



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Tema 3.1 del programa

**CX/SCH 25/8/3
Julio de 2025**

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS

Octava reunión

Guwahati (Assam, India)

13-17 de octubre de 2025

PROYECTO DE NORMA PARA ESPECIAS DERIVADAS DE BAYAS Y FRUTOS SECOS O DESHIDRATADOS – REQUISITOS PARA VAINILLA

(En el Trámite 6/7)

(Elaborado por el grupo de trabajo por medios electrónicos¹ presidido por Estados Unidos de América y copresidido por India, Madagascar y México)

Los miembros del Codex y los observadores que deseen presentar sus comentarios en el Trámite 6/7 sobre el Apéndice de este proyecto de norma deben hacerlo de acuerdo con las instrucciones que figuran en CL 2025/51-SCH disponible en la página web del Codex/cartas circulares:

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/circular-letters/en/>

Antecedentes

1. La séptima reunión del Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH) convino en:
 - a. remitir el anteproyecto de norma para especias derivadas de bayas y frutos secos o deshidratados – vainilla a la CAC47 para su adopción en el Trámite 5.
 - b. establecer un GTe, presidido por Estados Unidos de América y copresidido por Madagascar, México e India, trabajando únicamente en el idioma inglés, para examinar los temas pendientes entre corchetes, teniendo en cuenta los comentarios presentados en el Trámite 6, así como los debates mantenidos en el CCSCH7.

Participación y metodología

2. Para llevar a cabo su labor, el GTe examinó el proyecto de norma que figura en el informe del CCSCH7 (REP24/SCH, páginas 30 a 36, apéndice V), centrándose en el texto que figura **[entre corchetes]** y resaltado en azul en dicho informe. El presente informe se limita a esas secciones, salvo en lo que respecta a cuestiones gramaticales y de formato estándar.
3. El GTe trabajó a través de la plataforma en línea del Codex, en la que se registraron para participar 19 países, una (1) organización miembro y tres (3) organizaciones observadoras.
4. El GTe llevó a cabo dos rondas de consultas y, durante las mismas, ocho miembros del Codex, una organización miembro y dos organizaciones observadoras presentaron comentarios en el foro del Codex. Los comentarios recibidos durante la primera ronda de consultas se incorporaron al borrador y se lo distribuyó en una segunda ronda con el fin de someterlos a un examen más detallado.
5. Este informe resume los comentarios recibidos durante las dos rondas de consultas sobre el texto pendiente entre corchetes del proyecto de norma. Las recomendaciones del presidente del GTe se basan en diversas consideraciones, entre ellas la aplicación práctica de la norma, las prácticas comerciales establecidas para la vainilla y las características del producto. El presidente del GTe también tuvo en cuenta la correlación

¹ Estos fueron: Australia, Brasil, Canadá, Chile, China, Egipto, Unión Europea, Francia, Guatemala, India, Indonesia, Japón, Madagascar, México, Nigeria, Arabia Saudita, Senegal, República Unida de Tanzania, Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte, Estados Unidos de América, Asociación Americana del Comercio de Especies, Tea and Herbal Infusions Europe (THIE) y Convención Farmacopea de los Estados Unidos (USP).

directa entre las disposiciones recomendadas y su aplicación práctica por parte de los organismos de inspección que suelen operar dentro de sus leyes y reglamentos nacionales.

6. Cuando procedía, el presidente del GTe llevó a cabo una revisión o consulta de los trabajos y decisiones pertinentes dentro del Codex Alimentarius para facilitar la finalización del proyecto de norma.

Resumen y observaciones:

7. Todos los comentarios presentados se tuvieron en cuenta en la preparación del proyecto de norma para garantizar que reflejara la más amplia gama de prácticas comerciales internacionales, incluidas las diferentes características químicas y físicas de las diversas especies de vainilla, así como las prácticas de evaluación de la calidad. También se llevó a cabo un estudio de los trabajos y decisiones pertinentes de otros comités del Codex cuya labor afecta a la elaboración y la aplicación de normas de calidad y certificados de conformidad. Las normas del Codex se reconocen como el requisito mínimo para el comercio internacional y son aplicadas voluntariamente por los países miembros, por lo que se prestó especial atención a la preparación del proyecto de norma para facilitar su adopción sin reservas y su eventual aplicación internacional.

8. Salvo algunas excepciones, no se llegó fácilmente a un consenso en el GTe sobre las secciones pendientes del proyecto de norma que se estaba revisando.

Durante el debate sobre el cuadro de características químicas, se observó que, en función del nivel del contenido de humedad, el molido de las vainas de vainilla puede dar lugar a productos con diferentes atributos físicos (pasta y polvo). Por lo tanto, se propuso separar la forma de presentación combinada molida/en polvo en dos formas de presentación separadas (es decir, molida y en polvo), cada una con diferentes requisitos respecto del contenido de humedad.

9. El presidente del GTe desea señalar que la persistente falta de consenso dentro del GTe sobre las cuestiones pendientes se atribuye principalmente a las diferencias entre las normativas nacionales de inspección de calidad y/o los métodos de aplicación y las prácticas comerciales.

10. Para que el Comité pueda finalizar con éxito la elaboración de esta norma, es imprescindible que los miembros:

- (i) escuchen atentamente y evalúen la posición y las justificaciones de otras delegaciones, en particular aquellas con opiniones contrarias.
- (ii) comprendan que existe una correlación directa entre una propuesta de inclusión en la norma y su aplicación práctica por parte de los organismos de inspección.
- (iii) reconozcan que algunos organismos nacionales de inspección no tienen autoridad reguladora para elaborar o modificar las regulaciones nacionales. Solo están autorizados para certificar la calidad y la condición de los productos que inspeccionan.
- (iv) reconozcan que las normas y prácticas de inspección de la calidad no son uniformes a nivel internacional.
- (v) recuerden que cada país miembro decide sobre la aplicación nacional de las normas del Codex; y
- (vi) tengan en cuenta que el consenso facilitará la aceptación y aplicación de la norma por parte de los países miembros del Codex y el comercio internacional de vainilla.

