



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS

4.ª reunión

Thiruvananthapuram, Kerala, India, 21-25 de enero de 2019

INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO POR MEDIOS ELECTRÓNICOS SOBRE EL ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL ORÉGANO

(Preparado por el Grupo de trabajo por medios electrónicos presidido por Turquía y copresidido por México)

Los miembros del Codex y observadores que deseen formular observaciones sobre el presente Anteproyecto en el trámite 3 deberán hacerlo siguiendo las indicaciones de la CL 2018/54/OCS-CCSCH disponible en la página web del Codex/Cartas circulares 2018:

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/circular-letters/es/>

INTRODUCCIÓN

1. La 1.ª reunión del Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH)¹, que se realizó del 11 al 14 de febrero de 2014 en Kochi (India), consideró la propuesta de un nuevo trabajo sobre la Norma para el orégano, preparado por Argentina (CRD12) y, además de varias enmiendas editoriales, se eliminó la referencia al *Origanum vulgare L.* en el título y en otros artículos del documento del proyecto, para alinearlos con el ámbito de aplicación de la Norma (Sección 1), que se refiere a todas las especies de orégano, es decir, *Origanum spp. L.*
2. El CCSCH, en su 1.ª reunión, acordó establecer, sujeto a la aprobación de la Comisión del Codex Alimentarius, un Grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe), liderado por Argentina y copresidido por Grecia, que trabajaría en inglés y español, a fin de preparar el Anteproyecto de Norma para recabar comentarios en el trámite 3 y examinarlo en su próxima reunión.
3. En la 2.ª reunión del CCSCH², que se realizó del 14 al 18 de septiembre de 2015 en Goa (India), la Unión Europea presentó el tema y resumió los resultados del trabajo, que había sido dirigido por Argentina y copresidido por Grecia. El CCSCH señaló que varias disposiciones todavía requerían una considerable revisión y que la Norma no estaba lista para avanzar en el procedimiento de trámites. Por lo tanto, se acordó establecer un GTe, dirigido por Argentina y copresidido por Turquía, que trabajaría en inglés, para volver a redactar el Anteproyecto de Norma, teniendo en cuenta las discusiones anteriores, los comentarios escritos y las decisiones relacionadas con el formato de las otras normas actualmente en elaboración.
4. En dicha reunión, el CCSCH acordó devolver el Anteproyecto de Norma a los trámites 2/3 para su nueva redacción por el mencionado GTe, su circulación para recabar comentarios y su examen en la siguiente reunión.
5. El Anteproyecto de Norma para el orégano, con las enmiendas propuestas en la 2.ª reunión del CCSCH, fue la base para el primer documento distribuido a los miembros del GTe. El GTe revisó el borrador inicial de la propuesta y la segunda versión preparada por Argentina y Turquía, sobre la base de los comentarios recibidos. El segundo borrador se distribuyó al GTe para una segunda ronda de comentarios. En total, once países miembros y dos observadores: (Argentina, Chile, Ecuador, Grecia, Japón, México, Turquía, Estados Unidos de América, IOSTA y Food Drink); presentaron comentarios que fueron considerados e incorporados en cada caso.
6. Aunque el CCSCH solo acordó el desarrollo de un Anteproyecto de Norma sobre el orégano L., excluyendo la mejorana o el tomillo o la Lippia. algunos miembros (México y Estados Unidos de América) solicitaron, después de la fecha de vencimiento, que la Lippia spp. se incluyera en el Anteproyecto de Norma.

¹ Párrs. 67-69 del documento REP14/SCH

² Párrs. 26, 29-31 del documento REP16/SCH

7. El CCSCH³, que se reunió del 6 al 10 de febrero de 2017 en Chennai (India), Turquía resumió los resultados del GTe y preguntó al Comité qué camino seguir, aunque el ámbito de aplicación (incluida la Lippia) no hubiera sido aprobado por el Comité anteriormente. Turquía propuso que el orégano y la Lippia se clasificaran en taxonomías diferentes y tuvieran diferentes propiedades físico-químicas. Por lo tanto, se debía preparar una norma separada. Y este comentario fue apoyado por algunos delegados.

8. El Comité acordó establecer un GTe, liderado por Turquía y copresidido por México, que trabajaría en inglés, y que tendría en cuenta las discusiones y comentarios para preparar el Anteproyecto de Norma revisado para todos los productos comercializados como orégano.

TÉRMINOS DE REFERENCIA

9. El Comité acordó establecer un GTe, con Turquía como anfitrión y cohostedado por México, que trabajaría en inglés y tendría en cuenta las discusiones y los comentarios realizados en la presente reunión para:

- i. examinar los documentos ya desarrollados en el Comité;
- ii. preparar un Anteproyecto de Norma revisado para todos los productos comercializados como orégano;
- iii. considerar el modo en que un anteproyecto de norma podría incorporarse posteriormente a un grupo, bajo el nuevo sistema que se está elaborando en el Comité.

