

# COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones  
Unidas para la Alimentación  
y la Agricultura



Organización  
Mundial de la Salud

# S

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

Tema 3.1 del programa

CX/SCH 19/4/3 Add. 1

## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMITÉ DEL CODEX SOBRE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS

#### Cuarta reunión

Thiruvananthapuram, India, 21-25 de enero de 2019

#### ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL ORÉGANO SECO

#### Comentarios en el trámite 3 (respuestas a la carta circular CL 2018/54/OCS-SCH)

*Comentarios de Colombia, Estados Unidos de América, Filipinas, India, Japón, Kenya, México, Unión Europea y Zambia*

#### Antecedentes

1. En este documento se compilan los comentarios recibidos a través del Sistema de comentarios en línea del Codex (OCS) en respuesta a la carta circular CL 2018/54/OCS-SCH publicada en julio de 2018. De acuerdo con el OCS, los comentarios se compilan en el siguiente orden: los comentarios generales se muestran primero, seguidos de los comentarios respecto a secciones específicas.

#### Notas explicativas sobre el apéndice

2. Se adjuntan los comentarios enviados a través del OCS como **Apéndice I** y se presentan en formato de cuadro.

## APÉNDICE I

## Anteproyecto de Norma para el orégano seco, comentarios en el trámite 3 (respuestas a CL 2018/54/OCS-SCH)

COMENTARIO GENERAL	MIEMBRO/OBSERVADOR
<p>La Unión Europea y sus Estados Miembros (UEEM) considera que el Anteproyecto de Norma para el orégano seco puede ser un buen tema a debatir en el CCSCH4. Las tres rondas de consultas dieron la oportunidad de debatir puntos de vista diferentes y encontrar un acuerdo para una norma única del orégano.</p> <p>La UEEM está a favor de una norma individual para el orégano. La UEEM cree que una norma individual para el orégano tiene la ventaja de ser más detallada, mientras que una norma agrupada incluiría solamente los requisitos mínimos para todas las variedades del orégano, dejando las especificaciones sobre la calidad abiertas a interpretaciones diferentes.</p>	Unión Europea
<p>Los Estados Unidos de América desean recordar al Comité que el CCSCH y todos sus grupos de trabajo deberían hacer mayor uso del método de agrupamiento para el desarrollo de normas, tal y como se aprobó en la 3.<sup>a</sup> reunión del CCSCH en febrero de 2017 en Chennai (India). El CCSCH debe llevar a cabo el desarrollo de las normas a tiempo para que sea relevante para las partes interesadas. El proceso de desarrollo de normas no es solamente un ejercicio académico, estas normas afectan a las vidas de millones de personas en todo el mundo. El desarrollo de normas del CCSCH de la forma actual, no es para nada eficiente, así como tampoco tiene en cuenta las necesidades de los gobiernos, el comercio internacional y los consumidores.</p> <p>En relación con esto, el CCSCH debe ser más eficiente en el desarrollo de sus normas, debe hacer uso de los recursos económicos de los países miembros, y debe ser más receptivo respecto a las necesidades de las partes interesadas: (i) Los miembros del CCSCH identificaron 113 especias y hierbas culinarias con nombre genérico que necesitaban normalización. (ii) Con una carga de trabajo de cuatro (4) normas por reunión, realizar una norma para cada una de las especias y hierbas culinarias identificadas llevaría al CCSCH un mínimo de 20 reuniones, es decir, entre 36 y 40 años, lo que cuestiona la relevancia de las normas del CCSCH para las partes interesadas.</p> <p>El formato de agrupación acordado es casi idéntico al de la Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas (CODEX STAN 247-2005). Esta norma es para 94 zumos (jugos) y néctares diferentes y fue desarrollada en menos de 10 años. Se trata de una de las normalizaciones con mayor éxito del Codex. Por lo tanto, se anima al Comité a que sea más eficiente en esta era con recursos limitados y para que actúe de una forma que demuestre que es relevante para las partes interesadas. El CCSCH debe decidir si adoptar el formato de agrupamiento de la normalización acordado, o encontrar otro método más eficiente para abordar la creación a tiempo de normas para los países miembros. Debe gestionar el desarrollo de sus normas para cumplir con las necesidades de las partes interesadas como prioridad, en vez de como ejercicio académico.</p>	EE. UU.
<p>Zambia no tiene una norma para el orégano, sin embargo, como país, adopta normalmente las normas del Codex y las adapta a su entorno en forma de normas de seguridad alimentaria nacionales. El país está en el proceso de revisión de su legislación sobre seguridad alimentaria, el cual incluirá regulaciones con normas para varios alimentos. Existe la necesidad de ampliar los alimentos y aditivos que deben cubrir estas regulaciones. Por lo tanto, esta norma para el orégano es adecuada, siempre y cuando se tengan en cuenta los parámetros químicos, plaguicidas, metales pesados y microbiológicos</p>	Zambia

