



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS

Quinta reunión

Virtual, 20-29 de abril de 2021

PROYECTO DE NORMA PARA EL CLAVO DE OLOR SECO (ACTUALIZADO¹)

(Preparado por el Grupo de trabajo por medios electrónicos presidido por Nigeria)

(trámite 7)

INTRODUCCIÓN

1. En la tercera reunión del Comité del Codex sobre Especias y Hierbas Culinarias (CCSCH) celebrada en 2017, el Comité acordó comenzar un nuevo trabajo para la elaboración de una norma sobre el “clavo de olor seco” en el grupo de partes florales secas basado en el concepto de normas agrupadas, así como establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe) a fin de preparar el anteproyecto de norma agrupada para su distribución y presentación de comentarios en el trámite 3 y su evaluación en la siguiente reunión del CCSCH.

2. En la cuarta reunión del CCSCH de 2019, el Comité acordó remitir el anteproyecto de norma propuesto para partes florales secas: clavo de olor seco al 42.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) para su adopción en el trámite 5.

MANDATO

3. El CCSCH, en su cuarta reunión, acordó también volver a establecer un GTe, presidido por Nigeria, cuyo idioma de trabajo sería únicamente el inglés, para evaluar los temas pendientes teniendo en cuenta los debates mantenidos en dicha reunión del CCSCH y los comentarios recibidos en el trámite 6 (véase la carta circular CL 2019/95/OCS-SCH), así como los asuntos remitidos por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) y el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS); por lo tanto:

En relación con el CCFL (secciones 8.3, 8.3.1 y 8.5)

- i. Aclarar si se deben declarar “el país de origen y el país de cosecha” o si solo uno de ellos es necesario. Dicha pregunta se plantea teniendo en cuenta que la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* establece la declaración obligatoria del “País de origen”.
- ii. Justificar la finalidad de la Sección 5. Marca de Inspección (opcional).

En relación con el CCMAS (Uso de terminología y Cuadro 4: Métodos de análisis)

- iii. Establecer disposiciones coherentes en lo que respecta a la terminología en las normas del CCSCH, es decir, determinar cuáles de los siguientes términos se van a utilizar en el proyecto de norma para el clavo en la versión en inglés: “*mammalian excreta*” (excrementos de mamíferos en su versión en español) o “*excreta mammalian*” (excrementos de mamíferos en su versión en español), “materia extraña” o “materia vegetal extraña”.
- iv. Armonizar la unidad de medida con un método apropiado de análisis, en el proyecto de norma la especificación de excrementos de mamíferos se establece en una proporción peso/peso (mg/kg), mientras que en los métodos se menciona como unidades de partículas por peso (partículas/10 g) en relación con AOAC 993.27.

4. Tras el aplazamiento de la quinta reunión del CCSCH, el Presidente de este Comité junto con la Secretaría del CCSCH, la Secretaría del Codex y los presidentes de los GTe celebraron en junio de 2020 una

¹ Este documento actualizado tiene en cuenta los comentarios recibidos en el trámite 6 en respuesta a la carta circular CL 2019/95/OCS-SCH.

reunión informal y acordaron continuar con el trabajo de los GTe, y que dichos GTe consultaran a los delegados del CCSCCH y el CCMAS para establecer el “Tipo” en relación con los métodos de análisis.

PARTICIPACIÓN Y METODOLOGÍA

5. El GTe realizó su trabajo utilizando la plataforma de los GTe del Codex. Comenzó su trabajo en agosto de 2019 después de que 16 países miembros y una organización observadora expresaran su interés y se registraran para participar en el GTe según se indica en el Apéndice II (Lista de participantes).