PARTICIPACIÓN Y METODOLOGÍA

10. El GTe comenzó su trabajo el 1 de junio de 2017 y los comentarios de la 1.^a, 2.^a y 3.^a rondas que enviaron los miembros (Apéndice II) fueron compilados el 9 de noviembre de 2017, el 20 de abril de 2018 y el 1 de junio de 2018, respectivamente. Sobre la base de las respuestas proporcionadas, los anteproyectos de normas se desarrollaron y se sometieron para su consideración al GTe para todas las rondas.

ANÁLISIS

11. Los Presidentes del GTe enviaron el Anteproyecto de Norma y solicitaron comentarios de los miembros. En general, los siguientes puntos permanecieron pendientes:

- i. clasificación basada en la ciencia del orégano y Lippia; y
- ii. si el Anteproyecto de Norma debía prepararse de acuerdo con la plantilla de norma de grupo, o como un producto independiente por separado

12. Como el GTe no estaba a favor de esta propuesta para una norma de grupo, todos los miembros del GTe, excepto uno, enviaron sus comentarios sobre el Anteproyecto de Norma para el orégano. El Anteproyecto de Norma fue distribuido y revisado tres veces por el GTe. Hubo un consenso general sobre la mayoría de los temas del Anteproyecto, como se indica en el Apéndice I. Sin embargo, el GTe no pudo alcanzar un consenso sobre algunos de los parámetros físico-químicos de los Cuadros 1 y 2; y estos se indican en [corchetes] en el borrador. Los parámetros en **negrita** y **subrayado** fueron los más aceptados/preferidos por los miembros del GTe.

CONCLUSIONES

13. Los presidentes del GTe han completado la tarea según los términos de referencia y su programa de trabajo. La principal tarea del GTe fue desarrollar un Anteproyecto de Norma para el orégano. Se ha recopilado una gran cantidad de información durante las tres rondas de comentarios, en su mayoría consultas con el GTe, y se prepara el borrador en el Apéndice I.

RECOMENDACIONES

14. Se invita al Comité a examinar el Anteproyecto que figura en el Apéndice I de este Informe.

³ Párrs. 44-54 del documento REP17/SCH,

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL ORÉGANO SECO

(En el trámite 3)

1 ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica a las hojas secas/flores de orégano, definidas en la Sección 2.1, a continuación, que se ofrecen para consumo directo, como ingrediente en el procesamiento de alimentos o para el reenvasado, si es necesario. Excluye al orégano seco destinado al procesamiento industrial.

2 DESCRIPCIÓN

2.1 Definición del producto

El orégano seco es el producto obtenido de las hojas y las sumidades floridas de las plantas enumeradas en el Cuadro 1 y procesadas de manera apropiada, sometidas a operaciones tales como limpieza, secado, frotamiento y tamizado.

Cuadro 1. Hierbas culinarias secas abarcadas por esta Norma

Nombre general	Nombre específico	Nombre científico
Orégano		
		<i>Origanum vulgare</i> L.
	Orégano italiano	<i>Origanum x majoricum</i> Cambess.
	Orégano turco Orégano de Creta Orégano Oikea	<i>Origanum onites</i> L.
	Orégano turco Orégano griego	<i>Origanum vulgare</i> subsp. <i>virens</i> (Hoffmanns. & Link) Letsw. <i>Origanum vulgare</i> subs <i>hirtum</i> .
	Orégano sirio	<i>Origanum syriacum</i> L.
	Orégano Turkestán	<i>Origanum vulgare</i> sub sp. <i>viride</i> (Boiss.) Hayek <i>Origanum vulgare</i> sub sp. <i>vulgare</i>
	Orégano Espada Turca	<i>Satureja montana</i> L.
Lippia		
	Orégano mexicano	<i>Lippia graveolens</i> Kunth <i>Lippia berlandieri</i> Schauer <i>Lippia</i> spp <i>Lippia palmeri</i> <i>Poliomintha longiflora</i>

2.2 Formas de presentación

El orégano seco puede ofrecerse en una de las siguientes formas de presentación:

- a) Entero
- b) Picado/frotado: procesado en diversos grados que van desde un picado grueso a uno fino
- c) Molido/en polvo: procesado en polvos

3 FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1 Composición

Producto tal como se define en la Sección 2.

3.2 Factores de calidad

3.2.1 Contenido de humedad

El orégano seco (entero, picado o molido) no debe contener más del 12% de humedad.

