



## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMITÉ DEL CODEX SOBRE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS

#### Octava reunión

13-17 de octubre de 2025

Guwahati (Assam, India)

### ASUNTOS PLANTEADOS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y SUS ÓRGANOS AUXILIARES

### ASUNTOS PLANTEADOS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 47.º PERÍODO DE SESIONES Y SU COMITÉ EJECUTIVO (REUNIONES 86.ª Y 87.ª)

#### Normas y textos afines adoptados por la Comisión del Codex Alimentarius<sup>1</sup>

1. La Comisión del Codex Alimentarius (en adelante la Comisión) adoptó, en su 47.º período de sesiones (2024) lo siguiente:
  - i) *Norma para especias derivadas de bayas y frutos secos o deshidratados: cardamomo pequeño* (CXS 357-2024), en el trámite 8.
  - ii) *Norma para especias derivadas de bayas y frutos secos o deshidratados: pimienta de Jamaica, baya de enebro y anís estrellado* (CXS 358-2024), en el trámite 5/8.
  - iii) *Norma para especias derivadas de raíces, rizomas y bulbos desecados o deshidratados: cúrcuma* (CXS 359-2024), en el trámite 5/8.
  - iv) *Norma para especias derivadas de bayas y frutos secos o deshidratados: vainilla*, en el trámite 5.
2. Por lo que respecta a los textos enviados por el Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF), en su 17.ª reunión (2024), la Comisión adoptó, en su 47.º período de sesiones, los niveles máximos (NM) de plomo en especias para: arilo seco; partes florales secas; bayas y frutos secos; pimentón dulce y zumaque secos; pimienta de Sichuan y anís estrellado secos; rizomas y raíces secos; semillas secas, y semillas secas de apio.
3. Todos los NM adoptados en el trámite 5/8 han sido incluidos en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995).
4. Por lo que respecta a los textos enviados por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR), en su 55.ª reunión (2024), la Comisión, en su 47.º período de sesiones:
  - i) adoptó los límites máximos de residuos (LMR) en el trámite 5/8 para cáscaras de almendras; almendras; frijol (heno y/o paja); frijoles con vainas (*Phaseolus* spp.); zarzamoras (subgrupo); cerezas (subgrupo); cebolla, bulbo; patatas (papas); patatas (papas), copos/gránulos; y
  - ii) revocó los LMR para plaguicidas del Codex asociados para especias, raíces y rizomas; especias, semillas.

#### Aprobación<sup>2</sup>

5. La Comisión, en su 47.º período de sesiones, aprobó nuevos trabajos sobre:
  - i) Norma para la mejorana dulce
  - ii) Norma para semillas secas: cilantro
  - iii) Norma para el cardamomo grande
  - iv) Norma para la canela

<sup>1</sup> REP24/CAC, párrafos 29 a 32 y apéndices II y III

<sup>2</sup> REP24/CAC, párrafo 169 i) y Apéndice V

Norma para partes florales secas: azafrán seco; etiquetado del país de cosecha<sup>3</sup>

## 6. La Comisión, en su 47.º período de sesiones:

- i) solicitó a la Secretaría del Codex que enviara una carta circular a los miembros y observadores a fin de buscar posibles soluciones al uso del país de cosecha en el etiquetado de especias, reconociendo los motivos de preocupación expresados por los miembros del Codex.
- ii) estableció un grupo de trabajo electrónico (GTe) dependiente del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL), que estaría presidido conjuntamente por la República Islámica del Irán y el Canadá y copresidido por la India y Madagascar, y que trabajaría en francés e inglés, para examinar la información recabada de las observaciones en respuesta a la carta circular y los debates mantenidos en la séptima reunión del CCSCH, en la 48.ª reunión del CCFL y en el 47.º período de sesiones de la Comisión a fin de:
  - ofrecer posibles opciones que reconocieran las perspectivas de los miembros sobre la inclusión del país de cosecha además de la declaración obligatoria del país de origen en el etiquetado de especias, incluidos el azafrán y la vainilla;
    - examinar opciones para una definición de “país de cosecha” y considerar la forma en la que se diferenciaría de “país de origen; y
    - considerar si fueran necesarias aclaraciones para la aplicación de las disposiciones sobre etiquetado.
  - preparar un informe para someterlo a la consideración del CCFL, en su 49.ª reunión.
- iii) invitó al CCSCH, en su octava reunión, a que también considerara las respuestas a la carta circular y formulara sus propias observaciones al respecto para presentarlas en la 49.ª reunión del CCFL;
- iv) alentó encarecidamente a los miembros del Codex a que velaran por que los debates que se mantuvieran en el GTe, en la octava reunión del CCSCH y en la 49.ª reunión del CCFL se fundamentaran en todos los intereses pertinentes.

