



## PROGRAMA CONJUNTO SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS DE LA FAO/OMS

### COMITÉ DEL CODEX SOBRE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS

#### Segunda reunión

Goa, India, 14 a 18 de septiembre de 2015

### DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE AGRUPACIÓN DE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS

(Preparado por la India)

#### INTRODUCCIÓN

En la primera reunión del Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH), la delegación de la India presentó un documento sobre las "Modalidades de Gestión del Trabajo del CCSCH" que describe el proceso por el cual CCSCH llevará a cabo su trabajo. El Comité sugirió la Agrupación de Productos Básicos en Normas Generales y propuso que para un trabajo eficaz, las especias y las hierbas se puedan agrupar en categorías y luego que sea desarrollada una norma general para un solo grupo. El Comité acordó que la India prepararía un documento de debate para la segunda sesión del CCSCH aclarando la intención, propósito y justificación de la agrupación. India ha preparado un documento de debate sobre la Agrupación de especias y hierbas culinarias como se indica en el documento.

#### ANTECEDENTES

Para el funcionamiento eficaz del Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH), la India ha propuesto la agrupación de productos básicos bajo las modalidades de gestión del trabajo (CX/SCH/14/01/4). En la primera sesión de la CCSCH, el Comité acordó establecer un Grupo de Trabajo electrónico, liderado por la India y que trabajase solamente en inglés, con el fin de preparar un documento de debate para su segunda sesión con los siguientes términos de referencia:

- (i) Aclarar la intención y el propósito de la agrupación de especias y hierbas culinarias, incluyendo la justificación;
- (ii) Proponer la agrupación de especias y hierbas culinarias, teniendo en cuenta la información científica y técnica y el trabajo en la clasificación y agrupación utilizados por otros comités (por ejemplo CCPR).

#### INTENCIÓN Y PROPÓSITO DE LA AGRUPACIÓN

De acuerdo con el Código de Prácticas de Higiene para Especies y Hierbas Aromáticas Desecadas (CAC/RCP 42-1995) las especias se definen como sigue: "El término especias, que incluye las plantas aromáticas secas, se relaciona con componentes naturales secos o mezclas de los mismos, utilizados en los alimentos para aromatizar, condimentar e impartir aroma. El término se aplica igualmente a las especias en forma entera, rota o molida".

En el uso general, las hierbas son cualquier planta que se utilice para alimentación, como saborizante, medicina, o perfume. El uso culinario típicamente se refiere a las partes de hoja verde de una planta (ya sea fresca o seca).

La especificación de calidad de las especias o hierbas culinarias se ocupa de la descripción de las características de calidad del producto básico en particular. Es el requisito explícito sobre el cual se basa el comercio de una especia o una hierba culinaria. Tales especificaciones aseguran que la calidad de la mercancía es adecuada para el uso deseado y fomentan las prácticas equitativas en el comercio.

Hay 109 productos clasificados como especias bajo la lista de ISO (ISO 676:1995). Muchas especias y hierbas culinarias tienen características comunes y sus perfiles de calidad pueden ser más o menos los mismos. Resultaría difícil elaborar normas de calidad para cada una de las especias y hierbas culinarias en forma individual y por lo tanto está la necesidad de agrupación. Por lo tanto, la agrupación facilitará el desarrollo de las especificaciones de calidad, eliminando la duplicación de esfuerzos, considerando el carácter común del perfil de calidad de un grupo en particular.

Las especias se agrupan de diversas maneras en función de sus propiedades, las partes utilizadas, analogías o familias botánicas, importancia económica, similitudes en los métodos de su cultivo, tipo de planta, hábito de crecimiento, etc. La agrupación está estrechamente relacionada con el desarrollo de una plantilla para las normas de especias y hierbas culinarias. El desarrollo de plantillas para las normas en especias y hierbas culinarias permitiría el desarrollo de normas específicas, las que facilitarían el cumplimiento y harían más fácil el trabajo de las autoridades competentes y los organismos reguladores. Más aún, el diseño estándar ayudaría al Comité en la realización eficiente de su labor.

