



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

Cuadragésimo séptimo período de sesiones

LABOR DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS (CCSCH)

1. Se invita a la Comisión a aprobar las normas y los textos afines presentados para su aprobación definitiva que se enumeran en la **Parte 1** de este documento.
2. También se invita a la Comisión a aprobar el proyecto de norma presentado para su aprobación en el trámite 5 que figura en la **Parte 2** de este documento. De ser aprobado, se adelantará al trámite 6 para recabar nuevas observaciones y someterlo a la consideración del Comité del Codex sobre Especias y Hierbas Culinarias (CCSCH) en su octava reunión.
3. Las observaciones formuladas por el CCSCH en su séptima reunión con respecto a estas normas y textos afines presentados para su adopción figuran en el documento CX/CAC 24/47/3 Add.1.
4. Se invita asimismo a la Comisión a aprobar las propuestas de nuevos trabajos formuladas por el CCSCH en su séptima reunión que se indican en la **Parte 3** del presente documento y se recogen en los anexos I, II, III y IV. Se invita a la Comisión a considerar estas propuestas a la luz del *Plan estratégico del Codex para 2020-25* y de los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos* y los *Criterios para el establecimiento de órganos auxiliares de la Comisión del Codex Alimentarius*.
5. El examen crítico de estos trabajos de la séptima reunión del CCSCH se llevó a cabo en la 86.^a reunión del Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius.

Parte 1. Normas y textos afines presentados para su aprobación definitiva

Normas y textos afines	Referencia	N.º de trabajo	Trámite
Norma para especias derivadas de bayas y frutos secos o deshidratados: cardamomo pequeño	REP24/SCH, párr. 30 i), Apéndice III	N01-2021	8
Norma para especias derivadas de bayas y frutos secos o deshidratados: pimienta de Jamaica, baya de enebro y anís estrellado	REP24/SCH, párr. 48 i), Apéndice IV	N03-2021	5/8
Norma para especias derivadas de raíces, rizomas y bulbos desecados o deshidratados: cúrcuma	REP24/SCH, párr. 85 i), Apéndice V	N02-2021	5/8

Parte 2. Normas y textos afines presentados para su aprobación en el trámite 5

Normas y textos afines	Referencia	N.º de trabajo
Proyecto de norma para especias derivadas de bayas y frutos secos o deshidratados: vainilla	REP24/SCH, párr. 70 i), Apéndice V	N03-2021

Parte 3. Propuestas para emprender nuevos trabajos o revisar una norma

Texto	Referencia y documento de proyecto
Propuesta de nuevo trabajo sobre una norma para la mejorana dulce	<ul style="list-style-type: none"> • REP24/SCH, Apéndice VII • Anexo I del presente documento
Propuesta de nuevo trabajo sobre una norma para semillas secas: cilantro	<ul style="list-style-type: none"> • REP24/SCH, Apéndice VIII • Anexo II del presente documento
Propuesta de nuevo trabajo sobre una norma para el cardamomo grande	<ul style="list-style-type: none"> • REP24/SCH, Apéndice IX • Anexo III del presente documento
Propuesta de nuevo trabajo sobre una norma para la canela	<ul style="list-style-type: none"> • REP24/SCH, Apéndice X • Anexo IV del presente documento

DOCUMENTO DE PROYECTO**PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO SOBRE UNA NORMA DEL CODEX PARA LA MEJORANA DULCE
(Para aprobación)****Introducción**

La mejorana dulce (*Origanum majorana* L. sin. *Majorana hortensis* Moench), de la familia Lamiaceae, es una planta medicinal y aromática importante. La mejorana dulce es una planta herbácea tupida que se cultiva como hierba culinaria. Es autóctona del Mediterráneo, Türkiye y Asia occidental y crece bien en la región de Alto Egipto. El sabor sutil y delicado de la mejorana dulce se debe a su aceite esencial, cuyos componentes principales son el terpineno y el terpineol. Los principios activos se encuentran principalmente en los órganos aéreos de la planta (la hierba). La hierba de la mejorana dulce seca y su aceite se utilizan como especias en la industria alimentaria, y se utilizan también por sus propiedades conservantes y medicinales. Esta hierba ha generado mucho interés entre los investigadores, que ha dado lugar a una serie de publicaciones a partir de 1960. Además, se considera un importante cultivo económico agrícola de exportación. La mejorana dulce era reconocida por los antiguos griegos y romanos como un símbolo de felicidad.

1. Objeto y ámbito de aplicación de la norma

El ámbito de aplicación del trabajo es establecer una norma de aplicación mundial para la mejorana dulce seca entera, picada y en polvo que se ofrecerá para la producción industrial de alimentos y para el consumo directo, incluso para servicios de comida o para el reenvasado, según sea necesario.

El objetivo es elaborar una norma del Codex basada en características mensurables, específicamente criterios de calidad, y cualquier otro factor a fin de elaborar un documento internacional para proteger la salud de los consumidores y facilitar el comercio internacional.

2. Pertinencia y oportunidad

La mejorana dulce es autóctona de la región mediterránea y la Europa meridional y se cultiva intensivamente en Europa, África del Norte, Asia y América del Norte y del Sur. Hoy en día, la mejorana dulce se utiliza principalmente para el consumo, siendo especialmente apreciada por el sabor que aporta a platos de carne, carne de ave, pescado, embutidos, pizzas, ensaladas y preparaciones con huevos y verduras.

La elaboración de una norma internacional ayudará a proteger la salud de los consumidores y facilitará el comercio justo. El crecimiento del turismo internacional en todo el mundo, los flujos migratorios y la globalización, la popularidad de las dietas bajas en grasas y sal que requieren más condimentos, así como el crecimiento del comercio de alimentos en todo el mundo, han aumentado la demanda de especias y hierbas resultando en el desarrollo y crecimiento continuos de su comercio internacional.

3. Principales cuestiones que se deben tratar

Esta norma cubrirá las características relacionadas con la identificación y la calidad en todos sus aspectos, así como los requisitos de inocuidad:

- Definición del producto: definir el producto como una hierba de mejorana dulce seca, incluyendo los nombres común, comercial y científico.
- Formas de presentación: enumerar las diferentes formas de presentación de la mejorana dulce seca (entera, picada y en polvo).
- Composición: incluir las disposiciones relativas a los ingredientes básicos y otros ingredientes permitidos. Definir el contenido de humedad, cenizas y aceites volátiles, así como otros valores de la mejorana dulce seca.
- Criterios de calidad: incluir las disposiciones sobre el color, olor, sabor, etc.
- Disposiciones sobre el etiquetado y marcado del producto de acuerdo con la norma del Codex para el etiquetado de alimentos preenvasados.
- Disposiciones sobre la higiene, contaminantes y residuos de plaguicidas con referencia a documentos del Codex preexistentes.
- Referencias a métodos de análisis y muestreo.

4. Evaluación con respecto a los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos

Criterios generales

La protección de los consumidores desde el punto de vista de la salud, la inocuidad alimentaria, la garantía de prácticas equitativas en el comercio de alimentos y la toma en consideración de las necesidades determinadas de los países en desarrollo. La nueva norma propuesta responderá a estos criterios al:

- promover la protección de los consumidores y prevenir prácticas fraudulentas;
- ofrecer mayor garantía de que el producto responda a las necesidades de los consumidores y a los requisitos mínimos de inocuidad alimentaria;
- alcanzar niveles de normalización basados en las propiedades de los diferentes productos a fin de responder a las necesidades industriales y de los consumidores con exactitud y credibilidad. Además, la elaboración de la norma beneficiaría a muchos países en general y más particularmente a los productores, exportadores e importadores de mejorana dulce.

Criterios aplicables a los productos

Descripción general de los principales países exportadores e importadores del mercado mundial de la mejorana dulce en 2021. Los 10 principales países exportadores de la mejorana dulce en 2021 eran, respectivamente, China, España, Bélgica, México, Polonia, Países Bajos (Reino de los), Ecuador, Francia, Egipto y Türkiye (Cuadro 1), y los 10 principales países importadores de la mejorana dulce en 2021 eran, respectivamente, Estados Unidos de América, Japón, Francia, Alemania, República de Corea, Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte, Bélgica, Italia, Países Bajos (Reino de los) y Canadá (Cuadro 2), cada uno basado en el código del Sistema Armonizado (SA) 071080.

a) Volumen de producción y consumo en los diferentes países, y volumen y flujos comerciales entre países

Cuadro 1. Principales 10 países exportadores de la mejorana dulce con el resumen de los precios y los datos de estacionalidad para cada mercado (2021)

País	Participación en el valor de exportaciones 2021	Valor de las exportaciones en 2021 USD	Crecimiento en el valor de las exportaciones en un año 2020-21	Crecimiento en el valor de las exportaciones en tres años 2018-2021
China	22,53 %	865,73 M	+3,56 %	+6,36 %
España	13,10 %	503,23 M	+9,09 %	+6,33 %
Bélgica	12,08 %	463,95 M	-13,12 %	-19,48 %
México	10,02 %	384,78 M	-2,18 %	+13,56 %
Polonia	5,54 %	212,93 M	+2,54 %	-8,87 %
Países Bajos (Reino de los)	5,39 %	206,93 M	+19,30 %	+25,20 %
Ecuador	4,16 %	159,92 M	+0,82 %	+33,08 %
Francia	2,83 %	108,63 M	-6,05 %	-16,07 %
Egipto	2,69 %	103,35 M	+2,76 %	+29,73 %
Türkiye	2,23 %	85,58 M	+44,97 %	+19,22 %

<https://www.tridge.com/trades>

Cuadro 2. Principales 10 países importadores de la mejorana dulce con el resumen de los precios y los datos de estacionalidad para cada mercado (2021)

País	Participación en el valor de las importaciones 2021	Valor de las importaciones en 2021 USD	Crecimiento en el valor de las importaciones en un año 2020-21	Crecimiento en el valor de las importaciones en tres años 2018-2021	Crecimiento en el valor de las importaciones en cinco años 2016-2021
Estados Unidos	20,40 %	795 M	-1,62 %	+10,64 %	+22,67 %
Japón	14,28 %	556,49 M	+10,08 %	+14,45 %	+35,79 %
Francia	9,01 %	350,99 M	+1,04 %	-3,87 %	+11,50 %
Alemania	8,83 %	344,06 M	-1,98 %	-2,67 %	+4,49 %
República de Corea	6,33 %	246,78 M	+0,65 %	+4,93 %	+19,66 %
Reino Unido	5,68 %	221,54 M	-1,03 %	-10,24 %	-0,27 %
Bélgica	5,41 %	210,79 M	-12,37 %	-18,13 %	-16,37 %
Italia	4,50 %	175,24 M	-1,68 %	-5,53 %	+15,10 %
Países Bajos (Reino de los)	2,91 %	113,61 M	+7,83 %	+5,51 %	+11,71 %
Canadá	2,55 %	99,58 M	+0,07 %	+19,71 %	+53,19 %

