

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

S

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

REP21/SCH

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

Cuadragésimo cuarto período de sesiones

8-13 de noviembre de 2021

**INFORME DE LA QUINTA REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ESPECIAS Y HIERBAS
CULINARIAS**

Reunión virtual, 20–29 de abril de 2021

ÍNDICE

Resumen y estado de los trabajos	página ii
Lista de siglas	página iv
Informe de la quinta reunión del Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias	página 1

Párrafos

Introducción	1
Apertura de la reunión.....	2 - 3
División de competencias.....	4
Adopción del programa (tema 1 del programa).....	5 - 8
Temas remitidos por la Comisión del Codex Alimentarius y sus órganos auxiliares (tema 2 del programa)	9 - 21
Proyecto de norma para el orégano seco (tema 3 del programa)	22 - 36
Proyecto de norma para el jengibre seco o deshidratado (tema 4.1 del programa)	37 - 65
Proyecto de norma para el clavo de olor seco (tema 5.1 del programa)	66 - 81
Proyecto de norma para el azafrán (tema 5.2 del programa)	82 - 99
Proyecto de norma para la albahaca seca (tema 6.1 del programa)	100 - 115
Anteproyecto de norma para el chile y pimentón seco o deshidratado (tema 7.1 del programa)	116 - 131
Anteproyecto de norma para la nuez moscada seca (tema 8.1 del programa)	132 - 149
Propuesta de nuevo trabajo (respuestas a CL 2017/67 y CL 2019/100-SCH) (tema 9.1 del programa)	150- 158
Actualización de la plantilla para las normas para las especias y hierbas culinarias (tema 9.2 del programa)	159 - 161
Otros asuntos (tema 10 del programa).....	162
Fecha y lugar de la siguiente reunión (tema 11 del programa)	163

Páginas

Apéndices

Apéndice I – Lista de participantes	página 18
Apéndice II – Proyecto de norma para el orégano seco	página 31
Apéndice III – Proyecto de norma para raíces secas, rizomas y bulbos – jengibre seco o deshidratado	página 35
Apéndice IV – Proyecto de norma para partes florales secas – clavo de olor seco	página 39
Apéndice V – Proyecto de norma para hojas secas – albahaca seca	página 43
Apéndice VI – Proyecto de norma para semillas secas – nuez moscada	página 48
Apéndice VII – Documento de proyecto para el cardamomo pequeño.....	página 53
Apéndice VIII – Documento de proyecto para la cúrcuma	página 64
Apéndice IX – Documento de proyecto para especias en la forma de frutos secos y bayas (pimienta de Jamaica, baya de enebro, anís estrellado, vainilla)	página 70

RESUMEN Y ESTADO DE LOS TRABAJOS					
Parte responsable	Propósito	Texto/Tema	Código	Trámite	Párrafo(s)
Miembros	Adopción	Proyecto de norma para el orégano seco	N06-2014	8	36 (I)
81.ª reunión del Comité Ejecutivo	Adopción	Proyecto de norma para raíces secas, rizomas y bulbos – jengibre seco o deshidratado	N02-2017	8	65 (I)
44.º período de sesiones de la CAC	Adopción	Proyecto de norma para partes florales secas – clavo de olor seco	N08-2017	8	81 (I)
	Adopción	Proyecto de norma para hojas secas – albahaca seca	N05-2017	8	115 (I)
	Adopción	Proyecto de norma para semillas secas – nuez moscada	N07-2017	5	149 (I)
Miembros	Aprobación	Propuestas para la elaboración de una norma para el cardamomo pequeño, una norma para la cúrcuma y una norma agrupada para las especias en la forma de frutos secos y bayas (pimienta de Jamaica, baya de enebro, anís estrellado y vainilla)			158(I)
81.ª reunión del Comité Ejecutivo					
44.º período de sesiones de la CAC					
81.ª reunión del Comité Ejecutivo	Información	Ampliación del plazo para la finalización del trabajo sobre el azafrán, la nuez moscada y el chile y pimentón ante la sexta reunión del CCSCH			98 (III); 131(III) 149(III)
44.º período de sesiones de la CAC					
CCFA CCFL CCMAS	Ratificación	Secciones pertinentes del: i) Proyecto de norma para el orégano seco ii) Proyecto de norma para raíces secas, rizomas y bulbos – jengibre seco o deshidratado iii) Proyecto de norma para partes florales secas – clavo de olor seco iv) Proyecto de norma para hojas secas – albahaca seca v) Anteproyecto de norma para semillas secas – nuez moscada			36; 65 81; 98; 149
CCFA	Información	Aclaración sobre el calcio (como óxido) y el dióxido de azufre que se utilizaban como coadyuvantes de elaboración			
GTe (Irán)	Redacción	Proyecto de norma para el azafrán		6/7	98
Sexta reunión del CCSCH					
GTe (Indonesia/India)	Redacción	Anteproyecto de norma para semillas secas – nuez moscada		6/7	149
Sexta reunión del CCSCH					
GTe (India)	Nueva redacción	Anteproyecto de norma para el chile y pimentón seco		2/3	131
Sexta reunión del CCSCH					
GTe (India/Irán)	Redacción	Anteproyecto de norma para el cardamomo pequeño		2/3	158 (II) (a)
Sexta reunión del CCSCH					

RESUMEN Y ESTADO DE LOS TRABAJOS					
Parte responsable	Propósito	Texto/Tema	Código	Trámi te	Párrafo (s)
GTe (Irán/India) Sexta reunión del CCSCH	Redacción	Anteproyecto de norma para la cúrcuma		2/3	158 (II) (b)
GTe (EE.UU., India) Sexta reunión del CCSCH	Redacción	Anteproyecto de norma para especias en frutos secos y bayas (pimienta de Jamaica, baya de enebro, anís estrellado y vainilla)		2/3	158 (II) (c)
(EEUU, Brasil, Ghana, India, Irán, Reino Unido) Sexta reunión del CCSCH	Actualización	Continuación con la tarea de actualizar la plantilla		-	159

LISTA DE SIGLAS

AOAC	Asociación de Químicos Analíticos Oficiales
ASTA	Asociación Americana de Comercio de Especies
CAC	Comisión del Codex Alimentarius
CCCF	Comité del Codex sobre Contaminantes en los Alimentos
CCEXEC	Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius
CCFA	Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios
CCFFV	Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas
CCFH	Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos
CCFL	Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos
CCMAS	Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Muestreo
CCPFV	Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas
CCSCH	Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias
CL	carta circular
CRD	documento de sesión
CXS	norma del Codex
CXC	código de prácticas del Codex
CXG	directrices del Codex
UE	Unión Europea
GTe	Grupo de trabajo por medios electrónicos
GTr	Grupo de trabajo durante la reunión
BPF	buenas prácticas de fabricación
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura
FDA	Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos de América
NGAA	Norma general para los aditivos alimentarios
ISO	Organización Internacional de Normalización
GTP	Grupo de trabajo presencial
SCH	Especies y Hierbas Culinarias
OMS	Organización Mundial de Salud

INTRODUCCIÓN

1. La quinta reunión del Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH) se celebró en modo virtual el 20, 21, 22, 26, 27 y 29 de abril de 2021, por invitación del Gobierno de la India. El Dr M. R. Sudharshan, ex-Director de Investigaciones del Consejo de Especies de la India perteneciente al Ministerio de Comercio e Industria del Gobierno de la India, presidió la reunión, a la cual se inscribieron 275 personas en representación de 65 países miembros, una organización miembro (Unión Europea) y observadores de 11 organizaciones internacionales gubernamentales (OIG), organizaciones no-gubernamentales (ONG) y agencias de las Naciones Unidas. Se incluye la lista completa de participantes en el Apéndice I

APERTURA DE LA REUNIÓN¹

2. La Sra. Rita Teatota del Servicio Administrativo de la India (IAS), Presidenta de la Autoridad para Normas y Seguridad Alimentaria de la India, abrió la reunión, dando la bienvenida a los participantes y subrayando la importancia de establecer normas internacionales armonizadas para especias y hierbas culinarias a fin de proteger la salud del consumidor y fomentar prácticas equitativas en el comercio de alimentos. Expresó el compromiso de la India con el trabajo del Codex y con la comunicación de datos fiables y científicamente recopilados sobre la labor en curso de la determinación de los niveles máximos para la aflatoxina y la ocratoxina, así como del nivel máximo de plomo en las especias; por último, deseó a los delegados unas deliberaciones fructíferas.
3. También se dirigieron al Comité, el Sr. D. Sathiyam (IFS), el Secretario del Consejo de Especies de la India; Dr. Roderico H. Ofrin, Representante de la Organización Mundial de la Salud (OMS) en la India; el Sr. Konda Chavva, Representante adjunto de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FAO) de la Organización de las Naciones Unidas en la India y el Sr. Guilherme da Costa Junior, Presidente de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC).

División de competencias²

4. El CCSCH, en su quinta reunión, tomó nota de la división de competencias entre la Unión Europea (UE) y sus Estados miembros, de acuerdo con el párrafo 5, artículo II, del Reglamento de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC).

ADOPCIÓN DE LA AGENDA (tema 1 del programa)³

5. El CCSCH, en su quinta reunión, adoptó el programa provisional.
6. El Presidente propuso que se podría presentar el documento de información de la Organización Internacional de Normalización (ISO)⁴ en el marco del tema 10 del programa, otros asuntos, si hubiera tiempo suficiente. El CCSCH respaldó la propuesta.
7. El CCSCH acordó establecer tres grupos de trabajo durante de la reunión (IWG), que trabajarían en inglés, para considerar los siguientes temas y preparar recomendaciones para la sesión plenaria:
 - Anteproyecto de norma para semillas secas – nuez moscada (tema 8.1 del programa), presidido por Indonesia
 - Propuestas de nuevos trabajos y plantilla para las normas agrupadas (temas 9.1 y 9.2 del programa), copresidido por los Estados Unidos y la India
 - Anteproyecto de norma para el chile y pimentón seco y deshidratado (tema 7.1 del programa), presidido por la India
8. En relación con la solicitud presentada por la India relativa a no volver a evaluar las dos nuevas propuestas de trabajo para el cardamomo y la cúrcuma (tema 9.1 del programa) pendientes desde la cuarta reunión del CCSCH, el Presidente recordó que, aunque estas habían sido evaluadas en la reunión anterior, el CCSCH, en su cuarta reunión, había solicitado que fueran nuevamente presentadas en la quinta reunión del CCSCH con información actualizada, en el caso de que hubiera nuevos datos comerciales y científicos.

¹ CRD29 Observaciones preliminares

² CRD01 (Programa anotado – división de competencias entre la Unión Europea y sus Estados miembros)

³ CX/SCH 21/5/1Rev.

⁴ CX/SCH/5 INF/02

TEMAS REMITIDOS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y SUS ÓRGANOS AUXILIARES (tema 2 del programa)⁵

9. El CCSCCH tomó nota de los temas remitidos para su información y acordó que los asuntos propuestos para la consideración serán abordados con los temas correspondientes del programa.

Tolerancias para defectos en los proyectos de norma del CCSCCH

10. Un país miembro destacó las reservas expresadas en el 42.º período de sesiones de la CAC relativas a las tolerancias para algunos parámetros como el excremento de mamíferos, formación de moho visible y fragmentos de insectos incluidos en los proyectos de norma para especias y hierbas culinarias. Los valores propuestos definidos para estas disposiciones podrían ser demasiado elevados. Se propuso que el CCSCCH considerara pedir el asesoramiento científico de la FAO y la OMS para evaluar y verificar estos valores.
11. El Presidente observó que se plantearon ciertas inquietudes respecto a las disposiciones sobre las tolerancias para defectos como la presencia de materia extraña, materia foránea, suciedad etc. en las normas para especias y hierbas culinarias (SCH).
12. El Presidente resaltó que las especias y hierbas culinarias son:
- (i) productos agrícolas y la opinión generalizada es que los productos agrícolas no pueden producirse sin defectos, incluso cuando se adhiere a las buenas prácticas agrícolas (BPA). Estos defectos se reducen drásticamente durante el procesamiento cuando se adoptan las buenas prácticas de fabricación (BPF), incluyendo durante los procesos de esterilización.
 - (ii) un grupo especial de productos que, si bien sean considerados alimentos, no se consumen directamente por su contenido calorífico como, por ejemplo, la carne, el pescado y los productos pesqueros, la leche y los productos lácteos, las frutas y hortalizas frescas, etcétera, sino que se utilizan en pequeñas cantidades en los alimentos para aumentar el color, olor o sabor de los alimentos y por los tanto son diferentes.
13. El Presidente enfatizó que las normas para las especias y hierbas culinarias:
- (i) se elaboran en consonancia con el propósito del Codex. Las normas publicadas hasta la fecha y las que están siendo elaboradas se adhieren al formato de las normas para productos del Codex en el Manual de procedimiento del Codex (MP). Estas normas contemplan los aspectos de la inocuidad alimentaria, ya que cumplen con las disposiciones pertinentes de los comités de temas generales en las secciones Aditivos alimentarios, Contaminantes, Higiene y Etiquetado de Alimentos. El objetivo de la sección Características Físicas y Químicas de la norma, con los límites de tolerancia para defectos, es facilitar el comercio.
 - (ii) son coherentes con los valores fundamentales y el propósito del Codex, protegiendo la salud de los consumidores y garantizando las prácticas equitativas en el comercio de los alimentos.
14. El CCSCCH, en su quinta reunión, acordó examinar este tema en el marco de los temas correspondientes del programa.

Disposiciones sobre aditivos alimentarios para el anteproyecto de norma para raíces secas, rizomas y bulbos

15. La Secretaría del Codex señaló a la atención del Comité una omisión inadvertida en el párrafo 14 del documento CX/SCH 21/05/2 y solicitó la inclusión del siguiente texto subrayado en la primera línea:
- “El CCFA, en su 51.ª reunión, decidió no ratificar las disposiciones sobre aditivos alimentarios en el anteproyecto de norma para...”

Sección 8.3 y 8.3.1 “País de origen/ País de cosecha”

16. El CCSCCH tomó nota de las siguientes opiniones expresadas por las delegaciones sobre los dos términos:
- a) La *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985) requiere que la declaración del país de origen sea obligatoria, si su omisión pudiera engañar o confundir al consumidor. En vista de ello, debe haber disposiciones de etiquetado claras y diferenciadas para ‘País de origen’ y ‘País de cosecha’.

⁵ CX/SCH 21/5/2; CRD20 (comentarios del Canadá); CRD24 (comentarios de la India); CRD27 (comentarios del Brasil, Chile, Ecuador, Argentina, Paraguay, Colombia, Costa Rica, Perú, Venezuela, Guyana y Cuba); CRD28 (comentarios del Ecuador)

- b) Para garantizar la coherencia entre las normas desarrolladas por el CCSCH en la sección de etiquetado, las disposiciones 'País de origen' y 'País de cosecha' deben estar separadas y las dos disposiciones deben ser opcionales.
- c) Teniendo en cuenta los aspectos prácticos de la inspección de mercancías agrícolas, es difícil verificar el 'País de cosecha' y el 'País de origen' y el 'Año de cosecha' durante la inspección. Sin embargo, se requiere distinguir claramente entre los dos requisitos; y los requisitos deben ser independientes, siendo el "País de origen" una disposición obligatoria y 'País de cosecha' y 'Año de cosecha' disposiciones opcionales.
- d) Para algunos productos, el origen de su producción es muy importante y relevante para los consumidores y, por lo tanto, el 'País de cosecha' debe ser incluido como un requisito opcional de etiquetado. Se consideró igualmente importante la declaración de la región de producción para brindar información significativa al consumidor, sobre todo en el caso de productos regionales y, por lo tanto, este debe ser un requisito opcional de etiquetado donde corresponda.

17. El Canadá, refiriéndose al CRD 20, expresó su apoyo al CCSCH a fin de:

- garantizar disposiciones claras sobre el etiquetado para separar el país de origen del país de cosecha;
- ser coherentes con las tres normas del CCSCH adoptadas en 2017, en las cuales el país de origen es opcional, y
- permitir que estas disposiciones sobre el etiquetado sean optativas para todas las normas consideradas, salvo que su omisión induzca a error o engaño al consumidor.

18. El Presidente observó que había consenso a favor de separar las dos disposiciones y de mantener obligatoria la disposición 'País de origen' y opcional la disposición 'País de cosecha' en las normas sobre especias y hierbas culinarias.

Conclusión

19. El CCSCH, en su quinta reunión, acordó:

- I. mantener las dos disposiciones en las normas.
- II. separar al "País de origen /País de cosecha" en dos disposiciones independientes y claras, es decir una disposición que 'el país de origen' sea obligatorio y otra disposición que el 'país de cosecha' sea optativo; y que estas disposiciones se reconsiderarían en las normas individuales, de ser necesario.
- III. informar al Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) de la decisión anterior.

Sección 8.5 "Marca de inspección (opcional)"

20. El CCSCH tomó nota de las sugerencias para eliminar esta sección dado que no se disponía de información. Un miembro explicó que las marcas de inspección eran ampliamente utilizadas en el comercio y propuso describir esta terminología en el tema del programa relativo al diseño y hacer que esta disposición sea facultativa.

21. El CCSCH, en su quinta reunión, acordó que la disposición fuera eliminada de las normas sobre especias y hierbas culinarias. Sin embargo, podría ser considerada en el marco de los proyectos de norma individuales, de ser necesario.

PROYECTO DE NORMA PARA EL ORÉGANO SECO (tema 3 del programa)⁶

22. Turquía, como Presidente del grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe) presentó el tema del programa, recordando que el CCSCH, en su cuarta reunión, había acordado establecer un GTe para examinar los temas pendientes, tomando nota de que tras la reprogramación de la quinta reunión del CCSCH, el GTe había continuado su labor con el mandato adicional de considerar los comentarios presentados en el trámite 6, además de los temas remitidos al CCSCH por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA), el CCFL y el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS). El GTe también celebró una sesión informal en modo virtual durante la reunión para resolver los temas pendientes y alcanzó el consenso en todas las disposiciones.

⁶ CX/SCH 21/05/3; CX/SCH 21/05/3 Add.1; CRD09 (comentarios de Kenya, Tanzania, Tailandia); CRD17 (comentarios de Tailandia); CRD18 (Malasia); CRD19 (comentarios de la Unión Europea); CRD21 (comentarios de Marruecos); CRD24 (comentarios de la India); CRD27 (comentarios del Brasil, Chile, Ecuador, Argentina, Paraguay, Colombia, Costa Rica, Perú, Venezuela, Guyana y Cuba); CRD28 (comentarios del Ecuador); CRD32 (Informe de la reunión informal)

23. El Presidente del CCSCCH recordó al Comité que ya se había llegado a un acuerdo sobre la mayoría de los temas en la última reunión del CCSCCH a excepción de la Sección 2.1 – Definición del producto, los cuadros de las características físicas y químicas, respectivamente, y la Sección 8 - Etiquetado. Se considerarían otras secciones a fin de garantizar la coherencia del texto y las correcciones editoriales.

Sección 2.1 Definición del producto

24. El CCSCCH, en su quinta reunión, mantuvo una amplia discusión sobre la definición del producto para el orégano y tomó nota de las siguientes opiniones expresadas por las delegaciones:
- a) Dado que en el Cuadro 1 (hierbas culinarias secas cubiertas por la norma), los nombres generales y los nombres comerciales eran parecidos, el cuadro debería simplificarse para que solo indicara el nombre general y el nombre científico y el nombre comercial debería eliminarse.
 - b) El uso de los nombres comerciales derivados de las regiones geográficas para orégano puede confundir tanto al consumidor como al mercado en cuanto al país de origen y/o el país de cosecha. En la literatura disponible sobre investigaciones científicas, no había referencias a los nombres comerciales y por lo tanto no se los consideraban nombres oficiales.
 - c) Dado que la denominación en una norma del Codex es muy importante para cualquier producto derivado de las plantas, se debe examinar con cuidado el agrupamiento de las plantas incluidas en diferentes familias botánicas. Teniendo en cuenta que el orégano incluye dos especies distintas, es decir Orégano - *Origanum* y orégano mexicano – *Lippia*, se debe distinguirlas de manera clara en los nombres comunes, utilizando el nombre “Orégano-Origanum” en vez de *Origanum* spp. L. (a excepción de *Origanum majorana* L.) y “Orégano-Lippia” en vez de *Lippia* L.spp.
 - d) No es aceptable la inclusión de diferentes variedades/ especies de orégano en la norma sobre la base del quimiotipo de los aceites esenciales que contienen. No se debe incluir el orégano espada (*Satureja* spp. L.) en la norma para orégano seco dado que no es reconocido como el orégano.
25. El Presidente del GTe explicó cómo se llegó a la racionalización y la simplificación del Cuadro 1, subrayando la decisión anterior del CCSCCH que el ámbito de aplicación de la norma debe abarcar todos los productos que se comercializan como orégano. Los criterios adoptados para racionalizar la lista de plantas incluyeron: i) el uso de los nombres del género en vez de los nombres de la variedad (*Origanum* spp. L., a excepción de *Origanum majorana* L. y *Lippia* spp.L.) y ii) la identificación de otras plantas comercializadas como orégano (*Poliomintha longiflora* y *Satureja* spp. L.).
26. El CCSCCH destacó también la relación directa entre la Sección 2. Descripción y la Sección 8. Etiquetado, sobre todo, el nombre común, el nombre científico y la forma de presentación del producto. Se observó, además, que el propósito del etiquetado era garantizar que los consumidores no se engañaran en el momento de comprar el orégano.

Conclusión

27. Basándose en las consideraciones anteriores y en otras consultas informales (véase el párrafo 28), el CCSCCH, en su quinta reunión, decidió eliminar los nombres comerciales, excluir el “orégano espada” (*Satureja* spp. L) y eliminar *Poliomintha longiflora* bajo el nombre genérico de “orégano mexicano”.

Secciones 3.2.4 – Características físicas y 3.2.5 – Características químicas

28. El CCSCCH debatió las secciones 3.2.4 (Cuadro 2. Características físicas) y 3.2.5 (Cuadro 3. Características químicas) y tomó nota de las opiniones divergentes sobre las tolerancias para fragmentos de insectos; la aplicabilidad de los parámetros a diferentes formas de presentación; el contenido de aceites volátiles para diferentes formas de presentación, entre otros, y acordó que precisaban aclararse. El CCSCCH solicitó al Presidente del GTe que continuara con las consultas informales y que propusiera soluciones viables. Los resultados de las consultas se detallaron en el CRD32.

Cuadro 2 Características físicas

29. El CCSCCH examinó las propuestas presentadas en el CRD32 y:
- decidió eliminar el parámetro para fragmentos de insectos, señalando que las tolerancias propuestas para las distintas formas de presentación eran demasiado elevadas en comparación con las tolerancias para parámetros parecidos en otras normas para hierbas y especias culinarias y que estas tolerancias deben estar científicamente justificadas. El CCSCCH acordó que las tolerancias para los fragmentos de insectos pueden ser revisadas en el futuro cuando estén disponibles datos científicos.
 - acordó que los siguientes parámetros aplicarían únicamente a las formas de presentación del orégano entero, según se define a continuación:

- i) Daño por moho visible/insectos
 - ii) Excrementos de mamíferos
 - iii) Otros excrementos
- acordó que actualmente no existían métodos de análisis y muestreo validados para el orégano en la forma de presentación en polvo; por lo tanto, para esta forma de presentación debía usarse el término “No se aplica” (N/A).
 - acordó añadir una nota a pie de página para explicar el significado de “N/A”: No se aplica, quiere decir que esta forma del producto mencionado no ha sido evaluada para esta disposición, y actualmente no se dispone de valores. N/A **no** se refiere a cero.”

Cuadro 3: Requisitos químicos

30. El CCSCH acordó reducir los valores mínimos para aceites volátiles en el producto molido/en polvo de 1,5 a 1,3 para crear la distinción entre orégano molido/en polvo y orégano de Clase/Grado II, señalando que el producto molido/en polvo era más susceptible a la pérdida por evaporación del aceite y no podía tener valores similares a los de la Clase/Grado II.

Sección 4: Aditivos alimentarios

31. Se volvió a adaptar la disposición para coincidir con el texto normalizado recomendado por el CCFA, es decir, los antiaglutinantes enumerados en el Cuadro 3 de la *Norma general para aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) son aceptables para su utilización en la forma en polvo de los alimentos que conforman a esta norma”.

Sección 8 Etiquetado

32. El CCSCH recordó las deliberaciones sobre la disposición relativa al etiquetado en el marco del tema 2 del programa para incluir en la etiqueta el País de origen y el País de cosecha y se intercambiaron opiniones sobre cómo estos aspectos deben reflejarse en la Sección 2 – Descripción bajo las disposiciones de etiquetado. Las delegaciones expresaron las siguientes opiniones.

- El nombre científico y la forma de presentación del producto deben ser obligatorios únicamente cuando el producto se ofrezca para el consumo directo y no cuando se lo utiliza como ingrediente en un alimento compuesto. Sin embargo, este enfoque puede presentar muchos retos: Las especias y hierbas culinarias suelen venderse en paquetes muy pequeños con etiquetas pequeñas en que no caben nombres científicos muy largos; algunos países/regiones utilizan etiquetas multilingües, lo cual reduce el espacio disponible para la información al consumidor; y en algunos casos puede ser que la información al consumidor no sea accesible (como en el caso de las papas (patatas) fritas con orégano). Por otro lado, si se vendiera el orégano directamente en la forma de hierba seca a los consumidores, los consumidores querrían que la etiqueta incluyera información sobre la especie y los factores de calidad.
- Tanto el nombre común como el nombre científico deben ser obligatorios, el último siendo el aspecto más importante de esta disposición sobre el etiquetado.
- De acuerdo con la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS1-1985), el nombre científico debe ser optativo y su inclusión en el etiquetado no ofrece ninguna aclaración para los consumidores porque es demasiado complicado.
- El país de origen siempre debe aparecer en la etiqueta, sin embargo, en este caso, el país de cosecha es más pertinente que el país de origen y, por lo tanto, también debe aparecer en la etiqueta.

