



## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMITÉ DEL CODEX SOBRE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS

#### Quinta reunión

#### Virtual

**20, 21, 22, 26, 27, y 29 de abril de 2021**

### PROPUESTAS PARA NUEVOS TRABAJOS

**PARTE 1**, respuesta a la carta circular CL 2017/67-SCH (trabajo pendiente desde la cuarta reunión del CCSCH)

1. En este documento se presentan las dos propuestas para nuevos trabajos recibidas en respuesta a la carta circular CL 2017/67-SCH de julio de 2017:
  - i. Propuesta para un nuevo trabajo sobre el cardamomo pequeño, presentada conjuntamente por la India y el Irán: Apéndice I.
  - ii. Propuesta para un nuevo trabajo sobre la cúrcuma seca y deshidratada, enviada por la India: Apéndice II.
2. El Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH), en su cuarta reunión<sup>1</sup> evaluó las dos propuestas anteriores y, debido a su gran volumen de trabajo, denegó enviar las dos propuestas de nuevos trabajos a la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) para su aprobación.
3. Se solicita al CCSCH que en su quinta reunión **evalúe** las dos propuestas de nuevos trabajos para el trabajo futuro del Comité.

---

<sup>1</sup> REP19/SCH, párrafo 103 (ii)

**APÉNDICE I****PROPUESTA PARA UN NUEVO TRABAJO SOBRE UNA NORMA DEL CODEX PARA EL CARDAMOMO PEQUEÑO**

(Categoría agrupada del CCSCH: Frutos secos y bayas)

**Propuesta combinada presentada por la India y el Irán****INTRODUCCIÓN**

El cardamomo pequeño, *Elettaria cardamomum* Maton, a menudo denominado "la reina de las especias", pertenece a la familia *Zingiberaceae*. Es muy conocido por su agradable aroma y sabor.

Aparte del cardamomo pequeño existe una variedad más llamada cardamomo grande, también conocido como cardamomo negro de la especie *Amomum subulatum*. Se conoce al cardamomo por las vainas que contienen sus pequeñas semillas: son triangulares transversalmente y tienen una forma puntiaguda, con una fina cubierta externa de la textura del papel y semillas negras y pequeñas en su interior. Las vainas del cardamomo pequeño son pequeñas y de color verde claro, mientras que las vainas del cardamomo grande son más grandes y de color marrón oscuro. Ambas especies son originarias del subcontinente indio, Bután, Indonesia y Nepal.

**1. Propósito y ámbito de aplicación de la norma**

El ámbito de aplicación de este trabajo es establecer una norma internacional para el cardamomo pequeño (*Elettaria cardamomum* Maton) entero, en semillas o molido. El objetivo de esta norma es tener en cuenta las características de identidad y calidad del cardamomo pequeño como una vaina entera, semilla o molido durante el comercio internacional.

**2. Relevancia y plazos**

Debido a la tendencia al alza de la producción, exportación y comercio mundial del cardamomo, es necesario establecer una norma para la mercancía que cubra la calidad, higiene y etiquetado, con el fin de tener una referencia que se acuerde internacionalmente por el consenso entre los principales países productores y comercializadores. La norma del Codex para el cardamomo ayudará a proteger la salud de los consumidores y promover las prácticas de comercio justo, de acuerdo con los diferentes acuerdos internacionales.

Los principales productores de cardamomo son la India, Guatemala, Sri Lanka, Nepal, Malasia y Tanzania.

Los principales importadores son Arabia Saudita, Emiratos Árabes Unidos, Viet Nam, India, Bangladesh, Nepal, Jordania, Kuwait, Singapur, Siria, Egipto, EE. UU., Reino Unido, Iraq, Países Bajos, Alemania, Qatar, Omán y Japón, a partir de los datos del ITC durante el período 2013-2017.

El cardamomo es la tercera especia más cara del mundo, superada en precio por peso únicamente por el azafrán y la vainilla. La economía de esta valiosa especia desde diferentes puntos de vista, como la comercialización, el empleo, el ingreso familiar, la globalización y la exportación, es importante.

La ISO tiene dos especificaciones para el cardamomo pequeño.

- ISO 882-1: Cardamomo (*Elettaria cardamomum* Maton var. *minuscula* Burkill) Especificaciones, Parte 1 – Vainas enteras.
- ISO 882-2: Cardamomo (*Elettaria cardamomum* Maton var. *minuscula* Burkill) Especificaciones, Parte 2 – Semillas.

**3. Aspectos principales que deben cubrirse**

Los principales aspectos que deben cubrirse en la norma son la calidad mínima requerida para garantizar la salud de los consumidores y promover una práctica justa en el comercio internacional. Por este motivo, la norma cubrirá:

- i. La definición del producto: Definir el producto como "seco o deshidratado, vaina entera o semilla de cardamomo" e incluir la referencia al género y la especie o los tipos de variedad si es necesario.
- ii. Formas de presentación: Enumerar/describir las diferentes formas de presentación, incluidos los tamaños del cardamomo pequeño entero o de sus semillas.
- iii. Clases/Criterios de calidad: Incluyendo provisiones para el contenido de humedad, contenido de cenizas, de aceites volátiles, materia extraña y clasificación de los defectuosos junto con la aceptación de los lotes conforme a los defectos permitidos.
- iv. Tolerancias de calidad: Provisiones para el etiquetado y marcado del producto de acuerdo con la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados.

