma en el trámite 3 al CCSCH en su cuarta reunión (2019) y otro al CCSCH en su quinta reunión (2021), y en ambas ocasiones se devolvió el trabajo al trámite 2/3 para su reelaboración. La CAC, en su 44.º período de sesiones (2021), aprobó la recomendación formulada por el Comité Ejecutivo en su 81.ª reunión de prorrogar el plazo para finalizar el trabajo sobre la norma para el chile y el pimentón secos hasta la celebración de la sexta reunión del CCSCH. Se reconoció que el chile y el pimentón se producían en muchas partes del mundo en diversas condiciones agroclimáticas, lo que daba lugar a diferencias en las características químicas y físicas, y que su popularidad en todo el mundo creaba diversas expectativas.
62. El CCSCH, en su sexta reunión, convino en utilizar el documento CRD4 como base para el debate y examinó el Anteproyecto de norma sección por sección, aprobó la mayoría de las revisiones propuestas, introdujo correcciones de carácter editorial y resolvió los temas pendientes, tomando las siguientes decisiones adicionales.

2.1 Definición del producto

63. Se especificó que el chile y el pimentón secos o deshidratados provienen de la especie *Capsicum* de la familia Solanaceae.

Cuadro 1

64. El CCSCH observó que a nivel mundial se usaban muchos nombres para el chile y el pimentón secos o deshidratados. Para el chile seco o deshidratado, era necesario crear una lista amplia no exhaustiva que abarcara todas las variedades. Teniendo en cuenta esto, se aprobaron los siguientes cambios en el Cuadro 1:
- Distinguir entre el nombre común y el nombre comercial.
 - El nombre común debe incluir solo dos categorías amplias, es decir 1) chile o pimienta picante, y 2) pimentón.
 - Crear una nueva columna para nombres comerciales con una lista no exhaustiva de nombres de variedades de chile o pimienta picante (como Ancho, Pasilla, Habanero, Serrano, Piquín, Manzano), y denominar el pimentón o pimentón picante como los nombres comerciales del pimentón.
 - Eliminar el nombre comercial 'poblano' para el chile o la pimienta picante ya que este nombre se refiere al chile fresco, que está fuera del alcance de esta norma.
65. En respuesta a la propuesta de volver a incluir la 'pimienta de cayena' en el Cuadro 1, que se había tachado en la versión que figura en el CRD4, se señaló que la lista de nombres comerciales no era exhaustiva.

2.2 Formas de presentación

66. Para aportar mayor claridad, fueron modificadas las definiciones de chile molido y pimentón molido, como se indica a continuación:
- El chile molido es el producto que se obtiene de moler el chile seco entero, con o sin la placenta, las semillas, el cáliz y el pedúnculo, y sin ninguna materia añadida.
 - El pimentón molido es el producto que se obtiene de moler el pimentón seco entero, sin la placenta, las semillas, el cáliz y el pedúnculo, y sin ninguna materia añadida.

⁹ CX/SCH 22/6/5; CX/SCH 22/06/5 Add.1 (Canadá, Colombia, Egipto, Unión Europea, India, Perú, Filipinas, Arabia Saudita, República Árabe Siria, Uganda, Estados Unidos de América, ICUMSA e IOSTA); CRD04 (Informe del grupo de trabajo virtual); CRD09 (Chile, Kenya, México, Marruecos, Rwanda, Arabia Saudita, República Árabe Siria, Tanzania y Uganda); CRD16 (Tailandia); CRD20 (Corea); CRD21 (AIDSMO)

67. Se amplió el espectro de colores de pimentón molido para incluir el color rojo amarillento y parduzco a marrón rojizo pálido, además de las variaciones de naranja a rojo.

3.1 Composición

68. La disposición se alineó con el formato de las normas para especias y hierbas culinarias y se tachó la frase 'debe cumplir con los requisitos especificados en los anexos I y II'.

3.2.4 Clasificación por tamaño (opcional)

69. Se convino en mantener este párrafo y por lo tanto se eliminaron los corchetes.

ANEXO - Requisitos químicos para el chile y el pimentón secos o deshidratados

70. El CCSCCH, en su sexta reunión, aprobó las modificaciones propuestas al cuadro e introdujo las siguientes modificaciones y aclaraciones adicionales a las disposiciones correspondientes:

Humedad % peso/peso (máx.)

71. El contenido de humedad (se convino en mantener este parámetro en un 11% peso/peso, (máx.) para todos los productos y formas de presentación. Sin embargo, se incluyó una nota al pie del cuadro para informar de que algunas variedades de chile y pimentón seco o deshidratado tenían un contenido de humedad de hasta un 15% en todas las formas de presentación.

Pungencia

72. Se aprobaron los niveles de pungencia (SHU) propuestos, es decir ≥ 900 para todas las formas de presentación de chile, ≤ 480 para todas las formas de presentación de pimentón y $480 < 900$ para todas las formas de presentación de pimentón picante. Sin embargo, se insirió el signo 'mayor que' (>) delante de los valores mínimos para pimentón picante ($> 480 < 900$) para distinguir claramente entre los valores máximos para pimentón (≤ 480) y los valores mínimos para pimentón picante (> 480).

Cenizas insolubles en ácido

73. Se incluyó una nota a pie del cuadro para indicar que para los productos en las formas de presentación molida/en polvo que contienen antiaglomerantes (2% peso/peso máx.), los valores para cenizas insolubles en ácido (% peso/peso) pueden llegar hasta un 3,0% en el pimentón y un 3,6% en el pimentón picante.

ANEXO - Requisitos físicos para el chile y el pimentón secos o deshidratados

74. Se aprobaron todas las modificaciones propuestas del cuadro y se incorporaron las siguientes modificaciones adicionales y aclaraciones:

- La disposición 'contaminación/infestación por insectos fue renombrada como 'daños por insectos'.
- Se convino en que el valor máximo combinado para el daño por moho y daños por insectos para el chile entero se fijara en un 3% (peso/peso).
- Se incluyó una columna para 'otros factores'

75. Se convino en incluir como otros factores '5% máx. fuera de tamaño, 10% máx. otras variedades similares, y 10% máx. fragmentado.' para el chile entero y pimentón entero y el pimentón picante.

76. El CCSCCH examinó la propuesta de una delegación de incluir las disposiciones para 'pelos de roedores' y 'fragmentos de insectos' bajo 'excrementos de mamíferos' en vez de clasificarlas bajo 'otros factores' en la forma de presentación 'chile molido/en polvo' y 'pimentón y pimentón picante molido/en polvo'. Durante las deliberaciones se resaltó que los resultados analíticos para pelos de roedores y fragmentos de insectos se expresaban en recuento/gramo mientras que para excrementos de mamíferos se expresaban en mg/kg. Por eso, combinar estas disposiciones daría lugar a confusión en la interpretación de los resultados analíticos. El Comité convino en incluir las disposiciones para 'pelos de roedores' (es decir recuento 6/25g (máx.) y fragmentos de insectos (recuento 50/25g (máx.) bajo la columna 'otros factores' para estas dos formas de presentación del producto.

77. Se incluyó una nota al pie de cuadro para explicar que N/A no se refiere a cero; se refiere a 'no se aplica' que quiere decir que esta forma del producto no ha sido evaluada para esta disposición y actualmente no tenemos valores.

ANEXO - Métodos de análisis

78. El CCSCCH, en su sexta reunión, tomó las siguientes decisiones:

- incluyó ASTA 21.3 (método cromatográfico de tipo IV) como método de análisis para la disposición Unidades Scoville de Pungencia

- incluyó la AOAC 945.94 (método de examen visual de tipo I) para la disposición daño por moho.

79. Con las modificaciones hechas en el Anteproyecto de norma, hubo consenso general para remitirlo a la CAC con miras a su adopción final en su 45.º período de sesiones. La República Árabe Siria expresó su reserva respecto de la decisión ya que en su opinión necesitaba más trabajo.

Conclusión

80. El CCSCCH, en su sexta reunión, convino en remitir:

- el Anteproyecto de norma para el chile y el pimentón secos o deshidratados para su adopción por la CAC, en su 45.º período de sesiones, en el trámite 5/8 (Apéndice V);
- las disposiciones relativas al etiquetado y los métodos de análisis al CCFL y el CCMAS, respectivamente, para su ratificación.

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL CARDAMOMO PEQUEÑO (Tema 5.2 del programa)¹⁰

81. La India, en su calidad de Presidente del GTe, e interviniendo además en nombre del Copresidente, Irán (República Islámica del), presentó el tema, resumiendo el trabajo realizado por el GTe. Se habían llevado a cabo dos rondas de consulta y, aunque el GTe, en principio, estaba de acuerdo con el Anteproyecto de norma, había algunas cuestiones pendientes que necesitaban más deliberaciones. Se señaló a la atención del CCSCCH el Anteproyecto de norma revisado, tal como figura en el documento CRD6, en el cual se habían tomado en consideración las observaciones adicionales formuladas.

82. El CCSCCH convino en usar el documento CRD6 como base para el debate.

Título

83. El CCSCCH acordó revisar el título para que dijera 'cardamomo pequeño seco' para mantener la coherencia con el ámbito de aplicación.

Sección 1 Ámbito de aplicación

84. Para garantizar la coherencia con el título de la norma y la definición del producto, se eliminó la palabra 'deshidratada' del ámbito de aplicación.

Sección 2.1 Definición del producto

85. El CCSCCH, en su sexta reunión, convino en:

- incluir el nombre científico del cardamomo pequeño junto con el nombre de familia de la planta, es decir *Elettaria cardamomum* (L.) Maton de la familia Zingiberaceae en la definición del producto para indicar la planta de la que se deriva el cardamomo pequeño; y
- agregar una columna en el Cuadro 1 para el nombre comercial 'cardamomo', señalando que la palabra 'cardamomo' se utilizaba habitualmente en el comercio para referirse al cardamomo pequeño; y que así se podría distinguirlo del cardamomo grande, habitualmente denominado 'cardamomo negro' en el comercio.

Sección 2.2 Formas de presentación

86. El CCSCCH examinó las propuestas de cambiar la forma de presentación 'entero' para que incluyera cápsulas abiertas y la forma de presentación 'polvo de semilla' para que incluyera el polvo de la cápsula entera/cápsula entera seca, y tomó en cuenta las siguientes opiniones expresadas por las delegaciones:

- Se deben incluir cápsulas abiertas en la forma de presentación 'entera'. Además, los polvos obtenidos al moler las cápsulas o vainas enteras deben incluirse bajo 'polvo de semilla' ya que las cápsulas o vainas en polvo se vendían en el mercado en la forma de polvo de semilla de cardamomo pequeño, en algunos países.
- El polvo de semilla debe ser obtenido exclusivamente de las semillas, y los polvos obtenidos de las vainas o cápsulas no deben ser tratados como el polvo de semilla de cardamomo pequeño. Para garantizar el cumplimiento con la forma de presentación de polvo de semilla, se utilizaría la técnica de análisis microscópica para distinguir las células de las semillas y de las semillas de cápsulas o vainas.
- Las cápsulas abiertas y las cápsulas o vainas en polvo deben ser consideradas como formas de presentación independientes, distintas de las formas de presentación originales (entero, semillas y polvo de semilla).

¹⁰ CX/ SCH 22/6/6; CX/ SCH 22/6/6 Add.1; CRD6 (Anteproyecto de norma revisado para el cardamomo pequeño); CRD10 (Chile, Kenya, Malasia, Arabia Saudita, Tanzania, Uganda); CRD16 (Tailandia); CRD21 (AIDSMO)

- En vez de categorizar el cardamomo pequeño de forma detallada según las formas de presentación, se debe elaborar una definición exhaustiva para el cardamomo pequeño.
- Las cápsulas abiertas, así como las cápsulas o vainas en polvo, ya habían sido incluidas como otras formas de presentación diferentes de las formas de presentación originalmente propuestas y por eso no había necesidad de incluirlas en las formas de presentación enteras o en polvo, ni era necesario crear nuevas categorías para ellas.

87. El CCSCCH, en su sexta reunión, convino en poner las siguientes palabras/frases entre corchetes: 'cápsulas abiertas' bajo la forma de presentación entera y 'polvo de cápsula entera' bajo la forma de presentación polvo de semilla, a la espera de la presentación de datos para las características químicas y físicas respecto de las cápsulas abiertas y el polvo de cápsulas enteras.

Sección 3.1 Composición

88. El CCSCCH convino en alinear la disposición con la plantilla para las normas sobre especias y hierbas culinarias para que dijera 'producto tal como se encuentra definido en la Sección 2'

Anexo - Características químicas para el cardamomo pequeño seco

Cenizas totales

89. El CCSCCH convino en adoptar el valor de un 9,5% para cenizas totales para la forma de presentación semillas, señalando que estaría alineado de esta manera con el valor de referencia en la ISO 882-2.

Cenizas insolubles en ácido

90. Una delegación expresó su apoyo para el valor de un 2,5% para la forma de presentación entera, haciendo referencia al Documento de Mínimos de Calidad de la Asociación Europea de Especias Rev. 5.

91. Una delegación propuso el valor de un 2-3%, en vez de N/A, para la forma de presentación semillas. El Presidente del GTe explicó que se había incluido N/A en la fase inicial de elaboración, sin embargo, la lógica era la necesidad de adoptar valores específicos y justificados como 2 o 3.

92. Se expresó el apoyo para el valor de un 2% para la forma de presentación semillas para distinguirlo del valor de un 3% para semillas en polvo, en cuyo caso era una práctica normal usar antiaglomerantes que podrían dar lugar a un valor más elevado de cenizas insolubles en ácido. Se señaló que el valor propuesto de un 3% para semillas era el requisito máximo y que este valor también abarcaba el 2%.

93. El CCSCCH, en su sexta reunión, convino en fijar el valor de un 2,5% para la forma de presentación entera, y un 3% para la forma de presentación semillas.

Aceites volátiles

94. El CCSCCH convino en cambiar la unidad para expresar el valor de aceites volátiles de % volumen/peso (mín.) a mL/100g (mín.) en base seca y examinó si se debería adoptar:

- un valor de 1mL/100g para la forma de presentación semillas en polvo como requisito mínimo tomando nota de que el proceso de molienda para semillas tendía a reducir la cantidad de aceite volátil en semillas en polvo. Además, el valor propuesto de 1mL/100g para la forma de presentación semillas en polvo era un requisito mínimo que también abarcaba los valores más altos propuestos como 3mL/100g.
- el valor de 3mL/100g para la forma de presentación semillas en polvo, que se basaba tanto en las prácticas comerciales como en las normas industriales.

95. El CCSCCH, en su sexta reunión, convino en mantener ambos valores, 1 y 3mL/100g para la forma de presentación semillas en polvo y agregó una nota a pie del cuadro con el valor de 1mL/100g con la declaración 'para semillas tratadas con vapor', ya que era casi imposible alcanzar un valor tan alto como 3mL/100g para semillas en polvo en el caso de semillas esterilizadas con vapor.

Anexo - Características físicas para el cardamomo pequeño seco

Cápsulas vacías y malformadas

96. El CCSCCH convino en modificar la unidad a 'recuento/100 cápsulas', en línea con ISO 882-1.

Contaminación/infestación por insectos

97. Una delegación declaró que el valor de un 1% para esta disposición para la forma de presentación semillas no era aplicable y por eso debería ser sustituido por N/A y señaló además que la especificación de ASTA se aplicaba únicamente al cardamomo seco entero, apoyando la opinión que N/A era apropiada para semillas.

98. El CCSCCH convino en sustituir el valor de un 1% por N/A en la forma de presentación semillas.
- Materia extraña/foránea*
99. Una delegación propuso que deberían separarse la materia extraña y la materia foránea en todas las formas de presentación a fin de tener una mejor comprensión.
100. Se señaló que la definición de materia extraña era un poco diferente de la definición en la norma ISO correspondiente y en otras normas relacionadas con el comercio, y por eso se habían integrado los valores para la materia extraña y materia foránea. Si la intención era separar los valores para materia extraña y materia foránea, se deberían presentar nuevos valores para semillas y semillas en polvo.
101. El Presidente señaló que las definiciones deberían alinearse con las del glosario de términos de especias y hierbas culinarias y que el CCSCCH debería considerar separar materia extraña de materia foránea y debería proponer valores correspondientes para cada forma de presentación.
- Insectos enteros muertos; excrementos de mamíferos; otros excrementos; y moho visible*
102. El CCSCCH modificó la unidad para expresar insectos enteros muertos a 'recuento/100g'.
103. El CCSCCH debatió estas disposiciones y tomó nota de las siguientes opiniones expresadas por las delegaciones:
- Para la forma de presentación entera, el valor de 4/100g para insectos enteros muertos era demasiado alto y debe bajarse a 1/100g.
 - Para la forma de presentación semillas, los valores para insectos enteros muertos y moho visible debían ser 4 y 1, respectivamente, en vez de N/A. Según la ISO 882-1 (cápsulas enteras) y la ISO 882-2 (semillas), el cardamomo pequeño debe estar prácticamente exento de contaminación por moho, insectos, fragmentos de insectos y roedores. Por lo tanto, es necesario determinar los valores aceptables para insectos enteros muertos y moho visible.
 - Para la forma de presentación semillas, en el caso de insectos enteros muertos, excrementos de mamíferos, otros excrementos y moho visible se debía poner N/A, dado que la forma de presentación semillas en polvo tiene N/A para estos parámetros, que también está de acuerdo con las especificaciones de ASTA.
 - Para la forma de presentación entero y semillas, los valores para excrementos de mamíferos eran demasiado altos en comparación con otras normas pertinentes.
 - El uso de N/A no era correcto ya que esto estaba sujeto a la interpretación. Por eso se debían acordar valores determinados para cada disposición.
 - Se podían identificar los insectos enteros muertos por el examen visual y por eso no era necesario un método de análisis para determinar insectos enteros muertos. Por lo tanto, se debía ratificar un recuento de 4/100g en vez de dejarlo como N/A.
 - Las inspecciones visuales también necesitaban métodos de análisis autorizados, de lo contrario pueden dar lugar a disputas comerciales internacionales. En ese sentido, se debía adoptar N/A para las disposiciones en que los métodos de análisis no estuvieran disponibles, por ejemplo, en el caso de insectos enteros muertos.
 - Se pueden consultar las directrices NIMF3 de la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF) para la inspección visual para determinar insectos vivos y muertos y excrementos de mamíferos. Por eso, mantener N/A para insectos enteros muertos para semillas no era correcto.
104. El CCSCCH estuvo de acuerdo con un valor de recuento de 4/100g para insectos enteros muertos para el cardamomo pequeño seco, pero los requisitos para insectos enteros muertos, excrementos de mamíferos, otros excrementos y moho visible para otras formas no fueron resueltos, por lo que se mantendrían entre corchetes para un examen posterior.
- Insectos vivos*
105. El CCSCCH estuvo de acuerdo con la propuesta de una delegación de incluir una nueva disposición para insectos vivos con un valor de cero para todas las formas de presentación, señalando que esto sería coherente con otras normas para las especias y hierbas culinarias como la *Norma para la albahaca seca* (CXS 345-2021) y la *Norma para el ajo seco o deshidratado* (CXS 347-2019), y que además se armonizarían los requisitos con ISO 882-1 e ISO 882-2 que prescribían que el cardamomo no debía tener insectos vivos.

Anexo - Métodos de análisis

106. Una delegación expresó su preocupación por la falta de métodos específicos para la determinación de semillas ligeras, insectos vivos e insectos enteros muertos. Se aclaró que ISO 927 era el método aplicable para las semillas ligeras.

Conclusión

107. El CCSCCH, en su sexta reunión, convino en:
- i. remitir el Anteproyecto de norma para el cardamomo pequeño seco a la CAC con miras a su adopción en el trámite 5 en su 45.º período de sesiones (Apéndice VI);
 - ii. remitir las disposiciones sobre el etiquetado y los métodos de análisis al CCFL y el CCMAS, respectivamente, para su ratificación; y
 - iii. establecer un GTe, presidido por la India y copresidido por Guatemala, Irán (República Islámica del) y los Estados Unidos de América, que trabajaría únicamente en inglés, para examinar los parámetros y valores pendientes, tomando en cuenta las observaciones formuladas en el trámite 6, así como las deliberaciones del CCSCCH en su sexta reunión.

