



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 LA MEJORANA DULCE SECA

(En el Trámite 3/4)

(Informe del grupo de trabajo por medios electrónicos, presidido por Egipto¹)

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 2025/55-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) examinó una propuesta presentada por Egipto sobre la elaboración de una norma para la mejorana dulce en el marco del grupo de hierbas culinarias y acordó iniciar un nuevo trabajo para elaborar los requisitos específicos para la mejorana dulce.
2. El CCSCH7 acordó además establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe) presidido por Egipto, sujeto a la aprobación por parte de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) de la nueva propuesta de trabajo correspondiente, trabajando en el idioma inglés, para elaborar el proyecto de norma para la mejorana dulce seca y deshidratada, para su distribución a fin de recabar comentarios en el Trámite 3 y para su examen por el CCSCH8. Se encomendó además al GTe que utilizara la plantilla para especias y hierbas culinarias, en formato de grupo, para la elaboración del anteproyecto de norma y que garantizara la armonización con las normas para especias y hierbas culinarias ya publicadas, y presentara el informe del GTe al menos tres meses antes del CCSCH8.
3. La CAC47 (2024) aprobó la nueva propuesta de trabajo.

Participación y metodología

4. El GTe llevó a cabo su labor en la plataforma del GTe de Codex. Trece (13) países se inscribieron para participar en el GTe, entre ellos Canadá, la Unión Europea, Guatemala, India, Indonesia, Irán, Japón, Kenia, Marruecos, Arabia Saudita, Senegal, el Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte y Estados Unidos de América. Durante las deliberaciones del GTe, solo cinco (5) países presentaron sus comentarios: Brasil, Canadá, la Unión Europea, Japón y Estados Unidos. Brasil envió sus comentarios por correo electrónico.
5. El GTe llevó a cabo dos rondas de consultas, como se indica a continuación:
 - a) El primer borrador se subió el 1 de julio de 2024 y se recibieron comentarios de cinco (5) miembros: Canadá, Brasil, la Unión Europea, Japón y Estados Unidos. Se tuvieron en cuenta estos comentarios y se preparó un segundo borrador.
 - b) El segundo borrador se subió el 15 de septiembre de 2024 y se recibieron comentarios de cuatro (4) miembros: Canadá, la Unión Europea, Japón y Estados Unidos.

¹ Los miembros del GTe incluyen: Brasil, Canadá, Unión Europea, Guatemala, India, Indonesia, Irán, Japón, Kenia, Marrueco, Arabia Saudita, Senegal, Reino Unido y Estados Unidos)

Análisis de las respuestas

6. Los miembros del GTe presentaron comentarios y/o propuestas tanto editoriales como técnicas, y se realizaron los siguientes cambios al proyecto de la norma sobre la base de estos comentarios:

- a) **Título:** Se revisó el título del proyecto eliminando las palabras “hierba” y “deshidratada”, señalando que la planta solo se utiliza en forma seca. Por lo tanto, el título de la norma debería ser “*Norma para la mejorana dulce seca*”. Sobre la base de esta propuesta, también se eliminaron las palabras “hierba” y “deshidratada” de todo el texto del proyecto de norma para garantizar la coherencia con otras normas existentes para hierbas culinarias como la albahaca, el orégano y el tomillo.
- b) **Cuadro (1):** Los nombres comunes, comerciales y científicos de la mejorana dulce seca se armonizaron con otras normas para especias y hierbas culinarias para garantizar la coherencia entre los encabezados de las columnas, es decir, comenzando por el “nombre común”, seguido del “nombre comercial” y luego del “nombre científico”. Esto permitirá que “mejorana” sea el nombre común alineado con la sección 8.2.1 y que (mejorana dulce - mejorana anudada - mejorana de jardín) sean los nombres comerciales.
- c) **Formas de presentación:** Se reformularon las formas de presentación entera, molida y en polvo de la mejorana dulce seca para reflejar con mayor precisión las formas de presentación efectivas en las que está disponible la mejorana.
- d) **3.2.2 Olor, sabor y color:** Se incluyó en esta disposición el requisito relativo al color, es decir, “*El color varía de verde a grisáceo dependiendo del origen de la planta*”.
- e) **Métodos de análisis AOAC:** Se han incluido los métodos de análisis AOAC en la disposición relativa a “cenizas insolubles en ácido”, “moho visible”, “materia extraña” y “materia foránea”.
- f) **Anexo, Cuadros A1 y A2:** Se añadieron nuevos parámetros relativos a las características químicas y físicas, y los otros parámetros sobre los que no se llegó a un consenso fueron colocados entre corchetes para su posterior consideración.

