



## 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

#### ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL ORÉGANO

##### Comentarios en el Trámite 3

##### Comentarios de Argentina, Chile, Egipto, Kenya y Turquía

#### ARGENTINA

**1- Punto 1. Alcance:** Argentina quiere proponer una nueva redacción para el ALCANCE, en el documento en español: “Esta norma se aplica a las hojas y flores de especies o híbridos del género *Origanum* L: de la familia Lamiaceae, ofrecido para la producción industrial de alimentos y para el consumo directo, inclusive para fines de catering o para reenvasado en caso necesario. No se aplica al producto cuando se indique que está destinado para su posterior procesamiento”.

**Justificación:** error de traducción.

**2- Punto 3.2.3:** Argentina propone que se mantenga la frase entre corchetes “ variando de acuerdo al componente químico del aceite volátil (carvacrol y/o thymol).”

**Justificación:**

Al ser el alcance tan amplio, es fundamental distinguir los dos componentes que están siempre mayoritariamente en el género *Origanum* L. para facilitar la diferenciación con otros “oreganos” comprendidos bajo el mismo género, pero con componentes muy diferentes y por lo tanto alejados de su aroma y sabor típicos ( Ej: *Origanum majorana*). Incluso, se podría cuantificar como se hizo con comino y pimientos y colocar el método de análisis para su determinación en la “Tabla de Muestreo y Métodos de análisis.”

En los documentos de comino, tomillo y pimientos se han considerado los componentes mayoritarios que determinan el sabor u olor y creemos que la misma lógica debe seguirse para el orégano, porque dicha información es relevante.

Si se observa el documento de comino, en este mismo punto se cuantificó el aldehído cumínico en porcentaje; para el tomillo se aclara que se diferencia por sus componentes químicos thymol y carvacrol y linalol, incluso explicando que los valores varían con las diferentes condiciones geo-climáticas. Para las pimientos se cuantifica el contenido de piperina como elemento de diferenciación.

Además en el documento de agrupamiento, figura, bajo el grupo de hierbas sólo *Origanum vulgare* L con el nombre vulgar de oregano y las demás son la mejorana *Origanum majorana* L./*Majorana hortensis* Moench.y la *Lippia graveolens* Kunth como oregano mexicano.

**3- Punto 3.2.4.1 Características Químicas: Tabla 1.** Argentina desea poner a consideración dos posibles opciones en relación al porcentaje de aceite esencial:

**a-Mantener los valores más bajos para las Clases I y II**, sugerido en el primer documento borrador (**Clase I, 1,2% y Clase II, 1%**) aceptando el 2,5% para la Categoría Extra.

**Justificación:**

El orégano producido en la Argentina, se destaca en el comercio mundial por sus atributos de calidad, lo que lo convierte en un oregano superior a otros comercializados en el mundo. Se agrega a esto la creciente incorporación de la tecnología en condiciones poscosecha, como la mejora de la limpieza.

Como ocurre con otras especies aromáticas, se presenta gran diferencia en la composición química de los aceites esenciales por el origen del material, el ambiente productivo y el manejo. Sin embargo, esto no invalida la capacidad del orégano argentino para los usos requeridos. (Véase alcance del comité)

El orégano en Argentina, posee atributos en aroma y sabor debidos a su composición (Predominantemente carvacrol y / o timol, y en menor medida de sabineno) y color, atributos requeridos en el proyecto de orégano.

Consideramos que el orégano en Argentina debe permanecer dentro de las mejores categorías, Extra, Cat I, para su uso en alimentos y usos culinarios y industria gourmet, donde los consumidores prefieren un sabor agradable al paladar, que mantiene sus propiedades por largo tiempo.

Si se elevan los valores de aceite esencial en todas las clases, podríamos dejar de lado Oreganos que cumplen con todos los requisitos de esta norma, pero no alcanzan ese valor, especialmente porque el alcance es amplio (*Origanum L* ).

**b- Diferenciar un orégano consumo directo y un orégano industria.** Para el orégano consumo dar un valor de 1.2 para Clase I y 1.0 para clase II y para el orégano industria un valor de 1,5-2% para Clase I y 1,2-1,75 para Clase II.