33. El Presidente del CCSCH, teniendo en cuenta las opiniones expresadas y los retos subrayados, propuso que el nombre genérico debe ser obligatorio y el nombre científico debe continuar siendo optativo.

34. El CCSCH aceptó la propuesta del Presidente de modificar:

- a) la Sección 8.2.2 para que especifique que la declaración del nombre científico es optativa e incluya el texto: “el nombre científico del producto es optativo”.
- b) La Sección 8.3 para que incluya claramente sus elementos principales detallados a seguir:
 - 8.3 País de origen y país de cosecha
 - 8.3.1 Se declarará el país de origen
 - 8.3.2 País de cosecha (opcional)
 - 8.3.3 Región de cosecha y año de cosecha (opcional).

Sección 9 Métodos de análisis y muestreo

35. El CCSCCH, en su quinta reunión, aprobó las disposiciones propuestas para los métodos de análisis observando que se había colaborado con los delegados del CCMAS para ayudar en la selección de los métodos, así como la determinación de su tipo según lo establecido en el Manual de procedimiento del Codex.

Conclusión

36. El CCSCCH, en dicha reunión, acordó:
- I. enviar el Proyecto de Norma para el orégano seco al 44.º período de sesiones de la CAC para su adopción en el trámite 8 (Apéndice II); y
 - II. enviar las disposiciones revisadas sobre el etiquetado y los métodos de análisis y muestreo a los comités correspondientes para su ratificación.

PROYECTO DE NORMA PARA EL JENGIBRE SECO O DESHIDRATADO (tema 4.1 del programa)⁷

37. Nigeria, como Presidente del GTe, presentó el tema del programa, destacando que además de su mandato original el GTe también debatió los temas remitidos por el CCFA, el CCFL y el CCMAS.
38. El CCSCCH revisó el anteproyecto de norma sección por sección, realizando correcciones de redacción y revisando las disposiciones para garantizar la coherencia en el uso de términos como 'aroma' versus 'olor'; 'requisitos químicos' versus 'características químicas'; y 'requisitos físicos' versus 'características físicas' y acordó lo siguiente:

Sección 1 Ámbito de aplicación

39. Eliminar "o hierbas culinarias" del ámbito de aplicación, tomando nota que la norma abarcaba únicamente las especias.

Sección 2.1 Definición del producto

40. Eliminar los términos "raíces" y "bulbos", señalando que el jengibre se clasifica bajo rizomas desde un punto de vista técnico.

Sección 3 Composición esencial y factores de calidad

41. No incluir ninguna disposición sobre la infestación con el propósito de aclarar que la materia foránea debe ser visible a simple vista. El Presidente explicó que este tema había sido considerado en la reunión anterior y que se había decidido no incluir esta disposición, ya que todos los parámetros pertinentes relacionados a la infestación habían sido abarcados en el cuadro sobre las características físicas.
42. No incluir ninguna disposición sobre la adulteración. El Presidente recordó al CCSCCH que este tema ya había sido deliberado en la tercera reunión del CCSCCH, y que se había señalado que los parámetros individuales de calidad tal como expuestos en varias secciones de la norma servían de base para la evaluación de la calidad de la especia y, por lo tanto, cualquier cosa no incluida era efectivamente un adulterante y que el CCSCCH, en dicha reunión, había acordado que una referencia específica a la adulteración económica no agregaría valor al texto⁸.

Sección 4 Aditivos alimentarios

43. Adaptar la disposición sobre aditivos alimentarios al texto recomendado por el CCFA (véase el párrafo 31).
44. Incluir una disposición para los coadyuvantes de elaboración de acuerdo con los requisitos en el MP y consecuentemente eliminar el óxido de calcio y dióxido de azufre en el Cuadro 2 del Anexo I (véase el párrafo 63).

Sección 5 Contaminantes

45. Adaptarse a la orientación dada por el CCCF a los comités de productos que se puede hacer referencia a los documentos como los códigos de prácticas en las secciones sobre contaminantes y, por lo tanto, se debe incluir el texto 'otros textos pertinentes del Codex' en esta sección, ya que esto brindará más flexibilidad en la aplicación de la norma.

⁷ CX/SCH 21/5/4; CX/SCH 21/5/4 Add.1 (comentarios de Chile, Colombia, Cuba, UE, Iraq, Estados Unidos de América, CCTA e IOSTA); CRD06 (Métodos de análisis); CRD10 (comentarios de Kenya, Tanzania y Tailandia), CRD17 (comentarios de Tailandia), CRD19 (comentarios de la UE), CRD24 (comentarios de la India) y CRD27 (comentarios del Brasil, Chile, Ecuador, Argentina, Paraguay, Colombia, Costa Rica, Perú, Venezuela, Guyana y Cuba); CRD33 (Informe de la reunión informal sobre el Proyecto de Norma para el jengibre seco o deshidratado)

⁸ REP17/SCH párr. 32

46. Incluir la referencia al *Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por micotoxinas en las especias* (CXC 78-2017) ya que puede que el jengibre seco apoye el crecimiento de hongos asociado con la producción de micotoxinas.

Sección 8.2 Nombre del producto

47. Sustituir “el nombre del producto” en la Sección 8.2.1 con “el nombre común del producto” a fin de adaptar la disposición a la Sección 2.1 Definición del producto.
48. Solicitar que se revise el tema de la traducción al español porque había algunas incoherencias en la traducción de esta sección al español

Sección 8.3 País de origen

49. Recordando las deliberaciones y la decisión tomada en relación con el tema 2 del programa, los miembros expresaron las siguientes opiniones sobre cómo la decisión podría impactar el producto considerado:
- El país de origen y el país de cosecha pueden ser diferentes. Según se ha indicado en la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985), cuando un alimento se somete al procesamiento en un segundo país, lo cual cambia su naturaleza, el país en que se realiza el procesamiento se considerará como el país de origen a efectos del etiquetado.
 - El país de cosecha siempre debe aparecer en la etiqueta dado que el país de cosecha es más pertinente que el país de origen y la indicación de la región de la producción puede ser optativa.
 - Para evitar los fraudes alimentarios, el país de cosecha debe ser obligatorio si es distinto del país de origen. Esto puede ayudar a los consumidores a entender las diferencias entre los países en cuanto a las prácticas de manipulación durante la cosecha y el almacenamiento.
 - No se incluían definiciones de país de cosecha, región de cosecha y año de cosecha en la *Norma general para el etiquetado de alimentos preenvasados* (CXS 1-1985). La información sobre estos aspectos no era verificable y la inclusión de disposiciones a este respecto podría causar confusión.
50. El Presidente propuso que el país de origen fuera obligatorio mientras que el país de cosecha, región de cosecha y año de cosecha fueran optativos y señaló la importancia de incluir todos estos requisitos en el proyecto de norma.
51. El CCSCCH estuvo de acuerdo con la propuesta del Presidente de adaptar esta disposición al párrafo 34 (b):
52. El CCSCCH, en su quinta reunión, acordó que estas disposiciones deberían ser utilizadas en todos los proyectos o anteproyectos de norma para especias y hierbas culinarias deliberadas en esta reunión, salvo indicación en contrario.

Sección 8.4 Identificación comercial

53. Eliminar esta sección puesto que no había requisitos de tamaño en el proyecto de norma.

Sección 8.5 Marcas de inspección (opcional)

54. Eliminar esta sección.

Sección 8.6 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

55. En respuesta a una propuesta de modificar esta sección para que dijera “por desarrollar”, dado que el CCFL estaba elaborando las orientaciones para el etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor, el CCSCCH acordó que esta sección permaneciera inalterada porque incluía texto normalizado que aparecía en todas las normas para especias y hierbas culinarias y podría ser revisada una vez que se adoptaran las orientaciones elaboradas por el CCFL.

Sección 9.1 Métodos de análisis

56. La Secretaría del Codex aclaró que debe haber únicamente un método de Tipo I para cada disposición enumerada en una norma para un producto, salvo que estos métodos sean complementarios o idénticos.
57. El CCSCCH tomó nota de que los parámetros en el Cuadro 4 Métodos de análisis deben coincidir con los parámetros indicados en los anexos I y II de la norma y acordó enviar el Cuadro 4 revisado para la aprobación.
58. El CCSCCH propuso que el CRD06 Revisión de los métodos de análisis, debía ser revisado e incorporado en la plantilla para las normas para especias y hierbas culinarias para consultas posteriores.

Sección 9.2 Plan de muestreo

59. Sustituir el texto por “por desarrollar”.

Anexo I

60. El CCSCCH tomó nota de las opiniones divergentes sobre los parámetros y valores en el cuadro para los requisitos químicos que incluían lo siguiente:
- El parámetro cenizas totales - blanqueado/sin blanquear debe tener los mismos valores para 'entero/ en trozos' y para las formas 'molido/en polvo'.
 - Dado que los 'agentes blanqueadores' eran una clase funcional reconocida bajo aditivos alimentarios, el óxido de calcio (SIN 529) y el dióxido de azufre (SIN 220) deben ser incluidos como aditivos alimentarios.
 - Dado que los sulfitos pueden estar naturalmente presentes y en función de los métodos de análisis, las sustancias naturales que contienen azufre también pueden ser tituladas como SO₂, se debe sustituir la nota "no se debe detectar el dióxido de azufre" por "SO₂ < 150 mg/kg, como dióxido de azufre residual" en el Cuadro 2 (Notas).
 - Se propusieron diferentes valores para cenizas no solubles en ácido expresados en base seca en la "forma entera/en trozos" y calcio (como óxido) expresado en base seca en la "forma entera/en trozos" y en la "forma molida/en polvo".

Anexo II

61. Los miembros expresaron las siguientes opiniones:
- Se debe presentar la justificación científica de los valores propuestos para algunos parámetros, es decir insectos enteros muertos y excrementos de mamíferos en el Anexo II. No estaba clara la base para los valores propuestos de las tolerancias en las diferentes formas de presentación del jengibre.
 - Las unidades de medida para diferentes parámetros deberán expresarse correctamente, por ejemplo, excrementos de mamíferos y otros excrementos deben ser en miligramos por kilogramo en vez de partículas por 10 gramos.
 - Para algunos parámetros como excrementos de mamíferos y otros excrementos en las formas "en trozos" y "molido/en polvo", no había métodos analíticos validados para la determinación de estos parámetros y por lo tanto no se les debería asignar ningún valor. En cambio, para estos parámetros se debe indicar 'No se aplica' (N/A), lo cual no se refiere a 'cero';
 - Para mejorar la eficiencia y a la luz del hecho de que no existen suficientes métodos de pruebas, los parámetros mencionados en el Cuadro 3 pueden ser combinados y simplificados en la medida que sea posible. Además, en vista del principio del Codex sobre la protección del consumidor, todos los valores fueron propuestos buscando llegar a 0%.
62. Debido a limitaciones de tiempo y la dificultad de llegar a un consenso, el CCSCCH, en su quinta reunión, acordó solicitar al Presidente del GTe (Nigeria) que celebrara deliberaciones informales para elaborar una propuesta viable para los anexos I y II.
63. El CCSCCH consideró que los resultados de las consultas informales en el CRD33 servirían como base para las deliberaciones y llegó a un consenso sobre los siguientes puntos:
- a) El óxido de calcio y el dióxido de azufre se utilizaban como "coadyuvantes de elaboración" en el jengibre seco y deshidratado para el blanqueado, y teniendo en cuenta la explicación dada por la Secretaría del Codex que en el Manual de procedimiento del Codex los coadyuvantes se enumeraban bajo aditivos alimentarios, decidió transferir las sustancias del Anexo I a la Sección 4 Aditivos alimentarios;
 - b) Se estuvo de acuerdo sobre los demás parámetros y sus valores asociados según lo indicado en el Anexo I del CRD33.
64. El CCSCCH debatió el Anexo II revisado del CRD33 y acordó:
- cambiar el parámetro "insectos enteros, muertos" a "Insectos enteros muertos"; y
 - modificar el valor para "moho visible/ contaminación/infestación por moho" en la "forma en trozos" a "N/A" tomando nota que se podrá asignar un valor específico en el futuro, una vez que esté disponible información pertinente.
 - aprobar todos los valores propuestos y cambios correspondientes según se detalla en el Anexo II

Conclusión

65. El CCSCCH, en su quinta reunión, acordó:
- I. enviar el Proyecto de Norma para las raíces secas, rizomas y bulbos – jengibre seco o deshidratado – al 44.º período de sesiones de la CAC para su adopción en el trámite 8 (Apéndice III);
 - II. facilitar aclaraciones al CCFA respecto a que las dos sustancias, es decir, el calcio (como óxido) y el dióxido de azufre, se utilizaban como coadyuvantes de elaboración; y
 - III. enviar las disposiciones revisadas sobre aditivos alimentarios, etiquetado (Sección 8.3 – País de origen y país de cosecha) y métodos de análisis y muestreo a los comités pertinentes para su aprobación.

PROYECTO DE NORMA PARA EL CLAVO DE OLOR SECO (tema 5.1 del programa)⁹

66. Nigeria, como Presidente del GTe, presentó el tema del programa, recordando que el CCSCCH, en su cuarta reunión, había acordado enviar el Anteproyecto de Norma para partes florales secas – clavo de olor seco al 42.º período de sesiones de la CAC para su adopción en el trámite 5 y volver a establecer un GTe presidido por Nigeria. El GTe examinó los temas pendientes, teniendo en cuenta lo debatido en el CCSCCH, en su cuarta reunión, los comentarios recibidos en el trámite 6 (véase CX/SCH 21/5/5, Anexo.1), así como los temas remitidos por el CCFL y el CCMAS. Se realizaron cuatro rondas de consulta, sin embargo, el número de respuestas recibidas fue reducido por causa de la pandemia del COVID-19.
67. El CCSCCH, en su quinta reunión, examinó el proyecto de norma sección por sección, realizando correcciones de redacción y ajustó el texto a la plantilla para las normas sobre especias y hierbas culinarias, así como a las decisiones pertinentes tomadas en los temas del programa anteriores. El CCSCCH estuvo de acuerdo sobre los siguientes cambios:

Título

68. Enmendar el título a “Proyecto de Norma para partes florales secas – clavos de olor”, en consonancia con la decisión del CCSCCH, en su tercera reunión, de que el trabajo sobre el clavo de olor se basaría en el concepto general de las normas agrupadas para partes florales secas.

Sección 1 Ámbito de aplicación

69. Eliminar la referencia a hierbas culinarias tomando nota de que los clavos de olor pertenecen a las especias; y aclarar que los clavos de olor se ofrecen para el ‘reenvasado’ y no el ‘reacondicionamiento’. En este contexto, se observó que el término reenvasado debe aplicarse en todos los proyectos de normas del CCSCCH y de acuerdo con la plantilla para especias y hierbas culinarias.

Sección 2.1 Definición de producto

70. Usar el término nombre “común” en vez de nombre “genérico” y garantizar la coherencia con otros textos sobre especias y hierbas culinarias; usar el término ‘seco’ únicamente para clavo de olor; y solo usar nombres válidos en vez de sinónimos de acuerdo con la propuesta de una de las delegaciones.

Sección 3.2.3 Clasificación

71. Indicar que la sección sobre clasificación es opcional; y adaptar la sección al Cuadro 2 y al Cuadro 3, añadiendo la disposición - “Si se comercializa como clasificado, las disposiciones de los anexos 1 y 2 se aplican como requisitos mínimos”. El CCSCCH tomó nota del argumento de que, en general, los clavos de olor se comercializan sin clasificar. Sin embargo, si se clasifican, deben cumplir con los requisitos prescritos.

Sección 4 Aditivos alimentarios

72. Adaptar la disposición sobre aditivos alimentarios a las recomendaciones del CCFA (véase el párrafo 31).

Sección 5 Contaminantes

73. Incluir “otros textos pertinentes del Codex” al final de la Sección 5.1 con el objetivo de proporcionar más flexibilidad y adaptarse a otras normas sobre especias y hierbas culinarias.

Sección 8 Etiquetado

74. Adaptar la Sección 8.3 a la decisión tomada en el párrafo 34 (b).

⁹ CX/SCH 21/5/5; CRD11 (comentarios de Kenya, Tanzania, Tailandia); CRD18 (comentarios de Malasia); CRD19 Rev. (comentarios de la UE); CRD24 (comentarios de la India); CRD27 (comentarios del Brasil, Chile, Ecuador, Argentina, Paraguay, Colombia, Costa Rica, Perú, Venezuela, Guyana y Cuba); CRD28 (comentarios del Ecuador)

75. Eliminar las disposiciones sobre la 'identificación comercial - tamaño' y 'marca de inspección (optativa)' dado que no aplican en el caso de clavos y que no hay información disponible para los dos requisitos.

Sección 9 Métodos de análisis y muestreo

76. Readaptar la Sección 9 al Manual de procedimiento es decir 'Métodos de análisis y muestreo' y sustituir el texto "Sección 9.2. Plan de muestreo" por "por desarrollar".

Anexo I

77. Aclarar que los parámetros para "cenizas totales", "cenizas insolubles en ácido" y "aceites volátiles" deben expresarse sobre la base de materia seca.

Anexo II

78. Tomar nota de la explicación que en el caso de "Excrementos de mamíferos o/y otros excrementos" y "moho visible" en el clavo molido, no había métodos analíticos validados para la determinación de estos parámetros y por lo tanto no se debe asignarles ningún valor. Los parámetros se asignaron como 'no aplicable' (N/A).
79. Cambiar las unidades de medición para "Excrementos de mamíferos o/y otros excrementos" por peso a miligramos (mg) por kilogramo (kg).
80. Añadir las siguientes notas al pie de página que faltan en el Cuadro 3 para definir o explicar: 'materia extraña' (Nota al pie de página 1); "Materia foránea" (Nota al pie de página 2) y "otros excrementos" (*Nota al pie de página) y una nueva nota al pie de página para explicar (N/A), es decir no aplicable.

Conclusión

81. El CCSCH, en su quinta reunión, acordó:
- I. enviar el Proyecto de Norma para partes florales secas – clavos de olor a la CAC para su adopción, en su 44.º período de sesiones, en el trámite 8 (Apéndice IV); y
 - II. enviar las disposiciones revisadas sobre el etiquetado (Sección 8.3 – país de origen y país de cosecha y métodos de análisis y muestreo a los comités pertinentes para su ratificación.

PROYECTO DE NORMA PARA AZAFRÁN (tema 5.2 del programa)¹⁰

82. La República Islámica del Irán, como Presidente del GTe, presentó el tema del programa e hizo referencia al progreso que se había hecho desde la cuarta reunión del CCSCH.
83. El CCSCH, en su quinta reunión, examinó el proyecto de norma sección por sección y realizó varias modificaciones editoriales a fin de garantizar la coherencia con otras normas sobre especias y hierbas culinarias.
84. El CCSCH presentó las siguientes propuestas y decisiones:

Título

85. Adaptar el título del proyecto de norma al ámbito de aplicación incluyendo el término 'seco' es decir "Norma para el azafrán seco";

Sección 3.2.3 Clasificación

86. Adaptar la disposición a otras normas sobre especias y hierbas culinarias cambiando 'Grado I' a "Clase extra" y en consecuencia reasignar los números a los grados subsecuentes (Clase extra, Clase I, Clase II).

Sección 6 Higiene

87. Modificar el título de la directriz mencionada en 6.2 a *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997).

Sección 8 Etiquetado

88. El CCSCH tomó nota de las opiniones conflictivas sobre la declaración del país de cosecha:
- Algunos miembros expresaron la opinión de que esta disposición debería ser obligatoria, dado el alto valor del azafrán y su vulnerabilidad al fraude; y

¹⁰ CX/SCH 21/5/6; CX/SCH 21/5/6 Add.1; CRD06 (Métodos de análisis), CRD12 (comentarios de Kenya y Tanzania), CRD17 (comentarios de Tailandia), CRD18 (comentarios de Malasia), CRD19 (comentarios de la UE), CRD21 (comentarios de Marruecos), CRD24 (comentarios de la India), CRD27 (comentarios del Brasil, Chile, Ecuador, Argentina, Paraguay, Colombia, Costa Rica, Perú, Venezuela, Guyana y Cuba), CRD28 (comentarios del Ecuador)

- Otros miembros sostuvieron que la disposición sobre el país de cosecha debería ser optativa para garantizar la coherencia con otras normas del CCSCCH

89. Un miembro propuso que el GTe deliberara de nuevo sobre la disposición 8.3.

Sección 8.5 Marcas de inspección (opcional)

90. Eliminar la sección sobre las marcas de inspección.

Sección 9 Métodos de análisis y muestreo

91. Adaptar los métodos de análisis y muestreo a los detallados en el CRD6 Rev.

92. Incorporar “9.2 plan de muestreo por desarrollar” en esta sección.

Cuadro 1 Características químicas

93. El CCSCCH5 tomó nota de las diferentes opiniones sobre la potencia del sabor (expresada en picrocrocina) y el poder colorante (expresada en crocina);

- i. Para garantizar el gran valor que el consumidor espera recibir de productos de clase extra, se deben establecer los valores de picrocrocina y crocina para la clase extra según lo propuesto el GTe, 80 y 220 respectivamente. El valor de crocina era apenas 20 por encima de la norma de la ISO y por eso la diferencia era marginal. Se señaló también que la práctica comercial para la clase extra de azafrán requiere que el valor de crocina sea 260.
- ii. Los requisitos para picrocrocina y crocina deben adaptarse plenamente a las normas actuales de la ISO y las prácticas comerciales para todas las clases/grados y que se debe ofrecer una justificación científica si la norma adopta valores más elevados que los valores que ya existían en la norma ISO. Además, el CCSCCH podría reexaminar la norma en el caso de que la ISO actualice estos valores.
- iii. De acuerdo con el principio de la inclusión en la elaboración de las normas del Codex y el hecho de que la CAC, en su 43.º período de sesiones, ya había adoptado el proyecto de norma en el trámite 5, los requisitos para picrocrocina y crocina deben permanecer inalterados de acuerdo con lo acordado en el CCSCCH4. Los valores indicados como requisitos mínimos para picrocrocina y crocina respectivamente son 50 y 120, para todas las formas de presentación, sin la clasificación obligatoria de clase/grado. Los compradores y vendedores podrían llegar a un acuerdo sobre los productos con contenido más elevado de picrocrocina y crocina, de ser necesario.

94. En un espíritu de compromiso, se propuso añadir una clase adicional de ‘clase/grado III’ para adaptar aún más las clases a las de las normas de la ISO y reclasificar las características químicas. Sin embargo, no había consenso en cuanto a continuar con el cuadro recién elaborado debido a la falta de tiempo para consultar a expertos a nivel nacional.

95. Una delegación propuso que ND debe ser sustituido por cero de conformidad con las otras normas elaboradas por el CCSCCH.

Cuadro 2 Características físicas

96. El CCSCCH tomó nota de los diferentes comentarios y propuestas sobre las modificaciones al cuadro en relación con las tolerancias: adaptar la materia extraña y la materia foránea para que coincida con las normas de la ISO para clase extra, clase/grado I y clase/grado II; incluir una disposición para insectos vivos; proveer justificaciones científicas para algunos de los valores propuestos bajo los diferentes parámetros, incluyendo fragmentos de insectos y suciedad de roedores; subdividir las categorías en las formas filamento entero, filamento cortado y en polvo, con los valores incorporados para cada subcategoría.

97. Se tomó nota también que los cuadros I y II necesitaban una mayor elaboración para aclarar las inquietudes planteadas por los miembros. La delegación sugirió que se sustituyera las letras “ND” por “N/A” o cero (0) para que sea coherente con las otras normas desarrolladas por el Comité.

Conclusión

98. El CCSCCH, en su quinta reunión, acordó:

- I. retener el proyecto de norma para azafrán seco en el trámite 7 y devolver, para su examen en el trámite 6 únicamente las secciones 3.2.2 (Anexo I y Anexo II); 3.2.3 y 8.3, teniendo en cuenta los comentarios hechos durante la quinta reunión del CCSCCH y/o enviados a ella; y
- II. volver a establecer un GTe, presidido por el Irán y copresidido por Grecia, con idioma de trabajo el inglés, para examinar únicamente los temas pendientes, a saber, las secciones “3.2.2 Características químicas y físicas” únicamente el Anexo I y el Anexo II, “3.2.3 Clasificación”, y “8.3 País de origen y país de cosecha”.

III. solicitar a la CAC que se extienda el plazo para su finalización hasta la sexta reunión del CCSCH.

99. El CCSCH acordó que no se solicitarían comentarios adicionales ni se debatiría la norma en la siguiente reunión, a excepción de las secciones resaltadas en el párrafo 98, que se devolvieron al trámite 6 para comentarios y deliberaciones adicionales en la próxima reunión.

PROYECTO DE NORMA PARA LA ALBAHACA SECA (tema 6.1 del programa)¹¹

100. Egipto, como Presidente del GTe, presentó el tema del programa, resumiendo la labor realizada por el GTe y tomando nota de que todos los temas pendientes se habían resueltos.
101. El CCSCH examinó el proyecto de norma sección por sección, realizó correcciones de redacción y aprobó las siguientes secciones en las cuales no había cambios sustanciales: es decir Sección 1 Ámbito de aplicación; Sección 5 Contaminantes; Sección 6 Higiene; Sección 7 Pesos y Medidas.
102. Para las demás secciones del proyecto de norma, el CCSCH formuló las siguientes observaciones y tomó las siguientes decisiones:

Sección 2 Definición de producto

103. Sustituir el término “Nombre general” por “Nombre común” a fin de adecuarse a las prácticas existentes en el sector.

