



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 6.1 del programa**

**CX/SCH 21/5/7 Add.1**

## 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 HOJAS SECAS: ALBAHACA SECA

Comentarios en el trámite 6 (respuestas a la carta circular CL 2019/96/OCS-SCH)

*Comentarios de Chile, Colombia, Cuba, Estados Unidos de América, Iraq, Japón, Unión Europea, 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 2019/96/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 CCSC 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 la albahaca seca. Dicho GTe continúa su trabajo que comprende también el análisis de las observaciones que figuran en el presente documento.

**PROYECTO DE NORMA PARA HOJAS SECAS: ALBAHACA SECA**  
Comentarios en el trámite 6 (respuestas a la carta circular CL 2019/96/OCS-SCH)

TEXTO/COMENTARIO	MIEMBRO/OBSERVADOR - JUSTIFICACIÓN
La Unión Europea y sus Estados miembros desean presentar los siguientes comentarios:	<b>Unión Europea</b> Comentarios de la Unión Europea Competencia mixta. Voto de los Estados miembros.
Cuba agradece la oportunidad de expresar sus comentarios sobre el ANTEPROYECTO DE NORMA PARA HOJAS SECAS: ALBAHACA SECA y se entiende que en Cuba, la variedad Albahaca Arbusto, se utiliza como una variedad del Orégano.	<b>Cuba</b>
Estamos de acuerdo con el proyecto de norma para hojas secas: albahaca seca sin ningún comentario.	<b>Iraq</b>
<b>2 DESCRIPCIÓN</b>	
<b>2.1 Definición del producto</b> Sección 2. Definición del producto y Sección 8.2 Etiquetado  La Unión Europea y sus Estados miembros cuestionan la inclusión de "Albahaca silvestre", <i>Salvia occidentalis</i> Sw en el Cuadro 1, ya que este producto no parece pertenecer a la especie <i>Ocimum</i> . Si se mantiene dicha inclusión, la secciones definición del producto y etiquetado deben modificarse. En tal caso, la Unión Europea y sus Estados miembros estarían a favor de la indicación del nombre científico del producto comercializado en la Sección 8.2.2.	<b>Unión Europea</b>
<b>Cuadro 1. Hojas culinarias secas reguladas por la norma</b>	
2.1 La albahaca seca es el producto elaborado a partir de las hojas de <i>Ocimum Spp.</i> , de la familia Lamiaceae (Cuadro 1), secas y procesadas de la forma adecuada. Siendo realizados los procesos tal y como se indica en la Sección 2.2 de limpieza, secado, trituración, molienda y tamizado.	<b>IOSTA</b> <i>Ocimum basilicum</i> es la única hierba que el sector de las hierbas culinarias reconoce como albahaca y puede ser etiquetada como tal.
<b>Cuadro 1. Hojas culinarias secas reguladas por esta norma</b>  Los Estados Unidos de América sugieren eliminar <i>pimpinella anisoidis</i> y <i>salvia occidentalis</i> en la nomenclatura para la albahaca. Señalamos que la literatura y las filogenias son claras en cuanto a que no son albahaca.	<b>Estados Unidos de América</b>
<b>3.2.1 Olor, sabor y color</b>	
La albahaca seca debe tener un olor y sabor característicos que puede variar en función de factores o condiciones geoclimáticos. La albahaca seca debe estar libre de cualquier olor o sabor foráneos y especialmente de la humedad. El color característico de la albahaca puede cambiar en función del tratamiento tras la cosecha.	<b>CCTA</b> ... del enmohecimiento (mustiness).
<b>7 PESOS Y MEDIDAS</b>	
<b>7 <del>PESOS Y MEDIDAS</del></b>	<b>Colombia</b> Menciona detalles de envases pero no menciona nada relacionado con pesos y medidas
<del>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.</del>	<b>Colombia</b>

