

CODEx ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



World Health
Organization

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Agenda Item 2, 2.1, 2.2; 3.1, 3.2; 4.1; 5.1, 6.1, 7.3

SCH08/CRD20

Original Language Only

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME CODEX COMMITTEE ON SPICES AND CULINARY HERBS Eighth Session COMMENTS OF MEXICO

Tema 2 Asuntos planteados por la Comisión del Codex Alimentarius y sus órganos auxiliares CX/SCH 25/8/2

Comentarios de México

En general, México está de acuerdo con la información proporcionada.

A favor de las Normas y textos adoptados para cardamomo pequeño (Trámite 8), pimienta de Jamaica/bayas de enebro/anís estrellado (Trámite 5/8), cúrcuma (Trámite 5/8) y vainilla (Trámite 5), este último copresidido por México y del cual se espera su avance a trámite 8. A favor de los niveles máximos de plomo en varias especias secas (CXS 193-1995) y de los LMR para cultivos (almendras, frijoles, bayas, cebolla, papa y de la revocación de los CXL obsoletos para especias.

A favor de los nuevos trabajos para la mejorana dulce, el cilantro seco, cardamomo grande y la canela, del cual México es copresidente.

Para el tema de etiquetado, se estará a la espera de las conclusiones del grupo de trabajo coordinado por Irán, Canadá, India y Madagascar. Asuntos estratégicos y espera participar en la discusión del 2.1 con la propuesta que se incluye en el presente documento.

El CCEXEC86 fomentó un mayor liderazgo de los Miembros en los GTE y una mejor gestión de la carga de trabajo. La CAC47 adoptó el Plan Estratégico del Codex 2026-2031; el marco de seguimiento se presentará en el CCEXEC88 (2025). El CCEXEC87 apoyó las directrices prácticas para las nuevas propuestas de trabajo; se publicó el Manual sobre los GTE.

En cuanto a los trabajos técnicos de los órganos subsidiarios, particularmente se está a la espera de las resoluciones que se puedan establecer para azafrán en la sección 8.3.2.

Tema 2.1 Solicitud de información sobre el uso de la declaración de "país de cosecha" en el etiquetado de las especias (CX/SCH 25/8/2 Add.1)

Tema 7.3 Actualización de la plantilla para las normas sobre especias y hierbas culinarias (CX/SCH 25/8/10)

Propuesta de México

El Comité del Codex para Especias y Hierbas Culinarias, tiene entre sus facultades, el establecer aquellas disposiciones que sean necesarias o faciliten la aplicación de normas generales, como es el caso de las normas de etiquetado elaboradas por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL). Si bien el CCFL ha establecido como país de origen aquel donde se realice el último cambio en la naturaleza del producto, al momento no ha elaborado disposiciones adicionales que precisen qué se entiende por dicho cambio. El problema al que nos enfrentamos es que la generalidad de la disposición en materia de origen ha llevado a que, en muchos casos, las empresas comercialicen productos con etiquetas donde indebidamente se declara como país de origen al país donde está establecida la empresa que únicamente sometió un producto como azafrán o vainilla como especia a procesos que no cambiaron sustantivamente el producto y no declaran el lugar de procedencia donde se cultivó. En estos casos, con objeto de dar información que precise la autenticidad del origen de un producto particularmente especia o hierba culinaria, es pertinente que la etiqueta incluya el país de cosecha en forma obligatoria.

La decisión del CCFL de no profundizar sobre este nivel de generalidad en el etiquetado, deja espacio para que cada comité establezca claramente cuáles son los procesos que un producto lleva a cabo y determinar si los mismos generan o no cambios sustantivos en la naturaleza del mismo. Bajo esta hipótesis, es el propio Comité del Codex para Especias y Hierbas Culinarias, el que podría proponer al CCFL, que dada la generalidad establecida en la norma de etiquetado, y dadas las características fisicoquímicas de los productos

cubiertos por el Comité de Especies y Hierbas Culinarias, habría que considerar que algunas definiciones no pueden hacerse en forma general, sino que cada comité deberá analizar la cuestión en función de las especificidades particulares de cada producto a normar.