<https://www.tridge.com/trades>

**Cuadro 3. Lista de mercados importadores de un producto exportado por Egipto
Mejorana dulce (Bardacoch) fresca o seca, sin consideración de que sea cortada, picada o en polvo**

Unidad: Miles de USD

Importadores	Valor de las exportaciones 2016	Valor de las exportaciones 2017	Valor de las exportaciones 2018	Valor de las exportaciones 2019	Valor de las exportaciones 2020
Mundial	6 678	5 861	5 462	4 526	4 642
Alemania	1 347	1 230	1 172	1 212	1 585
Polonia	1 402	1 136	1 400	1 052	786
Austria	405	98	262	307	446
Estados Unidos	1 715	1 338	723	295	352
Eslovenia	91	13	96	275	210
Bélgica	158	109	191	117	170
Letonia	75	32	57	68	150
Argelia	33	63	42	13	119
Reino Unido	61	57	81	54	83
Türkiye	73	228	182	137	74

<https://www.trademap.org/Index.aspx>

Cuadro 4. Lista de mercados importadores de un producto exportado por Egipto**Mejorana dulce (Bardacoch) fresca o seca, sin consideración de que sea cortada, picada o en polvo**

Importadores	Cantidad exportada en kilogramos 2016	Cantidad exportada en kilogramos 2017	Cantidad exportada en kilogramos 2018	Cantidad exportada en kilogramos 2019	Cantidad exportada en kilogramos 2020
Mundial	1 416	1 365	1 332	1 250	1 237
Polonia	341	318	346	299	325
Alemania	279	280	2 600	311	302
Austria	91	29	54	82	99
Estados Unidos	258	197	140	58	83
Letonia	34	16	31	27	54
Eslovenia	2	6	23	68	52
Bélgica	32	24	42	26	34
Argelia	11	19	17	6	29
Reino Unido	19	19	20	42	14
Türkiye	10	55	55	32	16

<https://www.trademap.org/Index.aspx>

b) Heterogeneidad de las legislaciones nacionales y consiguientes impedimentos resultantes o posibles para el comercio internacional

Las importaciones y exportaciones de la mejorana dulce se realizan por muchos motivos. Sin embargo, es preferible que el comercio de la mejorana dulce se realice bajo un criterio internacional basado en una norma del Codex. Por lo tanto, el nuevo trabajo proporcionaría una norma específica reconocida internacionalmente para mejorar el comercio internacional y tomar en consideración los requisitos de los importadores. La Organización Internacional de Normalización (ISO) ha elaborado una norma para la mejorana dulce y otras asociaciones, como la Asociación Europea para las Especies (ESA) y la Asociación Estadounidense de Comercio de Especies (ASTA), se han encargado de definir algunas especificaciones para la mejorana dulce. Para superar los impedimentos resultantes o potenciales al comercio internacional, es esencial integrar todas las diferentes normas existentes en una única norma integrada mejorada, que sea aceptable a nivel internacional en todos los ámbitos. Esto justifica el establecimiento de una norma del Codex según el *Manual de procedimiento*.

c) Mercado internacional o regional potencial

Las hojas y las hierbas de la mejorana dulce seca son la forma de utilización más importante de la mejorana dulce, después del aceite de la mejorana dulce. Debido a su popularidad, la mejorana dulce se cultiva de manera intensiva en las zonas templadas de África del Norte, Europa meridional y Asia.

Egipto es uno de los principales proveedores de la mejorana dulce. Egipto exporta el producto a muchos países (por ejemplo, Alemania, Estados Unidos de América, Polonia, Brasil, Austria y Federación de Rusia)¹.

d) Posibilidades de normalización del producto

La norma incluirá las características de la mejorana dulce seca, su composición y los criterios de calidad y de envasado.

Las características de la mejorana dulce cultivada para la venta al por menor —por ejemplo, la composición, las características de calidad, la elaboración y el envasado— llevan a parámetros adecuados para la normalización del producto. Teniendo en cuenta que se dispone de información técnica y que ya se ha logrado un cierto grado de armonización a nivel nacional e internacional sobre ciertos aspectos pertinentes para la protección del consumidor y la facilitación del comercio, según se ha mencionado en el punto b), resulta oportuno elaborar una norma internacional armonizada para la mejorana dulce.

¹ <http://www.nfsa.gov.eg>, Autoridad Nacional de Inocuidad Alimentaria de Egipto.

e) Regulación de las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y al comercio en las normas generales existentes o propuestas

No existe una norma general para productos que abarque la mejorana dulce. El nuevo trabajo mejorará la protección de los consumidores y facilitará el comercio al establecer una norma de calidad internacionalmente reconocida y acordada.

f) Número de productos que requerirían normas independientes, con indicación de si se trata de productos sin elaborar, semielaborados o elaborados

La norma propuesta abarcará la mejorana dulce seca en sus diferentes formas de presentación (entera, picada y en polvo).

g) Trabajos ya iniciados por otras organizaciones en esta esfera

- i. Norma de la ISO para la mejorana dulce seca (*Origanum majorana* L.) - Especificación (ISO 10620:1995).
- ii. Orientación de la ASTA de 2017 sobre especias limpias e inocuas.
- iii. Documento de Mínimos de Calidad de la ESA (Rev. 5, 2018).

5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

La propuesta es consistente con el Plan estratégico del Codex para 2020-25, aprobado por la Comisión del Codex Alimentarius en su 42.º período de sesiones, en particular respecto de los objetivos 1.1, 1.2, 2.1, 2.2, 2.3, 3.1 y 3.2, y apunta a establecer ciertas exigencias mínimas de calidad internacionalmente aceptadas para la mejorana dulce seca destinada al consumo humano.

6. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos del Codex vigentes

Esta propuesta es una nueva norma del Codex y no está relacionada con ningún documento preexistente del Codex, ni está basada en un documento preexistente del Codex. Esta norma incluirá referencias a textos preexistentes del Codex pertinentes, elaborados por los comités de asuntos generales, como sigue:

- *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997).
- *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969).
- Bases de datos relacionadas con los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR).
- *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995).
- *Código de prácticas de higiene para especias y hierbas aromáticas desecadas* (CAC/RCP 42-1995), revisado en 2014.
- *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad* (CXC 75-2015).
- *Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por micotoxinas en las especias* (CXC 78-2017).
- *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985).
- *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021).
- *Métodos de análisis y de muestreo recomendados* (CXS 234-1999).
- *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).

7. Determinación de la necesidad y la disponibilidad de asesoramiento científico de expertos

No se prevé la necesidad de asesoramiento científico de expertos en esta fase. Se consultarán los documentos de investigación publicados por organismos internacionales durante el proceso de elaboración de esta norma.

8. Determinación de todo tipo de necesidad de aportaciones técnicas a la norma por parte de organizaciones externas, a fin de poder programar estas contribuciones

Se podrán solicitar aportes técnicos de la ISO, la ASTA y la ESA durante el proceso de elaboración de esta norma.

9. Calendario propuesto

Se prevé que la elaboración de esta norma se realizará en tres reuniones del CCSCCH o menos, en función del acuerdo al que llegue el Comité.

DOCUMENTO DE PROYECTO**PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO SOBRE UNA NORMA DEL CODEX PARA SEMILLAS SECAS -
CILANTRO****(Para aprobación)****Introducción**

El cilantro (*Coriandrum sativum* L.), también llamado cilantro o perejil chino, es una planta anual plumosa de la familia del perejil (Apiaceae), cuyas partes se utilizan como hierba y especia. Autóctona de las regiones del Mediterráneo y el Oriente Medio, esta planta se cultiva ampliamente en muchos lugares del mundo por sus usos culinarios.

Los frutos secos se denominan semillas de cilantro en el comercio. Las semillas tienen un sabor cítrico a limón cuando se pican, debido a los terpenos linalol y pineno. Se describe como un sabor cálido, picante, a nuez y a naranja.

El cilantro se presenta comúnmente tanto en la forma de semillas secas enteras como en la forma molida. La semilla de cilantro es una especia que se utiliza en el *garam masala* y en el *curry* indio. Fuera de Asia, las semillas de cilantro se utilizan ampliamente para encurtir verduras. Las semillas de cilantro se utilizan para elaborar ciertos tipos de cerveza y son uno de los ingredientes botánicos clave que se utilizan para dar sabor a la ginebra. Aunque las semillas generalmente tienen menos contenido de vitaminas, proporcionan cantidades significativas de fibra dietética, calcio, selenio, hierro, magnesio y manganeso.

El objetivo es elaborar una norma del Codex basada en características mensurables, específicamente criterios de calidad, y cualquier otro factor a fin de elaborar un documento internacional para proteger la salud de los consumidores y facilitar el comercio internacional.

1. Objeto y ámbito de aplicación de la norma

El ámbito de aplicación del trabajo es establecer una norma de aplicación mundial para el cilantro (*Coriandrum sativum* L.) desecado y/o deshidratado entero, picado o en polvo de la familia Apiaceae, que se ofrecerá para la elaboración industrial de alimentos y el consumo directo, incluso para servicios de comida o para el reenvasado, según sea necesario. La norma cubrirá todas las variedades de los frutos de *Coriandrum sativum* L. que presentan interés comercial.

2. Pertinencia y oportunidad

El cilantro se produce y comercializa en todo el mundo (cuadros 1 a 6) y algunos de los principales países que participan en la producción o la comercialización son: India, Federación de Rusia, Italia, Bulgaria, Marruecos, España, Canadá y Ucrania. La India ocupa el primer lugar y aporta alrededor del 64,5 % de la producción mundial de cilantro. La producción mundial en 2020 era aproximadamente 2,22 toneladas.

3. Principales cuestiones que se deben tratar

Los aspectos principales que han de tratarse en la norma son la calidad mínima que se requiere para garantizar la salud de los consumidores y promover prácticas justas en el comercio internacional. Por lo tanto, la norma cubrirá:

- i) Definición del producto: definir el producto como semillas desecadas y/o deshidratadas de cilantro e incluir una referencia al género, la especie y las variedades en caso de ser necesario.
- ii) Formas de presentación: enumerar o describir las diferentes formas de presentación de las semillas de cilantro.
- iii) Clases y criterios de calidad: establecer los requisitos mínimos para las semillas de cilantro que deben cumplirse, independientemente de los parámetros de calidad y otros requisitos, sin consideración de la clase.
- iv) Factores esenciales relativos a la composición y la calidad: disposiciones relativas al etiquetado y marcado del producto de acuerdo con la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados*.
- v) Disposiciones sobre contaminantes que se refieren a la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos*, residuos de plaguicidas y la *Norma general para los aditivos alimentarios* con referencia a documentos del Codex preexistentes.
- vi) Disposiciones en materia de higiene de los alimentos que se refieren a los *Principios generales de higiene de los alimentos*.
- vii) Referencias a métodos de análisis y muestreo.