Sección 3.1 Composición

104. Sustituir “hojas culinarias secas” por “albahaca seca” a fin de garantizar la coherencia entre la sección y la definición de producto.

Sección 4 Aditivos alimentarios

105. Adaptar las disposiciones sobre aditivos alimentarios al texto normalizado recomendado por el CCFA según lo indicado en el párrafo 31.

Sección 8 Etiquetado

106. Adaptar la Subsección 8.2.1 a la Sección 2.1 Descripción de producto incluyendo el término ‘nombre común’. El texto a seguir que antes se incluía en una nota a pie de página fue incorporado en el texto de la sección, es decir “Se puede utilizar el nombre común si el producto es una mezcla de las diferentes especies enumeradas en el Cuadro 1. Si se utiliza un nombre comercial, el producto constituirá como mínimo 80% de las especies enumeradas para ese nombre comercial”.
107. Modificar la Subsección 8.2.2, eliminando tanto el término “especie” entre corchetes como la nota a pie de página que declara, “Se permitieron otras formas de presentación claramente diferentes, además de las tres descritas en esta norma” tomando nota que este aspecto ya estaba abarcado en la Sección 2.2.1 (punto 4).
108. Revisar la Subsección 8.3 para que coincida con el texto según lo acordado en el tema 4.1 del programa (véase el párrafo 34 b)) y eliminar las secciones relativas a la identificación comercial y marcas de inspección.

Sección 9.1 Métodos de análisis y muestreo

109. Llegar a un acuerdo sobre los métodos de análisis revisados presentados por Egipto en consulta con los expertos pertinentes para el CCMAS durante la reunión.

Anexo I

110. Aclarar que los parámetros para cenizas totales, cenizas no solubles en ácido y aceites volátiles deben expresarse en base seca, por lo que se realizaron las correcciones editoriales necesarias.
111. Modificar las tolerancias para las cenizas no solubles en ácido en las formas de presentación “picada/triturada/en copo” y “molida/en polvo” estableciendo que tendrían el mismo valor, es decir, 2.

Anexo II

112. Modificar las tolerancias para los diferentes parámetros en las diferentes formas de presentación de la albahaca.
113. Aclarar en una nota a pie de página que N/A en el sentido en que ha sido utilizado en el cuadro significa: No se aplica, que quiere decir que esta forma del producto mencionado no ha sido evaluada con respecto a esta disposición y actualmente no se dispone de valores. N/A no se refiere a cero.

¹¹ CX/SCH 21/5/7; CX/SCH 21/5/7 Add1; CRD13 (comentarios de Kenya y Tanzania); CRD18 (comentarios de Malasia); CRD19 (comentarios de la UE); CRD24 (India); CRD27 (comentarios del Brasil, Chile, Ecuador, Argentina, Paraguay, Colombia, Costa Rica, Perú, Venezuela, Guyana y Cuba); CRD28 (comentarios del Ecuador);

114. Incluir el parámetro para insectos vivos en el cuadro y eliminar el parámetro para defectos de color del cuadro.

Conclusión

115. El CCSCH, en su quinta reunión, acordó:
- enviar el proyecto de norma para albahaca seca a la CAC para su adopción en el trámite 8 en su 44.º período de sesiones (Apéndice V); y
 - enviar las disposiciones revisadas sobre el etiquetado (Sección 8.3 – País de origen y país de cosecha) y los métodos de análisis a los comités pertinentes para la aprobación.

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL CHILE Y PIMENTÓN SECO O DESHIDRATADO (tema 7.1 del programa)¹²

116. La India, como Presidente del GTe, presentó el tema del programa, recordando que el CCSCH, en su cuarta reunión, había acordado establecer un GTe presidido por la India para que redactara de nuevo el anteproyecto de norma para su distribución y la presentación de comentarios en el trámite 3. El GTe celebró tres rondas de consultas; sin embargo, las respuestas recibidas eran pocas debido a la pandemia del COVID-19. Se tomó nota de que el GTe había llegado a un consenso sobre la mayoría de las secciones; sin embargo, se observaron ciertas diferencias en los comentarios recibidos sobre los valores de los factores físicos y químicos detallados en los anexos I y II.
117. El CCSCH deliberó el anteproyecto de norma sección por sección, teniendo en cuenta las decisiones tomadas en los diferentes temas del programa y presentó las siguientes orientaciones y recomendaciones:

Sección 1 Ámbito de aplicación

118. Adaptar el ámbito de aplicación (estilo lingüístico) a la plantilla para las normas para especias y hierbas culinarias para que coincida con la norma sobre especias y hierbas culinarias ya adoptada.

Sección 2.1 Definición de producto

119. Incluir en el Cuadro 1:
- Chile (incluyendo el chile o ají/pimentón/pimiento picante) en una fila distinta de la del pimentón y su nombre científico *Capsicum annuum* L.
 - Incluir nombres comunes alternativos para el chile como, por ejemplo, chile o ají/pimentón/pimiento;
 - *Capsicum baccatum* L. bajo los nombres científicos para el chile.

120. Eliminar la nota a pie de página, es decir. *Según el Índice Internacional de Nombres de Plantas (IPNI) - www.ipni.org.

Sección 2.2 Formas de presentación

121. Eliminar “forma” de la subsección del encabezado y añadir “en copas” al grupo “picado/partido/roto”.
122. Modificar y consolidar el texto en el párrafo para que diga:
- “Chile o/y pimentón molido es el producto que se obtiene moliendo el chile o pimentón entero seco con o sin la placenta, las semillas, el cáliz y el pedúnculo, sin ninguna materia añadida.”
123. Eliminar los requisitos cualitativos de color para el chile y pimentón, además del requisito del tamaño de partículas para el producto molido.

Sección 3.2.3 Clasificación

124. Adaptar la clasificación a las normas del Codex para productos es decir Extra, Clase/Grado I y Clase /Grado II.

Secciones 3.3 Clasificación de “Defectuosos” y 3.4 Aceptación del lote

125. Eliminar estas dos secciones de acuerdo con la decisión anterior del CCSCH.

¹² CX/SCH 21/5/8; CRD03 (Informe del grupo de trabajo durante la reunión); CRD06 (Tipificación de métodos de análisis); CRD07 (Documento de debate sobre agrupamiento, por los Estados Unidos de América); CRD14 (comentarios del Perú, Filipinas, Tanzania, Tailandia); CRD17 (comentarios de Tailandia); CRD19 Rev. (comentarios de la UE); CRD21 (comentarios de Marruecos); CRD22 (comentarios del Brasil); CRD24 (comentarios de la India); CRD27 (comentarios del Brasil, Chile, Ecuador, Argentina, Paraguay, Colombia, Costa Rica, Perú, Venezuela, Guyana y Cuba); CRD30 (anteproyecto de norma, la India)

Secciones 4 Aditivos alimentarios, 5 Contaminantes y 6 Higiene,

126. Adaptar el texto de estas secciones, según sea apropiado, al texto de las otras normas sobre especias y hierbas culinarias deliberadas en la reunión.

Sección 8.3 País de origen y cosecha

127. Adaptar la sección a los requisitos en 34 b).

Sección 8.5 Marcas de inspección (opcional)

128. Eliminar la sección.

Anexo I y Anexo II

129. Reconsiderar los valores propuestos para los diferentes parámetros en el Cuadro 2 y el Cuadro 3 ya que algunos valores pueden ser más elevados y/o puede ser que los parámetros no sean aplicables en ciertas formas de presentación (de productos).
130. Compartir datos, cuando corresponda, para justificar científicamente los valores propuestos.

Conclusión

131. El CCSCH, en su quinta reunión, acordó:
- I. devolver el proyecto de norma para el chile y pimentón seco o deshidratado al trámite 2/3 para su reelaboración;
 - II. establecer un GTe, presidido por la India, con el idioma de trabajo el inglés, para volver a elaborar el documento, teniendo en cuenta los comentarios remitidos durante la reunión para la distribución y la presentación de comentarios en el trámite 3; y
 - III. solicitar a la CAC que, en su 44.º período de sesiones, extienda el plazo para la finalización de la labor para la sexta reunión del CCSCH.

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LA NUEZ MOSCADA SECA (tema 8.1 del programa)¹³

132. Indonesia, como Presidente del GTe y el grupo de trabajo durante la reunión, presentó el tema del programa, señalando que el GTe tuvo en cuenta las deliberaciones de la cuarta reunión del CCSCH, los comentarios recibidos en el trámite 3, así como los temas remitidos por el CCFA, el CCFL y el CCMAS en su trabajo. Indonesia había preparado el CRD23 para deliberaciones en un grupo de trabajo durante la reunión durante la quinta reunión del CCSCH sobre la base de los comentarios recibidos en respuesta a CX/SCH 21/5/9 Rev.
133. El CCSCH examinó el proyecto de norma, tomando como base para las deliberaciones, las modificaciones hechas por el grupo de trabajo durante la reunión y contempladas en el CRD4, señalando que el grupo de trabajo durante la reunión había acordado que la subsección sobre los criterios de calidad fuera eliminada.
134. El CCSCH realizó correcciones editoriales y adaptó el texto al formato estándar de las normas para especias y hierbas culinarias y otros proyectos de normas para especias y hierbas culinarias consideradas en esta reunión y presentó los siguientes comentarios y/o decisiones:

Sección 1 Ámbito de aplicación

135. Sustituir “semillas” en la última línea de la sección por “nuez moscada”.

Sección 2.2 Formas de presentación

136. No sustituir el texto “entera con cascara” por “semilla con cáscara” y “entera sin cáscara” por “semilla sin cáscara” como había propuesto un miembro, tomando nota que este tema fue ampliamente deliberada por el GTe y el grupo de trabajo durante la reunión y el CCSCH, en su cuarta reunión.

Sección 3.2.3. Clasificación

137. Añadir “opcional” en el título de la sección a fin de tener en cuenta las prácticas comerciales existentes.

¹³ CX/SCH 21/5/9 Rev.; CX/SCH 21/5/9 Ad.1 (comentarios de Chile, Costa Rica, Colombia, Cuba, India, Iraq, Japón, Panamá, Sri Lanka, Siria, Uganda y Estados Unidos de América); CRD4 (Informe del grupo de trabajo durante la reunión sobre el anteproyecto de norma propuesto para la nuez moscada seca), CRD15 (comentarios de Kenya, Tanzania y Tailandia), CRD17 (comentarios de Tailandia), CRD18 (Malasia), CRD19 (comentarios de la Unión Europea), CRD23 (comentarios de Indonesia), CRD24 (comentarios de la India), CRD25 (comentarios de Arabia Saudita) y CRD27 (comentarios del Brasil, Chile, Ecuador, Argentina, Paraguay, Colombia, Costa Rica, Perú, Venezuela, Guyana y Cuba)

138. Modificar la segunda disposición bajo esta sección para que diga “Cuando la nuez moscada se comercializa como clasificada, las características físicas y químicas en los anexos I y II se aplican como requisitos mínimos”, tomando nota que no había requisitos para diferentes clases en el Anexo II.

Sección 5 Contaminantes

139. Hacer referencia al “Código de prácticas para la prevención y reducción de las micotoxinas en las especias (CXC 78-2017) y otros textos pertinentes del Codex”.

Sección 6 Higiene de alimentos

140. Adaptar el título de la sección al Manual de procedimiento es decir eliminar “Alimentos” y añadir “Especias y hierbas culinarias secas” para relacionar el Anexo III con su título correcto y proveer el número de referencia correcto para el código de prácticas asociado, es decir (CXC 75-2015), (véase la Subsección 6.1).

Sección 8.3 País de origen y país de cosecha

141. Adaptar el texto a lo acordado bajo el tema 4.1 del programa (véase el párrafo 34 b))

Sección 8.4 Identificación comercial

142. Eliminar la Sección 8.4.1 ya que no había parámetros relacionados con las clases.

Anexo I

143. Se tomó nota de las siguientes opiniones:

- El contenido de los aceites volátiles era altamente variable, en función del lugar en que habían sido cultivadas las nueces moscadas, la edad del árbol, la experiencia de los productores y el grado de maduración de las semillas. Por lo tanto, se propusieron diferentes rangos de valores para la nuez moscada entera, partida, molida/en polvo.
- El requisito para aceites volátiles era “mínimo” y no eran necesarias rangos de valores ya que estaban incluidas.
- El óxido de calcio no se utilizaba para la nuez moscada, por lo tanto, el parámetro debía eliminarse.

144. El CCSC, en su quinta reunión, acordó:

- sustituir la unidad de medición para el contenido de aceites volátiles por “mL/100g (mín.)”;
- añadir rangos de valores para la nuez moscada entera, partida y molida/en polvo de 3,5-11%, 3,0-11% y 2,5-11% respectivamente; y
- poner los valores propuestos para el “contenido de aceites volátiles” y el parámetro para “calcio como ca-óxido” entre corchetes.

Anexo II

145. Modificar el parámetro para “moho visible” para que diga “moho visible/contaminación/infestación por insectos”.

146. Mantener los parámetros para “moho visible/contaminación/infestación por insectos” y “fragmentos de insectos” entre corchetes.

Anexo III

147. Presentar para su aprobación el método de análisis, señalando que los años asociados con los números de referencia para los métodos deben ser eliminados, tomando nota de la nota a pie de página que dice “se debe utilizar la última edición o versión de los métodos aprobados”

148. Un miembro sugirió que se incluyeran las disposiciones como “miristicina y metoxisafrol” ya que la nuez moscada contiene estas sustancias que podrían tener efectos perjudiciales para la salud.

Conclusión

149. El CCSC, en su quinta reunión, acordó:

- I. enviar el anteproyecto de norma para semillas secas - nuez moscada seca a la CAC para su adopción en el trámite 5 en el 44.º período de sesiones (Apéndice VI) y la extensión del plazo para la finalización hasta la sexta reunión del CCSC;
- II. enviar las disposiciones sobre aditivos alimentarios, etiquetado y métodos de análisis y muestreo a los comités pertinentes para su ratificación; y

- III. volver a establecer un GTe, presidido por Indonesia y copresidido por la India, con el inglés como idioma de trabajo, para deliberar sobre los parámetros y valores entre corchetes, teniendo en cuenta los comentarios remitidos en el trámite 6 así como las deliberaciones de la presente reunión.

PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO (RESPUESTAS A LAS CARTAS CIRCULARES CL 2017/67 y CL 2019/100-SCH)¹⁴ (tema 9 del programa)

9.1 Informe del grupo de trabajo durante la reunión sobre prioridades y normas agrupadas

150. Los Estados Unidos de América, como Presidente del grupo de trabajo durante la reunión sobre prioridades y normas agrupadas, presentaron su informe (CRD2) resaltando las recomendaciones.
151. El CCSCCH, en su cuarta reunión, había señalado el problema que representaba no disponer de datos comerciales para algunas especies individuales, porque en el comercio se agrupan las especies sin distinguir entre ellas. Las tres recomendaciones fueron las siguientes.

Recomendación 1: Presentación de tres nuevas propuestas de trabajo a la Comisión

152. El CCSCCH, en su quinta reunión, aprobó la recomendación con las siguientes modificaciones en el documento:
 - En el caso de documentos de proyecto para el cardamomo pequeño y la cúrcuma, adaptar la relevancia de la propuesta de nuevo trabajo al Plan estratégico del Codex para 2020-2025;
 - En el caso del documento de proyecto sobre la norma agrupada para especias derivadas de frutos secos y bayas, se proporcionó una indicación cualitativa del plazo propuesto para la conclusión del trabajo.
153. Un miembro se manifestó en favor de que la labor del CCSCCH se realizara sobre la base de la agrupación, señalando que las especias y hierbas culinarias que no encajan en los grupos podían elaborarse como normas independientes individuales.
154. Sin oponerse al hecho de que el trabajo del CCSCCH se realiza sobre la base de la agrupación, otro miembro señaló que las especias y hierbas culinarias que no encajaban en los grupos o que tienen diferentes denominaciones según las regiones podrían ser excluidas del ámbito de aplicación de la norma para especias derivadas de frutos secos y bayas.
155. El Irán llamó a la atención del CCSCCH su documento de proyecto (CRD5) sobre la cúrcuma, observando que el grupo de trabajo durante la reunión no había tenido en cuenta dicho documento. El Presidente del grupo de trabajo durante la reunión, afirmó que el documento era casi idéntico a la propuesta presentada por la India y que por error había sido omitido del informe del grupo de trabajo durante la reunión. Sin embargo, el informe será revisado y se lo reconocerá.

Recomendación 2: Fusión del nuevo trabajo para el cardamomo pequeño con el trabajo sobre normas agrupadas

156. El CCSCCH no aprobó la propuesta y acordó que se debía continuar el trabajo en paralelo y que se combinarían los dos en el futuro. Toda la labor debe seguir el formato para las normas agrupadas.

Recomendación 3: Actualización de los documentos de proyecto para nuevos trabajos

157. Se tomó nota de que el documento de proyecto ya había sido actualizado con la información correspondiente.

Conclusión

158. El CCSCCH, en su quinta reunión, acordó:
 - I. Presentar a la CAC, en su 44.º período de sesiones, las propuestas para nuevos trabajos: cardamomo pequeño, cúrcuma y normas agrupadas para especias derivadas de frutos secos y bayas con miras a su aprobación.
 - II. Establecer los siguientes GTe, sujeto a la aprobación de los nuevos trabajos para preparar los anteproyectos de norma para su distribución y presentación de comentarios en el trámite 3 y su deliberación en la próxima reunión.
 - a. Un GTe, presidido por la India y copresidido por el Irán, con el inglés como idioma de trabajo, para elaborar un proyecto de norma para el cardamomo pequeño (Apéndice VII)

¹⁴ CRD0 2 (Informe del grupo de trabajo durante la reunión); CRD05 (comentarios del Irán); CRD08 (comentarios de los Estados Unidos de América); CRD 16 (Tailandia); CRD28 (comentarios del Ecuador); CRD31 (comentarios del Reino Unido)

- b. Un GTe, presidido por el Irán y copresidido por la India, con el inglés como idioma de trabajo, para elaborar un proyecto de norma para la cúrcuma (Apéndice VIII)
 - c. Un GTe, presidido por los Estados Unidos, copresidido por la India, con el inglés como idioma de trabajo, para iniciar la labor de preparar una norma agrupada para las especias en la forma de frutos secos y bayas, centrándose en las siguientes cuatro especias – pimienta de Jamaica, baya de enebro, anís estrellado y vainilla (Apéndice IX).
 - d. Los GTe entregarán sus informes al menos tres meses antes de la sexta reunión del CCSCCH.
- III. Solicitar a la Secretaría del Codex que envíe una carta circular invitando a presentar propuestas para nuevos trabajos que serán debatidas en la sexta reunión del CCSCCH.

9.2 Actualización de la plantilla para las normas para especias y hierbas culinarias¹⁵

159. El CCSCCH, en su quinta reunión, aprobó la recomendación del grupo de trabajo durante la reunión sobre prioridades, diseño de las normas y normas agrupadas en el CRD02, relativa a que el diseño de la plantilla sea revisado por un pequeño grupo de trabajo formado por las delegaciones y acordó establecer un pequeño grupo de trabajo presidido por los Estados Unidos, con la asistencia del Brasil, Ghana, la India, República Islámica del Irán, Ghana y el Reino Unido.
160. La labor del grupo de trabajo incluirá revisar la plantilla del diseño de la norma en el documento (SCH/5 INF/01) teniendo en cuenta las deliberaciones de la quinta reunión del CCSCCH y presentar sus recomendaciones a la sexta reunión del CCSCCH sobre los posibles cambios.
161. La Secretaría del Codex informó a la reunión de que se iniciará muy pronto la labor para garantizar la coherencia de la terminología utilizada en las versiones en francés y español de la plantilla.

OTROS ASUNTOS (tema 10 del programa)

162. No se debatió ninguna cuestión bajo este tema del programa ya que por cuestiones de tiempo no se pudo escuchar la ponencia de la ISO¹⁶.

FECHA Y LUGAR DE LA SIGUIENTE REUNIÓN (tema 11 del programa)

163. El CCSCCH, en su quinta reunión, tomó nota de que se había previsto provisionalmente celebrar la sexta reunión del CCSCCH en aproximadamente 18 meses, a reserva de la confirmación del gobierno anfitrión en consulta con la Secretaría del Codex.

¹⁵ CRD2 (Informe del grupo de trabajo durante la reunión; CRD07 Rev (comentarios de la India y los Estados Unidos de América); CRD27 (comentarios del Brasil, Chile, Ecuador, Argentina, Paraguay, Colombia, Costa Rica, Perú, Venezuela, Guyana y Cuba)

¹⁶ CX/SCH/5 INF/02

APÉNDICE I

**LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES**

CHAIRPERSON - PRÉSIDENT - PRESIDENTE

Dr. M R Sudharshan
(Exdirector de investigaciones del Consejo de Especies de la India)
Ministerio de Comercio e Industria – Gobierno de la India
Karnataka, India

CHAIR'S ASSISTANTS - ASSISTANTS DU PRÉSIDENT - ASISTENTES DEL PRESIDENTE

Sra. Bijumol K K
Química Senior
Consejo de Especies de la India
Ministerio de Comercio e Industria, Gobierno de la India
Mumbai-400710, India

Sr. Venugopal G
Científico
Consejo de Especies (Laboratorio de Evaluación de Calidad)
Ministerio de Comercio e Industria, Gobierno de la India
Kolkata - 700 001, India

**MEMBERS NATIONS AND MEMBER ORGANIZATIONS
ÉTATS MEMBRES ET ORGANISATIONS MEMBRES
ESTADOS MIEMBROS Y ORGANIZACIONES MIEMBROS**

ARGENTINA - ARGENTINE

Sr. Federico Aguirre
Técnico
SENASA

Sra. Natalia Delgreco
Técnica
INAL

Sra. Lelia Palma
Punto Focal del Codex
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca
CABA

Dra. Rita Yanina Rasente
Analista
INAL – ANMAT

Sra. Silvia Santos
Coordinadora General de Frutas, Hortalizas y
Aromáticas
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad
Agroalimentaria
SENASA

AUSTRALIA - AUSTRALIE

Sra. Danielle Davis
Directora adjunta, Punto de contacto del Codex
Departamento de Agricultura, Agua y Medioambiente
Canberra, ACT

Sra. Anu Edirisuriya
Responsable de proyectos
Departamento de Agricultura, Agua y Medioambiente
Canberra, ACT

AUSTRIA - AUTRICHE

Sra. Bettina Brandtner
Punto de contacto
Ministerio de Regiones de Agricultura y Turismo
Viena

BELGIUM - BELGIQUE - BÉLGICA

Sra. Carine Gorrebeeck
Experta Regulatoria
Salud pública FPS
Bruselas

BRAZIL - BRÉSIL - BRASIL

Sr. Andre Bispo Oliveira
Inspector Federal
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Abastecimiento -
MAPA
Brasília

Dr. Guilherme Antonio Costa Junior
Presidente de la Comisión del Codex Alimentarius
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Abastecimiento

CANADA - CANADÁ

Sra. Alison Wereley
Analista principal de políticas
Dirección de Asuntos Internacionales,
Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos
Ottawa

Sra. Irina Frenkel
Responsable de políticas y programas
Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos
Ottawa

Sra. Simmer Randhawa
Subgerente de políticas y programas
Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos
Guelph

Sra. Amelie Vega
Responsable de programas internacionales - Codex
Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos
Ottawa

CHILE - CHILI

Sra. Karen Baracatt
Asesora Técnica
Ministerio de Agricultura
Santiago

Sr. Fernando Arancibia
Consultor Técnico
Sector Privado
Santiago

Sr. Mauricio Donders
Académico
Universidad Tecnológica Metropolitana, UTEM
Santiago

Sra. Constanza Miranda
Asesora Técnica
Ministerio de Agricultura
Santiago

Sra. Ligia Morend
Profesional del Departamento de Agricultura Orgánica
Ministerio de Agricultura
Santiago

Sra. Ximena Sepulveda
Asesora
Sabor con Sentido, Privado
Santiago

Sr. Diego Varela
Coordinador Asuntos Internacionales.
Ministerio de Agricultura.
Santiago

CHINA - CHINE

Sra. Hao Ding
Investigadora asistente
Centro Nacional China para la Evaluación de Riesgos
de Seguridad Alimentaria
Pekín

Sra. Hanyang Lyu
Investigadora asistente
Centro Nacional China para la Evaluación de Riesgos
de Seguridad Alimentaria
Pekín

Sr. Lijun Sun
Investigador principal
Federación China de Cooperativas de Suministro y
Comercialización Instituto Nankín para la Utilización
Comprehensiva de Plantas Salvajes

Sra. Jing Tian
Investigadora
Centro Nacional China para la Evaluación de Riesgos
de Seguridad Alimentaria
Pekín

Sra. Jiaqi Wang
Investigadora asistente
Centro Nacional China para la Evaluación de Riesgos
de Seguridad Alimentaria
Pekín

Sra. Jun Wang
Investigadora
Centro Nacional China para la Evaluación de Riesgos
de Seguridad Alimentaria
Pekín

Sra. Jing Zhang
Investigadora asistente
Centro Nacional China para la Evaluación de Riesgos
de Seguridad Alimentaria
Pekín