3.2.2 Olor, sabor y color

El orégano seco deberá tener un olor y sabor característicos (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), que puede variar en función de los factores/condiciones geo-climáticos. El orégano seco deberá estar libre de cualquier olor o sabor extraño y sobre todo de moho. El orégano seco debe tener un color característico, variando del verde amarillo grisáceo pálido al verde oscuro.

3.2.3 Clasificación

El orégano entero, picado/frotado se clasifica en tres clases/grados, de acuerdo a los requisitos físicos y químicos que se especifican en los Cuadros 2 y 3, respectivamente.

- Extra
- Clase/Grado I
- Clase/Grado II

3.2.4 Características físicas

El orégano entero, picado/frotado y molido deberá cumplir los requisitos físicos especificados en el Cuadro 2.

Cuadro 2. Requisitos físicos para el orégano entero/picado/frotado y molido

Parámetro	Orégano entero, picado/frotado			Orégano molido
	Extra	Clase/Grado I	Clase/Grado II	
Materia vegetal extraña ⁽¹⁾ (% de fracción de masa máxima)	[1] [0,5]	[2] [0,5]	[2] [0,5]	NA
Contenido de impureza ⁽²⁾ (% de fracción de masa máxima)	0,1	0,1	0,1	NA
Polvo de orégano (menos de 40 malla/420 µm % máximo)	5	10	20	NA
Insectos muertos, fragmentos de insectos, % de fracción de masa máximo	[3] [1]	[3] [1]	[3] [1]	NA
Insectos vivos	0	0	0	0
Excremento de mamífero, máximo (mg/Kg)	[2,2] [1,0]	[2,2] [1,0]	[2,2] [1,0]	[2,2] [1,0]

(¹): Materia vegetal asociada con la planta de la que se origina el producto, pero que no se acepta como parte del producto final, como tallos, palillos.

(²): Cualquier materia o material detectable, raro, objetable y visible, no asociado habitualmente con los componentes naturales de la planta de especias; tales como piedras, embolsado de arpillera, metal, hojas extrañas, etc.

3.2.5 Características químicas

El orégano entero/picado/frotado y molido deberá cumplir los requisitos químicos especificados en el Cuadro 3.

Cuadro 3. Requisitos químicos para el orégano entero/picado/frotado y el orégano molido

Parámetro	Orégano entero/picado/frotado			Orégano molido
	Extra	Clase/ Grado I	Clase/ Grado II	
Cenizas totales, % de fracción de masa (base seca), máximo	9	10	12	10 12
Cenizas insolubles en ácido, % de fracción de masa (base seca), máximo	1,2	2	2	2,5
Aceites volátiles (*), ml/100 g (base seca), mínimo	2,5	[2,0] [1,7]	[1,8] [1,5]	1,5

(*) Para el orégano, los marcadores de aceite volátil son carvacrol y/o timol.

3.3 Clasificación de "unidades defectuosas"

Una muestra de lote que no cumpla uno o más de los requisitos pertinentes de calidad, tal como se establece en la Sección 3.2 (excepto los basados en promedios de muestra) debe ser considerada como "defectuosa".

3.4 Aceptación del lote

Se considera que un lote cumple los requisitos pertinentes de calidad mencionados en la Sección 3.2 cuando el número de "unidades defectuosas", tal como se define en la Sección 3.3, no supera el número de aceptación del correspondiente plan de muestreo. Para los factores evaluados en un promedio de la muestra, se considera aceptable el lote, si la media cumple con la tolerancia especificada, y ninguna muestra individual está excesivamente fuera de tolerancia.

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permite el uso de ningún aditivo, aromatizante ni coadyuvante de elaboración en los productos abarcados por la presente Norma.

5 CONTAMINANTES

5.1 Los productos regulados por esta Norma deberán cumplir los niveles máximos de la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995).

5.2 Los productos regulados por esta Norma deberán cumplir los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

6 HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

6.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones pertinentes de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969), *el Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad* (CXC 75-2015), el Apéndice III (Especias y hierbas aromáticas secas) y otros códigos de prácticas.

6.2 Los productos deberán cumplir todos los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997).

7 PESOS Y MEDIDAS

Los envases deberán ser lo más práctico posible, sin defecto de calidad y deberán ser compatibles con una declaración adecuada del contenido.

8 ETIQUETADO

8.1 Los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma deberán etiquetarse de conformidad con la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985). Además, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

8.2 Nombre del producto

8.2.1 El nombre del producto deberá ser "orégano u orégano seco" cuando la omisión de la palabra "seco" no induzca a error o confunda al consumidor.

8.2.2 El nombre del producto deberá incluir una indicación de las especias y tipos varietales descritos en el Cuadro 1 y las formas de estilo descritas en la Sección 2.2.