El Comité del Codex para Especies y Hierbas Culinarias es un ámbito en donde el abordaje del tema de etiquetado es en apariencia, esencialmente simple:

Mandato
a) elaborar normas de alcance mundial para las especias y hierbas culinarias en estado seco y deshidratado en forma entera, molida, partida o triturada
b) mantener las consultas que sean necesarias con otras organizaciones internacionales durante el proceso de elaboración de normas a fin de evitar duplicaciones.

Sin embargo, se hace necesario revisar la plantilla para la elaboración de las normas que emanan del CCSHC, particularmente a detalle, en el apartado de etiquetado. Dicha revisión tendrá un impacto relevante que permita corregir prácticas comerciales que inducen a error al consumidor en lo que respecta a la información de los productos etiquetados que compran.

Los procesos a los que son sometidas las especias y hierbas culinarias que se comercializan envasadas **no cambian su naturaleza**. Dichos procesos comprenden: el cultivo y cosecha; la limpieza; el secado; la molienda o trituración; el tamizado; la mezcla, cuando corresponda; el envasado; la conservación y finalmente, la distribución.

Por otro lado, se entiende por transformación que cambia la naturaleza del producto, a aquella operación o conjunto de operaciones aplicadas a una especia o hierba culinaria que alteran de manera significativa su naturaleza, de forma tal que el producto resultante ya no puede identificarse únicamente como especia o hierba culinaria en su estado natural o tradicionalmente procesado, como por ejemplo, cuando estas generan:

- Cambios en la composición química esencial del producto (ej. extracción de aceites esenciales, oleorresinas, destilación, fermentación controlada que genere un nuevo perfil químico).
- Modifican la forma de uso tradicional como especia (ej. convertir pimienta en extracto líquido estandarizado para uso como aditivo o saborizante concentrado).
- Alteran la identidad botánica reconocible (ej. hidrólisis, extracciones químicas o térmicas que eliminan fibras/tejidos originales).
- Convierten el producto en un ingrediente distinto según normas Codex (ej. aceite esencial de orégano, oleorresina de pprika, extracto de vainilla: se etiquetan y regulan como tales, no como "especia" en polvo/hoja).

En cuyo caso, dichos subproductos, pasarían a ser competencia de otros Comités del Codex, como por ejemplo, el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (sine die).

Propuesta

Para ir resolviendo el problema del país de cosecha, la propuesta es la siguiente: Que el CCSCH declare que dado que en el particular caso de las especias y hierbas culinarias envasadas no hay cambios en la naturaleza del alimento, y por lo tanto en su origen luego de su cosecha el país de origen que debe figurar en el etiquetado debe ser el país de cosecha.

Todos los procesos que se citan aplicables a las especias y hierbas culinarias, son meramente mecánicos o de acondicionamiento y no son capaces de provocar cambios en la naturaleza del producto. El producto sigue siendo el mismo desde el momento de la cosecha hasta su puesta en anaquel, por lo que el país de cosecha, es el país de origen. **Ello implica que basta con aplicar adecuadamente las disposiciones vigentes en materia de etiquetado en lo que a origen refiere, entendiéndose por país de origen al país donde se cosecha, y a menos que se trate de productos que son envasados en un segundo país, ambas disposiciones deberán estar presentes en la etiqueta de forma obligatoria.** El etiquetado obligatorio del país de cosecha mejora la transparencia de la cadena de suministro, permitiendo a los consumidores y a los organismos reguladores rastrear los productos hasta su origen. Las especias suelen tener valor cultural e histórico. Declarar el país de cosecha ayuda a preservar esta autenticidad y refuerza la marca geográfica, lo que puede añadir valor a los productos. Los países con una sólida reputación en el sector de ciertas especias pueden beneficiarse de una mayor demanda y precios cuando el origen está claramente etiquetado, lo que fomenta una competencia justa. Asimismo considera que el comité debería trabajar propuestas de definiciones para país de origen y país de cosecha, a más de revisar la definición de producto procesado. La

atribución precisa del origen permite a los países en desarrollo obtener reconocimiento y beneficios económicos por sus materias primas, lo que fomenta la inversión en el sector agrícola.