COMENTARIOS ESPECÍFICOS	MIEMBRO/OBSERVADOR Y JUSTIFICACIÓN
<b>1 ALCANCE</b>	
<p>Esta Norma se aplica a las <del>hojas secas/flores</del> <del>hojas/flores</del> <b>secas</b> de orégano, definidas en la Sección 2.1, a continuación, que se ofrecen para consumo directo, como ingrediente en el procesamiento de alimentos <del>o para el reenvasado, si es necesario para el reenvasado, si es necesario</del>. <del>Excluye</del> <del>Se excluye</del> <b>Excluye</b> al orégano seco destinado <del>a</del> <del>a un</del> <b>al</b> procesamiento industrial diferente al indicado.</p>	<p><b>Colombia</b></p> <p>Colombia considera pertinente ajustar la traducción al español "hojas secas/flores", siendo lo correcto "hojas/flores secas".</p> <p>El cambio busca dar claridad y delimitación al ámbito de aplicación, pues al indicar únicamente que es para "el consumo directo", se podría sobre entender que el alimento puede o no estar empacado o envasado. Así las cosas, se considera que la expresión "o para reenvasado, si es necesario", no establece un criterio puntual para determinar la situación específica en la que se encuentra el producto. Así mismo, se considera pertinente ajustar la redacción del último párrafo a fin de dar una mayor claridad para determinar la situación específica en que no es aplicable la norma.</p>
<p>Esta Norma se aplica a las hojas o flores secas del orégano definidas en la Sección 2.1 más adelante, ofrecidas para el consumo humano directo, como ingrediente en la elaboración de alimentos o para su reenvasado en caso de ser necesario. Excluye el orégano seco destinado para su procesamiento industrial.</p>	<p><b>Filipinas</b></p> <p>Nos gustaría obtener aclaraciones sobre la definición de procesamiento industrial que se utiliza en la frase del Anteproyecto de Norma.</p>
<b>2 DESCRIPCIÓN</b>	
<b>2.1 Definición del producto</b>	<p><b>Unión Europea</b></p> <p>Sección 2: Descripción</p> <p>En el Cuadro 1, la primera columna titulada "Nombre específico" debe cambiarse por "Nombre específico comúnmente usado" para indicar claramente que se corresponde con las denominaciones que se usan normalmente en el comercio.</p> <p>El Cuadro 1 tiene una función muy importante en la Norma para el orégano, por lo tanto, deben comprobarse detenidamente todos los datos que incluye. La UEEM expresa sus reservas respecto a nombres comunes que parecen no estar lo suficientemente corroborados. Por lo tanto, se piden aclaraciones para los temas siguientes:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Orégano Oikea: este nombre aparece en la base de datos de Mansfeld para el <i>Origanum onites</i> L. Sin embargo, no hay fuentes científicas que prueben este nombre común.</li> <li>2. <i>Origanum x majoricum</i> Cambess es un híbrido de <i>O. majorana</i> L. x <i>O. vulgare</i> L. ssp <i>virens</i>, relacionado con el "orégano italiano" en la base de datos de Mansfeld. Parece que el CCSC2 decidió excluir el <i>Oregano majoranum</i> del Anteproyecto de Norma para el orégano. Nos preguntamos si el <i>Oregano majoranum</i> debería incluirse en el Cuadro 1.</li> <li>3. De acuerdo con la base de datos Euro+Med, 1) <i>Origanum vulgare subsp. virens</i> se cultiva en la península ibérica y Marruecos, 2) Por lo tanto, quizás debería utilizarse un nombre común diferente. Además, la UEEM piensa que la Tabla 1 debería incluir lo siguiente: Orégano turco (?) <i>Origanum vulgare subsp. Virens</i> Orégano griego <i>Origanum vulgare subsp. Hirtum</i></li> <li>4. El nombre científico completo para <i>Origanum vulgare subsp. hirtum</i> es <i>Origanum vulgare subsp. hirtum</i> (Link) letsw.</li> </ol> <p>1) <a href="https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxonomydetail.aspx?id=430877">https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxonomydetail.aspx?id=430877</a></p> <p>2) Sección 24 El Comité no aprobó los planes de muestreo, ya que los valores en la Tabla no se</p>