4. Evaluación con respecto a los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos**Criterios generales**

La protección de los consumidores desde el punto de vista de la salud, la inocuidad alimentaria y la garantía de prácticas justas en el comercio de alimentos.

a) Volumen de producción y consumo en los diferentes países, y volumen y flujos comerciales entre países

Cuadro 1. Principales 10 productores de cilantro entre 2006 y 2020

	País	Volumen de producción (en toneladas)															
		Producción %	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
1	Mundial		587,10 K	698,45 K	714,83 K	728,29 K	827,34 K	953,54 K	923,84 K	907,58 K	1,00 M	1,08 M	1,15 M	2,14 M	2,24 M	2,17 M	2,22 M
2	India	64,35 %	268,78 K	396,52 K	397,29 K	392,38 K	419,60 K	537,28 K	537,33 K	546,17 K	584,00 K	546,00 K	632,00 K	1,53 M	1,50 M	1,45 M	1,43 M
3	Türkiye	14,16 %	8,48 K	8,01 K	7,23 K	9,47 K	13,99 K	14,88 K	12,89 K	12,04 K	27,31 K	27,84 K	30,58 K	32,74 K	284,88 K	306,68 K	315,00 K
4	México	5,97 %	51,76 K	49,69 K	42,33 K	39,67 K	46,40 K	52,59 K	54,08 K	65,06 K	53,55 K	68,94 K	80,26 K	132,57 K	127,24 K	100,56 K	132,68 K
5	República Árabe Siria	3,19 %	39,90 K	26,00 K	27,70 K	30,83 K	41,10 K	47,59 K	51,50 K	47,67 K	27,67 K	27,70 K	27,70 K	116,44 K	76,11 K	45,36 K	70,99 K
6	Irán	2,73 %	35,75 K	41,76 K	34,87 K	52,73 K	66,10 K	62,29 K	52,87 K	40,10 K	66,06 K	63,38 K	56,51 K	61,98 K	60,62 K	59,71 K	60,77 K
7	China	2,27 %	36,00 K	38,00 K	40,00 K	42,00 K	44,00 K	45,60 K	47,00 K	47,20 K	49,28 K	52,50 K	49,66 K	50,48 K	50,88 K	50,34 K	50,57 K
8	Federación de Rusia	1,66 %	4,19 K	2,81 K	7,59 K	11,20 K	7,71 K	13,04 K	6,12 K	5,69 K	29,25 K	99,87 K	89,26 K	48,49 K	10,15 K	37,58 K	36,93 K
9	Egipto	1,30 %	22,00 K	22,00 K	22,00 K	23,20 K	24,41 K	25,56 K	28,00 K	27,83 K	27,59 K	28,19 K	28,75 K	29,19 K	28,71 K	28,88 K	28,92 K
10	Marruecos	1,24 %	23,00 K	23,00 K	23,00 K	23,75 K	24,73 K	25,50 K	29,50 K	26,86 K	26,52 K	27,10 K	27,44 K	27,94 K	27,49 K	27,63 K	27,69 K

K = mil, M = millones

Fuente: Tridge – Plataforma mundial de comercio.

Cuadro 2. Corrientes del comercio internacional de exportación

Año	Cantidad de exportaciones (en toneladas)	Valor (en miles de USD)
2016	200 512	178 922
2017	167 911	133 530
2018	162 414	136 957
2019	167 978	165 055
2020	191 910	199 117
2021	197 956	211 972
2022	No hay datos disponibles	161 452

Fuentes: Cálculos del Centro de Comercio Internacional (CCI) basados en las estadísticas de la Base de Datos Estadísticos de las Naciones Unidas sobre el Comercio Internacional (UN Comtrade) y del CCI.

Cuadro 3. Corrientes del comercio internacional de importación

Año	Cantidad de importaciones (en toneladas)	Valor (en miles de USD)
2016	194 473	180 892
2017	159 970	137 984
2018	158 406	126 765
2019	149 728	141 350
2020	184 152	176 325
2021	No hay datos disponibles	198 790
2022	No hay datos disponibles	168 321

Fuentes: Cálculos del CCI basados en las estadísticas de la UN Comtrade.

Cuadro 4. Valor exportado (miles de USD) de semillas de cilantro, no picadas y no molidas

Exportadores	Valor exportado 2018	Valor exportado 2019	Valor exportado 2020	Valor exportado 2021	Valor exportado 2022
Mundial	136 957	165 055	199 117	211 972	161 452
India	34 472	40 459	45 018	47 112	37 746
Italia	16 396	19 465	24 252	27 830	27 248
Federación de Rusia	15 906	16 959	20 131	33 157	25 087
Bulgaria	9 628	16 147	17 445	19 304	16 040
Marruecos	7 303	9 466	10 837	15 211	14 241
España	4 414	4 480	5 492	4 240	4 085
Canadá	3 253	4 120	3 949	4 345	3 770
Ucrania	3 737	3 606	6 147	5 605	3 660
República Árabe Siria	8 672	15 343	19 639	6 634	3 414
Rumanía	1 186	721	1 636	2 451	2 974
Argentina	4 719	3 705	3 925	4 335	2 864
Estados Unidos	1 602	1 942	2 027	2 691	2 335
Türkiye	67	585	1 679	1 159	2 301
Polonia	765	1 539	2 232	2 252	2 054
Países Bajos (Reino de los)	1 855	1 240	1 549	1 723	1 839

Fuentes: Cálculos del CCI basados en las estadísticas de la UN Comtrade y el CCI.

Cuadro 5. Valor importado (miles de USD) de las semillas de cilantro, no picadas y no molidas

Importadores	Valor importado 2018	Valor importado 2019	Valor importado 2020	Valor importado 2021	Valor importado 2022
Mundial	126 765	141 350	176 325	198 790	168 321
Malasia	18 415	18 513	16 437	16 903	24 924
Indonesia	9 187	13 035	18 603	20 777	20 175
India	10 633	6 145	12 430	12 888	15 657
Sri Lanka	-	11 840	17 527	20 011	10 406
Japón	5 300	3 968	4 596	5 041	9 469
Estados Unidos	5 023	5 839	6 514	9 010	9 154
Alemania	3 937	3 788	5 831	5 805	7 501
Reino Unido	3 222	3 572	4 590	5 024	7 038
Egipto	9 179	12 520	9 859	8 767	5 580
Tailandia	3 428	3 554	3 698	4 443	5 277
China	13	248	1 245	2 747	4 981
Türkiye	252	1 401	2 784	2 304	4 302
Países Bajos (Reino de los)	2 282	2 359	3 628	4 786	3 626
Polonia	1 981	1 897	3 865	5 928	3 119

Fuentes: Cálculos del CCI basados en las estadísticas de la UN Comtrade.

Cuadro 6. Crecimiento en las exportaciones de las semillas de cilantro, no picadas y no molidas

Exportadores	Valor exportado 2022 (miles de USD)	Saldo comercial 2022 (miles de USD)	Cantidad exportada 2022	Unidad de la cantidad	Valor de la unidad (USD/unidad)	Crecimiento anual en el valor 2018-2022 (%)	Crecimiento anual en la cantidad 2018-2022 (%)
Mundial	161 473	-6 905	No hay datos disponibles	-	No hay datos disponibles	11	3
India	37 746	22 090	No hay datos disponibles	-	No hay datos disponibles	10	3
Italia	27 248	26 097	16 873	Toneladas	1 615	15	5
Federación de Rusia	25 104	24 798	No hay datos disponibles	-	No hay datos disponibles	30	17
Bulgaria	16 040	15 866	15 687	Toneladas	1 023	13	2
Marruecos	14 241	13 191	7 413	Toneladas	1 921	20	7
España	4 085	3 641	1 644	Toneladas	2 485	-2	-8
Canadá	3 770	2 271	2 018	Toneladas	1 868	4	-11
Ucrania	3 660	3 650	4 601	Toneladas	795	4	-10
República Árabe Siria	3 415	3 181	3 285	Toneladas	1 040	-22	-23
Rumanía	2 974	1 243	2 301	Toneladas	1 292	36	37

Fuentes: Cálculos del CCI basados en las estadísticas de la UN Comtrade.

El comercio mundial de cilantro respecto del total de exportaciones fue de 197 956 toneladas en 2021 y las importaciones en 2020 fueron de 184 152 toneladas, respectivamente. Algunos de los principales exportadores eran India, Italia, la Federación de Rusia, Bulgaria y Marruecos, mientras que los principales importadores eran Malasia, Indonesia, Egipto, Japón y Estados Unidos de América.

(Fuentes: Cálculos del CCI basados en las estadísticas de la UN Comtrade).

b) Heterogeneidad de las legislaciones nacionales y consiguientes impedimentos resultantes o posibles para el comercio internacional

Muchos países participan en la importación y la exportación del cilantro. Por tanto, es necesario establecer criterios internacionales estándares basados en las normas del Codex para favorecer el comercio internacional y a los consumidores. Para superar los impedimentos resultantes o potenciales al comercio internacional, es esencial integrar todas las diferentes normas existentes en una única norma integrada mejorada, que sea aceptable a nivel internacional en todos los ámbitos. Esto justifica el establecimiento de una norma del Codex según el *Manual de procedimiento*.

c) Mercado internacional o regional potencial

El mercado mundial para el cilantro importado en 2022 fue valorado en 168 321 (miles de USD) y las exportaciones se valoraron en 161 452 (miles de USD).

El cilantro mostró un crecimiento internacional del 11 % en términos del valor y un 3 % en términos de la cantidad exportada entre 2018 y 2022 (Fuentes: Cálculos del CCI basados en las estadísticas de la UN Comtrade).

d) Posibilidades de normalización del producto

La norma incluirá las características de los frutos del cilantro desecado y/o deshidratado, que comprenden todas las variedades de *Coriandrum sativum*, su composición y sus criterios de calidad y de envasado.

e) Regulación de las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y al comercio en las normas generales existentes o propuestas

No existe una norma general del Codex de productos que abarque el cilantro. La norma propuesta mejorará la protección de los consumidores y facilitará el comercio del cilantro, al establecer una norma de calidad internacionalmente acordada.

f) Número de productos que requerirían normas independientes, con indicación de si se trata de productos sin elaborar, semielaborados o elaborados

La norma propuesta cubrirá los frutos/semillas del cilantro desecado y/o deshidratado en su forma entera, picada y en polvo.

g) Trabajos ya iniciados por otras organizaciones internacionales en esta esfera

- i) Especificaciones de limpieza para especias, semillas y hierbas de la Asociación Estadounidense de Comercio de Especias (ASTA).
- ii) Documento de Mínimos de Calidad de la Asociación Europea para las Especias (ESA).
- iii) Norma de la Organización Internacional de Normalización (ISO) para el cilantro (*Coriandrum sativum* L.) entero o molido (en polvo) - Especificación (ISO 2255).

