

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

S



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

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

REP26/SCH

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

48.º período de sesiones

Sede de la FAO, Roma (Italia)

10-14 de noviembre de 2025

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

Guwahati (Assam, India)

13-17 de octubre de 2025

ÍNDICE

Resumen y estado de los trabajos	página iii
Lista de siglas y abreviaturas	página v
Informe de la octava reunión del Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias	página 1

Párrafos

Introducción	1
Apertura de la reunión	2-7
Aprobación del programa (Tema 1 del programa)	8-9
Asuntos remitidos por la Comisión del Codex Alimentarius y sus órganos auxiliares (Tema 2 del programa)	10-18
Información sobre el uso del término “país de cosecha” en el etiquetado de las especias (Tema 2.1 del programa)	19-26
Información sobre las actividades de las organizaciones internacionales pertinentes para la labor del CCSCCH (Tema 2.2 del programa).....	27-28
Proyecto de norma para las especias en la forma de bayas y frutos secos, requisitos para la vainilla (Tema 3 del programa)	29-74
Requisitos para la vainilla (Tema 3.1 del programa)	29-61
Requisitos para el cardamomo grande (Tema 3.2 del programa).....	62-74
Proyecto de norma para especias en la forma de cortezas secas (Tema 4 del programa)	
Requisitos para la canela (Tema 4.1 del programa)	11-12
Proyecto de norma para especias en la forma de semillas secas (Tema 5 del programa)	
Requisitos para el cilantro (Tema 5.1 del programa)	75-87
Proyecto de norma para hierbas secas (Tema 6 del programa)	
Requisitos para la mejorana dulce (Tema 6.1 del programa)	105-122
Nuevos trabajos y modelo de estructura para las normas para especias y hierbas culinarias (Tema 7 del programa)	
Documento de debate sobre la disponibilidad de datos comerciales relativos a las especias y las hierbas culinarias (Tema 7.1 del programa)	123
Consideración de las propuestas de nuevos trabajos (respuestas a la circular CL 2024/40-SCH) (Tema 7.2 del programa)	124-132
Actualización de la plantilla para las normas sobre especias y hierbas culinarias (Tema 7.3 del programa)	133-157
Otros asuntos (Tema 8 del programa)	158
Fecha y lugar de la próxima sesión (Tema 9 del programa)	159

Páginas

Apéndices

Apéndice I: Lista de participantes.....	página 20
Apéndice II: Respuestas a las cuestiones planteadas por el CCMAS en su 43. ^a reunión	página 25
Apéndice III: Norma para especias en la forma de bayas y frutos secos o deshidratados: Requisitos para la vainilla (para aprobación en el Trámite 8)	página 27
Apéndice IV: Norma para especias en la forma de bayas y frutos secos: Requisitos para el cardamomo grande (para aprobación en el Trámite 5/8)	página 32
Apéndice V: Norma para especias en la forma de semillas secas: Requisitos para el cilantro (para aprobación en el Trámite 5/8)	página 37
Apéndice VI: Norma para hierbas: Requisitos para la mejorana dulce (para aprobación en el Trámite 5)	página 42
Apéndice VII: Plantilla para las normas sobre especias y hierbas culinarias (documento informativo)	página 46

RESUMEN Y ESTADO DE LOS TRABAJOS

Parte responsable	Objetivo	Texto/Tema	Código	Trámite	Párrafo
Miembros Comité Ejecutivo, CAC	Aprobación	Norma para especias en la forma de bayas y frutos secos o deshidratados: requisitos para la vainilla	N03-2021	8	61 i) y Apéndice III
	Aprobación	Norma para especias en la forma de bayas y frutos secos o deshidratados: requisitos para el cardamomo grande	N03-2024	5/8	74 i) y Apéndice IV
	Aprobación	Norma para especias en la forma de semillas secas: requisitos para el cilantro	N02-2024	5/8	104 i) y Apéndice V
	Aprobación	Norma para hierbas: requisitos para la mejorana dulce	N01-2024	5	122 i) y Apéndice VI
Miembros Comité Ejecutivo ^a reunión, CAC, Secretaría del Codex	Información/publicación	Plantilla para las normas sobre especias y hierbas culinarias			157 y Apéndice VII
CCFA CCFL	Ratificación/información	Secciones pertinentes de:			
		i) la norma para especias en la forma de bayas y frutos secos y deshidratados: requisitos para la vainilla			61 ii) y Apéndice III
		ii) la norma para especias en la forma de bayas y frutos secos o deshidratados: requisitos para el cardamomo grande			74 ii) y Apéndice IV
		iii) la norma para especias en la forma de semillas secas: requisitos para el cilantro			104 ii) y Apéndice V
		iv) la norma para hierbas – requisitos para la mejorana dulce			122 ii) y Apéndice VI
CCMAS	Ratificación/información	Secciones pertinentes de:			
		i) la norma para especias en la forma de bayas y frutos secos y deshidratados: requisitos para la vainilla			61 ii) y Apéndice III
		ii) la norma para especias en la forma de bayas y frutos secos o deshidratados: requisitos para el cardamomo grande			74 ii) y Apéndice IV
		iii) la norma para especias en la forma de semillas secas: requisitos para el cilantro			104 ii) y Apéndice V
CCFA	Información	Respuestas a las preguntas planteadas por el CCFA en su 55.ª reunión			18 iv)
CCMAS	Adopción de medidas/información	Respuestas a las preguntas planteadas por el CCMAS			18 v) Apéndice II
	Adopción de medidas	Aclaración sobre el uso correcto de los términos “moho visible/material mohoso”, teniendo en cuenta que el CCSCCH utiliza actualmente estos términos de forma intercambiable			151

Parte responsable	Objetivo	Texto/Tema	Código	Trámite	Párrafo
CCFL	Adopción de medidas/información	Observaciones sobre el uso del término “país de cosecha” en el etiquetado de especias y hierbas culinarias			26
GTe (Brasil, India, Indonesia, Irán y Sri Lanka)	Elaboración	Norma para especias en la forma de cortezas secas: requisitos para la canela	N04-2024	2/3	87 ii)
GTe (Egipto e India)		Norma para hierbas: requisitos para la mejorana dulce	N01-2024	6/7	122 ii)
GTe (India)	Adopción de medidas	Finalización de los planes de muestreo para las normas para especias y hierbas culinarias			127
India	Adopción de medidas	Proyecto piloto sobre la agrupación de las normas individuales existentes para especias y hierbas culinarias			132
Secretaría del Codex	Adopción de medidas	Emisión de una carta circular para solicitar propuestas de nuevos trabajos			125

LISTA DE SIGLAS Y ABREVIATURAS

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
CCFICS	Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos
CCFL	Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos
CCMAS	Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras
CCSCH	Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias
CL	carta circular
COH	país de cosecha
COO	país de origen
CRD	documento de sala de conferencias
CXS	norma del Codex
UE	Unión Europea
GTe	grupo de trabajo electrónico
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura
FSSAI	Autoridad de Seguridad Alimentaria y Normas de la India
GTr	grupo de trabajo durante la reunión
IAS	Servicio Administrativo de la India
IS	norma india
ISO	Organización Internacional de Normalización
JECFA	Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios
SCH	especies y hierbas culinarias
TdR	mandato
USD	dólares estadounidenses
OMA	Organización Mundial de Aduanas
OMS	Organización Mundial de Salud
OMC	Organización Mundial del Comercio

INTRODUCCIÓN

1. El Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH) celebró su octava reunión en Guwahati (Assam, India), entre el 13 de octubre y el 17 de octubre de 2025, por amable invitación del Gobierno de la India. El Dr. M. R. Sudharshan, antiguo Director del Consejo de Especies de la India del Ministerio de Comercio e Industria del Gobierno de la India, presidió la reunión. A dicha reunión asistieron delegados de 27 países miembros, una organización miembro y una organización observadora. La lista de participantes figura en el Apéndice I.

APERTURA DE LA REUNIÓN

2. El Honorable Gobernador de Assam, Sr. Lakshman Prasad Acharya, encendió la lámpara según las costumbres tradicionales. En su discurso inaugural, el honorable gobernador reconoció la importancia de la industria de las especias para la India y para Assam en particular, y dijo que las normas del Codex ayudan a los pequeños productores y a los países en desarrollo a acceder a los mercados mundiales al reducir las barreras comerciales y mejorar la competitividad internacional. Destacó que la tecnología moderna, la certificación, las instalaciones de exportación y la creciente concienciación de los consumidores están creando una nueva demanda de especias seguras, trazables y de alta calidad, y que el CCSCCH podría tender puentes entre los agricultores y los científicos, promoviendo la certificación, la creación de marcas y el acceso al mercado mundial.
3. El Sr. Rajit Punhani del Servicio Administrativo de la India (IAS), Director Ejecutivo de la Autoridad de Seguridad Alimentaria y Normas de la India (FSSAI), recordó al CCSCCH que la antigua y sagrada tradición de las especias, que conecta a la humanidad a través del lenguaje universal de los sabores y aromas, representa un enorme valor económico, ya que actualmente la industria mundial de las especias está valorada en unos 30 000 millones de dólares estadounidenses (USD). Expresó su confianza en que la sabiduría colectiva, los conocimientos científicos y el espíritu de colaboración demostrados en el CCSCCH servirían de guía para la elaboración de normas que beneficiarían a los consumidores de todo el mundo, promoviendo el comercio equitativo y las prácticas sostenibles.
4. La Sra. P. Hemalatha del Servicio Administrativo de la India (IAS), Secretaria del Consejo de Especies de la India, dio la bienvenida a los delegados y expresó su esperanza de que esta reunión diera lugar a resultados fructíferos, entre ellos esfuerzos concretos para fomentar la armonía y la transparencia en el establecimiento de normas de calidad mundial.
5. La Dra. Hilde Kruse, Oficial Superior de Normas Alimentarias de la Secretaría del Codex, también se dirigió al CCSCCH, y la Dra. A B Rema Shree, Directora del Consejo de Especies de la India, dio el voto de agradecimiento.
6. El Dr. Allan Azegele, Presidente de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC), y el Sr. Takayuki Hagiwara, Representante de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) en la India, saludaron al CCSCCH por medio de mensajes en vídeo.

División de competencias¹

7. El CCSCCH, en su octava reunión, tomó nota de la división de competencias entre la Unión Europea y sus estados miembros, de acuerdo con el párrafo 5 del Artículo II del Reglamento de la CAC.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (Tema 1 del programa)²

8. El CCSCCH aprobó el programa provisional como programa de la reunión y convino en establecer los dos siguientes grupos de trabajo durante la reunión (GTr), que trabajarían en árabe, español, francés e inglés para examinar los siguientes temas:
 - proyecto de norma para especias en la forma de bayas y frutos secos, requisitos para la vainilla, presidido por la India y copresidido por Madagascar y México.
 - proyecto de norma para especias en la forma de cortezas secas, requisitos para la canela, presidido por el Brasil y copresidido por Indonesia, Irán (República Islámica del) y México.
9. El mandato para ambos GTr era el siguiente:
 - (a) Examinar las cuestiones pendientes detalladas en los documentos de trabajo correspondientes: CX/SCH 25/8/3 - Vainilla y CX/SCH 25/8/5 - Canela, respectivamente, teniendo en cuenta las observaciones que figuran en los documentos CX/SCH 25/8/3 Add.1 y CX/SCH 25/8/5 Add.2, respectivamente, y en los documentos de sala pertinentes (CRD).

¹ CRD01 (División de competencias entre Unión Europea y sus estados miembros)

² CX/SCH 25/8/1 Rev.

- (b) Alinear el proyecto de norma con la plantilla para especias y hierbas culinarias.
- (c) Elaborar un informe, en la forma de un CRD, que contenga recomendaciones para su examen por el plenario.

ASUNTOS REMITIDOS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y SUS ÓRGANOS AUXILIARES (Tema 2 del programa)³

10. La Secretaría del Codex presentó el tema y ofreció un panorama general de los asuntos para la información y los asuntos para la adopción de medidas.
11. En cuanto a los asuntos para la adopción de medidas, el CCSCH acordó celebrar consultas oficiosas con los miembros interesados a fin de preparar respuestas a las solicitudes del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis (CCMAS) y el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA). Como resultado de estas consultas, la India elaboró los documentos CRD33 y CRD34, con proyectos de respuesta al CCFA y al CCMAS, respectivamente, para su examen por el plenario.

Debate

Respuestas a las preguntas planteadas por el CCMAS

Porción de muestra y método para semillas ligeras en cardamomo pequeño

12. El CCSCH estuvo de acuerdo con la recomendación del CCMAS de cambiar el método de análisis para semillas ligeras en la *Norma para especias derivadas de bayas y frutos secos o deshidratados: cardamomo pequeño* (CXS 357-2024) a ISO 927, Tipo I, con una porción de muestra de 100 g (mínimo).

Métodos para determinar el contenido de curcuminoides, en base seca (poder colorante) y nombre de la disposición: la cúrcuma.

13. El CCSCH estuvo de acuerdo con la propuesta del CCMAS de revisar el nombre de la disposición en i) el Anexo I, Cuadro A1- "Contenido de curcuminoides (poder colorante)" y ii) Método de análisis para la cúrcuma, "poder colorante (contenido de curcuminoides)" a "poder colorante expresado como curcuminoides"; en la *Norma para raíces, rizomas y bulbos secos o deshidratados: la cúrcuma* (CXS 359-2024).

Método para determinar la pungencia, unidades Scoville de picor y denominación adecuada de la disposición: chile seco y pimentón.

14. El CCSCH convino en que se confirmaría al CCMAS que el método ASTA 21.3 era preferible al método ISO 3513. En consecuencia, el CCSCH recomendó que el CCMAS revocara la norma ISO 3513 y la sustituyera por la norma ASTA 21.3 como método de Tipo I.

Método para la detección de moho visible: clavos de olor

15. El CCSCH recomendó que el CCMAS respaldara el método ISO 927 como método de Tipo I para la determinación del moho visible en clavos de olor, en lugar del Método V-8 para especias, condimentos, saborizantes y medicamentos crudos (Manual de procedimiento macroanalíticos, Boletín técnico n.º 5 de la FDA)⁴.

Respuestas a las preguntas formuladas por el CCFA

16. El CCSCH examinó las preguntas formuladas por el CCFA y las respuestas correspondientes basadas en el CRD33. Sin embargo, debido al tiempo limitado disponible para examinar las preguntas bastante complejas presentadas y a la falta de la presencia de expertos con conocimientos especializados pertinentes en la reunión, fue difícil llegar a un consenso sobre las cuestiones complejas relacionados con los aditivos alimentarios. Se convino en que era necesario reflexionar más a fondo sobre las cuestiones planteadas y recabar las aportaciones de los miembros con los conocimientos especializados pertinentes sobre aditivos alimentarios antes de presentar una respuesta al CCFA.
17. El Presidente propuso aplazar cualquier decisión sobre el asunto debido al carácter técnico del debate y la limitada disponibilidad de expertos técnicos en el CCSCH, por lo que el debate sobre cuestiones relacionadas con los aditivos alimentarios se aplazó para una reunión futura.

Conclusión

18. El CCSCH, en su octava reunión:
 - (i) tomó nota de los asuntos presentados a título informativo;

³ CX/SCH 25/8/2; CRD02 (Secretaría del Codex); CRD06 (Canadá, Unión Europea, Kenya, Tailandia); CRD18 (India); CRD19 (Marruecos); CRD20 (México); CRD25 (Senegal); CRD29 (Uganda); CRD33 (India)

⁴ <https://www.fda.gov/food/laboratory-methods-food/mpm-v-8-spices-condiments-flavors-and-crude-drugs#v32>

- (ii) animó a los miembros a asumir funciones de liderazgo en los grupos de trabajo electrónico (GTe) del CCSCCH, y también a presentar propuestas para nuevos trabajos;
- (iii) tomó nota de los avances en la elaboración del marco de seguimiento para la aplicación del Plan estratégico del Codex para 2026-2031 y alentó a los miembros a que apoyaran su aplicación cuando entrase en vigor;
- (iv) acordó examinar las preguntas planteadas por el CCFA en su 55.ª reunión en la novena reunión del CCSCCH e informar al CCFA al respecto;
- (v) acordó remitir las respuestas sobre los métodos de análisis al CCMAS (Apéndice II).