7. La Secretaría del Codex publicó la carta circular CL 2025/07-FL en febrero de 2025, con fecha límite para la presentación de observaciones en mayo de 2025, y las respuestas a dicha carta circular se han publicado como adición (Add.1) al presente documento.

Publicación de la Norma para partes florales secas: azafrán seco<sup>4</sup>

## 8. La Comisión, en su 47.º período de sesiones:

- i) convino en que la Norma para partes florales secas: azafrán seco se publicara con la Sección 8.3 titulada “País de origen y país de cosecha” y con el texto asociado “por elaborar”; y
- ii) señaló que, en su 49.º período de sesiones, la Comisión podía examinar nuevamente esta cuestión a la luz del asesoramiento que recibiera del CCFL, en su 49.ª reunión, en consonancia con la forma de proceder establecida.

Futuro del Codex<sup>5</sup>

## 9. El Comité Ejecutivo, en su 86.ª reunión (2024):

- alentó a más miembros a asumir funciones de liderazgo en los grupos de trabajo de los comités con vistas a velar por su sostenibilidad e inclusividad, al tiempo que reconoció los desafíos a los que podían enfrentarse estos miembros, y alentó asimismo a la Secretaría del Codex y a los presidentes de los grupos de trabajo con experiencia a que trataran proactivamente de lograr la participación de otros miembros y brindaran orientación y apoyo; y
- recordó a los comités del Codex la importancia de las buenas prácticas en materia de gestión del trabajo y del establecimiento de prioridades respecto de los trabajos a fin de evitar la creación de demasiados grupos de trabajo electrónicos (GTe) y la correspondiente carga para todos los implicados, y de velar por que los temas del programa pudieran examinarse adecuadamente en el tiempo disponible para las sesiones plenarias.

---

<sup>3</sup> REP24/CAC, párrafo 189

<sup>4</sup> REP24/CAC, párrafo 196

<sup>5</sup> REP24/EXEC1, párrafo 61

Plan estratégico del Codex para 2026-2031<sup>6</sup>.

10. La Comisión, en su 47.º período de sesiones:

- aprobó el Plan estratégico del Codex para 2026-2031; y
- señaló que la Secretaría del Codex presentaría un marco de seguimiento con miras a su examen por el Comité Ejecutivo en su 88.ª reunión (julio de 2025) y que con posterioridad se pediría a los miembros y observadores por carta circular que formularan observaciones sobre la versión revisada del marco de seguimiento, a fin de presentar una versión final para que la Comisión la aprobara en su 48.º período de sesiones.

Directrices para las propuestas de nuevos trabajos<sup>7</sup>

11. En su 87.ª reunión, el Comité Ejecutivo acogió con beneplácito los planes de la Secretaría del Codex de elaborar directrices prácticas dirigidas a los miembros sobre la elaboración de propuestas de nuevos trabajos y propuso que:

- las directrices deberían alentar la elaboración de normas colectivas sobre productos alimentarios, la redacción de normas sobre productos alimentarios a fin de facilitar la futura ampliación de su ámbito de aplicación mediante la adición de productos similares, y un examen de las normas que puedan haber sido elaboradas por otras organizaciones sobre productos básicos para los que existe comercio internacional establecido; y
- la Secretaría del Codex colaborara con los miembros a través de los próximos comités coordinadores FAO/OMS para dar a conocer la elaboración de estas directrices, así como del Manual sobre los grupos de trabajo electrónico del Codex (*The Codex electronic working groups handbook*) y recabar opiniones sobre las cuestiones que los miembros desearían ver incluidas en las directrices.