5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

La elaboración de una norma del Codex para el cilantro se ajusta a los objetivos estratégicos que promueven la máxima aplicación de las normas del Codex por parte de los países en su legislación nacional y facilitan el comercio internacional protegiendo, a la vez, la salud de los consumidores. Esta norma es importante para garantizar la calidad, y además brinda nuevas oportunidades para la producción de este producto saludable y beneficioso y para promover el mercado internacional.

Esta propuesta se ajusta al Plan estratégico del Codex para 2020-25, en particular el Objetivo estratégico 2.2 de la Meta 2 y los objetivos estratégicos 3.1, 3.2 y 3.3 de la Meta 3.

6. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos del Codex vigentes

Esta propuesta es una nueva norma del Codex y no está relacionada con ningún documento preexistente del Codex, ni está basada en un documento preexistente del Codex. Esta norma incluirá referencias a los siguientes textos preexistentes del Codex pertinentes elaborados por los comités de asuntos generales:

- *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997).
- *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969).
- Bases de datos relacionadas con los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR).
- *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995).
- *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad* (CXC 75-2015).
- *Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por micotoxinas en las especias* (CXC 78-2017).
- *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985).
- *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021).
- *Métodos de análisis y de muestreo recomendados* (CXS 234-1999).
- *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).

7. Determinación de la necesidad y la disponibilidad de asesoramiento científico de expertos

No se prevé la necesidad de asesoramiento científico de expertos en esta fase. Se consultarán los documentos de investigación publicados por organismos internacionales en el proceso de la elaboración de esta norma.

8. Determinación de todo tipo de necesidad de aportaciones técnicas a la norma por parte de organizaciones externas, a fin de poder programar estas contribuciones

Se podrán solicitar aportes técnicos de la ISO, la ASTA y la ESA durante el proceso de elaboración de esta norma.

9. Calendario propuesto

Se espera que la elaboración de esta norma se realice en tres reuniones del CCSCCH o menos, en función de lo acordado por el Comité.

DOCUMENTO DE PROYECTO

PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO SOBRE UNA NORMA DEL CODEX PARA EL CARDAMOMO GRANDE

(Para aprobación)

Introducción

El cardamomo grande (*Amomum subulatum* Roxb.) pertenece a la familia botánica denominada Zingiberaceae y también es conocido como “cardamomo negro”. Las cápsulas del cardamomo grande tienen forma de huso y son de color entre marrón claro y oscuro, y rosa. La cápsula entera desecada y/o deshidratada varía normalmente de 6 mm a 10 mm de ancho y contiene varias semillas negras en su interior con un aroma picante.

Mientras que el cardamomo grande se cultiva principalmente en la región subhimalaya de Nepal, la India y Bután, entre 800 metros y 2 100 metros sobre el nivel del mar, otros tipos de cardamomo conocidos como cardamomo verde o cardamomo pequeño (*Elettaria cardamomum* Maton) se cultivan sobre todo en Guatemala, la India, Sri Lanka, Indonesia y República Unida de Tanzania, entre otros países.

Durante siglos, muchas comunidades del sur de Asia han utilizado el cardamomo grande en sus platos tradicionales, por su sabor ahumado y como símbolo de riqueza, y ahora se está comercializando, sobre todo, en países del Golfo, América del Norte, Europa y Australia. En comparación con la variedad verde, el cardamomo grande tiene un olor y un sabor ahumados muy característicos, y un color entre parduzco y rosáceo, que tiene su origen en un antiguo método de secado.

1. Objeto y ámbito de aplicación de la norma

Las formas físicas y los componentes químicos y fitoquímicos del cardamomo grande (*Amomum subulatum* Roxb.) difieren en gran medida del cardamomo pequeño o verde (*Elettaria cardamomum* Maton), que tiene una mayor participación en el comercio internacional. En la actualidad, no existen normas del Codex para el cardamomo grande y el cardamomo pequeño; sin embargo, se ha iniciado un proceso oficial para la elaboración y la aprobación de una nueva norma del Codex para el cardamomo pequeño. Con el fin de evitar la confusión y la generalización de las normas de calidad para el cardamomo pequeño y el cardamomo grande para el comercio internacional, se propone elaborar una norma independiente del Codex para el cardamomo grande. El ámbito de aplicación de este trabajo es establecer una norma del Codex para el cardamomo grande en las formas de presentación entera, en semillas y en polvo. El objetivo de esta norma es examinar las características de identidad y calidad del cardamomo grande o cualquier otro factor para proteger la salud de los consumidores y promover el comercio internacional justo.

2. Pertinencia y oportunidad

Debido a la tendencia creciente de la producción, la exportación y el comercio internacional de cardamomo grande, es necesario establecer normas para productos que abarquen la calidad, la higiene y el etiquetado para disponer de una referencia acordada internacionalmente por consenso entre los principales países que participan en su producción y comercialización. Los principales productores del cardamomo grande son Bután, la India y Nepal. El cardamomo grande sigue figurando entre los principales productos de exportación de Bután y Nepal.

En el mercado mundial, tanto el cardamomo pequeño como el grande, juntos, se denominan cardamomo y los datos comerciales se incluyen bajo el código aduanero del Sistema Armonizado (SA) 09.08.31, utilizado para el comercio internacional.

Aunque es difícil obtener datos desglosados del comercio mundial de cardamomo grande, según los datos oficiales recientes de los principales países exportadores (Bután, India y Nepal), los principales importadores son India, Bangladesh, Pakistán, Afganistán, Arabia Saudita y otros países del Consejo de Cooperación del Golfo, Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte, Estados Unidos de América, Japón, Canadá y Australia.

Las tendencias recientes muestran que, en términos de volumen y valor de las exportaciones de la región del sur de Asia, la participación del cardamomo grande está aumentando gradualmente. El precio de exportación del cardamomo grande (en cápsulas) oscila entre 10 USD y 13 USD por kilogramo en la temporada de 2023. Actualmente, está considerada como la cuarta especia más cara del mundo, superada en precio por peso solo por el azafrán, la vainilla y el cardamomo verde. La economía de esta valiosa especia es importante desde diferentes perspectivas, como la comercialización, el empleo, los ingresos familiares, la globalización y la exportación.

Se han elaborado y adoptado especificaciones de calidad para el cardamomo grande a escala internacional y nacional. A nivel internacional, la Organización Internacional de Normalización (ISO) ha adoptado las especificaciones de la norma ISO 10622:1997 para el cardamomo grande (*Amomum subulatum* Roxb.) en la forma de cápsulas y semillas y, a nivel nacional, los países han adoptado diversas normas para el cardamomo grande. Para el comercio internacional, la Asociación Estadounidense de Comercio de Especies (ASTA) y la Asociación Europea para las Especies (ESA) también han establecido normas comunes, por lo que estas normas son aplicables a ambos tipos de cardamomo.

En vista de lo anterior, es necesario elaborar una norma del Codex para el cardamomo grande, en las formas de presentación en semillas y en polvo, a fin de garantizar su calidad e inocuidad en el comercio internacional y también proteger la salud de los consumidores.

3. Principales cuestiones que se deben tratar

Los principales aspectos que han de tratarse en la norma son la calidad mínima necesaria para garantizar la salud de los consumidores y para promover prácticas justas en el comercio internacional. Por lo tanto, la norma abarcará:

- i. Definición del producto: definir el producto como cardamomo grande desecado y/o deshidratado en la forma de cápsulas enteras, semillas o en polvo, incluyendo referencias al género y a la especie y tipos varietales si es necesario.
- ii. Formas de presentación: enumeración o descripción de las diferentes formas de presentación, incluidos los tamaños de las formas entera, en semillas o en polvo del cardamomo grande.
- iii. Clases y criterios de calidad: incluir disposiciones sobre el contenido de humedad, el contenido de cenizas, el contenido de aceites volátiles, la materia extraña y la clasificación de los productos defectuosos respecto de la aceptación del lote en función de los defectos permitidos.
- iv. Tolerancias de calidad: disposiciones para el etiquetado y marcado del producto de conformidad con la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados*.
- v. Disposiciones sobre contaminantes que remitan a la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos*.
- vi. Disposiciones en materia de higiene de los alimentos que se refieran a los *Principios generales de higiene de los alimentos*.
- vii. Disposiciones sobre residuos de plaguicidas, etiquetado y envasado con referencia a documentos preexistentes del Codex.
- viii. Referencias a métodos de análisis y muestreo.

4. Evaluación con respecto a los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos

Criterios generales

Dado que el cardamomo grande es un producto de alto precio y en el comercio internacional cada vez se valora más por su agradable y sabroso sabor, la elaboración de una norma del Codex para el cardamomo grande favorecerá el suministro de productos inocuos y de alta calidad para proteger la salud de los consumidores y contribuirá a mejorar el comercio justo.

a) Volumen de producción y consumo en los diferentes países, y volumen y flujos comerciales entre países

Los datos de la producción mundial de los cardamomos no están disponibles por separado. Sin embargo, están disponibles datos para el grupo de especias bajo el código FAO 0702 (nuez moscada, macis y cardamomo crudo). En el año 2021, la producción mundial de este grupo de especias alcanzó 192 990 toneladas. La India aparece como el mayor productor de este grupo de especias, con una producción de 50 000 toneladas y una cuota de producción mundial del 34,0 %, seguida de Indonesia (27,7 %), Guatemala (24,23 %) y Nepal (5,64 %) (Cuadro 1a). Entre estos países, la India y Nepal registran un crecimiento constante de la producción. El cardamomo representa el mayor volumen de producción.