RESULTADOS DE LAS DELIBERACIONES DEL GTe EN CUMPLIMIENTO DEL MANDATO DEL CCSCH7

2.2 Formas de presentación

Cuestión:

11. El GTe examinó la disposición relativa a la forma de presentación “pulpa y semillas de vainilla/ [caviar de vainilla] [vainilla suprema]” y debatió si la forma de presentación debía limitarse únicamente a “pulpa y semillas de vainilla” o ampliarse para incluir “caviar de vainilla” y “vainilla suprema”.

Discusión

12. En relación con la cuestión de “vainilla suprema”, el presidente del GTe llevó a cabo un estudio sobre la forma de presentación propuesta “vainilla suprema” y sus traducciones a otros idiomas, y el resultado indicó que el nombre ya está registrado como marca comercial y actualmente está siendo utilizado por Zara™ para una línea de cosméticos con fragancia de vainilla. Otros miembros del GTe sugirieron la forma de presentación “vainilla suprema”, pero también se descubrió que el nombre ya estaba registrado como marca comercial de una empresa de ropa. Por lo tanto, el presidente del GTe recomendó que se considerara la posibilidad de retener apenas uno de los dos nombres sugeridos por el CCSCH7: “vainilla suprema” o “caviar de vainilla”.

13. En cuanto a la cuestión del término “caviar de vainilla” se presentó un comentario en contra de la recomendación del presidente del GTe que figura en el informe del GTe 1, de mantener la forma de presentación propuesta, es decir “caviar de vainilla”. El presidente del GTe señaló que “caviar de vainilla” es un sustantivo atributivo y un nombre común utilizado en el comercio internacional de vainilla, donde es práctica habitual que la palabra, “vainilla”, sea un calificativo que denota el origen del producto. Sin embargo, el autor del comentario no aportó pruebas o datos que indicaran que el uso de “caviar de vainilla” pudiera ser problemático en el comercio internacional de vainilla.

14. Se deben tener en cuenta las implicaciones que conlleva cambiar un nombre de producto establecido en el comercio internacional, ya que puede ser una tarea compleja y costosa y puede tener importantes repercusiones negativas en el comercio. Al cambiar tal nombre se deben tener en cuenta los siguientes aspectos:

- Las repercusiones que el nuevo nombre tendrá en el comercio,
- Las implicaciones legales: cambios en las leyes y normativas nacionales.
- La implementación, la educación y la divulgación necesarias para los comerciantes y los consumidores.
- El coste de actualizar las etiquetas existentes o imprimir otras nuevas, así como la promoción correspondiente.
- El impacto en el gran volumen de literatura científica.
- El coste total de la implementación tanto en el comercio nacional como en el internacional.

15. No obstante las discusiones del GTe y la recomendación del presidente del GTe de mantener el nombre “caviar de vainilla”, si un país miembro del Codex considera que este nombre comercial induce a error a sus ciudadanos, debería considerar abordar esta cuestión a través de su legislación y normativa nacionales. Sin embargo, es posible que esto no sea aplicable a otros países miembros del Codex.

Cuestiones adicionales para examen por el Comité

16. El GTe también consideró una propuesta del presidente del GTe para estudiar más a fondo la forma de presentación “molida/en polvo” y contemplar la posibilidad de separarlas en dos formas de presentación independientes (formas de presentación molida y en polvo). El presidente del GTe justificó esta propuesta explicando que el proceso de molienda de las vainas de vainilla secas, que puede ser a distintos niveles de humedad, puede dar lugar a dos formas físicas distintas y diferentes. El proceso de molienda de vainas de vainilla a bajo nivel de humedad da como resultado una textura más parecida al polvo, mientras que el proceso de molienda de vainas de vainilla a un nivel de humedad más alto da como resultado una textura más parecida a la pasta.

17. En respuesta a esta propuesta, se pidió al GTe que examinara si el término “molida/en polvo” debía mantenerse como una única forma de presentación en la sección 2.2 o si debía separarse en dos formas de presentación (es decir, molida y en polvo). Las respuestas del GTe no fueron concluyentes, por lo que la propuesta se presenta al Comité como Anexo 1 del presente informe del GTe. Por favor, véanse texto entre corchetes y el texto resaltado para su consideración por parte del Comité en su próxima sesión.

Recomendaciones del presidente del GTe

18. El presidente del GTe desea formular las siguientes recomendaciones:

- Mantener el nombre “caviar de vainilla” para su consideración por parte del Comité.
- Separar la forma de presentación molida/en polvo en dos formas de presentación independientes – molida y en polvo – para reflejar las dos características diferentes del producto, incluido el contenido de humedad:
 - Vainilla molida: se obtiene moliendo vainas de vainilla enteras, partidas o cortadas a niveles altos de humedad, lo que puede dar lugar a una pasta similar a la miel que contiene granos negros de vainas de vainilla.
 - Vainilla en polvo: se obtiene moliendo vainas de vainilla enteras, partidas o cortadas, a un nivel máximo de humedad del 15,0 %.

4. Aditivos alimentarios

[Los antiaglomerantes enumerados en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) (NGAA) son aceptables para el uso en la forma molida/en polvo del producto que conforma a esta norma.]

Cuestión

18. El GTe debatió si se permite el uso de aditivos alimentarios (agentes antiaglomerantes) en la forma de presentación molida/en polvo de la vainilla, señalando que el proyecto de disposición permitía el uso opcional de aditivos alimentarios (agentes antiaglomerantes) solo en la vainilla molida/en polvo.