INFORMACIÓN SOBRE EL USO DEL TÉRMINO “PAÍS DE COSECHA” EN EL ETIQUETADO DE LAS ESPECIAS (Tema 2.1 del programa)⁵

19. La Secretaría del Codex presentó una breve reseña en la que destacó que la *Norma para las partes florales secas: azafrán* (CXS 351-2022) fue aprobada por la CAC en su 45.º período de sesiones (2022), y señaló que su publicación estaría sujeta a la ratificación de las disposiciones sobre el etiquetado de alimentos por parte del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL). Sin embargo, las disposiciones sobre el etiquetado del país de origen y el país de cosecha no fueron ratificadas por el CCFL en su 47.ª reunión (2023), ya que el CCSCCH necesitaba aclarar la distinción entre país de origen y país de cosecha y justificar la necesidad de la declaración obligatoria del país de cosecha en el etiquetado. Tras la aclaración del CCSCCH, el CCFL, en su 48.ª reunión (2024), aprobó el etiquetado del país de origen, pero no pudo llegar a un consenso sobre el etiquetado del país de cosecha, remitiendo la cuestión al Comité Ejecutivo en su 87.ª reunión y a la CAC en su 47.º período de sesiones (2024) para su ulterior examen. La CAC, en dicho período de sesiones, apoyó la recomendación formulada por el Comité Ejecutivo en su 87.ª reunión de buscar soluciones inclusivas y eficientes y solicitar a las partes interesadas que aportaran más información sobre el país de cosecha y el país de origen mediante una carta circular; estableció un GTe para examinar las observaciones formuladas a la carta circular; e invitó al CCSCCH a que, en su octava reunión, también examinara las respuestas a la circular y formulara sus propias observaciones al CCFL con miras a su examen en su 49.ª reunión.
20. La Secretaría del Codex destacó además las cuestiones clave de la carta circular junto con un resumen general de las cuestiones señaladas en las respuestas recibidas.
21. El Presidente señaló a la atención del CCSCCH el documento CRD03, que contiene un resumen de las reflexiones y recomendaciones basadas en las observaciones que figuran en el documento CX/SCH 25/08/02 Add.1, y señaló en particular los siguientes temas:
 - El fraude alimentario, especialmente en especias de alto valor como el azafrán y la vainilla, es motivo de gran preocupación. Se afirmó que la representación incorrecta del país de origen inducía a error a los consumidores y creaba una competencia desleal.
 - Las especias y las hierbas culinarias a menudo se someten a múltiples etapas de elaboración (por ejemplo, el secado, la molienda, el envasado) en países distintos de aquellos en los que se cosechan, lo que da lugar a confusión sobre el país de origen y la posibilidad del etiquetado incorrecto.
 - La mezcla de especias de baja calidad con otras de categoría superior en un segundo país suele dar lugar a declaraciones falsas de origen. Esta práctica puede perjudicar a los productores que cumplen las normas y minar la confianza de los consumidores.
 - Se señaló que el fraude alimentario y la adulteración de los alimentos eran cuestiones de aplicación de la ley, y no solo de etiquetado. Se hizo referencia a la labor del Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS) en relación con la labor en curso sobre la prevención del fraude alimentario y la actualización de las directrices sobre trazabilidad/rastreo de productos.
22. El Presidente propuso las siguientes recomendaciones para su consideración por parte del CCSCCH:
 - Solicitar al CCFL que, en su 49.ª reunión, facilite aclaraciones sobre la Sección 4.5.2 de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985), en particular respecto de la expresión “cambia la naturaleza del alimento”, y que proporcione una definición clara de lo que constituye un cambio en la naturaleza del alimento, lo cual ayudaría a determinar cuándo está justificado un cambio en el país de origen.

⁵ CX/SCH 25/8/2 Add.1; CRD03 (Presidente); CRD7 (Australia, Canadá, Unión Europea, Kenya); CRD17 (EE. UU.); CRD18 (India); CRD20 (México); CRD21 (México, Cuba, Chile, Guatemala, Uruguay); CRD25 (Senegal) CRD26 (Nigeria); CRD28 (Secretaría del Codex) CRD29 (Uganda); CRD30 (Argelia); CRD31 (Unión Africana); CRD32 (Burundi)

- Solicitar orientación al Comité Ejecutivo y a la CAC sobre cómo se podrían integrar los textos de CCFICS (por ejemplo, sobre el fraude alimentario y la trazabilidad) en las normas sobre productos básicos para apoyar el comercio equitativo y su aplicación.
23. Se mencionó que los extractos y mezclas/pastas de especias quedaban fuera del ámbito de trabajo del CCSCCH, y que la elaboración ulterior (por ejemplo, la molienda o el envasado) no alteraba el país de origen.
24. El Presidente hizo énfasis en que la discusión no debería reabrir el debate sobre si el país de cosecha o el país de origen deberían ser obligatorios. En cambio, se invitó a los miembros a proponer recomendaciones específicas para remitírselas al CCFL.

Debate

25. El CCSCCH intercambió opiniones generales sobre las observaciones formuladas en el documento CX/SCH 25/08/02 Add.1 y tomó nota de las siguientes propuestas y recomendaciones sobre cómo se deberían abordar las cuestiones relativas al país de cosecha y país de origen:
- Solicitar al CCFL que facilite aclaraciones sobre la interpretación y aplicación de la Sección 4.5.2 de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985), en particular, en lo que respecta a lo que constituye un “cambio en la naturaleza” de un producto que afectaría al etiquetado del país de origen.
 - El país de origen es obligatorio, mientras que el país de cosecha es opcional; sin embargo, es necesario aclarar el significado de cambio en la naturaleza del alimento; y ofrecer orientación sobre lo que constituye un cambio en la naturaleza del alimento. Se señaló que el CCSCCH podría contribuir a explicar qué se entiende por cambio en la naturaleza.
 - Para la mayoría de las especias y hierbas culinarias consideradas por el CCSCCH, el país de cosecha y el país de origen suelen ser idénticos, a menos que se produzca una transformación sustancial. El etiquetado obligatorio del país de cosecha no aborda eficazmente el fraude alimentario, y estas cuestiones deben abordarse adoptando un enfoque horizontal dentro del Codex, concretamente remitiendo el asunto al CCFICS. Sin embargo, se señaló que no correspondía al CCSCCH determinar si el fraude alimentario y la adulteración eran cuestiones de etiquetado o no. El etiquetado, combinado con otras herramientas, podría ayudar a prevenir el fraude alimentario.
 - No existen métodos de análisis validados dentro del Codex o en la comunidad científica internacional para verificar el país de cosecha y el país de cosecha no está definido en los acuerdos comerciales internacionales (por ejemplo, la Organización Mundial del Comercio (OMC) o la Organización Mundial de Aduanas [OMA]). Además, ningún país incluye actualmente el país de cosecha en su legislación nacional.
 - El país de cosecha es un elemento opcional de etiquetado para las especias y las hierbas culinarias, y el país de cosecha y el país de origen son, en la práctica, lo mismo, dado que la mayoría de las etapas de elaboración (por ejemplo, el secado, la molienda y el envasado) no alteran la naturaleza del producto.
 - El Codex debería considerar la elaboración de orientaciones o definiciones para “país de cosecha”, ya sea en el seno de los comités de productos básicos o mediante trabajos futuros.
 - El CCFL podría considerar las siguientes disposiciones para las secciones relativas al etiquetado:
“El país de origen es obligatorio y el país de cosecha es opcional, la declaración del país de cosecha debe ser obligatorio si no es el mismo que el país de origen.”

Conclusión

26. El CCSCCH, en su octava reunión, acordó solicitar:
- (i) al CCFL que considerase, en su 49.^a reunión:
 - (a) facilitar una aclaración sobre la Sección 4.5.2 de la norma CXS 1-1985, específicamente con respecto a la expresión “cambia la naturaleza del alimento” y/o estudiar la posibilidad de definir/refinar aún más esta subsección y definir específicamente qué es lo que constituye “cambiar la naturaleza del alimento” lo cual reúne los requisitos para un cambio de país de origen a los efectos del etiquetado de los alimentos; o proporcionar orientación sobre la aplicación de la Sección 4.5.2.
 - (b) proporcionar orientación adicional mediante la definición del país de origen y país de cosecha.

- (ii) al Comité Ejecutivo y a la CAC que considerasen dar más orientación sobre la mejor manera de integrar los textos del CCFICS en las normas de los comités de productos básicos, a fin de proporcionar un enfoque más integrado para la inclusión de otras herramientas relacionadas con el comercio justo que puedan recordar a los usuarios de las normas alimentarias, cómo abordar cuestiones como el fraude alimentario, la trazabilidad y el seguimiento de los productos, entre otras.

INFORMACIÓN SOBRE LAS ACTIVIDADES DE LAS ORGANIZACIONES INTERNACIONALES PERTINENTES PARA LA LABOR DEL CCSCH (Tema 2.2 del programa)⁶

27. La Representante de la Organización Internacional de Normalización (ISO) informó sobre las actividades pertinentes de la ISO/TC 34/SC 7, el subcomité técnico que se encarga de las “especias, hierbas culinarias y condimentos”. Se destacó la importancia de la cooperación entre el CCSCH y la ISO/TC 34/SC 7, así como las referencias de los métodos de ensayo y análisis de la ISO en las normas para las especias y hierbas culinarias. Se señaló que el Día Mundial de la Normalización, que se celebra cada año el 14 de octubre, coincidía este año con la octava reunión del CCSCH.

Conclusión

28. El CCSCH tomó nota de la información proporcionada por la ISO sobre sus actividades relacionadas con las especias, hierbas culinarias y condimentos, y expresó su apreciación por la valiosa información presentada.

PROYECTO DE NORMA PARA LAS ESPECIAS EN LA FORMA DE BAYAS Y FRUTOS SECOS, REQUISITOS PARA LA VAINILLA (Tema 3.1 del programa)⁷

29. La India, en su calidad de Presidente del GTr y copresidente del GTe, e interviniendo además en nombre del Presidente del GTe (Estados Unidos de América) y de los demás copresidentes (Madagascar y México), presentó el tema del programa haciendo referencia al informe del GTr (CRD04).
30. El Presidente recordó al CCSCH que los debates se centrarían únicamente en las cuestiones pendientes indicadas entre corchetes y que toda modificación de las disposiciones ya acordadas debería estar científicamente justificada.
31. El CCSCH acordó utilizar el proyecto de norma actualizado (CRD04) como base para el debate y analizó el proyecto de norma sección por sección, incorporando cambios y correcciones editoriales y centrándose en las cuestiones pendientes indicadas entre corchetes.

Debate

Sección 2.2 – Formas de presentación

32. El CCSCH examinó las disposiciones relativas a las diferentes formas de presentación y adoptó las siguientes decisiones:
- Aprobó las formas de presentación “vainas enteras”, “partidas” y “cortadas”, ya que estas ya habían sido acordadas.
 - Acordó la inclusión de las formas de presentación “pulpa y semillas de vainilla - caviar de vainilla” señalando que los términos “pulpa y semillas de vainilla” y “caviar de vainilla” eran sinónimos y que se utilizaban de manera intercambiable en el comercio, para esta forma de presentación.
 - Confirmó la descripción de la forma de presentación “molida/en polvo – que se obtiene moliendo las vainas de vainilla (enteras, cortadas o partidas)” señalando que se había llegado a un consenso en la séptima reunión del CCSCH para incluir esta forma de presentación.
 - Eliminó las otras formas de presentación alternativas propuestas que figuraban entre corchetes.
33. Algunas delegaciones expresaron preocupación por la mención del “caviar” debido a su asociación con productos de pescado.
34. Estados Unidos de América manifestó reservas respecto a la Sección 2.2 Formas de presentación “pulpa y semillas de vainilla – caviar de vainilla” señalando que el cambio del término no se justificaba y sería costoso debido a que “caviar de vainilla” ya era un nombre establecido en el comercio internacional.

⁶ CX/SCH 25/8/2 Ap.2; CRD08 (Canadá, Kenya); CRD20 (México); CRD25 (Senegal); CRD29 (Uganda)

⁷ CX/SCH 25/8/3; CX/SCH 25/8/3 Add.1 (Observaciones de Brasil, Canadá, Chile, Egipto, Unión Europea, Guatemala, India, Indonesia, Irán, Iraq, Kenya, Madagascar, Malasia, México, Marruecos, Perú, Senegal, Tailandia, Uganda, Emiratos Árabes Unidos, EE. UU., y Tea & Herbal Infusions Europe [THIE], Organización Internacional de la Industria de los Aromas [IOFI], IOSTA [Organización Internacional de Asociaciones de Comercio de Especias]); CRDX04 (Informe de GTr)

Sección 2.3. Clasificación por tamaño (opcional)

35. El CCSCH eliminó la última frase de esta disposición para garantizar la coherencia con la plantilla de las normas para especias y hierbas culinarias, es decir, “cuando se clasifica por tamaño, el tamaño y el método utilizado deben indicarse en el envase”.

Sección 3.2. Factores de calidad

36. El CCSCH convino en:
- eliminar los corchetes en la frase “la vainilla debe ser inocua y apta para el consumo humano”, y
 - aclarar que los requisitos mínimos de calidad para la vainilla, cuando se comercializa sin clasificar serían los correspondientes a *Vanilla planifolia* categoría/clase III según se describe en el Anexo I, y en consecuencia modificar la Sección 3.2.2 sobre la clasificación para que dijera:
“Si se comercializa sin clasificar, las disposiciones para la categoría/clase III en el Anexo I deben aplicarse como requisitos mínimos para *Vanilla planifolia*.”

Sección 4. Aditivos alimentarios

37. El CCSCH debatió la inclusión de las disposiciones relativas a los antiaglomerantes en la vainilla en polvo y tomó nota de las siguientes opiniones expresadas por los miembros:
- Los miembros que apoyaban la inclusión de agentes antiaglomerantes explicaron que el polvo de vainilla podía tener un alto contenido de humedad, lo que podría afectar su fluidez. Se aclaró además que la disposición sobre aditivos alimentarios en la norma era opcional, lo que permitía a los países utilizar antiaglomerantes si así lo deseaban.
 - Se señaló que algunos miembros permitían el uso de antiaglomerantes en la vainilla en polvo.
 - Los miembros que no apoyaban la inclusión de antiaglomerantes argumentaron que las vainas de vainilla curadas en forma molida o en polvo eran un producto estable en términos de contenido de humedad, que no requería aditivos para su almacenamiento. Además, dado que la vainilla era un producto caro, la adición de antiaglomerantes podría diluir el producto y comprometer su integridad.
38. El Presidente propuso eliminar los corchetes de la Sección 4, señalando que la disposición sobre aditivos alimentarios era opcional y que la adición tenía por objeto mantener la característica de fluidez de la vainilla en polvo, lo que fue aceptado por el CCSCH.

Sección 8. Etiquetado

Sección 8.1.3. Nombre comercial/nombre científico

39. El CCSCH debatió si el etiquetado del “nombre comercial” y del “nombre científico” debería ser opcional u obligatorio, señalando que la vainilla incluía múltiples especies, lo que representaría un desafío en términos del etiquetado.
40. Se expresaron las siguientes opiniones con respecto a si las disposiciones debían ser opcionales u obligatorias:

Etiquetado obligatorio

- Las especies de vainilla están claramente identificadas en los documentos comerciales, y el etiquetado obligatorio de los nombres científicos mejoraría la garantía de calidad de la vainilla, que es una especia distintiva y de gran valor. Por lo tanto, el nombre comercial obligatorio es fundamental para garantizar claridad.
- Las características químicas difieren entre las especies de vainilla, y por ello el etiquetado obligatorio del nombre científico es esencial para la inspección y verificación.