12. En su 87.ª reunión, el Comité Ejecutivo animó a los miembros a responder, dentro de los plazos establecidos, a las cartas circulares de los comités en las que se solicitaban propuestas para nuevos trabajos y la priorización de compuestos para su evaluación.

13. La Comisión, en su 47.º período de sesiones, acogió con satisfacción la publicación del Manual sobre los grupos de trabajo electrónico del Codex<sup>8</sup>, alentó a que se usara, y tomó nota de la labor en curso para elaborar una guía práctica sobre la preparación de nuevas propuestas de trabajo, señalando las oportunidades que tenían los miembros para aportar sus contribuciones.

## **ASUNTOS PLANTEADOS POR LOS ÓRGANOS AUXILIARES DEL CODEX Y OTROS**

### **43.ª y 44.ª reuniones del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS)<sup>9</sup>**

14. El CCMAS, en su 43.ª reunión (2024):

- i) ratificó los métodos de análisis para las siguientes especias:
  - cardamomo pequeño
  - pimienta de Jamaica, bayas de enebro y anís estrellado
  - cúrcuma
  - jengibre seco o deshidratado
  - clavos de olor
  - albahaca seca
  - azafrán
  - nuez moscada
  - chile y pimentón secos o deshidratados
- ii) a efectos de coherencia, tipificó como Tipo IV el Método V-8 para las disposiciones pertinentes de todas las especias y hierbas culinarias en cuestión, y armonizó los nombres y principios de las disposiciones cuando fue necesario;

<sup>6</sup> REP24/EXEC1, párrafos 77 y 79 i), iv); REP24/EXEC2, párrafo 108 y Apéndice II; REP24/CAC, párrafo 216 y Apéndice IX

<sup>7</sup> REP24/EXEC2, párrafo 64 i); REP24/CAC, párrafo 22 ii) y iii)

<sup>8</sup> <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd3481en>

<sup>9</sup> REP24/MAS, párrafos 10 y 20 v), MAS43/CRD03

iii) Asimismo, en dicha reunión, el CCMAS adoptó las siguientes decisiones:

Humedad en cardamomo y pimienta de Jamaica, bayas de enebro y anís estrellado

- a. ratificó la norma ISO 939 (humedad en cardamomo y pimienta de Jamaica, bayas de enebro y anís estrellado) frente al método ASTA correspondiente, ya que solo se permitía uno de Tipo I;

Porción de ensayo y método para las semillas ligeras del cardamomo pequeño

- b. observó que IS 1907 era una norma india para las especificaciones del cardamomo. Sin embargo, la especificación relativa a las semillas ligeras ya figuraba en la Norma para especias derivadas de bayas y frutos secos o deshidratados: cardamomo pequeño. La IS 1907 remite a la norma IS 1790, que es una norma sobre métodos para especias y condimentos, que determina una porción de ensayo de 100 g a 200 g según la naturaleza del material. Por lo tanto, el CCMAS convino en consultar al CCSCH sobre el tamaño de la porción de ensayo y sobre si la norma ISO 927 era aplicable para el suministro de semillas ligeras (véase la Parte 1 A del apéndice de este documento);

Aceites volátiles en cardamomo pequeño y pimienta de Jamaica, bayas de enebro y anís estrellado

- c. ratificó la norma ISO 6571 en lugar de la norma AOAC 962.17 para los aceites volátiles en base seca (cardamomo pequeño y pimienta de Jamaica, bayas de enebro y anís estrellado), en consonancia con las decisiones relativas a otras especias y hierbas culinarias que figuran actualmente en la *Norma general sobre métodos de análisis y de muestreo recomendados* (CXS 234-1999);

Métodos para el contenido de curcuminoides en base seca (poder colorante) y nombre de la disposición: cúrcuma