- v. Disposiciones sobre contaminantes que hagan referencia a la Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos
- vi. Disposiciones sobre higiene que hagan referencia al Código de prácticas internacional recomendado: Principios generales de higiene de los alimentos.
- vii. Disposiciones para residuos de plaguicidas, etiquetado y envasado con referencias a documentos del Codex ya existentes.
- viii. Referencias a métodos de análisis y muestreo.

#### 4. Evaluación respecto al criterio para el establecimiento de prioridades de trabajo

##### Criterio general

Hay diferentes tipos de variedades de cardamomo. Desarrollar una norma del Codex para el cardamomo pequeño proporcionará productos de alta calidad y seguros para proteger la salud de los consumidores y ayudará a mejorar el comercio justo.

##### (a) Volumen de producción y consumo en países individuales, así como volumen y patrón de comercio entre países

A principios del siglo XXI, Guatemala se convirtió en el mayor productor de cardamomo del mundo, con una cosecha anual de entre 25 000 y 29 000 toneladas. La India era antes el mayor productor y desde el año 2000 es el segundo a nivel mundial, con una producción de unas 15 000 toneladas anuales.

El cardamomo es uno de los productos de exportación más importantes y desempeña una función muy importante en los ingresos y el empleo de los productores de cardamomo. Guatemala, India, Sri Lanka, Nepal, Malasia y Tanzania se encuentran entre los principales países que están relacionados con la producción de cardamomo.

Los mayores importadores de cardamomo son Arabia Saudita, Emiratos Árabes Unidos, Viet Nam, India, Bangladesh, Nepal, Jordania, Kuwait, Singapur, Siria, etc.

**Tabla 1: Mayores productores de cardamomo (año 2016)**

País	Participación/ clasificación del país en producción (%)	Volumen de producción (toneladas)	Crecimiento en producción (Año 1) %	Participación /clasificación del país en exportación (%)	Valor exportado en 2016 (USD)
India	31,11	38 000	+72,7	8,67 (3)	24 022 803
Guatemala	29,04	35 475	+2,8	55,75 (1)	154 488 339
Indonesia	25,41	31 039	-9,5	2,59 (6)	7 168 770
Nepal	5,27	6439	+24,6	12,38 (2)	34 317 328
Laos	2,55	3.115	+1,2	0,04 (34)	102 128
Bhután	2,13	2596	+24,2	0,18 (18)	495 144
Granada	2,08	2540	-18,0	-	-
Tanzanía	0,63	764	-4,7	0,07 (27)	196 293
Sri Lanka	0,46	563	+2,0	2,12 (7)	5 883 903
Honduras	0,39	482	+0,6	1,08 (9)	2 995 598
Trinidad y Tabago	0,32	392	+7,1	-	-
San Vicente y las Granadinas	0,17	206	+7,3	-	-
Etiopía	0,13	161	+5,2	0,02 (39)	67 741
Malawi	0,07	84	-6,7	0,00 (84)	906

Papua Nueva Guinea	0,07	83	-3,5	0,02 (44)	46 737
--------------------	------	----	------	-----------	--------

Fuente: Tridge: Plataforma de comercio internacional

**Tabla 2: Comercio entre países de cardamomo sin aplastar ni moler (10 países más importantes)**

Patrón	Valor exportado en 2017 (miles de USD)	Balance comercial en 2017 (miles de USD)	Cantidad exportada en 2017 (toneladas)	Valor de la unidad USD/unidad	Crecimiento anual en el valor entre 2013 y 2017 (%)	Crecimiento anual en la cantidad entre 2013 y 2017 (%)	Crecimiento anual en el valor entre 2016 y 2017 (%)	Participación en la exportación mundial (%)
Mundo	539 361	57 776	57 211	9428	12	0	45	100
Guatemala	365 799	365 564	35 695	10 248	10	-3	60	67,8
India	73 980	35 334	4698	15 747	20	14	14	13,7
Nepal	43 495	32 970	4690	9274	19	15	20	8,1
Indonesia	10 978	10 967	6892	1593	-4	-6	80	2
Singapur	10 854	-1051	961	11 294	-4	-14	100	2
Sri Lanka	5552	3360	818	6787	205	285	-3	1
Países Bajos	5105	-1137	481	10 613	9	3	45	0,9
Reino Unido	3410	-5326	265	12 868	18	24	10	0,6
Bhután	3410	3408	494	6903	114	142	589	0,6
Emiratos Árabes Unidos	2926	-93 044	487	6008	14	-2	-16	0,5

Fuentes: Cálculos del Centro de Comercio Internacional (ITC) según datos del COMTRADE de la ONU. Unidad: miles de USD

