



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 CORTEZAS DESECADAS O DESHIDRATADAS – CANELA

(EN EL TRÁMITE 3/4)

(Elaborado por el grupo de trabajo por medios electrónicos presidido por Brasil y copresidido por Indonesia, República Islámica de Irán y México¹)

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 2025/53-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 (CCSCH7), celebrada en Kochi, India (2024), convino en:

- (i) recomendar la aprobación del nuevo trabajo para la elaboración de una norma sobre la canela;
- (ii) establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe), presidido por Brasil y copresidido por la República Islámica de Irán, Indonesia y México, que trabajaría en inglés, para elaborar un proyecto de norma para la canela que se distribuiría para recibir comentarios en el Trámite 3 y que podría ser examinado en la octava reunión del CCSCH; y
- (iii) solicitar al GTe que presentara el informe al menos tres meses antes de dicha reunión.

METODOLOGÍA DE TRABAJO

2. Veintiún (21) países miembros, una organización miembro y un observador se inscribieron para participar en el GTe, y el trabajo se llevó a cabo a través de la plataforma en línea del Codex.

3. A continuación se presenta el calendario de trabajo propuesto:

- Primer borrador del documento distribuido en el GTe para la formulación de comentarios: 15 de junio de 2024
- Fecha límite para la presentación de comentarios sobre el primer borrador: 27 de julio de 2024
- Segundo borrador del documento distribuido en el GTe para la formulación de comentarios: 7 de septiembre de 2024
- Fecha límite para la presentación de comentarios sobre el segundo borrador del documento: 26 de octubre de 2024
- Presentación del informe del GTe a la Secretaría del Codex: 30 de mayo de 2025

¹ El GTe estaba compuesto por: Canadá, Chile, China, Unión Europea, Francia, Ghana, Guatemala, India, Indonesia, República Islámica de Irán, Japón, Kenia, Marruecos, México, Reino de los Países Bajos, Arabia Saudita, Senegal, Sri Lanka, Tailandia, Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte, Estados Unidos de América y la Organización Internacional del Comercio de Especies (IOSTA).

4. El proyecto de norma se elaboró utilizando la plantilla de las normas para especias y hierbas culinarias y se distribuyó por correo electrónico a los copresidentes (la República Islámica de Irán, México e Indonesia), tras lo cual se celebró una reunión en línea el 4 de junio de 2024, antes de publicar el borrador para la primera ronda de consultas del GTe.

5. Durante la primera ronda del GTe, se solicitó a los países que revisaran el proyecto de la norma sobre la canela y que presentaran sus comentarios. Se recibieron comentarios de diez miembros (Sri Lanka, Canadá, India, Indonesia, la Unión Europea, Estados Unidos de América, Japón, Ghana, la República Islámica de Irán y México).

6. Los puntos clave planteados en la primera ronda se referían a los siguientes temas: (i) aclarar si la corteza exterior está pelada o sin pelar, o si ambos tipos están incluidos en el ámbito de aplicación del documento; (ii) hacer una distinción en el Cuadro 1: Especie de canela regulada por esta norma, en relación con la “canela de Sri Lanka” (*C. zeylanicum*), mientras que la canela de Seychelles, la canela de Madagascar y la canela de la India se identifican en el ámbito de la especie *C. verum* en una otra línea en el cuadro; (iii) En el cuadro 1 solo presentar *C. zeylanicum* como “canela” y excluir los tres tipos de canela Cassia (*C. burmannii*, *C. cassia* y *C. loureirii*) del Cuadro 1; (iv) incluir la descripción de cada forma de presentación en el punto 2.2; (v) incluir la disposición “Se debe declarar el país de cosecha”; (vi) incluir los parámetros “contenido de cinamaldehído” y “contenido de cumarina” en el Anexo 1, Cuadro A1: Características químicas de la canela; (vii) incluir el dióxido de azufre como parámetro en el Anexo 1, Cuadro A1: Características químicas de la canela; (viii) separar la especie *C. burmannii* de otras especies de Casia (*C. cassia* y *C. loureirii*) en el Anexo 1, Cuadro A1: Características químicas de la canela; (ix) supresión de los parámetros del Cuadro A2: Características físicas de la canela en las columnas “fragmentada”, “daños por insectos”, “suciedad de roedores” y “fuera de tamaño”, y combinar las dos últimas columnas con la nueva etiqueta “excrementos de mamíferos y otros”.

