

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 6c del programa

CX/PR 10/42/6-Add. 1
Marzo de 2010

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

42ª reunión

Xian (China), 19 - 24 de abril de 2010

Observaciones al ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE LA CLASIFICACIÓN DEL CODEX DE ALIMENTOS Y PIENSOS EN EL TRÁMITE 4: OTROS GRUPOS DE PRODUCTOS - “NUECES DE ÁRBOL”, “HIERBAS” Y “ESPECIAS” presentadas por Japón, Cuba, Canadá, Guatemala, IOSTA, CIAA e INC

JAPÓN

Párr. 25 y párr. 30

En nuestra observación anterior propusimos que se añadieran algunos productos. No obstante, algunos de los productos que propusimos (subrayados) se han excluido del documento (CX/PR 10/42/6) sin ninguna razón.

Esos productos se han propuesto en base a sus usos como hierbas y especias. Por tanto, si nuestra propuesta se rechaza, el documento debería indicar la razón por la cual no se incluyen.

[Observación anterior]

Propuesta para el grupo de productos del CODEX 027 Hierbas

Proponemos que los productos que se enumeran a continuación se incluyan en el “grupo 027 Hierbas”.

- Anís
- Planta de hojas de curry
- Hojas de fenogreco
- Hojas de pimienta japonesa
- Jazmín
- Tilo
- Mioga
- Perilla
- Stevia
- Hojas de wasabi

Propuesta para el grupo de productos del Codex 028 Especias

Proyecto de propuestas de especias

Proponemos que los productos que se enumeran a continuación se incluyan en el “grupo 028 Especias”.

- Semillas de albahaca
- Semillas de fenogreco
- Gardenia
- Frutas o piel de lima kaffir
- Semillas de perejil
- Piel de mandarina satsuma
- Piel de yuzu
- Zedoaria
- (Otras pieles de cítricos)

Párr. 30

No se ha considerado el establecimiento del subgrupo “piel de frutos cítricos” que propusimos. Varias pieles de frutos cítricos se utilizan mundialmente como especias. Por tanto proponemos de nuevo que se establezca el nuevo subgrupo “028H Piel de frutos cítricos.”

Página 17, HS0775 Semilla de cardamomo

El “fruto de cardamomo (semillas con vaina)” se denomina generalmente “cardamomo” en todo el mundo, pero en algunos casos parece denominarse “semilla de cardamomo”.

Nos gustaría que se asegurara si “HS0775 Semilla de cardamomo” indica la fruta y la semilla del mismo. De ser así, proponemos que el nombre de este producto se cambie por “cardamomo” y se considere como un producto del subgrupo “**028B Frutas o bayas**”.

Las razones al respecto se deben a los dos hechos siguientes:

1. El cardamomo se comercializa principalmente como fruta entera.
2. Pese a que el “HS3290 Cardamomo, negro (Amomum tsao-ko Crevost & Lemarié)” es similar al “Cardamomo (Elettaria cardamomum (L.) Maton), en el documento (CX/PR 10/42/6) pertenece al subgrupo “**028B Frutas o bayas**”.



Fruta y semilla de cardamomo

Cardamomo distribuido



Nota en la última página

Presentamos la observación sobre “Pimienta, negra; blanca” que se indica a continuación. Sin embargo, la explicación sobre la pimienta verde y la pimienta rosa no se ha incluido en la sección de la “nota” descrita en “HS 0790 Pimienta, negra; blanca (Piper nigrum L.)”. El nombre científico de pimienta verde y pimienta rosa es Piper nigrum L. Para especificar que estos dos productos se distribuyen también mundialmente, en la nota sobre “HS 0790 Pimienta negra; blanca” debería incluirse esta explicación.



[Observación anterior]

Observaciones al anteproyecto de especias

1) Proponemos que pimienta rosa se incluya también en la categoría de “Pimienta, negra, blanca” además de pimienta verde.

●



Nombre común: pimienta rosa

● Descripción: la pimienta rosa es pimienta madura. La



pimienta verde es un estadio no maduro de la pimienta rosa. (Véase la fotografía, pimienta rosa (izquierda), pimienta verde (derecha))

Cuba aprueba este documento.

