



Tema 2 del programa

CX/SCH 17/3/2
Noviembre de 2016

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS

Tercera reunión

Chennai (India), 6-10 de febrero de 2017

CUESTIONES REMITIDAS AL COMITÉ POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y SUS ÓRGANOS AUXILIARES

A. 39.º PERÍODO DE SESIONES DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

ASUNTOS PRESENTADOS A TÍTULO INFORMATIVO

Normas y textos afines aprobados por la Comisión¹

1. En su 39.º período de sesiones la Comisión aprobó en el trámite 5 los siguientes textos:
 - Proyecto de Norma para el comino, señalando que los requisitos físicos y químicos del comino partido y molido (esto es, el aroma, la clasificación, las materias extrañas, etc.) debían incluirse en la norma, y que la referencia al método de ensayo ISO 939 debía cambiarse por ISO 938.
 - Proyecto de Norma para el tomillo desecado, teniendo en cuenta las observaciones sobre el nombre del producto y los métodos de análisis.
2. Estas cuestiones se **examinarán** en los temas 4 y 5 del programa.

Enmiendas al Manual de procedimiento²

3. La Comisión en su 39.º período de sesiones acordó aprobar la enmienda propuesta por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS), con el respaldo del Comité del Codex sobre Principios Generales (CCGP), a la sección sobre métodos de análisis y muestreo del Formato de las normas del Codex sobre productos (Sección II: Elaboración de normas y textos afines). En la sección revisada se exige que las normas para productos incluyan el siguiente texto: *“Para comprobar el cumplimiento de esta norma, deberán utilizarse los métodos de análisis y planes de muestreo que figuran en los Métodos de análisis y muestreo recomendados (CODEX STAN 234-1999) pertinentes para las disposiciones de esta norma”*.
4. La modificación no supondría la eliminación automática de los métodos de análisis y muestreo que figuran actualmente en las normas del Codex. La supresión de los métodos de análisis y muestreo de las normas para productos se llevaría a cabo a medida que se avanzase en el examen y la actualización de la norma CODEX STAN 234-1999 y se resolviesen las incoherencias y otras cuestiones pendientes.
5. **Se invita** al Comité a **tomar nota** de las decisiones anteriores.

B. OTROS ÓRGANOS AUXILIARES DEL CODEX

ASUNTOS PRESENTADOS A TÍTULO INFORMATIVO

37.ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS (CCMAS)³

Métodos de análisis para las disposiciones de los proyectos de normas para el comino y el tomillo desecado

¹ REP15/CAC párrs. 80-85, Apéndice III.

² REP16/CAC, Apéndice II; REP16/MAS, Apéndice II.

³ REP16/MAS, párrs. 26-28, Apéndice II, Parte 2, Sección A.

6. El CCMAS en su 37.^a reunión aprobó como métodos del Tipo I todos los métodos de análisis para las cenizas totales, las cenizas insolubles en ácido, los aceites volátiles y las materias extrañas, mientras que los métodos para los daños por insectos (en el caso del comino y del tomillo desecado) y para los daños por hongos (en el caso del tomillo desecado) los aprobó como métodos del Tipo IV. Aún no se ha determinado el tipo correspondiente al método de análisis para la humedad (véase el Anexo I).

7. En la 37.^a reunión del CCMAS se formularon asimismo algunas recomendaciones (véase el Anexo).

10.^a REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS (CCCF)⁴

8. El CCCF, en su 10.^a reunión, examinó la petición formulada por el Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH) de que se indicara si los niveles máximos vigentes para los contaminantes en las hortalizas de hoja podían aplicarse a las especias y hierbas culinarias o si debían establecerse niveles máximos específicos.

9. La CCCF acordó informar al CCSCH de que, en su opinión, los niveles máximos (NM) o niveles de referencia (NR) establecidos en la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos (NGCTAP) para las hortalizas de hoja no son aplicables a las especias y hierbas culinarias. Los países que deseen establecer NM para los contaminantes presentes en las especias y hierbas culinarias pueden presentar sus propuestas al CCCF para su consideración (véase el Anexo II, Parte B).

42.^a REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS (CCFL)⁵

10. El CCFL aprobó en su 42.^a reunión las disposiciones sobre etiquetado de los proyectos de normas para el comino y el tomillo desecado.