**Tabla 3: Comercio entre países de cardamomo sin aplastar ni moler**

Patrón	Valor importado en 2017 (miles de USD)	Balance comercial en 2017 (miles de USD)	Cantidad importada en 2017 (toneladas)	Valor de la unidad USD/unidad	Crecimiento anual en el valor entre 2013 y 2017 (%)	Crecimiento anual en la cantidad entre 2013 y 2017 (%)	Crecimiento anual en el valor entre 2016 y 2017 (%)	Participación en la exportación mundial (%)
Mundo	481 585	57 776	47 889*	-	8	-2	41	100
Arabia Saudita	121 864	-120 107	8135	14 980	-3	-9	37	25,3
Emiratos Árabes Unidos	95 970	-93 044	9226	10 402	8	-3	115	19,9
India	38 646	35 334	4369	8846	27	18	-13	8
Bangladesh	35 417	-35 410	3737	9477	28	13	95	7,4
Kuwait	14 914	-14 479	1084	13 758	10	6	64	3,1

Pakistán	14 005	-13 993	0		22		2	2,9
Jordania	12 536	-10 398	1348	9300	17	-5	44	2,6
Singapur	11 905	-1051	1069	11 137	-1	-14	109	2,5
EE. UU.	10 655	-9780	856	12 447	3	-1	17	2,2
Nepal	10 525	32 970	1481	7107	76	48	17	2,2
Egipto	10 205	-10 205	874	11 676	25	15	21	2,1
Viet Nam	9949	-9300	6398	1555	-5	-7	70	2,1

**Tabla 3: Comercio entre países de cardamomo sin aplastar ni moler (continuación)**

Reino Unido	8736	-5326	704	12 409	4	-1	38	1,8
Iraq	7622	-7622	703	10 842	709		-13	1,6
República Árabe de Siria	6935	-6932	909	7629	0	-17	26	1,4
Alemania	6254	-4890	553	11 309	10	-3	46	1,3
Países Bajos	6242	-1137	679	9193	19	1	23	1,3
Japón	5457	-5457	382	14 285	1	-1	62	1,1
Qatar	5414	-5414	458	11 821	22	12	103	1,1

**(b) Diversificación de las legislaciones nacionales y posibles impedimentos resultantes o potenciales para el comercio internacional:**

1. El cardamomo pequeño es una de las especias más caras del mundo tras el azafrán y la vainilla. El comercio de cardamomo pequeño desempeña una función muy importante en la economía de exportación, así como en la de los países de importación.

2. Muchos países importan y exportan cardamomo. Por eso, establecer un criterio de normalización internacional según una norma del Codex es necesario para el comercio internacional y el apoyo al consumidor.

El cardamomo se comercia conforme a su pureza, calidad, especificación y formas.

3. Hay muchas normas disponibles a nivel nacional e internacional para el cardamomo pequeño.

1. ISO 882-1: Cardamomo (*Elettaria cardamomum* Maton var. *minuscula* Burkill) Especificaciones, Parte 1 – Vainas enteras.
2. ISO 882-2 Cardamomo (*Elettaria cardamomum* Maton var. *minuscula* Burkill) Especificaciones, Parte 2 – Semillas.
3. ISIRI 320-1: Cardamomo [*Elettaria cardamomum* (Linnaeus) Maton var. *minuscula* Burkill] – Especificaciones, Parte 1: Vainas enteras
4. ISIRI 320-2: Cardamomo [*Elettaria cardamomum* (Linnaeus) Maton var. *minuscula* Burkill] – Especificaciones, Parte 2: Semillas
5. IS 1987:1984 Cardamomo (vainas y semillas) (norma india)
6. Documento sobre calidad mínima de la Asociación Europea de Especias
7. Especificaciones de ASTA para especias, semillas y hierbas.

Esto reduciría las posibles barreras para el comercio y proporcionaría un marco integral que estableciera los requisitos internacionalmente aceptables para el cardamomo.

Este nuevo trabajo proporcionará una recomendación que los países podrían utilizar para desarrollar sus propias normas de calidad y grados para el cardamomo y, cuando se aplique de forma internacional, podría ayudar a proporcionar un enfoque armonizado.

La falta una norma armonizada e internacionalmente aceptada para el cardamomo pequeño tendrá como consecuencia las malas prácticas en su comercio. Para facilitar el comercio justo, es muy importante que haya una norma del Codex aceptada internacionalmente.

Debido a la importancia del control de la calidad de las especificaciones del cardamomo, es necesario desarrollar una norma armonizada internacional.

### (c) Potencial del mercado regional e internacional

Se ha informado que la cantidad importada de cardamomo en 2017 ha sido de 47 889 toneladas y que ha habido crecimientos anuales en el valor importado entre 2016 y 2017 del 41 %, lo que demuestra que la demanda internacional de cardamomo ha aumentado (mapa de comercio para 2017 del ITC). Los principales exportadores son Guatemala, India, Indonesia, Sri Lanka, Nepal, Malasia y Tanzania. Según los datos del ITC, el comercio internacional ascendió a más de 47 000 toneladas, lo que representa unos 481 585 miles de USD en 2017.

