



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

Cuarta reunión

Thiruvananthapuram, Kerala, India, 21-25 de enero de 2019

**ANTEPROYECTO DE NORMA DE GRUPO PARA LAS HOJAS CULINARIAS SECAS:
REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA LA ALBAHACA SECA**

(Trámite 3)

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

Los miembros del Codex y los observadores interesados en enviar sus comentarios en el trámite 3 sobre este anteproyecto de norma deben hacerlo conforme a las instrucciones de la carta circular **CL 2018/58/OCS-CCSCH**, disponible en el sitio web del Codex/cartas circulares de 2018: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/circular-letters/en/>.

INTRODUCCIÓN

1. En la segunda reunión del Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH2)¹, celebrada entre el 14 y 18 de septiembre de 2015 en Goa (India), el Comité consideró el informe del Grupo de trabajo celebrado durante la reunión sobre la priorización de 10 nuevas propuestas de trabajo: i) pimentón (Argentina), ii) albahaca (Egipto), iii) cilantro (Egipto), iv) chiles deshidratados (India), v) ajo seco y deshidratado (India), vi) jengibre seco y deshidratado (India), vii) nuez moscada (Indonesia), viii) azafrán (Irán), ix) clavo (Nigeria) y x) jengibre seco entero y molido (Nigeria). El CCSCH2 también señaló que el trabajo se orientaba mediante los términos de referencia establecidos por el Comité y tuvo en cuenta la carga de trabajo existente del CCSCH.
2. De acuerdo con la máxima prioridad, el Comité recomendó que se aprobara (por orden de prioridad) el jengibre seco o deshidratado (Nigeria), el chile seco y el pimentón (India y Argentina) y el ajo seco (India). Se concedió la aprobación condicional (por orden de prioridad) a la albahaca (Egipto), el azafrán (República Islámica del Irán) y la nuez moscada (Indonesia).
3. La reunión del CCSCH3, celebrada en Chennai (India) (del 6 al 10 de febrero de 2017) aprobó el anteproyecto actualizado sobre la albahaca como nuevo trabajo.

TÉRMINOS DE REFERENCIA

4. El CCSCH3 también acordó:
 - a. Comenzar un nuevo trabajo sobre el desarrollo de normas para la albahaca bajo la categoría de hojas secas.
 - b. Establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe), organizado por Egipto y co-organizado por el Sudán, que utilice el inglés como idioma de trabajo, para preparar la norma propuesta para todos los productos comercializados como albahaca conforme al concepto de las normas de grupo en la categoría de "hojas secas".

¹ REP16/SCH párrafos 44, 50-54

PARTICIPACIÓN Y METODOLOGÍA

5. El GTe comenzó su trabajo en mayo de 2017, sus resultados fueron enviados mediante la 1ª y 2ª ronda y el trabajo se programó desde septiembre de 2017 hasta finales de mayo de 2018.
6. También se tuvieron en cuenta los comentarios de todos los miembros del GTe a la hora de preparar el borrador final que se adjunta en el Apéndice I.

ANÁLISIS

7. Los puntos más comunes señalados por el presidente del GTe durante el trabajo extraídos de los comentarios presentados por los miembros del GTe son los siguientes:
 - i. Consenso general en la mayoría de las cláusulas de la norma.
 - ii. Una clasificación científica de todas las especies de albahaca que tenga en cuenta las implicaciones comerciales.
 - iii. El anteproyecto de norma se prepara bajo el grupo de las especias de hojas secas.
 - iv. Aún no se han desarrollado los métodos de muestreo y análisis.
 - v. Comentarios diferentes sobre las formas de presentación.
8. Debe señalarse que las características químicas y físicas del anteproyecto de norma para todas las formas de presentación deben examinarse y decidirse en la próxima reunión, ya que no hubo consenso sobre algunos de los parámetros señalados entre corchetes en los Anexos I y II.

CONCLUSIONES

9. El presidente del GTe finalizó la tarea según el programa de trabajo. La tarea principal del GTe consistía en desarrollar un anteproyecto de norma para la albahaca. El presidente del GTe cree que se han logrado concluir las tareas y que el Comité se encuentra en posición de avanzar con el desarrollo del trabajo siguiente respecto a esta norma. Se ha reunido una cantidad de información significativa durante dos rondas de comentarios con un nivel prolífico de consultas con los miembros del GTe para preparar este borrador, tal y como se muestra en el Apéndice I.

RECOMENDACIONES

10. Se invita al Comité a trabajar en el Anteproyecto de Norma presentado en el Apéndice I (en el trámite 3) teniendo en cuenta el mecanismo para el desarrollo de dichas normas de grupo.

**ANTEPROYECTO DE NORMA DE GRUPO PARA HOJAS CULINARIAS AROMÁTICAS:
REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA LA ALBAHACA SECA
(En el trámite 3)**

1 ÁMBITO DE APLICACIÓN

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, como ingrediente en el procesamiento alimentario o para su reenvasado en caso de ser necesario. Excluye al producto destinado para su procesamiento industrial.