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA ESPECIAS DERIVADAS DE FRUTOS SECOS Y BAYAS (PIMIENTA DE JAMAICA, BAYA DE ENEBRO, ANÍS ESTRELLADO Y VAINILLA) (Tema 5.3 del programa)¹¹

108. Los Estados Unidos de América en su calidad de Presidente del GTe e interviniendo además en nombre del Copresidente la India, presentó el tema del programa y explicó que se habían realizado dos rondas de consultas y que se había realizado una reunión virtual del grupo de trabajo antes de la sexta reunión del CCSCCH y que los resultados de las deliberaciones estaban recopilados en el documento CRD5. Se señaló que las principales cuestiones pendientes estaban relacionadas con la vainilla, entre ellas los tamaños y la clasificación, y que algunos valores en el Anexo II estaban entre corchetes.
109. El Presidente del CCSCCH recordó que el concepto de la agrupación de las normas venía debatiéndose desde la segunda reunión del CCSCCH y la elaboración de una norma agrupada para frutos secos y bayas era una actividad piloto. Por esta razón, se alentaba a los miembros a tener un debate activo con miras a contribuir a este proceso de aprendizaje.
110. Una delegación propuso eliminar la vainilla del Anteproyecto de norma agrupada y, propuso elaborar una norma independiente, por separado y distinta para esta especia. La justificación para esto era que la vainilla era un producto importante para el comercio y que tenía características químicas y físicas muy distintas; y que existía en formas muy diferentes, incluso en forma de polvo. Esta propuesta contó con el apoyo de varias delegaciones.
111. El CCSCCH, en su sexta reunión, convino en usar el documento CRD5 como base para las deliberaciones y examinó el Anteproyecto de norma, sección por sección, hizo correcciones editoriales, ratificó las diferentes disposiciones y llegó a las siguientes decisiones:

Sección 1: Ámbito de aplicación

112. En respuesta a la propuesta de reconsiderar el ámbito de aplicación y aclarar sobre el uso previsto de los productos, en lo que respecta el uso de los términos 'elaboración de alimentos' y 'procesamiento industrial', el Presidente del CCSCCH explicó que el CCSCCH, en su tercera reunión, había elaborado un glosario de términos para las normas para especias y hierbas y que estos dos términos estaban definidos en este glosario. Ese documento es un documento de referencia interna para el Comité y se puede acceder al documento en el informe de la tercera reunión del CCSCCH. El ámbito de aplicación debe estar claro si nos guiamos por este glosario.

Sección 2 Descripción

2.1 Definición del producto

113. El CCSCCH convino en incluir el nombre comercial 'Vainilla maya', es decir, Vainilla Maya *Vainilla cribrana* en el Cuadro 1, y acordó mantenerlo entre corchetes para el examen posterior.

2.2 Formas de presentación

¹¹ CX/SCH 22/6/7; CX/SCH 22/6/7 Add1 Canadá, Cuba, Egipto, India, Madagascar, Filipinas, Arabia Saudita, República Árabe Siria, Uganda, Venezuela (República Bolivariana de) e IOSTA); CRD05 (Informe del Grupo de trabajo virtual sobre el Anteproyecto de norma para especias derivadas de frutos secos y bayas); CRD11 (Kenya, Madagascar, México, Arabia Saudita, República Árabe Siria, Uganda); CRD16 (Tailandia); CRD21 (AIDSMO)

114. Se incluyó una forma de presentación 'semillas/vainilla caviar' y se la puso entre corchetes para el examen posterior.

8.3.2 País de cosecha (opcional)

115. El CCSCH tomó nota de la propuesta de hacer obligatoria la declaración en la etiqueta del país de cosecha para la vainilla, ya que este producto era de alto valor y los compradores se influenciaban por el país y la región de cosecha. Esta disposición se puso entre corchetes, junto con la declaración 'obligatorio para la vainilla' en espera de un examen posterior.

Anexo I. Métodos de análisis para las especias derivadas de frutos secos y bayas

116. El CCSCH aprobó los métodos propuestos y se eliminó la nota vinculada a los métodos en el cuadro.

Anexo II. – Características químicas para frutos secos y bayas

117. El CCSCH examinó las disposiciones para las diferentes formas de presentación de frutos secos y bayas: pimienta de Jamaica, baya de enebro, anís estrellado y vainilla y tomó las siguientes decisiones:
- Se aprobaron los valores para las diferentes formas de presentación (entero, cortado/fragmentado), molido/en polvo) para pimienta de Jamaica, baya de enebro y anís estrellado.
 - Se aclaró que las disposiciones para cenizas totales, cenizas insolubles en ácido y aceites volátiles se expresaban en base seca.
 - Para la pimienta de Jamaica, en la forma de presentación molida/en polvo, se señaló que el valor de un 8,5 % peso/peso en la columna 'otros factores' necesitaba más aclaraciones respecto de si era el nivel máximo o mínimo.
 - Para el anís estrellado, en la forma de presentación cortado/fragmentado, se mantuvo la disposición para cenizas insolubles en ácido entre corchetes para un examen posterior.
 - Para la vainilla, el Comité aprobó todos los valores propuestos para todas las disposiciones especificadas bajo distintas clases excepto para el contenido de vainillina en la forma de presentación entera, y se pusieron estos valores entre corchetes para un examen posterior.

Anexo II. - Características físicas para frutos secos y bayas

118. El CCSCH:
- aprobó todas las disposiciones propuestas para las características físicas de las diferentes formas de presentación de la pimienta de Jamaica, la baya de enebro y el anís estrellado, excepto respecto de la materia extraña para: baya de enebro en las formas de presentación cortada/fragmentada y molida/en polvo y anís estrellado en la forma de presentación molido/en polvo; y estos valores se pusieron entre corchetes para un examen posterior;
 - puso entre corchetes las disposiciones combinadas propuestas, para vainilla – forma de presentación entera, (es decir, insectos enteros muertos; excrementos de mamíferos; daño por moho; contaminación por insectos) para un examen posterior.
119. Varias delegaciones señalaron que las disposiciones 'otras características' específicas para vainilla no habían sido incluidas en el Anteproyecto de norma y reafirmaron su deseo de tener una norma independiente para este producto.
120. El Presidente señaló que, para las tres especias, la pimienta de Jamaica, la baya de enebro y el anís estrellado, solo quedaban por aclarar algunas cuestiones técnicas y, por lo tanto, estaban entre corchetes. En el caso de la vainilla, quedaba por aclarar una serie de cuestiones técnicas y también se necesitaba llegar a un acuerdo sobre si el CCSCH debería elaborar un anexo o una norma independiente para este producto. Tomando en consideración estos aspectos, el Presidente propuso que las disposiciones para la pimienta de Jamaica, la baya de enebro y el anís estrellado se remitieran a la Comisión para su adopción en el trámite 5, mientras que las disposiciones relativas a la vainilla se devolvieran al trámite 2 para su reelaboración y la consideración de las observaciones formuladas sobre otras secciones del Anteproyecto de norma, como el ámbito de aplicación.

Conclusión

121. El CCSCH, en su sexta reunión, convino en:
- remitir a la CAC las disposiciones del Anteproyecto de norma agrupada para especias derivadas de frutos secos y bayas: pimienta de Jamaica, baya de enebro y anís estrellado para su adopción en el trámite 5 en su 45.º período de sesiones (Apéndice VII, Parte A);

- ii. remitir las disposiciones sobre el etiquetado y los métodos de análisis del Anteproyecto de norma para especias derivadas de frutos secos y bayas: pimienta de Jamaica, baya de enebro y anís estrellado al CCFL y al CCMAS, respectivamente, para su ratificación;
- iii. devolver las disposiciones relativas a la vainilla del Anteproyecto de norma para especias derivadas de frutos secos y bayas al trámite 2/3 para su reelaboración y la formulación de observaciones (Apéndice VII, Parte B);
- iv. establecer un GTe, presidido por los Estados Unidos de América y copresidido por Madagascar, México y la India para continuar el trabajo sobre este Anteproyecto de norma agrupada.

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA RAÍCES SECAS, RIZOMAS Y BULBOS: CÚRCUMA (Tema 6.1 del programa)¹²

- 122. Irán (República Islámica del), en su calidad de Presidente del GTe, e interviniendo, además, en nombre del Copresidente (India), presentó el tema y recordó que el CCSCCH, en su quinta reunión, había acordado proponer este nuevo trabajo y había encomendado al GTe la tarea de elaborar un anteproyecto de norma. Tras la aprobación por la CAC, en su 44.º período de sesiones (2021), de la propuesta para el nuevo trabajo, el GTe había realizado una ronda de consultas. Basándose en los comentarios recibidos en respuesta a la carta circular CL 2033/30/OCS-SCH, el Presidente y el Copresidente del GTe revisaron el Anteproyecto de norma que figura en el documento CRD19.
- 123. El CCSCCH acordó que se tomaría el documento CRD19 como base para las deliberaciones.
- 124. El CCSCCH tuvo un debate general centrado en los textos modificados resaltados en el CRD19 y formuló las siguientes observaciones y/o decisiones.

Sección 2.1 Definición del producto

- 125. En cuanto al nuevo texto de la Sección 2.1.2, una delegación propuso aumentar la tolerancia de calidad para dedos de un 7% (mín.) de trozos (rizomas de longitud inferior a 15 mm y fragmentos) a un 10% (mín.).
- 126. El CCSCCH señaló que esta disposición hacía referencia a ISO 5562 y convino en transferir los requisitos pertinentes al cuadro sobre características físicas para la cúrcuma seca o deshidratada bajo la disposición 'otros factores' e hizo las correcciones pertinentes.

Sección 3.1 Composición

- 127. En consonancia con la decisión adoptada para otros proyectos de normas debatidos en esta reunión, el CCSCCH eliminó, de esta disposición, las palabras '...anterior deberá ajustarse a los requisitos especificados en los anexos I y II'.

Sección 8.2 Nombre del producto

- 128. Dos delegaciones propusieron incluir el siguiente texto al final de la Sección 8.2.1 'Para evitar confundir al consumidor, el nombre científico del producto es opcional'. Enfatizaron que la cúrcuma podría comercializarse en el comercio internacional utilizando nombres engañosos, con el propósito de confundir o engañar a los consumidores sobre la naturaleza y las características verdaderas del producto.
- 129. El Presidente resaltó que, como se había descrito en el Cuadro 1, el nombre común del producto era 'cúrcuma' y no 'azafrán' y que esto debería evitar cualquier confusión. Propuso además cambiar en la Sección 8.2.3 la palabra 'puede' sustituyéndola por 'debe' para que la declaración de 'nombre comercial, variedad o cultivar' en la etiqueta fuera obligatoria para garantizar el etiquetado correcto del producto, es decir:

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

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

- 130. El CCSCCH, en su sexta reunión, convino en sustituir esta disposición por la siguiente disposición normalizada, tal como había solicitado la CAC, en su 44.º período de sesiones:

El etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor debe ser conforme a la *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021).

¹² CX/SCH 22/6/8; CX/SCH 22/6/8 Add.1 (Canadá, Cuba, Egipto, Unión Europea, India, Arabia Saudita, República Árabe Siria, Uganda, Estados Unidos de América, Asociación Americana de Productos Herbales, ICUMSA, IOSTA y THIE); CRD12 (Malasia, Marruecos, Rwanda, Arabia Saudita, República Árabe Siria y Uganda); CRD16 (Tailandia); CRD19 (Anteproyecto de norma revisada para las raíces, rizomas y bulbos secos - cúrcuma (preparado por la presidencia del GTe); CRD21 (AIDSMO)

Anexo II: Características físicas para la cúrcuma seca o deshidratada

131. Se presentaron las siguientes propuestas:

- La disposición 'Moho visible/Contaminación/infestación por insectos % peso/peso (máx.)' debe separarse en dos disposiciones: 'Moho visible % peso/peso (máx.)' y 'Contaminación por insectos/infestación % peso/peso (máx.)'
- El valor para 'Moho visible % peso/peso (máx.)' no puede fijarse en cero o en N/A;
- La disposición 'Fragmentos de insectos, recuento/10g (máx.)' no es aplicable a la cúrcuma en la forma de presentación entera, o se debe modificar el valor de esta disposición de 2,5 a 3, es decir, este valor debería ser un número entero y no una fracción; y
- El valor de 2 para 'Fragmentos de insectos, recuento/10g (máx.)' se había fijado en base a la norma ISO 5562, y no debería modificarse.
- Incluir una columna sobre 'Otros factores' en el cuadro y pasar la información de la Sección 2.1.2 (es decir, un 7 % (m/m) de trozos (rizomas de longitud inferior a 15 mm y cerniduras o fragmentos); y un 5 % (m/m) de bulbos) a esta disposición.

Conclusión

132. Señalando que se había tenido solo una ronda de consultas en el GTe y que algunas disposiciones y valores asociados necesitaban una verificación adicional, el CCSCCH, en su sexta reunión, convino en:
- i. devolver el Anteproyecto de norma para raíces, rizomas y bulbos secos: cúrcuma al trámite 2/3; y
 - ii. establecer un GTe, presidido por Irán (República Islámica del) y copresidido por la India, que trabajaría únicamente en inglés, para volver a elaborar el documento, tomando en cuenta las observaciones formuladas en la reunión.
133. Se subrayó que el informe del GTe debería ponerse a disposición de la Secretaría del Codex al menos tres meses antes de la celebración de la séptima reunión del CCSCCH con miras a su distribución en el trámite 3 y formulación de comentarios.

CONSIDERACIÓN DE LAS PROPUESTAS DE NUEVOS TRABAJOS (RESPUESTAS A LA CARTA CIRCULAR CL 2022/03-SCH) (Tema 7.1 del programa)¹³

134. Conforme a lo solicitado por el CCSCCH, en su quinta reunión (2021), en febrero de 2022 se distribuyó la carta circular CL 2022/03-SCH invitando a que se presentaran propuestas para nuevos trabajos, con la fecha límite del 30 de junio de 2022.
135. El CCSCCH señaló que no se habían presentado propuestas de nuevos trabajos y acordó solicitar a la Secretaría del Codex que emitiera una nueva carta circular, para solicitar la presentación de propuestas de nuevos trabajos.
136. El Presidente del CCSCCH exhortó a los miembros y a los observadores a que presentaran propuestas de nuevos trabajos en respuesta a la carta circular.
137. La delegación de los Estados Unidos de América informó al Comité de que prepararía y presentaría una propuesta de nuevo trabajo para una norma agrupada para raíces secas, rizomas y bulbos e instó a los miembros a que enviaran datos comerciales y científicos pertinentes para facilitar el trabajo del CCSCCH.

ACTUALIZACIÓN DEL FORMATO DE LAS NORMAS PARA ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS (Tema 7.2 del programa)¹⁴

138. Los Estados Unidos de América, en su calidad de Presidente del Grupo de trabajo para la actualización del formato de las normas para especias y hierbas culinarias, destacó que todas las secciones actualizadas del formato habían sido acordadas en la reunión del GTv que se había celebrado al margen de la sexta reunión del CCSCCH y que el resultado de las deliberaciones figura en el CRD23. Se señaló que los cuadros sobre las características químicas y físicas se habían revisado y/o reordenado como sigue:
- Anexo - Cuadro 1 - Características químicas. Se indicaron los límites máximos (máx.) o mínimos (mín.) de los parámetros químicos,
 - Anexo - Cuadro 2 - Características físicas. Las columnas se reordenaron, agrupando los tipos parecidos de defectos similares uno al lado del otro para facilitar la aplicación.

¹³ CRD13 (Arabia Saudita)

¹⁴ CX/SCH 22/6/10; CRD14 (Kenya); CRD21 (AIDSMO); CRD23 (Formato actualizado)

139. Se señaló además que el título del Cuadro 2 necesitaba ser revisado para que indicara que las disposiciones en el cuadro se referían a los límites para los defectos (es decir, materia foránea, daño por moho, suciedad etc.) y no a las características físicas que tenían que ver con la naturaleza física del producto como su forma, color, etc.
140. El Presidente subrayó que el formato servía de base para elaborar normas para especias y hierbas culinarias con un formato uniforme y que el motivo de esta actualización periódica del formato era garantizar que se satisficieran las necesidades técnicas del CCSCH.
141. Respondiendo a la pregunta planteada por el Presidente sobre cómo se deberían numerar los cuadros, se explicó que los cuadros en la norma y en sus anexos correspondientes deberían numerarse en serie, empezando con el Cuadro 1, y que se debería volver a iniciar la numeración en cada anexo.

Conclusión

142. El CCSCH, en su sexta reunión, convino en:
 - i. examinar detenidamente el formato actualizado para especias y hierbas culinarias y declaró que se deberían entregar las observaciones para su consideración en la séptima reunión del CCSCH.
 - ii. alinear la numeración de los cuadros en los anteproyectos y los proyectos de norma debatidos en la sexta reunión del CCSCH, basándose en las orientaciones dadas en el formato actualizado para las especias y hierbas culinarias.

OTROS ASUNTOS (Tema 8 del programa)

143. No hubo cuestiones para debatir bajo este tema del programa.

FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (Tema 9 del programa)

144. El CCSCH señaló que se había previsto en un principio celebrar la séptima reunión del CCSCH en aproximadamente 18 meses, a reserva de la confirmación por la Secretaría anfitriona 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 ASSISTANTS – ASSISTANTS DU PRÉSIDENT – ASISTENTES DEL PRESIDENTE

Mrs Bijumol K.K.
Senior Chemist
Spices Board India, Ministry of Commerce & Industry,
Government of India

Mr Venugopal G
Scientist A, Quality Evaluation Laboratory
Spices Board India, Ministry of Commerce & Industry, Government of India
Kolkata

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

ARGENTINA - ARGENTINE

Mr Federico Aguirre
Técnico
SENASA
Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Eng Beatriz Campana
Coordinadora General de Frutas, Hortalizas y
Aromáticas
SENASA
Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Ms Rita Rasente
Técnica Analítica
INAL
Ciudad Autónoma de Buenos Aires

AUSTRIA - AUTRICHE

Mrs Bettina Brandtner
Codex Contact Point
Ministry of Agriculture, Forestry, Regions and Water
Management
Vienna

BELGIUM - BELGIQUE - BÉLGICA

Mrs Carine Gorrebeeck
Regulatory Expert
FPS public health.
Brussels

BRAZIL - BRÉSIL - BRASIL

Mr Rafael Ribeiro Goncalves Barrocas
Federal Inspector
Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply -
MAPA
Brasília

Ms Regina Sorrentino Minazzi Rodrigues
Technical Director of the Food Center
Institute Adolfo Lutz

Mrs Ana Luiza Azambuja Sauerbronn
Consultant in Food Regulatory Affairs
Pura Consultoria
Brasília

Ms Iramaia Campos Ribeiro Figueiredo
Regulatory Affairs Specialist
Brazilian Food Industry Association

Ms Melina Karacristo
Regulatory Affairs Specialist
Brazilian Food Industry Association

Mr Nelusko Linguanotto Neto
 Managing partner
 Bombay Alimentos Ltda

Ms Maria Aparecida Moraes Marciano
 Technical Director of the Center for Morphology and
 Microscopy
 Instituto Adolfo Lutz

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

BURUNDI

Mr Ntahomvukiye Celestin
 CCP
 Bureau Burundais de Normalisation et Contrôle de la
 Qualité (BBN)
 Bujumbura

CANADA - CANADÁ

Ms Simmer Randhawa
 A/National Manager,
 Canadian Food Inspection Agency
 Calgary

Mr Jason Glencross
 International Policy Analyst
 Canadian Food Inspection Agency

Mrs Amelie Vega
 Senior Program Analyst - Codex
 Canadian Food Inspection Agency
 Ottawa

Mrs Alison Wereley
 Senior Policy Analyst
 Canadian Food Inspection Agency
 Ottawa

CHAD - TCHAD

Mr Rosalie Mbayeneri Mobaye
 First Secretary
 Chad Embassy
 Berlin

CHILE - CHILI

Mrs Constanza Miranda
 Asesora Técnica
 Ministerio de Agricultura
 Santiago

Mrs Karen Baracatt
 Asesora Técnica
 Ministerio de Agricultura
 Santiago

Mrs Ximena Sepulveda
 Asesora
 Sabor con Sentido, Privado
 Santiago

CHINA - CHINE

Dr Yi Shao
 Associate Professor
 China National Center for Food Safety Risk
 Assessment
 Beijing

Ms Hanyang Lyu
 Assistant Researcher
 China National Center for Food Safety Risk
 Assessment
 Beijing