Etiquetado opcional

- La identificación científica resulta difícil, especialmente en la forma molida o en polvo de la vainilla. El etiquetado obligatorio impondría cargas legales y financieras, dado que la infraestructura para la verificación, incluidos los métodos científicos para la identificación de especies, no está disponible de manera universal. Por lo tanto, la indicación opcional o voluntaria de los nombres comercial y científico sería el enfoque preferido.
41. El CCSCH estuvo de acuerdo con la propuesta del Presidente de hacer obligatorio el etiquetado del nombre comercial es decir “se debe declarar el nombre comercial” mientras que el etiquetado del nombre científico podría ser opcional.

42. El Presidente aclaró que esta disposición no sentaría un precedente para otras especias y hierbas culinarias, que solo se aplicaría a la norma para la vainilla y que no modificaría la plantilla general para especias y hierbas culinarias utilizada para otras especias y hierbas culinarias. Además, la disposición pertinente en la plantilla, que era un documento vivo, seguía entre corchetes, lo que indicaba que podría revisarse en futuras reuniones si fuera necesario.
43. Los Estados Unidos de América expresaron sus reservas respecto a la declaración obligatoria del nombre comercial por los motivos expuestos en el párrafo 40, punto 3, *supra*.

Sección 8.2.2. País de cosecha

44. El CCSCH decidió optar por la declaración opcional del país de cosecha, señalando que el Comité volvería a examinar esta disposición en una etapa posterior, si la declaración obligatoria del país de cosecha llegara a ser aceptable.

ANEXO I, Cuadro A1. Características químicas para la vainilla

45. El CCSCH señaló que el GTe había presentado tres posibles opciones sobre cómo presentar las características químicas de la vainilla: Opción 1 basada en las características químicas por forma de presentación; opción 2, basada en las características químicas por especie; y opción 3, parecida a la opción 1 pero con diferencias en las formas de presentación.
46. El CCSCH tomó nota de las siguientes opiniones expresadas por los miembros sobre estas opciones:
- Opción 1: Este enfoque ha sido utilizado en la industria durante muchos años; facilita la aplicación de la norma y es ampliamente aplicable; es coherente con las prácticas de la industria a nivel mundial y evitaría perturbaciones comerciales y cargas adicionales en materia de recursos.
 - Opción 2: Este enfoque está bien alineado con la realidad de las prácticas comerciales de la industria, que requieren la declaración de los nombres científicos.
 - Opción 3: Este enfoque es un método híbrido o simplificado y excluiría ciertas especies comerciales, lo que podría dar lugar a fraude alimentario.
47. El Presidente, tomando nota del apoyo a la opción 2 y señalando que se había expresado un apoyo similar en la séptima reunión del CCSCH, propuso utilizar la opción 2, basada en las características químicas por especie. El CCSCH aceptó esta propuesta y, en consecuencia, eliminó los cuadros correspondientes a las opciones 1 y 3.
48. Los Estados Unidos de América expresaron sus reservas respecto a la decisión del CCSCH de incluir el cuadro con las características químicas por especie en la norma para vainilla, señalando que ello requeriría evaluar las características químicas de la vainilla por especie, una práctica contraria a más de 50 años de práctica industrial mundial, cuya aplicación sería costosa.
49. El CCSCH aprobó el Cuadro A1. Características químicas por especie y aclaró que:
- Los rangos del contenido de humedad para las formas de presentación “entera”, “partida” y “cortada” indicaban los valores mínimos y máximos respectivamente, mientras que para la forma de presentación “molida/en polvo” un valor único indicaba el valor máximo.
 - Las categorías (Categoría extra, Categoría I, Categoría II, y Categoría III) solo se aplicaban a *Vanilla planifolia*, para la forma de presentación “entera”.

ANEXO I, Cuadro A2. Características físicas para la vainilla

50. El CCSCH examinó las disposiciones del Cuadro A2. Características físicas, introdujo las siguientes correcciones y aprobó las disposiciones que figuran en él.

Tolerancia de color

51. Señalando que no existía un método normalizado para determinar el color de la vainilla y que tal vez no fuera adecuado fijar un margen de tolerancia, se eliminó la columna relativa a la disposición sobre el color.

Materia extraña

52. Observando que había valores sin resolver para las disposiciones relativas a materia extraña en las formas de presentación “molida/en polvo” y “pulpa y semillas de vainilla - caviar de vainilla”, se acordó mantener solo “N/A” y eliminar “1” en ambas formas de presentación.
53. El CCSCH acordó además insertar la siguiente nota al pie con texto del glosario de términos de especias y hierbas culinarias en la disposición relativa a materia extraña:

“Materia extraña (vegetal): Materia vegetal asociada a la planta de la cual se origina el producto, pero que no se acepta como parte del producto final.”

ANEXO I, Cuadro A3. Métodos de análisis para la vainilla

54. El CCSCH examinó el cuadro y adoptó las siguientes decisiones:
- i) Eliminó el método para la tolerancia del color, tomando nota del debate que figura en el párrafo 51.
 - ii) Mantuvo la norma ISO 5565-2 como el método recomendado para la determinación del contenido de vainillina y eliminó el método AOAC 990.25.

Próximos pasos

55. El CCSCH debatió cómo llevar adelante el proyecto de norma para su aprobación, mientras que el CCFL aún tenía que deliberar sobre el etiquetado de país de cosecha ya que aún no se sabía si sería posible el etiquetado obligatorio de país de cosecha.
56. La Secretaría del Codex presentó dos opciones procedimentales para consideración del CCSCH:
- i) Remitir el proyecto de norma a la CAC para su adopción en el Trámite 8, con el etiquetado de país de cosecha como opcional, y revisar esta disposición de la norma en una etapa posterior, si se hiciera posible la opción de la declaración obligatoria. La Secretaría aclaró que esta disposición podría volver a examinarse en el futuro, en caso de que el CCFL concluyera que el etiquetado obligatorio del país de cosecha sería admisible. Este enfoque permitiría al CCSCH, en la presente reunión, remitir la norma para su adopción, con la posibilidad de volver a examinar posteriormente esta disposición específica sin necesidad de abrir la norma entera.
 - ii) Retener el proyecto de norma en el Trámite 7 y volver a examinar la disposición relativa al país de cosecha en la novena reunión del CCSCH, cuando estuviera disponible el resultado de las deliberaciones del CCFL. Esto retrasaría la aprobación de las normas, pero permitiría al CCSCH tomar una decisión más fundamentada sobre el etiquetado del país de cosecha en su novena reunión.
57. La Secretaría del Codex resaltó que estas dos opciones eran las más adecuadas desde el punto de vista procedimental y eran las que más se ajustaban a las prácticas del Codex, y desaconsejó insertar un texto provisional como “por desarrollar”, señalando que la CAC no lo recomendaba.
58. En respuesta a una pregunta de un miembro sobre qué implicaría “volver a examinar”, la Secretaría del Codex aclaró que volver a examinar la disposición específica en cuestión no implicaría reabrir la norma entera.
59. La Secretaría del Codex confirmó que los aditivos alimentarios, las disposiciones sobre etiquetado y los métodos de análisis se remitirían al CCFA, al CCFL y al CCMAS para su aprobación, respectivamente, siguiendo los procedimientos habituales.
60. El CCSCH aprobó la primera opción de remitir el proyecto de norma para su adopción en esta fase y volver a examinar la disposición relativa al país de cosecha en una fase posterior, en caso de que el CCFL concluyera que el etiquetado obligatorio del país de cosecha fuera admisible.

Conclusión

61. El CCSCH, en su octava reunión, convino en:
- i) remitir el proyecto de norma para las especias en la forma de bayas y frutos secos, requisitos para la vainilla (Apéndice III) a la CAC para su adopción en el Trámite 8, señalando que las disposiciones relativas a los aditivos alimentarios y al etiquetado de los alimentos deberían ser aprobadas por el CCFA y el CCFL, respectivamente, antes de su aprobación por la CAC.
 - ii) Remitir las disposiciones sobre aditivos alimentarios, el etiquetado de alimentos y los métodos de análisis al CCFA, el CCFL y el CCMAS para su ratificación.

PROYECTO DE NORMA PARA LAS ESPECIAS EN LA FORMA DE BAYAS Y FRUTOS SECOS, REQUISITOS PARA EL CARDAMOMO GRANDE (Tema 3.2 del programa) ⁸

62. Bhután, en su calidad de Presidente del GTe e interviniendo además en nombre de los copresidentes la India y Nepal, presentó el tema del programa y señaló que el proyecto de norma actualizado se había presentado en el documento CRD16, incorporando los comentarios recibidos en respuesta a la carta circular CL 2024/52-SCH tras consultas con los copresidentes. Se destacó que dos cuestiones seguían sin resolverse y se habían mantenido entre corchetes, a saber, el método de análisis para cápsulas vacías y malformadas y las características químicas para las formas en polvo.
63. El CCSCCH acordó utilizar el CRD16 como base para su debate y revisó el proyecto de norma sección por sección, introdujo cambios editoriales y correcciones, y tomó las decisiones que se destacan en los siguientes párrafos.

Debate

64. El CCSCCH alineó el texto con la plantilla de las normas para especias y hierbas culinarias y aprobó todas las disposiciones preliminares con las siguientes decisiones y enmiendas:

Sección 2.2. Formas de presentación

65. El CCSCCH examinó una propuesta para armonizar las formas de presentación con las de la *Norma para especias derivadas de bayas y frutos secos o deshidratados: cardamomo pequeño* (CXS 357-2024) incluyendo las tolerancias para las cápsulas parcialmente abiertas. Se aclaró que se había garantizado la coherencia entre las formas de presentación en la norma CXS 357-2024 y en el proyecto de norma hasta un cierto límite, y que las cápsulas abiertas, en el caso del cardamomo grande, se consideraban un defecto y se permitía una tolerancia del 5 % en el comercio.
66. Se acordó eliminar la forma de presentación para las “cápsulas abiertas” e incluir una tolerancia para las cápsulas parcialmente abiertas en el Cuadro A2 (Características físicas).

Sección 2.3. Clasificación por tamaño

67. El CCSCCH eliminó la frase referente a la declaración en la etiqueta de los métodos para la clasificación por tamaño tras la aclaración ofrecida por la Secretaría del Codex de que todas las disposiciones sobre el etiquetado deben abordarse en la sección dedicada al etiquetado, y estar sujetas a la aprobación por el CCFL.

Sección 3.2. Factores de calidad

68. El CCSCCH reintrodujo la Sección 3.2 (Factores de calidad), en la que se establece que “el cardamomo grande seco o deshidratado debe ser inocuo y apto para el consumo humano”. Se señaló que el requisito de que el producto estuviera libre de insectos vivos ya figuraba en el Cuadro A2 del Anexo I, y que no era necesario incluirlo en esta disposición.

Sección 8. Etiquetado

69. Las disposiciones sobre el etiquetado se ajustaron a la plantilla y se realizaron correcciones editoriales en la Sección 8.1 (Nombre del producto) para garantizar la claridad.

Cuadro A1. Características químicas para el cardamomo grande desecado o deshidratado

70. El CCSCCH examinó el Cuadro A1 y tomó las siguientes decisiones:
- Se revisó la columna “forma de presentación” para alinearla con la terminología de la Sección 2.2 (Formas de presentación) y se eliminó la nota que hacía referencia a “cápsulas/vainas abiertas”.
 - Se redujeron los valores del contenido de humedad del 12 al 11 % en p/p (máx.) para la forma de presentación “semillas en polvo” y la forma de presentación “cápsulas/vainas en polvo”.
71. Sobre la base de los debates, el CCSCCH, en su octava reunión, convino en:
- revisar los valores para el contenido de humedad tal como se indica en el párrafo 70 b), y para los demás parámetros eliminar los corchetes.
 - alinear la secuencia de los encabezados de las columnas en los cuadros A1 y A2 con los utilizados en la plantilla de las normas para especias y hierbas culinarias, así como con otras normas del CCSCCH.

⁸ CX/SCH 25/8/4; CX/SCH 25/8/4 Add.1 (Observaciones de Canadá, Chile, Egipto, Unión Europea, Guatemala, India, Irán, Iraq, Kenya, México, Perú, Senegal, Tailandia, Uganda, Emiratos Árabes Unidos, EE. UU., IOSTA); CRD10 (Unión Europea, Ghana, Filipinas, Tailandia); CRD16 (Bhután); CRD18 (India); CRD20 (México); CRD22 (Egipto); CRD25 (Senegal); CRD26 (Nigeria); CRD30 (Argelia); CRD32 (Burundi)

Cuadro A2. Características físicas para el cardamomo grande desecado o deshidratado

72. El CCSCH debatió las disposiciones del Cuadro A2 y acordó las siguientes aclaraciones y decisiones sobre las respectivas disposiciones:
- La columna “forma de presentación” se alineó con la Sección 2.2 (Formas de presentación) en cuanto a la terminología, y con la plantilla para especias y hierbas culinarias. En consecuencia, se eliminó la fila “cápsulas/vainas abiertas”, ya que no estaba contemplada en la Sección 2.2.
 - Cápsulas vacías, malformadas y divididas por recuento/100 cápsulas (máximo): se acordó un valor del 5 %.
 - Cápsulas inmaduras y rugosas, semillas porcentaje en peso/peso (máx.): se acordó un valor del 7 %, basado en los valores en las normas ISO.
 - Contaminación/infestación por insectos, porcentaje en peso/peso (máx.): se reafirmó que eran aplicables las siguientes definiciones dadas en el documento informativo “Glosario de términos para las normas para especias y hierbas culinarias”:
“Daños de insectos: Evidencia de alimentación de insectos, excrementos o fragmentos de insectos que restan valor a la apariencia del producto, sobre todo por lo que respecta a la calidad o inocuidad.”
“Contaminado por insectos: Especies o hierbas culinarias que están parcialmente comidas por los insectos o contaminadas con las heces, excrementos y/o telarañas.”
 - Contaminación/infestación: se eliminó el término “infestado” del Cuadro A2 y se mantuvo el término “contaminado por insectos” con el fin de armonizar la disposición con el método de análisis aplicable de la norma ISO 927.
 - Porcentaje en peso/peso (máx.) de materia foránea: se aprobó el valor del 0,5 % en lugar de “No disponible (N/A)”, señalando que estaba basada en datos nacionales de un miembro.
 - Notas a pie de página: se revisó la nota a pie de página asociada al parámetro “insectos vivos” para que dijera “insectos vivos presentes en el envío.”

Cuadro 2. Métodos de análisis

73. El CCSCH revisó la siguiente disposición en el Cuadro 2:
- a) El principio “aceites volátiles (en base seca)” se modificó para que dijera “cálculo a partir de la humedad y los aceites volátiles, destilación y destilación”, ya que los métodos ISO 939 e ISO 6571 utilizan la destilación como principio.
 - b) Para cápsulas vacías, malformadas y divididas se prefiere el método ISO 10622 al método idéntico IS 13446, por lo que IS 13446 se eliminó del cuadro.
 - c) Se eliminó la fila correspondiente a “fragmentos de insectos” del cuadro, señalando que no existía ningún requisito para este parámetro en las características físicas.
 - d) Se modificó la disposición relativa al material visible/mohoso.