**Tabla 4: Valor exportado de cardamomo, sin aplastar ni moler**

Exportadores	2013	2014	2015	2016	En 2017
Mundo	317 143	399 539	447 605	392 219	539 339
Guatemala	217 208	240 319	242 474	229 008	365 799
India	32 142	58 007	70 405	65 157	73 980
Nepal	19 190	32 786	42 788	36 285	43 495
Indonesia	10 603	10 036	7773	6112	10 978
Singapur	9531	10 066	11 894	5425	10 854
Sri Lanka	114	194	954	5699	5552
Países Bajos	3771	2709	2513	3524	5105
Bhután	68	609	12 423	495	3410
Reino Unido	1726	2228	2317	3114	3410
Emiratos Árabes Unidos	11 609	21 005	33 349	17 203	2910
Jordania	750	349	263	718	2138
Arabia Saudita	1155	1866	3558	2664	1757
Honduras	228	820	1189	2317	1483
Guyana	0	0	0	0	1391
Alemania	1278	1013	1058	1146	1364
EE. UU.	405	392	536	624	875
Viet Nam	841	250	200	69	650
Francia	467	438	289	382	495
Kuwait	195	219	57	432	435
Costa Rica	0	4	4	0	341
Canadá	156	134	295	284	307
Omán	0	0	0	7	296
Suecia	201	145	284	281	254
Malasia	140	78	178	1732	249

España	181	99	165	158	239
Austria	14	39	47	218	221
Myanmar	2110	13 132	9913	7429	184
Italia	128	88	76	79	133
Pitcairn					121
Guam				1	102

**Tabla 5: Cantidad exportada de cardamomo, sin aplastar ni moler**

Exportadores	Cantidad exportada, toneladas				
	2013	2014	2015	2016	2017
Mundo	55 976	62 901	59 587	56 905	57 178
Guatemala	38 812	38 989	33 327	35 645	35 695
Indonesia	6698	7737	6246	4034	6892
India	2621	4230	5308	4829	4698
Nepal	2173	3516	2996	3011	4690
Singapur	1487	1425	1638	736	961
Sri Lanka	12	5	116	767	818
Bhután	5	53	484	38	494
Países Bajos	469	352	318	444	481
Emiratos Árabes Unidos	2075	4033	6064	3392	454
Honduras	184	218	433	676	370
Reino Unido	117	159	158	275	265
Arabia Saudita	110	326	426	420	249
Jordania	204	78	45	122	242
Myanmar	227	1188	1326	1802	115
Alemania	134	112	120	113	110
Guyana	0	0	0	0	107

**Tabla 6: Valor importado de cardamomo, sin aplastar ni moler (importadores más importantes)**

Importadores	Valor importado				
	2013	2014	2015	2016	2017
Mundo	314 220	367 876	443 676	340 834	481 464
Arabia Saudita	126 660	114 286	122 364	88 644	121 864
Emiratos Árabes Unidos	53 409	81 563	106 192	43 971	95 969
India	13 589	34 090	53 990	44 276	38 646
Bangladhes	16 377		35 713	20 144	35 417
Kuwait	9181	9313	10 140	9092	14 914
Pakistán	6309	9349	11 124	13 724	14 005
Jordania	7740	4630	8112	8711	12 536
Singapur	9674	10 037	11 566	5709	11 905
EE. UU.	9719	7901	8740	9109	10 655
Nepal	649	8106	2376	9023	10 525
Egipto	0	9767	7735	8467	10 205
Viet Nam	702	230	76	98	9949
Reino Unido	6763	7097	6938	6329	8736
Iraq		0	1787	8884	7622
República Árabe de Siria	6062	7912	9361	5711	6935
Alemania	3996	3944	4051	4291	6254
Países Bajos	3090	3511	3235	5095	6242
Japón	4791	3759	4007	3361	5457
Qatar	5580	2383	3580	2779	5414
Canadá	2939	1967	3254	2139	3798
República Islámica del Irán	1022	625		5644	3652
Malasia	1669	1487	2615	3721	3520
Omán	2456	2238	2345	1889	3121
Australia	1301	1169	1445	1444	2457
Sri Lanka	323	252	479	2787	2192
Sudán			0	4519	2120
Myanmar	368	524	417	1009	2085
Zonas libres	601	267	98	514	2008
Líbano	1088	2078	1418	1611	1921
Francia	1208	1290	1540	1510	1709



Tabla 7: Cantidad importada de cardamomo, sin aplastar ni moler

Importadores	2013	2014	2015	2016	2017
	Cantidad importada, toneladas	Cantidad importada, toneladas	Cantidad importada, toneladas	Cantidad importada, toneladas	Cantidad importada, toneladas
Mundo	39 515	50 261	51 203	46 133	47 889*
Emiratos Árabes Unidos	6750	10 872	12 802	5937	9226
Arabia Saudita	12 155	11 513	11 005	9590	8135
Viet Nam	59	28	9	13	6398
India	1845	4626	4485	4399	4369
Bangladhes	1765		3981	3459	3737
Nepal	177	1959	428	1390	1481
Jordania	1980	1035	1161	1322	1348
Kuwait	833	915	906	992	1084
Singapur	1600	1598	1491	795	1069
República Árabe de Siria	2145	2054	2153	1661	909
Egipto	0	1312	915	925	874
EE. UU.	941	984	969	1117	856
Reino Unido	698	671	629	592	704
Iraq		0	319	1571	703
Países Bajos	688	712	527	848	679
Alemania	615	584	479	547	553
Qatar	546	297	429	400	458
Omán	441	592	544	396	428
Japón	360	365	339	296	382
Malasia	309	282	341	383	349
Sri Lanka	27	40	59	305	322
Sudán			0	865	285
Canadá	314	226	298	191	273
Guatemala	129	109	185	50	236
Turquía	17	20	149	193	229
Zonas libres	141	51	10	60	218
República Islámica del Irán	247	159		821	214
Myanmar	31	64	49	140	204