Mrs Xin Hao
 Senior Engineer
 Science and Technology Research Center of China
 Customs
 Beijing

Ms Ka Ming Ma
 Scientific Officer (Standard setting)³
 Centre for Food Safety, Food and Environmental
 Hygiene Department, HKSAR Government
 Hong Kong

Dr Yung Lee Suen
 Scientific Officer (Biotechnology)
 Centre for Food Safety, Food and Environmental
 Hygiene Department, HKSAR Government
 Hong Kong

Dr Jing Tian
 Researcher
 China National Center for Food Safety Risk
 Assessment
 Beijing

Mrs Jiaqi Wang
 Research Assistant
 China National Center for Food Safety Risk
 Assessment
 Beijing

Dr Weiran Zheng
 Associate Researcher
 Institute of Quality and Standard for Agro-products,
 Zhejiang Academy of Agricultural Sciences
 Hangzhou

COLOMBIA - COLOMBIE

Eng Lilian Areliz Sanchez Mesa
 Profesional especializada
 Ministerio de Salud y Protección Social
 Bogotá

Eng Delcy Yaneth Lugo Ramos
 Profesional especializada
 Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y
 Alimentos - Invima
 Bogotá

COSTA RICA

Mrs Melina Flores Rodríguez
Asesora Codex
Ministerio de Economía, Industria y Comercio
Tibás

Mrs Amanda Lasso Cruz
Asesora Codex
Ministerio de Economía, Industria y Comercio
San José

CROATIA - CROATIE - CROACIA

Ms Anita Štefanac
Head of Department
Ministry of Agriculture
Zagreb

CZECHIA - TCHÉQUIE - CHEQUIA

Mrs Alena Triskova
National Expert
Ministry of Agriculture of the Czech Republic
Prague 1

Mrs Lenka Bradacova
National Expert
Ministry of Agriculture of the Czech Republic
Prague 1

Mrs Karolina Kuzelova
National Expert
Ministry of Agriculture of the Czech Republic
Prague 1

Ms Mona Lepadatu
Political Administrator
Council of the European Union

Dr Dana Triska
Head of Food Chain Unit
Ministry of Agriculture of the Czech Republic
Prague 1

ECUADOR - ÉQUATEUR

Ms Daniela Vivero
Analista de certificación de producción primaria y
buenas prácticas
Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitario -
AGROCALIDAD
Quito

EGYPT - ÉGYPTE - EGIPTO

Dr Mervat Fouad
Consultant of Herbs and Medicinal Plants and Foods
for Special Dietary Uses
National Nutrition Institute (NNI)
Giza

Eng Hanan Ibrahim
Food Standard Specialist
Egyptian Organization for Standardization and Quality
(EOS)
Cairo

Eng Sarrah Sayed Abdallah Attia
Food Quality Specialist
Harraz for Food Industry & Natural Products
Cairo

Dr Ragaa Ezzat
Lab Consultant
National Food Safety Authority

Eng Gehad Gaber
Technical Specialist
Chamber of Food Industries
Cairo

Eng Mariam Reyad
Food Standards Specialist
Cairo

Dr Fathi Mahrous Shaarawy
CEO Greatco Aromatics
Greatco Aromatics
Giza

EUROPEAN UNION - UNION EUROPÉENNE - UNIÓN EUROPEA

Mr Risto Holma
Senior Administrator
European Commission
Brussels

FRANCE - FRANCIA

Mr Gilles Morini
Chargé de mission
Ministère de l'économie et des finances

Mr Lucas Proust
Point de contact national
SGAE

Mr Benjamin Villani
Responsable du domaine scientifique Arômes,
Epices, Huiles essentielles
DGCCRF / Service Commun des Laboratoires
Marseille

GERMANY - ALLEMAGNE - ALEMANIA

Mrs Alina Steinert
Desk Officer
Federal Ministry of Food and Agriculture
Bonn

Mr Norman Barner
Desk Officer
Federal Ministry of Food and Agriculture
Berlin

Ms Martine Puester
Head of Executive Office International Affairs
Federal Office of Consumer Protection and Food
Safety
Berlin

GHANA

Dr Joris Gerald Niilante Amissah
Senior Lecturer
University of Ghana
Accra

GREECE - GRÈCE - GRECIA

Mrs Dimitra Papadimitriou
Head of Nutrition and Food Standards Unit
Hellenic Food Authority (EFET)
Athens

Mr Georgios Argyrakos
Agronomist
Ministry of Rural Development & Food
Athens

Prof Petros Tarantilis
Professor on Instrumental Chemical Analysis of
Natural Products
Agricultural University of Athens
Athens

GRENADA - GRENADE - GRANADA

Mr Leonard St. Bernard
Chairman
Grenada Co-operative Nutmeg Association
St. George's

Dr Stephen Fletcher
Special Advisor
Ministry of Economic Dev, Planning, Tourism ICT
St. George's

Mr Ernie James
Trade Officer
Ministry of Foreign Affairs, Trade & Export Dev.
St. George's

Ms Alicia Lett
Quality Assurance Officer
Grenada Cooperative Nutmeg Association
St. George's

Mr Roderick St. Clair
General Manager
Grenada Co-operative Nutmeg Association
St. George's

GUATEMALA

Mr Juan Barrera
Coordinador Comité Técnico
MAGA
Guatemala

Mrs Zenia Aguilar
Coordinadora Codex GT
MAGA
Guatemala

HUNGARY - HONGRIE - HUNGRÍA

Mr Gábor Kelemen
Quality Expert
Ministry of Agriculture
Budapest

Ms Ágnes Bart
Quality Expert
Ministry of Agriculture
Budapest

INDIA - INDE

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

Dr Dinesh Singh Bisht
Scientist C, Quality Evaluation Laboratory
Spices Board India, Ministry of Commerce & Industry,
Govt. of India
Mumbai

Dr Jayashree E.
Principal Scientist (Agri Structures & Process
Engineering)
ICAR-Indian Institute of Spices Research

Ms Kanika Aggarwal
Technical Officer
Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI)
New Delhi

Mr Wasi Asghar
Assistant Director (T)
Export Inspection Council

Mr Kannan B
AM- Regulatory Affairs
ITC Limited (Foods Division)
Bangalore

Mr Konda Reddy Chavva
Officer-In-Charge (OIC)
FAO Representation in India

Dr Kaushikumar D. Parmar
Assistant Residue Analyst
Anand Agricultural University

Dr Rita K Israni
Member, Scientific Panel on Spices and Culinary
Herbs, FSSAI
Senior Chemist, Microbiology (Retd), Central Agmark
Laboratory, Nagpur, DMI, Ministry of Agriculture and
Farmers Welfare

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

Ms Iswarya Mani
Senior Executive– Regulatory Advocacy
Nestle India Ltd.

Mr Ramkumar Menon
Chairman
World Spice Organisation
Cochin

Ms Suvansha Nigam
Associate Counsellor, Regulatory Affairs
CII-Food and Agriculture Centre of Excellence

Dr Anand R
Scientist C, Quality Evaluation Laboratory
Spices Board India, Ministry of Commerce & Industry,
Govt. of India

Dr Madhusmita Sahoo
Chief Manager, Regulatory Affairs
MTR Foods Pvt. Ltd.

Dr Venkatesh Sosle
VP - Regulatory Affairs and Analytical Services
Tata Consumer Products

Dr Ravi Bihari Srivastava
Chairman
Scientific Panel on Spices and Culinary Herbs, FSSAI
& Member Scientific Committee, FSSAI
Director (Retd), Ministry of Defense (MOD)
Govt of India

Ms Vasundhra Suri
Manager- Regulatory Affairs- (Food)
Pepsi Foods Pvt. Ltd.

Dr Subbraj T
Scientist C
Quality Evaluation Laboratory
Spices Board India, Ministry of Commerce & Industry,
Govt. of India

Mr Zavier T. V
Scientist A
Quality Evaluation laboratory Spices Board India,
Ministry of Commerce & Industry,
Govt. of India

Mr Pushp Vanam
Joint Director (Science and Standards)
Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI)
New Delhi

Dr V V Venugopal
Senior Principal Scientist
CSIR–National Institute for Interdisciplinary Science
and Technology

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

Ms Navita Yadav
Scientist-D
Bureau of Indian Standards
New Delhi

INDONESIA - INDONÉSIE

Mrs Yusra Egayanti
Director for Food Safety and Quality Standards
Formulation
National Food Agency
Jakarta

Mrs Annisa Amalia
Staff
Indonesia FDA
Jakarta

Mrs Mutia Ardhneswari
Analyst for Standardization
National Standardization Agency of Indonesia
JAKARTA

Mrs Miranti Devilana
Food Safety Inspector
National Food Agency
Jakarta

Mrs Yusmita Siti Hajar Farida
Product Quality Assurance
Ministry of Trade
Jakarta

Prof Purwiyatno Hariyadi
Professor
IPB University
Bogor

Mr Nindya Malvins
Analyst for Standardization
National Standardization Agency of Indonesia
Jakarta

Prof S Joni Munarso
Research Professor
National Research and Innovation Agency
Bogor

Mrs Friska Sari Ronadiba
Product Quality Assurance
Ministry of Trade
East Jakarta

Mrs Ratna Sariati
Subcoordinator Quality and Standard
Ministry of Agricultural
Jakarta

Mrs Sulistiyorini Sulistiyorini
Food Security Analyst
National Food Agency
Jakarta

Mrs Windri Widyaningsih
Secretariat of the Codex Contact Point of Indonesia
National Standardization Agency of Indonesia
Jakarta

Mrs Nuri Wulansari
Secretariat of the Codex Contact Point of Indonesia
National Standardization Agency of Indonesia
Jakarta

Mrs Erlina Yuniarti
Sub-coordinator of food contaminant standardization
and good retail practices
Indonesian-FDA
Jakarta

Mrs Reni Zuliqa
Staff Laboratory of Spices
Ministry of Trade
Jakarta

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

Ms Arasteh Alimardani
Member National Committee of CCSC
Novin.co

Mrs Samaneh Eghtedari
Expert of Codex Group in Iran
Iranian National Standards Organization (INSO)
Tehran

Dr Fakhrisadat Hosseini
Secretary of National Codex Committee CCSC in
Iran
Alzahra University Biological Science Faculty

Mrs Leila Nasiri
Codex Contact Point
Iranian National Standardization Organization (INSO)
Tehran

ITALY - ITALIE - ITALIA

Dr Francesca Ponti
Official
Ministry of Agricultural Food and Forestry Policies
Rome

JAMAICA - JAMAÏQUE

Mr Damian Rowe
Senior Plant Quarantine/SPS Enquiry Point Officer
Ministry of Agriculture and Fisheries

Ms La-Tanya Richards
Manager, Pest Risk Analyst
Ministry of Agriculture and Fisheries

JAPAN - JAPON - JAPÓN

Mr Keiji Momono
Deputy Director
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Tokyo

Mr Hisato Kobayashi
Technical Committee Advisor in charge of Codex
All Nippon Spice Association

Mr Masanori Natsuka
Section Chief
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Tokyo

Mr Tadashi Ebihara
Technical Committee Advisor in charge of Codex
All Nippon Spice Association

Ms Aya Orito-Nozawa
Associate Director
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Tokyo

JORDAN - JORDANIE - JORDANIA

Eng Ahmad Fayad
Director of Agricultural Marketing Directorate
Ministry of Agriculture of Jordan

KENYA

Ms Josephine Simiyu
Deputy Director
Agriculture and Food Authority
Nairobi

Ms Bonita Aluoch
Standards Officer
Kenya Bureau of Standards
Nairobi

Ms Allan Azegele
Deputy Director
Ministry of Agriculture, Livestock & Fisheries
Nairobi

Ms Maryann Kindiki
Manager, National Codex Contact Point
Kenya Bureau of Standards
Nairobi

Ms Rukia Mohamed
Standards Officer
Kenya Bureau of Standards
Nairobi

Mr Danset Moranga
Senior Standards Officer
KEBS
Nairobi

Ms Lucy Muthoni Namu
Deputy Director
Kenya Plant Health Inspectorate Services
Nairobi

Mr James Nduati
Standards Officer
Kenya Bureau of Standards
Nairobi

KUWAIT - KOWEÏT

Ms Manar Al Sabah
Attaché
Permanent Representation of Kuwait to FAO & WFP

Eng Badria Al-shammari
Chemical Engineer
The Public Authority for Food and Nutrition - Kuwait

MADAGASCAR

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

Mr Anja Jean Ella Razafimahatratra
Responsable de section analyses physico chimiques
Ministère de l'Industrialisation du Commerce et de la
Consommation
Antananarivo

Mrs Henintsoa Harizafy
Secrétaire Comité National du Codex
Ministère de l'Industrialisation du Commerce et de la
Consommation
Antananarivo

Mrs Verosoanandraina Lantoarimaka
Comité National du Codex Alimentarius
Ministère de l'Agriculture et de l'Elevage
Antananarivo

Prof Halitiana Rafalimanana
Enseignant chercheur
Université d'Antananarivo
Antananarivo

Mrs Tiana Rahaingoalison
Vice-Présidente Comité National du Codex
Union des Professionnels des Fruits et Légumes
Antananarivo

Mrs Mamitiana Rajaonarivelo
Responsable Qualité
Société HAVAMAD
Antananarivo

Prof Jean Marie Razafindrajaona
Professeur Titulaire des Universités
Ecole Supérieure des Sciences Agronomiques
Antananarivo

MALAYSIA - MALAISIE - MALASIA

Ms Tosiah Abdullah
Deputy Director
Ministry of Health Malaysia
Putrajaya

Ms Hamanyza Ab Halim
Senior Principal Assistant Director
Ministry of Health Malaysia
Putrajaya

Ms Nurul Emilia Abd Karim
Assistant Director
Ministry of Health Malaysia
Putrajaya

Ms Faridah Malik Shari
Deputy Director
Ministry of Health Malaysia
Wilayah Persekutuan Putrajaya

Ms Siti Munirah Kamal
Senior Principal Assistant Director
Ministry of Health Malaysia
Putrajaya

MAURITIUS - MAURICE - MAURICIO

Mrs Malini Alleck
Principal Scientific Officer
Pesticides Regulatory Office

Ms Indranee Buldawoo
Principal Scientific Officer
Agricultural Services

Mrs Hemlata Dowlut
Principal Scientific Officer
Ministry of Agro-Industry and Food Security

Mrs Saraspadee Subramaniam
Research Scientist srs
Farei

MEXICO - MEXIQUE - MÉXICO

Mrs Gabriela Alejandra Jiménez Rodríguez
Subdirectora de Normas
Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural

Mrs Yareli Benítez Guzmán
Experta
Aseguramiento de la Calidad
Industria Agrícola Maya

Ms Tania Daniela Fosado Soriano
Punto de Contacto Codex
Secretaría de Economía
México

Mrs Rebeca Rodríguez Moreno
Directora de Industria Alimentaria y Medio Ambiente
Secretaría de Economía

Mrs María Elena Álvarez Jiménez
Jefa de Departamento
Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural

MOROCCO - MAROC - MARRUECOS

Eng Bouchra Messaoudi
Cadre au Service de la Normalisation et Codex
Alimentarius
Office National de la Sécurité Sanitaire des Produits
Alimentaires
Rabat

Mr Hafidi Abdelkrim
Délégué régional
Morocco FOODEX (EACCE)
Casablanca

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

Dr Kaoutar El Fazazi
Scientific Researcher
Institut National de la Recherche Agronomique
(INRA)
Rabat

Mr Hecham El Hamri
Chef du département de toxicologie - hydrologie et
toxicologie légale
Institut National d'Hygiène
Rabat

Ms Saida El Othmani
Cadre au service des Accords Internationaux
Direction des Affaires Administratives et Juridiques
Rabat

Mr Rachid Kajja
Cadre Technique Supérieur
Morocco FODEX
Beni Mellal

Mr Youssef Karra
Coordinateur
Unité de Recherche Ressources Naturelles et
produits de terroir à l'INRA D'AGADIR
National Institute of Agronomic Research (INRA
Morocco)
Agadir

Mr Younes Noutfia
Scientific Researcher
National Institute of Agronomic Research (INRA
Morocco)
RABAT

Ms Sibawayh Zineb
Chef de la division produits d'origine animale
/Département contrôle technique
Morocco FODEX
Casablanca

NETHERLANDS - PAYS-BAS - PAÍSES BAJOS

Mrs Louke Koopmans
Senior Advisor
Ministry of Economic Affairs and Climate Policy
The Hague

NIGERIA - NIGÉRIA

Mrs Olubukola Eunice Adedeji
Principal Laboratory Technologist
National Agency for Food and Drug Administration
and Control (NAFDAC)
Lagos

Dr Shuaibu Osu Muhammad
Senior Veterinary Officer
Federal Ministry of Agriculture & Rural Development
Abuja

Mrs Peace Udoka Omega
Assistant Director
National Agency for Food and Drug Administration
and Control (NAFDAC)
Abuja

Mrs Fyne Joy Uwemedimo-okita
Principal Standards Officer
Standards Organisation of Nigeria (SON)
Abuja

PANAMA - PANAMÁ

Eng Joseph Gallardo
Ingeniero de Alimentos/Punto de Contacto Codex
Ministerio de Comercio e Industrias
Panamá

PARAGUAY

Mrs Librada Gamarra
Asesora Técnica
Cámara de Empresas Paraguayas de la
Alimentación-CEPALI
Asunción

Mrs María Inés Ibarra Colman
Codex Contact Point
Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y
Metrología - INTN
Asunción

Mrs María Laura Vera
Técnica
Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de
Semilla - SENAVER
Asunción

Mrs María Alejandra Zaracho
Técnica
Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y
Metrología - INTN
Asunción

PERU - PÉROU - PERÚ

Mr Luis Andrés Reymundo Meneses
Coordinador Titular de la Comisión de Especies y
Hierbas Culinarias
SENASA
La Molina

Mrs Karla Dana Basualdo Najera
Miembro Representante de la DIGESA
Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad
Alimentaria - DIGESA
Lima

Mrs Carmen Verónica Chávez Félix
Coordinadora Alterna de la Comisión de Especies y
Hierbas Culinarias
SENASA
La Molina

Mrs María Cristina Tello Morales
Miembro Representante de la DIGESA
Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad
Alimentaria
Lima

PHILIPPINES - FILIPINAS

Ms Joan Marie Alcazar
Co-Chairperson, SCSCCH
Food and Drug Administration (FDA)-Department of Health

Dr Herminigilda Gabertan
Chairperson, Sub-Committee on Spices and Culinary Herbs (SCSCH)
Bureau of Plant Industry (BPI)-Department of Agriculture

POLAND - POLOGNE - POLONIA

Ms Joanna Maryniak - Szpilarska
Main Expert
Agricultural and Food Quality Inspection

PORTUGAL

Eng Ana Paula Bico Rodrigues De Matos
Head of Directorate
Directorate-General for Food and Veterinary (DGAV)
Lisbon

Eng Cristina Gardner Marques
Senior Technician
Directorate-General for Food and Veterinary (DGAV)
Directorate for Nutrition, Food and Feed
Lisboa

REPUBLIC OF KOREA - RÉPUBLIQUE DE CORÉE - REPÚBLICA DE COREA

Ms Yoona Park
Codex Researcher
Ministry of Food and Drug Safety

RUSSIAN FEDERATION – FÉDÉRATION DE RUSSIE – FEDERACIÓN DE RUSIA

Ms Ksenia Bokovaya
Head of the Division
Federal Service for Surveillance on Consumer Rights Protection and Human Well-being
Moscow

Ms Vera Pavlicheva
Chief Expert
Federal Service for Surveillance on Consumer Rights Protection and Human Well-being
Moscow

Ms Eugenia Shvartsman
Expert
Federal Service for Surveillance on Consumer Rights Protection and Human Well-being (Rospotrebnadzor)
Moscow

RWANDA

Mr Jean De Dieu Habinshuti
Food Microbiology Laboratory Officer
RSB

Mr Jean D'amour Hashimimana
Operations Manager
MINIMEX Ltd

Mr Justin Manzi Muhire
Analyst
Rwanda Food and Drugs Authority

Mr Vedaste Mfashingabo
Quality Assurance Manager
Zamura Feeds Ltd

Mr Emmanuel Munezero
Products and Technology Development Specialist
National Industrial Research Development Agency

