

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL ORÉGANO SECO

(en el trámite 6)

1 ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta norma se aplica a las hojas o flores secas del orégano definidas en la Sección 2.1, ofrecidas para el consumo humano directo, como ingrediente en el procesamiento alimentario o para su reenvasado en caso de ser necesario. Excluye el orégano seco destinado para su procesamiento industrial.

2 DESCRIPCIÓN

2.1 Definición del producto

El orégano seco es el producto que se obtiene de las hojas y las sumidades floridas de las plantas enumeradas en el Cuadro 1 y que se procesan de forma adecuada, sometiéndose a operaciones tales como la limpieza, el secado, el frotamiento y el tamizado.

Cuadro 1. Hierbas culinarias secas reguladas por esta norma

Nombre general	Nombre comercial	Nombre científico
Orégano		<i>Origanum vulgare</i> L.
	Orégano italiano	<i>Origanum x majoricum</i> Cambess.
	Orégano turco Orégano cretense Orégano Oikea	<i>Origanum onites</i> L.
	Orégano turco	<i>Origanum vulgare</i> subsp. <i>virens</i> (Hoffmanns. & Link) letsw.
	Orégano griego	<i>Origanum vulgare</i> subs <i>hirtum</i> .
	Orégano sirio	<i>Origanum syriacum</i> L.
	Orégano de Turquestán	<i>Origanum vulgare</i> sub sp. <i>viride</i> (Boiss.) Hayek <i>Origanum vulgare</i> sub sp. <i>Vulgare</i>
	Orégano espada turco	<i>Satureja montana</i> L.
	[Orégano de Chipre]	[<i>Origanum dubium</i>]
	Orégano mexicano	<i>Lippia graveolens</i> Kunth <i>Lippia berlandieri</i> Schauer <i>Lippia</i> spp <i>Lippia palmeri</i> <i>Poliomintha longiflora</i>

2.2 Formas de presentación

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

- a) Entero
- b) Picado/triturado: varios grados de procesamiento, desde grueso a fino
- c) Molido/en polvo: procesado en polvo

2.2.2 El tamaño de las partículas de las formas de presentación molido/en polvo se determinan mediante un acuerdo contractual entre el comprador y el vendedor.

3 COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 Composición

Producto como se define en la Sección 2.

3.2 Factores de calidad

3.2.1 Contenido de humedad

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

3.2.2 Olor, sabor y color

El orégano seco debe puede tener un olor y sabor característicos, que es diferente de acuerdo con la tensión química de los principales componentes del aceite volátil (carvacrol o timol), que pueden 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.

3.2.3 Clasificación

El orégano entero y picado/triturado puede clasificarse en tres clases/grados, de acuerdo a los requisitos físicos y químicos que se especifican en el Cuadro 2 y el Cuadro 3, respectivamente.

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

Cuando el orégano seco se encuentre sin clasificar, las características físicas y químicas de Clase/Grado II rigen como los requisitos mínimos.

3.2.4 Características físicas

El orégano entero, picado/triturado y molido/en polvo debe cumplir con los requisitos físicos especificados en el Cuadro 2.

Cuadro 2. Requisitos físicos para el orégano entero/picado/triturado y molido/en polvo (tolerancia aceptada para los defectos)

Parámetro	Orégano entero o picado/triturado			Orégano molido/en polvo
	Extra	Clase/grado I	Clase/grado II	
Materia vegetal extraña ⁽¹⁾ (porcentaje máximo de fracción de masa)	0,5	2	2	No corresponde
Contenido de materia foránea ⁽²⁾ (porcentaje máximo de fracción de masa)	0,1	0,1	0,1	No corresponde
Tolerancia para el orégano en polvo entre las formas de presentación no en polvo porcentaje menor que el tamaño de partícula indicado) ⁽³⁾	5	10	20	No corresponde
Insectos muertos (número máximo cada 100 g)	3	3	3	No corresponde
Fragmentos de insectos (número máximo cada 10 g)	300	300	300	1250
Daño por moho visible/insectos (porcentaje máximo m/m)	1	3	5	No corresponde
Insectos vivos	0	0	0	0
Máximo de excrementos de mamíferos (mg/kg)	1,0	2,2	2,2	No corresponde
Otros excrementos (mg/kg) ⁽⁴⁾	10	10	22	No corresponde

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

⁽²⁾: Cualquier materia o material foráneos detectables o visibles objetables no asociados habitualmente con los componentes naturales de la planta de la especia; como, piedras, embolsado de arpillera, metal, hojas foráneas, etc.

⁽³⁾: El tamaño de la partícula se evalúa previa solicitud, acompañada de documentos justificativos.