Discusión

19. A excepción de un comentario, todas las respuestas en las dos rondas de consultas, relativas al mantenimiento del texto del formato estándar que autoriza los aditivos alimentarios y las que se oponen a ello permanecen sin cambios. Los comentarios divergentes indican que algunos países permiten su uso, mientras que otros no. Por lo tanto, el uso de aditivos alimentarios debería ser opcional en función de la legislación nacional, lo que equivale a mantener el texto estándar existente del CCSCH.

20. El presidente del GTe desea señalar lo siguiente con respecto al uso de aditivos alimentarios en las especias y hierbas culinarias:

- a) Algunos comentarios indican que la vainilla no se menciona en la NGAA y que no debería permitirse el uso de aditivos alimentarios en este producto. Si bien es cierto que la vainilla no se menciona en la NGAA, la sección 1.2 del preámbulo de la NGAA estipula que “la presente norma define las condiciones en las que se pueden utilizar aditivos alimentarios en todos los alimentos, **independientemente de que hayan sido o no hayan sido** previamente normalizados por el Codex”. El mismo párrafo también establece que «los comités del Codex sobre productos básicos tienen la responsabilidad y los conocimientos técnicos para evaluar y justificar la necesidad tecnológica del uso de aditivos en los alimentos sujetos a una norma de producto básico”.¹
- b) Además, las especias y las hierbas culinarias están incluidas en la categoría de alimentos 12.2.1 de la NGAA con la siguiente descripción: “las hierbas y especias suelen proceder de fuentes botánicas y pueden estar deshidratadas, molidas o enteras. Algunos ejemplos de hierbas son la albahaca, el orégano y el tomillo. Algunos ejemplos de especias son el comino y las semillas de alcaravea. Las especias también pueden encontrarse en la forma de mezclas en polvo o pasta”.¹ Este texto del Codex proporciona información sobre las disposiciones relativas a los aditivos alimentarios que son aceptables para su uso en alimentos que se ajustan a la categoría de alimentos. Esta categoría alimentaria figura en el anexo de la NGAA, en el cuadro 3, y se aplica a las especias.
- c) El uso de aditivos alimentarios en la vainilla molida/en polvo debe considerarse en el marco de las prácticas comerciales y reglamentarias nacionales establecidas con anterioridad al presente proyecto de norma del Codex sobre la vainilla. Dado que las normas del Codex reflejan las diferentes prácticas comerciales nacionales existentes (tanto de los miembros que permiten como de los que no permiten los aditivos alimentarios), mantener el texto actual parece ser el enfoque más práctico, ya que no requeriría modificaciones de las legislaciones o prácticas comerciales nacionales específicas.

Recomendaciones del presidente del GTe:

21. El presidente del GTe desea formular las siguientes recomendaciones:

- Mantener el texto del formato estándar actual de la CCSCH sobre aditivos alimentarios. Esta disposición es facultativa y, por lo tanto, permite la adición u omisión de agentes antiaglomerantes en función de las prácticas comerciales. También permite que el comercio continúe sin interrupciones, mientras que los comerciantes siguen suministrando la vainilla molida/en polvo según las necesidades de sus diferentes mercados.
- Limitar el uso de aditivos alimentarios a la vainilla “en polvo” únicamente, ya que se supone que es fluido.

Cuestiones adicionales para el examen:

La relación entre formas de presentación y el contenido de humedad

22. Se señaló que el contenido de humedad podría tener un impacto directo en la forma o las propiedades del producto molido final. Por ejemplo, si la humedad es alta (rango superior del 55 % p/p, Cuadro 1, Opción 2), tal y como proponen algunas delegaciones, es probable que la consistencia de la vainilla molida sea pastosa y que sea necesario añadir aditivos alimentarios para conseguir una consistencia similar a la del polvo. Para abordar esta cuestión, se pidió a los miembros del GTe que consideraran los dos escenarios siguientes:

- (i) evaluar el contenido de humedad propuesto para la vainilla molida/en polvo y el requisito de fluidez para la vainilla en polvo.

- (ii) determinar si la vainilla molida/en polvo debe seguir siendo una única forma de presentación o debe dividirse en dos formas de presentación diferentes sobre la base de las prácticas comerciales.

23. Las dos respuestas recibidas se limitaron a la forma de presentación del escenario (ii). Se propuso separar la vainilla molida de la vainilla en polvo en el Cuadro de las características químicas, como una nueva opción, con requisitos de contenido de humedad diferentes para cada forma de presentación. Por lo tanto, se introduce una nueva opción (Cuadro 1, Opción 3) para su consideración (más detalles en el Anexo I, cuadros sobre las características químicas).

8.2.3 El nombre comercial, la especie o el cultivar pueden [deben] incluirse en la etiqueta.

Cuestión

24. El GTE examinó si era conveniente mantener el texto de esta sección como opcional, al igual que el formato estándar del CCSCH, o hacerlo obligatorio sustituyendo “puede” por “debe”.

Discusión

25. Se presentaron comentarios en apoyo de ambas posiciones.

26. Los comentarios a favor de que esta disposición sea obligatoria indican que es algo que ya se practica en el comercio y que los consumidores y los comerciantes tienen derecho a saber el nombre comercial, la especie o el cultivar de la vainilla que compran. Sin embargo, ninguno de los comentarios aportó pruebas de que la indicación voluntaria del nombre comercial, la especie o el cultivar, tal y como se utiliza actualmente en el comercio, sea errónea, facilite el fraude o induzca a error a los consumidores. Entre los comentarios a favor, uno afirmaba que el nombre comercial, la especie y el cultivar podrían copiarse de los certificados fitosanitarios que acompañan al producto. Esta propuesta requeriría un acuerdo internacional sobre el uso modificado de dicho certificado.