CANADÁ

Anexo 1: Anteproyecto de OTROS GRUPOS DE PRODUCTOS “Nueces de árbol” en el trámite 4 del procedimiento:

En estos momentos Canadá no tiene objeciones a las revisiones en “Nueces de árbol”, porque las revisiones propuestas para este grupo a través de las iniciativas de revisiones al grupo de cultivos del ICGCC todavía deben finalizarse. La petición de ICGCC para el grupo de nueces de árbol se remitió al EPA para examen (julio de 2008). Canadá recomienda que el grupo de trabajo por medios electrónicos del Codex responsable de las revisiones a la Clasificación del Codex de alimentos y piensos trabaje estrechamente con el ICGCC a fin de garantizar la concordancia en las revisiones al grupo de cultivos Nueces de árbol.

Anexo 2: Anteproyecto de OTROS GRUPOS DE PRODUCTOS “Hierbas” en el trámite 3 del procedimiento:

La petición del ICGCC para el grupo de cultivos Hierbas y Especies se remitió al EPA para examen (junio de 2009), pero todavía no se ha terminado. Canadá señala diferencias entre el proyecto de propuesta planteado por el ICGCC y la propuesta planteada por el Codex para las “Hierbas”. Por consiguiente Canadá recomienda que el grupo de trabajo por medios electrónicos del Codex responsable de las revisiones a la Clasificación del Codex de alimentos y piensos, trabaje estrechamente con el ICGCC a fin de garantizar la concordancia en las revisiones al grupo de cultivos Hierbas.

Anexo 3: Anteproyecto de OTROS GRUPOS DE PRODUCTOS “Especies” en el trámite 3 del procedimiento:

En estos momentos Canadá no tiene objeciones a las revisiones en “Especies”, porque las revisiones propuestas para este grupo a través de las iniciativas de revisiones al grupo de cultivos del ICGCC todavía deben finalizarse. La petición de ICGCC para el grupo de cultivos Hierbas y Especies se remitió al EPA para examen (junio de 2009). Por tanto, Canadá recomienda que el grupo de trabajo por medios electrónicos del Codex responsable de las revisiones a la Clasificación del Codex de alimentos y piensos trabaje estrechamente con el ICGCC a fin de garantizar la concordancia en las revisiones al grupo de cultivos Especies.

GUATEMALA

Debido a la biodiversidad de climas que tiene nuestro país, se cultiva la siguiente especie que deseamos sea incluida:

Especies

028A Semillas: **achiote Bixa orellana**

Organización Internacional de Asociaciones de Comercio de Especies (IOSTA)

La Asociación Europea de Especias es miembro de IOSTA y nos complace remitir los documentos que han desarrollado.

En el Apéndice 2 del citado documento, las explicaciones de la página 10 especifican:

Porción del producto a que se aplica el LMR (y que se analiza): **El producto entero tal como se prepara para la distribución al por mayor o al por menor.**

En el Apéndice 3 del citado documento, en las explicaciones relativas a las especias (página16) se especifica:

Porción del producto a que se aplica el LMR (y que se analiza): **Salvo que se especifique lo contrario, el producto entero como se comercializa, principalmente en forma desecada.**

No vemos ninguna diferencia entre ambas definiciones. El producto entero que se prepara para la distribución al por mayor o al por menor es el producto que se comercializa.

Si las dos definiciones describen lo mismo, proponemos que se utilice la misma redacción.

La definición en el Apéndice 2 que se refiere a las hierbas no parece tomar en consideración que los límites máximos de residuos para plaguicidas se refieren normalmente al producto fresco. El sector de las especias comercializa productos desecados. Para estos productos debería aplicarse un factor de deshidratación a fin de abordar el producto de forma adecuada. La definición parece descuidar la diferencia entre el producto fresco y desecado.

Por tanto pedimos que se clarifiquen las definiciones que describan exactamente cuál es el ámbito y significado de la definición.

Grupo 027A Hierbas (plantas herbáceas)

Código N.º Producto

HH3194 **Cilantro**

(Añadir **hojas de cilantro**. El nombre de cilantro se utiliza solamente en América del Norte y del Sur.)

HH0736 **Mejorana**

(El nombre botánico correcto es Majorana hortensis (L.). Los nombres botánicos indicados se refieren a orégano.)

Orégano

(Suprimir la referencia a mejorana. Son especies diferentes. El nombre botánico correcto es **Origanum vulgare**. Otra especie de orégano que se utiliza como alimento es

Origanum onites.)

HH0743 **Salvia**

(Añadir salvia a este grupo. La salvia es una planta herbácea. El nombre botánico correcto es **Salvia officinalis (L)**. Otra especie de salvia utilizada como alimento es **Salvia triloba**.)

