



Organización de las Naciones  
Unidas para la Alimentación  
y la Agricultura



Organización  
Mundial de la Salud

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

Tema 6.1 del programa

CX/SCH 19/4/7 Add.1

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

### Cuarta reunión

Thiruvananthapuram, India, 21-25 de enero de 2019

### ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LA ALBAHACA SECA Comentarios en el trámite 3 (respuestas a la carta circular CL 2018/58/OCS-CCSCH)

*Comentarios de Colombia, Estados Unidos de América, Irán, Japón, México, Unión Europea,  
FoodDrinkEurope, IOSTA y USP*

#### Antecedentes

1. En este documento se compilan los comentarios recibidos a través del Sistema de comentarios en línea del Codex (OCS) en respuesta a la carta circular CL 2018/58/OCS-SCH publicado en septiembre de 2018. De acuerdo con el OCS, los comentarios se compilan en el siguiente orden: los comentarios generales se muestran primero, seguidos de los comentarios respecto a secciones específicas.

#### Notas explicativas sobre el apéndice

2. Se adjuntan los comentarios enviados a través del OCS como **Apéndice** y se presentan en formato de tabla.

## APÉNDICE

## Anteproyecto de Norma para la albahaca seca: Comentarios en el trámite 3 (respuestas a la carta circular CL 2018/58/OCS-CCSCH)

COMENTARIOS	MIEMBRO/OBSERVADOR Y JUSTIFICACIÓN
Comentario general	<p><b>USP</b></p> <p>Gracias por la oportunidad de revisar y realizar comentarios sobre este anteproyecto de norma. Como organización que está interesada y participa de la creación de normas para ingredientes y productos alimentarios (mediante el compendio del Codex sobre productos químicos alimentarios) y productos herbales (mediante el compendio USP-NF), nos preocupa la falta de información específica sobre la composición o requisitos para este producto, así como para especias, hierbas e ingredientes botánicos similares. La única propiedad química que se proporciona en la parte A que podría considerarse como característica de la albahaca, es el requisito de aceites volátiles, sin embargo, la falta de especificidad de este método o requisito y la falta de requisitos específicos sobre los componentes marcadores de la característica presentes en la albahaca son preocupantes. Esta Norma, tal y como está redactada, no impediría la sustitución o adulteración del producto por otros materiales vegetales que pudieran estar más fácilmente disponibles o ser menos costosos. Creemos que esta Norma se beneficiaría enormemente si se añadiera un análisis de composición química más definitivo para ayudar a los organismos normativos en la protección del comercio. Sugerimos que el Comité considere la incorporación de requisitos para componentes específicos de la fracción de aceites volátiles que podrían considerarse característicos de la albahaca. Gracias.</p>
Comentario general	<p><b>IOSTA</b></p> <p>Si se trata con vapor, el color puede ser verde oscuro con una cantidad moderada de hojas marrones.</p>
Comentario general	<p><b>IOSTA</b></p> <p>Si se trata con vapor, el color puede ser verde oscuro con una cantidad moderada de hojas marrones.</p>
<b>1 ÁMBITO DE APLICACIÓN</b>	
<p>Esta Norma se aplica a las hojas o flores de la albahaca en su forma seca como especias o hierbas culinarias definidas en la Sección 2.1 más adelante, ofrecidas para el consumo humano directo, <del>directo o</del> como ingrediente en el procesamiento <del>alimentario o para su reenvasado en caso industrial de ser necesario</del> <del>alimentos. Se excluye</del> Excluye al producto destinado <del>para su a un</del> procesamiento <del>industrial</del> <del>industrial diferente al expresado.</del></p>	<p><b>Colombia</b></p> <p>El cambio busca dar claridad y delimitación al ámbito de aplicación, pues al indicar únicamente que es para “el consumo humano”, se podría sobre entender que el alimento puede o no estar empacado o envasado. Así las cosas, se considera que la expresión “o para reenvasado, en caso necesario”, no establece un criterio puntual para determinar la situación específica en la que se encuentra el producto.</p> <p>Así mismo, se considera pertinente ajustar la redacción del último párrafo a fin de dar una mayor claridad para determinar la situación específica en que no es aplicable la norma.</p>
<b>TABLA 1 HOJAS CULINARIAS SECAS CUBIERTAS POR ESTA NORMA</b>	