RESUMEN DEL DEBATE

6. El GTe llevó a cabo el trabajo de acuerdo con el mandato, por lo que se realizaron cuatro rondas de consulta/debate. Sin embargo, el número de respuestas recibidas fue muy limitado: ronda 1, dos comentarios, ronda 2, un comentario, ronda 3, tres comentarios y ronda 4, dos comentarios. A continuación, se muestra el análisis de las respuestas junto con las justificaciones de las disposiciones propuestas:

Sección sobre métodos de análisis y muestreo

7. En relación con el establecimiento del tipo para los métodos, tras la recomendación del CCMAS de ponerse en contacto con el delegado de la India del CCMAS, no fue posible obtener una respuesta de dicho delegado debido a un problema de salud. Sin embargo, la Secretaría del CCSCCH proporcionó documentos del CCMAS sobre el establecimiento del tipo para los métodos de acuerdo con el Manual de procedimiento del Codex, que se utilizó como orientación en nuestro trabajo. No se recibió ningún comentario de ningún miembro del GTe sobre el establecimiento del tipo para los métodos. El GTe apreciaría que el CCSCCH confirmara los tipos de métodos.

8. El GTe evaluó y resolvió que los comentarios enviados en respuesta a la carta circular CL 2019/95/OCS-SCH, pero no pudo alcanzar un consenso en el valor de excrementos de mamíferos sobre el clavo molido, por lo que los valores de este parámetro en el cuadro están entre corchetes [].

Disposiciones sobre etiquetado: Sección 8.3 País de origen

9. El GTe estuvo de acuerdo en la necesidad de garantizar la coherencia con las disposiciones de la Sección 4.5 de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985) del Codex como se reproduce a continuación.

4.5 País de origen

4.5.1 Deberá indicarse el país de origen del alimento cuando su omisión pueda resultar engañosa o equívoca para el consumidor.

4.5.2. Cuando un alimento se someta en un segundo país a una elaboración que cambie su naturaleza, el país en el que se efectúe la elaboración deberá considerarse como país de origen para los fines del etiquetado.

10. El GTe señaló que la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985) especifica que el país en el que se envasa debe identificarse como el país de origen. A menos que el CCSCCH en su totalidad recomiende al CCFL que se enfatice la distinción entre el país en el que la especie se ha cultivado y el país en el que se envasa, no parece que sea necesario incluir ambos en la norma. El GTe acordó que únicamente el país de origen era coherente con la Norma CXS 1-1985.

Disposición sobre etiquetado: Sección 8.5 Marca de inspección (opcional)

11. El GTe evaluó el uso de marcas de inspección opcionales y señaló que no era un requisito obligatorio. Ofrece la posibilidad de exponer las certificaciones que puedan interesar a los clientes.

Coherencia de los términos

“*mammalian excreta*” (excrementos de mamíferos en su versión en español) o “*excreta mammalian*” (excrementos de mamíferos en su versión en español).

12. El GTe señaló que “*mammalian excreta*” (excrementos de mamíferos en su versión en español) debía ser el término por motivos de coherencia, ya que es el término adoptado en las normas del CCSCCH y aprobado por el CCMAS y se ha acordado utilizar este término específico (N.d.T.: este punto no se aplica a la versión en español).

“Materia extraña” o “materia vegetal extraña”.

13. La norma ISO 927 define el término de materia extraña como “toda la materia visible a simple vista o con un aumento máximo de 10 veces que no sea parte de la planta a la que pertenece la especie o hierba”, es decir, la materia extraña macroscópica pueden ser residuos florales. Por lo tanto, implícitamente, esta

definición abarca la materia vegetal extraña (materia vegetal asociada con la planta de la que se origina el producto, pero que no se acepta como parte del producto final).

Armonización de las unidades de medida para los excrementos de mamíferos

14. El CCMAS señaló la necesidad de armonizar la unidad de medida con un método apropiado de análisis, en el anteproyecto de norma la especificación de excrementos de mamíferos se establece en una proporción peso/peso (mg/kg), mientras que en los métodos se menciona como unidades de partículas por peso (partículas/10 g) en relación con AOAC 993.27.

15. El GTe evaluó la observación anterior realizada por el CCMAS y presenta dos opciones:

Opción I: Mantener la unidad de medida prescrita en AOAC 993.27 (partículas/10 g).

Opción II: Suprimir el método de análisis de AOAC 993.27 (molido).