**Tabla 8: Patrón del comercio internacional de exportación**

<b>Datos de la exportación internacional</b>			
Año	Cantidad exportada (En toneladas métricas)	Valor, miles de USD	Tasa de crecimiento En valor (%)
2013	55 976	317 907	-
2014	62 901	400 115	+25
2015	59 587	447 612	+12
2016	56 905	392 222	-14
2017	57 178	539 361	+37

Fuentes: Cálculos del Centro de Comercio Internacional (ITC) según el COMTRADE de la ONU y datos del ITC.

**Tabla 9: Patrón del comercio internacional de importación**

<b>Datos de la importación internacional</b>			
Año	cantidad de importación (En toneladas métricas)	Valor, miles de USD	Tasa de crecimiento En valor (%)
2013	39 515	314 220	-
2014	50 261	367 876	+17
2015	51 203	443 676	+20
2016	46 133	340 834	-30
2017	*47 889	481 585	+14

Fuentes: Cálculos del Centro de Comercio Internacional (ITC) según el COMTRADE de la ONU y datos del ITC.

\*Datos espejo

Se espera que la demanda mundial para el cardamomo aumente en el futuro, debido principalmente al aumento de las aplicaciones culinarias y de los alimentos funcionales. Puede provocar el aumento del comercio de cardamomo. Debido a la importancia de la inocuidad alimentaria, higiene y control de la calidad de las especificaciones del cardamomo, es necesario desarrollar una norma armonizada internacional.

#### **(d) Disposición de la mercancía para la normalización**

Las características del cardamomo, su cultivo para la venta al por menor, por ejemplo, variedades de cultivo, composición, características de calidad, procesamiento, envasado, etc., propician parámetros adecuados para la normalización del producto. Teniendo en cuenta que se dispone de información técnica y que ya se ha logrado cierto grado de armonización a nivel regional/internacional sobre determinados aspectos relevantes para la protección de los consumidores y la facilitación del comercio, como se menciona en el punto (b).

#### **(e) Cobertura de la protección de los consumidores principales y problemas sobre comercio por las normas generales propuestas o existentes**

No existe una norma de la mercancía general que cubra al cardamomo en el Codex. La norma propuesta aumentará la protección al consumidor y facilitará el comercio de cardamomo, gracias al establecimiento de una norma de calidad internacionalmente aceptada.

Debido a que el cardamomo se encuentra en el grupo de la categoría de especias con precios considerablemente mayores (la tercera especia más cara del mundo), existe un riesgo de impureza y manipulación para este producto tan valioso. Por lo tanto, es necesario prestar especial atención a la protección de los consumidores frente a la adulteración.

**(f) Número de mercancías que necesitarían normas separadas incluidas sin procesar, semiprocesadas o procesadas.**

Una norma única para el cardamomo cubrirá todas las formas de cardamomo que se comercian internacionalmente. Las diferentes formas de cardamomo, como vaina entera, semillas, molido, etc. se examinarán en esta norma individualmente.

**(g) Trabajo ya realizado por otras organizaciones internacionales en este campo o sugerido por los organismos intergubernamentales internacionales relevantes**

Las normas existentes que deben tenerse en cuenta para desarrollar una norma del Codex para el cardamomo son:

- ISO 882 Cardamomo [*Elettaria cardamomum* (Linnaeus) *Maton* var. *minuscula* *Burkill*] – Especificaciones  
Parte 1: Vainas enteras
- ISO 882-2 Cardamomo [*Elettaria cardamomum* (Linnaeus) *Maton* var. *minuscula* *Burkill*] - Especificaciones  
Parte 2: Semillas

**5. Relevancia para los objetivos estratégicos del Codex**

La elaboración de una norma del Codex para el cardamomo se realiza de acuerdo con los objetivos de promover que los países apliquen al máximo las normas del Codex en sus legislaciones nacionales y facilitar el comercio internacional mediante la protección de la salud de los consumidores. Esta norma es importante para garantizar la calidad, así como para proporcionar nuevas oportunidades para la producción de este producto saludable y beneficioso, así como para promover el mercado internacional.

Por lo tanto, esta propuesta es coherente con el Plan estratégico de la Comisión del Codex Alimentarius para el período 2014-2019, es particular, los objetivos estratégicos 1.1, 1.3, 2.3 y 3.1.

**Objetivo 2: Promocionar la aplicación más amplia y coherente posible de los principios científicos y del análisis de riesgos.**

**El trabajo propuesto promoverá la elaboración de normas del Codex para productos basadas en el análisis científico riguroso de los datos recopilados**

Esta norma del Codex facilitará el comercio justo de cardamomo, así como la calidad, los parámetros de pureza y la inocuidad alimentaria. La pureza del cardamomo permite proporcionar los criterios adecuados para el control de calidad de este producto.

