



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

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA DISPONIBILIDAD DE DATOS COMERCIALES RELATIVOS A LAS ESPECIAS Y LAS HIERBAS CULINARIAS

(Documento elaborado por los Estados Unidos de América)

INTRODUCCIÓN

1. Reconociendo la dificultad de obtener suficientes datos comerciales desglosados relacionados con la producción y el comercio multilateral de especias y hierbas culinarias para respaldar las nuevas propuestas de trabajo, el Comité del Codex sobre Especias y Hierbas Culinarias (CCSCH), en su séptima reunión (2024), aceptó la oferta de los Estados Unidos de América de preparar un documento de debate sobre la disponibilidad de datos comerciales sobre especias y hierbas culinarias, con el objetivo de facilitar las futuras deliberaciones del Comité. En la elaboración de este documento de debate, los Estados Unidos de América tuvieron en cuenta la experiencia del Comité en la elaboración de normas y su liderazgo formal del Grupo de trabajo sobre las prioridades del CCSCH.

ANTECEDENTES

2. El tema de la disponibilidad de datos comerciales para facilitar la elaboración de normas individuales y agrupadas por parte del Comité se ha debatido en todas las reuniones del CCSCH. A lo largo de todas esas reuniones, esta cuestión ha obstaculizado las propuestas de elaboración de normas. Además, en la Sección 2.4 del *Manual de procedimiento* del Codex se recomienda que se incluya en el documento de proyecto y en la justificación del nuevo trabajo una evaluación del “volumen de producción y consumo en cada país y del volumen y las pautas comerciales entre países”. Las dificultades para obtener datos comerciales individuales sobre las especias y hierbas culinarias suscitan la preocupación de que no todas las 109 especias y hierbas culinarias identificadas por el CCSCH se normalicen, ya sea de forma individual o en formato de grupo.

FACTORES CLAVE QUE HAY QUE TENER EN CUENTA AL ANALIZAR LOS DATOS COMERCIALES DE LAS ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS

a) Características únicas del sector de especias y hierbas culinarias:

- El comercio de las especias y hierbas culinarias, conocido colectivamente como el “comercio de especias”, es una de las primeras industrias globales. Las especias se han comercializado a nivel regional e internacional durante al menos 4000 años.
- La producción y la elaboración de especias y hierbas culinarias corren principalmente a cargo de pequeños productores de países en desarrollo que rara vez llevan registros escritos.
- Las especias y hierbas secas se recogen y compran en gran medida de las granjas, a través de agentes rurales e intermediarios que actúan como intermediarios entre el productor y el envasador final. Estos intermediarios a veces mantienen registros temporales únicamente con fines de pago y no con fines de recopilación de datos o trazabilidad.
- En muchos países productores, la superficie de producción y los rendimientos de las especias y hierbas culinarias frescas suelen estimarse y registrarse con fines de planificación gubernamental y aplicación de

políticas. Sin embargo, el porcentaje del rendimiento que se convierte en las especias y hierbas culinarias secas no suele registrarse.

- El comercio de especias en muchas regiones es en gran medida informal y cuenta con una supervisión gubernamental mínima. Por lo tanto, en muchos casos, los volúmenes y valores del comercio de especias y hierbas culinarias no se registran oficialmente.
- Muchas especias y hierbas culinarias son exclusivas de una región geográfica con prácticas informales de producción y comercio, y están sujetas a una supervisión gubernamental mínima.
- En comparación con otros productos agrícolas comercializados, las especias y hierbas culinarias, aunque tienen un peso o tonelaje inferior, que es la forma tradicional de medir los volúmenes comerciales, tienen un valor económico superior.

b) Demanda mundial de especias y hierbas culinarias

3. La demanda mundial de especias y hierbas está creciendo y se está consumiendo una mayor variedad de especias y hierbas culinarias más allá de sus mercados nacionales y tradicionales. Por lo tanto, es cada vez mayor la necesidad de normas internacionales sobre especias y hierbas culinarias para la protección de los consumidores y la facilitación del comercio. Se prevé que los ingresos procedentes del comercio de especias y hierbas culinarias alcancen los 3220 millones de dólares estadounidenses (USD) en 2025 y que la tasa de crecimiento anual (CAGR 2025-2029) sea del 12,30 %, lo que se traducirá en un valor de mercado previsto de 5120 millones de USD para 2029. (Fuente: Statista)