16. Es importante señalar la justificación: los parámetros físicos se prueban y examinan físicamente y la presencia discernible de excrementos en el clavo molido significa contaminación después del procesamiento, lo cual no es aceptable. De manera similar, también se propone un valor correspondiente de cero ("0"), ya que no se espera ver ningún excremento de mamíferos en la especia molida cuando se examine visualmente.

17. El párrafo 6.2 del proyecto de norma establece que: "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)".

18. Después de que algunos países miembros informaran de que no utilizan los métodos del AOAC descritos más arriba, pero que, sin embargo, trabajan de acuerdo con las recomendaciones de los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997), y utilizan otros métodos estándar para determinar la presencia de excrementos de mamíferos, el GTe propone usar el método V-8 Especias, 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) <http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm084394.htm#v-32>, el cual es el que se utiliza para el clavo de olor entero.

CONCLUSIÓN Y RECOMENDACIONES

19. El GTe trabajó conforme al mandato acordado y se invita al CCSCH a que, en su quinta reunión, evalúe el proyecto de norma (Apéndice I) con el propósito de hacerlo progresar por el procedimiento de trámites del Codex.

20. Las siguientes recomendaciones son las opiniones del Presidente del CCSCH, las cuales se observaron mientras se revisaban las actividades del GTe en la preparación de este informe final.

- I. Teniendo en cuenta que se toman muestras de los productos antes del análisis, y con el fin de reflejar la secuencia, se recomienda que la Sección 9 del modelo de proyecto de norma "MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO" se modifique por "MÉTODOS DE MUESTREO Y ANÁLISIS".
- II. 3.2.1 Olor, sabor y color. El producto debe tener el aroma, color y sabor característicos. Se recomienda que el texto sea coherente con el subtítulo, por lo que debe cambiarse "aroma" por "olor".

PROYECTO DE NORMA PARA EL CLAVO DE OLOR SECO

(trámite 7)

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica a los productos de la planta en su forma seca o deshidratada como especias o hierbas culinarias definidas en la Sección 2.1 más adelante, ofrecidos para el consumo humano directo, como ingrediente en el procesamiento alimentario comercial o para su reenvasado en caso de ser necesario. Excluye al producto destinado para su procesamiento industrial.

2. DESCRIPCIÓN**2.1 Definición del producto**

El clavo de olor seco es un producto obtenido de las partes florales secas de la planta (el clavo), conforme se menciona en el Cuadro 1.

Cuadro 1: Nombre común y científico del clavo de olor seco

N.º de serie	Nombre genérico	Nombre científico
1.	Clavo seco	<i>Syzygium aromaticum</i> (L), Merrill & Perry

2.2 Formas de presentación

El clavo de olor seco puede presentarse:

- Entero.
- Molido/En polvo (sin materia añadida).

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD**3.1 Composición**

El producto tal y como se describe 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**

El producto debe tener el olor, color y sabor característicos, que pueden variar dependiendo de factores, condiciones o variedades geoclimáticos y no debe tener ningún olor, color o sabor foráneos y especialmente nada de rancidez y moho.

3.2.2 Características químicas y físicas

El producto genérico debe cumplir con los requisitos especificados en el Anexo I (Características químicas, Cuadro 2) y en el Anexo II (Características físicas, Cuadro 3). 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.

3.2.3 Clasificación

De acuerdo con las características químicas y físicas de la Sección 3.2.2.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solo se permiten los polvos antiaglomerantes enumerados en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 195-1995) para su uso en el clavo de olor molido/en polvo.

5. CONTAMINANTES

5.1 Los productos regulados por esta Norma deberán cumplir con los niveles máximos de la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995).

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) en su Anexo III, Especies y hierbas culinarias, así como otros textos pertinentes del Codex.

6.2 Los productos deberán 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). Además, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

8.2 Nombre del producto

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

8.2.2 El nombre del producto debe incluir una indicación de su forma de presentación como se describe en la Sección 2.2.

8.2.3 Debe enumerarse en la etiqueta el nombre comercial, variedad o cultivar.

8.3 País de origen

8.4 Identificación comercial

- Tamaño (opcional)

8.5 Marca de Inspección (opcional)

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.