8.2.3 País de cosecha/origen**8.2.4 Marca de inspección (opcional)****8.3 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor**

La información de 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.

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO**9.1 Métodos de análisis****Cuadro 4. Métodos de análisis**

Provisión	Método	Principio
Humedad	ISO 939:1980 ISO 760:1978 AOAC 2001.12	Valoración Destilación
Cenizas totales	ISO 928:1997	Gravimetría
Cenizas insolubles en ácido	ISO 930:1997	Gravimetría
Aceites volátiles	ISO 6571:2008	Destilación/Volumétrica
Materia Vegetal Extraña	ISO 927:2009	Examen visual/ Gravimetría
Materia extranjera	ISO 927:2009	Examen visual/ Gravimetría
Excremento de mamíferos	Manual de procedimientos macroanalíticos boletín técnico de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos de América V.39 B (para entero) y AOAC 993.27 (para molido)	Examen visual (para entero) Método de detección enzimática (para molido)
Insecto muerto entero	AOAC 969.44-1996	Método de flotación
Fragmentos de insecto	AOAC 975.49-1988(2001)	Método de flotación

9.2 Plan de muestreo

El plan de muestreo para el tomillo y el comino se usa también para el orégano seco.

APÉNDICE II**LISTA DE PARTICIPANTES**

MIEMBRO/ OBSERVADOR	NOMBRE DEL PARTICIPANTE	CORREO ELECTRÓNICO
Argentina	Florencia Demarco	fdemarco@senasa.gob.ar; codex@magyp.gob.ar
Brasil	Andre Bispo Oliveira	andre.oliveira@agricultura.gov.br;
China	Jiaqi Wang	wangjiaqi@cfsa.net.cn
	Ding Shaohui	cnfia@163.com
	Jenny Qu	jennyqu@newlywedsfoods.com
Colombia	Giovanny Cifuentes Rodríguez	gcifuentes@minsalud.gov.co; giomega2000@yahoo.com
	Sandra Milena Solis Luna	sandra.solis@minagricultura.gov.co
Egipto	Ahmed Elhelw	helws_a@hotmail.com
Unión Europea	Sr. Denis De Froidmont	Denis.De-Froidmont@ec.europa.eu; sante-codex@ec.europa.eu
Turquía	Dr. Betul VAZGECER (presidente)	betul.vazgecer@tarim.gov.tr
Grecia	Danai Papanastasiou	dpapanastasiou@efet.gr
India	Sr. Rijo Johny	rijo.johny@nic.in
	Sr. P. Karthikeyan	codex-india@nic.in
Irán	Fakhrisadat Hosseini	Sadat77@gmail.com
	Leila Nasiri	s.leilanasiri@gmail.com
	Reza Shahraki	m.hashemi687@gmail.com
	Arasteh Alimardani	qc@novinsaffron.com arastehalimardani@yahoo.com
Japón	Sr. Satoru SOENO	satoru_soeno270@maff.go.jp
	Sr. Shigefumi ISHIKO	shigefumi_ishiko180@maff.go.jp codex_maff@maff.go.jp
México	Sr. Daniel González Semas (Copresidente)	codexmex@economia.gob.mx
	Eulalia Edith Villavicencio Gutierrez (M.C.)	vedithgtz@gmail.com
	Pedro Luis Macías Juárez	Lpmaciasj@herdez.com
	Diana Ramos Abelleira	diana.rabelleira5@gmail.com ciaca0016@gmail.com
	Juan José Linares Martínez	juan.linares@sagarpa.gob.mx
	Angel Covarrubias Domínguez	angel.covarrubias@senasica.gob.mx
	Federico Guillermo Compean Vega	Federico@ecumexa.com
	Larissa Cupa Cedillo	larissa_cupa@mccormick.com
Polonia	Sra. Anna Gierasimiuk	pam@ijhars.gov.pl kodeks@ijhars.gov.pl
	Sra. Danuta Orleanska	dorleanska@pcbc.gov.pl
República de Corea	Punto de contacto de Corea	codexkorea@korea.kr
	Sra. Eun-kyung Hong	hongek3@korea.kr

Suiza	Sra. Franziska Franchini	franziska.franchini@blv.admin.ch
Turquía	Sr. Ahmet Gungor	agungor1977@mynet.com
	Sr. Recep Ariturk	recep_ariturk@kutas.com.tr
Estados Unidos de América	Dorian A. LaFond	dorian.lafond@ams.usda.gov
	Dr. George C. Ziobro	George.Ziobro@fda.hhs.gov
	Marie Maratos	Marie.Maratos@fsis.usda.gov
Asociación Europea de Especias (ESA)	Elena Fakou	elena.fakou@fdf.org.uk
	Steve Clemenson	sclemenson@nedspice.com