

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



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 3.1 del programa

CX/SCH 21/5/3 Add.1

Junio de 2020

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS

Quinta reunión

Kochi (Kerala, India), 26-30 de abril de 2021

PROYECTO DE NORMA PARA EL ORÉGANO SECO

Comentarios en el trámite 6 (respuestas a la carta circular CL 2019/98/OCS-SCH)

Comentarios de Cuba, Chile, Colombia, Unión Europea, Iraq, Estados Unidos de América, IOSTA y CCTA

Antecedentes

1. En este documento se compilan los comentarios recibidos a través del Sistema de comentarios en línea (OCS) del Codex en respuesta a la carta circular CL 2019/98/OCS-SCH publicada en octubre de 2019. 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 **Anexo I** y se presentan en formato de cuadro.

3. Como resultado del aplazamiento de la quinta reunión del CCSCCH del 21 al 26 de septiembre de 2020 hasta el 26 al 30 de abril de 2021, se han ajustado las fechas del Grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe) para el orégano seco. Dicho GTe continúa su trabajo que comprende también el análisis de las observaciones que figuran en el presente documento.

PROYECTO DE NORMA PARA EL ORÉGANO SECO

Comentarios en el trámite 6 (respuestas a la carta circular CL 2019/98/OCS-SCH)

TEXTO/COMENTARIO	MIEMBRO/OBSERVADOR - JUSTIFICACIÓN
<p>Cuba agradece la oportunidad de emitir sus comentarios, sobre el ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL ORÉGANO SECO y considera lo siguiente: 2 DESCRIPCIÓN Cuadro 1. Hierbas culinarias secas reguladas por esta norma Se considera debe incluirse en el proyecto de norma, el Orégano cimarrón, que es el más utilizado en el país. Orégano Cimarrón. <i>Ocimum gratissimum</i>. 3.2.2 Eliminar la palabra puede y mantener debe.</p>	<p>Cuba</p>
<p>Estamos de acuerdo con el anteproyecto de norma para el orégano sin ningún comentario.</p>	<p>Iraq</p>
<p>Cuadro 1. Hierbas culinarias secas reguladas por esta norma Chile propone eliminar <i>satureja montana</i> y <i>poliomintha longiflora</i>, ya que no se corresponden con el género <i>Origanum</i>, ni tampoco al género <i>Lipia</i>, ya que se acordó en la última reunión dejar solo esos dos géneros.</p>	<p>Chile</p>
<p>2.2 Formas de presentación Hay diferencias regionales respecto a los que se considera orégano. El orégano mexicano no se considera orégano en la UE.</p>	<p>IOSTA</p>
<p>El orégano seco debe puede tener un olor y sabor característicos, que es diferente de acuerdo con la tensión química de los principales componentes del aceite volátil (carvacrol o timol), que pueden variar dependiendo de factores o condiciones geoclimáticos. El orégano seco debe estar libre de cualquier olor o sabor foráneos y especialmente de la humedad. El orégano seco debe tener un color que varía desde gris amarillo y verde pálido a verde oscuro.</p>	<p>Colombia Se considera pertinente dejar el término “debe” y quitar el término “puede”, a fin de dar mayor claridad al texto</p>
<p>El orégano seco debe puede tener un olor y sabor característicos, que es diferente de acuerdo con la tensión química de los principales componentes del aceite volátil (carvacrol o timol), que pueden variar dependiendo de factores o condiciones geoclimáticos. El orégano seco debe estar libre de cualquier olor o sabor foráneos y especialmente de la humedad. El orégano seco debe tener un color que varía desde gris amarillo y verde pálido a verde oscuro.</p>	<p>CCTA ... composición/variedad química... en vez de ... tensión química... ... del enmohecimiento... (mustiness)</p>
<p>Cuadro 2. Requisitos físicos para el orégano entero/picado/triturado y molido/en polvo (tolerancia aceptada para los defectos)</p>	
<p><u>Otros excrementos</u> En el parámetro <u>otros excrementos</u> los valores deben ser 1,0, 1,0 y 2,2 respectivamente</p>	<p>Chile</p>
<p><u>Moho visible y excrementos de mamíferos</u> Moho visible y excrementos de mamíferos no es congruente con la norma de ASTA para Grado I y Grado II Los requisitos de cenizas y aceites volátiles son más estrictos en el Codex que ISO. En general, IOSTA está a favor de armonizar las normas ISO y las del Codex.</p>	<p>IOSTA</p>
<p>No nos queda claro cómo se han obtenido las cifras relativas al contenido de materia foránea. Por favor, proporcionen la referencia para dicho parámetro.</p>	<p>Estados Unidos de América</p>
<p>Incluir prohibiciones: En cuanto a moho visible/insectos debe ser nulo.</p>	<p>Colombia</p>