Tema 2.2 Información sobre actividades de organizaciones internacionales pertinentes para la labor del Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias CX/SCH 25/8/2 Add.2

Comentario de México

México está de acuerdo con la información proporcionada, y se reconoce que en el desarrollo de las Normas Codex, deberán revisarse todos los insumos que se tengan al momento como apoyo documental al desarrollo de las nuevas especificaciones. México forma parte de la ISO y participa en algunos de los Subcomités del ISO TC 34 para alimentos, el cual ha desarrollado métodos de prueba de gran utilidad para las determinaciones de especificaciones en el campo de las especias y hierbas culinarias.

Tema 3 PROYECTO DE NORMA PARA LAS ESPECIAS EN FORMA DE BAYAS Y FRUTOS SECOS

Tema 3.1 Proyecto de norma para las especias en forma de bayas y frutos secos - Requisitos para la vainilla CX/SCH 25/8/3

Propuestas de México

2.2 Formas de presentación

Dice:

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.

México se manifiesta a favor de mantener la presentación comercial “caviar de vainilla”, el cuál es el tema de discusión emanado de los acuerdos de la pasada 7ª reunión del Comité del Codex para Especies y Hierbas Culinarias, habiendo quedado entre corchetes únicamente esta presentación, por lo que no está de acuerdo en incorporar las nuevas propuestas:

Debe decir:

La vainilla seca o deshidratada puede ser:

- Vaina enteras: vainas completas con semillas y pulpa en su interior
- Partidas: vainas partidas en forma natural
- Cortadas: vainas de vainilla cortas de distintas longitudes
- Caviar de vainilla: compuesto de pulpa y semillas de vainilla.
- Molida/en polvo: derivada de vainas enteras molidas, cortadas y partidas.

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.

Se solicita apegarse al seguimiento de los acuerdos establecidos en el informe de la 7ª reunión plenaria del CCSHC y dar resolución de los pendientes entre corchetados en el documento y dirimir sobre el tema referido a [vainilla caviar]

4 Aditivos:**Dice**

[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.]

Debe decir:

No se permite el uso de aditivos alimentarios en las bayas.

México **no acepta** la adición de aditivos para vainilla ya que el producto como vainilla especia, recibe poca transformación y no requiere de los mismos para su conservación a diferencia de los subproductos procesados como licor de vainilla o pasta de vainilla.

Anexo 1 Tabla 1 - Características físicas y químicas y métodos de análisis para vainilla OPCIÓN 2. México está a favor de la opción 2, cuadro 1 del Anexo 1.

Comentario de México de carácter editorial: Sobran las columnas con los parámetros propuestos por Indonesia, los cuáles en todo caso, se deben tomar en consideración para cualquiera de las tres opciones (OPCIÓN 1, OPCION 2 Y OPCIÓN 3 durante la plenaria.

Comentarios de México de carácter técnico: Sugerimos eliminar la base [seca]. El contenido de vainillina, medido en base húmeda, se refiere a la forma en que se comercializa la vainilla (humedad). Además, este comentario se desarrolló durante la última 7.ª Reunión del CCSHC, con el grupo de trabajo.

Adicionalmente se deben eliminar las columnas 6, 7 y 8, ya que parece un error editorial. La propuesta de modificar en su caso el contenido de vainillina por parte de Indonesia, se debe colocar en su caso, en las opciones 1 y 3 de la tabla 1 en comento, para su discusión en la plenaria.