Sr. Jianbo Zhang
Investigador
Centro Nacional China para la Evaluación de Riesgos
de Seguridad Alimentaria
Pekín

COLOMBIA - COLOMBIE

Ing. Lilian Areliz Sanchez Mesa
Profesional especializada
Ministerio de Salud y Protección Social
Bogotá

Ing. Blanca Cristina Olarte Pinilla
Profesional especializada
Ministerio de Salud y Protección Social
Bogotá

COSTA RICA

Sra. Melina Flores Rodríguez
Asesora Codex
Ministerio de Economía Industria y Comercio
Tibás

Sra. Amanda Lasso Cruz
Asesora Codex
Ministerio de Economía Industria y Comercio
San José

CROATIA - CROATIE - CROACIA

Sr. Saša Paprika
Jefe de servicio
Ministerio de Agricultura
Zagreb

Sra. Anita Štefanac
Jefa del departamento
Ministerio de Agricultura
Zagreb

CUBA

Ing. Mariana Pérez Periche
Jefa
Departamento Independiente de Gestión de Calidad
Ministerio de la Agricultura. Minag

Ing. Martha Beltrán Morales
Presidenta del Comité de Especies y Hierbas
Culinarias en Cuba
Minag

Sr Jorge Félix Medina Pérez
Secretario Comité Nacional del Codex Cuba
Oficina Nacional de Normalización
La Habana

CZECH REPUBLIC – TCHÈQUE, RÉPUBLIQUE – CHECA, REPÚBLICA

Sra. Marketa Zelenkova
Experta nacional
Ministerio de Agricultura de la República Checa
Praga 1

Sra. Paulina Strecanska
Experta nacional
Ministerio de Agricultura de la República Checa
Praga 1

ECUADOR - ÉQUATEUR

Sra. María De Lourdes Alvear
Analista de Relaciones Internacionales
Ministerio de Agricultura y Ganadería - MAG
Quito

Sr. Rommel Aníbal Herrera
Coordinador General de Inocuidad de Alimentos
Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosaria-
AGROCALIDAD
Quito

Sr Israel Vaca Jiménez
Analista de certificación de producción primaria y
buenas practicas
Ministerio de Agricultura y Ganadería - MAG
Quito

Sra. Daniela Vivero
Analista de certificación de producción primaria y
buenas practicas
Ministerio de Agricultura y Ganadería - MAG
Quito

EGYPT - ÉGYPTE - EGIPTO

Ing. Ahmed Mohammed Elhelw
Punto de contacto del Codex para Egipto
Organización Egipcia para Normalización y Calidad
(OENC)
Cairo

Prof. Ibrahim Mohamed Ahmed Haridy
Investigador emérito principal (Profesor)
Instituto de Investigación de Horticultura
Centro de Investigación de Agricultura
Giza

Dr. Fathi Mahrous Shaarawy
CEO Greatco Aromatics
Greatco Aromatics
Giza

Dr. Tamer Abdelhay Mohamed
Químico, Laboratorios de Salud Central
Ministerio de Salud y Población
Cairo

Dra. Shaimaa Kamel
Gerente de producción
Royal Herbs
Giza

Ing. Gehad Gaber
Especialista técnico
Cámara de Industrias Alimentarias
Cairo

ESTONIA - ESTONIE

Sra. Evelin Kivima
Especialista principal
Ministerio de Asuntos Rurales
Tallin

Sra. Svetlana Jankovenko
Asesora
Ministerio de Asuntos Rurales
Tallin

EUROPEAN UNION - UNION EUROPÉENNE - UNIÓN EUROPEA

Sr. Risto Holma
Administrador Superior
Comisión Europea
Bruselas

FRANCE - FRANCIA

Sr. Gilles Morini
Jefe de misión
Ministerio de la economía y finanzas

Sr. Nicolas Cocolo
Responsable del dominio científico, Aromas, Especies,
Aceites Esenciales
DGCCRF / Servicio común de laboratorios
Marsella

Sra. Louise Dangy
Punto de contacto nacional
SGAE
Paris

GERMANY - ALLEMAGNE - ALEMANIA

Sr. Walther Quasigroch
Administrador
Ministerio Federal de Alimentos y Agricultura
Bonn

GHANA

Dr. Joris Gerald Niilante Amissah
Profesor
Universidad de Ghana
Accra

GREECE - GRÈCE - GRECIA

Prof. Stella Kokkini
Profesora de botánica sistemática y geobotánica
Universidad Aristotle de Thessaloniki
Tsalónica

Sra. Dimitra Papadimitriou
Jefa del Dpto. de Nutrición y Estándares Alimentarios
Autoridad Helénica de Alimentos (EFET)
Atenas

Prof. Petros Tarantilis
Profesor del Análisis Químico Instrumental de
Productos Naturales
Universidad Agrícola de Atenas
Atenas

GUYANA

Sra. Tandeka Barton
Oficial Analítica Superior
Analista del gobierno – Departamento de Alimentos y
Medicamentos

HUNGARY - HONGRIE - HUNGRÍA

Sra. Ágnes Bart
Experta de calidad
Ministerio de Agricultura
Budapest

Sra. Tímea Dóró
Coordinadora
Ministerio de Agricultura
Budapest

INDIA - INDE

Sr. D Sathiyam
Secretario
Consejo de Especies de la India
Cochin, Kerala

Sr. Gopi Chilukuri
Gerente principal – Desarrollo de productos
ITC Limitada (División de alimentos)

Sra. Priyamvada Nilayangod
Auxiliar técnica, WSO
Foro de Exportadores de Especies de la India

Dra. V Srilatha
Profesora asociada y directora de la universidad, S.V.
Escuela de agricultura

Sr. Wasi Asghar
Director adjunto
Consejo de Inspección de Exportación

Sr. Kannan B
Subgerente
ITC Limitada (División de alimentos)
Bangalore

Dra. Sarita Bhalla
Asesora, DPPQ&S
Departamento de agricultura, cooperación y bienestar
de los agricultores

Sra. Srilatha C.m.
Científica C
Consejo de Especies India, (Ministerio de Comercio e
Industria, Gobierno de la India)

Sra. Arkalina Dwibedi
Oficial técnica
Seguridad Alimentaria y Autoridad de Normas de la
India, Nueva Delhi

Dra. Femina Femina
Subdirectora
Dirección para el Desarrollo de la Nuez de Areca y
otras Especies,
Ministerio de Agricultura y Bienestar de los Agricultores

Sr. Rijo Johny
Científico B, Laboratorio de Evaluación de Calidad,
Consejo de Especies
Mumbai

Sr. Harish Kumar RK
Subdirector (Técnico)
Seguridad alimentaria y Autoridad de Normas de India
Nueva Delhi

Dr. Krishna Kant
Científico principal
ICAR, Centro Nacional de Investigación sobre Especies
de Semilla

Sr. Perumal Karthikeyan
Subdirector
Autoridad de Normas y Seguridad Alimentaria de la
India
Nueva Delhi

Dr. N K Leela
Científica principal
ICAR-Instituto Indio de Investigación en Especies

Sr. Ramalingam M. S
Director adjunto
Consejo de Especies
Ministerio de Comercio e Industria, Gobierno de la India
Gangtok, Sikkim

Dr B K Mishra
Científico principal,
ICAR, Centro Nacional de Investigación en Especies de
Semillas (NRCSS)

Sra. Sakshee Pipliyal
Subdirectora Técnica
Autoridad de Normas y Seguridad Alimentaria
New Delhi

Dr. Anand R
Científico, Laboratorio de Evaluación de la Calidad,
Consejo de Especies
Tamil Nadu

Dr. J S Remya
Auxiliar Técnica Superior
Dirección para el Desarrollo de la Nuez de Areca y
otras Especies,
Ministerio de Agricultura y Bienestar de los Agricultores
Gobierno de la India

Dr P.G. Shah
Analista de residuos
Universidad de Agricultura Anand
Anand

Sra. Parul Singh
Subsecretaria
Ministerio de Comercio e Industria
Gobierno de la India

Dr. Dinesh Singh Bisht
Científico C, Laboratorio de Evaluación de Calidad,
Consejo de Especies
Mumbai

Dr. V Srinivasan
Científico principal
Instituto Indio de Investigación en Especies, Kozhikode
Kozhikode (Calicut)

Dr. Ravi Bihari Srivastava
Presidente, Panel científico sobre Especies y Hierbas
Culinarias, FSSAI y miembro del Comité Científico,
FSSAI
Ministerio de Defensa (MOD), Gobierno de la India

Dr. Sharad Srivastava
Científico principal senior
CSIR-Instituto Nacional de Investigación Botánica

Dr Subbraj T
Científico B
Consejo de Especies
Guntur

Dr. PS Sreekantan Thampi
Asesor
Organización Mundial de Especies
Cochin

N. Priyamvada
Auxiliar Técnica
Organización Mundial de Especies
Cochin

Sr. Zavier T. V
Científico A
Consejo de Especies (Laboratorio de Evaluación de la
Calidad)
Ministerio de Comercio e Industria, Gobierno de la
India)
Tiruvallur-Gummidipoondi
Chennai-601 201

INDONESIA - INDONÉSIE

Sra. Yusmita Siti Hajar Farida
Analista de Cooperación
Ministerio de Comercio
DKI Yakarta

Prof. Purwiyatno Hariyadi
Vicepresidente de la Comisión del Codex Alimentarius
Universidad Agrícola de Bogor (IPB)
Bogor

Sr. Singgih Harjanto
Secretaría del punto de contacto del Codex para
Indonesia
Agencia Nacional de Normalización de Indonesia
Yakarta

Sr. Harmoko Harmoko
Analista de laboratorios
Ministerio de comercio
Yakarta

Sr. Apriyanto Dwi Nugroho
Coordinador de la División de Seguridad de Alimentos
Frescos
Agencia de Seguridad Alimentaria, Ministerio de
Agricultura
Yakarta

Dr. Oti Rostiana
Investigador superior
Instituto indonesio de Investigación en Especies y
Cultivos Medicinales
Agencia Indonesia de Investigación y Desarrollo Agrícola
(IAARD)
Ministerio de Agricultura
Bogor

Prof. Joni Munarso
Profesor de investigaciones
Centro Indonesio de Investigación y Desarrollo
Postcosecha
Agencia Indonesia para Investigación y Desarrollo
Agrícola (IAARD)
Ministerio de Agricultura
Bogor

Sra. Ita Munardini
Coordinadora de la División de Normalización de
Calidad y Desarrollo de Negocios
Directorado General de Plantaciones,
Ministerio de Agricultura
Yakarta

Sra. Sulistiyorini Sulistiyorini
Funcionaria Técnica: Analista de Seguridad Alimentaria
en la División de Alimentos Frescos
Agencia de Seguridad Alimentaria, Ministerio de
Agricultura
Yakarta

Sra. Windri Widyaningsih
Secretariado del punto de contacto del Codex de
Indonesia
Agencia de Normalización Nacional de Indonesia
Yakarta

IRAN (ISLAMIC REPUBLIC OF) - IRAN (RÉPUBLIQUE ISLAMIQUE D') – IRÁN (REPÚBLICA ISLÁMICA DEL)

Dr. Farahnaz Gillasi Moud
Director General
Instituto de Normas e Investigación Industrial de Irán
(ISIRI)

Sra. Leila Zinatbakhsh
Secretaria, N.C.C.de Irán, Encargada del grupo de
cooperación para normas del Codex
Instituto de Normas e Investigación Industrial de Irán
(ISIRI)
Teherán

Sra. Arasteh Alimardani
Miembro del comité nacional de CCSC
Novin

Sra. Samaneh Eghtedari
Miembro del comité nacional de CCSC
Instituto de Normas e Investigación Industrial de Irán
Teherán

Dr Fakhrisadat Hosseini
Profesor adjunto.
Universidad de Alzahra
Facultad de Ciencias Biológicas

Sra. Marzieh Mokhber
Miembro de CCSC
Universidad de Irán
Teherán

IRELAND - IRLANDE - IRLANDA

Sr. Paul Martin
Inspector Agrícola
Departamento de Agricultura, Alimentos y Marina
(DAFM)

ITALY - ITALIE - ITALIA

Sr. Ciro Impagnatiello
Oficial superior
Ministerio de Políticas Agrícolas, Alimentarias y Forestales
Roma

Sr. Giulio Cardini
Oficial superior
Ministerio de Políticas Agrícolas, Alimentarias y Forestales y del Turismo
Roma

JAMAICA - JAMAÏQUE

Sr. Damian Rowe
Oficial superior – Cuarentena Vegetal/ Punto de Consultas SPS
Ministerio de Agricultura

JAPAN - JAPON - JAPÓN

Dr. Yoshihiro Chuda
Subdirector
Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca
Tokio

Sr. Tadashi Ebihara
Asesor del Comité Técnico encargado del Codex
Asociación de Especies *All Nippon*

Sra. Asuka Horigome
Directora Científica
Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca
Tokio

Sr Masakazu Kawashima
Subdirector
Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca
Tokio

Sr. Hisato Kobayashi
Asesor del Comité Técnico encargado del Codex
Asociación de Especies *All Nippon*

Sr. Masanori Natsuka
Jefe de la Sección
Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca
Tokio

Sra. Aya Orito-nozawa
Directora Asociada
Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca
Tokio

KENYA

Sra. Josephine Simiyu
Subdirectora
Autoridad Agrícola y Alimentaria
Nairobi

Sr. George Kiminza
Oficial de Normas Alimentarias
Oficina de Estándares de Kenya
Nairobi

Sra. Maryann Kindiki
Gerente, Punto de contacto nacional del Codex
Oficina de Estándares de Kenya
Nairobi

Sra. Naomi Mariach
Oficial principal de estándares
Oficina de Estándares de Kenya
Nairobi

Sr. Edmond Momanyi
Analista de laboratorios
Servicio de Inspección Fitosanitaria de Kenya
Nairobi

Sra. Lucy Muthoni Namu
Química analítica principal superior
Servicio de Inspección Fitosanitaria de Kenya
Nairobi

Sra. Esther Ngari
Directora – Elaboración de Normas y Comercio Internacional
Servicio de Inspección Fitosanitaria de Kenya
Nairobi

LATVIA - LETTONIE - LETONIA

Sra. Iveta Veinberga
Experta
Ministerio de Agricultura
Riga

LEBANON – LIBAN - LÍBANO

Sra. Mariam Eid
Vicepresidenta de la Comisión Alimentaria del Codex
Codex

LITHUANIA - LITUANIE - LITUANIA

Sra. Akvile Sapronaite
Especialista superior
Servicio estatal alimentario y veterinario
Vilnius

MADAGASCAR

Sra. Henintsoa Harizafy
Secretariado del Comité Nacional de Codex
Ministerio de Industria del Comercio y Artesanía
Antananarivo

Sra. Lantomalala Raharinosy
Punto de contacto de Codex
Ministerio de Industria y Comercio y Artesanía
Antananarivo

MALAYSIA - MALAISIE - MALASIA

Sr. Mohd Azhar Abdul Aziz
Subdirector
División de Seguridad y Calidad Alimentaria
Ministerio de Salud, Malasia
Putrajaya

Sra. Hamanyza Ab Halim
Directora asistente principal superior
Ministerio de Salud Malasia
Putrajaya

Sra. Nurul Emilia Abd Karim
Subdirectora
Ministerio de Salud, Malasia
Wilayah Persekutuan Putrajaya

Sra. Zawiyah Sharif
Subdirectora principal superior
Ministerio de Salud, Malasia
Putrajaya

MEXICO - MEXIQUE - MÉXICO

Sra. Tania Daniela Fosado Soriano
Punto de contacto Codex
Secretaría de Economía
CDMX

Sra. Estephanie Paniagua
Coordinadora técnica
CANAINCA

MOROCCO - MAROC - MARRUECOS

Sr. Hafidi Abdelkrim
Delegado regional
CODEX MARRUECOS
Casablanca

Sr. Zouaoui Ahmed
Jefe de Servicios Alimentarios
Laboratorio Oficial de Análisis e Investigación Química
(LOARC)
Casablanca

Sr. Brahim Dribi Alaoui
Técnico de la Sección de Café y Especies
Laboratorio Oficial de Análisis e Investigación Químicos
(LOARC)
Casablanca

Dr. Kaoutar Elfazazi
Investigador científico
Instituto Nacional de Investigación Agronómica (INRA)
RABAT

Sra. Khadija Haddad
Jefa de Servicios de Control de Productos Vegetales y
de Origen Vegetal
ONSSA
RABAT

Sr. Rachid Kajja
Ejecutivo técnico superior
Morroco Foodex
Beni Mellal

Sra. Kadiri Khadija
Jefa del Servicio de Normalización y del Codex
Alimentarius
Oficina Nacional de la Seguridad Sanitaria de
Productos Alimentarios
Rabat

Sra. Wafaa Massad
M Calidad
Asociación Interprofesional Marroquí de Exportadores e
Importadores de Cereales, Leguminosos y Especies
(AIMEXICLE)
Casablanca

Ing. Bouchra Messaoudi
Ejecutivo al servicio de la Normalización y Codex
Alimentarius
Oficina Nacional de la Seguridad Sanitaria de
Productos Alimentarios
Rabat

Sr. Younes Noutfia
Investigador científico
Instituto Nacional de Investigación Agronómica (INRA
Marruecos)
Rabat

Sr. Amine Souilmi
Jefe del Servicio de Acuerdos Internacionales a la
DAAJ
Dirección de Asuntos Administrativos y Jurídicos
Casablanca

Sr. Stitou Mohamed
Jefe del Servicio de Asuntos Jurídicos
Dirección de Asuntos Administrativos y Jurídicos
Ministerio de Agricultura y Pesca Marítima, de
Desarrollo Rural, Agua y Florestas
Rabat

NETHERLANDS - PAYS-BAS - PAÍSES BAJOS

Sra. Louke Koopmans
Administradora de Cuentas del Sector de Granos,
Legumbres y Semillas Oleaginosas e Ingredientes
Naturales
Ministerio de Asuntos Económicos y Política Climática
La Haya

NIGERIA - NIGÉRIA

Sra. Mopelola Olubunmi Akeju
Directora
Comisión de Competencia Federal y Protección del
Consumidor
Abuja

Sr. Olugbemiga John Atanda
Subdirector
Ministerio de Salud Federal
Abuja

Sr. Babajide Emmanuel Jamodu
Oficial superior de estándares
Organización de Estándares de Nigeria
Abuja

Dr. Nkechi Osondu Mba
Subdirector
Comisión de Competencia Federal y Protección del
Consumidor
Abuja

Sra. Philomina Ngozi Nwobosi
Directora adjunta científica
Ministerio Federal de Salud
Abuja

Sra. Fyne Joy Uwemedimo-okita
Oficial superior (Estándares)
Organización de Estándares de Nigeria (OEN)
Abuja

PARAGUAY

Sra Maria Ines Ibarra Colman
Punto de contacto del Codex
Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y
Metrología - INTN Paraguay
Asunción

Sra. Marizela López Cattebeke
Técnica
Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN)
Asunción

Ing. Leticia Soria Caceres
 Coordinadora del Comité de Frutas y Hortalizas
 Frescas
 Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de
 Semilla - SENAVE
 Asunción

Sra. María Laura Vera
 Técnica
 SENAVE
 Asunción

Prof. Zuny Mabel Zarza De Riquelme
 Técnica
 Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN)
 Asunción

PERU - PÉROU - PERÚ

Sr. Luis Andres Reymundo Meneses
 Especialista en Inocuidad Agroalimentaria -
 Coordinador Titular de Especies y Hierbas Culinarias –
 Codex Alimentarius
 SENASA
 La Molina

Sra. Carmen Verónica Chavez Felix
 Especialista en Inocuidad Agroalimentaria -
 Coordinador Titular de la Comisión Técnica sobre
 especies y hierbas culinarias
 SENASA
 La Molina

PHILIPPINES - FILIPINAS

Sra. Joan Marie Alcazar
 Copresidenta, SCSCCH
 Administración de Alimentos y Drogas

Dr. Herminigilda Gabertan
 Presidente, SCSCCH
 Jefe IV Centro Agrícola
 Departamento de Agricultura
 Los Baños, Laguna

Sra. Cecilia Mallari
 Miembro, SCSCCH
 Oficina de Agroindustria (BPI)

Sra. Ma. Queenie Tabur
 Miembro, SCSCCH
 Oficina de Agroindustria (BPI)

POLAND - POLOGNE - POLONIA

Sra. Joanna Maryniak - Szpilarska
 Experta Principal
 Inspección Agrícola y de Calidad Alimentaria
 Varsovia

PORTUGAL

Sra. Paula Bico
 Jefa de Directorado
 Directorado-General Alimentaria y Veterinaria (DGAV)
 Lisboa

Sra. Andreia Alvarez Porto
 Representante permanente de Portugal a la UE

Dr Alexandra Campos
 Técnica superior
 Directorado-General Alimentaria y Veterinaria (DGAV)
 Lisboa

Ing. Cristina Gardner Marques
 Técnica superior
 Directorado-General Alimentaria y Veterinaria (DGAV)
 Lisboa

Sra. Mona Lepadatu
 Administradora política
 Secretariado General del Consejo de la Unión Europea
 Bruselas

REPUBLIC OF KOREA – RÉPUBLIQUE DE CORÉE – REPÚBLICA DE COREA

Sra. Hae Ju Kang
 Investigadora
 Administración de Desarrollo Rural
 Instituto Nacional de Ciencias Agrícolas

Sra. Jooyeon Kim
 Investigadora del CODEX
 Ministerio de Seguridad Alimentaria y de Drogas

Sr. Jin-Woo Kim
 Científico de investigación
 Instituto de Investigación Alimentaria de Corea

Dr Chang-Won Park
 Científico superior de investigaciones
 Instituto de Investigación Alimentaria de Corea

Dr. You-Shin Shim
 Científico principal de investigación
 Instituto de Investigación Alimentaria de Corea

Sr. Dusup Song
 Director científico
 Ministerio de Seguridad Alimentaria y de Drogas

Dr. Yoye Yu
 Investigador CODEX
 Ministerio de Agricultura, Alimentos y Asuntos Rurales

ROMANIA - ROUMANIE - RUMANIA

Sra. Georgeta Popovici
 Consejera
 Autoridad Nacional de Seguridad Sanitaria, Veterinaria
 y de Seguridad Alimentaria
 Bucarest

RUSSIAN FEDERATION – FÉDÉRATION DE RUSSIE – FEDERACIÓN DE RUSIA

Sra. Anna Koroleva
 Asesora
 Servicio Federal de Vigilancia sobre la Protección de
 los Derechos del Consumidor y el Bienestar Humano

SAUDI ARABIA – ARABIE SAOUDITE – ARABIA SAUDITA

Sra. Nada Saeed
 Especialista superior de especificaciones y
 regulaciones
 Autoridad Saudita de Alimentos y Drogas
 Riyadh

SLOVAKIA - SLOVAQUIE - ESLOVAQUIA

Sra. Anna Závacká
Asesora del estado
Administración Estatal Veterinaria y Alimentaria de la
República de Eslovaquia
Bratislava

SUDAN - SOUDAN - SUDÁN

Sra. Ula Abdelaziz Makkawi Abdelrhman
Funcionaria superior de Control de Calidad y Seguridad
Alimentaria
Administración de Control de Calidad y Desarrollo de
Exportaciones
Ministerio Federal de Agricultura

**SYRIAN ARAB REPUBLIC –
SYRIENNE, RÉP ARABE –
SIRIA, REPÚBLICA ARABE**

Ing. Reem Rustom
Jefe del Departamento de plantas medicinales y
aromáticas
Comisión General de Investigaciones Agrícolas
Damascos

Ing. Maisaa Abo Alshamat
Responsable del Departamentos de Estándares
Vegetales
Organización Árabe Siria de Normalización y
Metrología
Damascos

THAILAND - THAÏLANDE - TAILANDIA

Sr. Prateep Arayakittipong
Oficial de Normas
Oficina de Desarrollo de Normas (ACFS)
Ministerio de Agricultura y Cooperativas

Sra. Chutiwan Jatupornpong
Oficial de Normas
Nivel Superior Profesional (ACFS)
Ministerio de Agricultura y Cooperativas

Sra. Oratai Silapanapaporn
Consejera de ACFS
Ministerio de Agricultura y Cooperativas

Sra. Sasiwimon Tabyam
Experta Fitosanitaria (ACFS)
Ministerio de Agricultura y Cooperativas

Sra. Ornsurang Teerawat
Experta en Normas Alimentarias
Ministerio de Salud Pública
Nonthaburi

Sra. Padaraneer Thamathon
Jefa del Grupo de Promoción de Vegetales y Hongos
Ministerio de Agricultura y Cooperativas
Bangkok

Sra. Sirida Upanan
Jefa del Grupo de Promoción de Hierbas y Especies
Ministerio de Agricultura y Cooperativas
Bangkok

Sra. Kunsiri Viengvisas
Oficial de Normas
Oficina de Desarrollo de Normas (ACFS)
Ministerio de Agricultura y Cooperativas

TURKEY - TURQUIE - TURQUÍA

Sr. Ahmet Gungor
Ingeniero en Alimentos
Ministerio de Agricultura y Silvicultura
ANKARA

Sr. Recep Ariturk
Ingeniero en Alimentos
Cooperación Grupo Kutas
IZMIR

Sra. Nilüfer Dural
Ingeniera en Alimentos
Ministerio de Agricultura y Silvicultura
Ankara

Sra. M. Emel Molla
Jefa del Departamento
Ministerio de Agricultura y Silvicultura
Ankara

UGANDA - OUGANDA

Dr. Moses Matovu
Científico de Investigaciones
Organización Nacional de Investigaciones Agrícolas
Kampala

Sra. Ruth Awio
Oficial de Normas
Oficina Nacional de Normas de Uganda
Kampala

Sr. Henry Richard Kimera
Director general
Fundación de Educación del Consumidor
Kampala

Sr. Edward Kizza
Oficial de Normas
Oficina Nacional de Normas de Uganda
Kampala

Sra. Hadijah Meeme
Investigadora
Instituto Industrial de Investigaciones de Uganda
Kampala

Sr. Hakim Baligeya Mufumbiro
Encargado principal de normas
Oficina Nacional de Normas de Uganda
Kampala

Sr. Duncan Mugume
Encargado de vigilancia
Oficina Nacional de Normas de Uganda
Kampala

Dr. Martin Mutambuka
Catedrático
Universidad de Kyambogo

Sra. Phiona Namubiru
Analista
Oficina Nacional de Normas de Uganda
Kampala

Sr. Julius Ssemyalo
Asesor Individual
Servicios de Asesoría
Kampala

**UNITED KINGDOM –
ROYAUME-UNI –
REINO UNIDO**

Sra. Michelle Mcquillan
Líder del equipo de Normas Compositivas de
Alimentos
Departamento de Medio Ambiente, Alimentos y
Asuntos Rurales
Londres

Sra. Sophie Gallagher
Asesora de política alimentaria
Departamento de Medio Ambiente, Alimentos y
Asuntos Rurales
Londres

**UNITED REPUBLIC OF TANZANIA –
RÉPUBLIQUE-UNIE DE TANZANIE –
REPÚBLICA UNIDA DE TANZANÍA**

Sra. Zena Issa Kilima
Encargada de Normas
Oficina de Normas de Tanzania
Dar-es-salaam

Dr. Stephen Nyandoro
Profesor universitario
Universidad de Dar-es-salaam
Dar-es-salaam

**UNITED STATES OF AMERICA –
ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE –
ESTADOSUNIDOS DE AMÉRICA**

Sr. Dorian Lafond
Coordinador Normas Internacionales
Servicio de Marketing Agrícola
Washington

Sr. Robin Chilton
Director
División de Inspección de Cultivos Especializados
Fredericksburg

Sra. Marie Maratos Bhat
Analista de Asuntos Internacionales
Departamento de Agricultura de los Estados Unidos
Washington, DC

Sra. Heather Selig
Oficial del estado mayor
Punto de contacto de EE.UU. del Codex
Washington

Sra. Mary Stanley
Miembro
Departamento de Agricultura, Seguridad e Inspección
Alimentaria de los Estados Unidos
Washington DC

Dra. Aparna Tatavarthy
Microbióloga
Administración de Alimentos y Medicamentos
College Park, MD

Dr. Chih-yung Wu
Especialista en Comercio Internacional
Servicio Extranjero de Agricultura,
Departamento de Agricultura de EE.UU.
Washington, D.C.