La agrupación de especias y hierbas culinarias desde la perspectiva del comercio, facilitaría la elaboración de la plantilla y, posteriormente, la elaboración de normas de calidad. Perspectiva del comercio significa que algunas especias y hierbas culinarias no son categorizadas basándose estrictamente en su definición botánica, sino en función de su clase comercial. Por ejemplo, el comino, cilantro, anís, etc. se comercializan como "semillas" en los mercados internacionales, mientras que la definición botánica correcta es "frutos". En tales casos, sería preferible el punto de vista del comercio.

## **PROPUESTA DE AGRUPACIÓN DE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS**

### **Agrupación propuesta de especias y hierbas culinarias**

#### **Especias**

- 1) Frutos Secos y Bayas
- 2) Raíces secas, Rizomas, Bulbos
- 3) Semillas Secas
- 4) Partes Florales Secas
- 5) Hojas Secas
- 6) Corteza Seca
- 7) Otros

#### **Hierbas Culinarias**

##### 1) Hierbas desecadas

El Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR) ha dividido el Grupo de Especias 028 en 07 subgrupos a saber: Semillas, Fruto o Baya, Corteza, Raíz o Rizoma, Brotes, Flores o Estigma y Aril. En contraste con la agrupación de CCPR, se sugiere una propuesta revisada de agrupar 'frutos y bayas secas' teniendo en cuenta el hecho de que ciertos frutos y bayas asumen el estatus de especias únicamente al secarse. Ejemplos de especias a ser consideradas en el grupo de "frutos y bayas secas" pueden incluir: el cardamomo, la pimienta (negra, blanca y verde), chiles, etc. Además, los chiles se utilizan como especias en su forma seca, pero en su forma fresca se utilizan como verduras y las especificaciones varían, lo que se trata en el CCFFV.

Para algunas especias como el comino, a pesar de que se utiliza actualmente en el comercio con el término "semillas", el término botánico correcto es "frutos" (Ref ISO 6465:2009). Por lo tanto, se propone que sea la agrupación "semillas", teniendo en cuenta el comercio de especias en la categoría de especias de semillas. Este tipo de categorización apoyará la agrupación basada en la perspectiva del comercio. Tal método de agrupación será seguido, junto con la consideración de su similitud morfológica y las partes de planta utilizadas.

Otra categoría denominada "Otros" se ha incluido en el sistema de agrupación, que incluye a todas las otras partes de la planta que se utilizan como especias. Dado que cada producto en esta categoría difiere en sus características de calidad, la ausencia de uniformidad exige proponer tal grupo misceláneo. Se propone que las normas para el grupo "Otros" se desarrolle después de la finalización del trabajo con los grupos específicos.

#### **ENFOQUE**

El Comité categorizará las especias y hierbas culinarias en diferentes grupos y el Comité podrá elaborar una norma general para el grupo, basada en la similitud de su morfología y partes de planta utilizadas. Las normas individuales para las especias y hierbas culinarias serán colocadas como anexos a la norma general.

Las especias en función de su importancia en el comercio mundial se han clasificado en diferentes grupos sobre la base del mecanismo de agrupación propuesto (Anexo I). Del mismo modo, las hierbas culinarias también se agrupan (Anexo II). El Anexo III comprende la lista de las restantes especias y hierbas culinarias. Algunas especias y hierbas culinarias pueden tener utilidad múltiple respecto a las partes de la planta utilizadas y existe la posibilidad de que una misma especia o hierba culinaria pueda caer bajo diferentes grupos. Sin embargo, en la agrupación propuesta, sólo se toma en consideración su mayor utilidad.

Es una experiencia común que la misma especia sea conocida con diferentes nombres, en distintas partes del mundo. Con el fin de ayudar a identificar las especias correctamente, los nombres comunes en inglés, así como los nombres científicos o botánicos y el Código HS, se dan para cada una de las especias. El valor de los nombres científicos radica en el hecho de que son internacionales y que le permiten a uno iniciar y continuar investigaciones sobre cualquier especia en particular, en cualquier parte del mundo. El Sistema Armonizado (Código HS), es decir, el Sistema armonizado de designación y codificación de mercancías, es un sistema de clasificación internacional, utilizado para todas las mercancías objeto de comercio internacional. En el Sistema Armonizado, cada producto comercializado se clasifica de acuerdo con cierto marco lógico y sistemático. Se utiliza como base para la recopilación de estadísticas del comercio internacional. También se menciona el Código HS para cada mercancía disponible.