[Opción 2: Tabla 1. Características químicas para la vainilla por especie]

Nombre científico	Forma de presentación	Contenido de Humedad %p/p	Contenido de vainillina en base [húmeda] [seca] g/100g (min)	Indonesia		
				Contenido de vainilla en base húmeda%p/p	Resultados de la prueba	HPLC
<i>Vanilla 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	0.8	1.62	0.88
	Molida/En polvo	<15	1.0	0.9	0.8	0.43
	Vainilla caviar	25 -35	1.0	0.7	2.37	0.04
<i>Vanilla odorata</i>	Entera	15 - 35	2.0			
	Partida	15 - 25	2.0			
	Cortada	15-20	1.4			
	Molida/En polvo	<15	1.4			
	Vanilla caviar	25 -30	1.0			
<i>Vanilla xtahitensis</i>	Entera	30- 55	0.3			
	Cortada	15 - 55	0.3			
	Molida/en polvo	10 - 45	0.3			
	Vanilla caviar	15- 55	0.3			

<i>Vanilla cribbiana</i>	Entera	15-38	1.4
	Partida	15-25	1.4
	Cortada	10-25	0.7
	Molida/En polvo	<15	0.5
	Vanilla caviar	25 -35	1.0
<i>Vanilla pompona</i>	Entera	20-40	0.02
	Cortada	15-25	0.02
	Molida/En polvo	<15	0.01
	Vainilla caviar	25 -35	0.02

Anexo 1 Cuadro 1 - Características físicas y químicas y métodos de análisis para vainilla OPCIÓN 3

Comentarios de carácter técnico a la opción 3 tabla 1 anexo 1:

Nombre del producto	Forma/Estilo	Contenido de humedad %p/p [(max)]	Contenido de vainillina en base seca [húmeda] g/100g
Vainilla	Entera	15 – 40 ¹	1.2 ² - 2.0
	Partida	15 - 30	1.2 – 2.0
	Cortada	10 - 30 ³	[0.0] 1.2– 2.0
	[Molida/En polvo	[<15 -25]	0.01 – 1.8
	Molida	15—45	0.01—1.8
	En polvo	10	0.01—1.8
	Vanilla-caviar	25 - 35	1.0 - 2.0

1) Para vainilla cortada, contenido de vainillina: Sugerimos eliminar la propuesta [0.0], ya que este parámetro corresponde a la vainilla pompona y, en ese caso, debe ser [0.02].

2) Sugerimos adaptar la tabla para que se ajuste a la sección 2.2, incluyendo los términos para vainilla molida/vainilla en polvo en un solo recuadro.

Comentarios de carácter editorial a la opción 3 tabla 1 anexo 1, en ambas versiones, inglés y español, en el nombre científico:

¹ Excepto para Vainilla ~~x~~tahitensis cuando se indica con un máximo de 55

² Excepto para Vainilla ~~x~~tahitensis cuando se indica con un mínimo de 0.3 y Vainilla pompona con un mínimo de 0.02

³ Excepto para Vainilla ~~x~~tahitensis cuando se indica con 55

Anexo 2 Tabla 1. Métodos de análisis para vainilla. México sugiere eliminar el parámetro de color, dado que no se describieron especificaciones en el proyecto.

Tema 3.2 Requisitos para el cardamomo grande CX/SCH 25/8/4

Comentarios de México

Comentario Editorial:

Dice:

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta norma se aplica a las bayas y frutos secos o deshidratados – cardamomos grandes, tal como están definidos en la Sección 2.1 más abajo, que se ofrecen para el consumo humano directo, como ingrediente en la elaboración de alimentos o para el re-embalado en caso de ser necesario. Esta norma no se aplica a dichos productos cuando se destinan a la elaboración industrial

Debe decir:

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta norma se aplica a las ~~frutas y bayas secas~~ cápsulas/vainas deshidratadas de cardamomos grandes como se definen a continuación en la Sección 2.1 que se ofrecen para el consumo humano directo, como ingrediente en el procesamiento de alimentos o para el re-embalado si es necesario. Esta norma no se aplica a estos productos cuando se destinan a la transformación industrial.