Por lo tanto, elaborar esta norma puede ayudar a evitar los riesgos, como la falta de una buena higiene en la producción, la falta de cumplimiento con los grados y añadir colorantes artificiales. Además, esta norma propuesta puede ser una referencia para resolver temas de inocuidad alimentaria como la contaminación microbiana, los metales pesados, los contaminantes, los residuos de pesticidas y los aditivos alimentarios

**6. Información sobre la relación entre la propuesta con otros documentos del Codex existentes.**

Se propone como una nueva norma internacional y no tiene relación con ningún otro texto del Codex existente sobre este punto, excepto que esta norma hará referencia a las normas relevantes y textos relacionados desarrollados por los Comités sobre asuntos generales según se muestra a continuación:

- Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos (CAC/GL 21-1997)
- Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969)
- Bases de datos relacionadas con los límites máximos para residuos de pesticidas publicados por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas en los Alimentos (CCPR).
- Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos (CODEX STAN 193-1995)
- Código de prácticas de higiene para las especias y hierbas aromáticas secas (CAC/RCP 42-1995)

**7. Identificación de la necesidad de requisitos y disponibilidad de consejo científico experto**

No se prevén consejos científicos expertos en esta etapa. En el proceso de preparación de la norma se hará referencia a los documentos de investigación publicados por organismos internacionales, si se considera necesario.

**8. Identificación de la necesidad de aportaciones técnicas a la norma por parte de organismos externos, para que se pueda planificar.**

Serán bien recibidas para este trabajo las aportaciones técnicas de otros organismos externos, como la Organización Internacional de Normalización (ISO), la Asociación Americana de Comercio de Especies (ASTA) y la Asociación Europea de Especies (ESA).

**9. Programación temporal propuesta**

Se espera que el desarrollo de la norma se lleve a cabo en tres reuniones del CCSCH o menos, en función de los acuerdos alcanzados por el Comité.

**APÉNDICE II****DOCUMENTO DE PROYECTO****PROPUESTA PARA UN NUEVO TRABAJO DE UNA NORMA DEL CODEX PARA LA CÚRCUMA SECA Y DESHIDRATADA**

(Categoría agrupada del CCSC: Frutos, rizomas y bulbos secos)

(Enviada por la India)

**1. Propósito y ámbito de aplicación de la norma**

El ámbito de aplicación del trabajo es establecer una norma internacional para la cúrcuma seca o deshidratada entera, partida, aplastada o molida (*Curcuma longa*) de la familia *Zingiberaceae* para facilitar el comercio internacional y la protección de los consumidores.

El objetivo de la norma es tener en cuenta las características esenciales de calidad de para la producción alimentaria industrial y para su consumo humano directo, lo que incluye para propósitos de servicio de comidas y otros usos esenciales, según corresponda, para ayudar al comercio internacional de este producto.

**2. Relevancia y plazos**

India es el mayor productor, consumidor y exportador de cúrcuma del mundo, mientras que otros productores importantes son Pakistán, China, Haití, Jamaica, Perú, Taiwán y Tailandia.

Debido a la tendencia al alza de la producción y comercio mundial de la cúrcuma seca, es necesario establecer una norma para la mercancía que cubra la inocuidad, calidad, higiene y etiquetado, con el fin de tener una referencia que se acuerde internacionalmente por el consenso entre los principales países productores, consumidores y comerciantes del mundo. De forma más significativa, el estado actual de la cúrcuma seca o deshidratada no está limitado a una región en particular y por lo tanto, justifica la elaboración de una norma internacional acorde con la verdadera posición de la cúrcuma seca o deshidratada como un producto cada vez más valioso en todo el mundo. Además, la realización de una norma del Codex para la cúrcuma seca ayudará a proteger la salud de los consumidores y promover el comercio justo de acuerdo con los acuerdos internacionales, en concreto, los acuerdos de sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias y sobre Obstáculos Técnicos al Comercio de la OMC.

Tradicionalmente, la cúrcuma seca se usa con propósitos culinarios, así como en la industria de la confitería. También se utiliza frecuentemente para añadir sabor o color a las mezclas de curri, a la mostaza, a la mantequilla y al queso.

**3. Aspectos principales que deben cubrirse**

La norma conlleva los principales aspectos relacionados con la definición del producto, los factores de calidad esenciales, por ejemplo, los requisitos de humedad y etiquetado, con el fin de aportar la seguridad al consumidor sobre su naturaleza y características. La norma proporcionará productos de alta calidad y seguros para proteger la salud de los consumidores y contra prácticas erróneas mediante la inclusión de todos los parámetros necesarios, como la humedad, el etiquetado adecuado y otros límites permisibles, entre otros.

La norma cubrirá características relacionadas con la identificación y la calidad en todos los aspectos, así como los requisitos sobre inocuidad.