Conclusión y recomendación

Se invita al CCSCH8 a examinar el proyecto de norma que figura en el **Apéndice** del presente documento con la intención de llevarlo a un trámite posterior, teniendo en cuenta que los valores de los cuadros 2 y 3 requerirán un debate más profundo.

PROYECTO DE NORMA PARA LA MEJORANA DULCE SECA

(En el Trámite 3/4)

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta norma se aplica a las hierbas culinarias secas, tal como están definidas en la Sección 2.1 más abajo, que se ofrecen para el consumo humano directo, la elaboración comercial de alimentos o el reenvasado en caso de ser necesario. Se excluyen los productos destinados a la elaboración industrial.

2. DESCRIPCIÓN

2.1 Definición del producto

La mejorana dulce seca es un producto obtenido de la planta *Origanum majorana* L. de la familia Lamiaceae según se describe en el Cuadro 1.

Cuadro 1. Nombre común, comercial y científico de la mejorana dulce seca

| Nombre común | Nombre comercial | Nombre científico |
|--------------|--|--|
| Mejorana | Mejorana dulce Mejorana anudada Mejorana de jardín | <i>Origanum majorana</i> L Sinónimos: <i>Majorana hortensis</i> Moench |

2.2 Formas de presentación

La mejorana dulce seca puede ser:

- a. entera/intacta (racimos/ramilletes): la planta seca entera sin la raíz.
- b. picada/triturada/en hojuelas: la planta entera, incluidas las flores, procesada en diversos grados, desde la trituración gruesa hasta la fina.
- c. molida/en polvo: hojas secas con o sin una pequeña proporción de las sumidades floridas.

El tamaño de las partículas en las formas de presentación molida/en polvo se determina mediante acuerdo contractual entre el comprador y el vendedor.

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

2.3 Clasificación por tamaño (opcional)

3. FACTORES ESENCIALES RELATIVOS A LA COMPOSICIÓN Y LA CALIDAD

3.1 Composición

La mejorana dulce seca tal como está definida en la Sección 2 anterior, debe ajustarse a los requisitos especificados en el Anexo I.

3.2 Factores de calidad

3.2.1 Generales

La mejorana dulce seca debe ser inocua y apta para el consumo humano. Debe estar exenta de insectos vivos.

3.2.2 Olor, sabor y color

La mejorana dulce seca, tal y como se indica en la Sección 2.1 debe tener el olor y sabor característicos, que pueden variar en función de los factores/condiciones geoclimáticos, las variedades y los principales componentes químicos de los aceites volátiles indicados en el Anexo I, Cuadro A1: Características químicas. Debe estar exenta de cualquier tipo de olor o sabor foráneos, en particular de la rancidez y del olor a moho. El color variará entre “verde a grisáceo” en función del origen de la planta.

3.2.3 Características físicas y químicas

La mejorana dulce seca debe cumplir con las características físicas y químicas especificadas en el Anexo 1 (Cuadro A1 Características químicas y Cuadro A2 Características físicas).

Los defectos permitidos no deben afectar al aspecto general del producto en lo que respecta su calidad y el producto debe mantener su calidad y presentación en el envase.

3.2.4 **Clasificación (opcional)**

Cuando la mejorana dulce seca, tal como está descrita en la Sección 2.1, se comercializa siguiendo una clasificación o con categoría asignada, las disposiciones 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 del producto.

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 el control de malezas a fin de prevenir y reducir la contaminación de los alimentos y los piensos con alcaloides de pirrolizidina* (CXC 74-2014) 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 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 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 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 **Identificación comercial**

- Forma de presentación
- Clase/ categoría, si se aplica.
- Tamaño de partículas (opcional).

8.4 **Peso neto**

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 Método de análisis

Los métodos de análisis, tal como están descritos en el Cuadro 2: Métodos de análisis a seguir 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.”