Cuadro 1a. Principales países productores del grupo de cardamomo entero (año 2021)

Código FAO 0702: Especies: nuez moscada, macis y cardamomos, crudos						
Clasificación	País	Participación del país en la producción (%)	Cantidad de la producción (toneladas)	Crecimiento en la cantidad en un año (%)	Crecimiento en la cantidad en tres años (%)	Crecimiento en la cantidad en cinco años (%)
		2021	2021	2020-21	2018-2021	2016-2021
1	India	34,02	50 000	35,14	16,28	31,58
2	Indonesia	22,7	40 800	0,54	-7,48	22,51
3	Guatemala	24,2	35 600	-0,4	0,61	0,35
4	Nepal	5,64	8 290	-13,16	21,02	28,27
5	Sri Lanka	3,06	4 500	9,18	24,88	572,36
6	Laos	2,1	3 090	-0,53	0,34	2,47
7	Bhután	1,09	1 610	-26,01	4,35	-41,19
8	República Unida de Tanzania	0,5	730	-0,79	-2,66	-5,54
9	Granada	0,48	700	7,47	26,28	34,54
10	Honduras	0,4	580	7,47	13,14	14,73

Fuente: Producción del cardamomo entero y principales países productores (tridge.com).

El cardamomo grande se cultiva exclusivamente en Bhután, la India y Nepal. En los últimos cuatro años, hasta el año 2022, la producción total de cardamomo grande en estos países varió entre 19 000 toneladas y 20 000 toneladas anuales. Esto supone casi el 10 % de la producción mundial total de cardamomo. Más del 90 % de la producción procede de la India (exclusivamente de los estados de Sikkim, Bengala Occidental, Arunachal Pradesh y Nagaland) y Nepal (Cuadro 1b). En Bhután y Nepal se cultiva exclusivamente cardamomo grande y Nepal registró el mayor rendimiento, que fue de 550 kg/ha.

Cuadro 1b. Producción mundial del cardamomo grande (2017-2022)

Año	Producción del cardamomo grande (en toneladas)			
	Nepal	India	Bhután	Total
2017-18	6 849	7 844	2 245	16 938
2018-19	7 954	9 976	1 542	19 472
2019-2020	9 545	10 182	1 413	21 140
2020-21	8 289	10 034	2 175	20 502
2021-22	8 714	8 821	1 609	19 144

Fuentes:

1. *Spices Statistics at a Glance 2021*. Dirección del desarrollo de nuez de areca y especias del Ministerio de Agricultura y Bienestar de Agricultores del Gobierno de la India, 2021.
2. *Statistical Yearbook of Bhutan* publicado en 2018, 2019, 2020, 2021 y 2022 por la Oficina Nacional de Estadística de Bhután, octubre de 2023.
3. *Statistical information on Nepalese agriculture*. Publicaciones anuales correspondientes a los años fiscales 2021/22, 2020/21, 2019/2020, 2018/19 y 2017/18 por la División de Coordinación para la Cooperación en materia de Planificación y Desarrollo del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Ganadero del Gobierno de Nepal.

Solamente en el caso de las categorías de productos con el código del SA de seis dígitos se puede acceder fácilmente a los datos del comercio mundial de las fuentes publicadas internacionalmente. El cardamomo grande se clasifica bajo el código 090831 del SA junto con otros tipos de cardamomo (por ejemplo, cardamomo verde/pequeño y cardamomo de Java). En los cuadros 2a y 2b se presenta un panorama actualizado de las tendencias de importación y exportación de todos los tipos de cardamomo en términos de cantidad, valor, tendencia de crecimiento anual y participación en el comercio.

Cuadro 2a. Comercio de exportación entre países de cardamomos (grande, pequeño y otros) no picados ni en polvo

Exportadores	Valor exportado en 2022 (en miles de USD)	Saldo comercial en 2022 (en miles de USD)	Cantidad exportada en 2022 (en toneladas)	Valor unitario (USD/unidad)	Crecimiento anual en el valor entre 2018-2022 (%)	Crecimiento anual en la cantidad entre 2018-2022 (%)	Crecimiento anual en el valor entre 2021-22 (%)	Participación en las exportaciones mundiales (%)
Mundial	831 653	15 153	102 509	8 113	6	12	-20	100
Guatemala	411 598	410 188	52 262	7 876	-3	6	-19	49,5
India	143 596	87 498	10 605	13 540	30	31	-26	17,3
Emiratos Árabes Unidos	94 102	-15 736	9 255	10 168	13	15	-17	11,3
Indonesia	69 877	69 624	16 810	4 157	52	24	-9	8,4
Nepal	46 609	41 666	6 887	6 768	13	18	-1	5,6
Arabia Saudita	12 855	-145 144	863	14 896	28	25	6	1,5
Países Bajos (Reino de los)	11 121	708	583	19 075	13	6	-34	1,3
Singapur	8 731	-1 080	971	8 992	-7	0	-59	1
Viet Nam	5 102	3 821	418	12 206	124	134	576	0,6
Honduras	3 786	3 785	1 435	2 638	2	9	4	0,5
Reino Unido	3 019	-7 568	221	13 661	3	5	-60	0,4
Bhután	2 944	2 866	426	6 911	46	54	-61	0,4
Alemania	2 917	-7 560	168	17 363	1	-3	-27	0,4
Türkiye	2 562	-3 974	162	15 815	143	140	90	0,3

Fuente: Cálculos del Centro de Comercio Internacional (CCI) basados en las estadísticas de la Base de Datos Estadísticas de las Naciones Unidas sobre el Comercio Internacional (UN Comtrade) y del CCI; unidad: miles de USD.

Cuadro 2b. Comercio de importación entre países de cardamomos (grande, pequeño y otros) no picados ni en polvo

Importadores	Valor importado en 2022 (en miles de USD)	Saldo comercial en 2022 (en miles de USD)	Cantidad importada en 2022 (en toneladas)	Valor unitario (USD/unidad)	Crecimiento anual en el valor entre 2018-2022 (%)	Crecimiento anual en la cantidad entre 2018-2022 (%)	Crecimiento anual en el valor entre 2021-22 (%)	Participación en las importaciones mundiales (%)
Mundial	816 500	15 153	88 644	9 211	14	17	-19	100
Arabia Saudita	157 999	-145 144	12 366	12 777	20	20	-26	19,4
Emiratos Árabes Unidos	109 838	-15 736	11 539	9 519	7	11	-21	13,5
China	85 638	-85 613	18 217	4 701	1 176	186	-2	10,5
India	56 098	87 498	7 732	7 255	8	12	-7	6,9
Bangladesh	55 031	-55 016	6 670	8 251	4	5	-17	6,7
Egipto	32 091	-32 091	2 235	14 358	21	18	-18	3,9
Jordania	27 744	-26 668	1 932	14 360	4	-2	-8	3,4
Pakistán	23 334	-23 273	2 871	8 127	15	-2	-8	2,9
Estados Unidos	21 821	-21 297	1 482	14 724	17	15	-27	2,7
Kuwait	20 212	-19 849	1 654	12 220	-2	1	-15	2,5
Iraq	17 637	-17 623	1 703	10 356	11	8	6	2,2
Afganistán	16 796	-16 249	1 630	10 304	47	49	43	2,1
Irán (República Islámica del)	16 376	-16 373	1 209	13 545	25	22	34	2
Omán	13 491	-13 358	1 124	12 003	5	6	-30	1,7
Qatar	11 874	-11 874	811	14 641	9	6	3	1,5
Yemen	11 847	-11 847	1 027	11 536	24	23	-21	1,5
República Árabe Siria	11 841	-11 819	1 578	7 504	-3	0	-24	1,5
Reino Unido	10 587	-7 568	879	12 044	9	9	-46	1,3
Alemania	10 477	-7 560	773	13 554	7	3	-49	1,3

Importadores	Valor importado en 2022 (en miles de USD)	Saldo comercial en 2022 (en miles de USD)	Cantidad importada en 2022 (en toneladas)	Valor unitario (USD/unidad)	Crecimiento anual en el valor entre 2018-2022 (%)	Crecimiento anual en la cantidad entre 2018-2022 (%)	Crecimiento anual en el valor entre 2021-22 (%)	Participación en las importaciones mundiales (%)
Países Bajos (Reino de los)	10 413	708	886	11 753	5	3	-44	1,3
Singapur	9 811	-1 080	1 115	8 799	-4	2	-56	1,2
Japón	9 214	-9 214	526	17 517	19	11	-28	1,1
Canadá	7 167	-6 522	499	14 363	16	15	-21	0,9
Türkiye	6 536	-3 974	1 559	4 192	56	58	138	0,8
Malasia	4 951	-4 741	564	8 778	2	6	-18	0,6
Nepal	4 943	41 666	430	11 495	56	51	66	0,6
Francia	4 319	-3 200	222	19 455	24	13	-19	0,5
Israel	3 647	-3 606	254	14 358	7	5	-2	0,4
Bahrein	3 548	-3 018	252	14 079	11	10	-42	0,4
Australia	3 532	-3 409	271	13 033	9	7	-35	0,4
Sudán	3 032	-3 032	419	7 236	22	33	16	0,4
Somalia	2 825	-2 825	346	8 165	-8	-2	-41	0,3
Finlandia	2 822	-2 639	157	17 975	5	2	-34	0,3
Suecia	2 527	-2 195	143	17 671	4	0	-47	0,3
Líbano	2 061	-1 927	193	10 679	-2	-1	-46	0,3
Guatemala	1 410	410 188	1 238	1 139	10	10	-17	0,2
Bhután	112	2 832	9	12 444	159	73	-6	0

Fuente: Cálculos del CCI basados en las estadísticas de la UN Comtrade y del CCI; unidad: miles de USD.

Dado que los datos comerciales del cardamomo grande están disponibles a nivel nacional con el código del SA de ocho dígitos (código del SA 09083110), se utilizaron datos oficiales recientes sobre las exportaciones e importaciones anuales de Bhután, la India y Nepal para obtener un patrón comercial internacional indicativo para el cardamomo grande.

En el Cuadro 3a se proporcionan datos cuantitativos de las exportaciones del cardamomo grande entre 2018 y 2023 de Bhután, la India y Nepal. La tendencia reciente muestra que el volumen total de las exportaciones ha aumentado y en los últimos tres años ha fluctuado entre 10 000 toneladas y 14 000 toneladas. Esto representa aproximadamente el 12 % del comercio mundial total del cardamomo.

Dado que el cardamomo grande representa casi el 10 % del volumen de producción y el 12 % del volumen de exportación de todos los tipos de cardamomo y que su tasa de crecimiento de las exportaciones es positiva (Cuadro 3a), se espera que la demanda mundial de cardamomo grande aumente en el futuro, debido principalmente al incremento de sus aplicaciones culinarias y en los alimentos funcionales en más de 30 países. Esto puede conducir a un aumento gradual del volumen y del valor de las exportaciones de cardamomo grande y, por lo tanto, el potencial del mercado internacional para el cardamomo grande es

sustancial. Debido a la importancia de las especificaciones sobre inocuidad alimentaria, higiene y control de la calidad del cardamomo, es necesario elaborar una norma armonizada internacionalmente para el cardamomo grande.