- a) Establecer los requisitos mínimos para la cúrcuma seca que deben cumplirse, independientemente de los parámetros de calidad y otros requisitos, aparte de la clase.
- b) Definir los grados para clasificar la cúrcuma seca o deshidratada de acuerdo con sus características.
- c) Establecer la tolerancia respecto de la calidad, cantidad y tamaño que pueden permitirse en la cúrcuma seca o deshidratada contenida en un envase.
- d) Incluir las disposiciones que deben tenerse en cuenta relacionadas con la uniformidad del producto envasado y el envase utilizado.
- e) Incluir disposiciones para el etiquetado y marcado del producto de acuerdo con la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados del Codex.
- f) Incluir disposiciones para plaguicidas y contaminantes con referencia a la Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos.
- g) Incluir disposiciones para higiene con referencia a los principios generales sobre higiene de los alimentos y otros códigos relevantes de prácticas de higiene.
- h) Referencias a métodos de análisis y muestreo.

#### 4. Evaluación con respecto al criterio para el establecimiento de prioridades de trabajo

##### Criterio general

La norma del Codex para a cúrcuma seca o deshidratada tendría muchas ventajas para los países en desarrollo, ya que son sus principales productores, exportadores y consumidores. Establecer una norma para la mercancía como especia es necesario para cumplir con los requisitos mínimos de calidad e inocuidad alimentarias, con el fin de garantizar la protección de los consumidores.

##### (a) Volumen de producción y consumo en países individuales, así como volumen y patrón de comercio entre países

Todavía no hay cifras exactas disponibles respecto a datos de producción mundial de la cúrcuma, sin embargo, estarán disponibles de forma natural según el proyecto avance. Los datos de producción de la India para la cúrcuma se enumeran a continuación en la tabla 1.

**Tabla 1: Datos de la producción de la India para la cúrcuma**

Año	Producción (en toneladas)
2012-13	986 690
2013-14	1 092 630
2014-15	846 250
2015-16	967 060
2016-17	925 270
2017-18	863 460
2018-19	959 797
2019-20	938 955

Fuente: Dirección de Desarrollo de la Nuez de areca y Especias (DASD), Kozhikode

La cúrcuma es una de las especias con mayor comercio del mundo, con el volumen total de exportación desde países productores como India, Paquistán y China. Se proporcionan datos detallados de la importación y exportación mundial de la cúrcuma en las tablas 2 y 3.

**Tabla 2: Exportaciones mundiales de cúrcuma**

Año	Cantidad exportada (en toneladas)	Valor exportado (En miles de USD)
2013	116 496	166 470
2014	112 810	158 298
2015	125 237	189 366
2016	142 608	253 942
2017	162 058	275 016
2018	175 817	348 625
2019	192 527	304 000

Fuente: Cálculos del Centro de Comercio Internacional (ITC) según el COMTRADE de la ONU y datos del ITC.

<b>Tabla 3: Importaciones mundiales de cúrcuma</b>		
<b>Año</b>	<b>Cantidad de importación (en toneladas)</b>	<b>Valor de importación (En miles de USD)</b>
2013	88 515	137 114
2014	105 397	165 164
2015	137 677	218 665
2016	**	246 287
2017	150 623	265 440
2018	**	304 660
2019	**	294 847

Fuente: Cálculos del Centro de Comercio Internacional (ITC) según el COMTRADE de la ONU y datos del ITC.

\*\* En la fuente, el volumen de importación se menciona como “No hay cantidad”.

Los datos disponibles están actualizados a 2019.

#### **(b) Diversificación de las legislaciones nacionales y posibles impedimentos resultantes o potenciales para el comercio internacional**

Las importaciones y exportaciones de cúrcuma tienen lugar debido a diversas aplicaciones. El comercio de cúrcuma, tal y como se encuentra en el momento actual, depende de que los países productores e importadores se pongan de acuerdo en términos de grados y especificaciones, lo que tiene como consecuencia normas diferentes para cada país. Sin embargo, es preferible que el comercio de la cúrcuma se realice conforme a un criterio internacional de acuerdo con una norma del Codex. Por lo tanto, el nuevo trabajo proporcionaría normas específicas reconocidas internacionalmente con el fin de aumentar el comercio internacional y adaptarse a los requisitos de los importadores.

La organización internacional ISO ya tiene normas en vigor para la cúrcuma. Para superar los obstáculos resultantes o potenciales para el comercio internacional, es esencial incorporar todas las normas diferentes existentes en una sola norma integral mejorada aceptable a nivel internacional. Esto justifica el establecimiento de una norma del Codex de conformidad con el Manual de procedimiento.

#### **(c) Potencial del mercado regional e internacional**

Está aumentando la importación de cúrcuma seca o deshidratada por la mayoría de países. La India, el Irán y EE. UU. son los mayores importadores de cúrcuma seca, de acuerdo con los datos actuales de FAOSTAT. La India, Indonesia y Myanmar son los mayores exportadores, de acuerdo con FAOSTAT.