	<p>corresponden con los que se recomienda en las Directrices generales sobre muestreo (CAC/GL 50-2004). No quedaba claro si el plan de muestreo que se aportaba se aplicaba a los atributos o sus características variables y se solicitó al CCSCH que volviera a calcular los valores en línea con GL50. El Comité también estuvo de acuerdo en informar que el CCSCH proporcionaría a los comités sobre productos una plantilla para el desarrollo de planes de muestreo en caso de que el Comité quisiera esperar a que el CCMAS proporcionara dicha plantilla, para desarrollar esos planes de muestreo.</p>
<p>El orégano seco es el producto obtenido de las hojas y las <del>sumidades floridas</del> <u>flores</u> de las plantas enumeradas en el <del>Cuadro</del> <u>Tabla 1</u> y procesadas de manera apropiada, sometidas a operaciones tales como limpieza, secado, frotamiento y tamizado.</p> <p><u>Tabla 1. Hierbas culinarias secas abarcadas por esta Norma</u></p>	<p><b>Colombia</b></p> <p>Colombia considera pertinente ajustar la traducción al español, sustituyendo el texto “sumidades floridas” por “flores”. Así mismos, eliminar el texto “Cuadro 2” y sustituirlo por “Tabla 2”; con el fin de dar una mejor interpretación y claridad al documento.</p>
<p>El orégano seco es el producto que se obtiene de las hojas y <del>sumidades floridas</del> <u>flores</u> de las plantas enumeradas en la Tabla 1 y que se procesa de forma adecuada, sometándose a operaciones tales como la limpieza, el secado, el frotamiento y el tamizado.</p>	<p><b>Filipinas</b></p> <p>Sugerimos que con el fin de mantener la coherencia del ámbito de aplicación, se utilice el término flores en vez de sumidades floridas.</p>
<p><b>Tabla 1.</b> Hierbas culinarias secas cubiertas por esta norma</p>	<p><b>Filipinas</b></p> <p>Filipinas propone que se elimine el orégano italiano: <i>Origanum x majoricum Cambes</i>.  Orégano cretense: <i>Origanum onites L.</i>  Orégano sirio: <i>Origanum syriacum L.</i>  Orégano turco: <i>Satureja Montana L.</i> y <i>Lippia</i> de la tabla del anteproyecto de norma.</p> <p>Justificación:</p> <p>Teniendo en cuenta que la propuesta es principalmente para el orégano (<i>Origanum vulgare</i>), se recomienda que el resto de especies, como el orégano italiano, el orégano cretense, el orégano sirio el orégano turco y <i>Lippia</i> se eliminen.</p>
<p><b>Nombre genérico</b> <u>Se sugiere eliminar la primera columna de la Tabla 1</u></p>	<p><b>México</b></p> <p>Se sugiere eliminar la primera columna de la Tabla 1 debido a que el nombre general es orégano y a que las referencias se realizan en su totalidad solamente al orégano (en el que se incluye <i>Lippia</i>).</p>
<p><i>Origanum vulgare</i> subs <i>hirtum</i>.</p>	<p><b>Filipinas</b></p> <p>Filipinas está a favor del nombre científico del orégano griego, <i>Origanum vulgare</i> subs.<i>Hirtum</i>. Sin embargo, el nombre científico no tiene autor. Link fue el primero en dar nombre científico al orégano griego y letsw lo revisó. Por ello, el nombre científico completo debe ser <i>Origanum vulgare</i> subs.<i>Hirtum</i> (<i>Link</i>) <i>letsw</i>.</p> <p>Justificación: <i>Origanum vulgare</i> subs.<i>Hirtum</i> (<i>Link</i>) <i>letsw</i>. era aceptable en función del listado de plantas del sitio web.</p>
<p>Orégano mexicano  <u><i>Origanum vulgare L.</i></u>  <u><i>Origanum mejorana L.</i></u></p>	<p><b>México</b></p>
<p><i>Poliomintha longiflora</i></p>	<p><b>EE. UU.</b></p> <p>Eliminar <i>Poliomintha longiflora</i> de la tabla porque no pertenece a la familia <i>Lippia</i>. La tabla se revisa utilizando nomenclatura binomial correcta (referencia: Base de datos mundial de Mansfeld sobre</p>