7. En base a los comentarios recibidos, se revisó el primer borrador con el fin de: garantizar la armonización con la plantilla estándar para especias y hierbas culinarias; corregir los errores editoriales y gramaticales; e incluir diversas propuestas técnicas, que se mantuvieron entre corchetes para su posterior debate. Además, se tuvo en cuenta la información complementaria obtenida en la literatura científica. El presidente del GTe propone utilizar el término “canela” en todo el cuerpo principal de la norma con el fin de garantizar la simplicidad y evitar la repetición de las palabras “canela desecada o deshidratada”, señalando que la condición del producto (desecada o deshidratada) ya se ha definido en el ámbito de aplicación y/o en la definición del producto. El borrador revisado se distribuyó para una segunda ronda de consultas o comentarios.

8. Durante la segunda ronda de consultas, se pidió al GTe que revisara y formulara comentarios sobre el proyecto revisado de norma para la canela. Se recibieron comentarios de siete miembros, entre ellos Sri Lanka, Canadá, India, Indonesia, Unión Europea, Estados Unidos y Japón, así como de la IOSTA. El 16 de abril de 2025 se celebró una reunión en línea con los copresidentes (México e Indonesia) para debatir las sugerencias relacionadas con el borrador distribuido.

9. Los puntos clave sugeridos durante la segunda ronda de consultas se referían a lo siguiente:

(i) 2.1 Definición de producto: “Cuadro 1: Especie de canela regulada por esta norma”:

- El término “canela” debe ser un nombre común presentado para todas las especies en el cuadro;
- *C. zeylanicum* y *C. verum* deben presentarse como dos especies distintas en el cuadro, en lugar de considerarse sinónimos;
- Las especies de casia (*C. cassia*, *C. burmannii* y *C. loureirii*) deben excluirse del ámbito de aplicación del proyecto de norma; y
- La inclusión de una nueva opción para el Cuadro 1 con el mismo contenido que el cuadro original, pero con un formato diferente.

(ii) “Anexo 1, Cuadro A1: Características químicas de la canela”:

- supresión de los parámetros propuestos para el “contenido de cinamaldehído” y el “contenido de cumarina” del cuadro, mientras hay otros que apoyan a que se mantengan; y
- inclusión de una nueva opción 2 para el Anexo I, Cuadro 1, en la que no se establece ninguna diferenciación entre especies.

(iii) “Anexo 1, Cuadro A2: Características físicas de la canela”: hubo diferentes propuestas para los valores y estas se mantuvieron entre paréntesis.

10. La revisión del segundo borrador se realizó teniendo en cuenta: la aplicación práctica de la norma, la plantilla para las normas para especias y hierbas culinarias y otras normas del CCSCH, las prácticas

comerciales establecidas, las características del producto y la bibliografía científica y técnica. Las cuestiones clave, con las diferentes sugerencias, se mantuvieron entre corchetes para su posterior debate.

11. Se ha elaborado la versión adjunta del proyecto de norma para la canela (grupo de cortezas desecadas) con el fin de incluir las diferentes opiniones presentadas durante los debates del GTe.

CONCLUSIONES

12. La canela es una de las especias más importantes que se utilizan a diario en todo el mundo. La elaboración de una norma internacional contribuirá a proteger la salud de los consumidores y a facilitar el comercio justo, basándose en las prácticas comerciales existentes en la industria y en los requisitos reglamentarios de las normas y reglamentos nacionales e internacionales vigentes.

13. Las propuestas han intentado abordar las opiniones expresadas por diversas delegaciones en relación con el ámbito de aplicación, la identificación de especies, el método de análisis y las características químicas y físicas. Las cuestiones clave, con las diferentes sugerencias de los miembros, se mantuvieron entre corchetes para su posterior debate.

RECOMENDACIONES

14. Se invita al CCSCH8 a examinar el proyecto de norma con miras a resolver las disposiciones que figuran entre corchetes, tal como se presentan en el Apéndice.

PROYECTO DE NORMA PARA ESPECIAS DERIVADAS DE CORTEZAS DESECADAS O DESHIDRATADAS – CANELA

(En el Trámite 3/4)

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta norma se aplica a la corteza desecada o deshidratada – canela, tal como está definida en la Sección 2.1 más abajo, que se ofrece para el consumo humano directo, como ingrediente en la elaboración de alimentos o para el reenvasado en caso de ser necesario. Se excluyen los productos destinados a la elaboración industrial.