#### Justificación:

El porcentaje de aceite esencial es relevante para el uso industrial del orégano, no así para el consumo directo que realiza el consumidor. En este caso son más importantes los valores de thymol y carvacrol que le confieren su olor y sabor característicos. Es por esta razón que consideramos que deberían diferenciarse el producto de acuerdo a su composición según su destino de uso.

**4- Párrafo 8:** Argentina considera que debería examinarse la posibilidad de incluir en el inciso 8, un párrafo similar al incluido en el inciso 8.2.2 de la norma de tomillo para considerar los blends de diferentes especies de *Origanum L*.

**Justificación:** tomillo y orégano tienen un alcance más amplio y menos específico, que comino y pimientas.

**5- Párrafo 10:** Argentina considera que, respecto al punto 10 de Métodos de muestreo y análisis debería pasar a consulta del Comité de Codex sobre Métodos de Análisis y Muestreo a fin de decidir cuáles son los métodos más adecuados para esta especie.

## CHILE

El segundo anteproyecto para el Comino ha sido revisado y los siguientes comentarios han surgido.

En 2.1 Definición del producto, creemos que la definición utilizada en la letra a) es ambigua, ya que considera el concepto de "haber alcanzado un desarrollo adecuado para su procesamiento" sin definirlo. Esto está sujeto a interpretaciones; por lo tanto, sugerimos definirlo con parámetros claros.

En la versión española, hemos encontrado dos errores de formato:

- En la Tabla 1, en "Aceite esencial-I ml/100 g (base seca) mínimo.", hay una letra "l" de más. Sugerimos eliminarla.
- En la Tabla 2, en "Materias extrañas (% m/m máximo)-a" la letra final debería estar entre paréntesis y superíndice, como se mostró luego de "Materias extrañas (% m/m máximo)<sup>(a)</sup>". Sugerimos revisar formato.

## EGIPTO

### Cuestiones no resueltas

#### 1- Punto N° 6

La Norma puede incluir especies y subespecies que provienen del mismo género (*Origanum* genus), de la familia (*Lamiaceae*), pero no incluirá hierbas de diferentes géneros y familias, por ejemplo *Lippia graveolens* que pertenece al género *Lippia* y la familia *Verbenaceae*, aunque el contenido de aceite volátil de ambas plantas contiene compuestos similares (principalmente los de carvacrol y timol y p-cimeno)

Clasificación científica

***Lippia graveolens***

Familia: *Verbenaceae*

***Origanum vulgare***

Familia: *Lamiaceae*

Género: *Lippia*

Genus: *Origanum*

Especie: *L. graveolens*

Especie: *O. vulgare*

Nombre binomial: *Lippia graveolens* Kunth

*Origanum vulgare* L.

Arbusto o árbol pequeño, 1-2,7 m de altura con blancas o amarillentas

Hierba perenne, que crece 20-80 cm de altura, con flores flores de color púrpura

## 2- Punto N° 7 "Sección 2.2"

- a. Apoyamos que toda la hoja debe ser un estilo apropiado para el orégano.
- b. No estamos de acuerdo con la propuesta de que el diferente estilo debe obligarse al tamaño de abertura de un tamiz o una malla normalizada porque no hay \_necesidad en tener una restricción que pueda afectar al comercio como una malla de tamaño especial, ya que tenemos que ampliar el alcance y no quedar atrapados por un tamaño específico, por lo que la generalización facilitará el comercio.

## 3- Punto N° 7 "Sección 3.3.2"

Estamos de acuerdo con la propuesta de que el sabor debe estar vinculado a los principales componentes químicos del aceite volátil.

## 4- Punto N° 7 "Sección 5"

No apoyamos el incluir las hierbas de hoja en la misma categoría de las "verduras de hoja"

## KENYA

### ALCANCE

Esta Norma se aplica a las hojas y flores secas de especies o híbridos del género *Origanum* L. de la familia *Lamiaceae* ofrecida para el PROCESAMIENTO de la producción de alimentos industrial y para el consumo directo, inclusive ~~para fines de hostelería o~~ para reenvasado, en caso de ser necesario. No se aplica al producto que se indica como destinado a un procesamiento adicional.

