



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS

Séptima reunión

Kochi (Kerala, India)

29 de enero – 2 de febrero de 2024

GLOSARIO DE TÉRMINOS PARA LAS NORMAS DEL CCSCH

1. Antecedentes

1.1 El Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH), en su segunda reunión¹, puso de relieve que la elaboración de un glosario de términos permitiría definir los términos utilizados en las normas para especias y hierbas culinarias, y que estos facilitarían su elaboración.

1.2 El CCSCH, en su tercera reunión², se mostró de acuerdo en mantener este documento como una herramienta de referencia interna que se utilizará cuando sea necesario para redactar las normas y señaló que de ninguna manera el documento debería contravenir el *Manual de procedimiento*, especialmente con respecto a las definiciones existentes del Codex como aditivos alimentarios y contaminantes.

2. Introducción

2.1 Las normas del Codex son elaboradas para facilitar el comercio internacional y la inocuidad de los alimentos, por lo tanto, sus disposiciones deben tener la comprensión y aceptación universales. Por ello, un glosario de términos para las normas del CCSCH comprende palabras y/o frases y sus significados/interpretaciones extraídas de fuentes, entre las que se incluyen las normas existentes del Codex, las normas/términos comerciales internacionales para las especias y las hierbas culinarias y las regulaciones gubernamentales. Algunas palabras o frases pueden tener un significado diferente al exclusivamente literal; el significado propuesto en este glosario se aplica exclusivamente al comercio de especias y hierbas culinarias.

2.2 El glosario propuesto no es finito y puede ser modificado. Además, los significados se pueden adaptar aún más para reflejar las características de las especias y hierbas culinarias específicas que se están estandarizando.

Glosario de términos

Término	Definición
Defectuoso	Unidad afectada por decoloración superficial o interna, lesión patológica, daño por insectos o por otros medios en la medida en que la apariencia se vea afectada.
Partido	Tamaño de molienda gruesa o áspera asociado típicamente con un mínimo de molienda de aplastamiento de la especia entera, que da lugar a fragmentos más grandes, granulados y discernibles.
Características químicas	Composición química medible de un producto en una etapa deseada que influye en el color o sabor.
Envasado destinado al consumidor	Cualquier material de envasado debidamente etiquetado con el nombre del producto y diseñado para cumplir con la legislación de etiquetado en el país de venta. Este etiquetado puede incluir el tamaño del paquete, información nutricional, la codificación de punto de venta, fecha de vencimiento, etc.
Contaminación	Aditamento intencional o no de materias extrañas o foráneas, (por ejemplo, suciedad, pelo, excrementos, moho, etc.) a un producto que hace que no sea apto para su finalidad original.

¹ REP16/SCH, párrafos 55-56.

² REP17/SCH, párrafo 70.