Cuadro 3a. Comercio de exportaciones de cardamomo grande (ni picado ni en polvo) de Nepal, la India y Bhután (código del SA 09083110)

Año	Cantidad de exportación (en toneladas)				Tasa de crecimiento anual de la cantidad exportada (%)
	Nepal	India	Bhután	Total	
2018-19	3 298	724	1 698	5 721	-
2019-2020	3 170	1 049	2 451	6 670	<u>16,6</u>
2020-21	8 843	1 220	1 971	12 033	<u>89,4</u>
2021-22	5 367	1 982	3 430	10 779	<u>-10,4</u>
2022-23	9 991	1 884	2 145	14 020	<u>30,1</u>

Fuentes:

1. *Nepal Foreign Trade Statistics*. Publicaciones anuales del Departamento de Aduanas del Gobierno de Nepal; sitio web: <https://customs.gov.np/>
2. Base de datos sobre exportaciones/importaciones de la Dirección General de Comercio Exterior del Gobierno de la India; sitio web: <https://tradestat.commerce.gov.in/eibd/default.asp>
3. *Bhutan Trade Statistics*. Publicaciones anuales del Departamento de Rentas y Aduanas del Gobierno Real de Bhután; sitio web: <https://www.mof.gov.bt/publications/reports/bhutan-trade-statistics>

En el Cuadro 3b también se calculan y presentan las exportaciones de cardamomo grande de la India, Nepal y Bhután según el país. Al ser uno de los productos de exportación más importantes para Nepal y Bhután, el cardamomo grande desempeña un papel significativo en la generación de ingresos y empleo en estos países. El consumo interno de cardamomo grande para fines culinarios es elevado en la India. Por lo tanto, además de ser uno de los principales productores de cardamomo grande, la India también se considera el mayor importador de cardamomo grande. Otros países importadores son Bangladesh, Emiratos Árabes Unidos, Pakistán, Arabia Saudita, Afganistán, Irán, Kuwait, Qatar, Iraq, Estados Unidos de América, Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte, Canadá, Australia y Japón.

Cuadro 3b. Exportaciones de cardamomo grande de la India, Nepal y Bhután por país (durante tres años entre 2020 y 2023)

Importadores	Exportación de cardamomo grande (código del SA: 09083110), cantidad (en toneladas)								
	de la India			de Nepal			de Bhután		
	2020-21	2021-22	2022-23	2020-21	2021-22	2022-23	2020-21	2021-22	2022-23
Total	1 220	1 981,8	1 883,5	8 842,7	5 367,4	9 990,8	1 970,6	3 430	2 145
Afganistán	262,7	488,5	171,5						
Australia	11,09	18,03	16,71						
Bangladesh							1 240	1 335	1 270
Canadá	26,56	38,79	29,03						
China	0,14	15							
India				8 596,7	5 297,4	9 946,2	730	2 095	875
Irán	157	10,5	33						
Iraq			24,77						
Israel	5,75	8							
Italia	0,88	13,45							
Japón	7,6	31,9	38,4						
Kuwait	13,47	21,7	13						
Malasia	19,4	10,1	6,1						
Nepal	7,5	11,2							
Países Bajos (Reino de los)	0,78	17,3	6,5						
Omán y Qatar	12,3	18,2	27,86						
Pakistán		39	305	246	70	43,75			
Arabia Saudita		39,7	157,2						
Singapur	21,43	3	3						
Emiratos Árabes Unidos	479,1	997,3	866,7						
Reino Unido	88,22	92,4	56,6						
Estados Unidos	58	58,5	77						
Otros	48,08	49,23	51,13			0,84			

Fuentes:

1. *Nepal Foreign Trade Statistics*. Publicaciones anuales del Departamento de Aduanas del Gobierno de Nepal; sitio web: <https://customs.gov.np/>

2. Base de datos sobre exportaciones/importaciones de la Dirección General de Comercio Exterior del Gobierno de la India; sitio web: <https://tradestat.commerce.gov.in/eibd/default.asp>

3. *Bhutan Trade Statistics*. Publicaciones anuales del Departamento de Rentas y Aduanas del Gobierno Real de Bhután; sitio web: <https://www.mof.gov.bt/publications/reports/bhutan-trade-statistics>

b) Heterogeneidad de las legislaciones nacionales y consiguientes impedimentos resultantes o posibles para el comercio internacional

El comercio del cardamomo grande contribuye de forma importante a la economía tanto de los países exportadores como de los países importadores.

Dado que muchos países importan, exportan y reexportan el cardamomo grande, es necesario establecer criterios internacionales estándares basados en las normas del Codex para favorecer el comercio internacional y a los consumidores.

El cardamomo grande se comercializa según su pureza, especificaciones de calidad y formas de presentación.

1. Existen muchas normas disponibles a nivel internacional y nacional para el cardamomo grande.
 - i. ISO 10622:1997 para el cardamomo grande (*Amomum subulatum* Roxb.) en la forma de cápsulas y semillas - Especificación.
 - ii. IS 13446:2009 - Especificaciones del cardamomo grande (cápsulas y semillas) (norma de la India).
 - iii. NS 35 - Cardamomo grande, publicada en el año 2040 del calendario nepalés (norma de Nepal).
 - iv. BTS 370:2022 - Especificaciones del cardamomo grande (norma de Bhután).
 - v. Documento de Mínimos de Calidad de la ESA (Rev. 5, 2018).
 - vi. Especificaciones de limpieza para especias, semillas y hierbas de la guía de la ASTA (actualización de 2017).

Dos de los tres países productores —a saber, Nepal y la India— también cuentan con normas obligatorias para el cardamomo grande en las formas de presentación entera, en semillas y en polvo, en virtud de su legislación alimentaria:

- i. Normas alimentarias, 2027 (1970): normas sobre productos alimenticios 04.01, 04.02 y 04.03 para el cardamomo grande en cápsulas, semillas y polvo (Nepal).
- ii. Reglamento de 2011 de la Autoridad de Inocuidad y Normas Alimentarias (normas sobre productos alimenticios y aditivos alimentarios): normas para productos alimenticios 2.9.2.4, 2.9.2.5 y 2.9.2.6 para el cardamomo grande (*Badi-Elaichi*) en cápsulas, semillas y polvo, respectivamente (India).

La norma propuesta reduciría los posibles obstáculos al comercio y proporcionaría un marco integral en el que se establecerían los requisitos mínimos aceptables a nivel internacional para el cardamomo grande.

Este nuevo trabajo brindará una recomendación que podría servir a los países para elaborar o revisar sus propias normas de calidad y clasificación para el cardamomo grande y su aplicación internacional puede ayudar a proporcionar un enfoque armonizado.

La falta de normas armonizadas y aceptadas internacionalmente para el cardamomo grande dará lugar a malas prácticas en el comercio. Para facilitar un comercio justo, es esencial contar con una norma del Codex aceptada internacionalmente.

Por lo tanto, debido a la importancia de las especificaciones sobre inocuidad alimentaria, higiene y control de la calidad del cardamomo grande, es necesario elaborar una norma del Codex armonizada internacionalmente a fin de facilitar el comercio internacional de este producto y ayudar a los países a adoptar la norma para el cardamomo grande en su legislaciones nacionales.

c) Mercado internacional o regional potencial

La cantidad exportada de todos los tipos de cardamomo notificada en 2022 ha sido de 102 509 toneladas, con un valor de 831,6 millones de USD (Cuadro 2a). La tasa media de crecimiento anual de la cantidad exportada de todos los tipos de cardamomo entre 2018 y 2021 es del 8 %. En 2022, la tasa de crecimiento anual en términos de cantidad exportada se situó en un 27 % (Cuadro 4a). Este patrón del comercio mundial de exportación y las tasas de crecimiento muestran que existe un mayor potencial de mercado para todos los tipos de cardamomo a nivel regional y mundial.

Cuadro 4a. Corrientes del comercio internacional de exportación de cardamomo (grande, pequeño y otros)

Datos mundiales de exportación expresados como la tasa de crecimiento de la cantidad exportada (%)			
Año	Cantidad exportada (toneladas)	Valor (miles de USD)	Tasa de crecimiento de la cantidad exportada (%)
2018	65 094	665 135	-
2019	62 303	943 001	-4
2020	89 126	1 457 393	+43
2021	80 569	1 050 948	-10
2022	102 509	831 650	+27

Fuentes: Cálculos del CCI basados en las estadísticas de la UN Comtrade y el CCI.

d) Posibilidades de normalización del producto

Las características del cardamomo grande cultivado para la venta al por menor —por ejemplo, los cultivares, la composición, las características de calidad, la elaboración y el envasado— dan lugar a parámetros adecuados para la normalización del producto. Teniendo en cuenta que se dispone de información técnica y que ya se ha logrado un cierto grado de armonización a nivel nacional e internacional sobre determinados aspectos pertinentes para la protección del consumidor y la facilitación del comercio, como se menciona en el punto b), resulta oportuno elaborar una norma internacional armonizada para el cardamomo grande.

e) Regulación de las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y al comercio en las normas generales existentes o propuestas

No existe ninguna norma general del Codex para el cardamomo grande. Se está elaborando una norma para el cardamomo pequeño, que se encuentra en el trámite 6/7 del Codex. La norma propuesta para el cardamomo grande aumentará la protección del consumidor y facilitará su comercio al establecer una norma de calidad acordada internacionalmente. Así pues, es necesario prestar especial atención a la protección de los consumidores frente la adulteración, ya que el cardamomo grande es uno de los productos de alto precio, con un mercado internacional creciente.

f) Número de productos que requerirían normas independientes, con indicación de si se trata de productos sin elaborar, semielaborados o elaborados

Una única norma para el cardamomo grande abarcará todas las formas de cardamomo grande comercializadas en el mundo. Las diferentes formas de presentación del cardamomo grande —como en cápsulas enteras, semillas o polvo— se examinarán individualmente con arreglo a esta norma.

g) Trabajos ya iniciados por otras organizaciones internacionales en esta esfera o propuestos por el organismo o los organismos internacionales de carácter intergubernamental pertinentes

Al elaborar una norma del Codex para el cardamomo grande, puede tenerse en cuenta la norma internacional ISO 10622:199 para el cardamomo grande (*Amomum subulatum* Roxb.) en la forma de cápsulas y semillas - Especificación.

5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

La elaboración de una norma del Codex para el cardamomo grande responde a los siguientes objetivos estratégicos del Codex: determinar las necesidades y las cuestiones incipientes de sus miembros y establecer su orden de prioridad, elaborar de manera oportuna normas del Codex pertinentes, aumentar la conciencia sobre las normas del Codex, promover de forma proactiva el uso de las normas del Codex por parte de los miembros del Codex y aumentar el uso de las normas del Codex para el comercio de alimentos. Esta norma es importante para garantizar la calidad, así como para ofrecer nuevas oportunidades de producir estos productos sanos y beneficiosos y promover el mercado internacional.