- iv) no ratificó los métodos para el contenido de curcuminoides en base seca (poder colorante), ya que la norma ISO 5566 no medía los curcuminoides directamente, y los métodos medían la absorción de luz a 425 nm y la convertían en contenido de curcuminoides. El CCMAS, en su 43.<sup>a</sup> reunión, observó que era posible que los adulterantes de colorante afectaran a este valor de medición y también observó que el nombre de la disposición no era coherente con otras disposiciones similares, tales como «intensidad colorante (expresada como crocina)» en la *Norma para partes florales secas: azafrán* (CXS 351-2022). El CCMAS, en su 43.<sup>a</sup> reunión, solicitó al CCSCH que:
  - a. recomendara un método que midiera directamente los curcuminoides y, a continuación, cambiara la disposición a “curcuminoides” de conformidad, o bien
  - b. cambiara el nombre de la disposición para dejar claro que se trata de «poder colorante expresado como “curcuminoides” (véase la Parte 1 B del apéndice);

Pungencia en unidades Scoville y nombre de la disposición apropiado: chile y pimentón secos

- v) ratificó la norma ISO 3513 (pungencia en unidades Scoville), pero no ratificó la norma ASTA 21.3 (pungencia en unidades Scoville) en el chile y pimentón secos. De manera similar al método ISO 5566 sobre el poder colorante, el método ASTA 21.3 cuantifica la capsaicina y las oleorresinas y luego convierte esas concentraciones en «pungencia en unidades Scoville». La conversión en unidades Scoville hace que el método sea de Tipo I (es decir, la «pungencia» de la disposición viene definida por el factor de conversión del método), pero solo puede haber un único método de Tipo I para una disposición. El CCMAS, en su 43.<sup>a</sup> reunión, solicitó al CCSCH que:
  - a. volviera a definir la disposición a «capsaicinoides», en cuyo caso la norma AOAC 995.03 podría recomendarse para su ratificación como método de Tipo II o de Tipo III, o bien
  - b. respondiera al CCMAS que se prefiere ASTA 21.3 a ISO 3513, en cuyo caso el CCMAS podía revocar la ISO 3513 y sustituir el método por ASTA 21.3 como método de Tipo I. (véase la Parte 1 C del apéndice);

Método para el moho visible: clavos de olor

- vi) ratificó el Método V-8 (moho visible - clavos de olor) como Tipo IV pero no ratificó la norma ISO 927 y solicitó que el CCSCH confirmara si la norma ISO 927 sería un mejor método Tipo I. Este método había sido ratificado por la misma disposición para otras especias y hierbas culinarias (por ejemplo, el jengibre seco o deshidratado y la cúrcuma).

Documento de información: libro electrónico con aplicaciones de los planes de muestreo

15. El CCMAS, en su 44.<sup>a</sup> reunión (2025), acordó publicar el documento de información, esto es, el libro electrónico con aplicaciones de los planes de muestreo, cuyo objetivo es facilitar la comprensión y la aplicación de las *Directrices generales sobre muestreo* (CXG 50-2004), y eliminar del sitio web del Codex el documento informativo actual titulado *Ejemplos prácticos de planes de muestreo*.

16. El CCMAS, en su 44.<sup>a</sup> reunión, también señaló la posible necesidad de que el Comité prestara apoyo a los comités de productos básicos en su revisión de los planes de muestreo.

#### **54.<sup>a</sup> y 55.<sup>a</sup> reuniones del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA)<sup>10</sup>**

17. El CCFA, en su 54.<sup>a</sup> reunión (2024) ratificó las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la *Norma para raíces, rizomas y bulbos secos o deshidratados: cúrcuma* (CXS 359-2024).

18. El CCFA, en su 55.<sup>a</sup> reunión (2025)<sup>11</sup>:

- i) revisó las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma general para los aditivos alimentarios (NGAA) en relación con la armonización de las ocho normas siguientes del CCSCH:
  - *Norma para el orégano seco* (CXS 342-2021).
  - *Norma para las raíces secas, rizomas y bulbos: jengibre seco o deshidratado* (CXS 343-2021).
  - *Norma para partes florales secas: clavos de olor* (CXS 344-2021).
  - *Norma para la albahaca seca* (CXS 345-2021).
  - *Norma para el ajo seco o deshidratado* (CXS 347-2019).
  - *Norma para partes florales secas: azafrán* (CXS 351-2022).
  - *Norma para semillas secas: nuez moscada* (CXS 352-2022).
  - *Norma para el chile y el pimentón secos o deshidratados* (CXS 353-2022).
- ii) revisó la referencia a las normas para productos por lo que respecta a los aditivos del Cuadro III de la NGAA para la categoría de alimentos 12.2.1 “Hierbas aromáticas y especias (SOLO ESPECIAS)”.
- iii) revisó las secciones sobre aditivos alimentarios de las normas del CCSCH (CXS 342-2021, CXS 343-2021, CXS 344-2021, CXS 345-2021, CXS 347-2019, CXS 351-2022, CXS 352-2022, and CXS 353-2022).