27. Los que estaban a favor de mantener el carácter voluntario de la disposición (es decir, el uso de la palabra “puede”, que aparece en el formato estándar del CCSCH) plantearon los siguientes puntos:

- Existen diferencias en la legislación y/o normativa nacional en materia de inspección relativas a la verificación de nombres comerciales, especies y cultivares. Por lo tanto, en los países en los que no se permite dicha certificación, la norma no se aplicará.
- En algunos países la verificación de esta información excede el alcance de la autorización del inspector de calidad.
- No se dispone de métodos de tipificación científicamente validados para identificar correctamente diversos criterios, incluyendo el nombre comercial, la especie o el nombre del cultivar (por ejemplo, la huella digital de ADN) según la producción y la ubicación geográfica, ni para identificar posibles variaciones debidas al cambio climático.
- Por lo general, la indicación de los nombres comerciales, las especies y los cultivares de los productos agrícolas comercializados entre países es el resultado principalmente de acuerdos bilaterales entre gobiernos.
- La verificación del nombre comercial, la especie o el cultivar requeriría incurrir en costos adicionales de infraestructura y capacitación.

28. El presidente del GTe llevó a cabo un análisis más detallado de la información disponible sobre este tema y obtuvo la siguiente información con respecto al etiquetado voluntario y obligatorio del nombre comercial, la especie o los cultivares:

- En los países en los que las inspecciones fitosanitarias y de calidad son obligatorias y las lleva a cabo el mismo organismo, se puede aplicar la verificación del nombre comercial, la especie y los nombres de los cultivares si la legislación nacional lo permite.
- En los países en los que las inspecciones fitosanitarias y de calidad las realizan organismos diferentes, o cuando el organismo encargado de la inspección de calidad no exige o no tiene acceso al certificado fitosanitario, o cuando solo son obligatorias las inspecciones fitosanitarias en el primer puerto de entrada, el sistema propuesto no funcionará.
- Una disposición obligatoria sería contraria a las prácticas comerciales existentes y muy onerosa de aplicar para los servicios de inspección del mercado de destino.
- En el Codex existe un precedente sobre la indicación obligatoria de los nombres científicos en las disposiciones de etiquetado de la *Norma relativa al abalón vivo y al abalón crudo, fresco, refrigerado o congelado destinado al consumo directo o a su procesamiento ulterior* (CXS 312-2013) y en la

Norma para los moluscos bivalvos vivos y los moluscos bivalvos crudos (CXS 292-2008), que establece lo siguiente:

“El país en el que se vende el producto puede determinar si el nombre científico debe figurar en la etiqueta.”

Este texto remite la inclusión de nombres científicos en las etiquetas a la legislación nacional de los países en los que se comercializa el producto, lo que refleja la práctica de etiquetado más habitual en el comercio.

29. El presidente del GTe desea señalar que no se alcanzó un consenso dentro del GTe sobre si la disposición debía ser voluntaria u obligatoria. Sin embargo, basándose en los comentarios y en la investigación adicional realizada, el GTe recomienda que el CCSCCH mantenga una disposición voluntaria, es decir, “puede”, conservando así la práctica comercial existente de que el texto de la disposición sea opcional.

8.3.2 País de cosecha (opcional) **[obligatorio]**

Cuestión

30. El GTe examinó si se debía mantener opcional la disposición relativa a la inclusión en el etiquetado del país de cosecha (en consonancia con el formato estándar del CCSCCH) o hacerla obligatoria.

Discusión

31. Los comentarios presentados revelaron divergentes opiniones en cuanto a esta cuestión, como se indica a continuación:

32. Los comentarios a favor de una declaración “**opcional**” del “país de cosecha” presentaron las siguientes justificaciones al GTe:

- En algunas situaciones, el país de cosecha y el país de origen pueden ser idénticos. Sin embargo, existen acuerdos internacionales que otorgan una interpretación/definición jurídica de “país de origen”, mientras que no existe ninguna para el “país de cosecha”. Por lo tanto, la indicación del “país de cosecha” no tiene ningún valor jurídico en el comercio internacional.
- Las agencias de inspección operan dentro de su marco legal nacional (leyes/reglamentos), que generalmente dicta la aceptación o el rechazo del “país de cosecha”, mientras que el país de origen es universalmente aceptado.
- Dentro del sistema comercial actual, la indicación obligatoria del país de cosecha requeriría una validación; sin embargo, no existen mecanismos de validación científicos y legales aceptados internacionalmente.

33. Por el contrario, los comentarios a favor de la declaración “**obligatoria**” del país de cosecha en el etiquetado plantearon los siguientes puntos:

- Podría mejorar el reconocimiento de la marca o del país de producción, lo que permitiría a los consumidores tomar decisiones de compra informadas.
- Podría facilitar la seguridad y la trazabilidad en caso de problemas de seguridad alimentaria, como la contaminación o la adulteración.
- Podría ayudar a prevenir el fraude y el engaño en especies raras de alto valor, para garantizar la trazabilidad, la transparencia y combatir el fraude en el comercio internacional.