2. DESCRIPCIÓN

2.1. Definición del producto

La canela es un producto obtenido de la corteza desecada o deshidratada [pelada o sin pelar] de las especies enumeradas en el Cuadro 1.

[Opción 1: Cuadro 1: Especies de la canela reguladas por esta norma]

Nombre común	Nombre(s) comercial (es)	Nombre científico
<p>Canela china [Canela]</p> <p>[Canela de Ceilán (tipo Sri Lanka, tipo Seychelles, tipo India y tipo Madagascar)] [Canela]</p>	<p>Casia china</p> <p>[Canela verdadera]</p>	<p><i>Cinnamomum cassia</i> (Sin: <i>Cinnamomum aromaticum</i>)</p> <p>[<i>Cinnamomum zeylanicum</i> Sin.: <i>Cinnamomum verum</i>]</p>
<p>[Canela de Sri Lanka] [Canela]</p>	<p>[Canela de Ceilán]</p>	<p>[<i>Cinnamomum zeylanicum</i>]</p>
<p>[Canela de Seychelles, canela de Madagascar y canela india] [Canela]</p>	<p>[Canela]</p>	<p>[<i>Cinnamomum verum</i>]</p>
<p>Canela indonesia [Canela]</p>	<p>Koerintje Indonesia burmanii, [Canela indonesia]</p>	<p><i>Cinnamomum burmannii</i></p>
<p>Canela vietnamita [Canela]</p>	<p>Casia de Saigón</p>	<p><i>Cinnamomum loureirii</i></p>

[Opción 2: Cuadro 1: Especies de la canela reguladas por esta norma]

Esta opción con un nuevo formato refleja los debates sobre el texto de la Opción 1, tal como fue presentado por el copresidente México.

Producto	Nombre común	Nombre comercial/tipo	Nombre científico
CANELA	Canela de Ceilán	Tipo indio	<i>Cinnamomum zeylanicum</i> Sin.; <i>Cinnamomum verum</i>
		Tipo madagascar	
		Tipo seychelles	
		Tipo sri lanka	
	Canela cassia	Tipo chino	<i>Cinnamomum cassia</i>
		Tipo indonesia,	<i>Cinnamomum burmannii</i>
		<u>Tipo Burmanii</u>	
		<u>Tipo Korintje</u>	
		<u>Tipo Padang Cassia</u>	
		Tipo saigón o vietnamita	<i>Cinnamomum loureirii</i>

2.2. Formas de presentación

La canela puede ser:

- entera/en rama/en palos: trozos individuales, alargados y cilíndricos de la corteza de la canela enrollados hacia dentro (como un pergamino) como resultado del proceso de secado; varían en diámetro y se cortan en longitudes específicas según la solicitud del comprador.
- en trozos/cortada/ partida/fragmentada: Trozos de corteza de distintas formas y tamaños (pueden estar enrollados o sin enrollar).
- molida o en polvo (el tamaño de las partículas se determinará mediante acuerdo contractual entre el comprador y el vendedor).

Se permitirán otras formas de presentación distintamente diferentes de las tres formas mencionadas, siempre que estén debidamente etiquetadas.

2.3. Clasificación por tamaño (opcional)

La canela entera/en rama/en palos puede clasificarse por recuento, por peso, por una combinación de la longitud y el diámetro o de acuerdo con las prácticas comerciales preexistentes. Cuando se clasifica por tamaño, los métodos usados deben indicarse en el envase.

3. FACTORES ESENCIALES RELATIVOS A LA COMPOSICIÓN Y LA CALIDAD**3.1. Composición**

La canela, tal como está definida en la Sección 2.1 debe ajustarse a los requisitos especificados en el Anexo.

3.2. Factores de calidad**3.2.1. Generales**

La canela debe ser inocua y apta para el consumo humano. Debe estar exenta de insectos vivos y prácticamente exenta de materias extrañas y foráneas.

3.2.2. **Olor, sabor y color**

La canela tal y como está indicada en la sección 2.1 debe estar exenta de cualquier tipo de olor o sabor foráneos, en particular del olor a moho. Debe tener olor y sabor característicos en función de los factores/condiciones geoclimáticos, los tipos y los principales componentes químicos del aceite volátil indicado en el Anexo 1, Cuadro A1: Características químicas de la canela. El color de la canela varía entre rojizo, marrón claro, marrón o marrón oscuro.