#### Examen del grupo de aditivos alimentarios “SULFITOS” en la norma CXS 343-2021

19. El CCFA, en su 55.<sup>a</sup> reunión, acordó consultar al CCSCH sobre el posible principio general de ampliar las disposiciones a todos los aditivos alimentarios de un grupo que compartan una función tecnológica adecuada, y remitir el siguiente texto explicativo para su examen:

“El CCFA, en su 55.<sup>a</sup> reunión, en su labor de armonización de las secciones de aditivos alimentarios de la *Norma para las raíces secas, rizomas y bulbos: jengibre seco o deshidratado* (CXS 343-2021) con las de la NGAA, observó que en la norma CXS 343-2021 se permitía el uso de dióxido de azufre (SIN 220) solo como blanqueador y que en la NGAA este aditivo figuraba en un grupo de aditivos alimentarios, “SULFITOS”. Se señaló además que, según el *Manual de procedimiento* del Codex, “Los aditivos alimentarios que compartan una IDA numérica colectiva se considerarán como grupo sin ulteriores restricciones sobre el uso de los distintos aditivos que lo componen”. Por lo tanto, el CCFA solicita al CCSCH que:

- a) aclare por qué solo se permite el uso de dióxido de azufre en productos correspondientes a la norma CXS 343-2021; y
- b) considere por qué no sería apropiado incluir otros aditivos del mismo grupo con las mismas clases funcionales”. (Véase la Parte 2 A del apéndice)

#### Cuestiones relacionadas con el Cuadro III de la NGAA

20. El CCFA, en su 55.<sup>a</sup> reunión, acordó consultar al CCSCH sobre si las especias normalizadas requerían aditivos del Cuadro III de la NGAA, o si tanto las especias como las hierbas culinarias normalizadas podrían incluirse en el Anexo del Cuadro III, para consideración por el CCFA, en su 56.<sup>a</sup> reunión, o posteriormente, y remitir el siguiente texto explicativo para su examen:

<sup>10</sup> REP24/FA, párrafo 51, Apéndice IV

<sup>11</sup> REP25/FA, párrafo 73 i) y ii); y Apéndice V, Parte A y Apéndice VI, Parte B

Al considerar la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para las hierbas aromáticas y las especias con la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995), el CCFA señala que el Anexo al Cuadro III (Lista de categorías de alimentos en los que no se permiten los aditivos del Cuadro III) excluye específicamente las especias en la categoría de alimentos 12.2.1 (Hierbas aromáticas y especias), lo que significa que los aditivos del Cuadro III están permitidos en las especias, pero no en las hierbas aromáticas. (Véase la Parte 2 B del apéndice)

Sin embargo, solo se permite un número mínimo de aditivos tanto en las especias como en las hierbas aromáticas normalizadas: solo se permiten antiaglutinantes en hierbas molidas o en polvo; solo se permiten antiaglutinantes en especias molidas o en polvo, dióxido de azufre (como conservante) en la pimienta verde (de conformidad con la *Norma para las pimientos negra, blanca y verde* (CXS 326-2017) y dióxido de azufre (como blanqueador) en el jengibre seco deshidratado (de acuerdo con la *Norma para las raíces secas, rizomas y bulbos: jengibre seco o deshidratado* [CXS 343-2021]). No se permiten otros aditivos en las especias normalizadas.