11. La CCFL42 propuso eliminar la palabra “seco” de la sección 8.2.1 de la Norma para el tomillo desecado a fin de garantizar la coherencia con la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CODEX STAN 1-1985), en la que se exige que el nombre del alimento se complemente con palabras o frases relativas a la naturaleza o condición física auténticas del alimento solo cuando sea necesario para evitar que se induzca a error o engaño al consumidor.

12. **Se invita** al Comité a **tomar nota de la información precedente y responder según proceda**.

ASUNTOS SOBRE LOS QUE SE REQUIERE LA ADOPCIÓN DE MEDIDAS

47.^a REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS (CCFH)⁶

13. Al examinar el anteproyecto de Anexo sobre especias y hierbas aromáticas desecadas del Código de prácticas de higiene para alimentos de bajo contenido de humedad, el CCFH en su 47.^a reunión acordó pedir al CCSCH que aclarara si en las hierbas aromáticas desecadas se incluían las hierbas culinarias desecadas, teniendo en cuenta que las secciones sobre higiene de las normas en proceso de elaboración por el CCSCH para las hierbas culinarias harían referencia al *Código de Prácticas de Higiene para Alimentos de bajo Contenido de Humedad* (CAC/RCP 75-2015) y, en particular, a su anexo sobre especias y hierbas aromáticas desecadas.

14. **Se invita** al Comité a **examinar** esta petición.

48.^a reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA)⁷

15. El CCFA en su 48.^a reunión aprobó las disposiciones sobre aditivos alimentarios del proyecto de Norma para el tomillo desecado, conforme a lo propuesto por el CCSCH en su segunda reunión.

16. El CCFA acordó asimismo en su 48.^a reunión pedir al CCSCH que aclarara las razones para:

- no incluir en la sección sobre aditivos alimentarios de la Norma una referencia general a la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA) (esto es, a todos los antiaglutinantes enumerados en el Cuadro 3 de la NGAA) como exige el Manual de procedimiento (Formato de las normas del Codex sobre productos);
- limitar el uso de aditivos alimentarios a solo tres (3) agentes antiaglutinantes.

17. **Se invita** al Comité a **examinar** esta petición.

⁴ REP 16/CF, párr. 10.

⁵ REP16/FL, párr. 15.

⁶ REP16/FH párr. 38(c).

⁷ REP16/FA párr. 35.

ANEXO**NORMA PARA EL COMINO: MÉTODO DE ANÁLISIS**

Producto	Disposición	Método	Principio	Tipo
Comino	Humedad	ISO 760:1978 AOAC 2001.12	Valoración	Por determinar
Comino	Cenizas totales	ISO 928:1997	Gravimetría	I
Comino	Cenizas insolubles en ácido	ISO 930:1997	Gravimetría	I
Comino	Aceites volátiles	ISO 6571:2008	Destilación / Volumétrico	I
Comino	Materias extrañas	ISO 927:2009	Examen visual / Gravimetría	I
Comino	Materia extraña	ISO 927:2009	Examen visual / Gravimetría	I
Comino	Daños por insectos	Método V-8: Especies, condimentos, sabores y drogas crudas (Manual de procedimientos macroanalíticos, Boletín técnico n.º 5 de la Administración de Alimentos y Medicamentos [FDA])	Examen visual	IV

NORMA PARA EL TOMILLO DESECADO: MÉTODOS DE ANÁLISIS

Producto	Disposición	Método	Principio	Tipo
Tomillo desecado	Humedad	ISO 760:1978 AOAC 2001.12	Valoración	Por determinar
Tomillo desecado	Cenizas totales	ISO 928:1997	Gravimetría	I
Tomillo desecado	Cenizas insolubles en ácido	ISO 930:1997	Gravimetría	I
Tomillo desecado	Aceites volátiles	ISO 6571:2008	Destilación / Volumétrico	I
Tomillo desecado	Materias extrañas	ISO 927:2009	Examen visual / Gravimetría	I
Tomillo desecado	Materia extraña	ISO 927:2009	Examen visual / Gravimetría	I
Tomillo desecado	Daños por insectos	Método V-8: Especias, condimentos, sabores y drogas crudas (Manual de procedimientos macroanalíticos, Boletín técnico n.º 5 de la Administración de Alimentos y Medicamentos [FDA])	Examen visual	IV
Tomillo desecado	Daños por hongos	Método V-8: Especias, condimentos, sabores y drogas crudas (Manual de procedimientos macroanalíticos, Boletín técnico n.º 5 de la Administración de Alimentos y Medicamentos [FDA])	Examen visual	IV