Cuadro 2. Métodos de análisis

| Disposición | Método* | Principio | Tipo** |
|--|--|--|--------|
| Humedad | ISO 939 | Destilación | I |
| Aceites volátiles | ISO 939 e ISO 6571 | Destilación seguida del método volumétrico | II |
| Cenizas totales | ISO 939 e ISO 928 | Destilación y método volumétrico | II |
| Cenizas insolubles en ácido | ISO 930 AOAC 941,12 B | Destilación y métodos gravimétricos Métodos gravimétricos | II |
| Materia extraña | ISO 927 | Examen visual seguido del método gravimétrico | I |
| Materia foránea | ISO 927 | Examen visual seguido del método gravimétrico | I |
| Fragmentos de insectos, insectos enteros muertos, insectos vivos | ISO 927 | Examen visual seguido del método gravimétrico | I |
| Daño/contaminación/infestación por insectos | ISO 927 | Examen visual seguido del método gravimétrico | I |
| Excrementos de mamíferos y/u otros excrementos | Manual de procedimientos macroanalíticos (MPM) A. Método general para especias, hierbas y productos botánicos Versión 2 - enero de 2025 CPG Sec. 525.900 Planta entera (sin procesar) | Examen visual seguido del método gravimétrico | I |
| Moho visible | Manual de procedimientos macroanalíticos (MPM) A. Método general para especias, hierbas y productos botánicos Versión 2 - enero 2025 CPG Sec. 525.900 Planta entera (sin procesar) | Examen visual seguido del método gravimétrico | I |
| Suciedad de roedores | AOAC 975,49 y AOAC 985,39 | Flotación | I |

Notas:

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

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

9.2 Plan de muestro

Por desarrollar.

ANEXO I

Cuadro A1: Características químicas para la mejorana dulce seca

| Nombre del producto | Forma de presentación | Contenido de humedad % p/p (máx.) | Cenizas totales, en base seca % p/p (máx.) | Cenizas insolubles en ácido, en base seca % p/p (máx.) | Aceites volátiles* ml/100g en base seca (mín.) |
|---------------------|---------------------------------|--------------------------------------|--|--|--|
| Mejorana | Entera | 12 | 16 | 4,5 | 0,3 |
| | Picada/triturada/en hojuelas | 12 | 16 | 4,5 | 0,7 |
| | Molida/en polvo | [12] [10] | 16 [15] | [4,5] [4] | [0,6] |

Nota: *Los valores de los aceites volátiles se refieren a las especias y hierbas culinarias naturales. No se aplican a especias y hierbas culinarias que han sido sometido al tratamiento térmico u otros procesos que puedan reducir el contenido natural de aceites volátiles.

Cuadro [A2]: Características físicas para la mejorana dulce seca

| Nombre del producto | Forma de presentación | Materia extraña% p/p (máx.) ¹ | Materia foránea% p/p (máx.) ² | Moho % p/p (máx.) | Insectos enteros muertos recuento/ 100 g (máx.) | Daño por insectos % p/p (máx.) solo para la forma de presentación entera | Fragmentos de insectos recuento/ 10 g (máx.) (solo para la forma de presentación molida) | Insectos vivos | Excrementos de mamíferos mg/kg (máx.) | Otros excrementos mg/kg (máx.) ³ | Suciedad de roedores recuento/ 25 g/[10 g] | Otros factores |
|---------------------|---------------------------------|---|---|-------------------------|---|--|---|-------------------|---|--|---|-------------------|
| Mejorana | Entera | 1 | 1 [0,1] | 1 | 3 | [5] [1] | NA [250] | 0 | 1 [2,2] | 10 [22] | [2] | |
| | Picada/triturada/en hojuelas | 1 [2] | 3 [NA] | NA | 3 [1/25g] | | NA | 0 | | | | |
| | Molida/en polvo | NA* | NA | NA | NA | NA | NA | 0 | NA | NA | NA | |

Notas:

¹ Materia vegetal asociada a la planta de la cual se origina el producto pero que no se acepta como parte del producto final. En la mejorana triturada, la proporción de tallos y otras partes, excluidas las sumidades floridas, cuyas dimensiones superen 10mm de largo o 1mm de diámetro, no debe superar 1% (m/m).

² Cualquier materia o material foráneo objetables, detectables o visibles, no asociados habitualmente con los componentes naturales de la planta de la especia: como palos, piedras, embolsado de arpillera, metal etc.

³ Excrementos de otros animales, como reptiles y aves.

[NA: 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.]