Mr Elisee Mwumvaneza
Food Processing Trainer
NBIC

Dr Margueritte Niyibituronsa
Senior Researcher
Rwanda Agriculture and Animal Resources Development Board

Mrs Rosine Niyonshuti
Codex Contact Point
Rwanda Standards Board
Kigali

Mr Theogene Tuyisenge
Production Manager
Manosaliwa

SAUDI ARABIA - ARABIE SAOUDITE – ARABIA SAUDITA

Ms Nada Saeed
Senior Specifications and Regulations Specialist
Saudi Food and Drug Authority
Riyadh

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

Mr Anas Alwardi
Scientific Evaluation Specialist
Saudi Food and Drug Authority
Riyadh

SLOVAKIA - SLOVAQUIE - ESLOVAQUIA

Mrs Anna Závacká
State Adviser
State Veterinary and Food Administration of the Slovak Republic
Bratislava

SRI LANKA

Mrs Thushari Liyanage
Deputy Director (Research)
Central Research Station, Department of Export Agriculture, Matale

Dr Vithanage Thilak Sisira Kumara Siriwardana
Director, Environmental & Occupational Health and
Food Safety
Ministry of Health
Colombo

Dr P.N.R.J. Amunugoda
Director (Food Technology Laboratory)
Industrial Technology Institute, Malabe
Malabe

Ms Sandhuli Sanishya Hettiarachchi
Assistant Director/Research
Central Research Station, Department of Export
Agriculture, Matale
Matale

Mr Vijai Pasqual
Senior Deputy Director (Food)
Sri Lanka Standard Institution
Colombo

Dr Bhanuja Wijayatilaka
Consultant Community Physician
Ministry of Health
Colombo

Mr W.M.R.W.B. Wijekoon
Deputy Director (Research)
Department of Export Agriculture
Matale

SUDAN - SOUDAN - SUDÁN

Ms Hiam Hassan Mohamed
Agricultural Engineer
Ministry of Agriculture -General Administration of
Horticultural Production
Khartoum

SYRIAN ARAB REPUBLIC – RÉPUBLIQUE ARABE SYRIENNE – REPÚBLICA ÁRABE SIRIA

Mr Hossam Al Deen Al Sbeni
Quality Manager
Damascus and Countryside Chamber of Industry
Rural Damascus

Eng Reem Rustom
Head of Department of Medicinal and Aromatic Plants
General Commission for Scientific Agricultural
Research
Damascus

Ms Maisaa Abo Alshamat
Head of Plants Standard Department
Syrian Arab Organization for Standardization and
Metrology
Damascus

Mr Mulham Alsakka
Commercial Director
Hama Chamber Industry
Hamah

Eng Raneem Alshaar
Technical Engineer in Food Standard Department
Syrian Arab Organization for Standardization and
Metrology
Damascus

Dr Jinan Hussein
Head of Pharmaceutical Science Laboratory
Center for Scientific Studies and Research
Damascus

Dr Balsam Jreikous
Faculty Member at Pharmacy Latakia Colleges
Al Sham Private University
Latakia

Prof Mays Khazem
Head of Pharmacognosy Department
Faculty of Pharmacy Damascus University
Damascus

THAILAND - THAÏLANDE - TAILANDIA

Ms Ing-Orn Panyakit
Deputy-Director General
Department of Agriculture (DOA)
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Bangkok

Mrs Oratai Silapanaporn
Advisor of the National Bureau of Agricultural
Commodity and Food Standards
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Bangkok

Mr Kasemsak Palakorn
Senior Professional Level
Agricultural Research Officer,
Department of Agriculture (DOA)
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Bangkok

Ms Sirida Upanan
Chief of Herb and Spicy Promotion Group
Department of Agriculture Extension (DOAE)
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Bangkok

Ms Ornsurang Teerawat
Expert in Food Standard
Food and Drug Administration
Ministry of Health
Nonthaburi

Ms Walika Snongkhun
Food and Drug Technical Officer, Practitioner Level
Food and Drug Administration
Ministry of Health
Nontaburi

Ms Siriluck Ketsirikool
Food and Drug Technical Officer, Practitioner Level
Food and Drug Administration
Ministry of Health
Nontaburi

Ms Sasiwimon Tabyam
Expert of IPPC
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards (ACFS)
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Bangkok

Mr Prateep Arayakittipong
Standards Officer, Senior Professional Level
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards (ACFS)
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Bangkok

Ms Chutiwan Jatupornpong
Standards Officer, Senior Professional Level
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards (ACFS)
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Bangkok

TÜRKIYE

Mr Ahmet Gungor
Expert
Ministry of Agriculture and Forestry
Ankara

Prof Nazım Sekeroglu
Faculty Member
Gaziantep University
Gaziantep

UGANDA - OUGANDA

Dr Martin Mutambuka
Lecturer
Kyambogo University
Kampala

Ms Pamela Akwap
Senior Standards Officer
Uganda National Bureau of Standards
Kampala

Ms Ruth Awio
Standards Officer
Uganda National Bureau of Standards
Kampala

Mr Boniventura Kibaya
Standards Officer
Uganda National Bureau of Standards
Kampala

Mr Benard Masiga
Government Analyst
The Directorate of Government Analytical Laboratory
(DGAL)
Kampala

Dr Moses Matovu
Senior Research Officer
National Agricultural Research Organization (NARO)
Kampala

Mr Hakim Mufumbiro Baligeya
Principal Standards Officer CCAFRICA Coordinator
Uganda National Bureau of Standards
Kampala

Mr Francis Mukalazi
Senior Quality Assurance Officer
Ministry of Trade Industry and Cooperatives
Kampala

Mrs Carol Mumba
Director
Akari Natural Spices
Kampala

Mrs Florence Nabukenya
Director
Wage spices Ltd
Kampala

UNITED ARAB EMIRATES – ÉMIRATS ARABES UNIS – EMIRATOS ÁRABES UNIDOS

Ms Hanan Afifi
Specialist
MOIAT

UNITED KINGDOM - ROYAUME-UNI – REINO UNIDO

Dr Michelle Mcquillan
Team Leader
Department for Environment Food and Rural Affairs
London

Mr Matthew Fewtrell
Policy Officer
Department for Environment Food and Rural Affairs
London

Ms Bhavna Parmar
Team Lead
Food Standards Agency
London

Ms Rachel Poynter
Scientific Methods Advisor
Food Standards Agency
London

Mr Steve Wearne
Director of Global Affairs
Food Standards Agency
London

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

Mr Daniel Shishi
Quality Assurance Officer
Tanzania Bureau of Standards (TBS)
Dar es salaam

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

Mr Dorian A. Lafond
International Standards Coordinator
Specialty Crops Inspection Division
Washington DC

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

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

**VENEZUELA (BOLIVARIAN REPUBLIC OF) -
VENEZUELA (RÉPUBLIQUE BOLIVARIENNE DU) -
VENEZUELA (REPÚBLICA BOLIVARIANA DE)**

Ms Roxana Abreu
Directora
Servicio Desconcentrado de Normalización, Calidad,
Metrología y Reglamentos Técnicos (SENCAMER)
Caracas

Mr José Álvarez
Analista Técnico I
Servicio Desconcentrado de Normalización, Calidad,
Metrología y Reglamentos Técnicos (SENCAMER)
Caracas

Mrs Joely Celis
Especialista en el área internacional
Servicio Desconcentrado de Normalización, Calidad,
Metrología y Reglamentos Técnicos (SENCAMER)
Caracas

Mr Luis Farías
Analista
Servicio Desconcentrado de Normalización, Calidad,
Metrología y Reglamentos Técnicos (SENCAMER)
Caracas

Mr Gustavo García
Asistente Administrativo
Servicio Desconcentrado de Normalización, Calidad,
Metrología y Reglamentos Técnicos (SENCAMER)
Caracas

Mr Richard Vela
Analista
Servicio Desconcentrado de Normalización, Calidad,
Metrología y Reglamentos Técnicos (SENCAMER)
Caracas

**OBSERVERS - OBSERVATEURS -
OBSERVADORES**

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

**INTERNATIONAL CO-OPERATIVE ALLIANCE
(ICA)**

Mr Kazuo Onitake
Senior Scientist, Department of Quality Assurance
International Co-operative Alliance
Tokyo

Mr Yuji Gejo
Officer
International Co-operative Alliance
Tokyo

**INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR
STANDARDIZATION (ISO)**

Mrs Sandrine Espeillac
Secretary of ISO/TC 34
ISO
Geneva

**INTERNATIONAL UNION OF FOOD SCIENCE AND
TECHNOLOGY (IUFOST)**

Dr Amine Kassouf
Research Manager
IUFoST

**UNITED STATES PHARMACOPEIAL
CONVENTION (USP)**

Dr Tongtong Xu
Senior Scientist II
USP - Food Chemicals Codex
Rockville, MD

FAO

Mr Vinay Singh
National Food Security and Nutrition Expert
Food and Agriculture Organization of the U.N. (FAO)
New Delhi

CCSCH SECRETARIAT

Dr A. B Rema Shree
Director (Research)
Spices Board India, Ministry of Commerce & Industry,
Govt. of India

Mr Ramesh Babu Natarajan
Scientist C
Spices Board India, Ministry of Commerce & Industry,
Govt. of India

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

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

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

CODEX SECRETARIAT

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

Mr Patrick Sekitoleko
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

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

Mr David Massey
Special Adviser - Codex
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the U.N. (FAO)
Rome

Mrs Jocelyne Farruggia
Office Assistant
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the U.N. (FAO)
Rome

Mr Robert Damiano
IT Clerk
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the U.N. (FAO)
Rome

APÉNDICE II**PARTE A – MODIFICACIÓN DE LAS DISPOSICIONES PARA EL ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR EN LAS NORMAS EXISTENTES PARA ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS**

(Para adopción)

El nuevo texto propuesto aparece en **negrita/subrayado**. El texto que se propone eliminar aparece como texto tachado.

	Título	Número de referencia	Sección	Texto actual
1	<i>Norma para la pimienta negra, blanca y verde</i>	CXS 326-2017	8.3	<p>Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor</p> <p>La información para los envases no destinados a la venta al por menor debe figurar o bien en el envase o en los documentos que lo acompañan, excepto que el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador, así como las instrucciones de almacenamiento, deben figurar en el envase. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador podrán ser sustituidos por una marca de identificación, a condición de que dicha marca sea claramente identificable con los documentos que la acompañan.</p> <p><u>El etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor debe ser conforme a la Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor (CXS 346-2021)</u></p>
2	<i>Norma para el comino</i>	CXS 327-2017	8.3	
3	<i>Norma para el tomillo seco</i>	CXS 328-2017	8.3	
4	<i>Norma para el orégano seco</i>	CXS 342-2021	8.5	
5	<i>Norma para raíces, rizomas y bulbos secos: jengibre seco o deshidratado</i>	CXS 343-2021	8.4	
6	<i>Norma para partes florales secas: clavo de olor</i>	CXS 344-2021	8.4	
7	<i>Norma para la albahaca seca</i>	CXS 345-2021	8.4	
8	<i>Norma para el ajo seco o deshidratado</i>	CXS 347-2019	8.5	

PARTE B - NORMA PARA EL AJO SECO O DESHIDRATADO (CXS 347-2019)**Disposiciones sobre el etiquetado pendientes de ratificación****8.3 País de cosecha y país de origen**

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)

PROYECTO DE NORMA PARA PARTES FLORALES SECAS: AZAFRÁN SECO**(Para su adopción en el trámite 8)****1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

Esta Norma se aplica a los productos vegetales en su forma seca o deshidratada como especias, tal como se definen 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. Excluye los productos destinados al procesamiento industrial.

2. DESCRIPCIÓN**2.1 Definición del producto**

Partes florales secas del azafrán (*Crocus sativus* L.): el azafrán se obtiene de una parte de los pistilos (es decir, los estigmas con parte del estilo) de la flor de *Crocus sativus* L., perteneciente a la familia Iridaceae.

El 'estigma' es la parte superior de la parte aérea del pistilo. El 'estilo' es la parte del pistilo entre el estigma y el ovario. El estigma tiene forma de trompeta, es serrado y con muescas en la parte superior y se encuentra unido con el estilo en un extremo.

2.2 Formas de presentación

El azafrán puede ofrecerse en una de las siguientes formas de presentación:

- Filamentos
- Filamentos cortados
- En polvo
- Se permiten otras formas de presentación diferentes a las tres formas de presentación mencionadas, siempre que estén etiquetadas debidamente.

El filamento es el estigma seco con una parte del estilo de la flor de *Crocus sativus* L., la forma de presentación filamento cortado es el estigma seco de la flor de *Crocus sativus* L. (con los estilos desbrizados completamente separados entre sí) y la forma en polvo se refiere a las partículas obtenidas al triturar los filamentos de la flor de *Crocus sativus* L.

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

Partes florales secas tal como se definen en la Sección 2.

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 o las condiciones geoclimáticos y debe estar exento de cualquier olor, sabor o color foráneos, en particular de la rancidez y el olor a moho.

3.2.2 Características químicas y físicas

El producto debe cumplir los requisitos especificados en el Anexo I (Cuadro 1. Características químicas de las partes florales secas: azafrán, y el Cuadro 2. Características físicas de las partes florales secas: azafrán). 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. No debe haber ningún tipo de adulteración en el producto.

El polvo de azafrán debe ser inocuo y adecuado para el consumo humano, debe estar exento de insectos vivos y prácticamente exento de materias extrañas y foráneas en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.

3.2.3 Clasificación

De acuerdo con las características químicas y físicas de la Sección 3.2.2, el producto puede clasificarse en las siguientes categorías:

- Clase extra;
- Categoría I/Clase I;

- Categoría II/Clase II; y
- Categoría III/Clase III

Cuando se comercializa el azafrán sin clasificar, las disposiciones relativas a la Categoría III/Clase III se aplican como requisitos mínimos.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permiten aditivos alimentarios en los productos regulados por esta Norma.

5. CONTAMINANTES

5.1 Los productos regulados por esta Norma deben cumplir los niveles máximos establecidos en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995) y otros textos pertinentes del Codex.

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

6. HIGIENE

6.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de 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) y su Anexo III sobre las especias y hierbas culinarias desecadas, y otros textos pertinentes del Codex, como, por ejemplo, códigos de prácticas de higiene y otros códigos de prácticas.

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

7. PESOS Y MEDIDAS

Los envases deben llenarse en la medida en que sea viable sin comprometer la calidad, y deberán ajustarse a la declaración del contenido para cada producto.

8. ETIQUETADO

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

8.2 Nombre del producto

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

8.2.2 El nombre del producto debe incluir una indicación de su forma de presentación como se describe en la Sección 2.2.

8.2.3 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 Se debe declarar el país de cosecha.

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

8.4 Identificación comercial

Categoría/Clase, según corresponda

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

El etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor debe ser conforme a 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 análisis^{1,2,*}

Disposición	Método	Principio	Tipo
Humedad	ISO 3632-2	Gravimetría	I
Cenizas totales	ISO 3632-2 and ISO 928	Gravimetría	I
Cenizas insolubles en ácido	ISO 3632-2 and ISO 930	Gravimetría	I
Extracto soluble en agua fría	ISO 3632-2 and ISO 941	Extracción	I
Potencia del sabor (expresada como picrocrocina) $A_{1cm}^{1\%}$ 257 nm	ISO 3632-2	Absorbancia	IV
Potencia del aroma (expresada como safranal) $A_{1cm}^{1\%}$ 330 nm	ISO 3632-2	Absorbancia	IV
Poder colorante (expresada como crocina) $A_{1cm}^{1\%}$ 440 nm	ISO 3632-2	Absorbancia	IV
Materia extraña	ISO 3632-2	Examen visual seguido de gravimetría	I
Materia foránea	ISO 3632-2	Examen visual seguido de gravimetría	I
Daño por insectos	ISO 927	Examen visual seguido de gravimetría	I
Insectos muertos enteros/ fragmentos de insectos	ISO 927	Examen visual	I
Moho visible	Método V-8 Especies, condimentos, sabores y drogas crudas (Manual de procedimientos macroanalíticos, Boletín técnico de la Administración de Alimentos y Drogas de los Estados Unidos de América n.º 5) http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm084394.htm#v-32	Examen visual seguido de gravimetría	I
Excrementos de mamíferos	Manual de procedimientos macroanalíticos, USFDA, Boletín técnico V.39 B (para el producto entero)	Examen visual seguido de gravimetría	I
Otros excrementos	AOAC 993.27 (para el producto molido)	Método de detección enzimática	IV
Suciedad de roedores	ISO 927	Examen visual	I

¹Debe utilizarse la última edición o versión del método aprobado

²Los métodos de análisis se incluirán en el documento CXS 234-1999 tras la aprobación por el CCMAS y el siguiente texto sustituirá al cuadro:

***"Para comprobar el cumplimiento de esta Norma, se deben utilizar los métodos de análisis y muestreo que figuran en los *Métodos recomendados de análisis y muestreo* (CXS 234-1999) que son pertinentes a las disposiciones de esta Norma."

9.2 Plan de muestreo

Por desarrollar.

Cuadro 1. Características químicas para partes florales secas: azafrán

Nombre general	Clase/Categoría	Contenido de humedad, % peso/peso (máx.)		Cenizas totales en base seca % peso/peso (máx.)	Cenizas insolubles en ácido en base seca % peso/peso (máx.)	Extractos soluble en agua fría en base seca % peso/peso máx.	Potencia del sabor	Potencia del aroma		Poder colorante
		Forma de Presentación en filamentos y filamentos cortados	Forma de presentación en polvo				Picrocrocina	Safranal		Crocina
							Mín.	Mín.	Máx.	Mín.
Azafrán	Clase extra	12,0	10,0	8,0	1,0	65	80	30	50	230
	I	12,0	10,0	8,0	1,0	65	70	20	50	200
	II	12,0	10,0	8,0	1,0	65	55	20	50	170
	III	12,0	10,0	8,0	1,5	65	40	20	50	120

Cuadro 2. Características físicas para partes florales secas: azafrán

Producto	Clase/ Categoría	Materia extraña % peso/peso (máx.) ¹	Materia foránea % peso/peso (máx.) ²	Fragmentos de insectos, recuento/10 g (máx.)	Suciedad de roedores número máx. de pelos/10g	Moho visible % peso/peso (máx.)	Insectos muertos enteros, recuento/10g (máx.)	Excrementos de mamíferos mg/kg (máx.)	Otros excrementos mg/kg (máx.)	Daño por insectos % peso/peso (máx.)
Azafrán en filamento s y filamento s cortados	Clase extra	0,25	0,1	N/A*	0	0	0	0	0	0
	I	0,5	0,1	N/A*	0	0	0	0	0	0
	II	3	0,5	N/A*	0	0	0	0	0	0
	III	5	1,0	N/A*	0	0	0	0	0	0

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.

¹Materia extraña: Materia vegetal asociada a la planta de la cual se origina el producto pero que no se acepta como parte del producto final. (es decir, residuos florales y vegetales)

²Materia foránea: Cualquier materia o material foráneo objetable, detectable o visible, no asociado habitualmente con los componentes naturales de la planta de la especia: como palos, piedras, embolsado de arpillera, metal etc.

PROYECTO DE NORMA PARA SEMILLAS SECAS: NUEZ MOSCADA

(Para su adopción en el trámite 8)

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica a las semillas secas, en su forma seca o deshidratada como especias, como se define 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. Excluye las semillas secas y el polvo cuando se destinan al procesamiento industrial.

2. DESCRIPCIÓN

2.1. Definiciones del producto

2.1.1 La nuez moscada seca es la 'semilla' de *Myristica fragrans* Houtt. de la familia Myristicaceae (Cuadro 1), que ha alcanzado el grado adecuado de desarrollo¹⁵, ha sido cosechada y tratada adecuadamente tras la cosecha, siendo sometida a los procesos de despojo, secado, selección, fragmentación, clasificación y/o molido antes de su envasado final y que se vende en las formas de presentación detalladas en la Sección 2.2.

Cuadro 1. Semillas secas reguladas por esta Norma

Nombre común	Nombre científico
Nuez moscada	<i>Myristica fragrans</i> Houtt.

2.1.2 La nuez moscada tiene varias formas desde ovoide a similar a ovoide, con diversos tamaños. Los granos de la nuez moscada tienen una superficie ligeramente rugosa. Las semillas de la nuez moscada dentro de la cáscara pueden traquetear debido a la contracción de la semilla dentro de la cáscara en el proceso de secado.