34. Estas opiniones divergentes dieron lugar a un desacuerdo sobre la indicación en el etiquetado del “país de cosecha”.

35. El presidente del GTe también examinó varios documentos orientativos sobre el comercio y la inspección para determinar si hacían referencia al país de cosecha. Los documentos examinados incluían: certificados fitosanitarios para productos agrícolas frescos, secos y procesados, incluidas las especias, conocimientos de embarque/cartas de porte, directrices de la Organización de Cooperación y Desarrollo Económicos (OCDE) sobre la verificación del país de origen, Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS)², el Certificado de exportación del Centro de las Naciones Unidas para la Facilitación del Comercio y las Transacciones Electrónicas (CEFACT-ONU) para la transmisión electrónica de datos intercambiados entre las autoridades gubernamentales de inspección y

² CXG 38-2001 Modificado. 2021- Directrices para el diseño, la producción, la expedición y el uso de certificados oficiales genéricos; Notas explicativas sobre la versión en papel del modelo genérico de certificado oficial; **6. País de origen:** nombre del país en el que se produjeron, fabricaron o envasaron los productos.

cuarentena que participan en las actividades de despacho de aduanas en la frontera. Ninguno de estos documentos mencionaba el término “país de cosecha”, pero todos exigían la indicación del “país de origen”.

36. Cabe señalar que, dentro del Codex, las cuestiones relacionadas con el etiquetado son competencia del Comité del Codex sobre el Etiquetado de los Alimentos (CCFL). La 47ª reunión de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC47), celebrada en noviembre de 2024, creó un grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe) dentro del CCFL para ofrecer posibles opciones sobre el uso del país de cosecha (COH por sus siglas en inglés) y la declaración obligatoria del país de origen (COO por sus siglas en inglés) en el etiquetado de los alimentos que contienen especias, incluidos el azafrán y la vainilla. (Véase REP/24, párr. 182-189). La CAC47 encargó a la Secretaría del Codex que emitiera una carta circular (CL 2025/07-FL) solicitando aportes sobre la cuestión del país de cosecha de parte de todos los miembros del Codex.

37. El presidente del GTe señala que, dado que la CAC47 (2024) remitió esta cuestión al Comité del Codex sobre el Etiquetado de los Alimentos (CCFL), ya que entra dentro del mandato del CCFL y no del CCSCH (véanse los informes de las reuniones del CCFL48 (2024) y la CAC47 (2024)), se recomienda esperar a que se resuelva esta cuestión en la CCFL49 (prevista para 2026).

Aclaración sobre los comentarios formulados en respuesta al informe del GTe 1:

1: Referencia a CCFICS:

38. Varias respuestas presentadas al GTe hicieron referencia al trabajo que está realizando el CCFICS en materia de prevención del fraude alimentario. Por lo tanto, el presidente del GTe aprovechó la oportunidad para informar a los miembros del GTe sobre vainilla que el CCFICS estaba elaborando unas directrices para la prevención y el control del fraude alimentario, en las que podían participar para abordar sus preocupaciones en materia de fraude alimentario.

2: Afirmaciones de que las indicaciones geográficas (IG) no formaban parte de los debates del GTe 1.

39. El presidente respondió a los comentarios que incluían referencias a las IG.

ANEXO 1: CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS DE LA VAINILLA

Cuestión

40. Si se deben mantener las características químicas del Cuadro 1, Opción 1, basada en las prácticas comerciales existentes, o adoptar un nuevo Cuadro de características químicas, Opción 2, basada en las especies de vainilla.

41. El GTe observó que se habían presentado las dos opciones siguientes en el Anexo 1:

- **Cuadro 1, Opción 1** – basada en las prácticas de inspección actuales, aplicando las diversas características químicas de la vainilla como producto general.
- **Cuadro 1, Opción 2** – una propuesta para aplicar las características químicas por especie de vainilla.

Discusión

42. El GTe consideró ambas opciones para el cuadro de características químicas. Sin embargo, hubo desacuerdo sobre ambas opciones. Los comentarios a favor del Cuadro 1, Opción 1, indicaban que se trata de la práctica comercial establecida, que ha funcionado bien y que es más fácil de aplicar. Los que estaban a favor del Cuadro 1, Opción 2, principalmente la vainilla, destacaron que refleja de mejor manera las características químicas innatas de la especie de vainilla y refleja cómo se comercializa la vainilla. Un examen de las prácticas comerciales internacionales indica que en algunos países se utiliza el nombre común “vainilla” sin mencionar ni hacer referencia a los nombres comerciales y científicos, mientras que en otros se utilizan los tres. Actualmente, incluso entre los países que utilizan los tres nombres, la mayoría aplica el Cuadro 1, Opción 1.

43. Cabe señalar que el Cuadro 1, Opción 2 se propuso por primera vez en el CCSCH7 y, a menudo, las nuevas propuestas muy detalladas suelen encontrar resistencia por varias razones, entre ellas la falta de tiempo para evaluarlas, por las diferencias con respecto a las normativas de sus países miembros —que no pueden modificarse de forma repentina— y los recursos adicionales que requerirían los cambios. Además, el Cuadro 1, Opción 2 está vinculado a hacer obligatoria la sección 8.2.3, Nombre comercial, especie o cultivar. Por lo tanto, las delegaciones que se oponen a ambas son, en principio, las mismas.

44. Hubo una propuesta de mantener ambos cuadros e incluir la siguiente declaración como guía para el Cuadro 2: “Cuando se declara el nombre comercial, la especie o el cultivar, se aplicarán las siguientes características químicas”.

45. Se formularon comentarios o propuestas adicionales con respecto a lo siguiente:

- (i) En el Cuadro 1, Opción 1, los valores propuestos para el contenido de vainillina más de 1,0 % para la forma de presentación cortada excluirían la vainilla de Indonesia. En el Cuadro 1, Opción 2, el contenido de vainillina del 2,0 % era demasiado alto y restringiría el comercio de algunas de las especies de vainilla que tienen valores naturalmente más bajos.
- (ii) Una propuesta de Indonesia para añadir dos columnas en el Cuadro 1, Opción 2, tituladas “Resultados de las pruebas” y “Valores HPLC para *Vainilla planifolia*”. Esta propuesta está incluida en las características químicas para el examen.
- (iii) Separar la forma de presentación “molida” de la forma de presentación “en polvo” basado en el contenido de vainillina.
- (iv) Incluir la base de referencia correcta sobre la que se evalúa el contenido de vainillina, es decir, “base seca” en lugar de “base húmeda”.