En la 53.ª reunión del CCFA ([REP23/FA](#)) se realizaron trabajos recientes para:

- 1) revisar los descriptores de las categorías de alimentos 12.2.1 y 12.2.2; y
- 2) retirar las disposiciones sobre los edulcorantes de las CA 12.2 y 12.2.1 y examinar su uso en la categoría de alimentos 12.2.2.

En el informe del GTE sobre la NGAA (CX/FA 22/53/8) se indicaba que, entre las observaciones presentadas sobre estas propuestas, parecía haber un consenso general en cuanto a que las hierbas culinarias y las especias son productos “puros” en los que debería limitarse el uso de aditivos alimentarios. Estas mismas observaciones también señalaron que el uso de aditivos puede justificarse en “condimentos” que no están justificados en las hierbas aromáticas y las especias. También hubo consenso general en que hay duplicación de productos capturados en las categorías de alimentos 12.2.1 y 12.2.2.

Dado que el uso de aditivos alimentarios debe limitarse tanto en las hierbas aromáticas como en las especias, y que los descriptores de las categorías de alimentos 12.2.1 y 12.2.2 se han revisado de manera que ya no haya superposición entre ellas (REP23/FA; 46.º período de sesiones de la Comisión), parece prudente tratar las hierbas culinarias y las especias de la misma manera e incluirlas en el Anexo al Cuadro III. En consecuencia, las disposiciones relativas a los aditivos alimentarios se expondrían en los cuadros I y II de la NGAA.

*Se invita al CCSCH a considerar si las especias normalizadas requieren aditivos del Cuadro III, o si tanto las especias como las hierbas culinarias normalizadas podrían incluirse en el Anexo al Cuadro III, lo que significa que no deben utilizarse aditivos del Cuadro III, a menos que aparezcan en los cuadros I y II de la NGAA.*

También se invita al CCSCH a que examine las siguientes cuestiones para la adopción de medidas o para presentar observaciones:

i) Revisiones a la referencia general a la NGAA en el modelo general de las normas para especias y hierbas culinarias

Si las especias y las hierbas culinarias normalizadas se incluyeran en el Anexo al Cuadro III, entonces la sección “Aditivos alimentarios” de las normas de la SCH solo necesita hacer referencia a los cuadros I y II de la NGAA, y no al Cuadro III.

Por otra parte, si las especias siguen excluyéndose del Anexo al Cuadro III, se recomienda modificar “Aditivos alimentarios”. Específicamente, sobre los antiaglutinantes en las especias, el texto de la plantilla sobre los aditivos alimentarios debe decir “Los antiaglutinantes enumerados en el Cuadro III de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) son aceptables para uso en {el grupo de especias y hierbas culinarias o especias y hierbas culinarias individuales} molidas o en polvo.”, mientras que respecto a los antiaglutinantes en las hierbas aromáticas, el texto sobre los aditivos alimentarios del modelo general debería decir: “Se acepta el uso de los antiaglutinantes que aparecen en los cuadros I y II de la categoría 12.2.1 (Hierbas aromáticas y especias) de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en {el grupo de especias y hierbas culinarias o especias y hierbas culinarias individuales} molidas o en polvo.”

ii) Revisión de las “Referencias a las normas para productos para los aditivos del Cuadro III de la NGAA”



Si las especias y las hierbas culinarias normalizadas se incluyeran en el Anexo al Cuadro III, entonces las listas de las normas para las especias deberían eliminarse de las "Referencias a las normas para productos para los aditivos del Cuadro III de la NGAA".

**iii) Aclaración sobre los productos de especias no normalizadas**

Mientras que las hierbas aromáticas y especias normalizadas se consideran productos relativamente puros, la categoría de alimentos 12.2.1 también dice "Las especias también se pueden encontrar como mezclas en forma de polvo o pasta.". Las pastas de especias no entran en el ámbito de aplicación de las normas pertinentes, y por lo tanto no estarían normalizadas. Es posible que algunos aditivos (por ejemplo, antioxidantes) puedan ser necesarios en algunas pastas, como en los *roux*. ¿Conoce el CCSCCH algún producto no normalizado que requiera aditivos del Cuadro III, en general, o podrían incluirse también productos no normalizados en el Anexo al Cuadro III, de manera que los aditivos alimentarios necesarios puedan definirse en los cuadros I y II? Esto último permitiría añadir la totalidad de la categoría de alimentos 12.2.1 al Anexo al Cuadro III de la NGAA.