**VENEZUELA (BOLIVARIAN REPUBLIC OF) -
VENEZUELA (RÉPUBLIQUE BOLIVARIENNE DU) -
VENEZUELA (REPÚBLICA BOLIVARIANA DE)**

Sra. Yorselis Moncada
Directora Adjunta de Normalización
SENCAMER

Sra. Stephanny Peña
Coordinadora de asuntos del Codex
SENCAMER

Sra. Roxana Abreu
Directora de Asuntos Internacionales
SENCAMER

Sra. Corina Camacho
Profesional
SENCAMER

Sr. Glender Pérez
Jefe de División
SENCAMER

ZIMBABWE - ZIMBABUE

Sra. Notmah Nembaware
Oficial de Salud Medioambiental
Ministerio de Salud
Harare

Sra. Theotia Nzenza
DD Seguridad Alimentaria y Salud portuaria
Ministerio de Salud
Harare

Sra. Tariro Tamanikwa
Gerente de Salud Portuaria
Ministerio de Salud
Harare

Sra. Margaret Tawodzera
Gerente de Seguridad Alimentaria
Ministerio de Salud
Harare

**INTERGOVERNMENTAL ORGANIZATIONS -
ORGANISATIONS INTERGOUVERNEMENTALES-
ORGANIZACIONES INTERGUBERNAMENTALES**

UNIÓN AFRICANA (UA)

Sr. John Oppong-otoo
Encargado de Seguridad Alimentaria
Oficina Inter-africana de la Unión de África para
Recursos Animales
Nairobi

**AGENCIA DE SALUD AGRÍCOLA Y SEGURIDAD
ALIMENTARIA DEL CARIBE (CAHFSA)**

Sra. Juliet Goldsmith
Especialista en Salud Vegetal
Agencia de Salud Agrícola y Seguridad Alimentaria del
Caribe
Paramaribo

COMUNIDAD AFRICANA ORIENTAL (EAC)

Sr. Martin Kimanya
Experto en Normas y SPS
Secretaría de EAC

**COMUNIDAD ECONÓMICA DE LOS ESTADOS
AFRICANOS OCCIDENTALES (ECOWAS)**

Dr. Benoit Gnonlonfin
Asesor Senior SPS
ECOWAS

Sr. Ernest Aubee
Jefe, Agricultura
ECOWAS

**INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL
ORGANIZATIONS -**

**ORGANISATIONS INTERNATIONALES NON
GOUVERNEMENTALES -
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES NO
GUBERNAMENTALES**

ALIANZA COOPERATIVA INTERNACIONAL (ICA)

Sr. Kazuo Onitake
Científico superior, Departamento de Garantía de
Calidad
Alianza internacional cooperativa
Tokio

**ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DE
ASOCIACIONES DEL COMERCIO DE ESPECIAS
(IOSTA)**

Sra. Laur Shumow
Directora ejecutiva
ASTA
Washington DC

Sra. Jessica Skerritt
Directora
Verto Solutions
Washington

**ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DE
NORMALIZACIÓN (ISO)**

Dr. Navita Yadav
Científica D y miembro secretaria - FAD 9
Oficina de Normas de la India
Nueva Delhi

SSAFE

Sra. Sarah Barone
Miembro SSAFE
SSAFE

Sr. Brian Hooper
Miembro SSAFE
SSAFE

Sra. Roxanne Myles
Miembro SSAFE
SSAFE

**CONVENCIÓN DE FARMACOPEA DE LOS
ESTADOS UNIDOS (USP)**

Sra. Kristie Laurvick
Gerente superior – Normas Alimentarias
USP
Rockville MD

FAO

Sr. Konda Chavva
Representante auxiliar de la FAO en la India
Organización de Alimentación y Agricultura
Nueva Delhi

Sr. Vinay Singh
Experto nacional en Seguridad Alimentaria y Nutrición
Nueva Delhi

OMS

Dr. Roderico H. Ofrin
Representante de la OMS en la India
Organización Mundial de la Salud
Nueva Delhi

Sr. Michael Hinsch
Administrador, CTF
Fondo Fiduciario del Codex CTF
Ginebra

**HOST COUNTRY SECRETARIAT –
SÉCRÉTARIAT DU GOUVERNEMENT HÔTE -
SECRETARÍA DEL GOBIERNO ANFITRIÓN**

Sr. Ramesh Babu Natarajan
Científico C, Consejo de especias y Secretario
organizador, CCSC
Consejo de Especies de la India

Sr. Venugopal G
Científico A, Laboratorio de Evaluación de la Calidad
Consejo de especias

Sra. Bijumol K.k.
Química superior
Consejo de especias de la India, Ministerio de
Comercio e Industria, Gobierno de la India

Sra. Sudharma K.v
Química Junior
Consejo de especias de la India, Ministerio de
Comercio e Industria, Gobierno de la India

Sr. P M Suresh Kumar
Director
Consejo de especias de la India, Ministerio de
Comercio e Industria, Gobierno de la India

Dr. A Ranjith
Científico - C
Consejo de especias de la India
Cochin

Dra. A. B Rema Shree
Directora (Investigaciones)
Consejo de especias de la India, (Ministerio de
Comercio e Industria, Gobierno de la India)

**CODEX SECRETARIAT –
SÉCRÉTARIAT DU CODEX –
SECRETARÍA DEL CODEX**

Sr. Tom Heilandt
Secretario
Comisión del Codex Alimentarius
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas
Alimentarias
Roma

Sra. Sarah Cahill
Oficial superior de Normas Alimentarias
Comisión del Codex Alimentarius
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas
Alimentarias
Roma

Dra. Hilde Kruse
Oficial superior de Normas Alimentarias
Comisión del Codex Alimentarius
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas
Alimentarias
Roma

Sr. Patrick Sekitoleko
Oficial de Normas Alimentarias
Comisión del Codex Alimentarius
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas
Alimentarias
Roma

Sra. Lingping Zhang
Oficial de Normas Alimentarias
Comisión del Codex Alimentarius
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas
Alimentarias
Roma

Sra. Myoengsin Choi
Oficial de Normas Alimentarias
Comisión del Codex Alimentarius
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas
Alimentarias
Roma

Sr. Goro Maruno
Oficial de Normas Alimentarias
Comisión del Codex Alimentarius
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas
Alimentarias
Roma

Sr. David Massey
Asesor especial
Comisión del Codex Alimentarius
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas
Alimentarias
Roma

Sr. Roberto Sciotti
Comisión del Codex Alimentarius
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas
Alimentarias
Roma

Sr. Giuseppe Di Chiera
Especialista de programas
Comisión del Codex Alimentarius
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas
Alimentarias
Roma

Sra. Jocelyne Farruggia
Asistente de oficina
Comisión del Codex Alimentarius
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias
Roma

Sra. Ilaria Tarquinio
Asistente de programas
Comisión del Codex Alimentarius
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias
Roma

Sra. Florence Martin de Martino
Oficinista
Comisión del Codex Alimentarius
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias
Roma

Sr. Peter Di Tommaso
Oficinista de documentos
Comisión del Codex Alimentarius
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias
Roma

Sra. Elaine Rahe
Asistente de oficina
Comisión del Codex Alimentarius
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias
Roma

Sr. Robert Damiano
Asistente de oficina
Comisión del Codex Alimentarius
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias
Roma

Sr. Benjamin Lomotey
Asistente administrativo
Comisión del Codex Alimentarius
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias
Roma

APÉNDICE II

PROYECTO DE NORMA PARA EL ORÉGANO SECO
(Para su adopción en el trámite 8)

1 ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica a las hojas o flores secas del orégano definidas en la Sección 2.1, ofrecidas para el consumo directo, como ingrediente en la elaboración de alimentos o para su reenvasado en caso de ser necesario. Se excluye el orégano seco destinado a su procesamiento industrial.

2 DESCRIPCIÓN**2.1 Definición del producto**

El orégano seco es el producto obtenido de las hojas y de las sumidades floridas de las plantas enumeradas en el Cuadro 1 y que se procesan de manera adecuada, sometiéndose a operaciones tales como la limpieza, el secado, la trituración y el tamizado.

Cuadro 1. Hierbas culinarias secas reguladas por esta Norma

Nombre general	Nombre científico
Orégano	<i>Origanum</i> spp. L., salvo <i>Origanum majorana</i> L.
Orégano mexicano	<i>Lippia</i> spp. L.

2.2 Formas de presentación

2.2.1 El orégano seco puede ofrecerse en una de las siguientes formas de presentación:

- a) Entero;
- b) Picado/Triturado: varios grados de procesamiento, desde grueso a fino; y
- c) Molido/en polvo: procesado en polvo.

2.2.2 El tamaño de las partículas de las formas de presentación molido/en polvo se determinan mediante un acuerdo contractual entre el comprador y el vendedor.

3 COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD**3.1 Composición**

Producto tal y como se define en la Sección 2.

3.2 Factores de calidad**3.2.1 Contenido de humedad**

El orégano seco (entero, picado/triturado o molido/en polvo) no puede contener más del 12% de humedad.

3.2.2 Olor, sabor y color

El orégano seco tendrá un olor y sabor característicos que difieren en función de la composición/contenido químico de los principales componentes del aceite volátil (carvacrol y/o timol), que pueden variar dependiendo de factores o condiciones geoclimáticos. El orégano seco debe estar libre de cualquier olor o sabor foráneo y especialmente del olor a humedad. El orégano seco debe tener un color característico que varía desde verde amarillo grisáceo claro a verde oscuro.

3.2.3 Clasificación

El orégano entero y picado/triturado puede clasificarse en tres clases/grados de acuerdo a los requisitos físicos y químicos que se especifican en el Cuadro 2 y el Cuadro 3, respectivamente.

- Extra
- Clase/Grado I
- Clase/Grado II

Cuando el orégano seco se encuentre sin clasificar, las características químicas y físicas de la Clase/Grado II se aplican como los requisitos mínimos.

3.2.4 Características físicas

El orégano entero, picado/triturado y molido/en polvo debe cumplir con los requisitos físicos especificados en el Cuadro 2.

Cuadro 2. Requisitos físicos para el orégano entero, picado/triturado y molido/en polvo (tolerancia aceptada para los defectos)

Parámetro	Orégano entero o picado/triturado			Orégano molido/en polvo
	Extra	Clase/Grado I	Clase/Grado II	
Materia extraña ⁽¹⁾ (porcentaje máximo de fracción de masa)	0,5	2	2	N/A ⁽⁵⁾
Contenido de materia foránea ⁽²⁾ (porcentaje máximo de fracción de masa)	0,1	0,1	0,1	N/A
Tolerancia para el orégano en polvo entre las formas de presentación no en polvo (porcentaje menor que el tamaño de partícula indicado) ⁽³⁾	5	10	20	N/A
Insectos muertos (número máximo /100 g)	3	3	3	N/A
Daño por moho visible/insectos (porcentaje máximo m/m) (se aplica únicamente al entero)	1	3	5	N/A
Insectos vivos (recuento /100g)	0	0	0	0
Máximo de excrementos de mamíferos (mg/kg) (se aplica únicamente al entero)	1,0	2,2	2,2	N/A
Otros excrementos (máximo en mg/kg) ⁽⁴⁾ (Se aplica únicamente al entero)	10	10	22	N/A

⁽¹⁾: Materia vegetal asociada con la planta de la que se origina el producto, pero que no se acepta como parte del producto final, como tallos/palos etc.

⁽²⁾: Cualquier materia o material foráneos detectables o visibles, no asociados habitualmente con los componentes naturales de la planta de la especia: como, por ejemplo, piedras, embolsado de arpillera, metal, hojas foráneas etc.

⁽³⁾: El tamaño de las partículas se evalúa previa solicitud, acompañada de documentos justificativos.

⁽⁴⁾: Excrementos de otros animales como reptiles y aves.

⁽⁵⁾: N/A: No se aplica, significa que esta forma del producto anterior no ha sido evaluada en relación con esta disposición y actualmente no existen valores disponibles. N/A no se refiere a cero.

3.2.5 Características químicas

El orégano entero, picado/triturado y molido/en polvo debe cumplir con los requisitos químicos especificados en el Cuadro 3.

Cuadro 3. Requisitos químicos para el orégano entero, picado/triturado y molido.

Parámetro	Orégano entero/picado/triturado			Orégano molido/en polvo
	Extra	Clase/Grado I	Clase/Grado II	
Cenizas totales, porcentaje de fracción de masa (base seca), máximo	9	10	10	12
Cenizas no solubles en ácido, porcentaje de fracción de masa (base seca), máximo	1,2	2	2	2,5
Aceites volátiles, ml/100 g (base seca), mínimo	2,5	2,0	1,5	1,3

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los agentes antiaglutinantes enumerados en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995)* son aceptables para su uso en la forma en polvo de los alimentos que se ajustan a esta Norma.

5 CONTAMINANTES

5.1 Los productos regulados por esta Norma deben cumplir con los máximos niveles establecidos en la *Norma general para los contaminantes y toxinas en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995) y 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.

5.2 Los productos regulados por esta Norma deben cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

6 HIGIENE

6.1 Se recomienda que los productos regulados por esta Norma se preparen y manipulen de conformidad con los artículos 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), en su Anexo III - Especies y hierbas culinarias secas, así como otros textos pertinentes del Codex, tales como los códigos de prácticas de higiene y los códigos de prácticas.

6.2 Los productos deben cumplir con todos los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y directrices para el establecimiento y aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997).

7 PESOS Y MEDIDAS

Los envases deben llenarse todo lo que sea posible sin comprometer la calidad y deben ser compatibles con una declaración adecuada del contenido del producto.

8 ETIQUETADO

8.1 Los productos regulados por esta 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:

8.2 Nombre del producto

8.2.1 El nombre del producto debe ser "orégano seco" u "orégano" cuando la omisión de la palabra "seco" no engañe o confunda al consumidor.

8.2.2 El nombre general y la forma de presentación del producto debe ser de acuerdo a lo descrito en el Cuadro 1 y la Sección 2.2 (formas de presentación). El nombre científico del producto es opcional.

8.3. País de origen y país de cosecha

8.3.1 Se debe indicar el país de origen

8.3.2 País de cosecha (opcional)

8.3.3 Región de cosecha y año de cosecha (opcional)

8.4 Identificación comercial

- Clase/Grado, según corresponda

- Tamaño de partículas (opcional)

8.5 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

La información para los envases no destinados a la venta al por menor debe figurar o bien en el envase o en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador, así como las instrucciones de almacenamiento, deben aparecer en el envase. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador podrán ser sustituidos por una marca de identificación, a condición de que dicha marca sea claramente identificable en los documentos adjuntos.

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

9.1 Métodos de análisis

Cuadro 4. Métodos de análisis¹

Parámetro	Método	Principio	Tipo
Humedad	ISO 939	Destilación	I
Cenizas totales en base seca	ISO 939 y ISO 928	Cálculo Destilación y Gravimetría	I
Cenizas insolubles en ácido en base seca	ISO 939 y ISO 930	Cálculo Destilación y Gravimetría	I
Aceites volátiles en base seca	ISO 939 y ISO 6571	Cálculo Destilación y Destilación	I
Materia extraña	ISO 927	Examen visual seguido de gravimetría	I
Materia foránea	ISO 927	Examen visual seguido de gravimetría	I
Excrementos de mamíferos Otros excrementos	Manual de procedimientos macroanalíticos, Boletín Técnico de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos de América (USFDA) n° V.39 B (para entero) https://www.fda.gov/food/laboratory-methods-food/mpm-v-8-spices-condiments-flavors-and-crude-drugs#v32	Examen visual	IV
Insectos muertos enteros	ISO 927 MPM V-8 Especies, Condimentos, Sabores y Drogas Crudas A. Métodos generales para especias, hierbas y productos botánicos (V 32) https://www.fda.gov/food/laboratory-methods-food/mpm-v-8-spices-condiments-flavors-and-crude-drugs#v32	Examen visual	IV
Moho visible	Método V-8 Especies, condimentos, Sabores y Drogas Crudas (Manual de procedimiento macroanalíticos, Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) Boletín Técnico Número 5) https://www.fda.gov/food/laboratory-methods-food/mpm-v-8-spices-condiments-flavors-and-crude-drugs#v32	Examen visual	IV
Daño por insectos	ISO 927	Examen visual	I

(1) Debe utilizarse la última edición o versión del método aprobado

9.2 Plan de muestreo

Por desarrollar.

APÉNDICE III

PROYECTO DE NORMA PARA LAS RAÍCES SECAS, RIZOMAS Y BULBOS: JENGIBRE SECO O DESHIDRATADO

(Para su adopción en el trámite 8)

1 ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica a los productos vegetales en su forma seca o deshidratada como especias, definidas en la Sección 2.1 más adelante, ofrecidos para el consumo directo, como ingrediente en la elaboración de alimentos o para su reenvasado, en caso de ser necesario. Se excluyen los productos destinados a su procesamiento industrial.

2 DESCRIPCIÓN

2.1 Definición del producto

El jengibre seco o deshidratado es un producto que se obtiene de los rizomas de las plantas, según se indica en el Cuadro 1.

Cuadro 1. Nombre común y científico de las plantas usadas como jengibre seco o deshidratado

Nombre común	Nombre científico
Jengibre seco	<i>Zingiber officinale</i> Roscoe

2.2 Estilos/Formas de presentación

El jengibre seco o deshidratado puede ser:

- Entero: rizomas individuales o ramificados de tamaños variados, que pueden cortarse en ambos extremos con la forma circular plana intacta;
- En trozos: comprende varias formas de presentación: cortado, cortado en cubos, cortado en lonchas;
- Molido/en polvo.

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 Composición

El jengibre seco o deshidratado tal y como se describe en la Sección 2 anterior, debe cumplir con los requisitos establecidos en los anexos I y II.

3.2 Factores de calidad

3.2.1 Olor, sabor y color

El producto debe tener un olor, color y sabor característicos, que puede variar en función de factores o condiciones geoclimáticos y deben estar exentos de cualquier tipo de olor, sabor o color extraños y sobre todo de la rancidez y del olor a humedad.

3.2.2 Características químicas y físicas

El producto genérico debe cumplir con los requisitos especificados en el Anexo I (Características químicas – Cuadro 2) y el Anexo II (Características físicas – Cuadro 3). Los defectos permitidos no deben afectar el aspecto general del producto en lo que respecta a su calidad, manteniéndose la calidad y presentación en el envase.

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 Los agentes antiaglutinantes incluidos en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) son aceptables para su uso en la forma en polvo de los alimentos que se ajustan a esta Norma.

4.2 Coadyuvantes de elaboración:

Los siguientes coadyuvantes de elaboración utilizados en los productos regulados por la presente Norma deberán cumplir con las *Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración* (CXG 75-2010).

N° SIN	Coadyuvante	Nivel máximo

4.2.1	529	Óxido de calcio	2,5 mg/kg
4.2.2	220	Dióxido de azufre	150 mg/kg, como SO ₂ residual

5 CONTAMINANTES

5.1 Los productos regulados por esta Norma deberán cumplir con los niveles máximos de la *Norma general para los contaminantes y toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995), el *Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por micotoxinas en las especias* (CXC 78-2017) y otros textos pertinentes del Codex.

5.2 Los productos regulados por esta Norma deben cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

6 HIGIENE

6.1 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), Anexo III sobre *Especias y hierbas culinarias* y otros textos pertinentes del Codex.

6.2 Los productos deben cumplir con 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 todo lo que sea posible sin comprometer la calidad y deben ser compatibles con una declaración adecuada del contenido del producto.

8 ETIQUETADO

8.1 Los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma deberán etiquetarse de conformidad con la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985). Además, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

8.2 Nombre del producto

8.2.1 El nombre común del producto debe ser como se describe en la Sección 2.1.

8.2.2 El nombre del producto puede incluir una indicación de su forma de presentación como se describe en la Sección 2.2.

8.2.3 Debe clasificarse en la etiqueta el nombre comercial, la variedad o el cultivar.

8.3 País de origen y país de cosecha

8.3.1 Se debe declarar el país de origen.

8.3.2 País de cosecha (opcional)

8.3.3 Región de cosecha y año de cosecha (opcional)

8.4 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

La información para los envases no destinados a la venta al por menor deberá figurar o bien en el envase o en los documentos que lo acompañan, salvo que el nombre del producto, identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador, así como las instrucciones de almacenamiento, deberán aparecer en el envase. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador podrán ser sustituidos por una marca de identificación, a condición de que dicha marca sea claramente identificable en los documentos adjuntos.

9 MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

9.1 Métodos de análisis¹

Según se describe en el Anexo III, Cuadro 4.

9.2 Plan de muestreo

Por desarrollar

¹Se debe usar la última edición o versión del método aprobado.

Anexo I

Cuadro 2. Características químicas del jengibre seco o deshidratado

Producto	Estilos/Formas de presentación	Cenizas totales (en base seca) porcentaje peso/peso (máx.)	Cenizas insolubles en ácido (en base seca) Porcentaje peso/peso (máx.)	Contenido de humedad (Porcentaje peso/peso (máx.))	Aceites volátiles (en base seca mL/ 100g (mín.))
Jengibre seco o deshidratado	Entero y en trozos	8,0 (sin blanquear) 12,0 (blanqueado)	1,5	12,0	1,5
	Molido/en polvo	8,0 (sin blanquear) 12,0 (blanqueado)	1,5	12,0	1,0

Anexo II

Cuadro 3. Características físicas del jengibre seco o deshidratado

Producto	Estilos/Formas de presentación	Materia extraña ¹ Porcentaje peso/peso (máx.)	Materia foránea ² Porcentaje peso/peso (máx.)	Recuento de insectos enteros, muertos / 100g (máx.)	Insectos vivos Recuento / 100g (máx.)	Excrementos de mamíferos mg/kg (máx.)	Otros excrementos ³ mg/kg (máx.)	Contaminación/ infestación por moho visible/insectos porcentaje peso/peso (máx.)
Jengibre seco o deshidratado	Entero	1,0	0,5	4,0	0	6,6	6,6	3,0*
	En trozos	1,0	0,5	4,0	0	N/A	N/A	N/A
	Molido/ En polvo	N/A	N/A	N/A	0	N/A	N/A	N/A

¹ Materia vegetal asociada con la planta de la que se origina el producto, pero que no se acepta como parte del producto final.

² Cualquier materia o material foráneos 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.

*Los defectos combinados para la contaminación/ infestación por moho visible/insectos no deben exceder el 3,0%

N/A: No se aplica, quiere decir que esta forma del producto anterior no ha sido evaluada en relación con esta disposición y actualmente no existen valores disponibles. N/A no se refiere a cero.