Albahaca sagrada	<i>Ocimum tenuiflorum</i> L. <i>Pimpinella anisoides</i> V. Brig	EE. UU.
<u>Albahaca silvestre</u>	<u><i>Salvia occidentalis</i> Sw</u>	
<b>2.2 FORMAS DE PRESENTACIÓN</b>		
<del>Entera,</del> <u>Entera/Intacta</u>		<b>México</b> Mantener el acuerdo con las normas publicadas por el comité.
<del>{En partes},</del>		<b>EE. UU.</b>
<del>{Aplastada/frotada},</del> <u>Picada/triturada</u>		<b>Colombia</b> Se considera pertinente eliminar los términos "Aplastada" y "Frotada" para sustituirlos por "Picada" y "Triturada", a fin dar una mayor claridad al texto propuesto.
<b>3.2.1 INFESTACIÓN</b>		
La albahaca seca debe estar libre de insectos vivos y prácticamente libre de insectos muertos, fragmentos de insectos y contaminación por roedores, visibles a simple vista (corregida, en caso de visión defectuosa) <u>o con el aumento necesario para cada caso particular.</u>		<b>EE. UU.</b> Debe definirse prácticamente libre
<del>La albahaca seca debe estar libre de insectos vivos y prácticamente libre de insectos muertos, fragmentos de insectos y contaminación por roedores, visibles a simple vista.</del> <u>La albahaca seca debe tener los requisitos de propiedades físicas establecidos en el Anexo II</u> <del>corregida, en caso de visión defectuosa</del>		<b>México</b> "Prácticamente libre de insectos muertos" es subjetivo.  La parte de infestación ya está incluida en la tabla "Propiedades físicas de la albahaca seca"
<b>3.2.3 OLOR, SABOR Y COLOR</b>		
La albahaca seca tiene un olor típico fresco y con reminiscencias al anís con notas diferentes en función del tipo químico. Su sabor tiene un regusto amargo. Debe estar libre de todo olor y sabor foráneo o mohoso.		<b>Unión Europea</b> La Sección 3.2.3 Olor, sabor y color:  De acuerdo con esta sección, la hojas secas de la albahaca deben tener un color verde grisáceo. Sin embargo, el color depende del tratamiento de las hojas. Por ejemplo, el color de las hojas tratadas con vapor es verde oscuro con una cantidad moderada de hojas marrones. Por lo tanto, sugerimos que se reconsideren los requisitos de color en función del tipo de tratamiento de las hojas.
La albahaca seca tiene un olor típico fresco y con reminiscencias al anís con notas diferentes en función del tipo químico. Su sabor tiene un regusto amargo. Debe estar		<b>FoodDrinkEurope</b> 1- En la Sección 3.2.3 Olor, sabor y color; las hojas secas de albahaca deben tener un color "verde grisáceo": esto depende del tratamiento, por ejemplo, si se tratan con vapor, el color es

libre de todo olor y sabor foráneo o moho.	<p>"verde oscuro con una cantidad moderada de hojas marrones"</p> <p>2- Conforme al ANEXO II, en "otros defectos", el límite de defectos del color es 5</p> <p>3- En la Sección 9, métodos de análisis y muestreo, no hay método de prueba para la medición del color</p> <p>FoodDrinkEurope, teniendo esto en cuenta se sugiere:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>i. Reconsiderar los requisitos de color en función del tipo de tratamiento</li> <li>ii. Indicar claramente el método de prueba</li> <li>iii. Considerar el uso de medidores cromáticos</li> </ol>
<b>3.4 ACEPTACIÓN DEL LOTE</b>	
<p>Para los factores evaluados en una muestra promedio, un lote se considerará aceptable si el promedio cumple con la tolerancia especificada y ninguna muestra individual <del>está excesivamente se encuentra por</del> fuera de <del>dicha tolerancia</del> <u>media +/- una desviación estándar.</u></p>	<p><b>Colombia</b></p> <p>Se considera que para la aceptación de factores evaluados en promedios de muestra la expresión "excesivamente fuera de tolerancia" resulta subjetiva y no da claridad para la aceptación de lotes. Ante esta situación Colombia recomienda que se permita hasta una desviación estándar fuera de la tolerancia para aceptar el lote; o de lo contrario que se defina el término "excesivamente fuera de tolerancia".</p>
<b>4 ADITIVOS ALIMENTARIOS</b>	
<p><del>Solo se permiten los polvos antiaglomerantes enumerados</del>  <u>Los aditivos permitidos en el Cuadro II los productos cubiertos por esta norma, son aquellos indicados para esta categoría de alimentos en la Norma general para los aditivos alimentarios (CODEX STAN 192-1995).</u> <del>Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) para su uso en la albahaca molida/en polvo.</del></p>	<p><b>Colombia</b></p> <p>Colombia considera que de acuerdo a los procedimientos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius, el uso de aditivos debe ceñirse a lo establecido en la CODEX STAN 192-1995, con el fin de no generar incongruencias entre las normas.</p> <p>En la Norma general para los aditivos alimentarios (CODEX STAN 192-1995), se encuentran permitidos aditivos tales como: el acesulfame de potasio (acentuador de sabor), butilhidroxitolueno (antioxidante), polisorbatos (estabilizantes), entre otros, los cuales están autorizados para la categoría "12.2.1 Hierbas aromáticas y especias".</p>
<b>5. CONTAMINANTES</b>	
<p><b>5 CONTAMINANTES</b></p> <p><u>Se debe considerar el control de contaminación por micotoxinas.</u></p>	<p><b>Colombia</b></p> <p>Se ha de considerar el control de contaminación por micotoxinas. Hay reglamentos internacionales (europeo) en donde se establece que la preparación de las muestras y los métodos de análisis para el control oficial del contenido de micotoxinas en los productos alimenticios, incluidas las especias, cumplirán los criterios de: Peso de la muestra, método del muestreo de acuerdo al peso del lote y criterio de aceptación del lote.</p>
<b>8. ETIQUETADO</b>	
<p><b>8 ETIQUETADO</b></p>	<p><b>Colombia</b></p> <p>Existen reglamentos internacionales en los cuales se exige la inocuidad y calidad de los empaques</p>