#### **48.<sup>a</sup> reunión del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL)<sup>12</sup>**

21. El CCFL, en su 48.<sup>a</sup> reunión, acordó ratificar:

- i) las disposiciones de etiquetado en la Norma para raíces, rizomas y bulbos secos o deshidratados: cúrcuma
- ii) la Sección 8.3.1 de la Norma para partes florales secas: azafrán seco.

22. El CCFL, en su 48.<sup>a</sup> reunión no pudo llegar a un consenso para ratificar la Sección 8.3.2 de la Norma para partes florales secas: azafrán seco, y remitir así la cuestión al Comité Ejecutivo, en su 87.<sup>a</sup> reunión, y a la CAC, en su 47.<sup>o</sup> período de sesiones, para su examen.

23. El CCFL, en su 48.<sup>a</sup> reunión, acordó informar a todos los comités de que tomaran nota de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985) y la *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021) y que se esforzaran por seguir el modelo, la terminología y el flujo para evitar la redundancia para cualquier disposición futura de etiquetado.

#### **18.<sup>a</sup> reunión del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF)<sup>13</sup>**

24. El CCCF, en su 18.<sup>a</sup> reunión (2025), convino en:

- i. enviar a la Comisión, en su 48.<sup>o</sup> período de sesiones:
  - a) un nivel máximo (NM) de 2,5 mg/kg para las especias y la corteza seca para su adopción en el trámite 8; y
  - b) un NM de 2,0 mg/kg para el plomo en hierbas culinarias secas para su adopción en el trámite 5/8 (con la omisión de los trámites 6 y 7), con la siguiente nota explicativa para las hierbas culinarias frescas:

"Los NM para las hierbas culinarias frescas pueden derivarse a partir del contenido de humedad de la hierba culinaria fresca con respecto a la hierba seca."

- ii. suspender el trabajo sobre el NM de 2,5 mg/kg para el plomo en hierbas culinarias secas (en el trámite 7);
- iii. adelantar el plan de muestreo para las aflatoxinas totales y la ocratoxina A en determinadas especias al trámite 8 para su aprobación por la Comisión en su 49.<sup>o</sup> período de sesiones una vez hayan sido ratificados por el CCMAS en su 45.<sup>a</sup> reunión.

#### **RECOMENDACIONES**

25. Se invita al CCSCCH a que, en su octava reunión:

- i) Tomar nota de la información proporcionada por la Comisión y sus órganos auxiliares en los párrafos pertinentes anteriores.
- ii) Examinar las respuestas a la carta circular CL 2025/07-FL, en la que se buscan posibles soluciones para el uso del país de cosecha (COH) en el etiquetado de las especias, en el marco del párrafo 6,

<sup>12</sup> REP24/FL, párrafos 33 a 36

<sup>13</sup> REP25/CF, párrafos 45, 46, 60 y 87, apéndices III, IV y VI

y proporcionar las observaciones o respuestas necesarias al CCFL para su consideración en su 49.<sup>a</sup> reunión (véase también el documento CX/SCH 25/8/2 Add.1).

- iii) Abordar las cuestiones y las preguntas planteadas por el CCMAS en su 43.<sup>a</sup> reunión presentadas en el párrafo 14, incisos iii) b, iv) y v) (véase también la Parte 1, A-C, del apéndice).
- iv) Abordar las cuestiones y las preguntas planteadas por el CCFA presentadas en los párrafos 19 y 20 *supra* (véase también la Parte 2 del apéndice).



## APÉNDICE

## Información adicional

En este apéndice se proporciona información adicional extraída de los informes/normas del Codex con el fin de facilitar los debates del Comité.