Anexo III

Cuadro 4. Métodos de análisis

Parámetro	Método	Principio	Tipo ¹
Humedad	ISO 939	Destilación	I
Cenizas totales en base seca	ISO 939 e ISO 928	Destilación y gravimetría	I
Cenizas insolubles en ácido en base seca	ISO 939 e ISO 930	Destilación y gravimetría	I
Aceites volátiles en base seca	ISO 939 e ISO 6571	Destilación seguida de volumetría	I
Materia extraña	ISO 927	Examen visual seguido de gravimetría	I
Materia foránea	ISO 927	Examen visual seguido de gravimetría	I
Daños por insectos	Método V-8 Especias, Condimentos, Sabores y Drogas Crudas (Manual de procedimientos macroanalíticos) MPM: V-8. Especias	Examen visual	IV
Insectos enteros muertos	ISO 927	Examen visual	I
Excrementos de mamíferos/otros excrementos	MPM V-8 Especias, Condimentos, Sabores y Drogas Crudas (Manual de procedimientos macroanalíticos) MPM: V-8. Especias (Para entero)	Examen visual seguido por gravimetría	IV
Moho visible	Método V-8 Especias, Condimentos, Sabores y Drogas Crudas (Manual de procedimientos macroanalíticos) MPM: V-8. Especias	Examen visual	IV
Insectos vivos	ISO 927 AOAC 960.51	Examen visual Examen visual	IV IV
Calcio (como óxido) en base seca	ISO 1003, Anexo A	Reacción química seguida por gravimetría	IV
SO ₂	AOAC 963.20	Colorímetro	II

¹ De acuerdo con la definición de "tipos de métodos de análisis" según la Sección II del Manual de procedimiento del Codex.

APÉNDICE IV**PROYECTO DE NORMA PARA PARTES FLORALES SECAS: CLAVOS DE OLOR****(Para su adopción en el trámite 8)****1 ÁMBITO DE APLICACIÓN**

Esta Norma se aplica a los productos vegetales en su forma seca o deshidratada como especias, definidos en la Sección 2.1 más adelante, ofrecidos para el consumo directo, como ingrediente en la elaboración de alimentos o para su reenvasado en caso de ser necesario. Se excluye el producto destinado al procesamiento industrial.

2 DESCRIPCIÓN**2.1 Definición del producto**

El clavo de olor seco es el producto que se obtiene de la parte floral seca (botón floral seco del clavo de olor) de la planta, según se describe en el Cuadro 1.

Cuadro 1. Nombre común y científico de los clavos de olor secos

Nombre común	Nombre científico
Clavos de olor secos	<i>Syzygium aromaticum</i> (L.), Merrill & Perry

2.2 Formas de presentación

Los clavos de olor secos pueden ser:

- Enteros
- Molidos/en polvo (sin ninguna materia añadida)

3 COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD**3.1 Composición**

El producto, tal y como se describe en la Sección 2 anterior, debe cumplir con los requisitos establecidos en los anexos I y II.

3.2 Factores de calidad**3.2.1 Olor, sabor y color**

El producto debe tener un olor, sabor y color característicos que pueden variar en función de los factores/condiciones geoclimáticos y deben estar exentos de cualquier tipo de olor, sabor o color foráneos, en particular por la rancidez y el olor a humedad.

3.2.2 Características químicas y físicas

El producto genérico debe cumplir con los requisitos especificados en el Anexo I (Características químicas - Cuadro 2) y el Anexo II (Características físicas - Cuadro 3). Los defectos permitidos no deben afectar el aspecto general del producto en lo que respecta a su calidad, manteniéndose su calidad y presentación en el envase.

3.2.3. Clasificación (opcional)

Si se comercializan como clasificada, las disposiciones establecidas en los anexos I y II se aplican como requisitos mínimos.

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los agentes antiaglutinantes incluidos en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) son aceptables para su uso en la forma en polvo de los alimentos que se ajustan a esta Norma.

5 CONTAMINANTES

5.1 Los productos regulados por esta Norma deben cumplir con los niveles máximos de la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995) y otros textos pertinentes del Codex.

5.2 Los productos regulados por esta Norma deben cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

6 HIGIENE

6.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta Norma se preparen y se 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), Anexo III sobre especias y hierbas culinarias secas y otros textos pertinentes del Codex.

6.2 Los productos deben cumplir con 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 todo lo que sea posible sin comprometer la calidad y deben ser compatibles con una declaración adecuada del contenido del producto.

8 ETIQUETADO

8.1 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:

8.2 Nombre del producto

8.2.1 El nombre común del producto debe ser como se describe en la Sección 2.1

8.2.2 El nombre del producto puede incluir una indicación de su forma de presentación como se describe en la Sección 2.2.

8.2.3 El nombre comercial, variedad o cultivar pueden clasificarse en la etiqueta.

8.3 País de origen y país de cosecha

8.3.1 Se debe declarar el país de origen.

8.3.2 País de cosecha (opcional).

8.3.3 Región de cosecha y año de cosecha (opcional).

8.4 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

La información para los envases no destinados a la venta al por menor deben figurar o bien en el envase o en los documentos que lo acompañan, salvo que el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador, así como las instrucciones de almacenamiento deben aparecer en el envase. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador podrán ser sustituidos por una marca de identificación, a condición de que dicha marca sea claramente identificable en los documentos adjuntos.

9 MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

9.1 Métodos de análisis

Según se describe en el Anexo III, Cuadro 4

9.2 Plan de muestreo

Por desarrollar.

Anexo I**Table 2** Requisitos químicos de las partes florales secas – clavos de olor

Producto	Forma de presentación	Cenizas totales Porcentaje peso/peso (máx.) en base seca	Cenizas insolubles en ácido Porcentaje peso/peso (máx.) en base seca	Contenido de humedad Porcentaje peso/peso (máx.)	Aceites volátiles ml/100g (mín.) (en base seca)	Fibra cruda Porcentaje peso/peso (máx.)
Clavo de olor seco	Entero	7	0,5	12	17	13
	Molido	7	0,5	10	14	13

Anexo II**Cuadro 3** Requisitos físicos de las partes florales secas – clavos de olor

Producto	Forma de presentación	Excrementos de mamíferos o/y otros excrementos* (peso/peso) / mg/kg, (máx.)	Insectos vivos Recuento/100 g (máx.)	Moho visible Porcentaje peso/peso (máx.)	Contaminación/infestación por insectos Porcentaje peso/peso (máx.)	Materia extraña ¹ Porcentaje peso/peso (máx.)	Materia foránea ² Porcentaje peso/peso (máx.)	Defectos (sin cabeza ³ /madre ⁴ / <i>khoker</i> ⁵) Porcentaje peso/peso (máx.)
Clavo de olor seco	Entero	10	0	1	1	1	1	5/6/5
	Molido	N/A	0	N/A	1	1	1	N/A

¹ Materia extraña: Materia vegetal asociada con la planta de la que se origina el producto, pero que no se acepta como parte del producto final

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

³ Clavo sin cabeza: Clavo compuesto únicamente por el receptáculo y los sépalos y que ha perdido su cabeza ovalada.

⁴ Clavo madre: Fruto del árbol del clavo (*Syzygium aromaticum*) en forma de baya marrón ovoide, coronada por cuatro sépalos incurvos.

⁵ Clavo *khoker*: Clavo que ha sufrido la fermentación debido a que no se ha secado completamente, como lo demuestra su color marrón, aspecto blanquecino harinoso y su superficie a menudo arrugada.

N/A No se aplica, quiere decir que esta forma del producto anterior no ha sido evaluada en relación con esta disposición y actualmente no existen valores disponibles.

N/A no se refiere a cero

*Excrementos de otros animales como reptiles y aves.

Anexo III**Cuadro 4.** Métodos de análisis

Parámetro	Método	Principio	Tipo ¹
Humedad	ASTA 2.0	Destilación	I
Aceites volátiles	ISO 6571	Destilación Volumetría	I
Cenizas totales (en base seca)	ISO 928	Gravimetría	I
Cenizas insolubles en ácido	ISO 930	Gravimetría	I
Materia extraña	ISO 927	Visual Gravimetría	I
Materia foránea	ISO 927	Visual Gravimetría	I
Daño por insectos	ISO 927 Método V-8 Especias, condimentos, sabores y drogas crudas	Examen visual Examen visual	IV IV
Insectos/Excrementos/ Fragmentos de insectos	ISO 927	Examen visual	IV
Fibra cruda	ISO 5498	Gravimetría	I
Moho visible	Método V-8 Especias, condimentos, sabores y drogas crudas	Examen visual	IV
Insectos vivos	ISO 927	Examen visual	IV
Excrementos de mamíferos o/y otros excrementos	Método V-8 Especias, condimentos, sabores y drogas crudas	Examen visual	IV

¹ De acuerdo con la definición de “tipos de métodos de análisis” que figura en la Sección II del Manual de procedimientos del Codex

*Se debe usar la última edición o versión del método aprobado

APÉNDICE V**PROYECTO DE NORMA PARA LA ALBAHACA SECA**

(Para su adopción en el trámite 8)

1 ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica a las hojas de la albahaca en su forma seca como hierbas culinarias definidas en la Sección 2.1 más adelante, ofrecidas para el consumo directo, como ingrediente en la elaboración de alimentos o para su reenvasado en caso de ser necesario. Se excluyen los productos destinados al procesamiento industrial.

2 DESCRIPCIÓN**2.1 Definición del producto**

La albahaca seca es el producto elaborado a partir de las hojas de *Ocimum* spp. de la familia *Lamiaceae* (Cuadro 1), secadas y procesadas de forma adecuada. Se las someten a los procesos de limpieza, secado, trituración, molienda y tamizado y el producto se vende en las formas indicadas en la Sección 2.2 Formas de presentación.

Cuadro 1. Hojas culinarias secas reguladas por esta norma

Nombre común	Nombre comercial	Nombre científico
Albahaca	Albahaca dulce	<i>Ocimum basilicum</i> L.
	Albahaca griega	<i>Ocimum minimum</i> L.
	Albahaca americana	<i>Ocimum americanum</i> L.
	Albahaca de arbusto	<i>Ocimum gratissimum</i> L.
	Albahaca alcanforada	<i>Ocimum kilimandscharicum</i> Gürke
	Albahaca sagrada/Albahaca santa	<i>Ocimum tenuiflorum</i> L. / <i>Ocimum sanctum</i> L.

2.2 Formas de presentación**2.2.1** La albahaca seca puede ser:

- Entera/intacta
- Picada/triturada/en copos
- Molida/en polvo
- De otras formas de presentación distintas de las anteriores, siempre y cuando estén etiquetadas de forma correspondiente.

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

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD**3.1 Composición**

La albahaca seca, tal y como se describe en la Sección 2 anterior, debe cumplir con los requisitos establecidos en los anexos I y II.

3.2 Factores de calidad**3.2.1 Olor, sabor y color**

La albahaca seca debe tener un olor y sabor característicos, que pueden variar en función de factores/condiciones geoclimáticos. La albahaca seca debe estar libre de cualquier olor o sabor foráneos y especialmente del olor a humedad. El color típico de la albahaca puede cambiar en función del tratamiento tras la cosecha.

3.2.2 Características químicas y físicas

El producto genérico debe cumplir con los requisitos especificados en el Anexo I (características químicas) y Anexo II (características físicas). Los defectos permitidos no deben afectar el aspecto general del producto en lo que respecta a su calidad, manteniéndose la calidad y presentación en el envase.

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los agentes antiaglutinantes incluidos en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) son aceptables para su uso en la forma en polvo de los alimentos que se ajustan a esta Norma.

5 CONTAMINANTES

5.1 Los productos regulados por esta Norma deben cumplir con los máximos niveles establecidos en la *Norma general para los contaminantes y toxinas en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995), el *Código de prácticas para el control de malezas a fin de prevenir y reducir la contaminación de los alimentos y piensos con alcaloides de pirrolizidina* (CXC 74-2014) y otros textos pertinentes del Codex.

5.2 Los productos regulados por esta Norma deben cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

6 HIGIENE

6.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta Norma se preparen y se 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) Anexo III Especies y Hierbas Culinarias, el *Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por micotoxinas en las especias* (CXC 78 - 2017) y otros textos pertinentes del Codex.

6.2 Los productos deben cumplir con todos los criterios microbiológicos establecidos de acuerdo con los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de los criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997).

7 PESOS Y MEDIDAS

Los envases deben llenarse todo lo que sea posible sin comprometer la calidad y deben ser compatibles con una declaración adecuada del contenido del producto.

8 ETIQUETADO

8.1 Los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma deberán etiquetarse de conformidad con la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985). En particular, se aplican las siguientes disposiciones específicas.

8.2 Nombre del producto

8.2.1 El nombre común del producto debe ser como se describe en la Sección 2.1.

8.2.2 Se puede usar el nombre común si el producto es una mezcla de las diferentes especies enumeradas en el Cuadro 1. Si se utiliza un nombre comercial, entonces el producto debe ser como mínimo 80% de las especies enumeradas para ese nombre comercial.

8.2.3 El nombre del producto puede incluir una indicación del nombre comercial y el tipo varietal descritos en el Cuadro 1 y la forma de presentación, conforme se describe en la Sección 2.2.

8.3 País de origen y país de cosecha

8.3.1 Se debe declarar el país de origen.

8.3.2 País de cosecha (opcional).

8.3.3 Región de cosecha y año de cosecha (opcional).

8.4 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

La información para los envases no destinados a la venta al por menor deberá figurar o bien en el envase o en los documentos que lo acompañan, salvo que el nombre del producto, identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador, así como las instrucciones de almacenamiento, deberán aparecer en el envase. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador podrán ser sustituidos por una marca de identificación, a condición de que dicha marca sea claramente identificable en los documentos adjuntos.

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

9.1 Métodos de análisis *

Como descritos en el Anexo III, Cuadro 4.

9.2 PLAN DE MUESTREO

Por desarrollar.

ANEXO I

Cuadro 2. Características químicas de la albahaca seca

Nombre común	Forma de presentación	Contenido de humedad (porcentaje máximo)	Cenizas totales en base seca Porcentaje peso/peso máximo	Cenizas insolubles en ácido en base seca porcentaje peso/peso máximo	Aceites volátiles en base seca mL/100g (mínimo)
Albahaca	Entera/ intacta	12	16	2	0,3
	Picada/triturada / en copos	12	16	2	0,3
	Molida/ En polvo	10	16	2	0,1

ANEXO II

Cuadro 3. Características físicas de la albahaca seca

Nombre común	Forma de presentación	Materia extraña ¹ Porcentaje peso/peso máximo	Materia foránea ² Porcentaje peso/peso máximo	Insectos enteros muertos, recuento/100g máximo	Daño por moho visible porcentaje peso/peso máximo	Excrementos mamíferos mg/Kg máximo	Hojas dañadas por insectos, porcentaje peso/peso máximo	Otros excrementos ³ mg/Kg máx.	Recuento de insectos vivos/100g (máx.)
Albahaca	Entera/intacta	0,5	0,1	2,0	1,0	2,2	1,0	4,4	0
	Picada/ triturada / en copos	1,0	0,1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0
	Molida/ en polvo	0	0,1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0

¹ Materia vegetal asociada con la planta de la que se origina el producto, pero no se acepta como parte del producto final.

² Cualquier materia o material foráneos 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.

³Excrementos de otros animales como reptiles y aves.

N/A: No se aplica, quiere decir que esta forma del producto anterior no ha sido evaluada en relación con esta disposición y actualmente no existen valores disponibles. N/A no se refiere a cero.

Anexo III

Cuadro 4. Métodos de análisis

Parámetro	Método	Principio	Tipo ¹
Humedad	ISO 939	Destilación	I
Cenizas totales	ISO 928	Gravimetría	I
Cenizas insolubles en ácido	ISO 928 and ISO 930	Gravimetría	I
Aceites volátiles	ISO 6571	Destilación Volumetría	I
Materia extraña	ISO 927	Examen visual seguido por volumetría	I
Materia foránea	ISO 927	Examen visual seguido por volumetría	I
Daños por insectos	Método V-8 Especies, Condimentos, sabores y Drogas Crudas (Manual de procedimientos macroanalíticos, Boletín Técnico n° 5 de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos)	Examen visual	IV
Insectos/ Excrementos/ Fragmentos de insectos	Método apropiado para la especia en particular, de la AOAC, Capítulo 16, Subcapítulo 14	Examen visual	IV
Daño por moho	Método V-8 Especies, Condimentos, Sabores y Drogas Crudas (Manual de procedimientos macroanalíticos, Boletín Técnico n° 5 de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos)	Examen visual (para la entera)	IV
Excrementos mamíferos y otros excrementos	Method V-8 Especies, Condimentos, Sabores y Drogas Crudas (Manual de procedimientos macroanalíticos, Boletín Técnico V.39.B de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos) (Para la entera)	Examen visual	I

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

² De conformidad con la definición de “tipos de métodos de análisis” de conformidad con la Sección II del Manual de procedimiento del Codex.

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA SEMILLAS SECAS – NUEZ MOSCADA**(Para su adopción en el trámite 5)****1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

Esta Norma se aplica a las semillas secas, en su forma seca o deshidratada como especias, como se definen en la Sección 2.1 más adelante, ofrecidas para el consumo directo, como ingrediente en la elaboración de alimentos o para su reenvasado en caso de ser necesario. Se excluyen las semillas secas para el procesamiento industrial.

2. DESCRIPCIÓN**2.1. Definiciones del producto**

2.1.1 La nuez moscada seca es la “semilla” de *Myristica fragrans* de la familia *Myristicaceae* (Cuadro 1), que ha alcanzado el grado adecuado de desarrollo, ha sido cosechada y tratada adecuadamente tras la cosecha, siendo sometida a los procesos de despojo, secado, selección, rotura, clasificación y/o molido antes de su envasado final y que se vende en las formas de presentación detalladas en la Sección 2.2.

Cuadro 1. Semillas secas reguladas por esta Norma

Nombre común	Nombre científico
Nuez moscada	<i>Myristica fragrans</i> Houtt.

2.1.2 La nuez moscada tiene varias formas desde ovoide a similar a ovoide, con diversos tamaños desde una longitud de 2 – 3 cm y anchura de 1,5 – 2,5 cm. Los granos de la nuez moscada tienen una superficie ligeramente arrugada.

2.2. Formas de presentación

La nuez moscada seca puede ofrecerse en una de las siguientes formas de presentación:

- 2.2.1. Entera con cáscara;
- 2.2.2. Entera sin cáscara;
- 2.2.3. Semilla partida; y
- 2.2.4. Semilla molida/en polvo.

2.3. Tamaño (opcional)

La nuez moscada (con y sin cáscara) puede clasificarse por tamaño, por el número por peso, peso, diámetro o de conformidad con las prácticas comerciales previamente existentes. Cuando es clasificada por tamaño, los métodos usados deben etiquetarse en el envasado.

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD**3.1. Composiciones**

El producto, tal como se describe en la Sección 2 anterior, debe cumplir con los requisitos establecidos en los anexos I y II.

3.2. Factores de calidad**3.2.1. Olor, sabor y color**

Los productos deben tener un olor, sabor y color característicos, que pueden variar en función de los factores/condiciones geoclimáticos y deben estar exentos de cualquier tipo de olor, sabor o color foráneos, sobre todo por la ranciedad y el olor a humedad.

3.2.2. Características químicas y físicas

La nuez moscada seca debe cumplir con todos los requerimientos especificados en el Anexo I (características químicas) y el Anexo II (características físicas). Los defectos permitidos no deben afectar los requisitos generales del producto en lo que respecta a su calidad, manteniéndose la calidad y presentación en el envase.

3.2.3. Clasificación (opcional)

Cuando se comercia la nuez moscada como clasificada, las características químicas y físicas establecidas en los anexos I y II se aplican como requisitos mínimos.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los agentes antiaglutinantes incluidos en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) son aceptables para su uso en la forma en polvo de los alimentos que se ajustan a esta Norma.

5. CONTAMINANTES

5.1. Los productos regulados por esta Norma deben cumplir con los niveles máximos de la *Norma general para contaminantes y toxinas en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995), *Código de prácticas para la prevención y reducción de micotoxinas en especias* (CXS 78-2017) y otros textos pertinentes del Codex.

5.2. Los productos regulados por esta Norma deben cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

6. HIGIENE

6.1. 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 los alimentos con bajo contenido de humedad* (CXC 75-2015), Anexo III: Especies y hierbas culinarias y otros textos pertinentes del Codex.

6.2. Los productos deben cumplir con 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 todo lo que sea posible sin comprometer la calidad y deben ser compatibles con una declaración adecuada del contenido del producto

8. ETIQUETADO

8.1. Los productos regulados por esta Norma deben etiquetarse de conformidad con la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985). En particular, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

8.2. Nombre del producto

8.2.1. El nombre del producto debe ser como se describe en la Sección 2.1.

8.2.2. El nombre del producto debe incluir una indicación de su forma de presentación como se describe en la Sección 2.2.

8.3. País de origen y país de cosecha

8.3.1. Se debe declarar el país de origen.

8.3.2. País de cosecha (opcional).

8.3.3. Región de la cosecha y año de cosecha (opcional).

8.4. Identificación comercial

8.4.1. Tamaño (opcional).

8.5. Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

La información para los envases no destinados a la venta al por menor deberá figurar o bien en el envase o en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador, así como las instrucciones de almacenamiento, deberán aparecer en el envase. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador podrán ser sustituidos por una marca de identificación, a condición de que dicha marca sea claramente identificable en los documentos adjuntos.

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

9.1. Métodos de análisis

Como descrito en el Anexo III, Cuadro 4.

9.2. Plan de muestreo

Por desarrollar.

ANEXO I

Cuadro 2. Características químicas para la nuez moscada entera, partida, molida/en polvo

Descripción	Especificación		
	Entera	Partida	Molida/en polvo
Contenido de humedad, porcentaje de fracción de masa (máx.)	10,0	10,0	8,0
Cenizas totales, porcentaje de fracción de masa (en base seca), máx.	3,0	3,0	3,0
Cenizas insolubles en ácido, porcentaje de fracción de masa (base seca) máx.	0,5	0,5	0,5
Cenizas insolubles en agua, porcentaje de fracción de masa (en base seca) máx.	1,5	1,5	1,5
Contenido de aceites volátiles, (mL /100g) mínimo	[6,5] [3,5-11]	[6,0] [3,0-11]	[5,0] [2,5-11]
[Calcio como óxido de calcio, % fracción de la masa (base seca), máx.]	0,35	0,35	N/A

ANEXO II

Cuadro 3 Características físicas para la nuez moscada

Parámetros	EN CÁSCARA (Con cáscara)	DESCASCARADA (Sin cáscara)		
	Entera	Entera	Partida	Molida/ En polvo
Materia extraña ¹ , Porcentaje peso/peso (máx.)	0,5	0,5	0,5	N/A
Materia foránea ² , Porcentaje peso/peso (máx.)	0,5	0,5	0,5	N/A
[Moho visible ³ , contaminación/infestación por insectos Porcentaje peso/peso (máx.)]	0,5 [10]	[10] [5]	[4][N/A]	N/A
Insectos enteros muertos, número/100g (máx.)	4	4	4	N/A
Fragmentos de insectos, recuento /10g (máx.)	N/A	N/A	N/A	100
Contaminación por roedores (pelo), recuento/10g (máx.)	N/A	N/A	N/A	1
Insectos vivos, por número /100g (máx.)	0	0	0	0
Excrementos de mamíferos y/o otros excrementos, mg/kg (máx.)	0	0	11	N/A
Trozos de macis, porcentaje peso/peso (máx.)	N/A	N/A	0,5	N/A

¹ Materia vegetal asociada a la planta de la cual se origina el producto – pero no se acepta como parte del producto final.

² Cualquier materia o material foráneos 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 Visible a simple vista.

N/A: No se aplica, quiere decir que esta forma del producto anterior no ha sido evaluada en relación con esta disposición y actualmente no existen valores disponibles: N/A no se refiere a cero.

Anexo III

Cuadro 4. Método de análisis

Parámetro	Método	Principio	Tipo
Contenido de humedad	ISO 939	Destilación	I
Cenizas totales	ISO 928	Gravimetría	I
Cenizas insolubles en ácido	ISO 930	Gravimetría	I
Cenizas insolubles en agua	ISO 929	Gravimetría	I
Contenido de aceites volátiles	ISO 6571	Destilación	I
Contenido de calcio expresado como CaO	ISO 1003	Titulación	I
Materia extraña	ISO 927	Examen visual/ Gravimetría	I
Materia foránea	ISO 927	Examen visual/ Gravimetría	I
Moho visible	ISO 927	Examen visual	IV
Insectos muertos, fragmentos de insectos, contaminación por roedores	ISO 927	Examen visual	IV
Insectos vivos	ISO 927	Examen visual	IV
Excrementos mamíferos o otros excrementos	Manual de procedimientos macroanalíticos (MPM) Boletín Técnico V.41 de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos	Examen visual	IV
Trozos de macis	ISO 927	Examen visual	IV

*Debe utilizarse la última edición o versión de los métodos aprobados

APÉNDICE VII**PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO SOBRE UNA NORMA DEL CODEX PARA EL CARDAMOMO PEQUEÑO**

(Categoría agrupada del CCSC – Frutos secos y bayas)

(Para aprobación)

INTRODUCCIÓN

El cardamomo pequeño, *Elettaria cardamomum* Maton, a menudo denominado “la reina de las especias”, pertenece a la familia *Zingiberaceae*. Es muy conocido por su agradable aroma y sabor.