2.2. Formas de presentación

La nuez moscada seca puede ofrecerse en una de las siguientes formas de presentación:

2.2.1. Entera con cáscara;

2.2.2. Entera sin cáscara;

2.2.3. Semilla fragmentada (obtenida únicamente de la semilla); y

2.2.4. Semilla molida/en polvo (obtenida únicamente de la semilla)

2.3. Clasificación por tamaño (opcional)

Las nueces moscadas enteras (con cáscara y sin cáscara) pueden clasificarse por tamaño según el recuento por peso, el peso, diámetro o de conformidad con las prácticas comerciales previamente existentes. Cuando se las clasifican por tamaño, los métodos usados deben indicarse en la etiqueta del envase.

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1. Composición

El producto como se encuentra definido en la Sección 2.

3.2. Factores de calidad

3.2.1 Olor, sabor y color

Los productos deben tener el olor, sabor y color característicos, que pueden variar en función de los factores o las condiciones geoclimáticos y deben estar exentos de cualquier olor, sabor o color foráneos, en particular de la rancidez y el olor a moho.

Características químicas y físicas

La nuez moscada seca debe cumplir todos los requisitos especificados en el Anexo I (Cuadro 1- Características químicas para la nuez moscada entera, fragmentada y molida/en polvo, y Cuadro 2- Características físicas para la nuez moscada entera, fragmentada y molida/en polvo). Los defectos permitidos no deben afectar a los requisitos generales para el producto en lo que respecta a su calidad y el producto

¹⁵ Tiene un pericarpio maduro que se ha abierto de forma natural (no ha sido abierto manualmente o con medios mecánicos) y el arilo rojo conocido como la macis es visible y bien formado.

debe mantener su calidad y presentación en el envase.

3.2.3 Clasificación (opcional)

Cuando se comercia la nuez moscada siguiendo una clasificación, las características químicas y físicas en los anexos I y II se aplican 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 en polvo de los alimentos abarcados por esta Norma

5. CONTAMINANTES

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

6. HIGIENE

6.1. Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen de conformidad con los artículos pertinentes de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969), el *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad* (CXC 75-2015), y su Anexo III sobre las especias y hierbas culinarias desecadas, y otros textos pertinentes del Codex.

6.2. Los productos deben 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 deben llenarse en la medida en que sea viable sin comprometer la calidad, y deberán ajustarse a la declaración del contenido para cada producto.

8. ETIQUETADO

8.1 Los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma deben etiquetarse de conformidad con la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1 1985). En particular, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

8.2 Nombre del 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 debe incluir una indicación de su forma de presentación como se describe en la Sección 2.2.

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

8.4.1 Tamaño (opcional) solo para las formas enteras, con cáscara y sin cáscara.

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

El etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor debe ser conforme a 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 análisis*

Para comprobar el cumplimiento de esta Norma, se deben utilizar los métodos de análisis y muestreo que figuran en los *Métodos recomendados de análisis y muestreo* (CXS 234-1999) que son pertinentes a las disposiciones de esta Norma.

9.2 Plan de muestreo

Por desarrollar.

ANEXO I

Cuadro 1. Características químicas para la nuez moscada entera, fragmentada y molida/en polvo

Descripción	Especificación (sin cáscara)		
	Entera	Fragmentada	Molida/en polvo
Contenido de humedad, % peso/peso (máx.)	10,0	10,0	8,0
Cenizas totales en base seca, % peso/peso, (máx.)	3,0	3,0	3,0
Cenizas insolubles en ácido, en base seca, % peso/peso, (máx.)	0,5	0,5	0,5
Cenizas insolubles en agua en base seca, % peso/peso, (máx.)	1,5	1,5	1,5
Contenido de aceites volátiles en base seca, (ml/100g) (mín.)	6,5	6,0	5,0

Cuadro 2. Características físicas para la nuez moscada entera, fragmentada y molida/en polvo

Parámetros	EN CÁSCARA (con cáscara)	DESCASCARADA (sin cáscara)		
	Entera	Entera	Fragmentada	Molida/en polvo
Materia extraña ¹ , % peso/peso (máx.)	0,5	0,5	0,5	N/A
Materia foránea ² , % peso/peso (máx.)	0,5	0,5	0,5	N/A
Moho visible, % peso/peso (máx.)	5	5	N/A	N/A
Contaminación/infestación por insectos % peso/peso (máx.)	5	5	N/A	N/A
Insectos enteros muertos, recuento/100g (máx.)	4	4	4	N/A
Fragmentos de insectos, recuento/10g (máx.)	N/A	N/A	100	N/A
Contaminación por roedores (pelo), recuento/10g (máx.)	N/A	N/A	N/A	1
Insectos vivos, por recuento/100g (máx.)	0	0	0	0
Excrementos de mamíferos y/u otros excrementos, mg/kg (máx.)	0	0	11	N/A
Trozos de macis, % peso/peso (máx.)	0,1	N/A	N/A	N/A
Fuera de tamaño, cuando es clasificada por tamaño, % peso/peso (máx.)	10	10	N/A	N/A
Fragmentada/dañada (únicamente para la forma entera) % peso/peso (máx.)	2	3	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 Materia foránea: cualquier materia o material foráneo objetable, detectable o visible, no asociado habitualmente con los componentes naturales de la planta de la especia: como palos, piedras, embolsado de arpillera, metal etc.

³ Visible a simple vista (con corrección de la vista, en su caso).

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

Disposición	Método ¹	Principio	Tipo
Contenido de humedad	ISO 939	Destilación	I
Cenizas totales	ISO 939 e ISO 928	Destilación Gravimetría	I
Cenizas insolubles en ácido	ISO 939 e ISO 930	Destilación Gravimetría	I
Cenizas insolubles en agua	ISO 939 e ISO 929	Destilación Gravimetría	I
Contenido de aceites volátiles	ISO 939 e ISO 6571	Destilación Destilación	I
Materia extraña	ISO 927	Examen visual seguido de la gravimetría	I
Materia foránea	ISO 927	Examen visual seguido de la gravimetría	I
Moho visible	ISO 927	Examen visual seguido de la gravimetría	I
Contaminación/infestación por insectos	MPM V-8 Especies, condimentos, sabores y drogas crudas A. Métodos generales para especias hierbas y productos botánicos (V 32)	Examen visual seguido de la gravimetría	I
Insectos muertos, fragmentos de insectos, contaminación por roedores	ISO 927	Examen visual	I
Insectos vivos	ISO 927	Examen visual	I
Excrementos de mamíferos u otros excrementos	Manual de procedimientos macroanalíticos (MPM) Boletín técnico V.41 de la USFDA (Administración de Alimentos y Medicamentos de los EE.UU.)	Examen visual seguido de la gravimetría	I
Trozos de macis	ISO 927	Examen visual seguido de la gravimetría	I

Los métodos de análisis se incluirán en el documento CXS 234-1999 tras la aprobación por el CCMAS y el siguiente texto sustituirá al cuadro:

"Para comprobar el cumplimiento de esta Norma, se deben utilizar los métodos de análisis y muestreo que figuran en los *Métodos recomendados de análisis y muestreo* (CXS 234-1999) que son pertinentes a las disposiciones de esta Norma.

¹Debe utilizarse la última edición o versión de los métodos aprobados.

Los métodos de análisis para las disposiciones fuera de tamaño, en los casos en que esté clasificada por tamaño y fragmentada/dañada en la forma entera están por desarrollar.

Apéndice V

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL CHILE Y EL PIMENTÓN SECOS O DESHIDRATADOS
(Para adopción en el trámite 5/8)

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica al chile y el pimentón secos o deshidratados, como se definen 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. Excluye el producto destinado al procesamiento industrial.

2. DESCRIPCIÓN**2.1 Definición del producto**

- 2.1.1 El chile y el pimentón secos o deshidratados es el producto obtenido del secado de los frutos de la especie *Capsicum* de la familia Solanacea, descritos en el Cuadro 1, con o sin semillas o pedúnculos y de su transformación adecuada.

Cuadro 1. Chile y pimentón secos o deshidratados regulados por esta Norma

Nombre común	Nombre comercial	Nombre científico
Chile o pimienta picante	Ejemplos de denominaciones varietales (lista no exhaustiva): Ancho, Pasilla, Habanero, Serrano, Piquín, Manzano	<i>Capsicum annuum</i> L., <i>Capsicum frutescens</i> L., <i>Capsicum baccatum</i> var. <i>pendulum</i> (Willd.) Eshbaugh, (sinónimo de <i>Capsicum frutescens</i> L.) <i>Capsicum chinense</i> Jacq., <i>Capsicum pubescens</i> Ruiz & Pav.
Pimentón	Pimentón, pimentón picante	<i>Capsicum annuum</i> L., <i>Capsicum frutescens</i> L.

2.2 Formas de presentación

El chile y el pimentón secos o deshidratados pueden presentarse:

- Entero (con o sin pedúnculo)
- Picado/partido/fragmentado/hojuelas
- Molido/en polvo

El chile molido es el producto que se obtiene de moler el chile seco entero, con o sin la placenta, las semillas, el cáliz y el pedúnculo, y sin ninguna otra materia añadida. El color del chile molido puede variar entre blanco pálido y rojo negruzco intenso en función de la especie o variedad.

El pimentón molido es el producto que se obtiene de moler el pimentón seco entero, sin la placenta, las semillas, el cáliz y el pedúnculo, y sin ninguna materia añadida. El color del pimentón molido puede variar entre naranja y rojo, pasando por rojo amarillento y parduzco hasta marrón pálido rojizo, en función de la especie o variedad.

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

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

El chile y/o el pimienta secos o deshidratados deben ser como se definen en la Sección 2.

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 o las condiciones geoclimáticos, y debe estar exento de cualquier olor, sabor o color foráneos, en particular de la rancidez y el olor a moho.

3.2.2 Requisitos químicos y físicos

El chile y el pimentón secos o deshidratados deben cumplir los requisitos especificados en el Anexo I (Cuadro 1. Requisitos químicos para el chile y el pimentón secos o deshidratados, y el Cuadro 2. Requisitos físicos para el chile y el pimentón secos o deshidratados). 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.

3.2.3 Clasificación (opcional)

La clasificación del chile y el pimentón seco es opcional.

De acuerdo con los requisitos químicos y físicos establecidos en el Anexo I, el pimentón entero o molido y el pimentón picante pueden clasificarse de la siguiente manera:

- a) Clase extra
- b) Clase I/Categoría I
- c) Clase II/Categoría II

Cuando se comercializan el pimentón seco o deshidratado y el pimentón picante como no clasificados, las disposiciones sobre los requisitos físicos y químicos aplicables a la Clase II/Categoría II deben aplicarse como requisitos mínimos.

3.2.4 Clasificación por tamaño (opcional)

El chile y el pimentón enteros, secos o deshidratados pueden ser clasificados por su tamaño en función de su longitud o de acuerdo a las prácticas comerciales existentes. Cuando se clasifican por tamaño, el método utilizado debe indicarse en la etiqueta del envase.

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 en polvo de los alimentos regulados por esta Norma.

5. CONTAMINANTES

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

6. HIGIENE

6.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de 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 sobre especias y hierbas culinarias desecadas) y otros textos pertinentes del Codex.

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

7. PESOS Y MEDIDAS

Los envases deben llenarse en la medida en que sea viable sin comprometer la calidad, y deberán ajustarse a la declaración del contenido para cada producto.

8. ETIQUETADO

8.1 Los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma deben 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 2.1.1.

8.2.2 El nombre común del producto debe incluir una indicación de su forma de presentación como se describe 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 para la forma de presentación entera (opcional)

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

El etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor debe ser conforme a 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 análisis

Descritos en el Cuadro 1 del Anexo II.

9.2 Plan de muestreo

Por desarrollar.

ANEXO I

Cuadro 1. Requisitos químicos para el chile y el pimentón secos o deshidratados

Producto	Formas de presentación	Clase/ Categoría	Humedad % peso/peso (máx.) ¹	Cenizas totales en base seca % peso/peso (máx.)	Cenizas insolubles en ácido en base seca % peso/peso (máx.)	Pungencia Unidades Scoville	Valor del color Unidades de color ASTA (mín.)
Chile	Entero	-	11	10	1,6	≥900	N/A
	Picado/partido/fragmentado/hojuelas	-			1,6		
	Molido/en polvo	-			1,6 ²		
Pimentón	Entero	Extra	11	10	1,3	≤480	120
		I			1,6		100
		II			1,6		80
	Picado/partido/fragmentado/hojuelas	-	11	10	1,6	≤480	80
	Molido/en polvo	Extra	11	10	1,6 ²	≤480	120
		I					100
II		60					
Pimentón picante	Entero	Extra	11	10	1,6	>480<900	120
		I					100
		II					80
	Picado/partido/fragmentado/hojuelas	-	11	10	1,6	>480<900	80
	Molido/en polvo	Extra	11	10	1,6 ²	>480<900	120
		I					100
II		60					

¹ Algunas variedades de chile y pimentón secos o deshidratados tienen un contenido de humedad de hasta un 15,0 % en todas las formas de presentación.

² Si el producto contiene antiaglomerantes (máx. de un 2%), se permite que este valor sea de un máximo de un 3,0% para el pimentón y un 3,6% para el pimentón picante.

ANEXO I

Cuadro 2. Requisitos físicos para el chile y el pimentón secos o deshidratados

Producto	Formas de presentación	Clases/ Categoría	Excrementos de mamíferos o/ y otros excrementos ¹ mg/kg (máx.)	Daño por moho % peso/peso (máx.)	Daño por insectos % peso/peso (máx.)	Materia extraña ² % peso/peso (máx.)	Materia foránea ³ % peso/peso (máx.)	Insectos vivos recuento/ 100g	Otros factores
Chile	Entero	-	1	3 ⁴		1	0,5	0	5% peso/peso fuera de tamaño (máx.), 10% p/p de otras variedades análogas (máx.) 10% peso/peso fragmentado (máx.).
	Picado/partido/fragmentado/hojuelas	-	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	-
	Molido/en polvo	-	N/A	20 ⁵	N/A	N/A	N/A	0	Pelos de roedores recuento 6 /25g (máx.) Fragmentos de insectos recuento 50 /25g (máx.)
Pimentón y pimentón picante	Entero	Extra	1	N/A	N/A	1	0,1	0	5% p/p fuera de tamaño (máx.) 10% peso/peso de otras variedades análogas (máx.) 10% peso/peso fragmentado (máx.)
		I	1	N/A	N/A	1	0,5	0	
		II	1	N/A		1	0,5	0	
	Picado/partido/fragmentado/hojuelas	-	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	-
	Molido/en polvo	-	N/A	20 ⁵	N/A	N/A	N/A	0	Pelos de roedores recuento 11/25g (máx.) Fragmentos de insectos recuento 75/25g (máx.)

¹Excrementos de otros animales, como reptiles y aves.

²Materia vegetal asociada a la planta de la cual se origina el producto, pero que no es aceptada como parte del producto final

³Cualquier materia o material extraño visible, detectable, objetable, no asociado habitualmente con los componentes naturales de la planta de la especia: como palos, piedras, embolsado de arpillera, metal etc.

⁴Daño por moho combinado con el daño por insectos.

⁵Esto no significa que el producto pueda tener un 20% de moho, sino que pueden observarse filamentos de moho en un 20% de los aspectos examinados usando el Método de recuento de mohos de Howard.

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

Disposición	Método ¹	Principios	Tipo ²
Humedad	ISO 939	Destilación	I
Cenizas totales	ISO 939 e	Destilación	I
	ISO 928	Gravimetría	
Cenizas insolubles en ácido	ISO 939 e	Destilación	I
	ISO 930	Gravimetría	
Pungencia Unidades Scoville	ASTA 21.3	Cromatografía	IV
	ISO 3513	Evaluación sensorial	I
Valor del color	ISO 7541	Espectrofotometría	IV
Excrementos de mamíferos	ISO 927	Examen visual seguido de la gravimetría (entero)	I
Daño por moho	MPM V-8 Especies, condimentos, sabores y drogas crudas A. Métodos generales para especias, hierbas y productos botánicos (V 32)	Examen visual (para productos enteros)	I
	AOAC 945.94	Examen visual (para productos molidos)	I
Daño por insectos	MPM V-8 Especies, condimentos, sabores y drogas crudas A. Métodos generales para especias, hierbas y productos botánicos (V 32)	Examen visual seguido de la gravimetría	I
Materia vegetal extraña ³	ISO 927	Examen visual seguido de la gravimetría	I
Materia foránea ⁴	ISO 927	Examen visual seguido de la gravimetría	I
Insectos vivos	ISO 927/ AOAC 960.51	Examen visual	I
Suciedad de los insectos	ISO 927	Examen visual	I
Fragmentos de insectos	ISO 927	Examen visual - conteo	I
Pelos de roedores	AOAC 978.22 (Chile molido)	Examen microscópico	I
	AOAC 977.25 B (Pimentón molido)	Examen microscópico	I

¹Debe utilizarse la última edición o versión de los métodos aprobados.

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

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

⁴Cualquier materia o material extraño visible, detectable, objetable, no asociado habitualmente con los componentes naturales de la planta de la especia: como palos, piedras, embolsado de arpillera, metal etc.

Los métodos de análisis se incluirán en el documento CXS 234-1999 tras la aprobación por el CCMAS y el siguiente texto sustituirá al Cuadro:

"Para comprobar el cumplimiento de esta Norma, se deben utilizar los métodos de análisis y muestreo que figuran en los *Métodos recomendados de análisis y muestreo* (CXS 234-1999) que son pertinentes a las disposiciones de esta Norma."

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL CARDAMOMO PEQUEÑO SECO (en el trámite 5)

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica a los productos vegetales, en su forma deshidratada como especias, como se definen 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. Excluye el producto destinado al procesamiento industrial.

2. DESCRIPCIÓN

2.1 Definición del producto

El cardamomo pequeño seco es un producto obtenido a partir de los frutos secos de la planta *Elettaria cardamomum* (L.) Maton de la familia Zingiberaceae, como se describe en el Cuadro 1.

Cuadro 1. Nombre común y nombre científico del cardamomo pequeño seco

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

2.2 Formas de presentación

El cardamomo pequeño seco puede presentarse:

- Entero (vainas/cápsulas sin abrir/[cápsula abierta])
- Semillas (semilla obtenida al abrir las vainas/cápsulas)
- Polvo de las semillas (polvo que se obtiene moliendo las semillas secas) y [polvo de la cápsula entera] [(polvo que se obtiene moliendo la cápsula entera seca)]

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

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 Composición

El producto tal como se define en la Sección 2.

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 o las condiciones geoclimáticos y debe estar exento de cualquier olor, sabor o color foráneos, en particular de la rancidez y el olor a moho.

3.2.2 Características químicas y físicas

El producto genérico 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 a su calidad y el producto debe mantener su calidad y presentación en el envase.

3.2.3 Clasificación (opcional)

Cuando se comercializa como producto clasificado, las disposiciones de los anexos I y II deben aplicarse como requisitos mínimos.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Se puede permitir el uso de los antiaglomerantes enumerados en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en el cardamomo pequeño molido/en polvo.

5. CONTAMINANTES

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

6. HIGIENE

6.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de 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), y su Anexo III sobre especias y hierbas culinarias desecadas, y otros textos pertinentes del Codex.

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

8. ETIQUETADO

8.1 Los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma deben 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 su forma de presentación como se describe 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

El etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor debe ser conforme a 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 análisis

Descritos en el Cuadro 1 del Anexo II.

9.2 Plan de muestreo

Por desarrollar.

Anexo I

Cuadro 1. Características químicas para el cardamomo pequeño seco

Nombre del producto	Forma de presentación	Cenizas totales en base seca % peso/peso (máx.)	Cenizas insolubles en ácido en base seca % peso/peso (máx.)	Contenido de humedad % peso/peso (máx.)	Aceite volátil en base seca ml/100g (mín.)
Cardamomo pequeño	Entero	9,5	2,5	13	3,5
	Semillas	9,5	3	13	3,5
	Semillas en polvo	8	3	11	3, (1)*

* Para semillas tratadas con vapor.