Por lo tanto, esta propuesta es coherente con el Plan estratégico del Codex para 2020-25, adoptado por la Comisión del Codex Alimentarius en su 42.º período de sesiones, en particular con los objetivos estratégicos 1.1, 1.2, 2.1, 2.2, 2.3, 3.1 y 3.2.

El trabajo propuesto promoverá la elaboración de normas del Codex para productos basadas en el análisis científico riguroso de los datos recopilados, tal y como se establece en la Meta 2 (elaborar normas fundadas en la ciencia y en los principios de análisis de riesgos del Codex).

Esta norma del Codex facilitará el comercio justo del cardamomo grande con miras a garantizar la calidad, los parámetros de pureza y la inocuidad alimentaria. La pureza del cardamomo grande permite proporcionar criterios adecuados para el control de calidad de estos productos. Por lo tanto, la elaboración de esta norma puede ayudar a evitar riesgos como la falta de buenas prácticas de higiene en la producción, el incumplimiento de las exigencias de clasificación y la adición de color artificial. Además, esta norma propuesta puede ser una referencia para resolver problemas de seguridad alimentaria como la contaminación microbiana, los metales pesados, los contaminantes, los residuos de pesticidas y los aditivos alimentarios.

6. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos del Codex vigentes

Este trabajo se propone como nueva norma mundial y no tiene relación con ningún otro texto existente del Codex sobre este tema, salvo que esta norma hará referencia a las normas pertinentes y textos afines elaborados por los comités de asuntos generales que se indican a continuación:

- *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997).
- *Principios generales de higiene de los alimentos*. Código de prácticas del Codex Alimentarius (CXC 1-1969). FAO y OMS. 2023. Comisión del Codex Alimentarius. Roma. Revisado y renombrado en 2022.
- Bases de datos relacionadas con los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR).
- *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995).
- *Código de prácticas de higiene para especias y hierbas aromáticas desecadas* (CAC/RCP 42-1995), revisado en 2014.
- *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad* (CXC 75-2015).
- *Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por micotoxinas en las especias* (CXC 78-2017).
- *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985).
- *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021).
- *Métodos de análisis y de muestreo recomendados* (CXS 234-1999).
- *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).

7. Determinación de la necesidad y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos

No se prevé la necesidad de asesoramiento científico de expertos en esta fase. Se consultarán los documentos de investigación publicados por organismos internacionales durante el proceso de elaboración de esta norma.

8. Determinación de todo tipo de necesidad de aportaciones técnicas a la norma por parte de organizaciones externas, a fin de poder programar estas contribuciones

Se podrán solicitar aportes técnicos de la ISO, la ASTA y la ESA durante el proceso de la elaboración de esta norma.

9. Calendario propuesto

Se prevé que la elaboración de esta norma se realizará en tres reuniones del CCSCCH o menos, en función del acuerdo al que llegue el Comité.

DOCUMENTO DE PROYECTO**PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO SOBRE UNA NORMA DEL CODEX PARA LA CANELA DESECADA****(Para aprobación)****Introducción**

Canela desecada es el nombre común de la planta perenne *Cinnamomum* spp. que pertenece a la familia Lauraceae. Se han identificado entre 250 y 350 especies de canela, que se encuentran distribuidas por América del Norte, América central, América del Sur, Asia sudoriental y Australia. Entre estas especies, cuatro se consideran de mayor importancia y se utilizan habitualmente para obtener la especia: *Cinnamomum zeylanicum* Blume (también conocida como *C. verum*), autóctona de Sri Lanka; *Cinnamomum cassia* Siebold (también llamada *C. aromaticum*), autóctona de China; *Cinnamomum burmannii* (Nees y T. Nees) Blume, autóctona de Indonesia, y *Cinnamomum loureirii* Nees, autóctona de Viet Nam. Se pueden encontrar dos especies principales de canela desecada en el mercado, a saber: Canela de Ceilán (conocida como la “canela verdadera”) y canela de China (conocida como la “canela falsa”). Debido a su alto valor comercial, su sabor más dulce y más suave, y la mayor cantidad de compuestos fenólicos y aromáticos, la “canela verdadera” es más difícil de obtener en comparación con la “canela falsa”, que tiene un sabor más astringente y contiene una mayor concentración de cumarina en su composición. La cumarina es un compuesto natural que se encuentra en plantas como la canela. Se espera una baja exposición a la cumarina procedente de fuentes naturales y no se prevé que represente un riesgo para la salud, pero algunos organismos sanitarios consideran importante examinar los niveles de cumarina. La canela desecada es una de las especias más importantes no solo para cocinar, sino también en la medicina tradicional y moderna. La especia se recolecta pelando la corteza interna del árbol de la canela. La canela está formada por una variedad de compuestos resinosos, como el cinamaldehído, el cinamato, el ácido cinámico y numerosos aceites esenciales utilizados principalmente en las industrias de aromas y esencias debido a su fragancia, que pueden incorporarse a distintas variedades de alimentos, perfumes y productos medicinales. Asimismo, debido a sus propiedades beneficiosas, como la reducción de los niveles de glucosa y la actividad antimicrobiana, se ha observado un aumento en la demanda de la canela para el desarrollo de productos innovadores.

1. Objeto y ámbito de aplicación de la norma

El ámbito de aplicación del trabajo es establecer una norma en el grupo “cortezas desecadas” para la canela desecada entera, en trozos/cortada/partida/fragmentada y molida/en polvo, que se ofrecerá para el consumo humano directo, como ingrediente en la elaboración de alimentos o para reenvasado, si es necesario. La norma se elaborará para el grupo “cortezas desecadas” de especias y hierbas culinarias y abarcará las especies del género de canela de interés comercial. El objetivo es elaborar una norma del Codex basada en características mensurables, concretamente criterios de calidad, y cualquier otro factor a fin de elaborar un documento internacional para proteger la salud de los consumidores y facilitar el comercio internacional.

2. Pertinencia y oportunidad

La canela es una de las especias más importantes utilizadas a diario por personas de todo el mundo. La canela se cultiva extensamente en China, Indonesia, Viet Nam, Sri Lanka y las regiones costeras de la India. La cantidad exportada en 2022 alcanzó las 1,98 toneladas. Se espera que el mercado de la canela tenga una tasa de crecimiento anual compuesta del 7 % en el período de 2023-28 a medida que se desarrollen productos innovadores que utilicen la canela como ingrediente debido a sus propiedades beneficiosas para la salud. La elaboración de una norma internacional ayudará a proteger la salud del consumidor y a facilitar el comercio justo. Debido a su calidad y el alto valor, la canela verdadera es susceptible al fraude y la canela falsa se utiliza a menudo como sustituto o adulterante, tanto en la forma en polvo como el aceite esencial. El establecimiento de requisitos mínimos mediante una norma puede favorecer la protección del consumidor y la prevención de prácticas fraudulentas.

3. Principales cuestiones que se deben tratar

Los aspectos principales que han de tratarse en el anteproyecto de norma son las características químicas (gusto/sabor) y físicas (inocuidad y calidad) de la canela desecada. Se abarcarán los siguientes aspectos:

- Definición del producto: definir el producto como canela desecada, incluyendo los nombres comunes, comerciales y científicos de las principales especies comerciales.
- Formas de presentación: enumerar o describir las diferentes formas de presentación de la canela desecada (entera, en trozos/cortada/partida/fragmentada y molida/en polvo).

- Criterios de calidad: establecer los requisitos mínimos de las características físicas y químicas para la canela desecada (anexos).
- Disposiciones sobre el etiquetado y marcado del producto de conformidad con la norma del Codex para el etiquetado de alimentos preenvasados.
- Disposiciones sobre contaminantes que se refieren a la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos*, los plaguicidas y la *Norma general para los aditivos alimentarios* con referencia a documentos del Codex preexistentes.
- Disposiciones en materia de higiene de los alimentos que se refieren a los *Principios generales de higiene de los alimentos*.
- Referencias a métodos de análisis y muestreo.

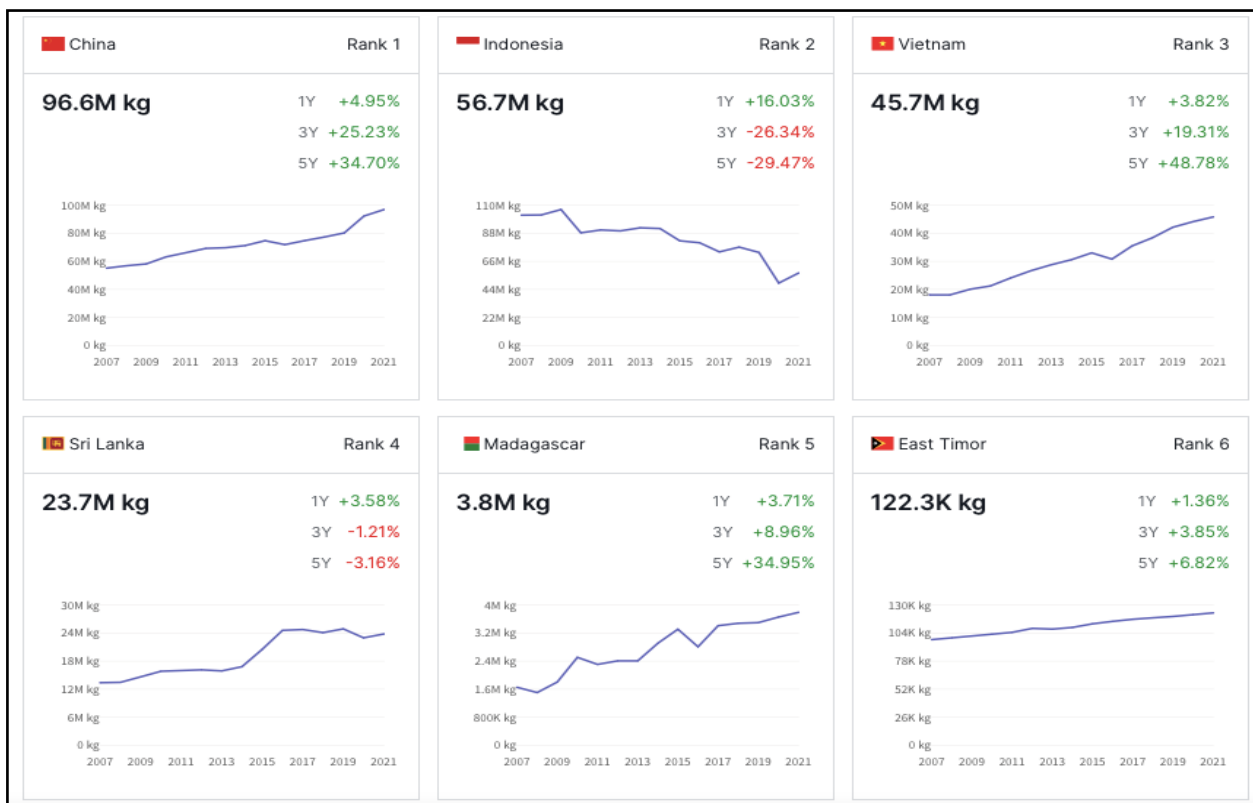
4. Evaluación con respecto a los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos

Criterios generales

La protección de los consumidores desde el punto de vista de la salud, la inocuidad alimentaria y la garantía de prácticas justas en el comercio de alimentos.

a) Volumen de producción y consumo en los diferentes países, y volumen y flujos comerciales entre países

Cuadro 1. Volumen de producción por país (código del Sistema Armonizado [SA] 0906 Canela y flores del árbol de canela, crudos)



Fuente: Tridge.com

Cuadro 2. Lista de los 20 principales importadores de canela

Unidad: miles de USD						
123456789						
SA4	Importadores	Valor importado en 2018	Valor importado en 2019	Valor importado en 2020	Valor importado en 2021	Valor importado en 2022
	El mundo	694 906	719 869	855 316	926 672	990 121
	Estados Unidos de América	124 480	129 684	154 116	185 087	204 668
	India	72 328	85 948	108 486	109 256	112 949
	México	99 995	76 467	72 386	85 923	101 686
	Viet Nam	17 479	16 124	29 599	57 515	53 234
	Bangladesh	24 237	37 743	33 883	34 124	35 644
	Alemania	20 414	22 169	21 957	27 767	27 580
	Países Bajos (Reino de los)	26 351	18 105	24 098	28 006	25 496
	Perú	22 344	16 100	27 112	17 463	24 639
	Canadá	13 062	13 032	14 568	18 507	21 990
	Emiratos Árabes Unidos	9 242	13 543	16 208	14 566	20 233
	Arabia Saudita	9 815	11 373	16 756	14 180	18 340
	Reino Unido	14 742	13 645	16 419	16 101	17 326
	Pakistán	7 511	11 143	10 557	9 776	13 130
	Irán (República Islámica del)	7 420	8 918	12 872	12 361	12 897
	Japón	9 539	10 296	10 059	10 654	12 052
	Colombia	10 996	8 711	10 534	12 047	10 830
	España	12 055	11 357	12 605	13 017	10 704
	Guatemala	6 427	12 374	8 617	6 624	10 624
	Brasil	10 190	8 730	12 475	10 926	10 499
	Polonia	6 146	6 052	6 923	7 431	10 169

Producto: 0906 Canela y flores del árbol de canela

<https://www.trademap.org/Index.aspx>

Cuadro 3: Lista de los 20 principales exportadores de la canela

Unidad: miles de USD						
123456789						
SA4	Exportadores	Valor exportado en 2018	Valor exportado en 2019	Valor exportado en 2020	Valor exportado en 2021	Valor exportado en 2022
	El mundo	728 415	753 026	1 033 134	1 102 201	990 121
	China	135 531	162 082	292 898	275 620	274 380
	Viet Nam	134 063	172 450	238 092	266 206	259 940
	Sri Lanka		175 976	216 351	247 368	217 295
	Indonesia	141 445	133 734	151 295	160 688	131 449
	Países Bajos (Reino de los)	21 475	20 743	22 110	29 964	22 671
	Estados Unidos	12 817	12 281	14 835	17 534	19 940
	Emiratos Árabes Unidos	7 822	10 279	14 833	12 243	19 898
	Alemania	11 349	11 152	15 553	15 194	14 614
	India	6 244	7 084	9 678	11 235	10 839
	Francia	8 696	7 383	8 140	7 072	6 180
	Polonia	3 643	3 092	4 141	4 220	5 211
	Austria	3 484	3 741	4 305	4 629	4 678
	Madagascar	7 347	4 983	4 334	5 377	4 422
	España	2 790	2 530	3 678	4 849	4 055
	Reino Unido	2 754	2 841	3 978	4 537	2 989
	Türkiye	265	733	1 552	2 441	2 961
	Chequia	802	1 024	1 951	2 107	2 654
	Canadá	727	602	956	1 468	2 538
	Estonia	1 461	1 701	1 864	1 855	2 121
	Nepal	1 021	989	1 618	2 045	1 950

Producto: 0906 Canela y flores del árbol de canela

<https://www.trademap.org/Index.aspx>

b) Heterogeneidad de las legislaciones nacionales y consiguientes impedimentos resultantes o posibles para el comercio internacional

El comercio de la canela constituye una de las redes comerciales más antiguas y más globales. Los mayores productores son China, Indonesia y Viet Nam, y los principales exportadores son China, Viet Nam, Sri Lanka e Indonesia. Los principales países importadores de la canela son Estados Unidos de América, India, México, Viet Nam y Bangladesh. Con la creciente globalización y el aumento de los volúmenes de canela comercializados internacionalmente, es importante establecer criterios internacionales basados en normas científicas del Codex para garantizar prácticas justas en el comercio de alimentos y la protección de la salud de los consumidores, reconociendo hasta qué punto las normas del Codex desempeñan un papel fundamental en la facilitación del comercio. El enfoque y las necesidades de los miembros del Codex también están evolucionando, por ejemplo, a medida que consideran los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de las Naciones Unidas, de carácter voluntario, y el Codex tendrá que ser proactivo y flexible y responder de manera oportuna a las oportunidades y desafíos resultantes. Para superar los impedimentos resultantes o potenciales al comercio internacional de la canela, es esencial integrar las diferentes normas existentes en una única norma global mejorada y aceptable a nivel internacional en todos los ámbitos.

c) Mercado internacional o regional potencial

La cantidad de canela exportada a nivel mundial fue de unas 198 000 toneladas en 2022; el crecimiento anual en cantidad entre 2018 y 2022 fue del 8 %, mientras que en valor fue del 13 %, con lo que se superaron los 1 000 millones de USD en 2022 (Fuente: TradeMap).

d) Posibilidades de normalización del producto

La norma agrupada “cortezas desecadas” aborda los aspectos relacionados con las características de la canela desecada —por ejemplo, la composición, las características de calidad, la elaboración y el envasado— con el objetivo de establecer parámetros adecuados para la normalización del producto. Teniendo en cuenta que se dispone de información técnica, se tiene experiencia con las reglamentaciones nacionales y ya se ha logrado un cierto grado de armonización a nivel internacional sobre ciertos aspectos pertinentes para la protección del consumidor y la facilitación del comercio, resulta oportuno elaborar una norma internacional armonizada para la canela desecada en la que se establezcan las características físicas y químicas del producto.

e) Regulación de las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y al comercio en las normas generales existentes o propuestas

No existe una norma general para productos que abarque la canela. El nuevo trabajo mejorará la protección de los consumidores y facilitará el comercio al establecer una norma de calidad internacionalmente acordada y reconocida.

f) Número de productos que requerirían normas independientes, con indicación de si se trata de productos sin elaborar, semielaborados o elaborados

La norma propuesta cubrirá la canela desecada en sus diferentes formas de presentación (entera, en trozos/cortada/partida/fragmentada y molida/en polvo) en el grupo “cortezas desecadas” de especias y hierbas culinarias.

g) Trabajos ya iniciados por otras organizaciones en esta esfera

Las características de calidad e inocuidad se basan en las prácticas comerciales existentes en el sector y en los requisitos reglamentarios de las normas y reglamentos nacionales e internacionales vigentes, incluidos los siguientes:

- Especificaciones de limpieza para especias, semillas y hierbas de la Asociación Estadounidense de Comercio de Especias (ASTA).
- Documento de Mínimos de Calidad de la Asociación Europea para las Especias (ESA).
- Norma de la Organización Internacional de Normalización (ISO) para *Cinnamomum zeylanicum* Blume, entera o molida (en polvo) - Especificación (ISO 6539:2014).
- Norma de la ISO para *Cinnamomum aromaticum* (Nees) sin. *Cinnamomum cassia* (Nees) ex Blume, *Cinnamomum burmanii* (C. G. Nees) Blume y *Cinnamomum loureirii* Nees - Especificación (ISO 6538:1997).

5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

La elaboración de una norma del Codex para la canela desecada está en consonancia con los objetivos estratégicos, en particular la promoción del uso de datos representativos a nivel mundial para elaborar la norma, el aumento de la conciencia y el mayor uso de las normas del Codex en la elaboración de reglamentos

nacionales y por el comercio de alimentos. Esta propuesta es coherente con el Plan estratégico del Codex para 2020-25, en particular con el Objetivo 2.2 de la Meta 2 y los objetivos 3.1 y 3.2 de la Meta 3. La propuesta pretende establecer unos requisitos mínimos de calidad internacionalmente aceptados para la canela desecada destinada al consumo humano, basados en datos representativos a nivel mundial.

6. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos del Codex vigentes

Esta propuesta es una nueva norma del Codex y no está relacionada con ningún documento preexistente del Codex, ni está basada en un documento preexistente del Codex. Esta norma incluirá referencias a los siguientes textos preexistentes del Codex pertinentes elaborados por los comités de asuntos generales:

- *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997).
- *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969).
- Bases de datos relacionadas con los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR).
- *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995).
- *Código de prácticas de higiene para especias y hierbas aromáticas desecadas* (CAC/RCP 42-1995).
- *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad* (CXC 75-2015).
- *Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por micotoxinas en las especias* (CXC 78-2017).
- *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985).
- *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021).
- *Métodos de análisis y de muestreo recomendados* (CXS 234-1999).

7. Determinación de la necesidad y la disponibilidad de asesoramiento científico de expertos

No se prevé la necesidad de asesoramiento científico de expertos en esta fase debido al alto nivel de participación de expertos en cocina y especias de los sectores público y privado en las organizaciones nacionales y observadoras representadas en el CCSCCH. Se consultarán los documentos de investigación publicados por organismos internacionales durante el proceso de elaboración de esta norma.

8. Determinación de todo tipo de necesidad de aportaciones técnicas a la norma por parte de organizaciones externas, a fin de poder programar estas contribuciones

Se podrán solicitar aportes técnicos de la ISO, la ASTA y la ESA durante el proceso de elaboración de esta norma.

9. Calendario propuesto

Se prevé que la elaboración de esta norma se realizará en tres reuniones del CCSCCH o menos, en función del acuerdo al que llegue el Comité.