

APÉNDICE V

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA HOJAS SECAS: ALBAHACA SECA

(en el trámite 6)

1 ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta norma se aplica a las hojas de la albahaca en su forma seca como especias o hierbas culinarias definidas en la Sección 2.1 más adelante, ofrecidas para el consumo humano directo, como ingrediente en el procesamiento alimentario o para su reenvasado en caso de ser necesario. Excluye los productos destinados para su procesamiento industrial.

2 DESCRIPCIÓN**2.1 Definición del producto**

La albahaca seca es el producto elaborado a partir de las hojas de *Ocimum Spp.*, de la familia *Lamiaceae* (Cuadro 1), secas y procesadas de la forma adecuada. Siendo realizados los procesos tal y como se indica en la Sección 2.2 de limpieza, secado, trituración, molienda y tamizado.

Cuadro 1. Hojas culinarias secas reguladas por esta norma

Nombre general	Nombre comercial	Nombre científico
Albahaca	Albahaca dulce	<i>Ocimum basilicum</i> L.
	Albahaca de monte	<i>Ocimum minimum</i> L.
	Albahaca americana	<i>Ocimum americanum</i> L.
	Albahaca de arbusto	<i>Ocimum gratissimum</i> L.
	Albahaca canforada	<i>Ocimum kilimandscharicum</i> Gürke
	Albahaca sagrada	<i>Ocimum tenuiflorum</i> L. [<i>Pimpinella anisoidis</i> V. Brig.]
	[Albahaca silvestre]	[<i>Salvia occidentalis</i> Sw.]

2.2 Formas de presentación

2.2.1 La albahaca seca puede ser:

- Entera/intacta
- Picada/triturada/en copos
- Molida/en polvo
- Otras formas de presentación distintas de las anteriores, siempre y cuando estén etiquetadas de forma correspondiente

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**

Las hojas culinarias secas tal y como se describen en la Sección 2 anterior, deben cumplir con los requisitos establecidos en los anexos I y II.

3.2 Factores de calidad**3.2.1 Olor, sabor y color**

La albahaca seca debe tener un olor y sabor característicos que puede variar en función de factores o condiciones geoclimáticos. La albahaca seca debe estar libre de cualquier olor o sabor foráneos y especialmente de la humedad. El color característico de la albahaca puede cambiar en función del tratamiento tras la cosecha.

3.2.2 Características químicas y físicas

El producto genérico debe cumplir con los requisitos especificados en el Anexo I (características químicas) y en el Anexo II (características físicas). Los defectos permitidos no deben afectar el aspecto general del producto en lo que respecta a su calidad, manteniéndose su calidad y presentación en el envase.

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) [y el *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)].

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

6 HIGIENE

6.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de 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), Anexo III, Especies y Hierbas Culinarias, *Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por micotoxinas en las especias* (CXC 78-2017) y otros textos pertinentes del Codex.

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 las disposiciones de la presente norma deberán 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 producto¹

8.2.1 El nombre del producto debe ser como se describe en la Sección 2.1.

8.2.2 El nombre del producto puede incluir una indicación del nombre comercial y la variedad conforme se describe en el Cuadro 1 y la forma de presentación², 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.

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 deberá figurar o bien en el envase o en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador, así como las instrucciones de almacenamiento, deberán aparecer en el envase. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador podrán ser sustituidos por una marca de identificación, a condición de que dicha marca sea claramente identificable en los documentos adjuntos.

¹ Puede usarse el nombre general en caso de que el producto sea una mezcla de las diversas especies que figuran en el Cuadro 1. Cuando se utilice un nombre comercial, el producto debe contener un mínimo del 80 % de las especies enumeradas para ese nombre específico.

² Se permitan otras formas de presentación diferentes a las tres descritas en esta norma.

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

9.1 Métodos de análisis*

Parámetro	Método	Principio	Tipo ¹
Humedad	ISO 760	Titulación	II
	ISO 939	Destilación	I
	AOAC 2001.12	Titulación	II
	ASTA 2.0	Destilación	I
	AOAC 941.11	Destilación	I
	AOAC 986.21	Destilación	I
Cenizas totales	ISO 928	Gravimetría	I
	AOAC 950.49	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 volumetría	I
	AOAC 962.17	Destilación seguida de volumetría	I
	ASTA 5.0	Destilación seguida de volumetría	I
Materia extraña	ISO 927	Examen visual seguido de volumetría	I
Materia foránea	ISO 927	Examen visual seguido de volumetría	I
Daños de insectos	Método V-8 Especies, Condimentos, Sabores y Drogas Crudas (Manual de procedimientos macroanalíticos, Boletín Técnico de la Administración de Medicamentos y Alimentos de los Estados Unidos de América n.º 5)	Examen visual	IV
Insectos/excrementos/fragmentos de insectos	Método apropiado para la especie en particular de la AOAC, capítulo 16, sección 14]ISPM 08 Determinación del estado de contaminación en un área [Examen visual	IV
Daño por moho	Método V-8 Especies, Condimentos, Sabores y Drogas Crudas (Manual de procedimientos macroanalíticos, Boletín Técnico de la Administración de Medicamentos y Alimentos de los Estados Unidos de América n.º 5)	Examen visual (para entera)	IV
Color	Considerar el uso de medidores cromáticos	Colorimetría	IV
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 enteros)	Examen visual	IV
Otros excrementos	AOAC 993.27 (para molido)	Método de detección enzimática	IV

*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.

ANEXO I

A. Características químicas de la albahaca seca

Nombre general	Forma de presentación	Contenido de humedad (porcentaje máximo)	Cenizas totales porcentaje peso/peso máximo	Cenizas insolubles en ácido porcentaje peso/peso máximo	Aceites volátiles ml/100 g (mínimo)
Albahaca	Entera/intacta	12	16	2	0,3
	Picada/triturada/ en copos	12	16	2,5	0,3
	Molida/ en polvo	10	16	2,5	0,1

ANEXO II

B. Características físicas de la albahaca seca

Nombre general	Forma de presentación	Materia extraña ⁴ porcentaje peso/peso máximo	Materia foránea ⁵ porcentaje peso/peso máximo	Insectos enteros muertos, fragmentos de insectos y suciedad de roedores, porcentaje de fracción de masa, m/m máx.	Daño por moho visible porcentaje peso/peso máximo	Excrementos de mamíferos mg/kg máx.	Hojas dañadas por insectos, porcentaje peso/peso máximo	Otros excrementos ⁶ mg/kg máx.	Otros defectos	
									Nombre	Límite
Albahaca	Entera/ intacta]3,0[]2,0[]0,5[[1,0]	1,0 [0,5] [0,1]	1,0 [2,0]	1,0	1,0 [2,2]	1,0	[4,4]	Defectos en el color ⁷ porcentaje peso/peso	5
	Picada/ triturada en copos]3,0[]2,0[]0,5[[1,0]	1,0 [0,5] [0,1]	1,0 [2,0]	1,0	1,0 [2,2]	1,0	[4,4]		5
	Molida/ en polvo]3,0[]2,0[[1,0] [0,5] [0]	1,0 [0,5] [0,1] [0]	1,0 [2,0]	1,0	1,0 [2,2]	1,0	[4,4]		5

⁴ Toda la materia vegetal de la planta específica que no sea la parte requerida.

⁵ Toda la materia visible o aparente que no suele asociarse con el producto.

⁶ Excrementos de otros animales como reptiles y aves.

⁷ Defectos en el color.