2 DESCRIPCIÓN

2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Las hojas culinarias cubiertas por esta Norma (Cuadro 1) se venden en las formas indicadas en la Sección 2.2 y se someten a operaciones de limpieza, secado, frotado, molienda y tamizado.

Cuadro 1. Hojas culinarias secas cubiertas por esta Norma

Nombre general	Nombre específico	Nombre científico
Albahaca		<i>Ocimum basilicum</i> L.
		<i>Ocimum minimum</i> L.
	Albahaca americana	<i>Ocimum minimum</i> L.
	Albahaca de arbusto	<i>Ocimum gratissimum</i> L.
	Albahaca canforada	<i>Ocimum kilimandscharicum</i> Gürke
	Albahaca sagrada	<i>Ocimum tenuiflorum</i> L.

2.2 Formas de presentación²

La albahaca seca puede estar:

- Entera,
- [En partes],
- [Aplastada/frotada],
- Molida/en polvo.

[El tamaño de las partículas de las partes y las formas de presentación molida/polvo se determinan mediante un acuerdo contractual entre el comprador y el vendedor].

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD [CRITERIOS]

3.1 COMPOSICIÓN

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

² Se permiten otras formas de presentación que no sean los tres enumerados, siempre y cuando se etiqueten de forma correspondiente.

3.2 FACTORES DE CALIDAD [CRITERIOS]

3.2.1 Infestación

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].

3.2.2 Adulteración

La albahaca seca debe estar libre de cualquier tipo de adulteración económica.

3.2.3 Olor, sabor y color

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, sabor o moho foráneos.

Las hojas secas de la albahaca deben tener un color verde grisáceo.

3.2.4 Características químicas y físicas

El producto genérico debe cumplir los requisitos especificados en el Anexo II (características químicas) y en el Anexo III (características físicas). Los defectos permitidos no deben afectar el aspecto general del producto en lo que respecta a su calidad, manteniéndose su calidad y presentación en el envase.

3.3 CLASIFICACIÓN DE "DEFECTUOSOS"

La muestra representativa que se extraiga de un lote y que no cumpla uno o más de los requisitos de calidad aplicables, según se establecen en la Sección 3.2 (excepto aquellas basadas en promedios de muestras), se considerará defectuosa.

3.4 ACEPTACIÓN DEL LOTE

Se considerará que un lote cumple los requisitos de calidad aplicables que se muestran en la Sección 3.2, cuando el número de "defectuosos", según se define en la Sección 3.3, no exceda el número de aceptación del plan de muestreo apropiado.

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 está excesivamente fuera de dicha tolerancia.

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solo se permiten los polvos antiaglomerantes enumerados en el Cuadro II de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) para su uso en la albahaca molida/en polvo.

5 CONTAMINANTES

5.1 Los productos regulados por esta Norma deberán cumplir los niveles máximos de la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995).

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

6 HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

6.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta Norma se preparen y manipulen de conformidad con 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) en su Anexo III, Especies y Hierbas Aromáticas, así como otros textos pertinentes del Codex.

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

7 PESOS Y MEDIDAS

Los contenedores deberán ser lo más prácticos posible, sin defectos de calidad y deberán ser compatibles con una declaración adecuada del contenido.

8 ETIQUETADO

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

8.2 Nombre del producto³

8.2.1 El nombre del producto debe ser "albahaca seca", tal y 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 cosecha/origen (opcional)

8.4 - Identificación comercial

- Clase/Grado, según corresponda

8.5 Marca de inspección (opcional)

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

La información para los contenedores no destinados a la venta al por menor deberá figurar o bien en el contenedor o en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador, así como las instrucciones de almacenamiento, deberán aparecer en el contenedor. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador podrán ser sustituidos por una marca de identificación, a condición de que dicha marca sea claramente identificable en los documentos adjuntos.

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO**9.1 Métodos de análisis¹**

Parámetro	Método	Principio
Humedad	ISO760:1978, 938:1980 AOAC 2001.12 ASTA 2.0 AOAC 941.11 AOAC 986.21	Titulación Destilación
Cenizas totales	ISO 928 AOAC 950.49 ASTA 3.0	Gravimetría
Cenizas insolubles en ácido	ISO 930 ASTA 4.0	Gravimetría
Aceite volátil	ISO 6571 AOAC 962.17 ASTA 5.0	Destilación
Materia extraña	ISO 927, ISO 3632-2 ASTA 14.1	Examen visual
Materia foránea	ISO 927, ISO 3632-2	Examen visual
Daños de insectos	Método V-8 Especies, condimentos, sabores y drogas crudas (Manual de Procedimientos Macroanalíticos, Boletín Técnico N.º 5 de	Examen visual

³ Puede usarse el nombre general en caso de que el producto sea una combinación de las especies diferentes enumeradas en el nombre general de dicho producto. Cuando se utilice un nombre específico, el producto debe contener un mínimo del 80 % de las especies enumeradas para ese nombre específico.

