



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 5.1 del programa

CX/SCH 25/8/6
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

INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO POR MEDIOS ELECTRÓNICOS SOBRE EL

PROYECTO DE NORMA PARA ESPECIAS DERIVADAS DE SEMILLAS SECAS O DESHIDRATADAS – REQUISITOS PARA CILANTRO

(En el Trámite 3/4)

(Elaborado por el grupo de trabajo por medios electrónicos, presidido por India y copresidido por la República Islámica del Irán)

Los miembros del Codex y los observadores que deseen presentar sus comentarios en el Trámite 3/4 sobre el Apéndice de este proyecto de norma deben hacerlo de acuerdo con las instrucciones que figuran en CL 2025/54-SCH disponible en la página web del Codex/cartas circulares:

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

Antecedentes e introducción

1. La séptima reunión del Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH7), celebrada en febrero de 2024, convino en establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe) para elaborar un proyecto de norma para las semillas secas o deshidratadas de cilantro en el marco de la norma del grupo para las semillas secas. El GTe estuvo presidido por la India, copresidido por la República Islámica del Irán, y trabajó en el idioma inglés.
2. El GTe se constituyó formalmente en agosto de 2024 con 14 países, a saber, China, Canadá, la República Islámica del Irán, Guatemala, India, Indonesia, Japón, Marruecos, Panamá, Qatar, Arabia Saudita, Türkiye, el Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte y Estados Unidos de América, los cuales se inscribieron para participar en el proceso. El GTe llevó a cabo su labor en la plataforma en línea del GTe del Codex.
3. El GTe llevó a cabo dos rondas de consultas sobre el proyecto de norma para recabar aportaciones y alcanzar un consenso entre los miembros.
4. El primer proyecto de norma se preparó y distribuyó a los miembros del GTe en septiembre de 2024 para su revisión y comentarios. Los miembros formularon comentarios constructivos y sugerencias con objetivo de la mejora.
5. Teniendo en cuenta los comentarios recibidos durante la primera ronda de consultas, se elaboró un segundo borrador que se distribuyó en enero de 2025 para la revisión ulterior.
6. El borrador final, que incorpora las revisiones basadas en los comentarios sobre el segundo borrador, se presenta ahora en el **Apéndice I** para su consideración por parte del Comité.

Resumen de los debates del GTe

7. El GTe alcanzó un amplio consenso sobre el contenido del proyecto de norma. Sin embargo, algunos puntos que requieren un debate más profundo y el acuerdo del Comité están indicados entre corchetes en el proyecto.
8. Una cuestión clave planteada por varios miembros se refiere a la clasificación de las semillas de cilantro enteras en función de sus características físicas y químicas. Si bien el proyecto incluye dos clases físicas, propone tres categorías químicas, lo que da lugar a una discrepancia. Se invita al Comité a examinar y resolver esta incoherencia, a fin de adoptar un sistema de clasificación armonizado y coherente.

Recomendación

9. Se invita al CCSCH8 a:
 - (i) revisar el proyecto de norma que figura en el Apéndice I, prestando especial atención al texto entre corchetes; y
 - (ii) considerar su avance al siguiente trámite en el proceso de elaboración de normas del Codex.

APÉNDICE I

PROYECTO DE NORMA PARA ESPECIAS DERIVADAS DE SEMILLAS SECAS O DESHIDRATADAS –
REQUISITOS PARA CILANTRO

(En el Trámite 3/4)

1 ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta norma se aplica a las semillas secas o deshidratadas – cilantro, tal como está definido 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. Esta norma no se aplica a dichos productos cuando se destinan a la elaboración industrial.

2 DESCRIPCIÓN**2.1 Definición del producto**

El cilantro es un producto obtenido de la fruta madura [semilla] desecada o deshidratada de *Coriandrum sativum*. L. de color marrón amarillento a marrón claro, con forma esférica a elíptica, y con diámetro que mide aproximadamente entre 2mm y 6mm.

Cuadro 1: Nombre común y científico de cilantro desecado o deshidratado

Nombre común	Nombre comercial	Nombre científico
Cilantro o semilla de cilantro	Cilantro	<i>Coriandrum sativum</i> . L.

2.2 Formas de presentación

Las semillas secas o deshidratadas de cilantro puede ser:

- enteras
- divididas
- partidas o fragmentadas, o
- cilantro desecado o deshidratado molido/en polvo.

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

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

El cilantro desecado o deshidratado, tal como está descrito en la Sección 2.1 debe ajustarse a los requisitos especificados en el Anexo I.

3.2 Factores de calidad**3.2.1 Generales**

El producto debe ser inocuo y apto para el consumo humano. Debe estar exento de insectos vivos y prácticamente exento de materias extrañas y foráneas.

3.2.2 Olor, sabor y color

El producto debe tener olor, sabor y color característicos, que pueden variar en función de los factores y condiciones geoclimáticos, y debe estar exento de cualquier tipo de olor, sabor o color foráneos, en particular de la rancidez y el olor a moho.

