



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

### 3.ª reunión

*Chennai, India, 6 -10 de febrero de 2017*

## DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE "ULTERIOR ELABORACIÓN" EN EL CONTEXTO DE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS<sup>1</sup>

(Preparado por los Estados Unidos de América)

### 1. Introducción y Antecedentes

1.1 Durante las discusiones plenarias en la segunda sesión del Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH), no hubo consenso sobre lo que se entiende por "Ulterior Elaboración" dentro de la sección Alcance de sus cuatro primeros proyectos de normas (Proyecto de Norma sobre Orégano Seco, Proyecto de Norma de la Pimienta Negra, Blanca y Verde, Proyecto de Norma sobre el Tomillo Seco y Proyecto de Norma sobre el Comino). Dentro del CCSCH 2 hubieron diferentes puntos de vista en la aplicación de esta frase que se aplica a las Especies y Hierbas Culinarias (SCH). El CCSCH aceptó la oferta de los Estados Unidos para preparar un documento de debate sobre la "Ulterior Elaboración" en tanto se relaciona con SCH para la discusión en la tercera sesión de CCSCH.

1.2 En su primera sesión, "El Comité acordó además utilizar el "*Formato de las Normas de Productos*" (Ver Agenda Tema 6) y considerar en su próxima sesión la necesidad de desarrollar una norma específica para su trabajo" (REP14/SCH pág. 5. párrafo 40). Esta discusión no se produjo en la segunda sesión CCSCH previo a la sesión plenaria de elaboración de Normas CCSCH. En retrospectiva, una discusión sobre el Formato Codex de las Normas de Productos podría haber permitido al CCSCH hacer los ajustes necesarios de redacción estándar que habrían posibilitado que los proyectos de normas reflejen las prácticas comerciales SCH.

1.3 Durante las discusiones plenarias en el segundo CCSCH, el Alcance de dos Comités del Codex sobre productos agrícolas - el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV) y el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV) se indicó como precedente para excluir el producto para la "Ulterior Elaboración". Hubo diferentes puntos de vista dentro del CCSCH sobre la interpretación de "Ulterior Elaboración"; algunas delegaciones sostuvieron que significaba las funciones que preparan el producto para la venta al consumidor, incluyendo limpieza, clasificación, molienda y tratamientos de reducción microbiana; mientras que otros lo vieron como la transformación física del producto en una forma diferente.

1.4 Un antecedente fundamental para este documento es el entendimiento de que las normas del Codex se elaboran para la aplicación en el punto de control de embarque/exportación. Como tal, el citado producto debe someterse a todas las funciones preparatorias necesarias en la preparación para la exportación. Por lo tanto, este documento de debate trata de abordar "Ulterior Elaboración" apoyándose en la naturaleza y el método de consumo de especias y hierbas culinarias, los alcances dentro de las normas existentes del Codex, las prácticas comerciales, la terminología industrial y los datos utilizados en los documentos de los proyectos presentados para desarrollar normas CCSCH.

### 2. Debate

2.1 Naturaleza y Consumo/Usos de SCH Secas: Las especias secas y hierbas culinarias no son consumidos por separado o en conjunto en los volúmenes que pueden considerarse una comida, por lo que no tienen un contenido calórico significativo. Se utilizan/consumen principalmente como ingredientes/condimentos en otros alimentos por sus características de aroma y sabor, ejemplo: tomillo seco y hojuelas de perejil en ensaladas o en pasta. Los

<sup>1</sup> Cabe señalar que el título propuesto en la Agenda es: *Documento de debate sobre actividades de elaboración (en el contexto de especias y hierbas culinarias)*.

consumidores individuales y la industria de elaboración de alimentos utilizan las especias secas y hierbas culinarias por los mismos fines (aroma y sabor). Por lo tanto, "Ulterior Elaboración" no debe aplicarse a las especias secas y hierbas culinarias comercializadas como ingredientes/condimentos en su forma vegetal seca.