**PARTE 1: Asuntos derivados del CCMAS****A. Cuadro 1. Métodos de análisis para las bayas y frutos secos o deshidratados: cardamomo pequeño** ([REP22/SCH, Apéndice VI, página 53](#))

Parámetro	Método	Principio	Tipo
Semillas ligeras	IS 1907**	Examen visual seguido de la gravimetría	III

\*\*IS 1907 es un método de análisis basado en una norma india

**B. Cuadro 1. Métodos de análisis para el chile y el pimentón secos o deshidratados** ([REP22/SCH-Apéndice V, página 48](#))

Parámetro	Método	Principio	Tipo
Pungencia en unidades Scoville	ASTA 21.3	Cromatografía	IV
	ISO 3513	Evaluación sensorial	I

**C. Cuadro 1. Métodos de análisis para especias derivadas de raíces, rizomas y bulbos desecados o deshidratados: cúrcuma** ([REP24/SCH, Apéndice VI, página 44](#))

Parámetro	Método	Principio	Tipo
Contenido de curcuminoides en base seca (poder colorante)	ISO 2825 e ISO 5566	Espectrofotometría	I

**PARTE 2: Asuntos derivados del CCFA****A. Norma para las raíces secas, rizomas y bulbos: jengibre seco o deshidratado (CXS 343-2021)****4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

**4.1.1** Se acepta el uso de los agentes antiaglutinantes incluidos en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la forma en polvo de los alimentos que se ajustan a esta norma.

**4.1.2 Agentes blanqueadores**

N.º SIN	Aditivo alimentario	Nivel máximo
220	Dióxido de azufre	150 mg/kg, como SO <sub>2</sub> residual

**Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995), Cuadro I: Aditivos alimentarios del grupo de aditivos alimentarios “SULFITOS”**

SIN	Aditivo alimentario	Clases funcionales
220	Dióxido de azufre	Antioxidantes, Decolorantes, Agentes de tratamiento de las harinas, Sustancias conservadoras
221	Sulfito de sodio	Antioxidantes, Decolorantes, Agentes de tratamiento de las harinas, Sustancias conservadoras
222	Sulfito ácido de sodio	Antioxidantes, Sustancias conservadoras
223	Metabisulfito de sodio	Antioxidantes, Decolorantes, Agentes de tratamiento de las harinas, Sustancias conservadoras

224	Metabisulfito de potasio	Antioxidantes, Decolorantes, Agentes de tratamiento de las harinas, Sustancias conservadoras
225	Sulfito de potasio	Antioxidantes, Sustancias conservadoras
539	Tiosulfato de sodio	Antioxidantes, Sustancias conservadoras, Secuestrantes

## B. CUADRO III DE LA NGAA

### ANEXO AL CUADRO III

#### Categorías de alimentos o productos alimenticios excluidos de las condiciones generales del Cuadro III

El uso de los aditivos del cuadro III en los siguientes alimentos está sujeto a las disposiciones de los cuadros I y II.

- 12.2.1 Hierbas aromáticas y especias (EXCLUIDAS LAS ESPECIAS)

#### Descriptores de las categorías de alimentos 12.2, 12.2.1 y 12.2.2

##### 12.2 Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej. el aderezo para fideos instantáneos):

En esta categoría se describen los productos cuyo uso está destinado a mejorar el aroma y el sabor de los alimentos.

##### 12.2.1 Hierbas aromáticas y especias:

Las hierbas aromáticas y las especias generalmente tienen un origen botánico, y pueden estar deshidratadas, molidas o enteras. Ejemplos de hierbas aromáticas son la albahaca, el orégano y el tomillo. Ejemplos de especias son las semillas de comino y las de alcaravea. Las especias también se pueden encontrar como mezclas en forma de polvo o pasta.

##### 12.2.2 Aderezos y condimentos:

Los condimentos y aderezos son mezclas de hierbas aromáticas y especias junto con otros ingredientes alimentarios (como sal, vinagre, jugo de limón, melaza, miel o azúcar y edulcorantes). Algunos ejemplos son los ablandadores de carne, la sal de cebolla, la sal de ajo, mezclas de condimentos orientales (dashi), condimentos para poner al arroz (furikake, que contiene hojuelas de algas deshidratadas, semillas de ajonjolí y aderezos) y condimentos para los fideos. El término "condimentos" que se utiliza en el sistema de categorías de alimentos no incluye salsas de condimentos (por ejemplo, ketchup, mayonesa, mostaza) o saborizantes.