	cultivos agrícolas y hortícolas)
<i>Poliomintha longiflora</i> <i>Poliomintha bustamanta</i> Turner <i>Poliomintha dendrítica</i> Turner <i>Hyptis suaveolens</i> (L.) Poit <i>Brickelia veronicaefolia</i> H.B.K <i>Calamiuta potosina</i> Schaff <i>Dalea greggi</i> Gray <i>Gardoquia micomerioide</i> Helmsl (Shaffner) <i>Hedeoma floribunda</i> Standl <i>Lantana involucrata</i> L <i>Lantana velutina</i> Mart <i>Monarda austromontana</i> Epl <i>Monarda citriodora</i> Cerv <i>Paliomintha longiflora</i> Gray	<b>México</b>
<i>Poliomintha longiflora longiflora</i> Gray	<b>México</b>
Entero/Entero/Intacto	<b>México</b> Mantener el acuerdo con las normas publicadas por el comité.
<del>Picado/frotado</del> Picado/ <b>triturado</b> : procesado en diversos grados que van desde un picado grueso a uno fino	<b>Colombia</b> Colombia considera pertinente cambiar el término “frotado”, por “triturado”, a fin de dar mayor claridad al texto.
Molido/en polvo: procesado en <del>pelvos</del> polvo. El tamaño de las partículas de las piezas y los estilos molido/polvo se determinan mediante un acuerdo contractual entre el comprador y el vendedor.	<b>EE. UU.</b>
Molido/en polvo: procesado en <del>pelvos</del> polvo	<b>Colombia</b> En el literal c) es pertinente eliminar la letra “s” al final de la palabra “polvo”.
<b>3 COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD</b>	
<b>3 COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD</b>	<b>Unión europea</b> Sección 3: Factores esenciales de composición y calidad <ul style="list-style-type: none"> <li>En relación con el contenido de aceite volátil del orégano, la UEEM quiere expresar su preferencia por los siguientes valores, que permiten distinguir claramente las diferentes clases de calidad:  Clase/Grado I: mín. 2,0 ml/100 g (base seca),  Clase/Grado II: mín. 1,5 ml/100 g (base seca).</li> </ul>
El orégano seco <del>debe-</del> <u>puede</u> tener un olor y sabor característicos (fragante, cálido, acre y amargo) que es diferente de acuerdo con la tensión química de los principales componentes del aceite volátil (carvacrol o timol), que pueden	<b>México</b> Redacción propuesta para aportar consistencia entre el texto en otras normas como el tomillo seco. (CXS 328-2017)

<p>variar dependiendo de factores o condiciones geoclimáticos. El orégano seco debe estar libre de cualquier olor o sabor foráneos y especialmente de la humedad. El orégano seco debe tener un color que varía desde gris amarillo y verde pálido a verde oscuro.</p>	
<p>El orégano aplastado/frotado se <del>clasifica</del> puede clasificar en tres clases/grados, de acuerdo a los requisitos físicos y químicos que se especifican en las tablas 2 y 3, respectivamente.</p>	<p><b>EE. UU</b> La clasificación obligatoria del orégano seco en tres clases no se practica universalmente. Por lo tanto, es obligatorio que la Norma incorpore las diversas prácticas de comercio existentes.</p>
<p>- Clase II/Grado II <u>Cuando el orégano seco se encuentren sin clasificar, las disposiciones para los requisitos de Clase/Grado II rigen como los requisitos mínimos</u></p>	<p><b>EE. UU.</b></p>
<p><b>3.2.4 Características físicas</b></p>	<p><b>EE. UU.</b> Algunas de las tolerancias para las características físicas en la tablas no son congruentes con las prácticas comerciales y regulatorias.</p>
<p>El orégano entero, <del>picado/frotado</del> <u>picado/triturado</u> y molido deberá cumplir los requisitos físicos especificados en la Tabla 2.</p>	<p><b>Colombia</b></p>
<p><b>Tabla 2. Requisitos físicos para el orégano <del>entero/aplastado/frotado/</del> y molido</b> <b><u>(Tolerancia de los defectos permitida)</u></b></p>	<p><b>India</b> Justificación: Para hacer que el título de la tabla concuerde con el de las normas aprobadas bajo el CCSCH (comino, tomillo). (Párrafo 15, REP CCSCH3)</p>
<p><del>Cuadro</del> <b>Tabla 2. Requisitos físicos para el orégano <del>entero/picado/frotado</del> <u>entero/picado/triturado</u> y molido</b></p>	<p><b>Colombia</b></p>
<p>Materia vegetal extraña (*) (máximo % de fracción de masa) Clase/Grado I: <u>1</u> Clase/Grado II: <u>2</u></p>	<p><b>India</b></p>
<p>Materia vegetal extraña (*) (máximo % de fracción de masa) Extra: <u>1</u> Clase/Grado I: <u>1</u> Clase/Grado II: <u>5</u></p>	<p><b>Kenya</b></p>
<p>Materia vegetal extraña (*) (máximo % de fracción de masa) Extra: <u>0,5</u> Clase/Grado I: <u>0,5</u> Clase/Grado II: <u>0,5</u></p>	<p><b>México</b></p>
<p>Materia vegetal extraña (*) (máximo % de fracción de masa) Extra: <u>1</u> Clase/Grado I: <u>1</u> Clase/Grado II: <u>1</u></p>	<p><b>EE. UU.</b></p>
<p>Orégano en polvo (menos de 40 malla/420 µm % máximo)</p>	<p><b>EE.UU.</b></p>