En el comercio, las especias secas y hierbas culinarias se venden al por menor (directo al consumidor), para uso del servicio de alimentos, como ingredientes en la producción comerciales de alimentos, o como materias primas industriales para aceites esenciales y oleorresinas. La definición de "Ulterior Elaboración" se aplica a los tres primeros grupos de usuarios y no se aplica a los materiales destinados a convertirse en aceites esenciales o oleorresinas. En muchos casos, se importan diferentes especias o hierbas culinarias y luego se mezclan para formar nuevos productos destinados al consumo directo. Aunque dicha mezcla de diferentes hierbas culinarias secas o especias no se considera como elaboración, la norma sólo se aplica a un producto individual antes de la mezcla y no a la mezcla misma.

2.2 Alcance de la Norma: El Alcance de dos normas del Codex existentes para producción seca -la Norma del Codex para Damascos Secos (CODEX STAN 130-1981) y la Norma del Codex para Pasas de Uva (CODEX STAN 67-1981) - indican que las normas se aplican a los productos ofrecidos para "consumo directo" y "productos que se envasan en recipientes a granel y que están destinados a ser re-ensados en recipientes de tamaño de consumo o para la venta directa a los consumidores". Por lo tanto, el CCSCH puede considerar el uso de estas partes pertinentes de los Alcances establecidos como precedente y aplicarlas en sus normas.

2.3 Prácticas Comerciales Concretas: La mayoría de las SCH se comercializan a granel debido a las economías de escala, la naturaleza física del producto, la preocupación por la seguridad alimentaria y su uso final. Las funciones de intermediación que pueden incluir la limpieza, selección/clasificación, molienda y tratamientos de reducción microbiana, se llevan a cabo antes de la exportación y en muchos casos se repiten en el destino antes del envasado o re-ensado en unidades de consumo, la distribución o el ofrecimiento del producto a la venta. Por lo tanto, el Alcance de las normas SCH debe incluir también al producto comercializado a granel destinado a ser re-ensado en pequeños envases. Y así, cualquier exclusión de los paquetes a granel de las normas CCSCH excluye a la mayoría de las especias secas y hierbas culinarias comerciadas internacionalmente.

2.4 Datos dentro de las Propuestas de Proyecto CCSCH: Debido a la ausencia de datos comerciales específicos, los documentos de proyecto CCSCH presentados a CCSCH y la Comisión del Codex para justificar la elaboración de las normas no diferenció entre SCH comercializadas para el consumo directo, aquellas comercializadas a granel para re-ensar en pequeños envases para la venta directa a los consumidores y aquellas para la producción comercial de alimentos o para procesamiento industrial.

Es muy importante que el CCSCH discuta el Formato del Codex para Normas de Productos, para evaluar algunas de las adecuaciones de los textos/lenguajes de Normas del Codex preexistentes.

### 3. Hacia Adelante/Recomendaciones

Para hacer frente a este problema, se recomienda la siguiente solución:

3.1 La tercera sesión del CCSCH debería discutir el "Formato de las Normas para Productos", junto con un glosario de términos previo a una ulterior elaboración de los proyectos de norma existentes.

3.2 El CCSCH debería aclarar las funciones/actividades que se consideran Ulterior Elaboración y aquellas que constituyen elaboración industrial.

3.3 El Documento de Debate sobre el Glosario de Términos incluye la siguiente definición de "Ulterior Elaboración" y de "Elaboración industrial". El CCSCH puede querer incluir estas definiciones u otras adecuadas similares en el debate; y también en el debate plenario sobre el Glosario de Términos.

- a. **Ulterior Elaboración**: Actividades necesarias para transformar especias y hierbas de productos agrícolas en bruto a productos terminados, listos para el consumo directo por individuos o uso por parte de empresas comerciales, incluidos los fines de hostelería o en productos alimenticios formulados. Estos pasos pueden incluir: limpieza, selección, cribado, molienda, clasificación, envasado en envases listos para el consumidor y/o contenedores a granel, destinados a ser re-ensados en pequeños envases.
- b. **Elaboración Industrial**: La aplicación de procesos físicos o químicos que modifican sustancialmente o transforman un producto desde su estado original en otros productos tales como la extracción de aceites esenciales o de otro componente utilizable a partir de la especia . Excluye la mezcla de especias.