	y embalajes para esta clase de productos, los cuales deben armonizarse para su libre comercio
<b>9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO</b>	
<b>9.1 Métodos de análisis</b>	<p><b>Unión Europea</b></p> <p>Sección 9.1 Métodos de análisis</p> <p>Falta un método de prueba para la medición del color, a pesar de que en el ANEXO II se ha establecido un límite de defectos de color de 5. Se debe considerar un método para medir el color.</p>
Materia extraña	<p><b>Irán</b></p> <p>Para el punto de materia extraña y materia foránea, debe eliminarse ISO 3632-2 como método de referencia. (Es un n.º de referencia para el azafrán y NO LA ALBAHACA)</p>
Materia foránea ISO 927, ISO 3632-2	<p><b>FoodDrinkEurope</b></p> <p>Definición de materia foránea:</p> <p>1- Conforme a ISO 927, que es la referencia para esta norma:</p> <p>"Toda la materia visible a simple vista o con un aumento máximo de 10 veces que no sea parte de la planta a la que pertenece la especia o hierba"</p> <p>EJEMPLO:</p> <p>El origen de las macro materias foráneas puede ser no animal (por ejemplo, tallos, piedras, paja, moho visible) o animal (por ejemplo, excrementos, insectos y productos contaminados por insectos).</p> <p>Ref: <a href="https://www.iso.org/obp/ui/#iso:std:iso:927:ed-3:v1:en">https://www.iso.org/obp/ui/#iso:std:iso:927:ed-3:v1:en</a></p> <p>2- Para comparar, la definición de la ASTA es:</p> <p>La materia extraña se define como todo lo que es ajeno al producto en sí e incluye, pero no se limita a: piedras, suciedad, alambre, cuerda, tallos, palos, semillas extrañas no tóxicas, excrementos, estiércol y contaminación animal.</p> <p>3- Para comparar, la definición del manual de defectos de la FDA es:</p> <p>Los materiales extraños se definen como "cualquier materia foránea de un producto asociada con condiciones o prácticas inaceptables de producción, almacenamiento o distribución". Esto incluye "materia inaceptable aportada por insectos, roedores y aves; material en descomposición; y material diverso como arena, tierra, vidrio, óxido u otras sustancias extrañas" (Manual de niveles de defectos de la FDA, Defect Levels Handbook, 2009).</p> <p>FoodDrinkEurope entiende que "puede ser" en el ejemplo de la ISO 927 limita la materia extraña a los elementos de la lista; (por ejemplo, tallos, piedras, paja, moho visible). Esto contrasta con el manual de niveles de defectos de la ASTA y la FDA de 2009, en el que el tipo de materia foránea no se limita a los ejemplos mencionados.</p> <p>FoodDrinkEurope por lo tanto sugiere que se vuelva a considerar la definición de materia foránea para garantizar que se cubre claramente un intervalo más amplio, según lo definen la ASTA y la FDA.</p>