	<p>El texto siguiente debe añadirse en la parte inferior de la Tabla 2</p> <p>* El tamaño de partícula se evalúa solamente si se solicita mediante documentos acreditativos:</p> <p>Los insectos muertos enteros se miden a partir de un recuento/unidades cada 100 g y no por la masa. Los fragmentos de insectos se miden por el número de partes/fragmentos cada 100 g y no por la masa</p>
Orégano en polvo <u>menor al tamaño de partícula indicado.</u> <u>*(menos de 40 malla/420 µm % máximo)</u>	<b>EE. UU.</b>
Polvo de orégano (menos de 40 malla/420 µm % máximo)	<p><b>Colombia</b></p> <p>Aclarar en granulometría si es % de retención según No. de malla</p> <p>Orégano molido debería aplicarle los mismos parámetros que en entero o picado.</p> <p>Aclarar en granulometría si es % de retención</p>
Orégano en polvo (menos de 40 malla/420 µm % máximo) Extra: <b>20</b> Clase/Grado I: <b>20</b> Orégano molido: <b>80</b>	<b>EE. UU.</b>
Número cada 100 g de insectos muertos, <del>fragmentos de insectos, % máximo de fracción de masa</del>	<p><b>EE. UU.</b></p> <p>Añadir filas para fragmentos de insectos (número/10 g) 300 para el orégano entero, aplastado/frotado y 1250 para el orégano en polvo.</p> <p>Pelo de roedores (número/10 g), 2 para el orégano entero, aplastado/frotado y 5 para el orégano en polvo, daño por humedad 5 w/w 5 (total con insectos dañados) u orégano entero, aplastado/frotado y NA para el orégano en polvo y otros excrementos mg/kg máx. 22 para orégano entero, aplastado/frotado y no disponible para el orégano en polvo.</p>
Insectos muertos, fragmentos de insectos, % máximo de fracción de masa	<p><b>Japón</b></p> <p>Comparado con el límite propuesto de materia foránea del 0,1 %, consideramos que el límite propuesto de "insectos muertos, fragmentos de insectos" es demasiado alto. Desde el punto de vista de la higiene, debería reducirse a 0,1 % o menos.</p>
Insectos muertos, fragmentos de insectos, % de fracción de masa máximo	<p><b>Colombia</b></p> <p>No debe ser permitido ningún porcentaje de fragmentos de insectos en ninguna especie de orégano de cualquier origen.</p>
Insectos muertos, fragmentos de insectos, % máximo de fracción de masa Extra: <b>Nulo o 0</b> Clase/Grado I: <b>Nulo o 0</b> Clase/Grado II: <b>Nulo o 0</b>	<b>Colombia</b>
Insectos muertos, fragmentos de insectos, % máximo de fracción de masa Extra: <b>1</b> Clase/Grado I: <b>1</b> Clase/Grado II: <b>1</b>	<p><b>India</b></p> <p>Justificación: El porcentaje de insectos muertos, fragmentos de insectos, no debe superar el 1 % para todas las clases. El 1 % también se establece en la norma aprobada para el tomillo bajo el CCSCH.</p>
Insectos muertos, fragmentos de insectos, % máximo de fracción de masa Extra: <b>1</b>	<b>México</b>