### COMENTARIO:

***Esta Norma se aplica a las hojas y flores secas de especies o híbridos del género Origanum L. de la familia Lamiaceae ofrecida para el procesamiento de alimentos y para el consumo directo, inclusive para reenvasado, en caso de ser necesario. No se aplica al producto destinado a un procesamiento adicional.***

### JUSTIFICACIÓN:

***Usamos la especie en las industrias de alimentos, pero no necesariamente la ofrecemos para la producción industrial de alimentos y en algún momento se vende como está.***

### 2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

El orégano seco es el producto:

(a) que se obtiene de las hojas y las sumidades floridas de *Origanum* L. de la familia *Lamiaceae*, después de haber alcanzado un desarrollo adecuado para su procesamiento

~~(b) procesado de una manera apropiada, sometándose a operaciones tales como limpieza, secado, frotamiento, molienda, y cribado.~~

### COMENTARIO:

Proponemos que la cláusula 2.1 "Definición del producto" quede de la siguiente manera:

***El orégano seco es el producto que se obtiene de las hojas y las sumidades floridas de Origanum L. de la familia Lamiaceae, después de haber alcanzado un desarrollo adecuado para su procesamiento.***

***También proponemos eliminar la numeración "(b)" bajo "Estilos", ya que está fuera de lugar en la cláusula de definición.***

### 2.2 ESTILOS

#### COMENTARIO

Proponemos mover (b) de la cláusula 2.1 e insertarlo en "2.2 ESTILOS" parte introductoria porque sí cae bajo la definición del producto. Proponemos la parte introductoria bajo estilo para que quede de la siguiente manera:

*El orégano seco se procesa de manera apropiada, habiendo atravesado operaciones tales como limpieza, secado, frotamiento, molienda y tamizado. El Orégano seco puede ser ofrecido en uno de los siguientes estilos:*

{a) Hoja entera: hojas intactas y/o sumidades floridas (flores) de orégano seco.}

#### COMENTARIO

Aceptamos (a) en la forma en que está y proponemos eliminar corchetes, tanto de apertura como de cierre.

b) {Triturado/frotado: hojas y sumidades floridas (flores) de orégano seco trituradas o frotadas **[que son retenidas por el tamiz de un tamaño de abertura nominal de 500 micras] O [que son 100% retenidas por una malla 40].**}

#### COMENTARIO

Aceptamos (b) en la forma en que está y proponemos eliminar corchetes, tanto de apertura como de cierre.

c) Molido/en polvo: hojas y sumidades floridas (flores) de orégano seco molido o en polvo **[que pasarán completamente a través de un tamiz de abertura nominal de 500 micras] O [que pasarán por completo a través de una malla 40].**

#### COMENTARIO

Aceptamos (c) en la forma en que está y proponemos eliminar corchetes, tanto de apertura como de cierre.

### 3.2.2 Olor, sabor y color:

~~El orégano seco tendrá un olor y sabor característico (sabor fragante, cálido, no picante y amargo) [variando de acuerdo a la cepa química de los componentes principales del aceite volátil (carvacrol y/o timol)]. El orégano seco deberá estar libre de cualquier olor o sabor extraño y sobre todo de moho. El color varía de verde grisáceo pálido a verde oliva.~~

#### COMENTARIO:

*Las variedades secas de orégano tendrán su propio olor, **color** y sabor característico (un sabor fragante, cálido, no picante y amargo).*

#### 3.2.4.1. Características Químicas

El orégano de **[Hoja entera,] el orégano triturado** o el orégano frotado/molido/en polvo deberán cumplir con los requisitos químicos como se especifica en la Tabla 1. Proponemos utilizar la especia 'orégano' en vez de 'hoja entera'

COMENTARIO sobre la cláusula 3.2.4.1

La TABLA 1 necesita que se le inserte el título para mayor claridad.

## TURQUÍA

Turquía es el mayor productor de orégano en el mundo. Debido a las condiciones climáticas y ecológicas de Turquía, el orégano se cultiva o recolecta de la vegetación natural. Estados Unidos, Hong Kong, Japón y países de la UE son los principales mercados potenciales para las especias procedentes de Turquía.