Comentario Editorial y propuesta de adición técnica**Dice:****2 DESCRIPCIÓN**

2.1 Definición del producto

El cardamomo grande seco o deshidratado es un producto obtenido a partir de frutos suficientemente desarrollados de *Amomum subulatum* Roxb. de la familia Zingiberaceae, como se describe en la Tabla 1. Las cápsulas/vaina son ovoides y tienen forma de superficie acanalada y el color del cardamomo grande seco o deshidratado varía de granate o marrón claro a oscuro en su totalidad, de marrón claro a oscuro o negro en la semilla y de claro a marrón oscuro en forma molida.

Debe decir**2 DESCRIPCIÓN**

2.1 Definición del producto

El cardamomo grande seco o deshidratado es un producto obtenido a partir de frutos suficientemente desarrollados de *Amomum subulatum* Roxb. de la familia Zingiberaceae, como se describe en la Tabla 1. Las cápsulas/vaina son ovoides y tienen forma de superficie acanalada y el color del cardamomo grande seco o deshidratado varía de granate o marrón claro a oscuro en su totalidad, de marrón claro a oscuro o negro en la semilla y de claro a marrón oscuro en forma molida.

Comentario a la Tabla 1 Nombre común, comercial y científico del cardamomo grande seco o deshidratado.

Propuesta de adición a la tabla del cardamomo negro:

Tabla 1: Nombre común, comercial y científico del cardamomo grande seco o deshidratado

Nombre común	Nombre comercial	Nombre científico
Cardamomo grande	Cardamomo grande	<i>Amomum subulatum</i> Roxb.
	Cardamomo negro (Black cardamom)	

2.2 Estilos

El cardamomo grande seco o deshidratado puede ser:

- [entero (vainas/cápsulas sin abrir/1/4 de cápsulas/vainas abiertas con semillas intactas)];

Comentario de México: Se está a favor de esta presentación siempre y cuando se evidencie que se comercializa la presentación ¼ sin que haya pérdida de semillas.

- semilla: (semilla obtenida después de abrir las vainas/cápsulas);
- semillas molidas/en polvo: polvo obtenido por molienda de semillas secas; o
- cápsula entera en polvo: polvo obtenido al moler la cápsula entera seca con semilla.

Comentario de México: Se sugiere adicionar a la definición de cápsula entera, al final de la frase, la palabra semillas, para que se haga congruente con la tabla de especificaciones fisicoquímicas (anexo 1, Tabla 1).

ANEXO 1 Cuadro 1 Características químicas del cardamomo grande seco o deshidratado

Comentario de México, editorial:

Adicionar a la forma/estilo de capsula las palabras entera en polvo, para ser congruente con el inciso 2.2 de la norma.

Cuadro 1 Características químicas del cardamomo grande seco o deshidratado

Nombre del producto	Forma/estilo	Contenido de humedad % p/p (máx.)	Ceniza total % p/p (máx.) en base seca	Ceniza insoluble en ácido % p/p (máx.) en base seca	Aceites volátiles ml/100 g (min) en base seca
Cardamomo grande	Entero	12	8	2	1
	Semilla	12	8	2	1
	Semillas molidas/en polvo	12	8	2	1
	Cápsulas entera en polvo	12	8	2	1

4. Proyecto de norma para las especias en forma de cortezas desecadas

4.1 Proyecto de norma para las especias en forma de cortezas desecadas: Requisitos para la canela (CX/SCH 25/8/5)

Propuesta de México

Dice

2 Descripción

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

Propuesta de México a la Tabla 1 – Especies de canela reguladas por esta norma. México está a favor de la opción 2. México propone alinear el documento para facilitar la incorporación de los nombres comerciales de la canela en concordancia con su nombre científico. Esto facilita también al consumidor distinguir la canela que consume con claridad para quedar como sigue:

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

Producto	Nombre común	Nombre/tipo comercial	Nombre científico
Canela	Ceylan	India	<i>Cinnamomum zeylanicum</i>
		Madagascar	Sin.: <i>Cinnamomum verum</i>
		Seychelles	
		Sri Lanka	
	Cinnammon	China	<i>Cinnamomum cassia</i>
		Indonesia	<i>Cinnamomum burmannii</i>
		Burmanii	
		Korinto	
		Padang Cassia	
		Saigón o vietnamita	<i>Cinnamomum loureirii</i>

ANEXOS

Anexo 1 Tabla 1 Características para la canela. México se pronuncia a favor de la opción 2 del Anexo 1, Cuadro 1 – Características químicas de la canela, como se presentan a continuación:

Opción 2: Anexo I – Cuadro 1: Características químicas de la canela.