	la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos de América [FDA])	
Insectos / excrementos/ fragmentos de insectos	Método apropiado para la especie en particular de la AOAC, capítulo 16, subcapítulo 14 [ISPM 08 Determinación de la situación de la plaga en un área]	Examen visual
Daños por moho	Método V-8 Especies, Condimentos, Sabores y Drogas Crudas (Manual de Procedimientos Macroanalíticos, Boletín Técnico FDA Número 5)	Examen visual (para entero) El método enzimático detección (para molido)

¹ Debe utilizarse la última edición o versión del método aprobado

9.2 PLAN DE MUESTREO

A ser desarrollado

ANEXO I

A. Propiedades químicas de la albahaca seca

Nombre general	Forma	Contenido de humedad (% máx.)	Cenizas % w/w máx.	Cenizas insolubles % w/w máx.	Aceites volátiles ml/100 g (mínimo)	Extracto de éter no volátil % w/w	% de fibra cruda por masa	Otras propiedades
Albahaca	Entera	12	16	2	0,3			
	En partes	12	16	2,5	0,3			
	[Aplastada/frotada]	12	16	2,5	0,3			
	Molida/ en polvo	12	16	2,5	0,1			

ANEXO II

A. Propiedades físicas de la albahaca seca

Nombre general	Forma	Materia extraña ⁴ % w/w máx.	Materia foránea ⁵ % w/w máx.	Fragmentos de insectos máximos por 10 g	Suciedad de roedores número máximo de pelo por 10 g	Daño por moho % w/w máx.	Recuento de insectos enteros muertos por 100 g máx.	Excrementos de mamíferos mg por kg máx.	Hojas dañadas por insectos, máximo % de fracción de masa	Otros Excrementos mg por kg máx.	Otros defectos	
											Nombre	Límite
Albahaca	Entera	[3,0] [1,0] [0,5]	1,0	1,0		1,0	[1,0] [2,0]	1,0	1,0		Defectos en el color	5
	En partes	[3,0] [1,0] [0,5]	1,0	1,0		1,0	[1,0] [2,0]	1,0	1,0			5
	[Aplastada/frotada]	[3,0] [1,0] [0,5]	1,0	1,0		1,0	[1,0] [2,0]	1,0	1,0			
	Molida/en polvo	[3,0] [1,0]	1,0	1,0		1,0	[1,0] [2,0]	1,0	1,0			5

⁴ Toda la materia vegetal de la planta específica que no sea la parte requerida.

⁵ Toda la materia visible y/o aparente que no suele asociarse con el producto.

APÉNDICE II**LISTA DE PARTICIPANTES**

Nº	MIEMBRO/ OBSERVADOR	NOMBRE DEL PARTICIPANTE	CORREO ELECTRÓNICO
1	EGIPTO	Ahmed Mohammed ELHELW (Presidente)	Helws_a@hotmail.com
2	SUDÁN	Dr. Asia Elhassan (Co-Presidente)	asiaelhassan@gmail.com
3	ARGENTINA	MARIA FLORENCIA DEMARCO	fdemarco@senasa.gov.ar
4	BRASIL	Andre Bispo Oliveira	andre.oliveira@agricultura.gov.br
5	CHILE	Constanza Miranda	codex@achipia.gob.cl
6	COLOMBIA	Giovanny Cifuentes Rodriguez	gcifuentes@minsalud.gov.co giomega2000@yahoo.com
7	UNIÓN EUROPEA	Sr Denis De Froidmont	Denis.De-Froidmont@ec.europa.eu
		Comisión Europea	sante-codex@ec.europa.eu
8	INDIA	Sunil Bakshi	sbakshi@fssai.gov.in
		Ramesh B Natarajan	rameshbabu.n@nic.in
		Srta. Srilatha C M	srilatha.cm@nic.in
9	IRÁN	Fakhrisadat Hosseini	sadat77@gmail.com
		Arasteh Alimardani	qc@novinsaffron.com
		Mojgan pourmoghim	mpourmoghim@yahoo.com
		Nahid gholizadeh	ngh.gholizadeh@gmail.com
10	JAMAICA	Damian Rowe	dcrowe@micaf.gov.jm
11	JAPÓN	Sr. Satoru SOENO	satoru_soeno270@maff.go.jp
		Sr. Shigefumi ISHIKO	shigefumi_ishiko180@maff.go.jp codex_maff@maff.go.jp
12	MÉXICO	Sra. Tania Daniela Fosado Soriano	tania.fosado@economia.gob.mx
13	POLONIA	Sra. Anna Gierasimiuk	pam@ijhars.gov.pl kodeks@ijhars.gov.pl
14	SUIZA	Sra. Franziska Franchini	franziska.franchini@blv.admin.ch
15	TURQUÍA	Ahmet GÜNGÖR	ahmet.gungor@tarim.gov.tr
16	ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA	Marie Maratos	Marie.Maratos@fsis.usda.gov
		George C Ziobro	George.Ziobro@fda.hhs.gov
		Cheryl Deem	Cdeem@astaspice.org
		Dorian A. LaFond	dorian.lafond@ams.usda.gov