Grupo 027B Hierbas (Hojas de plantas leñosas)

<u>Código N.º</u>	<u>Producto</u>
-------------------	-----------------

HH0723	Bay leaves (Hojas de laurel)
--------	-------------------------------------

(El nombre *bay leaves* se refiere a especies que sólo crecen en California (EE.UU.). El resto del mundo utiliza el nombre original **hojas de laurel** que se deriva del nombre botánico, **Laurus nobilis (L.)**)

HH0743 **Salvia**

(Eliminar y cambiar al grupo **027A**)

Grupo 028A Especias (semillas)

<u>Código N.º</u>	<u>Producto</u>
-------------------	-----------------

HS0771	Semilla de anís
--------	------------------------

(El nombre es **aniseed**. Botánicamente la semilla de anís es un **fruto**.)

HS0774 **Semilla de alcaravea**

(Lo que se denomina semilla es botánicamente **fruta**.)

HS0779 **Cilantro, semilla**

(La definición botánica es **fruta**.)

HS0780 **Semilla de cominos**

(Botánicamente correcto es **fruta**.)

HS0730 **Semilla de eneldo**

(Nuevamente la semilla es una **fruta**.)

Semilla de mostaza

(La mostaza no sólo se utiliza para el condimento mostaza o para hacer harina sino también como especia. Los nombres botánicos son **Sinapis alba (L.)**, **Brassica nigra**, **Brassica juncea**. Añadir a este grupo.)

Pimienta blanca

(Añadir a este grupo. Si bien la pimienta negra es una fruta (consta de pericarpio, mesocarpio y semilla), la pimienta blanca es una semilla. Véase la nota.

Grupo 028B Especias (fruta)**Código N.º Producto**

HS0792 Fruta de Pimienta de Jamaica

(El nombre de Fruta de Pimienta de Jamaica se utiliza sólo en las Américas. El resto del mundo utiliza el nombre original **pimienta**, derivado del nombre botánico, Pimenta dioica (L). Es correcto que es una **fruta**.)

Frutas de cardamomo

(Añadir a esta lista. No sólo se utilizan las semillas sino todo el fruto de Elettaria cardamomum (L.)

HS3296 **Pimienta, sichuan**

(La única especie botánica que se utiliza como alimento es **Zanthoxylum piperitum**.)

HS3298 **Peppertree**

(El nombre común en inglés es **Pink pepper** (pimienta rosa). Añadir también la variedad botánica Schinus molle.)

Grupo 028C Especias (corteza)**Código N.º Producto**

HS0777 **Canela**

(Sería de utilidad indicar los países en que las diferentes especies son indígenas: C. verum - **Sri Lanka**, C. aromaticum - **China**, C. loureirii - **Vietnam**, C. burmannii - **Indonesia**, C. tamala - **India**.)

Tejpat

(La única especie cuyo nombre común en inglés es Tejpat es la especie india, **Cinnamomum tamala**. Además de esta especie no se utiliza la corteza sino las **hojas**. Por esa razón debería cambiarse al grupo 027B.

Grupo 028D Especias (raíces, rizomas)

<u>Código N.º</u>	<u>Producto</u>
-------------------	-----------------

HS0783	Galanga (rizomas)
--------	--------------------------

(La única especie botánica utilizada como alimento es **Alpinia galanga**.)

HS0784	Jengibre (rizomas)
--------	---------------------------

(**Jengibre** es **rizomas**, no raíz.)

HS0735	Ligústico (raíz)
--------	-------------------------

(Añadir raíz de ligústico a este grupo porque la raíz además de las hojas se utiliza también como alimento; véase el Grupo 027A)

Grupo 028C Especias (brotes)

<u>Código N.º</u>	<u>Producto</u>
-------------------	-----------------

HS0776	Brotes de Cassia
--------	-------------------------

(Los brotes de cassia utilizados como alimento no sólo son de especies de *C. aromaticum* sino también de otras especies. Añadir especies bajo HS0777.)

Nota:

(La preparación de pimienta blanca que se menciona en esta nota es un método bastante nuevo que se utiliza en Vietnam. En el método tradicional utilizado en otros países productores de pimienta blanca se permite que las bayas maduren (volviéndose de color rojo anaranjado) y después se sumergen en agua corriente hasta que el pericarpio y el mesocarpio caen. La semilla limpia seca es pimienta blanca y tiene el sabor original verdadero de pimienta blanca, a diferencia de la pimienta blanca que se elabora a partir de pimienta negra que tiene una semilla no madura que no ha desarrollado todavía el auténtico sabor a pimienta blanca.