Conclusión

74. El CCSCH, en su octava reunión, convino en:
- i) remitir el proyecto de norma para las especias en la forma de bayas y frutos secos, requisitos para el cardamomo grande, a la CAC para su aprobación en el Trámite 5/8, señalando que las disposiciones relativas a los aditivos alimentarios y al etiquetado de los alimentos deberán ser ratificadas por el CCFA y el CCFL, respectivamente, antes de su aprobación por la CAC (Apéndice IV).
 - ii) remitir las disposiciones sobre aditivos alimentarios, etiquetado de alimentos y métodos de análisis al CCFA, el CCFL y el CCMAS, respectivamente, para su ratificación.

PROYECTO DE NORMA PARA ESPECIAS EN LA FORMA DE CORTEZAS SECAS, REQUISITOS PARA LA CANELA (Tema 4.1 del programa) ⁹

75. El Brasil, en su calidad de Presidente del GTe, e interviniendo además en nombre de los copresidentes Indonesia, Irán (República Islámica del) y México, presentó el tema del programa y destacó que quedaban cuestiones pendientes en relación con la definición del producto, varias características químicas y físicas y los métodos de análisis.
76. El CCSCCH acordó utilizar el CRD05 como base para su debate y revisó el proyecto de norma sección por sección, alineándolo con la plantilla actualizada para especias y hierbas culinarias actualizada e incorporando las enmiendas y correcciones.

Debate**Sección 2.1. Definición del producto**

77. No hubo consenso en cuánto al nombre común, si debía ser “canela” o “canela y canela casia”. El nombre “canela de Ceilán” se eliminó como nombre común y se lo pasó a la categoría de nombre comercial como “canela de Ceilán/Sri Lanka”.
78. El CCSCCH debatió la propuesta de separar la canela y la casia como productos distintos debido a las diferencias en los códigos comerciales y a las preocupaciones en materia de su inocuidad (por ejemplo, el contenido de cumarina). En relación con esta propuesta, el presidente aclaró que las cuestiones de inocuidad debían remitirse a los comités pertinentes (por ejemplo, el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) o el Comité del Codex sobre Contaminantes en los Alimentos [CCCCF]).
79. El CCSCCH acordó mantener “canela” y “canela cassia” como nombres comunes y enumerar los nombres comerciales en una columna separada. Estas entradas se mantuvieron entre corchetes pendiente mayor debate.

Sección 2.2. Formas de presentación

80. La palabra “entera” antes de “en rama/en palos” se dejó entre corchetes para indicar que la canela se comercializa normalmente en rama o en palos, mientras que en algunos países el término “trozos enteros” incluye trozos de hasta 2 metros de largo.

Sección 3.2.3. Clasificación (opcional)

81. Se sugirió que se excluyera el contenido de cumarina de los requisitos mínimos cuando la canela se comercializara como sin clasificar/sin categoría, señalando que la cumarina tenía un límite máximo. Se añadió la frase “excluyendo la cumarina” entre corchetes.

Sección 4. Aditivos alimentarios

82. El CCSCCH tomó nota de las opiniones divergentes sobre si se debía permitir el uso de antiaglomerantes en los productos molidos o en polvo, y puso la disposición entre corchetes para su ulterior examen.

Sección 8.1. Etiquetado; nombre del producto

83. No hubo consenso sobre si la indicación del nombre comercial y el nombre científico debía ser obligatoria u opcional, y la disposición se incluyó entre corchetes.

Anexo I

84. El CCSCCH señaló que había una serie de cuestiones sin resolver en los cuadros relativos a las características químicas y físicas, así como en el cuadro relativo a los métodos de análisis, y colocó los cuadros entre corchetes.

Cuestiones generales

85. A la luz de las numerosas cuestiones pendientes, quedó claro que el proyecto de norma aún no estaba listo para avanzar en el proceso de trámites y que necesitaba más trabajo antes de que pudiera considerarse para la posible adopción.

⁹ CX/SCH 25/8/5; CX/SCH 25/8/5 Add.1 (Observaciones de Canadá, Chile, Colombia, Egipto, Unión Europea, India, Indonesia, Iraq, Kenya, Malaysia, México, Perú, Senegal, Sri Lanka, Tailandia, Emiratos Árabes Unidos, EE. UU., Zambia, IOSTA); SCH8/CRD05 (Informe de GTr); SCH8/CRD11 (El Salvador, Unión Europea, Ghana, Filipinas, Tailandia); SCH8/CRD18 (India); SCH8/CRD20 (México); SCH8/CRD22 (Egipto); SCH8/CRD25 (Senegal); SCH8/CRD26 (Nigeria); SCH8/CRD26 (Indonesia); SCH8/CRD29 (Uganda); SCH8/CRD30 (Argelia); SCH8/CRD32 (Burundi)

86. Brasil señaló que el trabajo continuaría de conformidad con las decisiones del CCSCCH, teniendo en cuenta el documento del proyecto aprobado por la CAC, en su 47.º período de sesiones, para elaborar una norma única para el grupo de cortezas secas - canela, incluyendo cuatro especies (*C. zeylanicum*, *C. cassia*, *C. burmannii* y *C. loureiroi*) en esta norma única.

Conclusión

87. El CCSCCH, en su octava reunión, convino en:
- i) devolver el proyecto de norma para las especias en la forma de cortezas secas, requisitos para la canela, al Trámite 2/3 para su reelaboración, teniendo en cuenta los debates mantenidos en su octava reunión;
 - ii) establecer un GTe, presidido por el Brasil y copresidido por la India, Indonesia, Irán (República Islámica del) y Sri Lanka, que trabajaría en inglés, para elaborar un proyecto de norma revisado, teniendo en cuenta los debates mantenidos en esta reunión y presentar el informe del GTe al menos tres meses antes de la novena reunión del CCSCCH.

PROYECTO DE NORMA PARA ESPECIAS EN LA FORMA DE SEMILLAS SECAS – REQUISITOS PARA EL CILANTRO (Tema 5.1 del programa)¹⁰

88. La India, en su calidad de Presidente del GTe, e interviniendo además en nombre del copresidente, Irán (República Islámica del), presentó el tema del programa, resaltando que el GTe había celebrado dos rondas de consultas y había logrado un amplio consenso, aunque quedaban pendientes algunas cuestiones que se mantuvieron entre corchetes. Una de las principales preocupaciones planteadas fue la incoherencia entre las características físicas y químicas en lo que respecta a la clasificación.
89. El CCSCCH acordó utilizar el CRD24 como base para su debate, revisó el proyecto de norma sección por sección, incorporó cambios y correcciones editoriales y tomó las decisiones que se indican en los párrafos siguientes.

Debate

Sección 1. Ámbito de aplicación

90. El CCSCCH aprobó el ámbito de aplicación con los siguientes cambios:
- Se modificó el término “consumo directo” para aclarar que el cilantro era para el “consumo humano directo”.
 - Se simplificó la última frase para excluir los productos destinados a la elaboración industrial, en consonancia con el enfoque adoptado en el proyecto de norma para el cardamomo grande.
 - Se añadió una nota al pie correspondiente al término “semillas”, es decir, “botánicamente conocidas como frutos secos.”

Sección 2.1. Definición del producto

91. El CCSCCH debatió si referirse al cilantro como “semilla” o “fruto” y acordó que el término “semilla” se utilizaría entre comillas, con una nota al pie de página en la que se aclararía que, desde el punto de vista botánico, el cilantro era un fruto.
92. Se incluyó también el nombre de la familia *Apiaceae* en la definición.
93. El CCSCCH acordó pasar la descripción del color “marrón amarillento a marrón claro” de la Sección 2.1 a la Sección 3.2.1.

Sección 2.2. Formas de presentación

94. El CCSCCH aceptó las definiciones de las dos formas de presentación siguientes:
- Divididas: semillas divididas en dos mitades aproximadamente iguales.
 - Partidas/fragmentadas: semillas fragmentadas en tres o más trozos de diferentes tamaños.
95. Las disposiciones relativas a otras formas de presentación también se ajustaron a la plantilla para especias y hierbas culinarias para garantizar la claridad.

¹⁰ CX/SCH 25/8/6; CX/SCH 25/8/6 Add.1 (Observaciones de Brasil, Canadá, Chile, Egipto, Unión Europea, India, Iraq, Kenya, México, Perú, Tailandia, Emiratos Árabes Unidos, EE. UU., IOSTA); SCH8/CRD12 (Unión Europea, Ghana, Filipinas, Tailandia); SCH8/CRD18 (India); SCH8/CRD20 (México); SCH8/CRD22 (Egipto); SCH8/CRD24 (India); SCH8/CRD25 (Senegal); SCH8/CRD26 (Nigeria); SCH8/CRD29 (Uganda); SCH8/CRD30 (Argelia); SCH8/CRD31 (Unión Africana); SCH8/CRD32 (Burundi)

Sección 3. Factores esenciales relativos a la composición y la calidad

96. En la Sección 3.2 (Factores de calidad), se eliminó la referencia a “insectos vivos”, ya que este parámetro estaba incluido en el Cuadro A2, alineándose de esta manera con la plantilla de las normas para especias y hierbas culinarias.

Sección 3.2.1. Olor, sabor y color

97. Esta sección se modificó para incluir la descripción del color “marrón amarillento a marrón claro”, que se había movido de la Sección 2.1 (Definición del producto).

Sección 3.2.2. Clasificación

98. Se eliminó la sección sobre clasificación, señalando que los cuadros para las características químicas y físicas en el anexo no incluían categorías o clases.

Sección 7. Contaminantes

99. Se incluyó una referencia al *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).

Sección 8.1. Etiquetado; nombre del producto

100. Se realizaron cambios editoriales menores en esta disposición para alinearla con la plantilla para especias y hierbas culinarias y se eliminaron los términos “variedad y cultivar” de la Sección 8.1.3.

Cuadro A1. Características químicas

101. El CCSCCH examinó el cuadro de las características químicas y tomó las siguientes decisiones:
- Eliminar el “Grupo A y B” en la forma de presentación enteras/divididas.
 - Fijar el contenido mínimo de aceites volátiles en 0,09 ml/100 g y 0,1 ml/100 g para las formas de presentación “partidas/molidas/en polvo” y “enteras/divididas”, respectivamente.
 - Se acordaron los valores para la humedad (9 %), cenizas totales (7 %) y cenizas insolubles en ácido (1,5 %) para todas las formas de presentación.
 - Se armonizaron las disposiciones con la plantilla para especias y hierbas culinarias.

Cuadro A2. Características físicas

102. El CCSCCH, en su octava reunión, acordó lo siguiente:
- Eliminar las categorías asociadas a la forma de presentación “enteras”.
 - Separar la forma de presentación “divididas” de “partidas/fragmentadas”, agrupando la forma de presentación “partidas/fragmentadas” con las formas de presentación “en polvo/molidas”.
 - Los valores de los distintos parámetros en las categorías especificadas.
 - Proporcionar las definiciones de frutas dañadas/descoloridas de acuerdo con las referencias ISO.
 - Modificar y armonizar las disposiciones con la plantilla y los métodos analíticos pertinentes, cuando proceda.

Cuadro A3. Métodos de análisis

103. Se realizaron correcciones en los siguientes parámetros para aclarar la norma y también el principio de análisis:
- Aceite volátil: Se cambió el principio del método de “destilación y gravimetría” a “destilación y destilación”.
 - Cenizas totales y cenizas insolubles en ácido: se incluyó el cálculo a partir de la humedad y las cenizas a 550 °C en el principio del método.
 - Material mohoso/Moho visible: Se identificó la norma ISO 927 como el método de análisis preferido.
 - Contaminación por insectos: Se identificó el método ISO 927 como método aplicable.

Conclusión

104. El CCSCCH, en su octava reunión, convino en:
- i) remitir el proyecto de norma para las especias en la forma de semillas secas —requisitos para el cilantro— a la CAC para su aprobación en el Trámite 5/8, señalando que las disposiciones relativas

a los aditivos alimentarios y al etiquetado de los alimentos deberían ser ratificadas por el CCFA y el CCFL, respectivamente, antes de su aprobación por la CAC (Apéndice V).

- ii) remitir las disposiciones sobre aditivos alimentarios, etiquetado de alimentos y métodos de análisis al CCFA, el CCFL y el CCMAS, respectivamente, para su ratificación.

PROYECTO DE NORMA PARA HIERBAS: REQUISITOS PARA LA MEJORANA DULCE (Tema 6.1 del programa)¹¹

105. La secretaría anfitriona del CCSCH (India), en nombre de Egipto, Presidente del GTe, que no pudo asistir a la reunión, presentó el tema y proporcionó una breve reseña de los antecedentes del trabajo, señalando que el GTe había llevado a cabo dos rondas de consultas y que, sobre la base de los comentarios recibidos en respuesta a la carta circular CL 2024/55-SCH, se había preparado un proyecto de norma actualizado que figuraba en el CRD23.
106. El CCSCH acordó utilizar el CRD23 como base para su debate y revisó el proyecto de norma sección por sección, incorporando cambios y correcciones editoriales.

Debate

107. El CCSCH alineó el texto con la plantilla para especias y hierbas culinarias y realizó las siguientes correcciones y modificaciones:

Sección 1. Ámbito de aplicación

108. El CCSCH acordó armonizar el texto con la plantilla para especias y hierbas culinarias insertando el nombre común “mejorana dulce” y “o como ingrediente en” en lugar de “comercial”.

Sección 2.1. Definición del producto

109. El título del Cuadro 1 se alineó con la plantilla para especias y hierbas culinarias para que dijera “mejorana dulce regulada por esta norma”.

Sección 2.2. Formas de presentación

110. El CCSCH acordó:
 - la definición revisada de la forma de presentación “molida/en polvo”, señalando que no existía una definición clara para “pequeña porción”.
 - la definición revisada para la forma de presentación “picada/triturada/en hojuelas” añadiendo “sin las raíces”.

Sección 3.2

111. El CCSCH acordó eliminar las palabras “prácticamente exenta de materias extrañas y foráneas” de la disposición, señalando que el Cuadro A2 incluía requisitos para estos parámetros.

Sección 3.2.1. Olor, sabor y color

112. El CCSCH eliminó las referencias al Anexo I.

Sección 5. Contaminantes

113. El CCSCH eliminó las palabras “deben ser” en la segunda línea de la disposición, antes de la palabra “producidos”.

Sección 8. Etiquetado

114. El CCSCH alineó las disposiciones sobre el etiquetado con la plantilla y realizó correcciones editoriales en la Sección 8.1 —Nombre del producto— para garantizar la claridad.

Cuadro 2. Métodos de análisis

115. El CCSCH revisó los métodos en general para aceites volátiles, cenizas totales y cenizas insolubles en ácido.
116. El CCSCH insertó el nuevo parámetro “tolerancia para el polvo (porcentaje en p/p)” en el Cuadro 2, con corchetes y dejó en blanco por el momento el campo del método de análisis. (Véanse los párrafos 119 y 120).

¹¹ CX/SCH 25/8/7; CX/SCH 25/8/7 Add.1 (Observaciones de Brasil, Canadá, Egipto, Unión Europea, India, Iraq, Kenya, México, Perú, Senegal, Tailandia, Emiratos Árabes Unidos, EE. UU.); CRD13 (la Unión Europea, Ghana, Tailandia); CRD18 (India); CRD20 (México); CRD23 (Egipto); CRD25 (Senegal); CRD29 (Uganda); CRD30 (Argelia); CRD32 (Burundi)

Cuadro A1 - Características químicas para la mejorana dulce seca

117. El CCSCCH tomó nota de los distintos valores alternativos para el contenido de humedad, cenizas totales, cenizas insolubles en ácido y aceites volátiles, que se habían incluido entre corchetes. Los miembros expresaron su disposición a presentar datos justificativos para respaldar los valores propuestos, que se examinarían más a fondo.
118. Se colocó entre corchetes una nota al pie sobre aceites volátiles que hacía referencia a productos tratados térmicamente o deshidratados, ya que se consideró que quedaba fuera del alcance del proyecto de norma, que se aplicaba únicamente a los productos secos. Se acordó volver a examinar esta nota al pie en una etapa posterior para su posible revisión o supresión.