TEXTO/COMENTARIO	MIEMBRO/OBSERVADOR JUSTIFICACIÓN
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.	<b>CCTA</b> "Containers shall be as full as practicable..." ... deben estar tan llenos como sea posible,
<b>8 ETIQUETADO</b>	
<b>8.3 País de cosecha/origen</b>	<b>Unión Europea</b> Sección 8.3.1 País de cosecha/origen 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 opcional.
8.3.1 Se debe indicar el país de origen/país de <b>cosecha cosecha, fecha de producción</b> y la región de producción.	<b>Colombia</b> Es importante mencionar el año de producción.
8.3.2 Año de <b>cosecha (optativo) cosecha</b> .	<b>Colombia</b> El año de cosecha debe mencionarse sin ser optativo
La información para los envases no destinados a la venta al por menor deberá figurar o bien en el envase 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 envase. 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, <b>debe garantizarse la rastreabilidad en cada una de las etapas de producción</b> .	<b>Colombia</b> Se sugiere hacer énfasis en los sistemas de rastreabilidad que deben estar implementados y garantizar la información pertinente en cada una de las etapas de producción
<b>9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO</b>	
<b>9.1 Métodos de análisis*</b>  Solo es necesario mencionar un método de Tipo I, a menos que sean idénticos; cuando se enumera el método de Tipo I, no se pueden enumerar el Tipo II o Tipo II para el mismo producto y disposición.	<b>Estados Unidos de América</b>
<b>A. Características químicas de la albahaca seca</b>	
<b>Características químicas de la albahaca seca.</b> Es necesario aclarar si estos resultados se expresan en base húmeda o seca.	<b>IOSTA</b>
<b>ANEXO II</b>  Falta un límite de defectos en el color para la albahaca picada/triturada/en copos.	<b>Unión Europea</b>
<b>Características físicas de la albahaca seca</b>	
<b>Características físicas de la albahaca seca</b>	<b>Chile</b>

TEXTO/COMENTARIO	MIEMBRO/OBSERVADOR JUSTIFICACIÓN
<p>Las notas 4, 5 y 6 faltan. En los parámetros: <u>Materia extraña:</u> Chile propone 1 % para entera y picada y 0 % para molida. <u>Materia foránea:</u> Chile propone 0,5% para entera y picada y 0 % para molida. <u>Excrementos de mamíferos:</u> Chile propone 1,0 para entera y picada y 0 % para molida. <u>Otros excrementos:</u> Chile propone 1,0 para entera y picada y 0 % para molida.</p>	
<p><u>Características físicas de la albahaca seca</u> No hay descripción de materia extraña para la albahaca</p>	<b>IOSTA</b>
<p><u>Características físicas de la albahaca seca</u> El sistema numérico debe corregirse del siguiente modo. Materia extraña debe ser 4. Todo el conjunto es como sigue: Materia extraña (4), materia foránea (5), otros excrementos (6), defectos en el color (7). Además, debería añadirse debajo en las notas al pie que representan los números. [1] Puede usarse el nombre general en caso de que el producto sea una mezcla de las diversas especies que figuran en el Cuadro 1. Cuando se utilice un nombre comercial, el producto debe contener un mínimo del 80 % de las especies enumeradas para ese nombre comercial. [2] Se permitían otras formas de presentación diferentes a las tres descritas en esta norma. [3] De acuerdo con la definición de "tipos de métodos de análisis" que figura en la Sección II del Manual de procedimiento del Codex. [4] Toda la materia vegetal de la planta específica que no sea la parte requerida. [5] Toda la materia visible o aparente que no suele asociarse con el producto.</p>	<b>Estados Unidos de América</b>
<p><b>Características físicas de la albahaca seca</b></p>	<p><b>Colombia</b> Incluir prohibiciones: debe ser nulo. No se debe permitir ningún porcentaje de los parámetros anteriores, debido a los riesgos sanitarios y fitosanitarios. La materia extraña, la materia foránea, los insectos muertos enteros, los fragmentos de insectos y la contaminación por roedores, el daño visible por moho, los excrementos de mamíferos y hojas dañadas por insectos y otros excrementos deben ser inexistentes.</p>
<p><u>Molida/en polvo</u> Materia foránea porcentaje peso/peso máx. No corresponde</p>	<p><b>Japón</b> La albahaca pertenece a las mismas hierbas que el tomillo y el</p>

TEXTO/COMENTARIO	MIEMBRO/OBSERVADOR JUSTIFICACIÓN -
<p>Insectos enteros muertos, fragmentos de insectos y suciedad de roedores, porcentaje de fracción de masa, m/m, máx. No corresponde</p> <p>Daño por moho visible, porcentaje peso/peso máx.: No corresponde</p> <p>Excrementos de mamíferos mg/kg máx.: No corresponde</p> <p>Hojas dañadas por insectos, porcentaje peso/peso máx.: No corresponde</p> <p>Otros excrementos mg/kg máx.: No corresponde</p>	<p>orégano. Pensamos que es deseable que las normas para hierbas con propiedades similares se unifiquen tanto como sea posible.</p> <p>Por lo tanto, los requisitos físicos para la albahaca seca deben ser tan coherentes como sea posible con el tomillo y el orégano. Pensamos que es deseable establecer el valor para todos los elementos como No corresponde para molida/en polvo, como con el orégano.</p> <p>No conocemos los detalles de "Defectos en el color".</p> <p>Debe seguir debatiéndose.</p>