9 MÉTODOS DE MUESTREO Y ANÁLISIS

9.1 Plan de muestreo

Para verificar el cumplimiento de esta Norma, se utilizarán los métodos de análisis y muestreo contenidos en los *Métodos de análisis y de muestreo recomendados* (CXS 234-1999) pertinentes para las disposiciones de esta Norma.

9.2 Métodos de análisis

Como se describe en el Anexo III, Cuadro 4.

Anexo I

Cuadro 2. Características químicas							
Producto	Forma de presentación	Total cenizas, porcentaje peso/peso máximo	Cenizas insolubles en ácido, porcentaje peso/peso máximo	Contenido de humedad, porcentaje peso/peso máximo	Aceites volátiles ml/100 g (mín.)	Fibra cruda, porcentaje m/m máximo	Notas
Clavo de olor seco	Entero	7	0,5	12	17	13	
	Molido	7	0,5	10	14	13	

Anexo II

Cuadro 3. Características físicas								
Producto	Forma de presentación	Excrementos de mamíferos y otros animales (peso/peso) / partículas/10 g (máx.)	Insectos vivos Recuento/100 g (máx.)	Moho visible, porcentaje peso/peso máximo	Contaminación/infestación por insectos porcentaje peso/peso máximo	Materia extraña ¹ porcentaje peso/peso máximo	Materia foránea ² porcentaje peso/peso máximo	Defectos (Clavo de olor sin cabeza ¹ /madre ² /khoker ³) porcentaje máx.
Clavo de olor seco	Entero	1	0	1	1	1	1	5/6/5
	Molido	[1][0]	0	1	1	1	1	No corresponde

¹Clavo de olor sin cabeza: Clavo compuesto únicamente por el receptáculo y los sépalos y que ha perdido su cabeza ovalada.

²Clavo de olor madre: Fruto del árbol de clavo (*Syzygium aromaticum*) en forma de baya marrón ovoide coronada por cuatro sépalos curvos.

³Clavo Khoker: Clavo que ha comenzado el proceso de fermentación debido a que no se ha secado completamente, como lo demuestra su color marrón pálido, su aspecto blanquecino harinoso y su superficie a menudo arrugada.

Anexo III**Cuadro 4. Métodos de análisis**

Parámetro	Método	Principio	Tipo¹
Humedad	ASTA 2.0	Destilación	I
Aceite volátil	ISO 6571	Destilación seguida de volumetría	I
Cenizas totales (base seca)	ISO 928	Gravimetría	I
Cenizas insolubles en ácido	ISO 930	Gravimetría	I
Materia extraña	ISO 927	Examen visual seguido de gravimetría	I
Materia foránea	ISO 927	Examen visual seguido de gravimetría	I
Daños de insectos	ISO 927 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) http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm084394.htm#v-32	Examen visual Examen visual	IV IV
Insectos/excrementos/fragmentos de insectos	ISO 927	Examen visual	IV
Fibra cruda	ISO 5498	Gravimetría	I
Moho visible	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) http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm084394.htm#v-32	Examen visual	IV
Insectos vivos	ISO 927	Examen visual	IV
Excrementos de mamíferos y otros animales	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) http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm084394.htm#v-32	Examen visual	IV

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

*Debe utilizarse la última edición o versión del método aprobado.