Cuadro A2. Características físicas para la mejorana dulce seca

119. El CCSCCH estudió la inclusión de un nuevo parámetro, tolerancia para polvos (porcentaje en p/p), ya que el polvo ocurre de forma natural en las hierbas culinarias secas debido a la compresión y la fricción durante su elaboración y manipulación, especialmente en las formas de presentación entera, picada, triturada y en hojuelas.
120. El CCSCCH acordó incluir este parámetro y colocó los valores provisionales de tolerancia entre corchetes, utilizando los valores para el mismo parámetro en la *Norma para el orégano seco* (CXS 342-2021): un 5 % para la forma de presentación entera y un 10 % para las formas de presentación picada, triturada, y en hojuelas.
121. Se sugirió que en futuras revisiones se podría considerar la inclusión de una nota al pie, similar a la que figura en la norma CXS 342-2021, en la que se indicaría que el tamaño de las partículas se evaluaría previa solicitud, acompañada de la documentación justificativa.

Conclusión

122. El CCSCCH, en su octava reunión, convino en:
- i) remitir el proyecto de norma para las hierbas - requisitos para la mejorana dulce a la CAC para su adopción en el Trámite 5; y presentar las disposiciones sobre aditivos alimentarios y etiquetado de los alimentos al CCFA y al CCFL, respectivamente, para su ratificación (Apéndice VI).
 - ii) establecer un GTe, presidido por Egipto y copresidido por la India, que trabajaría en inglés, para examinar las cuestiones pendientes entre corchetes y las observaciones recibidas en el Trámite 5/6.
 - iii) tomar nota de que el informe del GTe debería presentarse al menos tres meses antes de la novena reunión del CCSCCH.

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA DISPONIBILIDAD DE DATOS COMERCIALES RELATIVOS A LAS ESPECIAS Y LAS HIERBAS CULINARIAS (Tema 7.1 del programa)¹²

123. Debido a la falta de tiempo en la octava reunión del CCSCCH para abordar este tema del programa, este asunto se aplazó a la novena reunión para su consideración.

CONSIDERACIÓN DE LAS PROPUESTAS DE NUEVOS TRABAJOS (Tema 7.2 del programa)¹³*Propuestas de nuevos trabajos*

124. El CCSCCH tomó nota de que no se había presentado ninguna propuesta de nuevos trabajos en respuesta a la carta circular CL 2024/40-SCH en la que se había solicitado propuestas de nuevos trabajos.

Conclusión

125. El CCSCCH solicitó a la Secretaría del Codex que emitiera una carta circular solicitando propuestas de nuevos trabajos para su consideración por el CCSCCH en su novena reunión.

Finalización de los planes de muestreo para las normas para especias y hierbas culinarias

126. El Presidente recordó al CCSCCH la necesidad de considerar cómo completar la labor de elaboración de planes de muestreo para el comino y el tomillo, señalando que el CCMAS había finalizado el libro electrónico con aplicaciones de planes de muestreo. Se propuso que se estableciera un GTe para llevar a cabo esa tarea.

¹² CX/SCH 25/8/8; CRD14 (Unión Europea, Kenya); CRD29 (Uganda)

¹³ CX/SCH 25/8/9

Conclusión

127. El CCSCCH, en su octava reunión, convino en:
- i) continuar con la labor de elaboración de planes de muestreo para especias y hierbas culinarias,
 - ii) establecer un GTe dirigido por la India, que trabajaría únicamente en inglés, con el siguiente mandato:
 - a) continuar el trabajo de elaboración de planes de muestreo tal y como se recoge en CRD02, teniendo en cuenta el libro electrónico con las aplicaciones de planes de muestreo desarrollado por el CCMAS, en su 44.ª reunión, para su consideración por parte del CCSCCH en su novena reunión;
 - b) formular recomendaciones sobre la aplicabilidad de dichos planes de muestreo a otras especias y hierbas culinarias; y
 - c) presentar un informe sobre el trabajo del GTe al menos tres meses antes de la novena reunión del CCSCCH.

Elaboración de normas de grupo

128. El Presidente recordó que el CCSCCH, en su tercera reunión (2017), había acordado adoptar la categoría de agrupación basada en las partes de las plantas, ya que esto ofrecía la posibilidad de subdividir el trabajo en unidades manejables.
129. Se recordó además que el Comité Ejecutivo en su 73.ª reunión (2017) había recomendado que el CCSCCH considerara la posibilidad de adoptar un enfoque por fases en la elaboración de normas para grupos, por ejemplo, dando prioridad a la labor relativa a las normas para productos individuales pertenecientes al mismo grupo antes de elaborar una norma para el grupo.
130. Teniendo en cuenta la recomendación del Comité Ejecutivo, la estrategia de agrupación del CCSCCH y la plantilla actualizada, el Presidente propuso que el CCSCCH emprendiera un proyecto piloto centrado en la agrupación de normas en una categoría de grupo para adquirir experiencia. Este proyecto piloto podría ser llevado a cabo por uno o varios miembros que prepararían un documento de debate para su examen por el CCSCCH en su novena reunión.
131. La India se ofreció para llevar a cabo el proyecto piloto.

Conclusión

132. El CCSCCH, en su octava reunión, tomó nota de que:
- i) la India expresó su disposición a emprender un proyecto piloto de la agrupación de las normas para especias y hierbas culinarias individuales existentes pertenecientes a un grupo, en la plantilla para grupos de especias y hierbas culinarias mediante un análisis comparativo.
 - ii) se presentaría un documento de debate con recomendaciones al CCSCCH en su novena reunión.

ACTUALIZACIÓN DE LA PLANTILLA PARA LAS NORMAS PARA ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS (Tema 7.3 del programa)¹⁴

133. El Presidente recordó que, debido a limitaciones de tiempo, el CCSCCH, en su séptima reunión, había aplazado el examen de la plantilla para las normas para especias y hierbas culinarias hasta su octava reunión, había alentado la participación activa de los miembros y observadores en todos los debates sobre la plantilla y había instado a que se presentaran observaciones de manera oportuna.
134. Los Estados Unidos de América, en su calidad de líderes de este trabajo, presentaron el trabajo realizado a partir de la séptima reunión del CCSCCH que había dado lugar a una plantilla actualizada, que facilitaría la elaboración de normas tanto agrupadas como individuales, para su consideración por el CCSCCH. Se hizo hincapié en que la plantilla era un documento dinámico que se actualizaría según fuera necesario, y se propuso su publicación como documento informativo en el sitio web del Codex para informar a los GTe del CCSCCH. Se recomendó que el CCSCCH aprobara la plantilla actualizada y debatiera la posible armonización de las normas existentes con la plantilla y la posible necesidad de integrar las normas individuales en las normas agrupadas.

¹⁴ CX/SCH 25/8/10; SCH08/15 (Unión Europea, Kenya y Tailandia); CRD20 (México); CRD21 (México con el apoyo de Cuba, Chile, Guatemala y Uruguay); CRD25 (Senegal); CRD29 (Uganda); CRD32 (Burundi)

135. El Presidente expresó su agradecimiento a los Estados Unidos de América por haber liderado esta labor desde sus inicios, señalando que las normas para especias y hierbas culinarias representaban un grupo diverso de productos y que, en este contexto, el CCSCH había acordado utilizar una plantilla dinámica y flexible para las futuras normas, adaptable tanto a las especias y hierbas culinarias agrupadas como a las individuales.

Debate

136. El CCSCH revisó la plantilla sección por sección, reconociendo la necesidad de armonizarla para garantizar un uso coherente de la terminología, y formuló las siguientes observaciones y enmiendas.

Introducción

137. Se introdujeron pequeñas modificaciones editoriales para garantizar la coherencia lingüística.

Sección 1. Ámbito de aplicación

138. El CCSCH confirmó que el ámbito de aplicación se refería tanto a las normas individuales como a las normas agrupadas, en función de la naturaleza de los productos de especias y hierbas culinarias bajo consideración.
139. En respuesta a una pregunta sobre la claridad de la frase “se excluyen los productos destinados a la elaboración industrial”, el presidente explicó que esta exclusión había sido previamente debatida y acordada por el CCSCH, y que el término “elaboración industrial” había sido definido en el glosario de términos de las normas para especias y hierbas culinarias. Por lo tanto, se mantuvo la frase.

Sección 2.1. Definición del producto

140. Las incoherencias editoriales relativas a la terminología, como “especias o hierbas culinarias” frente a “especias y hierbas culinarias”, se modificaron para referirse únicamente a “especias o hierbas culinarias”. También se aclaró que el nombre común debía ser el nombre genérico de la norma para especias y hierbas culinarias.

Sección 2.2. Formas de presentación

141. Se solicitó una aclaración sobre la inclusión de “otras formas de presentación” y sus implicaciones para las características físicas y químicas. Se explicó que las formas de presentación podían incluir formas mixtas, como enteras y fragmentadas y que la plantilla incorporaba la flexibilidad. Se propusieron y aceptaron formas de presentación adicionales como “partidas” o divididas”.

Sección 2.3. Clasificación por tamaño

142. Se planteó una pregunta sobre la frase “Cuando se clasifica por tamaño los métodos usados deben indicarse en el envase”. Se aclaró que la disposición relativa a la clasificación por tamaño era opcional y que se debían evitar requisitos excesivos de etiquetado. Por lo tanto, se eliminó la frase.

Sección 3.2. Factores esenciales relativos a la composición y calidad

143. Se acordó que la frase “debe ser inocuo y apto para el consumo humano” debería incluirse en todas las normas, independientemente de si existían o no límites para las características físicas en el Anexo I, Cuadro 2.

Sección 3.2.1. Olor, sabor y color

144. Se aclaró que cualquier característica de color individual debería describirse en esta sección, según correspondía, y no en la definición del producto (Sección 2.1).

Sección 3.2.2. Clasificación

145. Se expresaron preocupaciones sobre las inconsistencias en la clasificación entre las normas existentes, en particular porque algunas normas establecían categorías, mientras que otras no lo hacían. El presidente reconoció este hecho y destacó que la plantilla actualizada ayudaría a estandarizar las futuras normas para especias y hierbas culinarias y, por lo tanto, a minimizar las inconsistencias. El CCSCH confirmó que la clasificación era opcional y estaba sujeta a los acuerdos comerciales.

Sección 4. Aditivos alimentarios

146. El CCSCH debatió la necesidad de aclaraciones respecto de la disposición relativa a los aditivos alimentarios para orientar la elaboración de normas, señalando que en algunas normas para especias y hierbas culinarias (por ejemplo, el azafrán) no se permitía el uso de aditivos alimentarios. Se acordó que la aceptación de aditivos alimentarios en las normas para especias y hierbas culinarias, en particular los antiaglomerantes, se consideraría caso por caso. También se aclaró que: i) dichos aditivos solo eran aceptables para su uso en forma molida o en polvo del producto; y ii) la sección debía incluir disposiciones sobre aditivos alimentarios tanto para las especias como para las hierbas culinarias, tal y como recomendó el CCFA en su 55.^a reunión.

Sección 5. Contaminantes

147. El CCSCH acordó que la referencia a los códigos de prácticas pertinentes se evaluaría caso por caso y, en este contexto, el *Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por micotoxinas en las especias* (CXC 78-2017) era un texto pertinente para las especias, pero no para las hierbas culinarias.

Sección 6. Higiene de los alimentos

148. Se acordó armonizar la disposición con el texto del modelo de estructura para las normas sobre productos básicos del *Manual de procedimiento* del Codex y, por lo tanto, se añadió al final del primer párrafo: “y otros textos pertinentes del Codex, como el *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad* (CXC 75-2015) (Anexo III sobre especias y hierbas aromáticas), y otros códigos de prácticas”.

Sección 8. Etiquetado

149. El CCSCH acordó actualizar la Sección 8 de la siguiente manera:
- Sección 8: se eliminaron las palabras “regulado por las disposiciones de la presente norma” del encabezamiento para armonizarlo con el *Manual de procedimiento* del Codex (Sección 2.6 “Modelo de estructura de las normas del Codex sobre productos”).
 - Sección 8.1: se aclaró que el “nombre del producto” se refería al “nombre común” tal y como se describe en la norma, que además se podía indicar el “nombre comercial” y/o el “nombre científico”, y que no se debían utilizar los términos “variedad” o “cultivar”; y se eliminó la sección sobre el peso neto, señalando que ya era un requisito obligatorio en la norma CXS 1-1985.
 - Secciones 8.2.2 y 8.2.3: se eliminaron las palabras “puede ser declarado/indicado” y solo se dejó “(opcional)”.
 - Mantener el país de cosecha (opcional), teniendo en cuenta que el CCFL había respaldado anteriormente una disposición similar. Los requisitos obligatorios de esta disposición estarán sujetos al resultado de los debates en curso en el CCFL.

Sección 9. Métodos de análisis y muestreo

150. El CCSCH subrayó la necesidad de armonizar la terminología utilizada en la plantilla y los métodos analíticos a los que se hacía referencia en las normas. Por ejemplo, los términos “moho visible” y “daño por moho” se utilizaban indistintamente en las normas existentes para especias y hierbas culinarias y no estaba claro si se referían al mismo parámetro.
151. Se propuso que el CCSCH armonizara la disposición con las definiciones en la norma ISO 927, que también incluía el término “material mohoso”, y que el parámetro fuera “moho visible/material mohoso”, y que se solicitara al CCMAS una aclaración sobre el uso correcto de los dos términos, señalando que el CCSCH utilizaba actualmente algunos de estos términos de forma intercambiable.
152. El Presidente aclaró que todos los métodos analíticos debían ajustarse al parámetro propuesto utilizando la expresión “moho visible/daño por moho” provisionalmente, hasta nuevas aclaraciones.

Anexo I

Cuadro de características químicas

153. El CCSCH examinó el formato del cuadro que se aprobó con los parámetros enumerados en él. Se aclaró que el parámetro “marcadores de aceites volátiles, porcentaje (mín.) en base seca” se refería a compuestos en general, que podían ser o no aceites volátiles, por ejemplo, la curcumina para la cúrcuma y la cumarina para la canela, ninguno de los cuales eran marcadores de aceites volátiles. Por lo tanto, se acordó reformular el parámetro para que dijera “compuestos marcadores (porcentaje)”.

Cuadro de características físicas – normas agrupadas

154. El CCSCH examinó y aprobó los parámetros relativos a las características físicas y la forma de presentación de las normas para especias y hierbas culinarias, con modificaciones en los títulos de los siguientes parámetros/títulos subrayados: “daño por moho”: se cambió por “moho visible/material mohoso, porcentaje en p/p (máx.)”; insectos vivos: se insertaron las palabras “por recuento”; excrementos de mamíferos; se eliminaron las palabras “y/otros”; recuento de suciedad de roedores/25 g: se añadió la palabra “máx.”; “otros comentarios”: se la cambió por “otros factores”. El CCSCH también añadió notas al pie para definir materia extraña y materia foránea.
155. Se aclaró que los valores para los insectos vivos debían ser cero en todas las formas de presentación.

Cuadro de características físicas – normas individuales

156. El CCSCH examinó y aprobó los parámetros relativos a las características físicas. La forma de presentación “cortado, fragmentado, en trozos” se modificó por “en trozos/cortado/partido/fragmentado” para ajustarse a la Sección 2.2.

Conclusión

157. El CCSCH, en su octava reunión:
- i) confirmó que la plantilla seguiría siendo un documento vivo que se actualizaría según fuera necesario, y alentó a los miembros/observadores a presentar propuestas a tal efecto.
 - ii) solicitó a la Secretaría del Codex que publicara la plantilla actualizada para especias y hierbas culinarias como documento informativo en la página web del Codex. (Apéndice VII)

OTROS ASUNTOS (Tema 8 del programa)

158. No se trató ningún tema en relación con este tema del programa.

FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (Tema 9 del programa)

159. El CCSCH tomó nota de que estaba previsto que la novena reunión del CCSCH se celebrara, en un principio, dentro de, aproximadamente, 18 meses, a reserva de la confirmación por parte de la Secretaría anfitriona, en consulta con la Secretaría del Codex.