TEXTO/COMENTARIO	MIEMBRO/OBSERVADOR - JUSTIFICACIÓN
No debe ser permitido ningún porcentaje de moho visible/insectos en ninguna especie de orégano de cualquier origen, debido a los riesgos sanitarios y fitosanitarios.	
<p>Incluir prohibiciones: En cuanto a fragmentos de insectos muertos debe ser nulo.</p> <p>No debe ser permitido ningún porcentaje de fragmentos de insectos muertos en ninguna especie de orégano de cualquier origen.</p>	Colombia
<p>Incluir prohibiciones: En cuanto a insectos muertos debe ser nulo.</p> <p>No debe ser permitido ningún porcentaje de insectos muertos en ninguna especie de orégano de cualquier origen, debido a los riesgos sanitarios.</p>	Colombia
<p>7 PESOS Y MEDIDAS</p>	Colombia Menciona detalles de envases pero no menciona nada relacionado con pesos y medidas
<p>Los envases deben ser lo más prácticos que sea posible, sin defectos de calidad y deben ser compatibles con una declaración adecuada del contenido para el producto.</p>	Colombia
<p>8.2.2 El nombre del producto debe incluir una indicación del nombre comercial y variedades conforme se describe en el Cuadro 1 y la forma de presentación, conforme se describe en la Sección 2.2.</p>	EE. UU Estamos de acuerdo con 8.2.2. y seguimos aclarando nuestro apoyo a que el nombre científico no esté incluido en el etiquetado.
<p>8.3 País de cosecha/origen</p>	
<p>Los Estados Unidos están a favor de usar el país de origen, que es el término utilizado en CCFL y el año y país de cosecha podría ser optativo. La diferencia entre "país de origen" y "país de cosecha" no está clara y el CCFL expresó cierta confusión respecto a esos términos. Concretamente, preocupaba que el nuevo lenguaje no fuera coherente con el texto de país de origen de la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados siguiente:</p> <p>4.5 País de origen</p> <p>4.5.1 Deberá indicarse el país de origen del alimento cuando su omisión pueda resultar engañosa o equívoca para el consumidor.</p> <p>4.5.2. Cuando un alimento se someta en un segundo país a una elaboración que cambie su naturaleza, el país en el que se efectúe la elaboración deberá considerarse como país de origen para los fines del etiquetado.</p> <p>Por lo tanto, si se mantienen ambos términos, el texto debería distinguir entre ellos y estar de acuerdo con la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados.</p>	Estados Unidos de América
<p>8.3.1 Se debe indicar el país de origen/país de cosecha, año de cosecha y la región de producción.</p>	Colombia
<p>8.3.1 Se debe indicar el país de origen/país de cosecha y la región de producción.</p>	Colombia Es importante mencionar el año de cosecha
<p>8.4 Presentación Identificación <u>comercial</u></p>	Colombia Existe ambigüedad si se utiliza la palabra