EL TEMA: LA NECESIDAD DE DATOS PARA JUSTIFICAR LA ELABORACIÓN DE UNA NORMA DEL CODEX

4. En la Sección 2.4 del *Manual de procedimiento* del Codex se recomienda proporcionar información sobre “el volumen de producción y consumo en cada país y el volumen y las pautas del comercio entre países” para establecer la necesidad y la priorización de nuevos trabajos. Si bien el volumen de producción y consumo es un buen indicador para muchos productos básicos, resulta engañoso en el caso de especias y hierbas culinarias, que tienen peso/volumen bajo pero un valor elevado. Para la mayoría de los productos que son especias y hierbas culinarias, es difícil obtener datos sobre el volumen. En muchos casos, los datos no existen por varias razones, entre las que se incluyen las siguientes:

(i) Ausencia de datos sobre la producción de especias y hierbas culinarias y datos comerciales

5. La ausencia de datos específicos sobre la producción y el comercio de cada tipo especia o hierba culinaria se atribuye en gran medida a la práctica de agrupar la mayoría de los datos sobre cada tipo especia o hierba culinaria (diferentes especies) en la producción y el comercio (exportación e importación) bajo un encabezado común “especias” y/o “hierbas culinarias”. A menudo, los datos sobre cada especia o hierba culinaria no se recopilan ni se comunican oficialmente a nivel nacional. En algunos casos, las organizaciones industriales o de productores de productos básicos son la única fuente de datos sobre la producción y el comercio de cada especia o hierba culinaria.

6. Históricamente, la producción y el uso de las especias y hierbas culinarias son regionales y, con el tiempo, se extienden a otras regiones a través del comercio. Muchas de las especias y hierbas culinarias todavía se producen y comercializan principalmente dentro de una sola región geográfica (por ejemplo, Asia). En muchos casos, el comercio es informal (es decir, fuera del sistema oficial documentado y regulado y, por lo tanto, no se registra). Por lo tanto, estos datos comerciales no llegan a las fuentes de datos reconocidas por el Codex. Esto dificulta la obtención de información comercial precisa y representativa que cumpla con los requisitos del Codex para la elaboración de una norma. Gracias a la tecnología de la comunicación moderna (comercio electrónico) y al consumismo moderno, las especias y hierbas culinarias que antes se producían y utilizaban a nivel regional, actualmente están disponibles en todo el mundo a los pocos días de realizar el pedido. Por lo tanto, la demanda mundial de los consumidores influye significativamente en la necesidad de normas que proporcionen garantías de seguridad no solo a los comerciantes, sino también a los consumidores directos.

(ii) Falta de datos sobre comercio internacional recopilados por las Naciones Unidas.

7. Los datos nacionales sobre la producción y el comercio de todos los productos agrícolas suelen proporcionarse a la Base de datos estadísticos de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) (FAOSTAT). FAOSTAT es la principal fuente de información para el sector agrícola internacional. Sin embargo, FAOSTAT no incluye datos sobre muchas especias o tiene datos incompletos sobre aquellas que sí registra. Por lo tanto, los países miembros del Codex que presentan propuestas de proyectos

para nuevas normas para especias y hierbas culinarias no pueden obtener información precisa sobre la producción y el comercio de especias y hierbas culinarias de FAOSTAT.

(iii) Falta de códigos arancelarios armonizados (HTC por sus siglas en inglés) individuales

8. Solo 41 de las 109 especias y hierbas culinarias identificadas tienen un código del Sistema Armonizado (SA). Esto significa que no existen datos comerciales internacionales específicos para 68 especias y hierbas culinarias (o el 60 % de las especias y hierbas culinarias). La ausencia de códigos SA individuales para cada especia o hierba culinaria comercializada internacionalmente también afecta negativamente a las disposiciones sobre datos comerciales del *Manual de procedimiento* del Codex. Los códigos SA son asignados por la Organización Mundial de Aduanas a petición de los países miembros que aportan pruebas de que el producto concreto para el que se solicita el código debe tener un comercio anual mínimo de 50 millones de USD. Los códigos SA facilitan la recopilación y compilación de datos comerciales (es decir, el volumen y el valor de los productos individuales que circulan en el comercio internacional).