Anexo I

Cuadro 2. Características físicas para el cardamomo pequeño seco

Nombre del producto	Forma de presentación	Cápsulas vacías y malformadas recuento /100 cápsulas (máx.)	Cápsulas inmaduras y rugosas % peso/peso (máx.)	Semillas ligeras % peso/peso (máx.)	Contaminación /infestación por insectos % peso/peso (máx.)	Materia extraña ¹ % peso/peso (máx.)	Materia foránea ² % peso/peso (máx.)	Insectos muertos enteros (por número) /100 g (máx.)	Insectos vivos recuento /100 g (máx.)	Excrementos de mamíferos mg/kg (máx.)	Otros excrementos mg/kg, (máx.)	Moho Visible % peso/peso (máx.)
Cardamomo pequeño	Entero	5	7	N/A	1	5	0,5	4	0	6,6	2,2	1,00
	Semillas	N/A	N/A	5	N/A	2	N/A	4	0	6,6	2,2	1
	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*: 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

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

²Cualquier materia o material extraño visible/detectable, objetable, no asociado habitualmente con los componentes naturales de la planta de la especia: como palos, piedras, embolsado de arpillera, metal etc.

Cuadro 1. Métodos de análisis*

Disposición	Método ¹	Principio	Tipo ²
Humedad	ISO 939	Destilación	I
Cenizas totales	ISO 939 and ISO 928	Destilación y gravimetría	I
Cenizas insolubles en ácido	ISO 939 and ISO 930	Destilación y gravimetría	I
Aceite volátil	ISO 939 and ISO 6571	Destilación seguida de volumetría	I
Materia extraña	ISO 927	Examen visual seguido de la gravimetría	I
Materia foránea	ISO 927	Examen visual seguido de la gravimetría	I
Contaminación/ infestación por insectos	Método V-8 especias, condimentos, sabores y drogas crudas (manual de procedimientos macroanalíticos) MPM: V-8. especias	Examen visual seguido de la gravimetría	I
Cápsulas inmaduras y verrugosas	ISO 927	Examen visual seguido de la gravimetría	I
Excrementos de mamíferos u otros excrementos	Método V-8 especias, condimentos, sabores y drogas crudas (manual de procedimientos macroanalíticos) MPM: V-8. especias	Examen visual seguido de la gravimetría	I
Moho visible	Método V-8 especias, condimentos, sabores y drogas crudas (manual de procedimientos macroanalíticos) MPM: V-8. especias	Examen visual seguido de la gravimetría	I
Cápsulas vacías y malformadas	IS 1907:1984	Examen visual seguido de la gravimetría	I
Insectos enteros vivos/muertos	ISO 927	Examen visual seguido de la gravimetría	I
Semillas ligeras	ISO 927	Examen visual seguido de la gravimetría	I

¹ Debe utilizarse la última edición o versión de los métodos aprobados.

² Según la definición de "tipos de métodos de análisis" de la Sección II del Manual de procedimiento del Codex

* Los métodos de análisis se incluirán en el documento CXS 234-1999 tras la aprobación por el CCMAS y el siguiente texto sustituirá al cuadro:

"Para comprobar el cumplimiento de esta Norma, se deben utilizar los métodos de análisis y muestreo que figuran en los *Métodos recomendados de análisis y muestreo* (CXS 234-1999) que son pertinentes a las disposiciones de esta Norma".

Apéndice VII, Parte A

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA ESPECIAS DERIVADAS DE FRUTOS SECOS Y BAYAS (PIMIENTA DE JAMAICA, BAYA DE ENEBRO Y ANÍS ESTRELLADO)

(en el trámite 5)

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica a las especias derivadas de frutos secos o deshidratados y bayas, tal como se definen en la Sección 2.1 más abajo, que se ofrecen 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 al procesamiento industrial. Las especies exactas compradas/vendidas pueden ser definidas según las especificaciones contractuales.

2. DESCRIPCIÓN

2.1 Definición del producto

2.1.1 Frutos secos y bayas pertenecientes a las variedades enumeradas en el Cuadro 1:

Cuadro 1: Variedades de frutos secos y bayas reguladas por esta Norma

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

2.2. Formas de presentación

Los frutos secos y bayas pueden presentarse:

- Enteros
- Cortados/fragmentados
- Molidos/en polvo; procesados en polvo. El tamaño de las partículas de las formas de presentación molida/en polvo se determina mediante acuerdo contractual entre el comprador y el vendedor.

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

2.3. Clasificación por tamaño (opcional)

Los frutos secos y bayas pueden clasificarse por tamaño en su forma entera [o cortada cuando corresponda] de acuerdo con las prácticas comerciales existentes. Cuando se clasifican por tamaño, se debe indicar el tamaño y el método utilizado en el envase.

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 Composición

Frutos secos y bayas tal como se definen en la Sección 2.

3.2 Criterios 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 o las condiciones geoclimáticos y debe estar exento de cualquier olor, sabor o color foráneos, en particular de la rancidez y el olor a moho.

3.2.2 Clasificación (opcional)

Cuando se comercializan los frutos secos y bayas siguiendo una clasificación o con categoría asignada, las disposiciones del Anexo I se aplican como requisitos mínimos.

3.2.3 Características químicas y físicas

Los frutos secos y bayas 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 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 en polvo de los alimentos regulados por esta Norma.

4.1.1 Coadyuvantes de elaboración

Los coadyuvantes de elaboración utilizados en los productos que se ajustan a la presente Norma deben ser coherentes con las *Directrices sobre sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración* (CXG 75-2010).

5 CONTAMINANTES

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

6 HIGIENE

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), y su Anexo III, y otros textos pertinentes del Codex.

6.2 Los productos deben 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 deben llenarse en la medida en que sea viable sin comprometer la calidad, y deberán ajustarse a la declaración del contenido para cada producto.

8 ETIQUETADO

8.1 Los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma deben 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 tal como se describe en la Sección 2.1.

8.2.2 El nombre del producto puede incluir una indicación de la forma de presentación tal como se describe 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 Clasificación comercial

- Clase/Categoría, según corresponda
- Tamaño (opcional)
- Peso

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

El etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor debe ser conforme a 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 análisis**

Véase el Anexo II.

9.2 Plan de muestreo

Por desarrollar.

Cuadro 1 - Características químicas para especias derivadas de frutos secos y bayas

Nombre	Forma de presentación	Clases	Contenido de humedad % peso/peso (máx.)	Cenizas totales en base seca % peso/peso (máx.)	Cenizas insolubles en ácido en base seca % peso/peso (máx.)	Aceite volátil en base seca ml/100g (mín.)	Otros factores
Pimienta de Jamaica	Entera		12	5	1.	3	
	Cortada /fragmentada		12	5	1.	2	
	Molida/en polvo		12	4,5	1.	1	Extracto de éter no volátil (% peso/peso) [máx./mín.] - 8,5
Baya de enebro	Entera		16	4.	1.	1,4	
	Cortada/fragmentada		16	4.	1.	[N/A]*	
	Molida/en polvo		14	4.	[N/A]	[N/A]	
Anís estrellado	Entera		10	4	0,5	7,0	Número mínimo de frutos por 100g - 130/100gm
	Cortada/fragmentada		10	4	[0,5]	[N/A]	
	Molida/en polvo		8	[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.

Anexo I

Cuadro 2 - Características físicas para especias derivadas de frutos secos y bayas

Nombre	Forma de presentación	Clases *	Insectos enteros muertos recuento/100g (máx.)	Excrementos de mamíferos mg/kg (máx.)	Daño por moho % peso/peso (máx.)	Contaminación/ infestación por insectos peso/peso (máx.)	Materia extraña % peso/peso (máx.)	Materia foránea % peso/peso (máx.)	Insectos vivos	Rugoso Inmaduro Fragmentado % peso/peso (máx.)	Otros factores
Pimienta de Jamaica	Entera	-	2	11	2	1	Combinado 0.50		0	**	- Bayas negras, blancas y fragmentadas, bayas con pedúnculo cada una a 0,05% máx. - Fuera del tamaño ± 10,0% - Otros excrementos 11mg/kg (máx.)
	Cortada/fragmentada		2	N/A	N/A	N/A	Combinado 0.50		0	**	
	Molida/en polvo	-	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		0	**	- Fragmentos de insectos: 30/10g - Pelos de roedores: 1/10g [N/A] - Fibra cruda (% por masa): 27,5 máx..
Baya de enebro	Entera		N/A	N/A	1,0	1,0	2,0	N/A	0	20 incluidas las descoloridas	- Pedúnculos 3% - Fragmentada % peso/peso máx. 10 [ISO = 25] - Fuera de tamaño ± 10,0%
	Cortada/fragmentada	-	N/A	N/A	N/A	N/A	1 [N/A]	N/A	0	**	
	Molida/en polvo		N/A	N/A	N/A	N/A	[N/A]	N/A	0	**	N/A
Anís estrellado	Entero	-	N/A				2		0	25	- Pedúnculos 3% - Número máximo de frutos por 100g-130/100g
	Cortado/fragmentado		N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	0	**	
	Molido/en polvo	-	N/A	N/A	N/A	N/A	[N/A]	N/A	0	**	

Notas:

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

** Por decidir

2: Excrementos de mamíferos - Si la media del número total de submuestras supera el miligramo por kg indicado

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

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

ANEXO II

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

Nº de serie	Especias	Disposición	Método ^{1,2}	Principio	Tipo
1	Pimienta de Jamaica seca Bayas de enebro secas Anís estrellado seco	Humedad	ISO 939	Destilación	I
		Cenizas totales	ISO 939 e ISO 928	Destilación seguido de la gravimetría	I
		Cenizas insolubles en ácido	ISO 939 e ISO 930	Destilación seguido de la gravimetría	I
		Aceites volátiles	ISO 939 e ISO 6571	Destilación seguido de la gravimetría	I
		Materia extraña	ISO 927	Examen visual seguido de la gravimetría	II
		Materia foránea	ISO 927	Examen visual seguido de la gravimetría	I
		Moho visible	ISO 927	Examen visual seguido de la gravimetría	I
		Excrementos de mamíferos	MPM V-8 Especias, condimentos, sabores y drogas crudas A. Métodos generales para especias, hierbas y productos botánicos (V 32) <i>https://www.fda.gov/food/laboratory-methods-food/mpm-v-8-spices-condiments-flavors-and-crude-drugs</i> (Se aplica a la forma de presentación entera de las especias)	Examen visual seguido de la gravimetría	I
		Insectos enteros muertos	ISO 927	Examen visual	I
			AOAC 969.44	Método de flotación	IV
		Fragmentos de insectos	ISO 927	Examen visual - conteo	I
			AOAC 975.49	Método de flotación	IV

		Daño por insectos	MPM V-8 Especias, condimentos, sabores y drogas crudas Métodos generales para especias, hierbas y productos botánicos (V 32) (Se aplica a la forma entera de las especias)	Examen visual seguido de la gravimetría o el conteo	I
		Daño por moho	MPM V-8 Especias, condimentos, sabores y drogas crudas Métodos generales para especias, hierbas y productos botánicos (V 32) (Se aplica a la forma de presentación entera de las especias)	Examen visual seguido de la gravimetría o el conteo	I
2	Pimienta de Jamaica (entera, partida/en trozos)	Suciedad (enumere aquí todos los tipos de suciedad, por ejemplo, excrementos de mamíferos)	AOAC 965.40	Flotación	I
	Pimienta de Jamaica (molida/en polvo)	Suciedad ligera (enumere aquí todos los tipos de suciedad, por ejemplo, excrementos de mamíferos)	AOAC 981.21	Flotación	I
3	Bayas de enebro, anís estrellado, (cortados/ fragmentados, molidos/en polvo)	Suciedad ligera (enumere aquí todos los tipos de suciedad, por ejemplo, excrementos de mamíferos)	AOAC 975.49	Flotación	I

¹ Debe utilizarse la última edición o versión de los métodos aprobados

² Los métodos de análisis se incluirán en el documento CXS 234-1999 tras la aprobación por el CCMAS y el siguiente texto sustituirá al cuadro:

“Para comprobar el cumplimiento de esta Norma, se deben utilizar los métodos de análisis y muestreo que figuran en los *Métodos recomendados de análisis y muestreo* (CXS 234-1999) que son pertinentes a las disposiciones de esta Norma.”

Apéndice VII, Parte B

**ANTEPROYECTO DE NORMA PARA ESPECIAS DERIVADAS DE FRUTOS SECOS Y
BAYAS: VAINILLA
(en el trámite 2)**

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica a las especias derivadas de frutos secos o deshidratados y bayas, tal como se definen en la Sección 2.1 más abajo, que se ofrecen 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 al procesamiento industrial. Las especies exactas compradas/vendidas pueden ser definidas según las especificaciones contractuales.

2. DESCRIPCIÓN**2.1.1 Definición del producto**

2.1.2 Frutos secos y bayas pertenecientes a las variedades enumeradas en el Cuadro 1:

Cuadro 1: Variedad de frutos secos y bayas regulada por esta Norma

	Nombre común	Nombre/s comercial/es	Nombre científico
1	Vainilla	Vainilla pompón	<i>Vanilla pompona</i> Schiede (Orchidaceae)
		Vainilla/Vainilla mexicana	<i>Vanilla planifolia</i> Andrews (Orchidaceae)
			<i>Vanilla odorata</i> C. Presl (Orchidaceae)
		Vainilla tahitiana	<i>Vanilla tahitensis</i> J.W. Moore (Orchidaceae)
		[Vainilla maya]	[<i>Vanilla cribiana</i>]

2.2. Formas de presentación

Los frutos secos y bayas pueden presentarse:

- Enteros
- Cortados/fragmentados
- [Semillas/caviar de vainilla]
- Molidos/en polvo; procesados en polvo. El tamaño de las partículas de las formas de presentación molida/en polvo se determina mediante acuerdo contractual entre el comprador y el vendedor

Se permiten otras formas de presentación diferentes a las tres formas mencionadas, siempre que estén etiquetadas en consonancia.

2.3 Clasificación por tamaño (opcional)

Los frutos secos y bayas pueden clasificarse por tamaño en su forma entera [o cortada cuando corresponda] de acuerdo con las prácticas comerciales existentes. Cuando se clasifican por tamaño, se debe indicar el tamaño y el método utilizado en el envase.

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

Frutos secos y bayas como se describen en la Sección 2.

3.2 Criterios 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 o las condiciones geoclimáticos, y debe estar exento de cualquier olor, sabor o color foráneos, en particular de la rancidez y el olor a moho.

3.2.2 Clasificación (opcional)

Cuando se comercializan los frutos secos y bayas como productos clasificados/categorizados, las disposiciones del Anexo I se aplican como requisitos mínimos.

3.2.3 **Características químicas y físicas**

Los frutos secos y bayas 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 su calidad, y el producto debe mantener su calidad y presentación en el envase.

4 **ADITIVOS ALIMENTARIOS**

4.1 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 en polvo de los alimentos regulados por esta Norma

4.1.1 **Coadyuvantes de elaboración**

Los coadyuvantes de elaboración utilizados en los productos que se ajustan a la presente Norma deben ser coherentes con las *Directrices sobre sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración* (CXG 75-2010).

5 **CONTAMINANTES**

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

6 **HIGIENE**

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), y su Anexo III, y otros textos pertinentes del Codex.

6.2 Los productos deben 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 deben llenarse todo lo que sea posible sin comprometer la calidad, y deben ser compatibles con una declaración adecuada del contenido para el producto.

8 **ETIQUETADO**

8.1 Los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma deben 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 tal como se describe en la Sección 2.1.

8.2.2 El nombre del producto puede incluir una indicación de la forma de presentación tal como se describe 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) [obligatorio].

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

8.4 **Clasificación comercial**

Clase/Categoría, si procede

Tamaño (opcional)

Peso

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

El etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor debe ser conforme a 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 análisis**

Véase el Anexo II.

9.2 Plan de muestreo

Por desarrollar.

Anexo I

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

Nombre	Forma de presentación	Clases	Contenido de humedad % peso/peso (máx.)	Cenizas totales en base seca % peso/peso (máx.)	Cenizas insolubles en ácido en base seca % peso/peso (máx.)	Aceite volátil en base seca ml/100g (mín.)	Otros factores
Vainilla	Entera	Clase extra	38	5	1	N/A	Contenido de vainillina en base [seca] [húmeda] % peso/peso [1,8 – 2,4] [1,2 – 2,0 (seca o húmeda)]
		Clase I	38	5	1	N/A	Contenido de vainillina en base [seca] [húmeda] % peso/peso [1,6 - 2,4] [1,2-2]
		Clase II	30	5	1	N/A	Contenido de vainillina en base [seca] [húmeda] % peso/peso 1,6 -2,4 [1,2-2]
		Clase III	25	5	1	N/A	[1,2-2]
	Cortada/fragmentada	-	30	5	1	N/A	Contenido de vainillina en base [seca] [húmeda] % peso/peso 1,6 -2,4
	Molida/en polvo	-	25	5	1	N/A	Contenido de vainillina en base [seca] [húmeda] % peso/peso 1,6-2,4

Anexo I

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

Nombre	Forma de presentación	Clases	Insectos enteros muertos recuento /100g (máx.)	Excrementos de mamíferos mg/kg (máx.)	Daño por moho % peso/peso (máx.)	Contaminación/infestación por insectos %p/p (máx.)	Materia extraña % peso/peso (máx.)	Materia foránea % peso/peso (máx.)	Insectos vivos	Verrugoso Inmaduro Fragmentado % peso/peso (máx.)	Otros factores	
											Tolerancia de color % peso/peso (máx.)	Tolerancia de tamaño % peso/peso (máx.)
Vainilla												
		Clase extra		[5,0%] [combinado]					0		3,0	5,0
		Clase I		[5,0%] [combinado]					0		5,0	5,0%
		Clase II		[10,0%] [combinado]					0		7,0	10,0%
		Clase III		-					0			
	Cortada/fragmentada	-----								0		
Molida/en polvo	-----						[N/A]		0			

Notas:

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

2: Excrementos de mamíferos - Si la media del número total de submuestras supera el miligramo por kg indicado

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

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

Anexo II

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

Nº de serie	Especias	Disposición	Método ^{1,2}	Principio	Tipo
1	Vainilla	Humedad	ISO 939	Destilación	I
		Cenizas totales	ISO 939 e ISO 928	Destilación seguido de la gravimetría	I
		Cenizas insolubles en ácido	ISO 939 e ISO 930	Destilación seguido de la gravimetría	I
		Aceites volátiles	ISO 939 e ISO 6571	Destilación seguido de la gravimetría	I
		Materia extraña	ISO 927	Examen visual seguido de la gravimetría	I
		Materia foránea	ISO 927	Examen visual seguido de la gravimetría	I
		Moho visible	ISO 927	Examen visual seguido de la gravimetría	I
		Excrementos de mamíferos	MPM V-8 Especias, condimentos, sabores y drogas crudas A. Métodos generales para especias, hierbas y productos botánicos (V 32) <i>https://www.fda.gov/food/laboratory-methods-food/mpm-v-8-spices-condiments-flavors-and-crude-drugs</i> (Se aplica a la forma de presentación entera de las especias)	Examen visual seguido de la gravimetría	I
		Insectos enteros muertos	ISO 927	Examen visual	I
			AOAC 969.44	Método de flotación	IV
		Fragmentos de insectos	ISO 927	Examen visual - conteo	I
			AOAC 975.49	Método de flotación	IV

		Daño por insectos	MPM V-8 Especias, condimentos, sabores y drogas crudas Métodos generales para especias, hierbas y productos botánicos (V 32) (Se aplica a la forma de presentación entera de las especias)	Examen visual seguido de la gravimetría o el conteo	I
		Daño por moho	MPM V-8 Especias, condimentos, sabores y drogas crudas Métodos generales para especias, hierbas y productos botánicos (V 32) (Se aplica a la forma entera de las especias)	Examen visual seguido de la gravimetría o el conteo	I
²	Vainilla (<i>Vanilla fragrans</i> (Salisbury) Ames, syn. <i>Vanilla planifolia</i> Andrews). Se aplica a la vainilla en la forma de vaina, cortada a granel, y en polvo, no se aplica a los extractos.	Vainillina	ISO 5565	Destilación y HPLC	I

¹ Debe utilizarse la última edición o versión de los métodos aprobados

² Los métodos de análisis se incluirán en el documento CXS 234-1999 tras la aprobación por el CCMAS y el siguiente texto sustituirá al cuadro:

“Para comprobar el cumplimiento de esta Norma, se deben utilizar los métodos de análisis y muestreo que figuran en los *Métodos recomendados de análisis y muestreo* (CXS 234-1999) que son pertinentes a las disposiciones de esta Norma.”