Propiedades químicas de la albahaca seca					
Forma	Contenido de humedad	Cenizas	Cenizas insolubles	Aceites volátiles	EE. UU.
En partes	42	16	2,5	0,3	
Molida/en polvo					
Contenido de humedad (máx. %) <del>10</del> <u>10</u>					EE. UU.
Propiedades físicas de la albahaca seca					
Propiedades físicas de la albahaca seca					<p><b>Japón</b></p> <p>La albahaca pertenece a la misma familia del tomillo, y ambos se producen de forma similar. Por lo tanto, los requisitos para la albahaca seca deben ser, independientemente de sus grados, los mismos que para el tomillo con el fin de mantener la coherencia, según lo siguiente.</p> <p>1) Los requisitos de "materia extraña" y "materia foránea" deben ser del 0,5 %.</p> <p>2) Las unidades para "fragmentos de insectos" e "Insectos enteros muertos" son ambiguas. Si la unidad abreviada "gm" denota la unidad de masa "gramo", entonces debe expresarse como "g" basada en la unidad derivada SI. Además, el límite propuesto para los "insectos enteros muertos" debería ser del 1,0 % para las principales condiciones de higiene.</p> <p>3) Los "defectos del color" que aparecen en "otros defectos" deben definirse claramente junto con las unidades.</p>
<del>Fragmentos de insectos máximos por 10 g</del> <u>Insectos muertos, fragmentos de insectos y contaminación de roedores</u> <u>% de fracción de masa máximo</u>					<p><b>México</b></p> <p>No se considera necesario diferenciar los parámetros:</p> <p>Fragmentos de insectos máximos por 10 g</p> <p>Recuento de insectos enteros muertos por 100 g máx.</p> <p>Además, normalizar la descripción con otras normas ya publicadas por el comité (por ejemplo, la norma para el comino y el tomillo).</p>
<del>Suciedad de roedores, número máximo de pelo por 10 g</del>					<b>México</b>
<del>Recuento de insectos enteros muertos por 100 g máx.</del>					<b>México</b>
Otros excrementos mg por kg máx. <hr style="border-top: 1px dashed red;"/> <u>4,4</u>					<p>EE. UU.</p> <p>4,4 se aplica a la albahaca entera, aplastada/frotada y molida/en polvo</p>

<b>Albahaca entera</b>	
Contenido de humedad <del>3,0</del> <del>1,0</del> <del>0,5</del> <u>2</u>	<b>México</b> De acuerdo con la ESA (Asociación Europea de las Especies). El valor de referencia: Impurezas (la definición de materia foránea se corresponde con la de la ESA para impurezas)
Excrementos de mamíferos <del>1,0</del> <u>2,2</u>	<b>EE. UU.</b>
<b>Albahaca en partes</b>	
En partes	<b>EE. UU.</b>
Materia extraña <del>3,0</del> <del>1,0</del> <del>0,5</del>	<b>EE. UU.</b>
Materia extraña <del>3,0</del> <del>1,0</del> <del>0,5</del> <u>2</u>	<b>México</b> De acuerdo con la ESA (Asociación Europea de las Especies). Valor de referencia: Impurezas (la definición de materia foránea se corresponde con la de la ESA para impurezas)
Materia foránea 4,0	<b>EE. UU.</b>
Fragmentos de insectos 1,0	
Daño por moho 4,0	
Recuento de insectos enteros muertos <del>1,0</del> <del>2,0</del>	
Excrementos de mamíferos 4,0	
Hojas dañadas por insectos, 4,0	<b>EE. UU.</b>
Otros defectos 5.	
<b>Aplastada o frotada</b>	
Materia extraña <del>3,0</del> <del>1,0</del> <del>0,5</del> <u>2</u>	<b>México</b> De acuerdo con la ESA (Asociación Europea de las Especies). Valor de referencia: Impurezas (la definición de materia foránea se corresponde con la de la ESA para impurezas)
Excrementos de mamíferos <del>1,0</del> <u>2,2</u>	<b>EE. UU.</b>
<b>Molida/en polvo</b>	
Materia extraña <del>3,0</del> <del>1,0</del> <u>2</u>	<b>México</b> De acuerdo con la ESA (Asociación Europea de las Especies).

	Valor de referencia: Impurezas (la definición de materia foránea se corresponde con la de la ESA para impurezas)
Excrementos de mamíferos <del>1.0</del> <u>2.2</u>	<b>EE. UU.</b>