- Contaminación animal	La contaminación de los productos por animales suele ser el resultado de roer, defecar, orinar o dejar pelo, plumas o piel. Gránulos enteros de roedores, excrementos de pájaros y otras piezas de excrementos animales se encuentran normalmente.
- Contaminación de materias extrañas	La contaminación del producto por partes sin valor de la materia prima vegetal y otras materias extrañas objetables de la planta puede producirse y requerir atención especial para su eliminación. En esta categoría general se incluyen el resto de los materiales de diverso tipo que no han sido reportados en otras categorías específicas.
- Contaminación de materias foráneas	La contaminación por materia foránea objetable, como palos, piedras, embolsado de arpillera o colillas de cigarrillos, puede introducirse en el producto en varios puntos durante su producción, transporte y almacenamiento debido a una preparación o manejo inadecuados. En esta categoría general se incluyen el resto de los materiales de diverso tipo no indicados en otras categorías específicas.
Hierbas culinarias	Las hierbas culinarias se distinguen de las verduras en cuanto a que, como las especias, se utilizan en pequeñas cantidades y proporcionan sabor más que sustancia al alimento. Pueden ser anuales, bienales o plantas perennes.
Adulteración económica	No eliminación de forma intencional de materiales no comestibles del producto terminado, el aditamento o la sustitución intencional de un alimento o ingrediente más barato a un producto, la omisión o eliminación de cualquiera de los constituyentes valiosos tales como aceites esenciales, la ocultación de una inferioridad o el aditamento de una sustancia para aumentar el volumen o el peso.
Composición esencial	Atributos o marcadores de composición física o química, cuantitativos y cualitativos (como el aceite esencial de albahaca en la albahaca seca) que hacen que el producto pueda identificarse como una especia estándar y/o producto de hierba culinaria.
Materia (vegetal) extraña	Materia vegetal asociada con la planta de la que se origina el producto, pero que no se acepta como parte del producto final. O Presencia de partes de la planta que no son las requeridas, como, por ejemplo, tallos o semillas en un producto de hoja. Esta es materia vegetal inofensiva, con límite respecto de la cantidad aceptable en el producto final.
Aditivos alimentarios	Cualquier sustancia que se pueda añadir con seguridad a la especia o hierba culinaria en condiciones de buenas prácticas de fabricación. La cantidad utilizada no excede la cantidad razonablemente necesaria para obtener el efecto físico, nutricional o técnico previsto del alimento. Cualquier sustancia destinada a ser utilizada en los alimentos es de calidad alimentaria apropiada y está preparada y manipulada como un ingrediente alimentario.
Materia foránea	Cualquier materia o material detectable raro objetable no asociado habitualmente con los componentes naturales de la planta de especias, como palos, piedras, embolsado de arpillera, metal, etc.
Olor y/o sabor extraños	Cualquier aroma o sabor que no es característico del producto en su forma natural o tratada.
Ulterior elaboración	Actividades necesarias para transformar especias y hierbas de productos agrícolas en bruto a productos terminados, listos para el consumo directo por individuos o uso por parte de empresas comerciales, incluidos los fines de hostelería o en productos alimenticios formulados. Estos pasos pueden incluir: Limpieza, selección, cribado, molienda, clasificación, embalaje en envases listos para el consumidor y/o contenedores a granel, destinados a ser reembalados en pequeños envases.
Cosecha	Acto o proceso de recolección de cultivos agrícolas

Elaboración industrial	Aplicación de procesos físicos o químicos que modifican sustancialmente o transforman un producto desde su estado original en otros productos tales como la extracción de aceites esenciales o de otro componente utilizable a partir de la especia. Se excluye la mezcla de especias.
Infección	Condición dada por el crecimiento de un organismo en otro organismo hospedante, (por ejemplo, putrefacción o descomposición, moho de micelios visibles).
Ingredientes	Cualquier sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, que se utilizan en la fabricación o preparación de un alimento y que estén presentes en el producto final, aunque posiblemente en una forma modificada.
Daños de insectos	Evidencia de alimentación de insectos, excrementos o fragmentos de insectos que restan valor a la apariencia del producto, sobre todo por lo que respecta a la calidad o inocuidad.
Contaminado por insectos	Especias o hierbas culinarias que están parcialmente comidas por los insectos o contaminadas con las heces, excrementos y/o telas.
Infestación por insectos	<p>Opción 1:</p> <p>Presencia de colonias de plagas vivas y/o muertas (insectos, ácaros u otros) en cualquier etapa de desarrollo (adulto, ninfa, larva, huevo, etc.). Excrementos, telas y heces, túneles de insectos o pruebas de que se han alimentado en la superficie, hasta insectos enteros en el producto.</p> <p>Opción 2:</p> <p>Presencia de insectos vivos o muertos, en cualquiera de las etapas del ciclo de vida en el producto o evidencia de su presencia (es decir, excrementos, piel, residuos de producto masticado, orina, telas y heces, túneles de insectos o pruebas de que se han alimentado en la superficie, hasta insectos enteros en el producto) o el establecimiento de una población reproductiva activa.</p>
Mildiu	<p>Crecimiento superficial de hongos sobre materia orgánica o planta viva.</p> <p>○</p> <p>Mildiu lanuginoso, que es una infección por hongos que causa manchas de color marrón-amarillento en las hojas.</p>
Contenido de humedad	Cantidad total de agua presente en un producto en diversas etapas de elaboración, que se determina utilizando métodos analíticos estandarizados, apropiados a la forma de la especia.
Mohoso	Evidencia de la presencia de moho (hifas de moho y/o estructuras formadoras de esporas) que son visibles a simple vista. Se puede utilizar el examen microscópico para confirmar la presencia de filamentos de hifas característicos y estructuras de fructificación.
Ingrediente menor	Cantidad de una especia o hierba culinaria que se convierte en un componente del alimento, como consecuencia de su uso en la fabricación o procesamiento, y que no excede la cantidad razonablemente necesaria para obtener el efecto físico, nutricional o técnico previsto en el alimento.
Envase no destinado a la venta al por menor	Recipiente utilizado en el transporte o almacenamiento de un producto agrícola que no se utiliza en la presentación y la venta al por menor del producto.
Daños por plagas	Se refiere al estado del producto que muestra la evidencia de existencia o alimentación de plagas, (por ejemplo, túneles, alimento roído, cáscaras de huevo, etc.).
Características físicas	Rasgos físicos medibles de un producto, tales como el color, el tamaño (físico o masa), la textura (dura, blanda, áspera y suave), la forma y/o la funcionalidad física en un alimento formulado de ulterior elaboración.
Poscosecha	<p>Actividades que se producen después de la cosecha, por ejemplo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • secado