Confederación de Industrias Europeas de Alimentos y Bebidas de la UE (CIAA)

La Confederación de Industrias Europeas de Alimentos y Bebidas de la UE (CIAA) agradece la oportunidad para presentar información al proyecto de revisión de la Clasificación del Codex de alimentos y piensos / otros grupos de productos – “Nueces de árbol”, “Hierbas”, “Especias” (CX/PR 10/42/6). A continuación indicamos nuestras observaciones:

- En la página 10 del documento del Codex (Apéndice 2), se definen las hierbas y sus usos. La definición dice “La hierbas [...] [se utilizan] que se utilizan en cantidades relativamente pequeñas como

condimento para aromatizar los alimentos o bebidas.” Nos gustaría que se hiciera referencia al hecho de que las hierbas se utilizan también para la preparación de infusiones de hierbas, es decir, los materiales de infusiones de hierbas y frutas (IHF) son plantas o partes de plantas que no tienen su origen en la planta del té (*Camellia sinensis* L. Kuntze) y están destinadas a uso alimentario elaborándolas con agua fresca hirviendo.

- En la página 10 dice también que las hierbas “Se utilizan frescas o bien desecadas de forma natural”. Dado que hay también otros estados en los que se pueden consumir las hierbas, p.ej., en forma fermentada (rooibos) o tostada (mate), nos gustaría proponer que esa oración se formule de nuevo del modo siguiente: “Se utilizan frescas, desecadas en forma natural o bien en forma fermentada o tostada.”
- Una confrontación de los grupos de productos propuestos del Codex "Nueces de árbol", "Hierbas", "Especias" con la Lista del Inventario de Hierbas de EHIA consideradas como alimentos (véase por favor el **Anexo 1**, adjunto) ha revelado que en el marco del Codex no se han incluido algunas hierbas principales. En particular faltan, camomila (*Matricaria chamomilla* / *Matricaria recutita*) y especies afines, incluidas las especies de ortiga (*Urtica spec.*). Por tanto nos gustaría pedir que se considere su inclusión en el inventario del Codex.
- Observamos que el Apéndice 2 dice lo siguiente: “Porción del producto a que se aplica el LMR (y que se analiza): **El producto entero tal como se prepara para la distribución al por mayor o al por menor,**” mientras el apéndice 3 dice “Porción del producto a que se aplica el LMR (y que se analiza): **Salvo que se especifique lo contrario, el producto entero como se comercializa, principalmente en forma desecada.**” Nos gustaría cuestionar la necesidad de que en estos casos haya definiciones diferentes.
- En la UE, los LMR para residuos de plaguicidas en hierbas y especias se asignan normalmente al producto fresco. Para productos desecados, se utiliza un factor de deshidratación. Por tanto el establecimiento de LMR para productos desecados contravendría la legislación de la UE. Es necesario clarificar esta discrepancia.
- Por último, se adjuntan (**Anexo 2**) algunas observaciones más específicas al proyecto de documento de revisión.

Anexo 1

LISTA DEL INVENTARIO DE HIERBAS DE EHIA QUE SE CONSIDERAN ALIMENTOS

La versión actual siempre está disponible en el sitio web de EHIA: www.ehia-online.org.

Anexo 2

La secretaría del CCPR tomó nota de que las observaciones de CIAA son las mismas que las observaciones de IOSTA.

Fundación Consejo Internacional de Nueces y Frutas Desecadas (INC)

Apéndice 1, página 7

Nueces de árbol

Clase A

Tipo 4 Nueces y semillas Grupo 022

Grupo 022, las nueces de árbol son las semillas de una variedad de árboles y arbustos, que se caracterizan por una cáscara ~~dura~~ no comestible que encierra una semilla oleaginosa.

Las nueces de árbol se caracterizan por una cáscara no comestible dura o blanda. INC propone que no se utilice la palabra “dura”.

La semilla es protegida de los plaguicidas aplicados durante la temporada de cultivo por la cáscara y otras partes del fruto.

La porción comestible de la nuez se consume de forma ~~suculenta~~ natural, desecada o procesada.

INC cree que la palabra “suculenta” no refleja con precisión la sensación de sabor cuando se consumen las nueces, y propone utilizar la palabra “natural”.