9. Además, otra fuente de información comercial reconocida por el Codex, la Organización Mundial del Comercio (OMC), depende de los datos del SA. Las fuentes de información comercial mencionadas anteriormente y reconocidas por el Codex (FAOSTAT y HTC) agrupan las especias y hierbas culinarias individuales bajo una única rúbrica general denominada “especias” o “hierbas culinarias”. Esto plantea problemas al CCSCH y a los países miembros a la hora de preparar propuestas de proyectos para solicitar la elaboración de una norma del Codex para las especias y hierbas culinarias. En ocasiones, los esfuerzos de los países miembros se ven frustrados por la falta de la información de apoyo necesaria.

10. Aunque los gobiernos planifican regularmente los volúmenes de producción o las superficies cultivadas y miden el éxito de la producción utilizando los rendimientos previstos, los volúmenes de exportación y la utilidad nacional, a veces la información detallada generada no está disponible para informar los criterios comerciales para el establecimiento de las prioridades de trabajo.

11. El estricto cumplimiento del requisito del Codex relativo a la “información sobre la producción y el comercio” limitará el desarrollo de normas del CCSCH para las especias y hierbas culinarias, tanto para las normas individuales como para las normas agrupadas. Este requisito de información comercial también plantea la posibilidad de que la mayoría de las 109 especias y hierbas culinarias identificadas para su normalización por el CCSCH no se normalicen. Esto supone un reto especial para los países con poblaciones rurales cuyos medios de vida están directamente vinculados a la producción y el comercio de especias y hierbas culinarias específicas, así como para los importadores y los consumidores.

(iv) Características físicas de las especias y hierbas culinarias secas

12. En comparación con otros productos agrícolas, las especias y hierbas culinarias secas pesan mucho menos, pero tienen un mayor valor económico por unidad de peso. Dependiendo de las características fisiológicas individuales de las especias y hierbas culinarias, el secado reduce la masa/peso en entre un 65 % y un 90 % en las formas de presentación enteras y cortadas. Por lo tanto, el volumen de las especias y hierbas secas individuales comercializadas se considera a menudo minúsculo en los datos macroeconómicos, especialmente cuando no se tiene en cuenta su valor económico. Debido a su menor peso, muy a menudo se pasa por alto el registro de los datos comerciales.

13. Las características físicas (el bajo peso de las especias y hierbas culinarias secas) han dado lugar a un próspero mercado en línea de 1200 millones de unidades en 2020¹ según un estudio. Estas ventas son principalmente paquetes minoristas individuales vendidos directamente al consumidor final y, en la mayoría de los casos, no se registran ni se reflejan en los datos del comercio internacional.

RECOMENDACIONES

14. El proceso de aprobación para la elaboración de una norma del Codex tiene en cuenta los datos de producción y comercio basándose en las orientaciones establecidas en el *Manual de procedimiento* del Codex. Este criterio no es alcanzable para la mayoría de las especias y hierbas culinarias.

¹ <https://www.astuteanalytica.com/industry-report/spices-seasonings-market#>

15. Para que el CCSCH cumpla su mandato de manera más eficiente y desarrolle normas para todas o casi todas las 109 especias y hierbas culinarias mencionadas, se sugiere que el Comité examine las siguientes esferas:

- (i) Centrarse en el desarrollo de normas de grupo. En primer lugar, completar las normas para los grupos de especias y hierbas culinarias que cuentan con la mayoría de productos ya normalizados.
- (ii) Al elaborar una norma de grupo, se debe disponer de información suficiente para completar tanto el Anexo I sobre características químicas y físicas como el Anexo II sobre métodos de análisis y muestreo.