3.2.3. **Clasificación (opcional)**

Cuando la canela, tal como está descrita en la Sección 2.1, se comercializa siguiendo una clasificación o con categoría asignada, las disposiciones del Anexo 1 (Cuadro A1: Características químicas y Cuadro A2: Características físicas de la canela) se aplicarán como requisitos mínimos.

3.2.4. **Características físicas y químicas**

La canela, tal y como está descrita en la Sección 2.1, debe cumplir los requisitos especificados en el Anexo I, Cuadro A1: Características químicas de la canela y Cuadro A2: Características físicas de la canela). 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.

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 de canela.

5. **CONTAMINANTES**

Los productos regulados por la presente 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), 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 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 del producto debe ser como se describe en la Sección 2.1: Definición del producto

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: Formas de presentación

8.1.3 El nombre científico del producto es opcional.

8.1.4 El nombre comercial, el tipo o el cultivar pueden 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 [por desarrollar].

8.2.3 **Se pueden declarar** la región de cosecha y el año de cosecha (opcional).

8.3. Identificación comercial

La identificación comercial se basará en:

- la forma de presentación;
- la clase/ categoría, según corresponda
- el tamaño de partículas (opcional).

8.4 Peso neto (opcional).

8.5. Etiquetado de 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 DE ANÁLISIS Y MUESTREO

9.1. Métodos de análisis

Los métodos de análisis resaltados en el Anexo II se incluirán en el CXS 234-1999 después la aprobación por CCMAS y el texto a seguir sustituirá el cuadro y se insertará.

“Para revisar el cumplimiento con esta norma, se deben usar los métodos de análisis y muestreo especificados en *Métodos recomendados de análisis y muestreo* (CXS 234-1999)⁹ que sean pertinentes a las disposiciones en esta norma.”

9.2 Plan de muestro

Por desarrollar.

ANEXO 1

[Opción 1: Cuadro A1: Características químicas de la canela.]

Canela	Forma de presentación	Contenido de humedad % p/p (máx.)	Cenizas totales % p/p (máx.) en base seca	Cenizas insolubles en ácido % p/p (máx.) en base seca	Aceites volátiles ml/100 g (mín.) en base seca	[Contenido de cinamaldehído ml/100 g (mín.) en base seca]	[Contenido de cumarina (% máx.) [mg/g]] [en base seca]
<i>Cinnamomum zeylanicum</i>	Entera/ en rama/ en palos	15,0 [14,0] [13,0]	7,0 [6,0] [5,0]	1,5 [2,0]	1,2 [1,0]	[1,0]	[0,1] [0,3]
	En trozos/ cortada/ partida/ fragmentada	15,0 [14,0] [13,0]	7,0 [6,0] [5,0]	1,5 [2,0]	1,2 [1,0] [1,5]	[1,0]	[0,1] [0,3]
	molida/ en polvo	14,0 [12,0]	7,0 [6,0]	1,5 [2,0]	[1,0] [0,5] [1,5]	[1,0]	[0,1] [0,3]
“Tipos de Casia”: <i>Cinnamomum cassia</i> ; [<i>Cinnamomum burmannii</i>]; <i>Cinnamomum loureirii</i>)	Entera/ en rama/ en palos	15,0 [14,0] [13,0]	5,0 [6,0]	1,5 [2,0]	1,0		
	En trozos/ cortada/ partida/ fragmentada	15,0 [14,0] [13,0]	5,0 [6,0]	1,5 [2,0]	1,0		
	molida/ en polvo	14,0 [13,0]	5,0 [6,0]	1,5 [2,0]	[1,0]		
[“Tipos de Casia”: <i>Cinnamomum burmannii</i>]	[Entera/ en rama/ en palos]	[15,0]	[5,0]	[1,0]	[1,5]		

Canela	Forma de presentación	Contenido de humedad % p/p (máx.)	Cenizas totales % p/p (máx.) en base seca	Cenizas insolubles en ácido % p/p (máx.) en base seca	Aceites volátiles ml/100 g (mín.) en base seca	[Contenido de cinamaldehído ml/100 g (mín.) en base seca]	[Contenido de cumarina (% máx.) [mg/g]] [en base seca]
	[En trozos/ cortada/ partida/ fragmentada]	[15,0]	[5,0]	[1,0]	[1,0]		
	[molida/ en polvo]	[15,0]	[5,0]	[1,0]	[0,8]		

[Opción 2 Cuadro A1: Características químicas de la canela.]