Canela	Forma de presentación	Contenido de Humedad % p/p	Cenizas totales % p/p (máx)	Cenizas insolubles en ácido % p/p	Ácidos volátiles ml/100g (mín.)	[Contenido de cimaldehidos ml/100g (mín.) en base seca]	[Contenido de cumarina] (Máx.)
--------	-----------------------	----------------------------	-----------------------------	-----------------------------------	---------------------------------	---	--------------------------------

		(máx)	en base seca	(máx) en base seca	en base seca		[mg/g]] [en base seca]]
	Entera/ en rama/ en palos	15	7	2	1	1	0.3%
	En trozos/ cortada/ partida/ fragmentada	15	7	2	1	1	0.3%
	molida/ en polvo	14	7	2	0.5	1	0.3%

Anexo 1 – Tabla 2 Especificaciones físicas para la canela. Propuesta de México como Opción 2:

Propuesta de México: México sugiere que se eliminen las siguientes especificaciones: Materia extraña % p/p (máx.), [Daños por moho] [Moho visible] % p/p (máx.), Recuento de insectos muertos/100 g (máx.) y Daño por in-sectos % p/p (máx.)

Cuadro A2: Características físicas de la canela.[OPCIÓN 2]

	Forma de presentación	Materia extraña % p/p (máx.) 1	Fragmentos de insectos cuenta/10 g (máx.)	Insectos vivos	Excretas de mamíferos mg/kg (máx.)	Otros excretas mg/kg (máx.)	Pelos de roedor contados/25 g	Fuera de tamaño (cuando sea clasificado por tamaño) %
Canela	Entera/ en rama/ en palos	0.5	NA	0	2	0	NA	10
	En trozos/ cortada/ partida/ fragmentada	1	NA	0	2	0	NA	NA
	Molida/en polvo	0.5	400/50g	0	0	0	11/50g	NA

¹ Incluye materia extraña, daños por moho, moho visible, insectos enteros muertos y daños por insectos.

5 Proyecto de norma para las especias en forma de semillas desecadas

5.1 Requisitos para el cilantro CX/SCH 25/8/6

Comentario de México

México agradece la oportunidad de presentar comentarios sobre el Proyecto de Norma para Especies Derivadas de Semillas Secas o Deshidratadas: Requisitos para el Cilantro. Se sugiere que el proyecto se ajuste a la aplicación del modelo de norma del Codex del CCSHC, y se incluyan los códigos, manuales y normas generales usualmente utilizados, así como a otros textos pertinentes del Codex Alimentarius. Solo se deben realizar modificaciones cuando sean absolutamente necesarias y deben estar respaldadas por pruebas científicas sólidas y una justificación basada en datos. Este enfoque garantiza la claridad y la coherencia, y evita retrasos en la adopción y el progreso de la norma. En general se sugiere que el producto se describa como semilla, eliminando la definición de fruta madura seca o deshidratada

6. Proyecto de norma para las hierbas

6.1 Requisitos para la mejoranas CX/SCH 25/8/7

Título: eliminar la palabra “hierba” y “deshidratada”, ya que el producto solo se utiliza en forma seca, para quedar como “Norma para la mejorana dulce seca”.

Cuadro 1: Los nombres comunes, comerciales y científicos de la mejorana dulce seca deben armonizarse 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”. Formas de presentación: Se sugieren las formas de presentación presentadas en el modelo para la elaboración de normas del CCSHC: 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.

3.2.2 Olor, sabor y color: Ya que 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” habrá que considerar el método de prueba aplicable.