APÉNDICE VIII

**FORMATO PARA LAS NORMAS SOBRE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS
(A título informativo)****NORMA PARA [INSERTAR EL NOMBRE DEL GRUPO O EL NOMBRE DE LA ESPECIA O HIERBA
CULINARIA, SEGÚN CORRESPONDA]****INTRODUCCIÓN**

- Esta plantilla está destinada al uso por parte del Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH).
- Esta plantilla estándar debe utilizarse en la elaboración de nuevas normas o la revisión de las normas existentes del Codex sobre especias y hierbas culinarias. No obstante, se permite la utilización de otros textos apropiados en las normas individuales para especias y hierbas culinarias a fin de reflejar mejor las características individuales de las especias y hierbas culinarias y las prácticas comerciales actuales.

Se utilizan las siguientes convenciones en el texto:

- {nombre de la especia o hierba culinaria} debe ser sustituido por el nombre común de la especia o hierba culinaria que va a ser regulada por la norma.
- {texto}: Para el texto que explica el uso de la plantilla estándar. Este texto no aparece en las normas.

<texto>: Para el texto opcional respecto al que existen varias alternativas, en función de los productos. Según sea la naturaleza de la especia o hierba culinaria, la(s) disposición(es) entre paréntesis puede(n) ser eliminada(s) por no ser aplicable(s)/necesaria(s).

Observaciones sobre las secciones 1. Ámbito de aplicación y 2. Definición del producto: - en la sección ámbito de aplicación no se indican los nombres específicos de los productos que están siendo normalizados, pero se hace referencia a la Sección 2.1. "Definición del producto", donde serán clasificados en un cuadro, según su nombre común, comercial y científico.

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica a todos los productos vegetales que se venden normalmente a través del comercio, definidos en la Sección 2.1 más abajo, que se ofrecen para el consumo humano directo, para la elaboración comercial de alimentos y para el reenvasado en caso de ser necesario. Las especies exactas compradas o vendidas pueden ser definidas en las especificaciones contractuales. Esta Norma no se aplica a dichos productos cuando se destinan al procesamiento industrial.

2. DESCRIPCIÓN

2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

2.1.1 **{Nombre del grupo de especias y hierbas culinarias¹⁶}** pertenecientes a las especias y hierbas culinarias secas y deshidratadas clasificadas en el Cuadro 1:

Cuadro 1: {Nombre del grupo de especias y hierbas culinarias} regulado por esta Norma

	Nombre común nombre por el que se conoce generalmente el producto	Nombre/s comerciales (Lista no exhaustiva) de nombre/s con el/los que se comercializa/n el/los producto/s	Nombre científico
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			

Comentarios sobre la Sección 2.2 Formas de presentación: - Esta sección está redactada de forma general y se aplica a todos los productos del grupo; sin embargo, si fuera necesario, podría modificarse para reflejar las características únicas de la forma de presentación de una especia y hierba culinaria en particular.

2.2. Formas de presentación

{Nombre del grupo de especias y hierba culinarias} pueden presentarse:

- enteros
- en trozos, o
- molidos/en polvo. (El tamaño de las partículas debe ser determinado por acuerdo contractual entre el comprador y el vendedor).
- Se permitirán otras formas de presentación diferentes a las tres formas mencionadas, siempre

¹⁶ Se debe insertar el nombre del grupo que está siendo normalizado.

que estén etiquetadas debidamente.

2.3 Clasificación por tamaño (opcional)

La clasificación por tamaño de las formas de presentación entera {y/o cortada} de las especias y hierbas culinarias puede realizarse según el recuento por peso, peso, diámetro o de acuerdo con las prácticas comerciales existentes. Cuando se clasifican por tamaño, el método utilizado debe indicarse en la etiqueta del envase.

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 COMPOSICIÓN

El producto tal como está definido en la Sección 2.

3.2 CRITERIOS DE CALIDAD

General

Cuando no hay límites especificados para las características físicas en las formas de presentación en el Anexo 1}, Cuadro 2 sobre características físicas, se debe insertar el texto siguiente de la Sección 3.2.1

3.2.1 {Nombre del grupo de especias y hierbas culinarias} debe(n) ser inocuo(s) y apto(s) para el consumo humano. {Nombre del grupo de especias y hierbas culinarias} debe(n) estar exento(s) de insectos vivos y prácticamente exento/s de materia extraña.

3.2.2 Olor, sabor y color

{**Nombre del grupo de especias y hierbas culinarias**} debe(n) estar exento(s) de cualquier olor o sabor foráneos, en particular del olor a moho. Debe(n) tener el olor y sabor característicos de {**Nombre del grupo de especias y hierbas culinarias**} tomando en consideración los factores o las condiciones geoclimáticos, las variedades y los principales componentes del aceite volátil indicados en el Anexo I, Cuadro 1. Características químicas.

Comentarios sobre la Sección 3.2.2 Clasificación: - *Las clases/categorías de calidad (extra, clase I y clase II) se omiten porque i) no están aceptadas internacionalmente de manera uniforme, ii) hay la creciente convicción de que se debe dejar el tema de las clases para los acuerdos contractuales entre comerciantes, iii) existe la premisa de que las normas del CCSCCH deben establecer los requisitos absolutos mínimos para el comercio y la seguridad del consumidor.*

3.2.3 Clasificación (opcional)

De acuerdo con la Sección 3.2.4 Características químicas y físicas, cuando sea apropiado, las especias y hierbas culinarias enteras, en trozos o molidas/en polvo pueden clasificarse en las siguientes categorías: Si {**nombre del grupo de especias y hierbas culinarias**} se comercializa(n) siguiendo una clasificación o con categoría asignada, los requisitos químicos y físicos de los anexos I y II se aplican como requisitos mínimos para la clase/categoría más baja.

3.2.4 Características físicas y químicas

{**Nombre del grupo de especias y hierbas culinarias**} debe(n) cumplir las propiedades químicas y físicas enumeradas 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.

Comentarios preliminares sobre las secciones 4 a 9: *Estas secciones hacen referencia a las directrices y normas generales del Codex que existen sobre aditivos alimentarios, contaminantes en los alimentos, la higiene de los alimentos y el etiquetado. Estos criterios pueden modificarse, de ser necesario, para reflejar las propiedades únicas de un producto, los requisitos o las prácticas comerciales.*

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/en polvo de {**Nombre del grupo de especias y hierbas culinarias**}.

5. CONTAMINANTES

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

alcaloides de pirrolizidina (CXC 74-2014) y otros textos pertinentes del Codex.

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

6. HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

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) y otros textos pertinentes del Codex, como los códigos de prácticas de higiene y los códigos de prácticas.

Los productos deben 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 deben llenarse en la medida en que sea viable sin comprometer la calidad, y deberán ajustarse a la declaración del contenido para cada producto.

8. ETIQUETADO

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

8.1 Nombre del producto

El nombre del producto debe ser **“[nombre de la especie o hierba culinaria] seco/a” o [nombre comercial de la especie o hierba culinaria]”**, como se describe en la Sección 2.1, siempre que la omisión de la palabra “seco” no confunda o induzca a error al consumidor.

El nombre común y la forma de presentación del producto serán de acuerdo a lo descrito en el Cuadro 1 y en la Sección 2.2 (Formas de presentación). El nombre científico del producto es opcional.

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

8.2 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)

8.3 Identificación comercial

- Clase/categoría, según corresponda
- Tamaño de partículas (opcional).

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

El etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor debe ser conforme a 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

Comentarios sobre la Sección 9.1: Tras la adopción final de la norma por parte de la Comisión, los métodos identificados anteriormente se transferirán a la norma para *Métodos recomendados de análisis y muestreo* (CXS 234-1999) y se insertará el texto que figura en el Manual de procedimiento¹⁷

¹⁷ Para comprobar el cumplimiento de esta Norma, se utilizarán los métodos de análisis y muestreo contenidos en los *Métodos de análisis y muestreo recomendados* (CXS 234-1999) pertinentes a las disposiciones de esta Norma.

9.1 Métodos de análisis**Cuadro 2. Métodos de análisis (lista no exhaustiva de disposiciones)**

Disposición	Método	Principio	Tipo
Humedad			
Aceite volátil			
Cenizas totales (en base de peso seco)			
Cenizas insolubles en ácido			
Materia extraña			
Materia foránea			
Fragmentos de insectos, insectos enteros muertos			
Daños por insectos			
Insectos vivos			
Excrementos de mamíferos y/u otros excrementos			
Moho visible			
Suciedad de roedores			

9.2 Plan de muestreo

Por desarrollar

Anexo I - Cuadro 1: Características químicas de {nombre del grupo de especias y hierbas culinarias}¹⁸

<u>[Nombre de la especia o hierba culinaria individual dentro del grupo]</u>	Forma de presentación	Contenido de humedad %peso/peso (máx.)	Cenizas insolubles en agua (%peso/peso) máx. en base seca	Cenizas totales %peso/peso (máx.) en base seca	Cenizas insolubles en ácido %peso/peso (máx.) en base seca	Aceites volátiles ml/100g (mín.) en base seca	Marcadores de aceite volátil % (mín.) en base seca	Extracto de éter no volátil %peso/peso en base seca	Otros factores
	Entero								
	En trozos/cortado/partido/fragmentado								
	Molido/en polvo								
	Entero								
	En trozos/cortado/partido/fragmentado								
	Molido/en polvo								
	Entero								
	En trozos/cortado/partido/fragmentado								
	Molido/en polvo								
	Entero								
	En trozos/cortado/partido/fragmentado								
	Molido/en polvo								
	Entero								
	En trozos/cortado/partido/fragmentado								
	Molido/en polvo								
	Entero								
	En trozos/cortado/partido/fragmentado								
	Molido/en polvo								

¹⁸ Se pueden agregar otros parámetros o excluir algunos en función de las prácticas comerciales del producto.

Anexo I - Cuadro [2]: Características físicas de {nombre del grupo de especias y hierbas culinarias}

<u>[Nombre de la especia o hierba culinaria individual dentro del grupo]</u>	Formas de presentación	Materia extraña %peso/peso (máx.)	Materia foránea %peso/ peso (máx.)	Fragmentado (solo en la forma de presentación entera)	Daño por moho %peso/ peso (máx.)	Insectos enteros muertos recuento/1 00g (máx.)	Daños por insectos %peso/peso (máx.) solo en la forma de presentación entera	Fragmentos de insectos, recuento/10g (máx.) (solo en la forma de presentación molida)	Insectos vivos	Excrementos de mamíferos y/u otros excrementos mg/kg (máx.)	Otros excrementos mg/kg (máx.)	Suciedad de roedores recuento/ 25g	Fuera de tamaño, (cuando es clasificado por tamaño)	Otros factores
	Entero													
	En trozos/cortado/partido/fragmentado													
	Molido/en polvo													
	Entero													
	En trozos/cortado/partido/fragmentado													
	Molido/en polvo													
	Entero													
	En trozos/cortado/partido/fragmentado													
	Molido/en polvo													
	Entero													
	En trozos/cortado/partido/fragmentado													
	Molido/en polvo													
	Entero													
	En trozos/cortado/partido/fragmentado													
	Molido/en polvo													
	Entero													
	En trozos/cortado/partido/fragmentado													
	Molido/en polvo													
	Entero													
	En trozos/cortado/partido/fragmentado													
	Molido/en polvo													

Notas:

- 1: Excrementos de mamíferos** - Si la media del número total de submuestras supera el miligramo por kg y/o lb indicado.
- 2: 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.
- 3: N/A** - No se aplica, no se refiere a cero. Quiere decir que la forma de presentación del producto mencionado no ha sido evaluada para esta disposición, y actualmente no tiene valores.
- 4.** El término fragmentado puede aplicarse a las semillas enteras cuando la vaina y las semillas se comercializan independientemente como enteras. Por ejemplo, vainas de cardamomo y semillas enteras de cardamomo, nuez moscada en cáscara y semillas de la nuez moscada.

ANEXO II: Grupos de especias y hierbas culinarias

Parte I – Agrupamiento de especias y hierbas culinarias por las partes de la planta ¹⁹			
Número de serie	Nombre de la especia	Nombre científico	Código HS
Frutos secos y bayas			
1.	Pimienta de Jamaica	<i>Pimenta dioica</i> (L.) Merr.	
2.	Anís estrellado	<i>Illicium verum</i> Hook. f.	HS 090910
3.	Cardamomo de Bengala	<i>Amomum aromaticum</i> Roxb.	
4.	Cardamomo (Grande)/Cardamomo negro	<i>Amomum subulatum</i> Roxb.	HS 09083110
5.	Cardamomo (Pequeño)	<i>Elettaria cardamomum</i> Maton	HS 09083120
6.	Cardamomo de Camerún	<i>Aframomum hanburyi</i> K.Schum.	
7.	Cardamomo camboyano	<i>Amomum krevanh</i> Pierre ex Gagnep.	
8.	Cardamomo Korarima	<i>Aframomum corrorima</i> (Braun) P.C.M.Jansen	
9.	Cardamomo de Madagascar	<i>Aframomum angustifolium</i> K.Schum.	
10.	Cardamomo redondo / Cardamomo Chester / Cardamomo siamés / Cardamomo de Indonesia	<i>Amomum kepulaga</i> Sprague & Burkill	
11.	Cardamomo de Sri Lanka	<i>Elettaria cardamomum</i> Maton	
12.	Cardamomo Tsao-ko	<i>Amomum tsao-ko</i> Crevost & Lemarié	
13.	Chile	<i>Capsicum annuum</i> L.	HS 090420
14.	Pimentón dulce	<i>Capsicum annuum</i> L.	
15.	Pimienta china	<i>Zanthoxylum acanthopodium</i> DC.	
16.	Pimienta de fresno espinoso chino / Pimienta sechuang	<i>Zanthoxylum bungei</i> Hance	
17.	Cubebas	<i>Piper cubeba</i> Bojer	
18.	Granos del paraíso (Granos de Guinea, Pimienta melegueta, Pimienta cocodrilo)	<i>Aframomum melegueta</i> K.Schum.	
19.	Pimienta negra/Vainas de pimienta de Guinea	<i>Xylozia aethiopica</i> A.Rich.	
20.	Pimienta (negra, blanca, verde)	<i>Piper nigrum</i> Beyr. ex Kunth	HS 090411
21.	Pimienta larga	<i>Piper longum</i> Blume	HS 09041110
22.	Pimienta rosa/ Pimienta brasileña	<i>Schinus molle</i> hort. ex Engl. <i>Schinus terebinthifolius</i> Raddi	
23.	Pimienta de Sichuan / Pimienta japonesa	<i>Zanthoxylum piperitum</i> Benn.	
24.	Pimienta de África Occidental/Benin	<i>Piper guineense</i> Thonn.	
25.	Mango seco	<i>Mangifera indica</i> Thwaites	
26.	Camboya	<i>Garcinia cambogia</i> hort. ex Boerl.	
27.	Kokam	<i>Garcinia indica</i> (Thouars) Choisy	HS 12079940

¹⁹ Fuente: REP17/SCH, Apéndice XII

28.	Baya de enebro	<i>Juniperus communis</i> Thunb.	HS 09095021
29.	Fruto de tamarindo	<i>Tamarindus indica</i> L.	HS 08134010
30.	Vainilla	<i>Vanilla planifolia</i> Andrews	HS 090500
31.	Vainilla pompón	<i>Vanilla pompona</i> Schiede	
32.	Vainilla tahitiana	<i>Vanilla tahitensis</i> J.W.Moore	
Raíces secas, rizomas, bulbos			
33.	Ajo deshidratado	<i>Allium sativum</i> L.	HS 07129040
34.	Chalote	<i>Allium ascalonicum</i> L.	
35.	Galanga	<i>Kaempferia galanga</i> L.	HS 12119042
36.	Galanga mayor	<i>Alpinia galanga</i> Willd.	
37.	Galanga menor	<i>Alpinia officinarum</i> Hance	
38.	Jengibre	<i>Zingiber officinale</i> Roscoe	HS 091010
39.	Raíz de rábano picante	<i>Armoracia rusticana</i> G.Gaertn., B.Mey. & Scherb.	HS 07069010
40.	Cálamo aromático	<i>Acorus calamus</i> L.	HS 12119048
41.	Cúrcuma	<i>Curcuma longa</i> L.	HS 091030
Semillas secas			
42.	Anís	<i>Pimpinella anisum</i> L.	
43.	Ajowan/Ajwain	<i>Trachyspermum ammi</i> Sprague	HS 09109914
44.	Agenuz común	<i>Bunium persicum</i> B.Fedtsch.	
45.	Agenuz común	<i>Carum bulbocastanum</i> W.D.J.Koch	
46.	Alcaravea	<i>Carum carvi</i> L.	HS 090940
47.	Comino negro	<i>Nigella sativa</i> L.	
48.	Comino (verde/comino blanco)	<i>Cuminum cyminum</i> Wall.	HS 090930
49.	Toda-especia	<i>Nigella damascena</i> L.	
50.	Mostaza negra	<i>Brassica nigra</i> (L.) Andrz.	
51.	Mostaza	<i>Brassica juncea</i> (L.) Hook. f. & Thomson	HS 120750
52.	Mostaza blanca/amarilla	<i>Sinapis alba</i> L.	
53.	Apio	<i>Apium graveolens</i> L.	HS 09109911
54.	Apio de jardín	<i>Apium graveolens</i> L.	
55.	Cilantro	<i>Coriandrum sativum</i> L.	HS 090921
56.	Eneldo	<i>Anethum graveolens</i> L.	HS 09109913
57.	Eneldo indio	<i>Anethum sowa</i> Roxb.	
58.	Hinojo	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	HS 090950
59.	Hinojo dulce	<i>Foeniculum vulgare</i> Hill.	
60.	Fenogreco	<i>Trigonella foenum-graecum</i> Sm.	HS 09109912
61.	Nuez moscada	<i>Myristica fragrans</i> Houtt.	HS 090810

62.	Nuez moscada de Papúa	<i>Myristica argentea</i> Warb.	
63.	Semilla de amapola	<i>Papaver somniferum</i> L.	HS 120791
64.	Sésamo	<i>Sesamum indicum</i> L.	
65.	Semillas de Granada	<i>Punica granatum</i> L.	
Partes florales secas			
66.	Clavo de olor	<i>Syzygium aromaticum</i> (L.) Merr. & L.M.Perry.	HS 090700
67.	Azafrán	<i>Crocus sativus</i> Biv. ex Steud.	HS 091020
68.	Alcaparra	<i>Capparis spinosa</i> L.	HS 071130
Hojas secas			
69.	Hoja de laurel	<i>Laurus nobilis</i> Cav.	HS 09104030
70.	Puerro/Puerro de invierno	<i>Allium porrum</i> L. <i>Allium ampeloprasum</i> Boiss.	
71.	Hoja de curry	<i>Murraya koenigii</i> Spreng.	HS 091050
72.	Pandan Wangi	<i>Pandanus amaryllifolius</i> Roxb.	
73.	Tejpat (hoja de laurel india)	<i>Cinnamomum tamala</i> (Buch.-Ham.) T.Nees & C.H.Eberm.	HS 09104010
Corteza seca			
74.	Casia	<i>Cinnamomum cassia</i> Siebold	HS 09061910
75.	Casia indonesia	<i>Cinnamomum burmannii</i> (Nees & T.Nees) Blume	
76.	Casia vietnamita	<i>Cinnamomum loureirii</i> Nees	
77.	Canela	<i>Cinnamomum zeylanicum</i> Blume	HS 090611
Otros			
78.	Asafétida	<i>Ferula assa-foetida</i> L. <i>Ferula foetida</i> (Binge) Regel <i>Ferula narthex</i> Boiss	HS 13019013
79.	Carambola	<i>Averrhoa carambola</i> L.	
80.	Maza	<i>Myristica fragrans</i> Houtt.	HS 090820
81.	Maza de Papúa	<i>Myristica argentea</i> Warb.	
PARTE 1			
<u>B. Agrupamiento de hierbas culinarias</u>			
Número de serie	Nombre de la hierba culinaria	Nombre científico	Código HS
Hierbas secas			
82.	Albahaca	<i>Ocimum basilicum</i> L.	
83.	Hisopo	<i>Hyssopus officinalis</i> L.	
84.	Levístico	<i>Levisticum officinale</i> W.D.J.Koch	HS 12119095
85.	Menta	<i>Mentha x piperita</i> L., pro spec. & Hylander	HS 12119070