APÉNDICE II**LISTA DE PARTICIPANTES**

S/NO	PARTICIPANTE	INFORMACIÓN DE CONTACTO
01	Brasil	Andre Bispo Oliveira Plant Products Inspector Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply – MAPA andre.oliveira@agricultura.gov.br
02	Chile	Karen Patrica Baracatt Lobos karen.baracatt@achipia.gob.cl
03	Egipto	Ahmed Mohammed ELHELW Egyptian Organization for Standardization & Quality (EOS) Ministry of Trade and Industry 16 Tadreeb AIMutadrbeen St. AlAmeriah, Cairo, EGYPT helws_a@hotmail.com
04	Unión Europea	Mr Marco CASTELINA, Tel.: +32 229-87443 marco.castellina@ec.europa.eu
05	Francia	Mr. Gilles Morini, Ministry of Economy, gilles.morini@dgccrf.finances.gouv.fr ; Mr. Nicolas Cocolo, Official Laboratory, Nicolas.COCOLO@scl.finances.gouv.fr .
06	India	Diniesh Singh Bisht Spices Board India ccsch.bisht@gmail.com
07	Irán	Fakhrisadat Hosseini Codex Secretariat Alzahra university-ISIRI Sadat77@gmail.com
08	Japón	Mitsuhide Kamikochi, Mr. (the official representative) Deputy Director, Food Manufacture Affairs Division, Food Industry Affairs Bureau (Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of Japan mitsuhide_kamikoc690@maff.go.jp Mayumi Tenga, Ms. Section Chief, Food Manufacture Affairs Division, Food Industry Af- fairs Bureau Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of Japan mayumi_tenga130@maff.go.jp ; codex_maff@maff.go.jp
10	México	Tania Daniela Fosado Soriano Punto de Contacto CODEX México Secretaría de Economía tania.fosado@economia.gob.mx
11	Nigeria	Egwuonwu Chinyere V. Standards Organization of Nigeria Director, Standards Development Directorate Operational Headquarters, Lekki-Lagos, Nigeria Chinyere.egwuonwu@son.gov.ng chiokeyegwu@yahoo.com Fyne Okita-Uwemedimo Standards Organization of Nigeria Senior Standards Officer/National Codex Secretariat Corporate Head Office, Wuse-Abuja fyne.okita@gmail.com
12	Perú	Ing. Luis Reymundo Meneses Coordinador titular de la Comisión Técnica de Especies y Hierbas Culinarias (vocero) SENASA (Servicio Nacional de sanidad Agraria) PERÚ

		<p>LREYMUNDO@senasa.gob.pe</p> <p>Susán Diones Córdova Coordinadora alterna de la Comisión Técnica Especies y Hierbas Culinarias SENASA (Servicio Nacional de sanidad Agraria) PERÚ sdioses@senasa.gob.pe</p> <p>Ing. Juan Carlos Huiza Trujillo Secretario Técnico del Codex DIGESA (Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria)/PERÚ codex@minsa.gob.pe</p>
13	Sri Lanka	<p>Vijai Pasqual Sri Lanka Standards Institution</p>
14	Turquía	<p>AHMET GÜNGÖR Ministry of Food, Agriculture and Livestock ahmet.gungor@tarim.gov.tr</p>
15	Estados Unidos de América	<p>Dorian A. LaFond International Standards Coordinator Washington DC 20250-0247 dorian.lafond@usda.gov</p> <p>Marie Maratos USDA-US Codex Office Marie.Maritos@osec.usda.gov Marie.Maratos@fsis.usda.gov</p> <p>Heather Selig International Issues Analyst U.S. Codex Office Office of the Under Secretary Trade and Foreign Agriculture Affairs U.S. Department of Agriculture 1400 Independence Ave. SW, Rm 4870-S Washington, DC 20250 (202) 720-1226 (202) 812-2993 heather.selig@usda.gov</p>
16	Reino Unido	<p>Dr Michelle McQuillan Food Compositional Standards Policy Lead Department for Environment, Food & Rural Affairs, UK michelle.McQuillan@defra.gov.uk</p> <p>Christopher Conder Senior Policy Advisor Department for Environment, Food & Rural Affairs, UK Christopher.Conder@defra.gov.uk</p> <p>Sophie Gallagher Food Compositional Standards Policy Advisor Department for Environment, Food & Rural Affairs, UK Sophie.Gallagher@defra.gov.uk</p>
17	International Organisation of Spice Trade Associations (IOSTA)	<p>Sarah Brandmeier International Council of Grocery Manufacturer Associations (ICGMA) sbrandmeier@gmaonline.org</p>