	Forma de presentación	Contenido de humedad % p/p (máx.)	Cenizas totales % p/p (máx.) en base seca	Cenizas insolubles en ácido % p/p (máx.) en base seca	Aceites volátiles ml/100g (mín.) en base seca	[Contenido de cinamaldehído ml/100g (mín.) en base seca]	[Contenido de cumarina] (% máx.) [en mg/g]] [en base seca]]
Canela	Entera/ en rama/ en palos	15,0 [14,0]	7,0 [5,0]	2,0 [1,5]	1,0 [1,2]	1,0	0,3
	En trozos/ cortada/ partida/ fragmentada	15,0 [14,0]	7,0 [5,0]	2,0 [1,5]	1,0 [1,2]	1,0	0,3
	molida/ en polvo	14,0	7,0 [5,0]	2,0 [1,5]	0,5 [1,2]	1,0	0,3

Cuadro A2: Características físicas de la canela.

Producto	Forma de presentación	Materia extraña% p/p (máx.)	Materia foránea% p/p (máx.)	[Daño por moho] [Moho visible] % p/p (máx.)	Insectos enteros muertos recuento/ 100 g (máx.)	Daño por insectos% p/p (máx.)	Fragmentos de insectos recuento/10 g (máx.) – solo en forma de presentación molida	Insectos vivos	Excrementos de mamíferos y/u otros excrementos mg/kg (máx.)	Otros excrementos mg/kg (máx.)	Suciedad de roedores recuento/ 25 g	[Fuera de tamaño (cuando clasificado por tamaño) %]
<i>Cinnamomum spp.</i>	Entera/ en rama/ en palos	[0] [0,5] [1]	[0,5] [0]	[0] [1,0] [5,0]	[0] [2,0]	[0] [1,0]	NA	0	[0,0] [1,0] [2,0]	[0] [4,0]	NA	[10]
	En trozos/ cortada/ partida/ fragmentada	[0] [1,0] [0,5]	0 [0,5]	[0] [1,0] [5,0]	[0] [2,0] [3,0]	[0] [1,0]	NA	0	0 [2]	0 [NA]	NA	NA
	molida/ en polvo	0 [1,0] [0,5]	0 [0,5]	[0] [1,0] [5,0]	NA [2]	NA	100/50 [20/10] [400/50]	0	0 [2]	0 [NA]	1/50 [11/50]	NA

Nota: [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 II

Cuadro A3. Métodos de análisis para canela (lista no exhaustiva de disposiciones)

Disposición	Método	Principio	Tipo
Humedad	AOAC 986,21 ISO 939:2021	Destilación	I
Aceites volátiles	AOAC 962,17 Método ASTA 16 ISO 6571:2008	Destilación seguida de volumetría	I
[Cumarina]	[Extracto de metanol]	[HPLC]	
Cenizas totales	ISO 939:2021 ISO 928:1997	[Destilación y gravimetría] [Cálculo hecho a partir de la humedad y las cenizas (a 550°C), Destilación y gravimetría]	I
Cenizas insolubles en ácido	AOAC 941,12B [ISO 939:2021] ISO 928:1997 ISO 930:1997	[Gravimetría] [Cálculo hecho a partir de la humedad y las cenizas (a 550 °C), Destilación y gravimetría]	I
Materia extraña	AOAC 968,38 b ISO 927:2009 ASTA 14,1	Examen visual seguido de flotación	I
Materia foránea	AOAC 968,38 b ISO 927:2009	Examen visual seguido de flotación	I
Fragmentos de insectos, insectos enteros/muertos	AOAC 968,38 b [ISO 927:2009]	Examen visual seguido de flotación	I
Excrementos de mamíferos y/u otros excrementos	MPM: V-8. Especies, condimentos, sabores y drogas crudas A. Método general para especias, hierbas y productos botánicos (V-32) Versión 1 - mayo de 1998	Examen visual seguido de gravimetría	I
Moho visible	MPM: V-8. Especies, condimentos, sabores y drogas crudas A. Método general para especias, hierbas y productos botánicos (V-32) Versión 1 - mayo de 1998 [ISO 927:2009]	Examen visual seguido de gravimetría	IV
Suciedad de roedores	AOAC 968,38 b [ISO 927:2009]	Flotación	I