86.	Menta verde	<i>Mentha spicata</i> L.	
87.	Menta japonesa/Menta de campo/Menta de maíz	<i>Mentha arvensis</i> L.	
88.	Bálsamo/Bálsamo de limón/ Melissa	<i>Melissa officinalis</i> L.	
89.	Bergamota	<i>Mentha citrata</i> Ehrh.	
90.	Mejorana	<i>Majorana hortensis</i> Moench	
91.	Mejorana dulce	<i>Origanum majorana</i> L.	
92.	Orégano	<i>Origanum vulgare</i> L.	
93.	Orégano mexicano	<i>Lippia graveolens</i> Kunth	
94.	Perejil (rizado)	<i>Petroselinum crispum</i> (Mill.) A.W.Hill	
95.	Perejil (plano)	<i>Petroselinum sativum</i> Hook. & Gillies	
96.	Romero	<i>Rosmarinus officinalis</i> L.	
97.	Salvia	<i>Salvia officinalis</i> Pall.	
98.	Tomillo	<i>Thymus vulgaris</i> L.	HS 09104020
99.	Tomillo rastrero/Tomillo silvestre/Madre de tomillo	<i>Thymus serpyllum</i> L.	
100.	Estragón	<i>Artemisia dracunculus</i> L.	HS 07108010
101.	Ajedrea de jardín	<i>Satureja hortensis</i> L.	
102.	Ajedrea de monte	<i>Satureja montana</i> L.	
103.	Citronela de Sri Lanka	<i>Cymbopogon nardus</i> (L.) Rendle	
104.	Hierba de limón de las Indias occidentales	<i>Cymbopogon citratus</i> Stapf	

PARTE 1

C. Espicias y hierbas culinarias sin agrupar

Número de serie	Nombre de la especia/hierba culinaria	Nombre científico	Código HS
105.	Árbol de pepino	<i>Averrhoa bilimbi</i> L.	
106.	Perifollo	<i>Anthriscus cerefolium</i> Hoffm.	
107.	Cebollino	<i>Allium schoenoprasum</i> Regel & Tiling	
108.	Puerro indio/Cebollín chino	<i>Allium tuberosum</i> Rottler ex. Sprengel	
109.	Angélica	<i>Angelica archangelica</i> L.	
110.	Puerro pedregoso/Cebolla galesa/Cebolla japonesa	<i>Allium fistulosum</i> L.	
111.	Cebolla patata	<i>Allium cepa</i> L.	
112.	Hoja de laurel de las Indias occidentales	<i>Pimenta racemosa</i> (Mill.) J.W. Moore	

PARTE II – Lista no exhaustiva de especias y hierbas culinarias, organizada por nombre genérico				
Número de serie	Producto genérico	Otras formas del producto	Nombre científico	Parte de la planta utilizada
11	Angostura (Corteza Cusparia)	Albahaca dulce Albahaca de arbusto	<i>Ferula narthex</i> Boiss <i>Ferula assa-foetida</i> L. <i>Ferula foetida</i> (Binge) Regel <i>Ocimum basilicum</i> L. <i>Ocimum minimum</i> L. <i>Galipea officinalis</i> Hancock.	Corteza
6	Abelmosco		<i>Hibiscus abelmoschus</i>	Fruto
12	Anís (semilla de anís)		<i>Pimpinella anisum</i> L.	Fruto
3	Pimienta de Jamaica (hoja)		<i>Pimentadjoica</i> (L) Merr.	Hoja
9	Hoja de angélica		<i>Angelica archangelica</i> L. or <i>Angelica</i> spp.	Hoja
14	Albahaca		Cualquiera de las especies mencionadas abajo	Hoja
15	Hojas de laurel		<i>Laurus nobilis</i> L.	Hoja
16	Bergamota		<i>Mentha citrata</i> Ehrh.	Hoja/Tallo
8	Raíz de Angélica		<i>Angelica archangelica</i> L. or <i>Angelica</i> spp.	Raíz
13	Asafétida		Cualquiera de las especies mencionadas abajo	Raíces, rizomas, bulbos
1	Ajowan/Ajwain		<i>Trachyspermum ammi</i> Sprague	Semilla
2	Semilla de Alfalfa		<i>Medicago sativa</i> L.	Semilla
4	Pimienta de Jamaica (Pimiento)		<i>Pimentadjoica</i> (L.) Merr.	Semilla
5	Abelmosco		<i>Abelmoschus moschatus</i> Medik.	Semilla
7	Achiote		<i>Bixa orellana</i>	Semilla
10	Semilla angélica		<i>Angelica archangelica</i> L. o <i>Angelica</i> spp.	Semilla
17	Agenuz común		<i>Bunium persicum</i> B. Fedtsch.	Semilla
18	Comino negro	Alcaravea rusa Alcaravea negra Toda-especia	Cualquiera de las especies mencionadas abajo <i>Nigella sativa</i> L. <i>Nigella sativa</i> L. <i>Nigella damascena</i> L.	Semilla
19	Hoja de borraja		<i>Borago officinalis</i>	Hoja
20	Caléndula, Maravilla de crisol		<i>Calendula officinalis</i> L.	Flor

PARTE II – Lista no exhaustiva de especias y hierbas culinarias, organizada por nombre genérico				
Número de serie	Producto genérico	Otras formas del producto	Nombre científico	Parte de la planta utilizada
21	Camboya		<i>Garcinia cambogia</i> (Gaertn.) Desr. <i>Garcinia atroviridis</i>	Fruto
22	Manzanilla, inglesa o romana		<i>Anthemisnobilis</i> L.	Flor
23	Manzanilla, alemana o húngara		<i>Matricariachamomilla</i> L.	Flor
24	Pimienta canela		<i>Drimyswinteri</i> J.R. Forst. & G. Forst.	Corteza
25	Alcaparra		<i>Capparisspinosa</i> L.	Partes florales
26	Alcaravea		<i>Carumcarvi</i> L.	Semilla
27	Cardamomo		Cualquiera de las especias mencionadas abajo	Fruto/baya
		Cardamomo de Bengala	<i>Amomumaromaticum</i> Roxb.	
		Cardamomo camboyano	<i>Amomum krevanh</i> Pierre ex Gagnep.	
		Cardamomo de Camerún	<i>Aframomumhanburyi</i> K.Schum.	
		Cardamomo (grande)/ Cardamomo negro	<i>Amomumsubulatum</i> Roxb.	
		Cardamomo (Pequeño)	<i>Elettariacardamomum</i> Maton	
		Granos del paraíso (Granos de Guinea, Pimienta melegueta, Pimienta cocodrilo)	<i>Aframomummelegueta</i> (Roscoe) K. Schum.	
		Cardamomo korarima	<i>Aframomumkorarima</i> (Pereira) Engl.	
		Cardamomo de Madagascar	<i>Aframomumangustifolium</i> K. Schum.	
		Cardamomo redondo/ Cardamomo Chester/ Cardamomo siamés/ Cardamomo de Indonesia	<i>Amomumkepulaga</i> Sprague & Burkill	
		Cardamomo de Sri Lanka	<i>Elettariacardamomum</i> var. major (Sm.) Thwaites	
Cardamomo Tsao-ko	<i>Amomumtsao-ko</i> Crevost & Lemarié			
28	Hojas de apio		<i>Apiumgraveolens</i> Dulce	Hoja

PARTE II – Lista no exhaustiva de especias y hierbas culinarias, organizada por nombre genérico				
Número de serie	Producto genérico	Otras formas del producto	Nombre científico	Parte de la planta utilizada
29	Semilla de apio		<i>Apiumgraveolens</i> Dulce	Semilla
30	Perifollo		<i>Anthriscuscerefolium</i> Hoffm.	Hoja
31	Chile (igual o superior a 900 unidades Scoville)		<i>Capsicum</i> spp.	Fruto con o sin semillas
32	Paprika de los Chiles (menos de 900 unidades Scoville)		<i>Capsicum</i> spp.	Fruto con o sin semillas
33	Cebollino		<i>Allium schoenoprasum</i> Regel & Tiling	Hoja
34	Canela	Indonesia, Padang, Batavia Cassia/Canela Cassia chino/Canela Vietnamita, Saigón Cassia/ Canela Canela Ceylong	Cualquiera de las especies mencionadas abajo <i>Cinnamomumburmanii</i> (Nees & T. Nees) Blume <i>Cinnamomumcassia</i> Blume. <i>Cinnamomumloureirii</i> Nees <i>Cinnamomumzeylanicum</i> Blume	Corteza
35	Clavo de olor		<i>Syzygiumaromaticum</i> (L.) Merr. & Perry	Capullo floral
36	Trébol		<i>Trifolium</i> spp.	Hoja
37	Hoja de cilantro		<i>Coriandrum</i> sativum L.	Hoja
38	Semilla de cilantro		<i>Coriandrum</i> sativum L.	Semillas
39	Comino, marrón (Jerra, comino)		<i>Cuminum</i> cyminum L.	Semilla
40	Hoja de curry		<i>Murrayakoenigii</i> Spreng.	Hoja/Tallo
41	Semilla de eneldo	Eneldo Eneldo Indio	Cualquiera de las especies mencionadas abajo <i>Anethumgraveolens</i> L. <i>Anethumsowa</i> Roxb. ex Fleming	Semillas
42	Eneldo, hoja	Eneldo Eneldo Indio	Cualquiera de las especies mencionadas abajo <i>Anethumgraveolens</i> L. <i>Anethumsowa</i> Roxb. ex Fleming	Hoja
43	Flores de saúco	Ajedrea de monte Ajedrea de jardín	Cualquiera de las especies mencionadas abajo <i>Satureja montana</i> L. <i>Satureja Thymbra</i> L. <i>Satureja Spinosa</i> L. <i>Satureja hortensis</i> L.	Hoja/Tallo
44	Semillas de hinojo		<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	Semillas
45	Hoja de hinojo		<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	Hoja
46	Fenogreco		<i>Trigonellafoenum-graecum</i> L.	Semillas

PARTE II – Lista no exhaustiva de especias y hierbas culinarias, organizada por nombre genérico				
Número de serie	Producto genérico	Otras formas del producto	Nombre científico	Parte de la planta utilizada
47	Galanga	Galanga mayor	<i>Alpinialgalanga</i> Willd.	Raíces, rizomas, bulbos
		Galanga	<i>Alpiniaofficinarum</i> Hance	
		Galanga	<i>Kaempferialgalanga</i> L.	
		Galanga Menor	<i>Alpiniaofficinarum</i> Hance	
48	Apio de jardín		<i>Apiumgraveolens</i> L.	Semillas
49	Ajo		<i>Allium sativum</i> L. <i>Allium ampeloprasum</i> L.	Raíces, rizomas, bulbos
50	Geranio		<i>Pelargonium</i> spp.	Hoja
51	Jengibre		<i>Zingiberofficinale</i> Roscoe	Raíces, rizomas, bulbos
52	Marrubio (horehound)		<i>Marrubiumvulgare</i> L.	Hoja
53	Rábano picante		<i>Armoracialapathfolia</i> Gilib.	Raíces, rizomas, bulbos
54	Raíz de rábano picante		<i>Armoracia rusticana</i> G. Gaertn. B. Mey. & Scherb.	Raíces, rizomas, bulbos
55	Hisopo		<i>Hyssopus officinalis</i> L.	Hoja/Tallo
56	Menta japonesa/ Menta de campo/ Menta de maíz		<i>Mentha arvensis</i> L.	Hoja/Tallo
57	Baya de enebro		<i>Juniperus communis</i> L.	Fruta/baya
58	Cafre		<i>Citrus hystrix</i> DC.	Fruta
59	Kokam		<i>Garciniaindica</i> (Thouars) Choisy	Fruta/baya
60	Lavanda		<i>Lavandula officinalis</i> Chaix.	Hoja/Flor
61	Puerro	Puerro pedregoso/ Cebolla galesa/ Cebolla japonesa	Cualquier de las especies mencionadas abajo <i>Allium fistulosum</i> L.	Planta completa
		Puerro/ Puerro de invierno	<i>Allium porrum</i> L.	
		Puerro indio/ Cebollín chino	<i>Allium ramosum</i> L. <i>Allium ampeloprasum</i> L.	
62	Bálsamo de limón		<i>Melissa officinalis</i> L.	Hoja
63	Hierba de limón		<i>Cymbopogoncitratu</i> (DC.) Stapf	Hoja
64	Flores de tilo		<i>Tilia</i> spp.	Flor
65	Raíz de apio de monte		<i>Levisticum officinale</i> W.D.J.Koch	Rizoma
66	Hoja de apio de monte		<i>Levisticum officinale</i> W.D.J.Koch	Hoja/Tallo

PARTE II – Lista no exhaustiva de especias y hierbas culinarias, organizada por nombre genérico				
Número de serie	Producto genérico	Otras formas del producto	Nombre científico	Parte de la planta utilizada
67	Maza		<i>Myristica fragrans</i> Houtt.	Arilo
68	Mango Seco		<i>Mangifera indica</i>	Semilla
69	Mejorana		Cualquiera de las especies mencionadas abajo	Hoja/Tallo
		Mejorana	<i>Majorana hortensis</i> , Syn. <i>Origanum majorana</i>	
		Mejorana, dulce	<i>Majorana hortensis</i> Moench.	
		Mejorana Pot	<i>Origanum onites</i> (L.) Benth.	
70	Mostaza		Cualquiera de las especies mencionadas abajo	Semilla
		Mostaza, blanca o amarilla	<i>Brassica hirta</i> Moench.	
		Mostaza, marrón	<i>Brassica juncea</i> (L.) Czern.	
		Mostaza, negra o marrón	<i>Brassica nigra</i> (L.) Koch.	
			<i>Sinapis alba</i> L.	
			<i>Sinapis nigra</i> L.	
71	Nuez moscada		Cualquiera de las especies mencionadas abajo	Semilla
			<i>Myristica fragrans</i> Houtt.	
		Nuez moscada de Papúa	<i>Myristica argentea</i> Warb.	
72	Cebolla	Cebolla patata	<i>Allium cepa</i> L.	Raíces, rizomas, bulbos
			<i>Allium cepa</i> Aggregatum Group	
73	Orégano		Cualquiera de las especies mencionadas abajo	Hoja/Tallo
		Orégano mexicano	<i>Lippiaberlandieri</i> Schauer	
		Orégano mexicano	<i>Lippiagraveolens</i> H.B.K.	
			<i>Lippiamicromera</i> Schauer	
	Orégano			
		Orégano Oreganum, Orégano mexicano, Salvia mexicana, Origan)	<i>Lippia</i> spp.	
		Orégano Mte. Pima	<i>Monardacitriodora</i> Cerv. ex Lag.	
	Orégano de la sierra	<i>Monardafistulosa</i> L.		

PARTE II – Lista no exhaustiva de especias y hierbas culinarias, organizada por nombre genérico				
Número de serie	Producto genérico	Otras formas del producto	Nombre científico	Parte de la planta utilizada
	Orégano	Orégano italiano	<i>Origanum x majoricum</i> Cambess.	
		Orégano turco	<i>Origanum onites</i> L.	
		Orégano de Creta	<i>Origanum onites</i> L.	
		Orégano oikea	<i>Origanum onites</i> L.	
		Orégano sirio	<i>Origanum syriacum</i> L.	
		Orégano	<i>Origanum vulgare</i> L.	
		Orégano griego	<i>Origanum vulgare</i> subsp. <i>viride</i> (Boiss.) Hayek	
		Orégano de Turkestán	<i>Origanum vulgare</i> subsp. <i>viride</i> (Boiss.) Hayek <i>Origanum vulgare</i> subsp. <i>vulgare</i>	
	Orégano cubano	<i>Plectranthusamboinicus</i> (Lour.) Spreng. <i>Poliominthabustamenta</i> B. L. Turner		
	Orégano español	<i>Thymus capitatus</i> (L.) Hoffmanns. & Link		
74	Pandanwangi		<i>Pandanus amaryllifolius</i> Roxb.	Hoja/Tallo
75	Perejil		<i>Petroselinum crispum</i> (Mill.) Nym.	Hoja
76	Pimienta		Cualquiera de las especies mencionadas abajo	Semilla
		Pimienta negra, blanca, verde	<i>Piper nigrum</i> L.	
		Pimienta brasileña	<i>Schinus molle</i> Raddi	
		Pimienta china	<i>Zanthoxylum armatum</i> DC.	
		Pimienta de Fresno Espinoso chino/ Pimienta de Sichuan	<i>Zanthoxylum bungei</i> Planch.	
	Pimienta	Cubebas	<i>Piper cubeba</i> L.	
	Pimienta	Granos del paraíso (Granos de Guinea, Pimienta melegueta, Pimienta cocodrilo)	<i>Aframomum melegueta</i> (Roscoe) K. Schum.	
		Pimienta negra/ Vainas de pimienta de Guinea	<i>Xylopias aethiopicus</i> A. Rich.	
		Pimienta (negra, blanca, verde)	<i>Piper nigrum</i> L.	
		Pimienta larga	<i>Piper longum</i> L.	

PARTE II – Lista no exhaustiva de especias y hierbas culinarias, organizada por nombre genérico				
Número de serie	Producto genérico	Otras formas del producto	Nombre científico	Parte de la planta utilizada
76	Pimienta	Pimienta rosa Pimienta de Sichuan /Pimienta japonesa Pimienta negra/ Vainas de pimienta de Guinea Pimienta canela Pimienta de África Occidental/ Benin	<i>Schinus molle</i> L. <i>Zanthoxylum piperitum</i> (L.) DC. <i>Xylopias aethiopica</i> A. Rich. <i>Drimys winteri</i> <i>Piper guineense</i> Schumach. & Thonn.	
77	Menta		<i>Mentha piperita</i> L.	Hoja/Tallo
78	Semillas de Granada		<i>Punica granatum</i> L.	Semillas
79	Semilla de amapola		<i>Papaver somniferum</i> L.	Semilla
80	Romero		<i>Rosmarinus officinalis</i> L.	Hoja
81	Azafrán		<i>Crocus sativus</i> L.	Partes florales
82	Salvia	Salvia Clary (Salvia) Salvia, griega	Cualquiera de las especies mencionadas abajo <i>Salvia officinalis</i> L. <i>Salvia sclarea</i> L. <i>Salvia triloba</i> L.	Hoja Hoja
83	Sésamo		<i>Sesamum indicum</i> L.	Semillas
84	Chalote		<i>Allium ascalonicum</i> L.	Raíces, rizomas, bulbos
85	Menta verde		<i>Mentha spicata</i> L.	Hoja/Tallo
86	Citronela de Sri Lanka		<i>Cymbopogon nardus</i> (L.) Rendle	Hoja/Tallo
87	Anís estrellado		<i>Illicium verum</i> Hook. f.	Semilla
88	Sumac/Sumach		<i>Rhus coriaria</i> L.	Fruto
89	Cálamo aromático		<i>Acorus calamus</i> L.	Raíces, rizomas, bulbos
90	Estragón		<i>Artemisia dracunculus</i> L.	Hoja/Tallo
91	Tejpat (hoja de laurel india)		<i>Cinnamomum tamala</i> (Buch. –Ham.) C. H. Nees & Eberm.	Hoja
92	Tomillo	Tomillo rastrero/ Tomillo silvestre/ Madre del tomillo	Cualquiera de las especies mencionadas abajo <i>Thymus vulgaris</i> L. <i>Thymus serpyllum</i> L. <i>Thymus capitatus</i> L. <i>Thymus zygis</i> L. <i>Thymus saturejoides</i> Coss.	Hoja
93	Cúrcuma		<i>Curcuma longa</i> L.	Raíces, rizomas, bulbos
94	Vainilla		Cualquiera de las especies mencionadas abajo	
		Vainilla pompón Vainilla tahitiana	<i>Vanilla pompona</i> Schiede <i>Vanilla tahitensis</i> J. W. Moore	Vainas

PARTE II – Lista no exhaustiva de especias y hierbas culinarias, organizada por nombre genérico				
Número de serie	Producto genérico	Otras formas del producto	Nombre científico	Parte de la planta utilizada
95	Hoja de laurel de las Indias occidentales		<i>Pimentaracemosa</i> (Mill.) J. W. Moore	Hoja
96	Zedoary		<i>Curcuma zedoaria</i> (Bergius) Rosc.	Raíces, rizomas, bulbos