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

CHAIRPERSON - PRÉSIDENT – PRESIDENTE

Dr. M R Sudharshan
Antiguo director (Investigación) del Consejo de Especies de la India
Ministerio de Comercio e Industria – Gobierno de la India
Karnataka

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

Sra. Bijumol K K
Química Superior
Laboratorio de Evaluación de Calidad- Consejo de Especies de la India
Kochi, Kerala

Sr. Venugopal G
Científico
Consejo de Especies (Laboratorio de Evaluación de Calidad)
Ministerio de Comercio e Industria – Gobierno de la India
Gummidipoondi, Tamil Nadu

MEMBERS NATIONS AND MEMBER ORGANIZATIONS

ÉTATS MEMBRES ET ORGANISATIONS MEMBRES

ESTADOS MIEMBROS Y ORGANIZACIONES MIEMBROS

ALGERIA - ALGÉRIE – ARGELIA

Sr. Abdesselam Benarba
Embajador de Argelia en Nueva Delhi
Nueva Delhi

BHUTAN - BHOUTAN - BHUTÁN

Sra. Dechen Wangmo
Oficial jefe de Regulaciones y Cuarentena
Autoridad de Alimentos y Medicamentos de Bhután
Thimphu

Sr. Dawa Gyeltshen
Inspector superior de Regulaciones y Cuarentena
Autoridad de Alimentos y Medicamentos de Bhután
Thimphu

Sr. Norbu Jamtsho
Oficial superior de laboratorio
Autoridad de Alimentos y Medicamentos de Bhután
Thimphu

Sr. Kinley Rabgay
Subdirector de Regulaciones y Cuarentena
Autoridad de Alimentos y Medicamentos de Bhután
Thimphu

Sra. Dechen Seldon
Oficial de Regulaciones y Cuarentena
Autoridad de Alimentos y Medicamentos de Bhután
Thimphu

Sr. Samten Tshering
Oficial de Regulaciones y Cuarentena
Autoridad de Alimentos y Medicamentos de Bhután
Thimphu

BRAZIL - BRÉSIL – BRASIL

Sra. Luciana Pimenta Ambrozevicus
Inspectora Federal Agrícola
Ministerio de Agricultura y Ganadería – MAPA
Brasília

DENMARK - DANEMARK – DINAMARCA

Sra. Pernille Lundquist Madsen
Subdirectora, División de Calidad Química y
Alimentaria
Administración Veterinaria y Alimentaria Danesa
Glostrup

Dr. Erik Andersen
Jefe de Sección
Administración Veterinaria y Alimentaria Danesa
Glostrup

Sra. Mona Lepadatu
Administradora Política
Consejo de la Unión Europea
Bruselas

**EUROPEAN UNION - UNION EUROPÉENNE -
UNIÓN EUROPEA**

Dra. Judit Krommer
Responsable de Políticas
Comisión Europea
Bruselas

Dr. Gaspar Avendaño Pérez
Responsable de Políticas
Comisión Europea
Bruselas

FIJI – FIDJI

Sr. Shalendra Prasad
Director – Investigación
Ministerio de Agricultura y Vías Navegables
Suva

Sr. Timoci Bogidua
Oficial Superior de Planificación Económica -
Desarrollo y Comercialización de Productos Básicos
Ministerio de Agricultura y Vías Navegables
Suva

Sr. Kemueli Seuseu
Oficial Principal Interino de Investigación - Química
Ministerio de Agricultura y Vías Navegables
Suva

Sr. Esava Tuimoala
Oficial Superior de Agricultura
Ministerio de Agricultura y Vías Navegables
Suva

FRANCE – FRANCIA

Sr. Fabrice-aurélien Pujol
Redactor de Productos Cereales, Derivados y
Comestibles Salados
Ministerio de Economía y Finanzas
París

Sr. Benjamin Villani
Responsable del Área Científica Aromas,
Especias, Aceites esenciales
Servicio Común de Laboratorios (SCL)
Marsella

GERMANY - ALLEMAGNE – ALEMANIA

Sra. Steffi Hasselmann
Subdirectora de División
Ministerio Federal de Agricultura, Alimentación e
Identidad Regional
Berlín

GHANA

Sr. Gorden Kwabena Akurugu
Director de Regulación
Autoridad de Alimentos y Medicamentos
Accra

GUATEMALA

Sr. Juan Barrera
Coordinador Comité Técnico
MAGA
Guatemala

Sr. Oscar Álvarez
Director general
Asociación de Exportadores de Cardamomo de
Guatemala
Guatemala

Sr. Omar Lisandro Castañeda Solares
Embajador de Guatemala en India
Ministerio de Relaciones Exteriores

Sra. Ana Patricia De La Cruz
Asesora Técnica
Mesa Técnica de Cardamomo
Guatemala

INDIA – INDE

Dra. Alka Rao
Asesora (División de Ciencia, Normas y Regulación)
Autoridad de Normas y Seguridad Alimentaria de la
India

Sr. Anil Mehta
Director (División de Regulación)
Autoridad de Normas y Seguridad Alimentaria de
la India
Nueva Delhi

Sra. Kiran Arya
Oficial Técnica
Autoridad de Normas y Seguridad Alimentaria de
la India
Nueva Delhi

Sr. Kannan B
Gerente
ITC Limitada (División de Alimentos)
Bangalore

Sr. Nagabhooshana G
Oficial Técnico
Autoridad de Normas y Seguridad Alimentaria de
la India
Nueva Delhi

Dr. Ranjith A
Científico C
Consejo de Especies de la India, Ministerio de
Comercio e Industria, Gobierno de la India
Cochin, Kerala

Dr. Sasanka Sekhar Bora
Científico C, ICRI, Estación Regional de
Investigación
Consejo de Especies de la India, Sikkim

Sra. Devanshi Chawla
Oficial Técnica
Autoridad de Normas y Seguridad Alimentaria de
la India
Nueva Delhi

Sra. Vrushali Choudhari
Oficial Técnica
Autoridad de Normas y Seguridad Alimentaria de la India
Nueva Delhi

Sr. Venugopal G
Científico A
Consejo de Especies de la India, Ministerio de Comercio e Industria, Gobierno de la India
Chennai, Tamilnadu

Sra. Soumya K. V
Científica C
Consejo de Especies de la India, Ministerio de Comercio e Industria, Gobierno de la India
Guntur, Andhra Pradesh

Sra. Neha Kumari
Oficial Técnica
Autoridad de Normas y Seguridad Alimentaria de la India, Ministerio de Salud y Bienestar Familiar
Nueva Delhi

Sr. Vijesh Kumar Negi
Oficial Técnico
Autoridad de Normas y Seguridad Alimentaria de la India
Nueva Delhi

Sr. Sudheesh P. S
Científico C
Consejo de Especies de la India, Ministerio de Comercio e Industria, Gobierno de la India
Kandla, Gujarat

Dr. Dinesh Singh Bisht
Científico C, Laboratorio de Evaluación de Calidad
Consejo de Especies de la India, Ministerio de Comercio e Industria, Gobierno de la India
New Delhi

Sr. Rajit Punhani
CEO
FSSAI
Nueva Delhi

Dra. Madhusmita Sahoo
Directora General, Asuntos Científicos y Normativos Alimentarios, Orkla India Limitada
Asociación India de Procesadores de Alimentos

Sra. Prerna Sethi
Representante
CIFTI-FICCI

Dr. Vineet Shyam
Gerente, Asuntos Regulatorios
Reliance Consumer Products Ltda.

Sr. Wasi Ashgar
Subdirector (Técnico)
Agencia de Inspección de Exportaciones (Ministerio de Comercio), Gobierno de la India
Kochi

INDONESIA – INDONÉSIE

Sra. Miranti Reine Devilana
Inspectora de Seguridad Alimentaria
Agencia Nacional de Alimentos
Yakarta Sur

Dra. Eka Yuli Astuti
Jefa del Centro de Excelencia para el Café y las Especies Poscosecha
Consejo Indonesio de Especies
Yakarta Sur

Sra. Darmia Dimu
Diplomática de nivel medio
Ministerio de Asuntos Exteriores de Indonesia
Yakarta

Sr. Jon Hendri
Investigador
Agencia Nacional de Investigación e Innovación
Bogor

Sr. Sigit Ismaryanto
Subdirector de Publicidad, Promoción y Defensa
Consejo Indonesio de Especies
Yakarta Sur

Sr. Rasyid Mahmuddin
Subdirector para Asuntos de Asia Meridional y Central
Ministerio de Asuntos Exteriores
Yakarta

Sr. Triroso
Funcionario
Embajada de Indonesia – Nueva Delhi
Nueva Delhi

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

Dr. Fakhrisadat Hosseini
Secretario del Comité Nacional del Codex CCSCCH en Irán
Facultad de Ciencias Biológicas
Universidad Alzahra

Sra. Marzieh Mokhberdezfouli
Copresidenta del CCSCCH en la Universidad de Irán
Tehran

ITALY - ITALIE – ITALIA

Sr. Giulio Cardini
Oficial de Políticas
Ministerio de Políticas Agroalimentarias y Forestales- Ministerio de Agricultura, Soberanía Alimentaria y Silvicultura, MASAF
Roma

JAPAN - JAPON – JAPÓN

Sr. Tomonori Haruyama
Subdirector
Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca
Tokio

Sr. Junichiro Tokunaga
Jefe de Sección
Asociación Japonesa de Especies
Tokio

KENYA

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

MADAGASCAR

Sra. Dominique Lantomalala Raharinosy
Punto de contacto del Codex
Ministerio de Industrialización y Comercio
Antananarivo

Sr. Ramy Fanomezantsoa Andrianantoandro
Técnico Experto
Consultor
Antananarivo

Sra. Henintsoa Harizafy
Presidenta del Comité Nacional del Codex
Ministerio de Industrialización y Comercio
Antananarivo

Sr. Serge Rajaobelina
PCA SAHANALA
Operador exportador privado
Antananarivo

MEXICO - MEXIQUE – MÉXICO

Dra. Araceli Pérez Silva
Profesora Investigadora
Tecnológico Nacional de México Campus
Tuxtepec, Veracruz, México

Sra. Norma Gaya Goldaracena
Productora
Gaya Vainilla y Especies, S.A. de C.V.
Gutiérrez Zamora, Ver.
México

MOROCCO - MAROC – MARRUECOS

Sra. Khadija Haddad
Jefa del Servicio de Control de Productos
Vegetales y de Origen Vegetal
ONSSA
Rabat

NIGERIA – NIGÉRIA

Sr. Umar Faruk Mustapha
Subdirector
Consejo de Promoción de las Exportaciones de
Nigeria
Abuja

Sra. Anulika Ogechukwu Orji-Orizu
Oficial Principal de Promoción Comercial
Consejo de Promoción de las Exportaciones de
Nigeria
Abuja

POLAND - POLOGNE - POLONIA

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

Sra. Agnieszka Kosinska
Experta Superior
Inspección Agrícola y de Calidad Alimentaria
Varsovia

**REPUBLIC OF KOREA -
RÉPUBLIQUE DE CORÉE -
REPÚBLICA DE COREA**

Sra. Hyejin Kwon
Oficial Científico
Ministerio de Seguridad Alimentaria y
Farmacéutica
Heungdeok-gu, Cheongju-s

Sr. Junha Park
Investigador
Ministerio de Seguridad Alimentaria y
Farmacéutica
Heungdeok-gu, Cheongju-s

SENEGAL – SÉNÉGAL

Dra. Ndèye Fatou Ndiaye
Coordinadora del Comité CCSCH
Comité Nacional del Codex
Dakar

SRI LANKA

Dr. Ananda Jayalal
Subdirector General de Salud Ambiental, Salud
Laboral y Seguridad Alimentaria
Ministerio de Salud
Colombo 10

Prof. Pradeepa C.G. Bandaranayake
Director, Centro de Biotecnología Agrícola
Facultad de Agricultura
Universidad de Peradeniya

THAILAND - THAÏLANDE – TAILANDIA

Sr. Prateep Arayakittipong
Oficial de Normas, Nivel Profesional Superior
Ministerio de Agricultura y Cooperativas
Bangkok

Sra. Somrudee Mongkol
Oficial de Normas, Nivel Profesional
Ministerio de Agricultura y Cooperativas
Bangkok

**UNITED STATES OF AMERICA -
ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE -
ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**

Sra. Kristen Hendricks
Analista de Asuntos Internacionales
Oficina del Codex de EE. UU.
Washington, DC

URUGUAY

Sra. Ana Laura Tanco
Área Comercio
Ministerio de Industria, Energía y Minería
Montevideo

UZBEKISTAN - OUBÉKISTAN - UZBEKISTÁN

Sr. Zafar Usmanov
Especialista Líder
Ministerio de Agricultura
Tashkent

**OBSERVERS -
OBSERVATEURS -
OBSERVADORES**

**NON-GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS –
ORGANISATIONS NON GOUVERNEMENTALES**

ORGANIZACIONES NO GUBERNAMENTALES

**INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR
STANDARDIZATION (ISO) - ORGANIZACIÓN
INTERNACIONAL DE NORMALIZACIÓN (ISO)**

Sr. Lavika Singh
Científico 'C'/subdirector
Departamento de Alimentación y Agricultura
Oficina de Normas de la India
Nueva Delhi

CCSCH SECRETARIAT - SECRETARÍA DEL CCSCH

Sra. P Hemalatha IAS
Secretaria, Consejo de Especies de la India,
Ministerio de Comercio e Industria, Gobierno de la India
Cochin, Kerala

Dra. A. B Rema Shree
Directora (Investigación)
Consejo de Especies de la India, Ministerio de
Comercio e Industria, Gobierno de la India
Cochin, Kerala

Dr. Ramesh Babu Natarajan
Científico C, Laboratorio de Evaluación de la Calidad
Consejo de Especies de la India, Ministerio de
Comercio e Industria, Gobierno de la India
Tamilnadu

Dr. Dinesh Singh Bisht
Científico C, Laboratorio de Evaluación de la Calidad
Consejo de Especies de la India, Ministerio de
Comercio e Industria, Gobierno de la India
New Delhi

Dr. Subburaj T
Científico C, Laboratorio de Evaluación de la Calidad
Consejo de Especies de la India, Ministerio de
Comercio e Industria, Gobierno de la India
Mumbai

Sra. Bijumol K K
Química superior
Codex Cell, Consejo de Especies de la India,
Ministerio de Comercio e Industria, Gobierno de la India
Cochin, Kerala

Sra. Sudharma K. V
Química Junior
Codex Cell, Consejo de Especies de la India,
Ministerio de Comercio e Industria, Gobierno de la India
Cochin, Kerala

CODEX SECRETARIAT - SECRETARÍA DEL CODEX

Dra. Hilde Kruse
Oficial Superior de Normas Alimentarias
Programa conjunto de FAO/OMS de normas alimentarias
Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación
y la Agricultura
Roma

Sr. Patrick Sekitoleko
Oficial de Normas Alimentarias
Programa conjunto de FAO/OMS de normas alimentarias
Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación
y la Agricultura
Roma

Sra. Riri Kihara
Oficial de Normas Alimentarias
Programa conjunto de FAO/OMS de normas alimentarias
Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación
y la Agricultura
Roma

APÉNDICE II

**RESPUESTAS A LAS CUESTIONES PLANTEADAS POR
EL COMITÉ DEL CODEX SOBRE MÉTODOS DE MUESTREO Y ANÁLISIS (EN SU 43.ª REUNIÓN)**