Clase/Grado I: <u>1</u> Clase/Grado II: <u>1</u>	
Insectos muertos, fragmentos de insectos, % máximo de fracción de masa Extra: <u>3</u> Clase/Grado I: <u>3</u> Clase/Grado II: <u>3</u>	<b>EE. UU.</b>
Insectos vivos	<b>India</b> Falta la unidad de este parámetro. Debe, o bien darse un número, o una nota al pie como: "el producto debe estar libre de insectos vivos".
Excremento de mamífero, máximo (mg/Kg)	<b>Colombia</b> No debe ser permitido ningún porcentaje de excreta de mamífero en ninguna especie de orégano de cualquier origen.
Excrementos de mamíferos máximos (mg/kg)	<b>Japón</b> El orégano pertenece a la misma familia del tomillo, y ambos se producen de forma similar. Por lo tanto, el límite de excrementos de mamíferos debe ser, independientemente de sus grados, el mismo que el del tomillo para mantener la coherencia, es decir 1,0 mg/kg w/w.
Excrementos de mamíferos máximos (mg/kg) Extra: <b>Nulo</b> Clase/Grado I: <b>Nulo</b> Clase/Grado II: <b>Nulo</b> Orégano molido: <b>Nulo</b>	<b>Colombia</b>
Excrementos de mamíferos máximos (mg/kg) Orégano molido: <u>1</u>	<b>India</b> Justificación: El límite máximo permitido no debe superar 1 mg/kg. Este valor ha sido aceptado para las normas aprobadas para el tomillo y el comino.
Excrementos de mamíferos máximos (mg/kg) Extra: <u>1</u> Clase/Grado I: <u>1</u> Clase/Grado II: <u>1</u> Orégano molido: <u>1</u>	<b>México</b>
<b>3.2.5 Características químicas</b>	<b>EE. UU.</b> Los valores de los requisitos químicos deben establecerse en función de estudios científicos y en lo que está aceptado en el comercio. Los EE. UU. han revisado las directrices de la Asociación Americana de Comercio de Especies (American Spice Trade Association, ASTA), la Organización Internacional de Normalización (International Organization for Standardization, ISO) y la Administración de medicamentos y alimentos de los EE. UU. (U.S. Food and Drug Administrations, FDA) y presenta la siguiente tabla modificada.
El orégano <del>entero/picado/frotado</del> entero/picado/triturado y molido deberá cumplir los requisitos químicos especificados en	<b>Colombia</b>



el Cuadro la Tabla 3.	
Tabla 3 Cuadro 3. Requisitos químicos para el orégano entero/picado/frotado entero/picado/triturado y el orégano molido	<b>Colombia</b>
Parámetro Añadir otra fila para la humedad y % de fracción de masa, máximo. El valor es 12 para el orégano entero/aplastado/frotado y 12 para el orégano molido.	<b>EE. UU.</b> Añadir los valores de la Sección 3.2.1. en la tabla.
Cenizas totales, % de fracción de masa (base seca), máximo Extra: <b>10</b> Clase/Grado II: <b>10</b> Orégano molido: <b>12</b>	<b>EE. UU.</b>
Cenizas totales, % de fracción de masa (base seca), máximo Clase/Grado II: <b>10</b> Orégano molido: <b>10</b>	<b>México</b> De acuerdo con la Tabla 3, se solicita establecer los valores. Basado en la Asociación Europea de Especias Asociación Europea de Especias (2011), Documentos mínimos de calidad, Rev. 4,p.p 4 Enlace: <a href="http://www.fao.org/tempref/codex/Meetings/CCSCH/CCSCH1/sc01_03s.pdf">http://www.fao.org/tempref/codex/Meetings/CCSCH/CCSCH1/sc01_03s.pdf</a>
Cenizas totales, % de fracción de masa (base seca), máximo Orégano molido: <b>12</b>	<b>India</b>
Cenizas totales, % de fracción de masa (base seca), máximo Orégano molido: <b>12</b>	<b>Kenya</b>
Cenizas totales, % de fracción de masa (base seca), máximo Orégano molido: <b>16</b>	<b>Colombia</b>
Cenizas no solubles en ácido, % de fracción de masa (base seca), máximos Orégano molido: <b>1,5</b>	<b>Colombia</b>
Cenizas no solubles en ácido, % de fracción de masa (base seca), máximo Extra: <b>2</b> Orégano molido: <b>2</b>	<b>EE. UU.</b>
Cenizas no solubles en ácido, % de fracción de masa (base seca), máximo Orégano molido: <b>2</b>	<b>India</b> Para estar en línea con la Norma ISO
Aceites volátiles (*), ml/100 g (base seca), mínimos Clase/Grado I: <b>1,7</b> Clase/Grado II: <b>1,5</b>	<b>Kenya</b>
Aceites volátiles (*), ml/100 g (base seca), mínimos Clase/Grado II: <b>1,5</b>	<b>México</b> 1.5 De acuerdo con la Tabla 3, se solicita establecer los valores. Basado en la Asociación Europea de