<b>Tabla 4: Países de exportación de la cúrcuma en 2019 (los 15 mayores países por valor)</b>			
<b>N.º de serie</b>	<b>País</b>	<b>Cantidad exportada, toneladas</b>	<b>Valor exportado, USD (000)</b>
1.	India	131 122	194 348
2.	Viet Nam	3566	15 608
3.	Myanmar	22 594	14 472
4.	Países Bajos	3146	9752
5.	Indonesia	7163	7765
6.	Etiopía	6319	5313
7.	Reino Unido	846	4912
8.	Alemania	1128	4773
9.	Bangladhes	1824	4679
10.	EE. UU.	924	4664
11.	Perú	1938	3633
12.	China	1118	3196
13.	Fiji	1285	3068
14.	España	676	2641
15.	Emiratos Árabes Unidos	2089	2574

Fuente: Cálculos del Centro de Comercio Internacional (ITC) según el COMTRADE de la ONU y datos del ITC.

<b>Tabla 5: Países de importación de la cúrcuma en 2019 (los 15 mayores países por valor)</b>			
<b>N.º de serie</b>	<b>País</b>	<b>Cantidad de importación, toneladas</b>	<b>Valor importado, USD (000)</b>
1.	India	28 019	34 258
2.	EE. UU.	9881	33 929
3.	República Islámica del Irán	14 638	15 477
4.	Reino Unido	8910	14 887
5.	Bangladhes	15617	14 447
6.	Alemania	5041	13 173
7.	Malasia	8410	11 039
8.	Japón	4668	10 360
9.	Países Bajos	4411	9316
10.	Marruecos	8198	9225
11.	Emiratos Árabes Unidos	7608	9064
12.	Arabia Saudita	5966	7853
13.	Canadá	1395	6745
14.	Sri Lanka	5517	6409
15.	Francia	2006	6233

Fuente: Cálculos del Centro de Comercio Internacional (ITC) según el COMTRADE de la ONU y datos del ITC.



**(d) Disposición de la mercancía para la normalización**

Las características de la cúrcuma seca o deshidratada, desde su cultivo para la venta al por menor, por ejemplo, variedades de cultivo, composición, características de calidad, envasado, etc., propician parámetros adecuados para la normalización del producto.

**(e) Cobertura de la protección de los consumidores principales y problemas sobre comercio por las normas generales propuestas o existentes**

No existe ninguna norma general que cubra específicamente la cúrcuma seca o deshidratada en el comercio internacional. El nuevo trabajo fortalecería la protección del consumidor y facilitaría el comercio de la cúrcuma seca o deshidratada mediante el establecimiento de una norma de calidad internacionalmente acordada y reconocida.

**(f) Número de productos básicos que necesitarían normas separadas incluidas sin procesar, semiprocesadas o procesadas.**

La norma propuesta cubrirá las diferentes formas de cúrcuma seca o deshidratada como entera, rebanada, aplastada o en polvo.

**(g) Trabajo ya realizado por otras organizaciones internacionales en este campo o sugerido por los organismos intergubernamentales internacionales relevantes**

Las normas existentes que deben tenerse en cuenta para desarrollar una norma del Codex para la cúrcuma seca son:

- ISO 5562:1983. Cúrcuma entera o molida (en polvo). Especificaciones
- ISO 5566:1982 Cúrcuma. Determinación del poder colorante. Método espectrofotométrico.
- Documento sobre calidad mínima de la Asociación Europea de Especies
- Asociación Americana de Comercio de Especies (American Spice Trade Association, ASTA)

**5. Relevancia para los objetivos estratégicos del Codex**

Esta propuesta es coherente con el Plan estratégico de la Comisión del Codex Alimentarius para el período 2020-2025, en particular, el objetivo estratégico 2: apartado 2.2 y el objetivo 3: apartados 3.1, 3.2 y 3.3.

**6. Información sobre la relación entre la propuesta con otros documentos del Codex existentes.**

La propuesta es una nueva norma del Codex y no está relacionada ni se basa en ningún documento del Codex ya existente. Esta norma incluirá referencia a los textos del Codex ya existentes desarrollados por comités sobre temas generales, como a continuación:

- (a) Principios generales de higiene de los alimentos (CXC 1-1969)
- (b) Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad (CXC 75-2015) (Anexo III)
- (c) Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos (CXG 21-1997)
- (d) Límites de residuos máximos para plaguicidas adoptados por el Codex.
- (e) Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos (CXS 193-1995)
- (f) Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CXS 1-1985)
- (g) Métodos de análisis y muestreo (CXS 234-1999)

**7. Identificación de la necesidad de requisitos y disponibilidad de consejo científico experto**

Serán bien recibidos los consejos científicos de organismos internacionales como FAO/OMS, JECFA, etc., pero no se prevé que haya consejo científico en esta etapa. En el proceso de preparación de la norma se hará referencia a los documentos de investigación publicados por organismos internacionales, si se considera necesario.

**8. Identificación de la necesidad de aportaciones técnicas a la norma por parte de organismos externos, para que se pueda planificar.**

Cuando se elabore esta norma, podría solicitarse la opinión técnica de la Organización Internacional de Normalización (ISO), la Asociación Americana de Comercio de Especies (ASTA) y la Asociación Europea de Especies (ESA) para su elaboración.

**9. Plazo propuesto para la finalización del nuevo trabajo**

Se espera que el desarrollo de la norma se lleve a cabo en tres reuniones del CCSCH o menos, en función de los acuerdos alcanzados por el Comité.