Cuestión planteada	Descripción/Justificación	Respuesta
<p>Porción de prueba y método para el análisis de semillas ligeras en cardamomo pequeño</p>	<p>Sección 2.11 de la norma IS 1907: La especificación india para el cardamomo (pequeño) describe las semillas ligeras con referencia al método analítico en la norma IS 1797. La Sección 4.0 sobre métodos para parámetros físicos en la norma IS 1797 se aplica a todos los tipos de especias, y la porción de prueba prescrita varía entre 100 g y 200 g, dependiendo de la naturaleza del material.</p> <p>La norma ISO 927 es también un método general para la determinación de materias extrañas y foráneas en las especias, que también incluye una referencia al cardamomo pequeño. Según esta norma, el tamaño de la muestra de laboratorio se especifica en 500 g, y la porción mínima de prueba que se debe tomar para el análisis es de 100 g.</p>	<p>Dado que las normas ISO gozan de una mayor aceptación internacional, podemos remitirnos a la norma ISO 927 para el método de análisis de semillas ligeras en el cardamomo pequeño, con una porción de prueba de 100 g (mínimo). Cabe señalar también que la norma ISO 882-2 cardamomo: parte 2 semillas también remite a la norma ISO 927 para el método analítico de las semillas ligeras.</p> <p><i>Por lo tanto, se recomienda corregir el método de análisis de semillas ligeras según la norma ISO 927 Tipo I.</i></p>
<p>Métodos para determinar el contenido de curcuminoides, en base seca (poder colorante) y nombre del producto: cúrcuma.</p>	<p>ISO 5566: Cúrcuma — Determinación del poder colorante — La espectrofotometría mide el contenido de curcumina basándose en la absorción de luz a 425 nm, por lo que está más directamente relacionado con la medición del color de la cúrcuma.</p>	<p>El CCSCCH, en su octava reunión, se mostró de acuerdo con la sugerencia (opción b) presentada por el CCMAS.</p> <p>En base a ello, se propone revisar el nombre de la disposición que figura en</p> <p>i) Anexo I, Cuadro A1: “Contenido de curcuminoides (poder colorante) y</p> <p>ii) Cuadro 4.1 Método de análisis “poder colorante (contenido en curcuminoides) a</p> <p>iii) “poder colorante expresado como curcuminoides.”</p>
<p>El método para determinar la pungencia, las unidades de picor Scoville y la denominación adecuada de la disposición: chile seco y pimentón.</p>	<p>La norma ISO 3513 se basa en la evaluación sensorial, mientras que la norma ASTA 21.3 es un método de HPLC y de naturaleza más objetiva. La norma ASTA 21.3 es preferible a la norma ISO 3513, ya que muchas industrias de especias y organismos reguladores la utilizan.</p>	<p>El CCSCCH se mostró de acuerdo con la sugerencia (opción b) presentada por el CCMAS.</p> <p>El CCMAS puede revocar la norma ISO 3513 y sustituir el método por el método ASTA 21.3 como método de Tipo I.</p>
<p>El método para moho visible: clavos de olor</p>	<p>Tanto el método MPM V-8 como el ISO 927 pueden utilizarse para el análisis de moho visible. Dado que las normas ISO gozan de</p>	<p>El CCSCCH, en su octava reunión, recomienda al CCMAS que ratifique el método ISO 927 como método de Tipo I en lugar del</p>

Cuestión planteada	Descripción/Justificación	Respuesta
	una mayor aceptación, se prefiere el método ISO 927 al método MPM V-8.	método V-8 para el moho visible: clavos de olor.

APÉNDICE III**PROYECTO DE NORMA PARA ESPECIAS DERIVADAS DE BAYAS Y FRUTOS SECOS O DESHIDRATADOS: REQUISITOS PARA LA VAINILLA****(Para la aprobación en el Trámite 8)****1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

Esta norma se aplica a las bayas y frutos secos o deshidratados: vainilla (vainas de vainilla curadas), tal como están definidos en la Sección 2.1 más abajo, que se ofrecen para el consumo humano directo, o como ingrediente en la elaboración de alimentos o para el reenvasado en caso de ser necesario. Esta norma no se aplica a dichos productos cuando se destinan a la elaboración industrial.

2. DESCRIPCIÓN**2.1 Definición del producto**

Vainas de vainilla secas o deshidratadas pertenecientes a las especies enumeradas en el Cuadro 1:

Cuadro 1. Variedad de bayas y frutos secos o deshidratados: vainilla regulada por esta norma

Nombre común	Nombres comerciales	Nombres científicos
Vainilla	Vainilla pompón	<i>Vanilla pompona</i> Schiede (<i>Orchidaceae</i>)
	Vainilla Vainilla mexicana	<i>Vanilla planifolia</i> Andrews (<i>Orchidaceae</i>) (sin. <i>V. fragrans</i> (Salis.) Ames)
	Vainilla Bourbon	
	Vainilla planifolia	
	Vainilla-odorata	<i>Vanilla odorata</i> C. Presl (<i>Orchidaceae</i>)
	Vainilla tahitiana	<i>Vanilla x tahitensis</i> J.W. Moore (<i>Orchidaceae</i>)
Vainilla Maya	<i>Vanilla cribbiana</i> Soto Arenas (<i>Orchidaceae</i>)	

2.2 Formas de presentación

La vainilla seca o deshidratada puede presentarse en las siguientes formas:

1. vainas enteras o vainas completas con semillas y pulpa en su interior;
2. partida: vainas partidas de forma natural;
3. cortada: vainas de vainilla cortas de distintas longitudes;
4. pulpa y semillas de vainilla: caviar de vainilla
5. molida/en polvo: que se obtiene moliendo las vainas de vainilla (enteras, cortadas o partidas);

Se permitirán otras formas de presentación diferentes de las cinco formas mencionadas, siempre que estén debidamente etiquetadas.

2.3 Clasificación por tamaño (opcional)

La vainilla puede clasificarse por tamaño en su forma entera o cortada, cuando corresponda, de acuerdo con las prácticas comerciales existentes.

3. FACTORES ESENCIALES RELATIVOS A LA COMPOSICIÓN Y LA CALIDAD**3.1 Composición**

La vainilla, tal y como está descrita en la Sección 2 *supra* debe ajustarse a los requisitos especificados en el Anexo I, Cuadro A1 "Características químicas" y el Cuadro A2 "Características físicas de la vainilla".

3.2 Factores de calidad

La vainilla debe ser inocua y apta para el consumo humano.

3.2.1 Olor, sabor y color

El producto debe tener olor, sabor y color característicos, que pueden variar en función de los factores y condiciones geoclimáticos, y debe estar exento de cualquier tipo de olor, sabor o color foráneos, en particular de la rancidez y el olor a moho. El color de las vainas de vainilla varía del rojizo al negro brillante (negro aceitoso).

3.2.2 Características físicas y químicas

Las vainas de vainilla, tal y como están descritas en la Sección 2.1, deben cumplir los requisitos especificados en el Anexo I (Cuadro A1 “Características químicas” y el Cuadro A2 “Características físicas de la vainilla”). Los defectos permitidos no deben afectar al aspecto general del producto en lo que respecta a su calidad y el producto debe mantener su calidad y presentación en el envase.

3.2.3 Clasificación (opcional)

Si se comercializa sin clasificar, las disposiciones para la categoría/clase III en el Anexo I deben aplicarse como requisitos mínimos para la *Vanilla planifolia*.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los antiaglomerantes enumerados en el Cuadro III de la *Norma general para aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) son aceptables para el uso únicamente en las formas de presentación molida/en polvo del producto que conforma a esta norma.

5. CONTAMINANTES

Los productos regulados por esta norma deben cumplir los niveles máximos establecidos en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995) y se deben producir de conformidad con 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.

Los productos regulados por esta norma deben respetar los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

6. HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente 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 las especias y hierbas culinarias desecadas), y otros textos pertinentes del Codex.

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

7. PESOS Y MEDIDAS

Los envases deben llenarse en la medida en que sea viable, sin comprometer la calidad y deben ser coherentes con la declaración adecuada del contenido relativa al producto.

8. ETIQUETADO

Los productos 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:

8.1 Nombre del producto

8.1.1 El nombre del producto debe ser el nombre común tal y como se describe en la Sección 2.1

8.1.2 La forma de presentación del producto debe ser tal y como se describe en la Sección 2.2. (Formas de presentación).

8.1.3 Se debe declarar el nombre comercial y/o se puede indicar el nombre científico.

8.2 País de origen y país de cosecha

8.2.1 Se debe declarar el país de origen.

8.2.2 País de cosecha (opcional)

8.2.3 Región de cosecha y año de cosecha (opcional)

8.3 Identificación comercial

- forma de presentación
- clase/categoría, si corresponde
- tamaño (opcional)

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

Los envases no destinados a la venta al por menor deberán etiquetarse de conformidad con lo dispuesto en la *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021).

9. MÉTODOS DEL ANÁLISIS Y MUESTREO

9.1 Métodos de análisis¹⁵

Véase el Anexo I, Cuadro A3: Métodos de análisis para la vainilla.

9.2 Plan de muestreo

Por desarrollar.

¹⁵ Los métodos de análisis se incluirán en la norma CXS 234-1999 después la ratificación por el CCMAS y el texto siguiente sustituirá el Cuadro A3 del Anexo I:

“Para comprobar el cumplimiento de esta norma, deberán utilizarse los métodos de análisis y muestreo que figuran en los *Métodos recomendados de análisis y de muestreo* (CXS 234-1999) pertinentes para las disposiciones de la presente norma.”

Anexo I

Características físicas y químicas y métodos de análisis para la vainilla

Cuadro A1. Características químicas para la vainilla según la especie

Nombre científico	Forma de presentación	Contenido de humedad Porcentaje en p/p (mín.-máx.)	Contenido de vainillina en base húmeda [peso] g/100 g (mín.)
<i>Vanilla planifolia</i>	Entera: Extra	35-38	1,8
	Entera: Categoría I	30-36	1,6
	Entera: Categoría II	25-30	1,4
	Entera: Categoría III	15-25	1,2
	Partida	15-25	1,2
	Cortada	10-25	1
	Molida/en polvo	<15	1
	Pulpa y semillas de vainilla: caviar de vainilla	25-35	1
<i>Vanilla odorata</i>	Entera	15-35	2
	Partida	15-25	2
	Cortada	15-20	1,4
	Molida/en polvo	<15	1,4
	Pulpa y semillas de vainilla: caviar de vainilla	25-30	1
<i>Vanilla x tahitensis</i>	Entera	30-55	0,3
	Cortada	15-55	0,3
	Molida/en polvo	10-45	0,3
	Pulpa y semillas de vainilla: caviar de vainilla	15-55	0,3
<i>Vanilla cribbiana</i>	Entera	15-38	1,4
	Partida	15-25	1,4
	Cortada	10-25	0,7
	Molida/en polvo	<15	0,5
	Pulpa y semillas de vainilla: caviar de vainilla	25-35	1
<i>Vanilla pompona</i>	Entera	20-40	0,02
	Cortada	15-25	0,02
	Molida/en polvo	<15	0,01
	Pulpa y semillas de vainilla: caviar de vainilla	25-35	0,02

Cuadro A2. Características físicas para la vainilla

Nombre del producto	Forma de presentación	Materia extraña** Porcentaje en p/p (máx.)	Insectos vivos (por recuento)
Vainilla	Entera	1	0
	Partida	1	0
	Cortada	1	0
	Molida/en polvo*	N/A	0
	Pulpa y semillas de vainilla: caviar de vainilla	N/A	0

Notas:

* El tamaño de las partículas de las formas de presentación molida o en polvo se determina por acuerdo contractual entre el comprador y el vendedor. N/A No se aplica, quiere decir que esta forma del producto mencionado no ha sido evaluada en relación con esta disposición y actualmente no existen valores disponibles: N/A no se refiere a cero.

** Materia vegetal asociada a la planta de la cual se origina el producto, pero que no es aceptada como parte del producto final.

Cuadro A3. Métodos de análisis para la vainilla

Disposición	Método*	Principio	Tipo
Contenido de humedad	ISO 5565-2	Destilación	I
Materia extraña	ISO 927	Examen visual seguido de gravimetría	I
Insectos vivos	ISO 927	Examen visual (por recuento)	I
Contenido de vainillina en base húmeda	ISO 5565-2	Análisis HPLC-UV	II

Notas: Debe utilizarse la última edición o versión del método aprobado.

* De acuerdo con la definición de "tipos de método de análisis" en la Sección II del *Manual de procedimiento del Codex*.

APÉNDICE IV

**NORMA PARA ESPECIAS EN LA FORMA DE BAYAS Y FRUTOS SECOS:
REQUISITOS PARA EL CARDAMOMO GRANDE
(Para aprobación en el Trámite 5/8)**

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta norma se aplica a las bayas y frutos secos o deshidratados – cardamomo grande, tal y como está definido en la Sección 2.1 más abajo, que se ofrece para el consumo humano directo, o como ingrediente en la elaboración de alimentos o para el reenvasado en caso de ser necesario. Se excluyen los productos destinados a la elaboración industrial.

2. DESCRIPCIÓN**2.1 Definición del producto**

El cardamomo grande desecado o deshidratado es un producto obtenido de frutas suficientemente desarrolladas de *Amomum subulatum* Roxb. de la familia *Zingiberaceae* según se describe en el Cuadro 1, en la que las cápsulas/vainas tienen una forma ovoide y una superficie estriada distintiva.

Cuadro 1. Nombre común, comercial y científico del cardamomo grande desecado o deshidratado

Nombre común	Nombre comercial	Nombre científico
Cardamomo grande	Cardamomo grande Cardamomo negro	<i>Amomum subulatum</i> Roxb.

2.2 Formas de presentación

El cardamomo grande desecado o deshidratado se puede presentar de las siguientes formas:

- cápsulas/vainas enteras sin abrir: cápsulas/vainas intactas que no han perdido semillas;
- semillas: las semillas obtenidas al abrir las cápsulas/vainas;
- semillas en polvo: el polvo que se obtiene moliendo las semillas de cardamomo; o
- cápsulas/vainas enteras en polvo: el polvo que se obtiene moliendo las cápsulas/vainas enteras/abiertas con semillas.

Se permiten otras formas de presentación diferentes de las cuatro formas mencionadas, siempre que estén debidamente etiquetadas.

2.3 Clasificación por tamaño (opcional)

El cardamomo grande entero se puede clasificar por recuento por peso, peso por volumen, por diámetro o de acuerdo con las prácticas comerciales preexistentes.

3. FACTORES ESENCIALES RELATIVOS A LA COMPOSICIÓN Y CALIDAD**3.1 Composición**

El cardamomo grande desecado o deshidratado tal y como está descrito en la Sección 2 *supra* debe ajustarse a los requisitos especificados en el Anexo I.

3.2 Factores de calidad

El cardamomo grande desecado o deshidratado debe ser inocuo y apto para el consumo humano.

3.2.1 Olor, sabor y color

El cardamomo grande desecado o deshidratado debe tener el olor, sabor y color característicos, que pueden variar en función de los factores/condiciones geoclimáticos, y debe estar exento de cualquier tipo de olor, sabor o color foráneos, en particular de la rancidez y del olor a moho. El color del cardamomo grande desecado o deshidratado varía del granate o marrón claro a oscuro en la forma de presentación entera, del marrón claro a oscuro o negro en la forma de presentación semillas y del marrón claro a oscuro en la forma de presentación molida.

3.2.2 Características físicas y químicas

El cardamomo grande desecado o deshidratado debe cumplir con las características físicas y químicas especificadas en el Anexo I (Cuadro A1. Características químicas y Cuadro A2. Características físicas).

Los defectos permitidos no deben afectar al aspecto general del producto en lo que respecta su calidad y el producto debe mantener su calidad y presentación en el envase.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los antiaglomerantes enumerados en el Cuadro III de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) son aceptables para el uso en la forma molida/en polvo de cardamomo grande desecado o deshidratado.