Recomendación del presidente del GTe:

46. Hubo desacuerdo sobre ambas opciones para el cuadro de características químicas. Por lo tanto, el presidente del GTe elaboró un nuevo cuadro, la “Opción 3”, a partir de la Opción 1 y la Opción 2, para su consideración. Las propuestas nuevas y exhaustivas (como el Cuadro 1, Opción 2) suelen encontrar resistencia por varias razones. Entre estas razones se incluyen el tiempo insuficiente para la evaluación, los conflictos con las prácticas comerciales y la legislación/reglamentación vigente, junto con la posibilidad de que se requieran recursos adicionales. El CCSCH podría considerar mantener ambas opciones del cuadro de características químicas en la norma. El CCSCH podría considerar una futura revisión de las opciones de características químicas en función de la evolución de las prácticas y normas comerciales. Esto daría al comercio internacional de vainilla tiempo suficiente para evaluar el Cuadro 1, Opción 2, y a los países miembros para cambiar la legislación o la reglamentación si fuera necesario.

CONCLUSIÓN Y RECOMENDACIONES

Recomendaciones del presidente del GTe

47 El presidente del GTe desearía formular las siguientes recomendaciones:

- a. El CCSCH podría considerar combinar las características químicas en el Cuadro 1, Opciones 1 y 2. Esto se ha intentado y se incluye en el proyecto de norma como Cuadro 1, Opción 3. En esta opción, los valores de las características químicas por forma de presentación se desarrollaron utilizando los valores más bajos y más altos del Cuadro 1, Opciones 1 y 2, con notas al pie para los valores por especie que son inferiores o superiores al rango medio.
- b. El CCSCH también podría considerar separar la forma de presentación combinado “molida/en polvo” en dos formas de presentación independientes: molida y en polvo. Esto refleja las dos características físicas diferentes del producto, incluido el contenido de humedad. A continuación, se proponen las definiciones de las dos formas de presentación.
 - Vainilla molida: se obtiene moliendo vainas de vainilla enteras, partidas o cortadas a un alto grado de humedad, lo que puede dar lugar a una pasta similar a la miel que contiene granos negros de vainas de vainilla.
 - Vainilla en polvo: se obtiene moliendo vainas de vainilla enteras, partidas o cortadas, con un contenido máximo de humedad del 15,0 %.

Conclusión

48. El GTe llevó a cabo dos rondas de comentarios con el fin de resolver las cuestiones incluidas [entre corchetes] en el proyecto de la norma para la vainilla (REP24/SCH, páginas 30-36, apéndice V). Cabe señalar que la vainilla se ha comercializado con éxito durante más de un siglo sin ninguna norma internacional, y con algunas normas y legislaciones o reglamentos nacionales.

49. Las posiciones adoptadas por los miembros durante el CCSCH7 se mantienen prácticamente sin cambios debido a las diferencias en la legislación y/o normativa nacional. Algunos miembros insistieron en que las disposiciones facultativas consuetudinarias fueran obligatorias para la vainilla. Algunas de las propuestas presentadas podrían dar lugar a cambios en las políticas nacionales, que la mayoría de los delegados no están autorizados a realizar. Por lo tanto, los debates del GTe no fueron tan fructíferos como se esperaba.

50. Es de suma importancia que, una vez completada, la norma básica del CCSCH refleje la más amplia gama de prácticas comerciales internacionales. La norma debe ser reconocida como el requisito mínimo absoluto para el comercio internacional. Por lo tanto, para facilitar su aplicación más amplia, no debe ser tediosa ni costosa de aplicar. A este respecto, se llama la atención a los Principios Generales del Codex

Alimentarius, Aceptación de las normas del Codex para productos básicos, que permiten desviaciones de una norma del Codex:

4.A. Una norma del Codex puede ser aceptada por un país de conformidad con sus procedimientos legales y administrativos establecidos en relación con la distribución del producto en cuestión, ya sea importado o producido en el país, dentro de su jurisdicción territorial.

(ii) Aceptación con desviaciones específicas

La aceptación con desviaciones específicas significa que el país en cuestión acepta, tal como se define en el párrafo 4.A(i), la norma con la excepción de las desviaciones que se especifican detalladamente en su declaración de aceptación; quedando entendido que un producto que cumpla con la norma, con las salvedades de estas desviaciones, podrá distribuirse libremente dentro de la jurisdicción territorial del país en cuestión.

NOTAS

¹ FAO y OMS. 2024. *Norma general para aditivos alimentarios*. Norma del Codex CXS 192-1995. Comisión del Codex Alimentarius, Roma. https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B192-1995%252FCXS_192e.pdf

Apéndice 1

PROYECTO DE NORMA PARA ESPECIAS DERIVADAS DE BAYAS Y FRUTOS SECOS O DESHIDRATADOS – REQUISITOS PARA VAINILLA

(En el Trámite 6)

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta norma se aplica a las bayas y frutos secos o deshidratados - vainilla (vainas de vainilla curadas), tal como están definidas la Sección 2.1 más abajo, que se ofrecen para el consumo humano directo, como ingrediente en la elaboración de alimentos o para el reenvasado en caso de ser necesario. Esta norma no se aplica a dichos productos cuando se destinan a la elaboración industrial.

2. DESCRIPCIÓN

2.1 Definición del producto

Vainas de vainilla secas o deshidratadas pertenecientes a las especies enumeradas en el Cuadro 1:

Cuadro 1: Variedad de bayas y frutos secos o deshidratados - vainilla regulada por esta norma.