Aparte del cardamomo pequeño, existe una variedad más llamada cardamomo grande, conocida también como cardamomo negro de la especie *Amomum subulatum*. Se reconocen los cardamomos por sus vainas que contienen pequeñas semillas: son triangulares transversalmente y tienen una forma puntiaguda, con una fina cubierta, con textura de papel y pequeñas semillas negras. Las vainas del cardamomo pequeño son pequeñas y de color verde claro, mientras que las vainas del cardamomo grande son más grandes y de color marrón oscuro. Ambas especies son originarias del Subcontinente indio, Bután, Indonesia y Nepal.

1. Propósito y ámbito de aplicación de la norma

El ámbito de aplicación de este trabajo es establecer una norma internacional para el cardamomo pequeño (*Elettaria cardamomum* Maton) en su forma entera, en semillas o molido. El objetivo de esta norma es tener en cuenta las características de identidad y calidad del cardamomo pequeño en su forma de vaina entera, semilla y molida en el comercio internacional.

2. Relevancia y plazos

Debido a la tendencia creciente de la producción, exportación y comercio mundial del cardamomo, es necesario establecer una norma para el producto que cubra la calidad, higiene y etiquetado, para tener una referencia que haya sido acordado internacionalmente por el consenso entre los principales países productores y comercializadores. La norma del Codex para el cardamomo ayudará a proteger la salud de los consumidores y promover las prácticas de comercio justo, de conformidad con los diferentes acuerdos internacionales.

El cardamomo es la tercera especia más cara del mundo, superada en precio por peso únicamente por el azafrán y la vainilla. La economía de esta valiosa especia en sus diferentes aspectos como la comercialización, el empleo, el ingreso familiar, la globalización y la exportación es importante.

La ISO tiene dos normas que establecen las especificaciones para el cardamomo pequeño.

- ISO 882-1: Cardamomo (*Elettaria cardamomum* Maton var. *minuscula* Burkill) Especificación, Parte 1 – Vaina entera.
- ISO 882-2: Cardamomo (*Elettaria cardamomum* Maton var. *minuscula* Burkill) Especificación, Parte 2- Semillas.

3. Aspectos principales que deben cubrirse

Los principales aspectos que deben cubrirse en la norma son la calidad mínima requerida para garantizar la salud de los consumidores y promover prácticas justas en el comercio internacional. Por lo tanto, la norma cubrirá:

- i. La definición del producto – Definir el producto como “seco y/o deshidratado, vaina entera o semilla de cardamomo e incluir la referencia al género y la especie y/o tipos varietales, de ser necesario.
- ii. Formas de presentación – Enumerar/describir las diferentes formas de presentación incluidos los tamaños del cardamomo pequeño entero o de sus semillas.
- iii. Clases/Criterios de Calidad -Incluir las disposiciones para el contenido de humedad, contenido de cenizas, contenido de aceites volátiles, materia extraña y la clasificación de defectuosos con respecto a la aceptación de lotes conforme a los defectos permitidos.
- iv. Tolerancias de calidad – Disposiciones para el etiquetado y marcado del producto de acuerdo con la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados*.
- v. Disposiciones sobre contaminantes que hagan referencia a la *Norma general para contaminantes y toxinas en los alimentos y piensos* del Codex.
- vi. Disposiciones sobre la higiene que hagan referencia al Código de prácticas internacional recomendado –*Principios generales de higiene de los alimentos*.

vii. Disposiciones para residuos de plaguicidas, etiquetado y envasado con referencia a los documentos del Codex ya existentes.

viii. Referencias a los métodos de análisis y muestreo.

4. Evaluación respecto al criterio para el establecimiento de las prioridades del trabajo

Criterios generales

Hay diferentes tipos de variedades de cardamomo. Desarrollar una norma del Codex para el cardamomo pequeño proporcionará productos de alta calidad y seguros para proteger la salud del consumidor y ayudará en mejorar el comercio justo.

(a) Volumen de producción y consumo en países individuales, así como el volumen and patrón de comercio entre países

A principios del siglo XXI, Guatemala se había convertido en el mayor productor de cardamomo del mundo, con un rendimiento anual medio de entre 25 000 y 29 000 toneladas. La India era antes el mayor productor y desde 2000 ha ocupado el segundo lugar a nivel mundial, con una producción de unas 15 000 toneladas anualmente.

El cardamomo es uno de los productos de exportación más importantes y desempeña una función muy importante en los ingresos y el empleo de los productores de cardamomo. Guatemala, India, Sri Lanka, Nepal, Indonesia y Tanzania se encuentran entre los principales países que se ocupan de la producción del cardamomo.

Los mayores importadores del cardamomo son Arabia Saudita, Emiratos Árabes Unidos, Viet Nam, India, Bangladesh, Nepal, Jordania, Kuwait, Singapur, Siria.

Cuadro 1: Mayores productores de cardamomo (Año 2016)

País	Ranking del país/ Participación en la producción (%)	Volumen de producción (Toneladas)	Crecimiento en producción (1 año) %	Ranking del país/participación en la exportación (%)	Valor exportado en 2016 (dólares de los EE.UU.)
India	31,11	38 000	+72,7	8,67 (3)	24 022 803
Guatemala	29,04	35 475	+2,8	55,75 (1)	154 488 339
Indonesia	25,41	31 039	-9,5	2,59 (6)	7 168 770
Nepal	5,27	6 439	+24,6	12,38 (2)	34 317 328
Laos	2,55	3 115	+1,2	0,04 (34)	102 128
Buthán	2,13	2 596	+24,2	0,18 (18)	495 144
Granada	2,08	2 540	-18,0	-	-
Tanzania	0,63	764	-4,7	0,07 (27)	196 293
Sri Lanka	0,46	563	+2,0	2,12 (7)	5 883 903
Honduras	0,39	482	+0,6	1,08 (9)	2 995 598
Trinidad y Tabago	0,32	392	+7,1	-	-
San Vicente y las Granadinas	0,17	206	+7,3	-	-
Etiopía	0,13	161	+5,2	0,02 (39)	67 741
Malawi	0,07	84	-6,7	0,00 (84)	906
Papua Nueva Guinea	0,07	83	-3,5	0,02 (44)	46 737

Fuente: Tridge – Plataforma de comercio internacional

Cuadro 2: Comercio entre países de cardamomo, sin picar ni moler (10 países más importantes)

Patrón	Valor exportado en 2017 (miles de USD)	Balance comercial en 2017 (miles de USD)	Cantidad exportada en 2017 (Toneladas)	Valor de la unidad USD/unidad	Crecimiento anual en el valor entre 2013-2017 (%)	Crecimiento anual en la cantidad entre 2013-2017 (%)	Crecimiento anual en el valor entre 2016-2017 (%)	Participación en la exportación mundial (%)
Mundo	539 361	57 776	57 211	9 428	12	0	45	100
Guatemala	365 799	365 564	35 695	10 248	10	-3	60	67,8
India	73 980	35 334	4 698	15 747	20	14	14	13,7
Nepal	43 495	32 970	4 690	9 274	19	15	20	8,1
Indonesia	10 978	10 967	6 892	1 593	-4	-6	80	2
Singapur	10 854	-1 051	961	11 294	-4	-14	100	2
Sri Lanka	5 552	3 360	818	6 787	205	285	-3	1
Países Bajos	5 105	-1 137	481	10 613	9	3	45	0,9
Reino Unido	3 410	-5 326	265	12 868	18	24	10	0,6
Buthán	3 410	3 408	494	6 903	114	142	589	0,6
Emiratos Árabes Unidos	2 926	-93 044	487	6 008	14	-2	-16	0,5

Fuentes: Cálculos del Centro de Comercio Internacional (ITC) según los datos estadísticos del COMTRADE de la ONU. Unidad: Miles de USD

Cuadro 3: Comercio entre países - cardamomos, sin picar ni moler

Patrón	Valor importado en 2017 (miles de USD)	Balance comercial en 2017 (miles de USD)	Cantidad importada en 2017 (Toneladas)	Valor de la unidad USD/unidad	Crecimiento anual en el valor entre 2013-2017 (%)	Crecimiento anual en la cantidad entre 2013-2017 (%)	Crecimiento anual en el valor entre 2016-2017 (%)	Participación en la exportación mundial (%)
Mundial	481 585	57 776	47 889*	-	8	-2	41	100
Arabia Saudita	121 864	-120 107	8 135	14 980	-3	-9	37	25,3
Emiratos Árabes Unidos	95 970	-93 044	9 226	10 402	8	-3	115	19,9
India	38 646	35 334	4 369	8 846	27	18	-13	8
Bangladesh	35 417	-35 410	3 737	9 477	28	13	95	7,4
Kuwait	14 914	-14 479	1 084	13 758	10	6	64	3,1
Pakistán	14 005	-13 993	0		22		2	2,9

Jordania	12 536	-10 398	1 348	9 300	17	-5	44	2,6
Singapur	11 905	-1 051	1 069	11 137	-1	-14	109	2,5
Estados Unidos de América	10 655	-9 780	856	12 447	3	-1	17	2,2
Nepal	10 525	32 970	1 481	7 107	76	48	17	2,2
Egipto	10 205	-10 205	874	11 676	25	15	21	2,1
Viet Nam	9 949	-9 300	6 398	1 555	-5	-7	70	2,1

Cuadro 3: Comercio entre países – cardamomos, sin picar ni moler (continuación)

Reino Unido	8 736	-5 326	704	12 409	4	-1	38	1,8
Iraq	7 622	-7 622	703	10 842	709		-13	1,6
República Árabe de Siria	6 935	-6 932	909	7 629	0	-17	26	1,4
Alemania	6 254	-4 890	553	11 309	10	-3	46	1,3
Países Bajos	6 242	-1 137	679	9 193	19	1	23	1,3
Japón	5 457	-5 457	382	14 285	1	-1	62	1,1
Qatar	5 414	-5 414	458	11 821	22	12	103	1,1

(b) Diversificación de las legislaciones nacionales y posibles impedimentos resultantes o potenciales para el comercio internacional:

1. El cardamomo pequeño es una de las especias más caras del mundo después de azafrán y vainilla. El comercio del cardamomo pequeño desempeña una función fundamental en la economía tanto en los países de exportación como en los de importación.

2. Muchos países importan y exportan el cardamomo. Por eso, es necesario establecer un criterio de normalización internacional sobre la base de la norma del Codex para el comercio internacional y para apoyar al consumidor.

El cardamomo se comercia conforme a su pureza, calidad, especificación y formas.

3. Hay muchas normas disponibles a nivel nacional e internacional para el cardamomo pequeño.

- i. ISO 882-1: Cardamomo (*Elettaria cardamomum* Maton var. *minuscula* Burkill) Especificación, Parte 1 – Vaina entera.
- ii. ISO 882-2 Cardamomo (*Elettaria cardamomum* Maton var. *minuscula* Burkill) Especificación, Parte 2- Semillas.
- iii. ISIRI 320-1: Cardamomo [*Elettaria cardamomum* (Linnaeus) Maton var. *minuscula* Burkill] – Especificación, Parte 1: Vainas enteras
- iv. ISIRI 320-2: Cardamomo [*Elettaria cardamomum* (Linnaeus) Maton var. *minuscula* Burkill] – Especificación, Parte 2: Semillas
- v. IS 1987:1984 -Cardamomo (vainas y semillas) (Norma india)
- vi. Documento sobre calidad mínima de la Asociación Europea de Especias

vii. Especificaciones de ASTA para especias, semillas y hierbas.

Esto reduciría las posibles barreras para el comercio y proporcionaría un marco integral, estableciendo los requisitos internacionalmente aceptables para el cardamomo.

Este nuevo trabajo proporcionará una recomendación que los países podrían utilizar para desarrollar sus propias normas de calidad y grados para el cardamomo y, cuando se aplique a nivel internacional, podría ayudar a proporcionar un enfoque armonizado.

La falta de una norma armonizada e internacionalmente aceptada para el cardamomo pequeño tendrá como consecuencia malas prácticas en el comercio. Para facilitar el comercio justo, es muy importante que haya una norma del Codex aceptada internacionalmente.

Debido a la importancia del control de calidad de las especificaciones del cardamomo pequeño, es necesario desarrollar una norma internacional armonizada.

(c) Potencial del mercado regional o internacional:

La cantidad importada del cardamomo en 2017 ha sido de 47.889 toneladas y ha habido crecimientos anuales en el valor importado entre 2016 y 2017 de 41%, lo que demuestra que la demanda internacional de cardamomo ha aumentado (Mapa de comercio para 2017 del ITC). Los principales exportadores son Guatemala, India, Indonesia, Sri Lanka, Nepal, y Tanzania. Según los datos del ITC data, el comercio internacional ascendió a más de 47.000 toneladas, lo que representa unos 481.585 miles de USD en 2017.

Cuadro 4: Valor exportado de cardamomo, sin picar ni moler (valores en miles de USD)

Exportadores	2013	2014	2015	2016	in 2017
Mundo	317 143	399 539	447 605	392 219	539 339
Guatemala	217 208	240 319	242 474	229 008	365 799
India	32 142	58 007	70 405	65 157	73 980
Nepal	19 190	32 786	42 788	36 285	43 495
Indonesia	10 603	10 036	7 773	6 112	10 978
Singapur	9 531	10 066	11 894	5.425	10 854
Sri Lanka	114	194	954	5 699	5 552
Países Bajos	3 771	2 709	2 513	3 524	5 105
Bután	68	609	12 423	495	3 410
Reino Unido	1 726	2 228	2 317	3 114	3 410
Emiratos Árabes Unidos	11 609	21 005	33 349	17 203	2 910
Jordania	750	349	263	718	2 138
Arabia Saudita	1 155	1 866	3 558	2 664	1 757
Honduras	228	820	1 189	2 317	1 483
Guyana	0	0	0	0	1 391
Alemania	1 278	1 013	1 058	1 146	1 364
Estados Unidos de América	405	392	536	624	875
Viet Nam	841	250	200	69	650
Francia	467	438	289	382	495
Kuwait	195	219	57	432	435
Costa Rica	0	4	4	0	341

Canadá	156	134	295	284	307
Omán	0	0	0	7	296
Suecia	201	145	284	281	254
Malasia	140	78	178	1 732	249
España	181	99	165	158	239
Austria	14	39	47	218	221
Myanmar	2 110	13 132	9 913	7 429	184
Italia	128	88	76	79	133
Pitcairn					121
Guam				1	102

Cuadro 5: Cantidad exportada de cardamomo, sin picar ni moler

Exportadores	Cantidad exportada, en toneladas				
	2013	2014	2015	2016	2017
Mundo	55 976	62 901	59 587	56 905	57 178
Guatemala	38 812	38 989	33 327	35 645	35 695
Indonesia	6 698	7.737	6 246	4.034	6 892
India	2 621	4 230	5 308	4 829	4 698
Nepal	2 173	3 516	2 996	3 011	4 690
Singapur	1 487	1 425	1 638	736	961
Sri Lanka	12	5	116	767	818
Bután	5	53	484	38	494
Países Bajos	469	352	318	444	481
Emiratos Árabes Unidos	2 075	4 033	6 064	3 392	454
Honduras	184	218	433	676	370
Reino Unido	117	159	158	275	265
Arabia Saudita	110	326	426	420	249
Jordania	204	78	45	122	242
Myanmar	227	1 188	1 326	1 802	115
Alemania	134	112	120	113	110
Guyana	0	0	0	0	107

Cuadro 6: Valor importado de cardamomo, sin picar ni moler (Principales importadores)

Importadores	Valor importado (en miles de USD)				
	2013	2014	2015	2016	2017
Mundo	314 220	367 876	443 676	340 834	481 464
Arabia Saudita	126 660	114 286	122 364	88 644	121 864
Emiratos Árabes Unidos	53 409	81 563	106 192	43 971	95 969
India	13 589	34 090	53 990	44 276	38 646
Bangladesh	16 377		35 713	20 144	35 417
Kuwait	9 181	9 313	10 140	9 092	14 914
Pakistán	6 309	9 349	11 124	13 724	14 005
Jordania	7 740	4 630	8 112	8 711	12 536
Singapur	9 674	10 037	11 566	5 709	11 905
Estados Unidos de América	9 719	7 901	8 740	9 109	10 655

Nepal	649	8 106	2 376	9 023	10 525
Egipto	0	9 767	7 735	8 467	10 205
Viet Nam	702	230	76	98	9 949
Reino Unido	6 763	7 097	6 938	6 329	8 736
Iraq		0	1 787	8 884	7 622
República Árabe de Siria	6 062	7 912	9 361	5 711	6 935
Alemania	3 996	3 944	4 051	4.291	6 254
Países Bajos	3 090	3 511	3 235	5 095	6 242
Japón	4 791	3 759	4 007	3.361	5 457
Qatar	5 580	2 383	3 580	2 779	5 414
Canadá	2 939	1 967	3 254	2 139	3 798
República Islámica del Irán	1.022	625		5 644	3 652
Malasia	1 669	1 487	2 615	3 721	3 520
Omán	2 456	2 238	2 345	1 889	3 121
Australia	1 301	1 169	1 445	1 444	2 457
Sri Lanka	323	252	479	2 787	2 192
Sudan			0	4 519	2 120
Myanmar	368	524	417	1 009	2 085
Zonas libres	601	267	98	514	2 008
Líbano	1 088	2 078	1 418	1 611	1 921
Francia	1 208	1 290	1 540	1 510	1 709

Cuadro 7: Cantidad importada del cardamomo, sin picar ni moler

Importadores	2013	2014	2015	2016	2017
	Cantidad importada, toneladas				
Mundo	39 515	50 261	51 203	46 133	47 889*
Emiratos Árabes Unidos	6 750	10 872	12 802	5 937	9 226
Arabia Saudita	12 155	11 513	11 005	9 590	8 135
Vietnam	59	28	9	13	6 398
India	1 845	4 626	4 485	4 399	4 369
Bangladesh	1 765		3 981	3 459	3 737
Nepal	177	1 959	428	1 390	1 481
Jordania	1 980	1 035	1 161	1 322	1 348

Kuwait	833	915	906	992	1 084
Singapur	1 600	1 598	1 491	795	1 069
República Árabe de Siria	2 145	2 054	2 153	1 661	909
Egipto	0	1 312	915	925	874
Estados Unidos de América	941	984	969	1 117	856
Reino Unido	698	671	629	592	704
Iraq		0	319	1 571	703
Países Bajos	688	712	527	848	679
Alemania	615	584	479	547	553
Qatar	546	297	429	400	458
Omán	441	592	544	396	428
Japón	360	365	339	296	382
Malasia	309	282	341	383	349
Sri Lanka	27	40	59	305	322
Sudan			0	865	285
Canadá	314	226	298	191	273
Guatemala	129	109	185	50	236
Turquía	17	20	149	193	229
Zonas libres	141	51	10	60	218
República Islámica del Irán	247	159		821	214
Myanmar	31	64	49	140	204

Cuadro 8: Patrón del comercio internacional de exportación

Datos mundiales de la exportación			
Año	Cantidad exportada (en toneladas métricas)	Valor, miles de USD	Tasa de crecimiento en valor (%)
2013	55 976	317 907	-
2014	62 901	400 115	+25
2015	59 587	447 612	+12
2016	56 905	392 222	-14
2017	57 178	539 361	+37

Fuentes: Cálculos del Centro de Comercio Internacional (ITC) según el COMTRADE de la ONU y datos del ITC.

Cuadro 9: Patrón del comercio internacional de importación

Datos de la importación internacional			
Año	Cantidad importada (en toneladas métricas)	Valor, miles de USD	Tasa de crecimiento en valor (%)
2013	39 515	314 220	-
2014	50 261	367 876	+17
2015	51 203	443 676	+20
2016	46 133	340 834	-30
2017	*47 889	481 585	+14

Fuentes: Cálculos del Centro de Comercio Internacional (ITC) según el COMTRADE de la ONU y datos del ITC. *Datos espejo

Se espera que la demanda mundial para el cardamomo aumente en el futuro, debido principalmente al aumento de las aplicaciones culinarias y de los alimentos funcionales. Eso puede resultar en el aumento del comercio de cardamomo. Debido a la importancia de la seguridad alimentaria, higiene y control de calidad de las especificaciones del cardamomo, es necesario desarrollar una norma internacional armonizada.

(d) Disposición del producto para la normalización

Las características del cardamomo, su cultivo para la venta al por menor, por ejemplo, las variedades del cultivo, composición, características de calidad, procesamiento, envasado etc. propician parámetros adecuados para la normalización del producto. Teniendo en cuenta que se dispone de información técnica y que ya se ha logrado cierto grado de armonización a nivel regional/internacional sobre determinados aspectos relevantes para la protección de los consumidores y la facilitación del comercio, como se menciona en el punto (b).

(e) Cobertura de las principales cuestiones sobre la protección de los consumidores y sobre el comercio por las normas generales propuestas o existentes

No existe una norma general de productos que cubra al cardamomo en el Codex. La norma propuesta aumentará la protección del consumidor y facilitará el comercio de cardamomo, gracias al establecimiento de una norma de calidad internacionalmente aceptada.

Debido a que el cardamomo se encuentra en el grupo de la categoría de especias con precios considerablemente mayores (es la tercera especia más cara del mundo), siempre existe un riesgo de impurezas y adulteración de este producto valioso. Por lo tanto, es necesario prestar especial atención a la protección de los consumidores frente a la adulteración.

(f) Número de productos que necesitarían normas separadas incluyendo los productos sin procesar, semiprocesados o procesados

Una norma única para el cardamomo cubrirá todas las formas del cardamomo que se comercian internacionalmente. Las diferentes formas del cardamomo, como vaina entera, semillas, molido etc. se examinarán en esta norma individualmente.

(g) Trabajo ya realizado por otras organizaciones internacionales en este campo o sugerido por un organismo o organismos internacionales intergubernamentales relevantes)

Las normas existentes que deben tenerse en cuenta para desarrollar una norma del Codex para el cardamomo son:

- ISO 882 Cardamomo [*Elettaria cardamomum* (Linnaeus) *Maton* var. *minuscula* *Burkill*] Especificación Parte 1: Vainas enteras
- ISO 882-2 Cardamomo [*Elettaria cardamomum* (Linnaeus) *Maton* var. *minuscula* *Burkill*] Especificación Parte 2: Semillas

5. Relevancia para los objetivos estratégicos del Codex

La elaboración de una norma del Codex para el cardamomo está de acuerdo con los objetivos estratégicos ya que abordará las cuestiones actuales y emergentes en el comercio mundial de especias y hierbas culinarias, al establecer una norma con base científica elaborada con la plena participación de los países miembros del Codex en el proceso entero de la elaboración de la norma, promoviendo de esta manera la adopción de estas normas por los países miembros en la legislación nacional, facilitando las prácticas justas en el comercio de los alimentos y protegiendo la salud del consumidor. Por lo tanto, esta propuesta es coherente con el Plan estratégico de la Comisión del Codex para el período 2020-2025 de la Comisión del Codex Alimentarius, en particular, los objetivos 1.2, 2.2, 3.2 y 4.2.

Objetivo 2- Promover la aplicación más amplia y coherente posible de los principios científicos y el análisis de riesgos

El trabajo propuesto promoverá la elaboración de las normas del Codex para productos, basada en el análisis científico riguroso de los datos recopilados

Esta norma del Codex facilitará el comercio justo de cardamomo, así como la calidad, los parámetros de pureza y la seguridad alimentaria. La pureza del cardamomo nos permite proporcionar los criterios adecuados para el control de calidad de este producto.

Por lo tanto, elaborar esta norma puede ayudar a evitar riesgos como la falta de la higiene en la producción, el no-cumplimiento con los grados y la adición de colorantes artificiales. Además, esta norma propuesta puede ser una referencia para resolver temas relacionados a la seguridad alimentaria, como la contaminación microbiana, metales pesados, contaminantes, residuos de pesticidas y aditivos alimentarios.

6. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos del Codex existentes.

Esta propuesta se propone como una nueva norma internacional y no tiene relación con ningún otro texto existente del Codex sobre este punto, excepto que esta norma hará referencia a las normas relevantes y textos relacionados, desarrollados por el Comité sobre asuntos generales, según se detalla a continuación:

- *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969)
- *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad* (CXC 75-2015), Anexo III Especias y hierbas culinarias secas
- Límites máximos para los residuos de plaguicidas adoptados por el Codex
- *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997)
- *Norma general para los contaminantes y toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995)
- *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985)
- *Métodos de análisis y muestreo de recomendados* (CXS 234-1999)

7. Identificación de la necesidad y la disponibilidad de consejos científicos expertos

En esta etapa, no se prevé la necesidad de consejos científicos expertos. En el proceso de preparación de la norma se hará referencia a los documentos de investigación publicados por organismos internacionales, si se considera necesario.

8. Identificación de la necesidad de aportaciones técnicas para la norma por parte de organismos externos, para que se pueda planificar como corresponda

Serán bien recibidas para este trabajo las aportaciones técnicas de otros organismos externos como la Organización Internacional de la Normalización (ISO), la Asociación Americana de Comercio de Especias (ASTA) y la Asociación Europea de Especias (ESA).

9. Plazo propuesto

Se espera que la elaboración de la norma se lleve a cabo en tres reuniones o menos del CCSCH, dependiendo de los acuerdos alcanzados por el Comité.

APÉNDICE VIII**DOCUMENTO DE PROYECTO****PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO SOBRE UNA NORMA DEL CODEX PARA LA CÚRCUMA SECA Y DESHIDRATADA**

(Categoría agrupada del CCSCH – Raíces secas, rizomas y bulbos)

(Para aprobación)

1. Propósito y ámbito de aplicación de la norma

El ámbito de aplicación del trabajo es establecer una norma internacional para la cúrcuma seca o deshidratada, entera, partida, picada o molida (*Curcuma longa* L.) de la familia *Zingiberaceae* para facilitar el comercio internacional y proteger a los consumidores.