	<p>Espicias</p> <p>Asociación Europea de Especies (2011), Documentos mínimos de calidad, Rev. 4,p.p 4</p> <p>Enlace: <a href="http://www.fao.org/tempref/codex/Meetings/CCSCH/CCSCH1/sc01_03s.pdf">http://www.fao.org/tempref/codex/Meetings/CCSCH/CCSCH1/sc01_03s.pdf</a></p>
<p>Aceites volátiles (*), ml/100 g (base seca), mínimos</p> <p>Extra:<b>1,8</b></p> <p>Clase/Grado I:<b>1,8</b></p> <p>Clase/Grado II: <b>1,8</b></p>	<b>EE. UU.</b>
<b>3.4 Aceptación del lote</b>	<b>Colombia</b> Se considera que para la aceptación de factores evaluados en promedios de muestra la expresión “excesivamente fuera de tolerancia” resulta subjetiva y no da claridad para la aceptación de lotes. Ante esta situación Colombia recomienda que se permita hasta una desviación estándar fuera de la tolerancia para aceptar el lote; o de lo contrario que se defina el término “excesivamente fuera de tolerancia”.
<p>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 <del>está excesivamente se encuentra por fuera de tolerancia</del> la media +/- una desviación estándar.</p>	<b>Colombia</b>
<b>4 ADITIVOS ALIMENTARIOS</b>	
<b>4 ADITIVOS ALIMENTARIOS</b>	<b>EE. UU.</b> No hay unos requisitos ni práctica uniforme para el uso de aditivos alimentarios en este producto. Algunos países prohíben su uso, mientras que otros no. El uso de aditivos alimentarios depende en gran medida de su uso funcional y de las preferencias del mercado. A este respecto, los Estados Unidos recomiendan que esta sección sea opcional utilizando parte del texto de la misma sección de la Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas (CODEX STAN 247-2005).
<p><del>No se permite el uso de ningún aditivo, aromatizante ni coadyuvante de elaboración.</del> Los aditivos permitidos en los productos <del>abarca</del> cubiertos por esta norma, son aquellos <u>indicados para esta categoría de alimentos en la presente Norma</u> Norma general para los aditivos alimentarios (CODEX STAN 192-1995).</p>	<b>Colombia</b> Colombia considera que de acuerdo a los procedimientos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius, el uso de aditivos debe ceñirse a lo establecido en la Codex Stan 192-1995, con el fin de no generar incongruencias entre las normas. En la Norma General de Aditivos Alimentarius (Codex Stan 192-1995), se encuentran permitidos aditivos tales como: el acesulfame de potasio (acentuador de sabor), butilhidroxitolueno (antioxidante), polisorbatos (estabilizantes), entre otros, los cuales están autorizados para la categoría “12.2.1 Hierbas aromáticas y especias”.
<p><del>En los productos regulados por la presente Norma no se permiten aditivos alimentarios, aromatizantes ni coadyuvantes de la elaboración.</del> Solo se permiten los aditivos alimentarios <u>enumerados en la Tabla 3 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CODEX STAN 192-1995).</u></p>	<b>EE. UU.</b>

