

**GUIA PARA LA CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE LAS ESPECIAS
Y HIERBAS AROMÁTICAS
UTILIZADAS EN LOS PRODUCTOS CÁRNICOS ELABORADOS
CAC/GL 14-1991**

1. Sección I - AMBITO DE APLICACION

Esta Guía se aplica a las especias y hierbas aromáticas, silvestres o cultivadas, que requieren ser sometidas a tratamiento antes de utilizarlas como ingredientes en los productos cárnicos elaborados. Describe los métodos de tratamiento de las especias y hierbas aromáticas, juntamente con los criterios aplicables al producto terminado que mejorarán y asegurarán su idoneidad para el uso en los productos cárnicos elaborados.

2. Sección II - DEFINICIONES

2.1 *Especias y hierbas aromáticas* son las partes aromáticas de las hojas, flores u otros componentes de las plantas, que se utilizan para impartir un aroma o sabor a los alimentos.

2.2 *Idoneidad para el uso* indica un estado en que la contaminación de las especias y las hierbas aromáticas con microorganismos que ocasionan putrefacción o problemas de salud pública se ha reducido a tal punto que las especias y las hierbas aromáticas son aceptables como ingredientes en los productos cárnicos elaborados.

2.3 *Descontaminación* significa la reducción, por medios físicos y químicos, de los microorganismos viables que pueden menoscabar la idoneidad para el uso de las especias y las hierbas aromáticas.

2.4 *Tratamiento* significa un proceso de descontaminación de las especias y las hierbas aromáticas. Este proceso comprende las operaciones de clasificación, irradiación, exposición a sustancias químicas, extracción, tratamiento térmico, extrusión y otros métodos físicos y químicos análogos.

3. Sección III - TRATAMIENTO

3.1 El tratamiento deberá ser supervisado por un personal técnicamente competente.

3.2 Todas las operaciones del tratamiento, incluido el envasado, deberán efectuarse sin excesiva demora y en condiciones que minimicen la contaminación, el deterioro y el desarrollo de microorganismos que menoscaben la idoneidad para el uso.

3.3 Los métodos de tratamiento deberán ser de tal naturaleza que las especias y las hierbas aromáticas tratadas satisfagan los criterios aplicables al producto terminado establecidos en estas Directrices.

3.4 Los tratamientos deberán llevarse a cabo de tal forma que afecten lo menos posible a la calidad y composición y obtengan el máximo efecto de descontaminación.

3.4.1 Aunque el tratamiento térmico o los procesos de extrusión puedan producir un gran efecto bactericida, no todas las especias y hierbas aromáticas pueden exponerse a esos tratamientos sin que su sabor y color resulten perjudicados.

3.4.2 Cuando el tratamiento prevé el proceso de extracción, el agente extractor deberá estar aprobado para su uso en los alimentos y utilizarse de conformidad con las buenas prácticas

de fabricación.

3.4.3 Cuando se utilice la irradiación para controlar la contaminación microbiana o la infestación por insectos, este proceso deberá realizarse de acuerdo con las buenas prácticas de irradiación y de conformidad con la "Norma General del Codex para Alimentos Irradiados" (CODEX STAN 106-1983) y el "Código Internacional Recomendado de Prácticas para el Funcionamiento de las Instalaciones de Irradiación Utilizadas para el Tratamiento de Alimentos" (CAC/RCP 19-1979).

3.4.4 Cuando el tratamiento entrañe la exposición a sustancias químicas para el control de microorganismos (p. ej., fumigantes), ya sea en forma sólida, líquida o gaseosa, las sustancias químicas que se utilicen habrán de ser las que estén aprobadas para esta finalidad.

3.5 Identificación del proceso

Si las especias, hierbas aromáticas o mezclas de ambas han sido expuestas a uno de los tratamientos mencionados, el etiquetado de los envases destinados a la venta al por menor deberá figurar o bien en el envase o en los documentos que lo acompañan.

3.6 Procedimientos de muestreo y control de la calidad

3.6.1 Toda instalación de tratamiento de las especias y hierbas aromáticas deberá disponer de un programa de control de la calidad que garantice la inocuidad y la idoneidad para el uso de sus productos. Este programa habrá de formularse de conformidad con los principios del HACCP aplicables al proceso de tratamiento, al producto y al empleo final de producto específico. El programa tendrá que prever al rechazo de los productos cuya idoneidad para el uso resulte menoscabada.

3.6.2 Los procedimientos de laboratorio que se utilicen deberán ajustarse a métodos apropiados y reconocidos para que los resultados puedan interpretarse fácilmente.

4. Sección IV - CRITERIOS APLICABLES AL PRODUCTO TERMINADO

Para el muestreo, el análisis y otras determinaciones, y con el fin de cumplir los criterios que se exponen a continuación para las especias, hierbas aromáticas y mezclas de ambas, utilizadas con otros ingredientes alimenticios o sin ellos, y que se han tratado de acuerdo con esta Guía, deberán utilizarse métodos normalizados:

4.1 Las especias y hierbas aromáticas tratadas conforme a las disposiciones de las secciones 3.4.2. y 3.4.4. deberán contener la mínima cantidad posible de residuos de las sustancias químicas o los extractores utilizados.

4.2 La especificación microbiológica de las especias o hierbas aromáticas tratadas deberá ser compatible con los parámetros de conservación de los productos cárnicos en que se han usado.