⁽⁴⁾: Excrementos de otros animales como reptiles y aves.

3.2.5 Características químicas

El orégano entero, picado/triturado y molido/en polvo debe cumplir con los requisitos químicos especificados en el Cuadro 3.

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

Parámetro	Orégano entero/picado/triturado			Orégano molido/en polvo
	Extra	Clase/ Grado I	Clase/ Grado II	
Cenizas totales, porcentaje de fracción de masa (base seca), máximo	9	10	10	12
Cenizas no solubles en ácido, porcentaje de fracción de masa (base seca), máximo	1,2	2	2	2,5
Aceites volátiles, ml/100 g (base seca), mínimo	2,5	2,0	1,5	1,5

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

Pueden utilizarse agentes antiaglomerantes en su forma en polvo de acuerdo con el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).

5 CONTAMINANTES

5.1 Los productos regulados por esta norma deben cumplir con los máximos niveles establecidos en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995), [*Código de prácticas para el control de malezas a fin de prevenir y reducir la contaminación de los alimentos y los piensos con alcaloides de pirrolizidina* (CXC 74-2014)] y otros textos pertinentes del Codex.

5.2 Los productos regulados por esta norma deben cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex.

6 HIGIENE

6.1 Se recomienda que los productos regulados por esta norma se preparen y manipulen de conformidad con los artículos pertinentes de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969), el *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad* (CXC 75-2015) en su Anexo III (Especias y hierbas aromáticas), así como otros códigos de prácticas.

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

7 PESOS Y MEDIDAS

Los envases deben ser lo más prácticos que sea posible, sin defectos de calidad y deben ser compatibles con una declaración adecuada del contenido para el producto.

8 ETIQUETADO

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

8.2 Nombre del producto

8.2.1 El nombre del producto debe ser "orégano seco" u "orégano" cuando la omisión de la palabra "seco" no engañe o confunda al consumidor.

8.2.2 El nombre del producto debe incluir una indicación del nombre comercial y variedades conforme se describe en el Cuadro 1 y la forma de presentación, conforme se describe en la Sección 2.2.

8.3 País de cosecha/origen

8.3.1 Se debe indicar el país de origen/país de cosecha y la región de producción.

8.3.2 Año de cosecha (optativo)

8.4 Identificación comercial

- Clase/grado, según corresponda
- Tamaño (opcional)

8.5 Marca de inspección (optativa)

8.6 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

La información para los envases no destinados a la venta al por menor debe figurar o bien en el envase, o en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador, así como las instrucciones de almacenamiento, deben aparecer en el envase. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador podrán ser sustituidos por una marca de identificación, a condición de que dicha marca sea claramente identificable en los documentos adjuntos.

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

9.1 Métodos de análisis

Cuadro 4. Métodos de análisis¹

Parámetro	Método	Principio	Tipo ¹
Humedad	ISO 939	Destilación	I
	ISO 760	Titulación	II
	AOAC 2001.12	Titulación	II
	ASTA 2.0	Destilación	I
Cenizas totales	ISO 928	Gravimetría	I
	ASTA 3.0	Gravimetría	I
Cenizas insolubles en ácido	ISO 930	Gravimetría	I
	ASTA 4.0	Gravimetría	I
Aceites volátiles	ISO 6571	Destilación seguida de la análisis volumétrico	I
	ASTA 5.0	Destilación seguida de la análisis volumétrico	I
Materia vegetal extraña	ISO 927	Examen visual seguido de gravimetría	I
	ASTA 14.1	Examen visual seguido de gravimetría	I
Materia foránea	ISO 927	Examen visual seguido de gravimetría	I
Excrementos de mamíferos	Manual de procedimientos macroanalíticos, Boletín Técnico de la Administración de Medicamentos y Alimentos de los Estados Unidos de América n.º 5 V.39 B (para entero)	Examen visual	IV
Otros excrementos	AOAC 993.27 (para molido)	Método de detección enzimática	IV
Insectos muertos enteros	ISO 927	Examen visual	IV
	MPM V-8 Especias, Condimentos, Sabores y Drogas Crudas. Métodos generales para las especias, hierbas y productos botánicos (V 32)	Examen visual	IV
Fragmentos de insectos	AOAC 975.49	Método de flotación	IV
	AOAC 969.44	Método de flotación	IV

¹ Debe utilizarse la última edición o versión del método aprobado

9.2 Plan de muestreo

Por desarrollar.

¹ De acuerdo con la definición de "tipos de métodos de análisis" que figura en la Sección II del Manual de procedimiento del Codex.