TEXTO/COMENTARIO	MIEMBRO/OBSERVADOR - JUSTIFICACIÓN
	"identificación" se sugiere utilizar la palabra "presentación"
9.1 Métodos de análisis	
Deben añadirse los métodos para moho visible y daños de insectos en este cuadro. 1. <u>Moho visible</u> Método V-8 Especias, Condimentos, Sabores y Drogas Crudas (Manual de Procedimientos Macroanalíticos, Boletín Técnico de la Administración de Medicamentos y Alimentos de los Estados Unidos de América n.º 5) http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm084394.htm#v-32 Visual examination IV 2. <u>Daños de insectos</u> ISO 927 Examen visual I	Estados Unidos de América
Comentario general: según el Manual de procedimiento y la orientación del CCMAS, solo se puede seleccionar el método de Tipo I a menos que sea idéntico.	Estados Unidos de América
9.2 Plan de muestreo	
Otros excrementos: estamos de acuerdo en mantener este método y parámetro	Estados Unidos de América
Daño de insectos: por favor, añadan AOAC 975.49 como método de Tipo V	Estados Unidos de América
Humedad: parece que ISO 930 y ATSA 2.0 se basan en el mismo principio y no queda claro si son idénticos. Debería seleccionarse solo un método de Tipo II.	Estados Unidos de América

Comentarios de la Unión Europea

Competencia mixta

Voto de los Estados miembros

La Unión Europea y sus Estados miembros desean presentar los siguientes comentarios:

1. Comentarios generales

La Unión Europea y sus Estados miembros limitarán sus comentarios a las secciones de la norma identificadas por el Comité en el REP19/SCH, especialmente las secciones 2, 8 y las secciones/redacción entre corchetes.

2. Comentarios específicos

2.1 Sección 2.1: Definición del producto

Debido a que el Cuadro 1 tiene una función crucial en la norma para el orégano, la Unión Europea y sus Estados miembros están a favor de mantener el Cuadro 1 con la indicación de "nombre genérico", "nombre comercial" y "nombre científico".

La Unión Europea y sus Estados miembros consideran que la inclusión de las diferentes especies/variedades de orégano en el Cuadro 1 se basa en el quimiotipo de los aceites esenciales.

La Unión Europea y sus Estados miembros señalan que en la cuarta reunión del CCSCCH, la redacción "...entre otros..." se añadió al párrafo 2.1 "Definición del producto". Eso implica que la lista proporcionada en el Cuadro 1 no es exhaustiva y abre la posibilidad de clasificar como orégano especias/variedades que el GTE o el Comité anteriormente no habían debatido y que puede que no tengan las características químicas del orégano enumeradas en el Cuadro 1. Por lo tanto, la Unión Europea y sus Estados miembros estarían a favor de eliminar la frase "...entre otros..."

2.2 Sección 3.2.2: Olor, sabor y color

La Unión Europea y sus Estados miembros sugieren mantener una referencia respecto a la necesidad de

garantizar que el producto esté libre de cualquier forma de adulteración.

2.3 Sección 5.1: Contaminantes

La Unión Europea y sus Estados miembros consideran que debe mantenerse la referencia al Código de prácticas para el control de malezas a fin de prevenir y reducir la contaminación de los alimentos y los piensos con alcaloides de pirrolizidina (CXC 74-2014). La exposición dietética a los alcaloides de pirrolizidina debe ser lo más baja posible debido a los posibles riesgos para la salud que puede causar la ingestión de esas toxinas a través de los piensos o los alimentos. Para conseguirlo, y teniendo en cuenta el alto nivel de contaminación con alcaloides de pirrolizidina que se encuentra en el orégano, deben adoptarse prácticas de gestión destinadas a prevenir y reducir la contaminación de alimentos y piensos con alcaloides de pirrolizidina.

2.4 Sección 8.2: Nombre del producto y Sección 8.3: País de cosecha/origen

2.4.1 Sección 8.2.2: La Unión Europea y sus Estados miembros están de acuerdo con la inclusión del nombre científico de los productos comercializados. Además, el Comité debe aclarar qué significa "variedad".

2.4.2 Sección 8.3.1: la Unión Europea y sus Estados miembros consideran que debería aclararse si deben indicarse en la etiqueta tanto el país de origen como el país de cosecha o si es suficiente con la indicación del país de origen o el país de cosecha.

La Unión Europea y sus Estados miembros están de acuerdo con mantener la indicación de la región de producción como optativo.