<b>5 CONTAMINANTES</b>	
<b>5 CONTAMINANTES</b>	<b>Colombia</b>
Se debe considerar el control de contaminación por micotoxinas. Se tienen reglamentos internacionales (europeo) en donde la preparación de las muestras y los métodos de análisis para el control oficial del contenido de micotoxinas en los productos alimenticios, incluidas las especias, cumplirán los criterios de: peso de la muestra, método del muestreo de acuerdo al peso del lote y criterio de aceptación del lote.	
<b>6 HIGIENE DE LOS ALIMENTOS</b>	
<b>Añadir</b>	<b>Iraq</b>
6.23 Los productos deben cumplir <del>con cualquier con los</del> <u>criterios microbiológicos establecidos en el libro de acuerdo con el ICMSF (microorganismos en el muestreo de alimentos 2 para el análisis microbiológico : principios y aplicaciones específicas).</u>	
<b>8 ETIQUETADO</b>	<b>Iraq</b>
Añadir	
8.4 Caducidad para productos finales y fechas de producción para productos no destinados a la venta al por menor	
<i>Principios y Normas para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos (CXG 21-1997).</i>	
<b>8 ETIQUETADO</b>	
<b>8 ETIQUETADO</b>	<b>Unión Europea</b>
	Sección 8: Etiquetado La UEEM está a favor de la indicación obligatoria de las especies en el etiquetado de los productos (párr. 8.2.2). Dado que plantas taxonómicamente diferentes podrían comercializarse como "orégano", el UEEM considera que esta disposición es adecuada, ya que permite a los consumidores elegir con conocimiento de causa y les protege de ser inducidos a error.
8.1 Los productos regulados por las disposiciones de la presente norma <del>deberán</del> pueden etiquetarse de conformidad con la <i>Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados</i> (CXS 1-1985). Además, se aplican las siguientes disposiciones específicas:	<b>México</b>
	Mantener el acuerdo con las normas publicadas por el Comité. (tomillo)
8.2.3 País de cosecha/origen	<b>India</b>
8.4 Identificación comercial	<b>India</b>
-Clase (grado)	Justificación: Para que sea coherente con la Norma del Codex para la pimienta negra, blanca y verde.
8.2.38.3 País de cosecha/origen	<b>India</b>
8.2.48.5 Marca de inspección (opcional)	<b>India</b>

<b>8.36 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor</b>	<b>India</b>
<b>8.3 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor</b>	<b>Colombia</b> Existen reglamentos internacionales en los cuales se exige la inocuidad y calidad de los empaques y embalajes para esta clase de productos, los cuales deben armonizarse para su libre comercio
<b>9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO</b>	
<b>9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO</b> <u>Los EE. UU. proponen añadir lo siguiente a la Tabla 4</u> <u>Analizar los insectos enteros, los fragmentos de insectos y el pelo de roedores, por el método AOAC 975.49 y el principio del método es "extracción y examen visual"</u>	<b>EE. UU.</b> Los EE. UU. es consciente de que no todos los países y agentes de comercio utilizan o poseen los mismos niveles de tecnología para sus métodos de análisis. Por ello, es prudente proporcionar tantos métodos de análisis reconocidos diferentes como sea posible en la norma.
<b>9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO</b>	<b>Unión Europea</b> Sección 9: Métodos de análisis y muestreo En relación con la Sección 0.2: Plan de muestreo, la referencia al plan de muestreo para el tomillo y el comino no parece apropiada, ya que dicho plan no ha sido ratificado hasta la fecha por el CCMAS (párr. 2 del documento REP 17/MAS). La cuestión de la elaboración de planes de muestreo específicos para especias y hierbas culinarias se examinará más a fondo en el CCSCH4. Por lo tanto, hasta que se tome una decisión sobre esta cuestión, se sugiere considerar hacer referencia a las Directrices generales sobre muestreo CAC/GL 50-2004.
Materia <del>extranjera</del> <u>extraña</u>	<b>Colombia</b> El parámetro es más conocido como "Materia extraña" no como "Materia extranjera" En materia extraña incluir el método AOAC 960.51. Determinación de cenizas Determinación % humedad
<del>ISO 927:2009</del> <u>2009 ISO 3632-2 ASTA 14 AOAC 960.51 AOAC 941.12 GRAVIMETRÍA AOAC 986.21 DESTILACIÓN</u>	<b>Colombia</b> El parámetro es más conocido como "Materia extraña" no como "Materia extranjera" En materia extraña incluir el método AOAC 960.51. Determinación de cenizas Determinación % humedad
Insectos <u>vivos/</u> muertos	<b>India</b> Justificación: Se mencionan los insectos vivos como un parámetro en la Tabla 2, por lo tanto, debe proporcionarse un método en esta tabla.