El objetivo de la norma es tener en cuenta las características esenciales de calidad de la cúrcuma seca para la producción industrial de alimentos y para el consumo directo humano, inclusive para propósitos de catering y otros usos esenciales, según corresponda, para ayudar el comercio internacional de este producto.

2. Relevancia y plazos

La India es el mayor productor, consumidor y exportador de cúrcuma en el mundo y otros productores importantes son Pakistán, China, Haití, Jamaica, Perú, Taiwán y Tailandia.

Debido a la tendencia al alza de la producción y comercio mundial de la cúrcuma seca, es necesario establecer una norma para el producto que cubra la inocuidad, calidad, higiene y etiquetado, con el fin de tener una referencia que se acuerde internacionalmente por el consenso entre los países productores, consumidores y comerciantes del mundo. De forma más significativa, el estado actual de la cúrcuma seca o deshidratada no está limitada a una región en particular y, por lo tanto, justifica la elaboración de una norma internacional acorde con la verdadera posición de la cúrcuma seca o deshidratada como un producto cada vez más valioso en todo el mundo. Además, la elaboración de una norma del Codex para la cúrcuma seca ayudará a proteger la salud de los consumidores y promover el comercio justo de acuerdo con los acuerdos internacionales, en concreto, los acuerdos sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias y sobre Obstáculos Técnicos al Comercio de la OMC.

Tradicionalmente, la cúrcuma seca se usa con propósitos culinarios y también en la industria de la confitería. Se utiliza frecuentemente para añadir sabor o color a los curry en polvo, a la mostaza, a la mantequilla y a los quesos.

3. Aspectos principales que deben cubrirse

La norma conlleva los principales aspectos relacionados con la definición del producto, los factores de calidad esenciales, por ejemplo, los requisitos de humedad y etiquetado con el fin de aportar la seguridad al consumidor sobre su naturaleza y características. La norma proporcionará productos de alta calidad y seguros para proteger la salud de los consumidores y contra prácticas engañosas mediante la inclusión de todos los parámetros necesarios, como la humedad, el etiquetado adecuado y otros límites permisibles, entre otros.

La norma cubrirá las características relacionadas con la identificación y la calidad en todos los aspectos, así como los requisitos sobre la seguridad.

- a) Establecer los requisitos mínimos para la cúrcuma seca que deben cumplirse, independientemente de los parámetros de calidad y otros requisitos, sin consideración de la clase.
- b) Definir las categorías para clasificar la cúrcuma seca o deshidratada de acuerdo con sus características.
- c) Establecer la tolerancia respecto de la calidad, cantidad y tamaño que pueden permitirse en la cúrcuma seca o deshidratada contenida en un envase.
- d) Incluir las provisiones que deben tenerse en cuenta relacionados con la uniformidad del producto envasado y el envase utilizado.
- e) Incluir disposiciones para el etiquetado y marcado del producto de acuerdo con la Norma general del Codex para el etiquetado de los alimentos preenvasados.
- f) Incluir disposiciones para plaguicidas y contaminantes con referencia a la Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos.
- g) Incluir disposiciones para la higiene con referencia a los principios generales sobre higiene de los alimentos y otros códigos pertinentes de prácticas de higiene.
- h) Referencias a métodos de análisis y muestreo.

4. Evaluación con respecto al criterio para el establecimiento de prioridades de trabajo

Criterios generales

La norma del Codex para la cúrcuma seca o deshidratada tendría muchas ventajas para los países en desarrollo, ya que son sus principales productores, exportadores y consumidores. Establecer una norma para el producto como especia es necesario para cumplir con los requisitos mínimos de calidad e inocuidad alimentarias, con el fin de garantizar la protección de los consumidores.

(a) Volumen de producción y consumo en países individuales y volumen y patrón del comercio entre países

Todavía no hay cifras exactas disponibles respecto a los datos de producción de la cúrcuma, sin embargo, ciertamente estarán disponibles a medida que avance el proyecto. Los datos de producción de la India para la cúrcuma se enumeran a continuación en el Cuadro 1.

Cuadro 1: Datos de producción de la India para la cúrcuma

Año	Producción (en toneladas)
2012-13	986690
2013-14	1092630
2014-15	846250
2015-16	967060
2016-17	925270
2017-18	863460
2018-19	959797
2019-20	938955

Fuente: Dirección de Desarrollo de la Nuez de Areca y Especies (DASD), Kozhikode

La cúrcuma es una de las especias más comercializadas en el mundo con el volumen total de exportación desde países productores como India, Pakistán y China. Los cuadros 2 y 3 contienen datos estadísticos pormenorizados de la importación y exportación mundial de la cúrcuma.

Cuadro 2: Exportaciones mundiales de cúrcuma

Año	Cantidad exportada (en toneladas)	Valor exportado (en miles de USD)
2013	116496	166470
2014	112810	158298
2015	125237	189366
2016	142608	253942
2017	162058	275016
2018	175817	348625
2019	192527	304000

Fuente: Cálculos del Centro de Comercio Internacional (ITC) según el COMTRADE de la ONU Y datos del ITC

Cuadro 3: Importaciones mundiales de cúrcuma		
Año	Cantidad importada (en toneladas)	Valor importado (en miles de USD)
2013	88515	137114
2014	105397	165164
2015	137677	218665
2016	**	246287
2017	150623	265440
2018	**	304660
2019	**	294847

Fuente: Cálculos del Centro de Comercio Internacional (ITC) según el COMTRADE de la ONU Y datos del ITC.

** - En la fuente, el volumen importado se menciona como “no hay cantidad”

Los datos disponibles están actualizados a 2019.

(b) Diversificación de las legislaciones nacionales y posibles impedimentos resultantes o potenciales para el comercio internacional

Las importaciones y exportaciones de cúrcuma se llevan a cabo debido a sus diversas aplicaciones. El comercio de la cúrcuma, en la actualidad, depende de los acuerdos mutuos entre los países productores e importadores por lo que respecta a los grados y especificaciones, lo que tiene como consecuencia normas diferentes para cada país. Sin embargo, sería preferible que el comercio de la cúrcuma se realizara conforme a un criterio internacional basado en la norma del Codex. Por lo tanto, el nuevo trabajo proporcionará normas específicas reconocidas internacionalmente con el fin de aumentar el comercio internacional y adaptarse a los requerimientos de los importadores.

La organización internacional ISO ya tiene una norma en vigor para la cúrcuma. Para superar los impedimentos resultantes o potenciales para el comercio internacional, es esencial incorporar todas las distintas normas existentes en una sola norma integral mejorada, que sea aceptable a nivel internacional. Esto justifica el establecimiento de una norma del Codex de conformidad con el Manual de procedimiento.

(c) Potencial del mercado regional o internacional

La importación por la mayoría de los países de cúrcuma seca o deshidratada está aumentando. La India, Irán y EE.UU. son los mayores importadores de cúrcuma seca, de acuerdo con los datos de FAOSTAT. La India, Indonesia y Myanmar son los mayores exportadores a nivel global, de acuerdo con FAOSTAT.

Cuadro 4: Países de exportación de la cúrcuma en 2019 (los 15 principales países por valor)			
N° de serie	País	Cantidad exportada, toneladas	Valor exportado, USD (000)
1.	India	131122	194348
2.	Viet Nam	3566	15608
3.	Myanmar	22594	14472
4.	Países Bajos	3146	9752
5.	Indonesia	7163	7765
6.	Etiopía	6319	5313
7.	Reino Unido	846	4912
8.	Alemania	1128	4773
9.	Bangladesh	1824	4679
10.	Estados Unidos de América	924	4664
11.	Perú	1938	3633
12.	China	1118	3196
13.	Fiji	1285	3068
14.	España	676	2641
15.	Emiratos Árabes Unidos	2089	2574

Fuente: Cálculos del Centro de Comercio Internacional (ITC) según el COMTRADE de la ONU Y datos del ITC.

Cuadro 5: Países de importación de la cúrcuma en 2019 (los 15 principales países por valor)			
N° de serie	País	Cantidad importada (toneladas)	Valor importado, USD (000)
1.	India	28019	34258
2.	Estados Unidos de América	9881	33929
3.	República Islámica del Irán	14638	15477
4.	Reino Unido	8910	14887
5.	Bangladesh	15617	14447
6.	Alemania	5041	13173
7.	Malasia	8410	11039
8.	Japón	4668	10360
9.	Países Bajos	4411	9316
10.	Marruecos	8198	9225
11.	Emiratos Árabes Unidos	7608	9064
12.	Arabia Saudita	5966	7853
13.	Canadá	1395	6745
14.	Sri Lanka	5517	6409
15.	Francia	2006	6233

Fuente: Cálculos del Centro de Comercio Internacional (ITC) según el COMTRADE de la ONU Y datos del ITC.

(d) Disposición del producto para la normalización

Las características de la cúrcuma seca o deshidratada, desde su cultivo hasta su venta al por menor, por ejemplo, las variedades del cultivo, la composición, las características de calidad, el envasado etc., favorecen el establecimiento de parámetros adecuados para la normalización del producto.

(e) Cobertura de las cuestiones principales de protección del consumidor y el comercio por las normas generales existentes o propuestas

No existe ninguna norma general que cubra específicamente la cúrcuma seca o/y deshidratada en el comercio internacional. El nuevo trabajo fortalecería la protección del consumidor y facilitaría el comercio de la cúrcuma seca o/y deshidratada mediante el establecimiento de una norma de calidad internacionalmente acordada y reconocida.

(f) Número de productos que necesitarán normas separadas, incluyendo los productos sin procesar, semiprocados o procesados

La norma propuesta cubrirá las diferentes formas de la cúrcuma seca o deshidratada como entera, en lonchas, picada y en polvo.

(g) Trabajo ya realizado por otras organizaciones internacionales en este campo y/o propuesto por un organismo u organismos internacionales intergubernamentales relevantes

Las normas existentes, que pueden tenerse en cuenta durante la elaboración de una norma del Codex para la cúrcuma seca son:

- ISO 5562:1983 Cúrcuma entera o molida (en polvo). Especificación
- ISO 5566:1982, Cúrcuma – Determinación del poder colorante – Método espectrofotométrico
- Documento sobre calidad mínima de la Asociación Europea de Especias
- Asociación Americana de Comercio de Especias (ASTA)

5. Relevancia para los objetivos estratégicos del Codex

La elaboración de una norma del Codex para la cúrcuma seca y deshidratada está de acuerdo con los objetivos estratégicos ya que abordará las cuestiones actuales y emergentes en el comercio mundial de especias y hierbas culinarias, al establecer una norma con base científica elaborada con la plena participación de los países miembros del Codex en el proceso entero de la elaboración de la norma, promoviendo de esta manera la adopción de estas normas por los países miembros en la legislación nacional, facilitando las prácticas justas en el comercio de los alimentos y protegiendo la salud del consumidor. Por lo tanto, esta propuesta es coherente con el Plan estratégico de la Comisión del Codex para el período 2020-2025 de la Comisión del Codex Alimentarius, en particular, los objetivos 1.2, 2.2, 3.2 y 4.2.

6. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos del Codex existentes.

Esta propuesta es una nueva norma del Codex y no está relacionada ni se basa en ningún documento del Codex ya existente. Esta norma incluirá referencias a textos pertinentes del Codex ya existentes, elaborados por los comités sobre temas generales, según se detalla a continuación:

- (a) *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969)
- (b) *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad* (CXC 75-2015) (Anexo III)
- (c) *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997)
- (d) Límites de residuos máximos para plaguicidas adoptados por el Codex.
- (e) *Norma general para contaminantes y toxinas presentes en los alimentos y los piensos* (CXS 193-1995)
- (f) *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985)
- (g) *Métodos de análisis y de muestreo recomendados* (CXS 234-1999)

7. Identificación de la necesidad y la disponibilidad de consejos científicos expertos

Serán bien recibidas los consejos científicos de organismos internacionales externos como la FAO/OMS, JECFA y otros. Sin embargo, en esta etapa, no se prevé la necesidad de consejos científicos de expertos. En el proceso de preparación de la norma se hará referencia a los documentos de investigación publicados por organismos internacionales, si se considera necesario.

8. Identificación de la necesidad de aportaciones técnicas a la norma por parte de organismos externos, para que se pueda planificar como corresponda

Cuando se elabore esta norma, podrían solicitarse las aportaciones técnicas de la Organización Internacional de Normalización (ISO), la Asociación Americana del Comercio de Especies (ASTA) y la Asociación Europea de Especies (ESA).

9. Plazo propuesto para la finalización del nuevo trabajo

Se espera que la elaboración de la norma se lleve a cabo en tres reuniones o menos del CCSCCH, dependiendo de los acuerdos alcanzados por el Comité.

APÉNDICE IX

DOCUMENTO DE PROYECTO

PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO SOBRE UNA NORMA DEL CODEX PARA ESPECIAS EN LA FORMA DE FRUTOS SECOS Y BAYAS

(Pimienta de Jamaica, baya de enebro, anís estrellado, vainilla)

(Para aprobación)

1. Propósitos y ámbito de aplicación de la norma

El objetivo del nuevo trabajo es elaborar una norma agrupada para las especias provenientes de frutos secos y bayas. Esta nueva estrategia de elaboración de normas demostrará la celeridad con que se pueden elaborar normas, lo cual puede aprovechar el CCSCCH para su aplicación más general dentro del mandato del Comité.

2. Relevancia y plazos:

Las especias y hierbas culinarias no se utilizan para el contenido calórico, sino como condimentos o ingredientes, de forma que se añade gusto y sabor a los alimentos y bebidas. Se utilizan en todo el mundo e históricamente son una parte importante del comercio internacional. En muchos países, las SCH representan uno de los pocos cultivos restantes en ser producidos en su mayor parte por pequeños agricultores, para los que significa su principal fuente de ingresos. Por lo tanto, la elaboración de una norma agrupada acelera el proceso de elaboración de normas para satisfacer las necesidades de los comerciantes y los consumidores y también ayuda a proporcionar mercados a los productores. Para agilizar la elaboración de esta norma agrupada, se excluyen de esta propuesta las especias del grupo que no tienen datos comerciales significativos, ni características químicas y físicas. Sin embargo, cuando dicha información esté disponible, podrá añadirse si algún miembro lo solicite.

Debido a la competitividad de los mercados, los productores y comerciantes ya no están dispuestos a esperar entre cuatro y seis años para la elaboración de una norma. Por lo tanto, para que tenga relevancia para el sector de la SCH, el CCSCCH debe entregar sus normas de una forma científicamente correcta y en el menor tiempo posible. La agrupación propuesta permite al CCSCCH elaborar al mismo tiempo normas para seis especias dentro del grupo de frutos secos y bayas. Este formato se centra principalmente en las características químicas (autenticidad, gusto/sabor) y físicas (inocuidad y calidad). Este método más rápido de elaboración de las normas del CCSCCH no pondrá en riesgo la calidad y la inocuidad de la SCH, ya que estas dos secciones de características serán las secciones principales de la norma.

3. Aspectos principales que deben cubrirse

Los aspectos principales que deben cubrirse en el anteproyecto de norma agrupada incluirán:

1. Ámbito de aplicación

Esta norma se aplica a las especias proveniente de los frutos secos y bayas ofrecidos para el consumo directo, como ingrediente en el procesamiento alimentario o para su reenvasado en caso de ser necesario. Excluye las especias destinadas al procesamiento industrial

2. Definición del producto:

- a) Se indicarán los nombres específicos de los productos normalizados, por lo que los seis (6) productos comúnmente denominados figuran en un cuadro con sus nombres generales, científicos y de subgrupo.
- b) **Formas de presentación:** Esta sección se elaborará de una manera amplia que se aplicará a todos los productos dentro del grupo en las formas de presentación predominantes en el comercio (entero, partido/roto y molido/en polvo). Esta sección puede modificarse para incluir las características de estilo de un producto específico que sea diferente de los tres indicados.

3. Clasificación:

Las clases de calidad (extra, clase I y clase II) se omiten porque (i) no están aceptadas internacionalmente (ii) existe la premisa de que las normas del Codex deben establecer los "*requisitos absolutamente mínimos*" para el comercio internacional y la seguridad del consumidor y (iii) se cree cada vez más que la clasificación debe dejarse para que las partes la acuerden de forma contractual.

Secciones 3 a 9: Estas secciones incluyen principalmente los textos preestablecidos en la plantilla (formato normalizado) que raramente cambian. Sin embargo, se pueden efectuar cambios, de ser necesario, para reflejar mejor las características del producto, las prácticas comerciales o para mejorar la inocuidad alimentaria.

Anexo sobre características químicas y físicas: Este anexo incluye dos cuadros, uno para las características químicas y otro para las características físicas. Cada cuadro tiene el nombre común del producto enumerado en la misma secuencia que en la Sección 2.1 Definición del producto, junto con el nombre de las características químicas y físicas individuales que deben ser comprobadas en el encabezado de las columnas. En la misma línea de la especie nombrada y las diferentes formas de presentación, se introducirá el valor mínimo o máximo de la característica, debajo de cada encabezado de columna. Se utilizará una última columna titulada “Otros factores/comentarios” para facilitar la inclusión de las características exclusivas de una especie individual que no pueden ser incluidas en los encabezados de las columnas comunes.

4. Una evaluación respecto a los criterios para el establecimiento de prioridades de trabajo

En cada reunión del CCSCH se ha debatido la elaboración del formato de la Norma Agrupada. En las últimas tres sesiones, fue debatido por un “Grupo de trabajo durante la sesión sobre prioridades” que selecciona las propuestas de proyecto presentadas para la elaboración de normas. La mayor parte del texto en las normas del CCSCH coincide para todas las especias y hierbas, (por ejemplo, las secciones que incluyen los contaminantes, la higiene alimentaria, pesos y medidas, aditivos alimentarios y el etiquetado). La norma agrupada permitirá que el CCSCH se centre en las variables entre las especias para garantizar la seguridad alimentaria a los consumidores y las prácticas justas en el comercio alimentario.

Dentro del grupo de frutos secos y bayas, el CCSCH finalizó dos normas para la pimienta negra, blanca y verde (CXS 326-2017) y el comino (CXS 327- 2017). El comité está trabajando actualmente en la elaboración de una norma para el chile y el pimentón en el trámite 3. La propuesta de elaboración de una norma para cardamomo se incluyó en la lista de prioridades de normalización en el CCSCH4.

a) Volumen de producción y consumo en países individuales, así como volumen y patrón de comercio entre países

El volumen de las SCH secas es minúsculo cuando se las compara con el volumen de otros productos agrícolas comercializados internacionalmente. Sin embargo, las SCH tienen un valor monetario más alto por kg, lb o tonelada. Basado en la disponibilidad de datos comerciales, en este momento se priorizan las siguientes especias dentro del grupo de frutos secos y bayas (Cuadro 1). Algunas otras especias en este grupo como el abelmosco, el tamarindo malabar, el amomo, la *garcinia indica*, el mango seco y el tamarindo seco no han sido incluidas en el cuadro porque no se comercializan de forma significativa a nivel mundial. Los datos sobre la producción y el comercio y el valor de algunas especias de este grupo no están disponibles debido a que normalmente los datos individuales de producción y comercio de las llamadas “especias menores” se incluyen bajo el encabezado general de “especias”, incluido por FAOSTAT y el Sistema Arancelario Armonizado (Harmonized Tariff System (HTS)).

	Nombre común	Productores principales y patrón comercial entre países	Volumen comercial
1	Pimienta de Jamaica	1 940 000 000\$ total (2018) <u>Exportadores principales (2018)</u> India: 690 000 000 \$; China: 5310 000 000 \$; España: 170 000000 \$; Perú: 80 500 000 \$; México: 74 600 000 \$; <u>Importadores principales (2018)</u> Estados Unidos de América: 298 000 000\$; Viet Nam: 208 000 000\$; Tailandia: 153 000 000\$; China: 145 000 000\$; España: 103 000 000\$	5915000 toneladas métricas (2019)
2	Baya de enebro	16 996 000\$ total exportado (2019) 54 000 \$ total importado (2018) <u>Exportadores principales (2019)</u>	

		<p>Suiza: 1 870 000\$; Estados Unidos: 1 740 000\$; Brasil: 1 634 000\$; Austria: 1 548 000\$; Reino unido: 1 350 000\$</p> <p><u>Principales importadores (2018)</u></p> <p>India: 23 000\$; Estados unidos: 21 000\$; Túnez: 5 000\$; Egipto: 3 000\$; Países Bajos: 1 000\$ 281 000 000 \$ total (2018)</p>	
3	Anís estrellado	<p><u>Principales exportadores (2018)</u></p> <p>China: 51 2 000 000\$; Egipto: 38 1 000 000\$; India: 36 800 000\$; Viet Nam: 29 000 000\$; Afganistán: 18 300 000\$</p> <p><u>Importadores principales</u></p> <p>India: 44 900 000\$; Viet Nam: 42 200 000\$; Alemania: 27 500 000\$; Estados Unidos: 24 300 000\$; Reino Unido: 9 030 000\$</p>	
4	Vainilla	<p>1 020 000 000\$ total (2019)</p> <p><u>Principales exportadores</u></p> <p>Madagascar: 584 000 000\$; Francia: 99 000 000\$; Alemania: 69 000 000\$; Indonesia: 69 000 000\$; Canadá: 65 000 000\$</p> <p><u>Principales importadores</u></p> <p>Estados Unidos: 525 000 000\$; Francia: 209 000 000\$; Alemania: 125 000 000\$; Canadá: 65 000 000\$; Japón: 27 000 000\$; Países Bajos: 24 000 000\$</p>	<p>7575 toneladas (2018)</p>

Cuadro 1. Datos comerciales de diversas especias de tipo frutos secos y bayas. [Las especias enumeradas en este cuadro no incluyen todas las especias del grupo frutos secos y bayas]

b) Diversificación de las legislaciones nacionales y posibles impedimentos resultantes o potenciales para el comercio internacional:

A nivel mundial, existen diversos requisitos normativos y prácticas comerciales en el sector en virtud de las normas y regulaciones nacionales e internacionales existentes, entre las que se encuentran los siguientes:

- Agmark India
- Asociación Europea para Especias (ESA) – Documento de Mínimos de Calidad Rev.5

- Organización Internacional de Normalización (ISO)
- Asociación Americana del Comercio de Especias (ASTA) Especificación para la Limpieza
- Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA) Niveles de Acción para Defectos
- Oficina de Estándares de Jamaica
- Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA)
- Oficina de Estándares de India
- Normas Indias de Seguridad Alimentaria 2.9.36 Pimiento o pimienta de Jamaica

c) Potencial del mercado regional e internacional:

Cuadro 1 enumera ciertas especias comercializadas internacionalmente en niveles significativos en términos del potencial de mercado y los valores y patrones comerciales. En consecuencia, está justificada su inclusión en la elaboración de normas bajo el programa de agrupación de “frutos y bayas”. Se incluyen cuatro especias, es decir, la pimienta de Jamaica, la baya de enebro, el anís estrellado y la vainilla.

d) Disposición a producto (s) para su normalización

Existe información sobre las características físicas y químicas, para estas especias, además las discusiones con los mayores países exportadores e importadores de estos productos ayudarán a armonizar los valores de algunos de los parámetros, y también proporcionarán datos para algunos parámetros que falten. Algunas de las especias enumeradas cuentan con normas de seguridad alimentaria nacionales y algunas cuentan con normas ISO vigentes.

e) Cobertura de las principales cuestiones sobre la protección de los consumidores y sobre el comercio por las normas generales propuestas o existentes

La nueva propuesta del trabajo incluye especias significativamente comercializadas y se espera que el consumidor sea protegido. Los productos prioritarios para incluir en el grupo se indican en el Cuadro 1.

f) Trabajo ya realizado por otras organizaciones internacionales en este campo o sugerido por un organismo u organismos internacionales intergubernamentales relevantes

Parte del trabajo ya realizado incluye:

ISO 11178:1995 Anís estrellado (*Illicium verum* Hook. f.) — Especificación

5. Relevancia para los objetivos estratégicos del Codex

Esta estrategia de agrupamiento se ajusta a los objetivos estratégicos del Codex para 2020-2025. Como se ha mencionado anteriormente, la elaboración de normas agrupadas resolverá cuestiones críticas de manera oportuna. La elaboración de estas normas se basará en la ciencia y en los principios de análisis de riesgos. Clasificar las especias en función de la parte de la planta utilizada, no solo hará que la norma sea funcional, eficiente y fácil de usar, sino que también, organizar estas diversas especies en un único lugar aumentará su impacto y hará que las normas del Codex sean más reconocibles en todo el mundo

6. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos existentes del Codex, así como otros trabajos en curso

Esta norma tendrá en cuenta las normas del Codex sobre especias ya adoptadas, es decir, pimienta negra/blanca/verde (CXS 326); y comino (CX 327); así como el trabajo en curso sobre el chile seco y pimentón. También se tendrá en cuenta la nueva propuesta para cardamomo.

7. Identificación de la necesidad y la disponibilidad de consejos científicos expertos

La necesidad de competencia especializada para la elaboración de esta norma se remitirá a los comités correspondientes, incluido el Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos (CCFL), el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS), el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) y los programas conjuntos de FAO/OMS (JECFA, JEMRA, etc.).

8. Identificación de la necesidad de aportaciones técnicas para la norma por parte de organismos externos

En este momento no se prevé la necesidad de aportaciones técnicas de organismos externos.

9. Plazo propuesto para la finalización del trabajo

Se espera que la elaboración de esta norma se lleve a cabo en tres reuniones o menos del CCSC, dependiendo de los acuerdos alcanzados por el Comité.