3.2.3 Características físicas y químicas

El cilantro desecado o deshidratado debe cumplir los requisitos especificados en el Anexo I (Cuadro A1: Características químicas del cilantro desecado o deshidratado, y Cuadro A2: Características físicas del cilantro desecado o deshidratado). 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.

3.2.4 Clasificación

Cuando las semillas de cilantro en sus diversas formas de presentación se comercializan como no clasificadas, las características químicas y físicas de la clase o categoría más baja del Anexo 1 se deben aplicar 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 de cilantro 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), 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.

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 esta 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 sobre especias y hierbas culinarias secas, y otros textos pertinentes del Codex.

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 variedad 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 **Se puede declarar** el país de cosecha (opcional).

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

8.3 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, tal como están descritos en Anexo I, Cuadro A3: 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 especificados en *Métodos recomendados de análisis y muestreo* (CXS 234-1999) que sean pertinentes a las disposiciones en esta norma.”

9.2 Plan de muestro

Por desarrollar.

ANEXO I

Características físicas y químicas del cilantro desecado o deshidratado

Cuadro A1: Características químicas del cilantro desecado o deshidratado

Producto	Forma de presentación		Humedad % p/p (máx.)	Cenizas totales % p/p en masa seca (máx.)	Cenizas insolubles en ácido % p/p en masa seca (máx.)	Aceites volátiles mL/100g en masa seca (mín.)
Cilantro	Entera/dividida	Grupo A	[9], [10], [42]	7	1,5	[0,1], [0,2], [> 0,5]
		Grupo B				[0,1 a 0,5], [0,5]
	Partida/fragmentada/en polvo/molida		[9], [10], [42]	7	1.5	[0,09], [0,1] [0,2]

Cuadro A2: Características físicas del cilantro desecado o deshidratado

Producto	Forma de presentación		Materia extraña* % p/p (máx.)	Materia foránea** % p/p (máx.)	Frutas partidas % p/p (máx.)	Frutas dañadas o descoloridas % p/p (máx.)	Moho visible % p/p (máx.)	Contaminación/infestación por insectos % p/p (máx.)	Insectos enteros muertos (recuento) /100 g (máx.)	Insectos vivos (recuento) /100 g (máx.)	Excrementos de mamíferos mg/kg (máx.)	Otros excrementos*** mg/kg (máx.)
Cilantro	Entera	Categoría 1	1,5	1,0 [0,5]	5	2	1	1	4	0	[0], [1], 6 [6,6]	[0], [1], 4, [22]
		Categoría 2	2,0	1,5 [0,5]	10	3						
		Categoría 3	4,0	2,0 [0,5]	10	7						
			[0,5] Valor combinado									
	En polvo /molida		N/A	NA	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	N/A	N/A

Notas:

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

** Cualquier materia o material foráneo objetables, detectables o visibles, no asociados habitualmente con los componentes naturales de la planta de la especie: como palos, piedras, embolsado de arpillera, metal etc.

*** Excrementos de otros animales, como reptiles y aves.

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

Métodos de análisis de cilantro desecado o deshidratado

Cuadro A3: Métodos de análisis

Parámetro	Método*	Principio	Tipo ¹
Humedad**	ISO 939	Destilación	I
Cenizas totales en base seca**	ISO 939 e ISO 928	Cálculo hecho a partir de la humedad y las cenizas Destilación y gravimetría	I
Cenizas insolubles en ácido (en base seca)**	ISO 939 e ISO 930	Cálculo hecho a partir de la humedad y las cenizas Destilación y gravimetría	I
Aceites volátiles (en base seca)**	ISO 939 e ISO 6571	Cálculo hecho a partir de la humedad y los aceites volátiles Destilación y gravimetría	I
Materia extraña	ISO 927	Examen visual seguido de gravimetría	I
Materia foránea	ISO 927	Examen visual seguido de gravimetría	I
Frutas partidas, frutas dañadas o descoloridas		Examen visual seguido de gravimetría	
Daño por moho	Método V-8 Especies, condimentos, sabores y drogas crudas (Manual de procedimientos macroanalíticos) MPM: V-8. Especies	Examen visual seguido de gravimetría	IV
Daño por insectos	Método V-8 Especies, condimentos, sabores y drogas crudas (Manual de procedimientos macroanalíticos) MPM: V-8. Especies	Examen visual seguido de gravimetría	IV
Insectos vivos	ISO 927	Examen visual (recuento)	I
Insectos muertos	ISO 927	Examen visual (recuento)	I
Excrementos de mamíferos y/u otros excrementos	Método V-8 Especies, condimentos, sabores y drogas crudas (Manual de procedimientos macroanalíticos) MPM: V-8. Especies	Examen visual seguido de gravimetría	IV

Notas:

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

** Para la muestra de preparación de cilantro entero, según la norma ISO 2825.

¹ Según la definición de "tipos de método de análisis" de acuerdo con la Sección II del Manual de Procedimientos del Codex.