### **RECOMENDACIÓN**

Se recomienda que el Comité se comprometa a iniciar un nuevo trabajo para clasificar las especias y hierbas culinarias en grupos, en función de su morfología y partes de planta que se utilizan, teniendo en cuenta su principal utilidad y la terminología utilizada en el comercio internacional. La agrupación propuesta será dinámica y abierta para incluir otras especias y hierbas culinarias en el futuro.

## Anexo I - Agrupación de Especies

Sl. N°	Nombre de la Especia	Nombre Científico	Código HS
<b>Frutos Secos y Bayas</b>			
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 kriveranh</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 y Burkill	
11.	Cardamomo de Sri Lanka	<i>Elettaria cardamomum</i> Maton	
12.	Cardamomo Tsao-ko	<i>Amomum tsao-ko</i> Crevost y Lemarié	
13.	Chile	<i>Capsicum annuum</i> L.	HS 090420
14.	Pimentón Dulce	<i>Capsicum frutescens</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 Negro / Vainas de Pimienta de Guinea	<i>Xylopiya 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
28.	Baya de Enebros	<i>Juniperus communis</i> Thunb.	HS 09095021
29.	Fruto de Tamarindo	<i>Tamarind nos 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> JWMoore	

SI. N°	Nombre de la Especia	Nombre Científico	Código HS
<b>Raíces Secas, Rizomas, Bulbos</b>			
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. y Scherb.	HS 07069010
40.	Cálamo Aromático	<i>Acorus calamus</i> L.	HS 12119048
41.	Cúrcuma	<i>Curcuma longa</i> L.	HS 091030
<b>Semillas Secas</b>			
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> WDJKoch	
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. y 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.	

SI. N°	Nombre de la Especia	Nombre Científico	Código HS
<b>Partes Florales Secas</b>			
66.	Clavo de Olor	<i>Syzygium aromaticum</i> (L.) Merr. y 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
<b>Hojas Secas</b>			
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.	Hojas de Laurel	<i>Cinnamomum Tamala</i> (Buch.-Ham.) T.Nees y C.H.Eberm.	HS 09104010
<b>Corteza Seca</b>			
74.	Casia	<i>Cinnamomum cassia</i> Siebold	HS 09061910
75.	Cassia Indonesia	<i>Cinnamomum burmannii</i> (Nees y T.Nees) Blume	
76.	Cassia Vietnamita	<i>Cinnamomum loureirii</i> Nees	
77.	Canela	<i>Cinnamomum zeylanicum</i> Blume	HS 090611
<b>Otros</b>			
78.	Asa Fétida	<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.	

### Anexo II - Agrupación Hierbas Culinarias

SI. No	Nombre de la Hierba Culinaria	Nombre Científico	Código HS
<b>Hierba Seca</b>			
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. y 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. y 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.	Serpol	<i>Timo serpyllum</i> L.	
100	Estragón	<i>Artemisia dracunculus</i> L.	HS 07108010
101			
102	Ajedrea de Jardín	<i>Satureja hortensis</i> L.	
103	Ajedrea de Monte	<i>Satureja montana</i> L.	
104	Citronella de Sri Lanka	<i>Cymbopogon nardus</i> (L.) Rendle	
105	Hierba de Limón de las Indias Occidentales	<i>Cymbopogon citratus</i> Stapf	

**Anexo III - Lista de Especies y Hierbas Culinarias restantes**

<b>Sl. No.</b>	<b>Nombre de la Especia/Hierba Culinaria</b>	<b>Nombre Científico</b>	<b>Código HS</b>
106.	Árbol de Pepino	<i>Averrhoa bilimbi</i> L.	
107.	Perifolio	<i>Anthriscus cerefolium</i> Hoffm.	
108.	Cebollino	<i>Allium schoenoprasum</i> Regel y Tiling	
109.	Puerro Indio / Cebollín Chino	<i>Allium tuberosum</i> Rottler ex. Sprengel	
110.	Angélica	<i>Angelica archangelica</i> L.	
111.	Puerro Pedregoso / Cebolla Galesa / Cebolla Japonesa	<i>Allium fistulosum</i> L.	
112.	Cebolla Patata	<i>Allium cepa</i> L.	
113.	Bahía de las Indias Occidentales	<i>Pimenta racemosa</i> (Mill.) J.W. Moore	