La variedad de orégano más exportada de Turquía es el orégano turco (*Oreganum onites* L.). Las principales variedades de orégano obtenidas de la vegetación natural son el orégano turco (*Oreganum onites* L.), *Origanum majorana*, *Origanum minutiflorum*) y *Origanum syriacum* var. *bevanii*.

El orégano que se exportó en 2014 llegó a un total mundial estimado de 23.000 toneladas y la participación de Turquía fue de aproximadamente 67%. Turquía exportó casi 15.491 toneladas de orégano en 2014.

#### **Párrafo 2.1(b)**

Para que diga lo siguiente"

**b) procesado de una manera apropiada, sometándose a operaciones tales como limpieza, secado, frotamiento, molienda, y cribado" y un proceso de reducción microbiológica".**

Justificación: La producción, el procesamiento y envasado de especias y hierbas aromáticas secas es muy complejo. Por ejemplo, las plantas de origen para las especias y las hierbas aromáticas secas se cultivan en las zonas silvestres de los países. La seguridad de las especias y los productos de hierbas aromáticas secas depende de mantener buenas prácticas de higiene a lo largo de la cadena alimentaria, especialmente durante la producción primaria. Las especias se utilizan en diferentes tipos de producción de alimentos como preparación de quesos, carne, etc. Y para ese tipo de comida son necesarias especias con baja carga microbiológica. Por lo tanto, se utilizarán métodos de reducción microbiológica (esterilización, etc.).

**Reformular 2.2 (b) y (c) de la siguiente forma:**

b) Triturado/Frotado: hojas y sumidades floridas (flores) de orégano seco trituradas o frotadas ~~[que son retenidas por el tamiz de un tamaño de abertura nominal de 500 micras] O [que son [100%] retenidas por una malla 40]~~

c) Molido/en polvo: hojas y sumidades floridas (flores) de orégano seco molidas o en polvo.

~~[que pasarán completamente a través de un tamiz de tamaño de abertura nominal de 500 micras], O [que pasarán por completo a través de una malla 40].~~

Justificación: El orégano tiene una textura muy sensible para la trituración en cada paso. Incluso si se envasa, podría ser triturado. De acuerdo con la tecnología de procesamiento actual, no es posible producir un producto triturado y frotado sin contenido de *finos*. Incluso las hojas de orégano envasadas hoja por hoja con la mano (que no es posible en la práctica), tendrían algún contenido de *finos* durante el transporte del producto, por lo que el producto contendrá algunas partes que no son retenidas en una malla de tamaño de 500 micras. El tamaño de partícula del producto tiene que ser especificado en la sección de parámetros físicos. Por cierto, 500 micras no se refiere a una malla 40 US, se refiere a una malla 35 US. 420 micras se refiere a una malla 40 US. Nuestra recomendación es definir este parámetro dentro de la tabla-2, parámetros físicos.

Párrafo 3.2.2

Supresión de los corchetes.

Párrafo 3.2.3

Se elimina la clase II de los estilos molidos/en polvo.

Justificación: Los estilos molido/en polvo deberían ser dos tipos. Debido a la baja calidad de la clase II, debería suprimirse. Porque si se define la clase II, otras especificaciones de clase serían inútiles. Además, clasificar al orégano molido como de segunda clase con más bajo aceite volátil provocará la adulteración económica.

Tabla 1

La ceniza soluble en ácido debe ser "1".

Justificación: La ceniza soluble en ácido es el criterio que representa la pureza. Por lo tanto, más pequeño es mejor.

Tabla 2 artículo 4

Supresión de los corchetes.

Párrafo 9.3

Se añade el secado a máquina.

Párrafo 10 de la Tabla

Humedad: Supresión de los corchetes y adición de destilación en lugar de gravimétrico.

Aceite volátil: Los métodos ISO no son gravimétricos. Estos son métodos de destilación. Por lo tanto, el método ASTA es el más comúnmente usado para el análisis de aceite volátil. Este método tiene que ser mencionado como un método de análisis adicional.

La nota a pie de página (1) se añade como texto abajo.

"(1): el compuesto más importante del orégano es el aceite volátil y la prevención de la pérdida de compuestos volátiles, debe ser analizada sin triturar."