Nombre común	Nombre comercial	Nombre científico
Vainilla	Vainilla pompón	<i>Vanilla pompona</i> Schiede (Orchidaceae)
	Vainilla Vainilla mexicana	<i>Vanilla planifolia</i> Andrews (Orchidaceae)
	Vainilla Bourbon	(sin. <i>V. fragrans</i> (Salis.) Ames)
	Vainilla planifolia	
	Vainilla-odorata	<i>Vanilla odorata</i> C. Presl (Orchidaceae)
	Vainilla tahitiana	<i>Vanilla x tahitensis</i> J.W. Moore (Orchidaceae)
	Vainilla Maya	<i>Vanilla cribbiana</i> Soto Arenas (Orchidaceae)

2.2 Formas de presentación

La vainilla seca o deshidratada puede ser:

- vainas enteras o vainas completas con semillas y pulpa en su interior;
- partida - vainas partidas de forma natural;
- cortada - vainas de vainilla cortas de distintas longitudes;
- la pulpa y semillas de vainilla o [caviar de vainilla] [vainilla-suprema] - incluyendo la pulpa y las semillas de vainilla; o
- [molida/en polvo - derivada de vainas enteras, cortadas y partidas molidas;]
- [molida - derivada de vainas enteras, cortadas y partidas - puede ser o no ser fluida;] y/o?
- [en polvo - derivada de vainas enteras, cortadas y partidas – en forma fluida].

Se permitirán otras formas de presentación distintamente diferentes de las [cinco o seis] formas mencionadas, siempre que estén debidamente etiquetadas.

2.3 Clasificación por tamaño (opcional)

La vainilla puede clasificarse por tamaño en su forma entera o cortada, cuando corresponda, de acuerdo con las prácticas comerciales existentes. Cuando se clasifica por tamaño, el tamaño y el método utilizado deben indicarse en el envase.

3. FACTORES ESENCIALES RELATIVOS A LA COMPOSICIÓN Y LA CALIDAD

3.1 Composición

La vainilla, tal como está descrita en la Sección 2 supra debe ajustarse a los requisitos especificados en el Anexo 1, Cuadro A1: Características químicas y Cuadro A2: Características físicas de vainilla.

3.2 Factores de calidad

3.2.1 Olor, sabor y color

El producto debe tener olor, sabor y color característicos, que pueden variar en función de los factores y

condiciones geoclimáticas, y debe estar exento de cualquier tipo de olor, sabor o color foráneos, en particular de la rancidez y el olor a moho. El color de las vainas de vainilla varía del rojizo al negro brillante (negro aceitoso).

3.2.2 Características físicas y químicas

Las vainas de vainilla, tal y como están descritas en la Sección 2.1, deben cumplir los requisitos especificados en el Anexo I. (Cuadro A1: Características químicas y Cuadro A2: Características físicas de vainilla.) Los defectos permitidos no deben afectar al aspecto general del producto en lo que respecta a su calidad y el producto debe mantener su calidad y presentación en el envase.

3.2.3 Clasificación (opcional)

Si se comercializa siguiendo una clasificación, las disposiciones del Anexo 1 se aplicarán como requisitos mínimos.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

[Los antiaglomerantes enumerados en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) son aceptables para el uso en la forma molida/en polvo del producto que conforma a esta norma.]

5. CONTAMINANTES

Los productos regulados por esta norma deben respetar los niveles máximos establecidos en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995) y se deben producir de conformidad con el *Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por micotoxinas en las especias* (CXC 78-2017) y otros textos pertinentes del Codex Alimentarius.

Los productos regulados por esta Norma deben respetar los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

6. HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones 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), el Anexo sobre especias y hierbas culinarias secas (Anexo III), y otros textos pertinentes del Codex Alimentarius.

Los productos deben cumplir 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 llenarse en la medida en que sean viables, sin comprometer la calidad y deben ser consistentes con la declaración adecuada del contenido para el producto.

8. ETIQUETADO

Los productos regulados por las disposiciones de la presente norma deben etiquetarse de conformidad con la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985). Además, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

8.1 Nombre del producto

8.1.1 El nombre común del producto debe ser como se describe en la Sección 2.1

8.1.2 El nombre del producto puede incluir una indicación de la forma de presentación de acuerdo a lo descrito en la Sección 2.2.

8.1.3 El nombre comercial, la especie o el cultivar pueden [deben] incluirse en la etiqueta.

8.2 País de origen y país de cosecha

8.2.1 Se debe declarar el país de origen.

8.2.2 País de cosecha (opcional) [obligatorio]

8.2.3 Región de cosecha y año de cosecha (opcional)

8.3 Identificación comercial

- forma de presentación;
- clase/ categoría, según corresponda; y

- tamaño (opcional).

8.4 Etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor

El etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor debe ser de acuerdo a la *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021).

9. MÉTODOS DEL ANÁLISIS Y MUESTREO

9.1 Métodos del análisis³

Véase el Anexo 2, Cuadro A3: Métodos de análisis para vainilla.

9.2 Plan de muestro

Por desarrollar.

³ Los métodos de análisis se incluirán en el CXS 234-1999 después la aprobación por CCMAS y el texto a seguir sustituirá el Anexo II, Cuadro X1:

“Para revisar el cumplimiento con esta norma, se deben usar los métodos de análisis y muestreo contenidos en *Métodos recomendados de análisis y muestreo* (CXS 234-1999) que sean pertinentes a las disposiciones en esta norma”.