	<ul style="list-style-type: none"> • mantenimiento en el campo o almacenamiento en la finca del cultivo cosechado • limpieza, selección, clasificación, envasado • transporte por camión, barco, ferrocarril, etc.
Polvo	Tamaño de molienda extremadamente fino, también conocido como harina (por ejemplo, harina de mostaza) asociado con una molienda contundente y prolongada, donde los fragmentos de especia físicamente discernibles no se pueden detectar en el producto terminado.
Factores de calidad	Atributos físicos, químicos o funcionales asociados a un determinado nivel de calidad de producto.
Rancio	Condición en la que un producto tiene un olor o sabor desagradable a aceites o grasas descompuestas. Algunos productos pueden mostrar un aspecto amarillo, oscuro, o aceitoso, un sabor amargo y un olor a pasado.
Putrefacción	Tejido vegetal visiblemente descompuesto, generalmente descolorido con olores y sabor desagradables. El tejido de la planta ha sido invadido y está siendo digerido por microorganismos. Aunque la putrefacción también puede ser causada por bacterias y levaduras, estos organismos son invasores secundarios. El moho es el organismo primario de la descomposición y la presencia de hifas de moho en el tejido se utiliza para confirmar la putrefacción.
Frotado	Aplicación de fuerza de corte (es decir, entre placas de metal o molino de piedra) para aplastar mínimamente o separar toscamente una pieza entera o fragmentos en pedazos más pequeños al tamaño de granulación deseado.
Especia	Semilla, fruto, raíz, corteza, baya, brote, o sustancia vegetal seca/desecada, usada principalmente para dar sabor o color.
Formas de presentación	Manera o formas aceptables en las que el producto final se presenta y/o se admite en el punto de venta.
Suficientemente desarrollado	Etapas fisiológicas de desarrollo en el que las especias y las hierbas culinarias poseen las características necesarias para el uso previsto por los consumidores.
Materia inorgánica insoluble en agua	Contaminante del producto terminado que consiste en arenilla que se origina en la arena, tierra y piedras que contaminan los productos agrícolas brutos en el momento de la cosecha.
Entero	Algo que es completo o íntegro y al que no le faltan partes. Sin embargo, en las especias, la forma intacta original de la parte útil de la planta con o sin cáscaras, tallos u otra materia extraña eliminados en una fase posterior si no se desean para el comercio.
Insecto entero o equivalente	Insecto entero, cabeza separada, o porciones del cuerpo con la cabeza unida.
Sin valor	Cualquier condición en la que el producto se ha visto afectado por los organismos o el medio ambiente y que no tiene ningún valor alimenticio.