Anexo 1

Características físicas y químicas y métodos de análisis para vainilla

[Opción 1.] Cuadro A1: Características químicas de la vainilla según la forma de presentación

Nombre del producto	Forma de presentación	Contenido de humedad %p/p [(máx.)]	Contenido de vainillina en base húmeda g/100g (mín.)
Vainilla	Entera	25 – 38	≥2,0
	Partida	30	
	Cortada	30	1,6 – 2,0
	Caviar de vainilla	35	≥ 2,0
	Molida/en polvo	25	≥1,0

Opción 2. Cuadro A1. Características químicas para la vainilla según la especie

Nombre científico	Forma de presentación	Contenido de humedad %p/p	Contenido de vainillina en base húmeda [peso] g/100g (mín.)	Propuesta de Indonesia		
				Contenido de vainillina en base húmeda %p/p	Resultado de la prueba	HPLC
<i>Vainilla planifolia</i>	Entera: Extra	35 - 38	1,8	1,2	2,97	1,48
	Entera: I	30 - 36	1,6	1,1		
	Entera: II	25 - 30	1,4	1,1		
	Entera: III	15 - 25	1,2	1,0		
	Partida	15 - 25	1,2	1,0		
	Cortada	10-25	1	0,8	1,62	0,88
	Molida/en polvo	<15	1	0,9	0,8	0,43
	Caviar de vainilla	25 - 35	1	0,7	2,37	0,04
<i>Vainilla odorata</i>	Entera	15 - 35	2			
	Partida	15 - 25	2			
	Cortada	15-20	1,4			
	Molida/en polvo	<15	1,4			
	Caviar de vainilla	25 - 30	1			
<i>Vainilla x tahitensis</i>	Entera	30 - 55	0,3			
	Cortada	15 - 55	0,3			
	Molida/en polvo	10 - 45	0,3			
	Caviar de vainilla	15 - 55	0,3			
<i>Vainilla cribbiana</i>	Entera	15 - 38	1,4			
	Partida	15 - 25	1,4			
	Cortada	10 - 25	0,7			
	Molida/en polvo	<15	0,5			
	Caviar de vainilla	25 - 35	1			
<i>Vainilla pompona</i>	Entera	20 - 40	0,02			

	Cortada	15 - 25	0,02
	Molida/en polvo	<15	0,01
	Caviar de vainilla]	25 - 35	0,02

[OPCIÓN 3 – Cuadro A1. Una nueva propuesta del GTe para su consideración por parte del Comité].

Nombre del producto	Forma de presentación	Contenido de humedad %p/p [(máx.)]	Contenido de vainillina en base húmeda [seca] g/100g
Vainilla	Entera	15–40*	1,2**–2,0
	Partida	15–30	1,2–2,0
	Cortada	10–30***	1,2–2,0
	Molida	15–45	0,01–1,8
	En polvo	14	0,01–1,8
	Caviar de vainilla	25–35	1,0–2,0

Notas:

* Excepto por *Vanilla x tahitensis* cuando se indica con un máximo de 55

** Excepto por *Vanilla x tahitensis* cuando se indica con un mínimo de 0,3 y *Vanilla pompona* con un mínimo de 0,02

*** Excepto por *Vanilla x tahitensis* cuando se indica con 55

Cuadro A2. Características físicas de vainilla

Nombre del producto	Forma de presentación	Materia extraña % p/p (máx.)	Insectos vivos recuento/100g (máx.)	[Otros factores]
				Tolerancia de color % p/p (máx.)
Vainilla	Entera	1	0	7,0
	Partida	1	0	7,0
	Cortada	1	0	7,0
	Molida/en polvo*	1 [N/A]	0	N/A
	[Caviar de vainilla]	1 [N/A]	0	N/A

Notas:

* [El tamaño de las partículas de las formas de presentación molida o en polvo se determina por acuerdo contractual entre el comprador y el vendedor. N/A No se aplica, quiere decir que esta forma del producto mencionado no ha sido evaluada en relación con esta disposición y actualmente no existen valores disponibles: N/A no se refiere a cero.]

Anexo 1

Cuadro A3: Métodos de análisis para vainilla

Especia	Disposición	Método*,**	Principio	Tipo
Vainilla	Contenido de humedad	ISO 5565-2	Destilación	I
	Materia extraña***	ISO 927	Examen visual seguido de gravimetría	I
	Insectos vivos	ISO 927	Examen visual	I
	Fragmentos de insectos	AOAC 975.49	Método de flotación	†
	Contenido de vainillina en base húmeda	ISO 5565-2 / AOAC 990.25	Extracción seguida de análisis por HPLC o Extracción seguida de espectrofotometría UV	I
	Cenizas totales en base seca	ISO 939 e ISO 928	Destilación y gravimetría	†
	Cenizas insolubles en ácido en base seca	ISO 939 e ISO 930	Destilación y gravimetría	†
	[color]	[ISO 11037:201]	Análisis sensorial	I
		[Carta de colores Munsell]	Visual	I

Notas: Debe utilizarse la última edición o versión del método aprobado

* De acuerdo con la definición de "tipos de método de análisis" en la Sección II del Manual de Procedimiento del Codex.

** Los métodos de análisis se incluirán en el CXS 234-1999 después la aprobación por CCMAS y el texto a seguir sustituirá el Cuadro.

"Para revisar el cumplimiento con esta norma, se deben usar los métodos de análisis y muestreo contenidos en *Métodos recomendados de análisis y muestreo* (CXS 234-1999) que sean pertinentes a las disposiciones en esta norma".

*** Materia vegetal asociada a la planta de la cual se origina el producto, pero que no es aceptada como parte del producto final.

[Nota: Se eliminan los métodos para fragmentos de insectos, cenizas totales y cenizas insolubles en ácido, ya que no están incluidos en las disposiciones sobre características químicas y físicas.]