5. CONTAMINANTES

Los productos regulados por esta norma deben respetar los niveles máximos establecidos en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995) y se deben producir de conformidad con 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.

Los productos regulados por esta norma deben respetar los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

6. HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

Se recomienda que los productos regulados por 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 desecadas), y otros textos pertinentes del Codex.

Los productos deben cumplir 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 en la medida en que sea viable, sin comprometer la calidad y deben ser coherentes con la declaración adecuada del contenido relativa al producto.

8. ETIQUETADO

Los productos 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:

8.1 Nombre del producto

8.1.1 El nombre del producto debe ser el nombre común tal y como se describe en la Sección 2.1.

8.1.2 La forma de presentación del producto debe ser tal y como se describe en la sección 2.2. (Formas de presentación).

8.1.3 Se puede indicar el nombre comercial y/o el nombre científico.

8.2 País de origen y país de cosecha

8.2.1 Se debe declarar el país de origen.

8.2.2 País de cosecha (opcional).

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

8.3 Etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor

Los envases no destinados a la venta al por menor deberán etiquetarse de conformidad con lo dispuesto en la *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021).

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

9.1 Métodos de análisis¹⁶

Véase el Cuadro 2. Métodos de análisis para el cardamomo grande.

9.2 Plan de muestreo

Por desarrollar.

¹⁶ Los métodos de análisis tal y como se describen en el Cuadro 2. Métodos de análisis se incluirán en la norma CXS 234-1999 después de la ratificación por el CCMAS y el texto siguiente sustituirá el cuadro.

“Para comprobar el cumplimiento de esta norma, deberán utilizarse los métodos de análisis y muestreo que figuran en los *Métodos recomendados de análisis y de muestreo* (CXS 234-1999) pertinentes para las disposiciones de la presente norma.”

Cuadro 2. Métodos de análisis para el cardamomo grande

Disposición	Método ⁱ	Principio	Tipo ⁱⁱ
Humedad	ISO 939	Destilación	I
Aceites volátiles (en base seca)	ISO 939 e ISO 6571	Cálculo hecho a partir de la humedad y los aceites volátiles, destilación y destilación	I
Cenizas totales (en base seca)	ISO 939 e ISO 928	Cálculo hecho a partir de la humedad y las cenizas (a 550°C), destilación y gravimetría	I
Cenizas insolubles en ácido (en base seca)	ISO 939 e ISO 930	Cálculo hecho a partir de la humedad y las cenizas (a 550°C), destilación y gravimetría	I
Materia extraña	ISO 927	Examen visual seguido de gravimetría	I
Materia foránea	ISO 927	Examen visual seguido de gravimetría	I
Insectos enteros vivos/muertos	ISO 927 (Para la forma de presentación entera)	Examen visual (recuento)	I
	AOAC 975.49 (Para la forma de presentación en polvo/en trozos)	Flotación	I
Excrementos de mamíferos y/u otros excrementos	Método V-8 Especies, condimentos, sabores y drogas crudas (Manual de procedimientos macroanalíticos) MPM: V-8. Especies https://www.fda.gov/food/laboratory-methods-food/mpm-v-8-spices-condiments-flavors-and-crude-drugs#v32	Examen visual seguido de gravimetría	IV
Moho visible/material mohoso	ISO 927	Examen visual seguido de gravimetría	I
Contaminación por insectos	ISO 927	Examen visual seguido de gravimetría	I
Cápsulas vacías, malformadas y divididas	ISO 10622:1997	Examen visual (por recuento)	I
Cápsulas/semillas inmaduras y rugosas	ISO 927	Examen visual seguido de gravimetría	I
Semillas ligeras	ISO 927	Examen visual seguido de gravimetría	I

Notas:

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

ⁱⁱ Según la definición de "tipos de método de análisis" de acuerdo con la Sección 2 del *Manual de procedimiento del Codex*

Anexo I

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y QUÍMICAS PARA EL CARDAMOMO GRANDE DESECADO O DESHIDRATADO

Cuadro A1. Características químicas para el cardamomo grande desecado o deshidratado

Nombre del producto	Forma de presentación/estilo	Contenido de humedad Porcentaje en p/p (máx.)	Cenizas totales Porcentaje en p/p (máx.) en base seca	Cenizas insolubles en ácido Porcentaje en p/p (máx.) en base seca	Aceites volátiles/100 g (mín.) en base seca
Cardamomo grande	Entera	12	8	2	1
	Semillas	12	8	2	1
	Semillas en polvo	11	8	2	1
	Cápsulas/vainas enteras en polvo	11	8	2	1

Nota:

En el caso de las cápsulas, la determinación del contenido de humedad, cenizas totales y cenizas insolubles en ácido se realizará en cápsulas enteras. La determinación de aceites volátiles debe realizarse en las semillas obtenidas tras separar la piel y no debe aplicarse a las cápsulas en polvo con semillas.

Anexo I

Cuadro A2. Características físicas para el cardamomo grande desecado o deshidratado

Nombre del producto	Forma de presentación	Cápsulas vacías, malformadas y divididas recuento/100 cápsulas (máx.) ¹⁷	Cápsulas/semillas inmaduras y rugosas porcentaje en p/p (máx.) ¹⁸	Semillas ligeras porcentaje en p/p (máx.) ¹⁹	Contaminación por insectos porcentaje en p/p (máx.) ²⁰	Materia extraña Porcentaje en p/p (máx.) ²¹	Materia foránea porcentaje en p/p (máx.) ²²	Insectos enteros muertos, (por recuento)/100 g (máx.) ²³	Insectos vivos (por recuento) ²⁴	Excrementos de mamíferos mg/kg (máx.) ²⁵	Otros excrementos mg/kg (máx.) ²⁶	Moho visible/material mohoso % p/p (máx.)
Cardamomo grande	Entera	5	7	N/A	1	5	0,5	4	0	6,6	2,2	1
	Semillas	N/A	N/A	5	N/A	2	0,5	4	0	6,6	2,2	1
	Semillas en polvo	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	N/A	N/A	N/A
	Cápsulas/vainas enteras en polvo	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	N/A	N/A	N/A

¹⁷ Cápsulas que no contienen semillas o que están escasamente llenas de semillas

¹⁸ Cápsulas que no están "completamente desarrolladas".

¹⁹ Las semillas ligeras incluyen semillas de color marrón o rojo, y semillas fragmentadas, inmaduras y rugosas.

²⁰ Cápsulas y semillas que muestran signos evidentes de haber sido devoradas por insectos

²¹ Materia vegetal asociada a la planta de la cual se origina el producto pero que no se acepta como parte del producto final.

²² Cualquier materia o material foráneo 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.

²³ Si el número total de insectos enteros muertos encontrados en el número total de submuestras supera el valor especificado en el cuadro.

²⁴ Presencia de insectos vivos en la muestra

²⁵ Si el promedio del número total de submuestras supera el miligramo por kg y/o lb indicado.

²⁶ Excrementos de otros animales, como reptiles y aves.

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

APÉNDICE V**NORMA PARA ESPECIAS EN LA FORMA DE SEMILLAS SECAS – REQUISITOS PARA EL CILANTRO
(Para aprobación en el Trámite 5/8)****1 ÁMBITO DE APLICACIÓN**

Esta norma se aplica a las “semillas”¹ –secas o deshidratadas– de cilantro, tal como está definido en la Sección 2.1 más abajo, que se ofrece para el consumo humano directo, o como ingrediente en la elaboración de alimentos o para el reenvasado en caso de ser necesario. Se excluyen los productos destinados a la elaboración industrial.

2 DESCRIPCIÓN**2.1 Definición del producto**

El cilantro es un producto obtenido de la fruta madura (semilla) desecada o deshidratada de *Coriandrum sativum*. L. de la familia *Apiaceae*, con forma esférica a elíptica, y con diámetro que mide aproximadamente entre 2 y 6 mm.

Cuadro 1. Nombre común y científico de cilantro desecado o deshidratado

Nombre común	Nombre comercial	Nombre comercial
Cilantro o semilla de cilantro	Cilantro	<i>Coriandrum sativum</i> L.

2.2 Formas de presentación

Las “semillas” secas o deshidratadas de cilantro pueden presentarse de las siguientes formas:

- enteras
- divididas: “semillas” divididas en dos mitades aproximadamente iguales
- partidas o fragmentadas: fragmentadas en tres o más trozos de diferentes tamaños
- molidas/en polvo

Se permiten otras formas de presentación diferentes de las cuatro formas mencionadas, siempre que estén debidamente etiquetadas.

3 FACTORES ESENCIALES RELATIVOS A LA COMPOSICIÓN Y CALIDAD**3.1 Composición**

El cilantro desecado o deshidratado, tal y como está descrito en la Sección 2.1 debe ajustarse a los requisitos especificados en el Anexo I.

3.2 Factores de calidad

Los productos deben ser inocuos y aptos para el consumo humano.

3.2.1 Olor, sabor y color

El producto debe tener olor, sabor y color característicos, que pueden variar en función de los factores y condiciones geoclimáticos, y debe estar exento de cualquier tipo de olor, sabor o color foráneos, en particular de la rancidez y el olor a moho. Las “semillas” secas o deshidratadas de cilantro deben tener un color característico que varía entre marrón amarillento a marrón claro.

3.2.2 Características físicas y químicas

El cilantro desecado o deshidratado debe cumplir los requisitos especificados en el Anexo I (Cuadro A1 “Características químicas del cilantro desecado o deshidratado” y Cuadro A2 “Características físicas del cilantro desecado o deshidratado”). Los defectos permitidos no deben afectar al aspecto general del producto en lo que respecta a su calidad y el producto debe mantener su calidad y presentación en el envase.

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

Se acepta el uso de los antiaglomerantes enumerados en el Cuadro III de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la forma molida/en polvo de cilantro regulado por esta norma.

5 CONTAMINANTES

Los productos regulados por esta norma deben respetar los niveles máximos establecidos en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995), y se

¹ Botánicamente conocidos como frutos secos.

deben producir de conformidad con el *Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por micotoxinas en las especias* (CXC 78-2017), 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.

Los productos regulados por esta norma deben respetar los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

6 HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

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 desecadas), y otros textos pertinentes del Codex.

Los productos deben cumplir 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 en la medida en que sean viables, sin comprometer la calidad y deben ser coherentes con la declaración adecuada del contenido relativa al producto.

8 ETIQUETADO

Los productos 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:

8.1 Nombre del producto

8.1.1 El nombre del producto debe ser el nombre común tal y como se describe en la Sección 2.1.

8.1.2 La forma de presentación del producto debe ser tal y como se describe en la Sección 2.2 (Formas de presentación).

8.1.3 Se puede indicar el nombre comercial y/o el nombre científico.

8.2 País de origen y país de cosecha

8.2.1 Se debe declarar el país de origen.

8.2.2 País de cosecha (opcional).

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

8.3 Identificación comercial

- Forma de presentación.
- Clase o categoría, si corresponde.
- Tamaño de partículas (opcional).

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

Los envases no destinados a la venta al por menor deberán etiquetarse de conformidad con lo dispuesto en la *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021).

9 MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

9.1 Métodos de análisis²

Véase el Cuadro A3 del Anexo I "Métodos de análisis para el cilantro desecado o deshidratado".

9.2 Plan de muestreo

Por desarrollar.

² Los métodos de análisis, tal y como están descritos en el Cuadro A3 del Anexo I "Métodos de análisis para el cilantro desecado o deshidratado", se incluirán en la norma CXS 234-1999 después de la ratificación por el CCMAS y el texto siguiente sustituirá el cuadro.

"Para comprobar el cumplimiento de esta norma, deberán utilizarse los métodos de análisis y muestreo que figuran en los *Métodos recomendados de análisis y de muestreo* (CXS 234-1999) pertinentes para las disposiciones de la presente norma."

ANEXO I

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y QUÍMICAS PARA EL CILANTRO DESECADO O DESHIDRATADO

Cuadro A1. Características químicas para el cilantro desecado o deshidratado

Producto	Forma de presentación	Contenido de humedad porcentaje en p/p (máx.)	Cenizas totales porcentaje en p/p (máx.) en base seca	Cenizas insolubles en ácido Porcentaje en p/p (máx.) en base seca	Aceites volátiles mL/100 g (mín.) en base seca
Cilantro	Entera/dividida	9	7	1,5	0,1
	Partida/fragmentada/ en polvo/molida	9	7	1,5	0,09

Cuadro A2. Características físicas para el cilantro desecado o deshidratado

Producto	Forma de presentación	Materia extraña* Porcentaje en p/p (máx.)	Materia foránea** Porcentaje en p/p (máx.)	Frutas divididas/partidas/fragmentadas Porcentaje en p/p (máx.)	Frutas dañadas o descoloridas*** Porcentaje en p/p (máx.)	Material mohoso/moho visible Porcentaje en p/p (máx.)	Contaminación por insectos Porcentaje en p/p (máx.)	Insectos enteros muertos (recuento) /100 g (máx.)	Insectos vivos (recuento) /100 g (máx.)	Excrementos de mamíferos mg/kg (máx.)	Otros excrementos**** mg/kg (máx.)
Cilantro	Entera	2	0,5	10	3	1	1	4	0	6,6	2,2
	Dividida	2	1,5	NA	3	1	1	4	0	6,6	2,2
	Partida/fragmentada/en polvo/molida	N/A	NA	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	N/A	N/A

Notas:

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

** Cualquier materia o material foráneo 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.

*** Se incluyen frutas enteras o divididas dañadas, descoloridas o rugosas.

**** Excrementos de animales distintos de los mamíferos, como, por ejemplo, reptiles y aves.

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

Métodos de análisis para el cilantro desecado o deshidratado

Cuadro A3. Métodos de análisis

Parámetro	Método*	Principio	Tipo ¹
Contenido de humedad**	ISO 939	Destilación	I
Cenizas totales en base seca**	ISO 939 e ISO 928	Cálculo hecho a partir de la humedad y las cenizas (a 550°C) Destilación y gravimetría	I
Cenizas insolubles en ácido (en base seca)**	ISO 939 e ISO 930	Cálculo hecho a partir de la humedad y las cenizas (a 550°C) Destilación y gravimetría	I
Aceites volátiles (en base seca)**	ISO 939 e ISO 6571	Cálculo hecho a partir de la humedad y las cenizas (a 550°C) Destilación y destilación	I
Materia extraña	ISO 927	Examen visual seguido de gravimetría	I
Materia foránea	ISO 927	Examen visual seguido de gravimetría	I
Frutas divididas, frutas dañadas o descoloridas	ISO 927	Examen visual seguido de gravimetría	I
Material mohoso/moho visible	ISO 927	Examen visual seguido de gravimetría	I
Contaminación por insectos	ISO 927	Examen visual seguido de gravimetría	I
Insectos vivos	ISO 927	Examen visual (recuento)	I
Insectos muertos	ISO 927	Examen visual (recuento)	I
Excrementos de mamíferos y/u otros excrementos	Método V-8 Especies, condimentos, sabores y drogas crudas (Manual de procedimientos macroanalíticos) MPM: V-8. Especies https://www.fda.gov/food/laboratory-methods-food/mpm-v-8-spices-condiments-flavors-and-crude-drugs#v32	Examen visual seguido de gravimetría	IV

Notas:

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

** Para la muestra de preparación de cilantro entero, seguido por norma ISO 2825.

¹ Según la definición de "tipos de método de análisis" de acuerdo con la Sección II del *Manual de procedimiento* del Codex.

APÉNDICE VI**NORMA PARA HIERBAS: REQUISITOS PARA LA MEJORANA DULCE****(Para aprobación en el Trámite 5)****1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

Esta norma se aplica a la mejorana dulce seca, tal y como está definida en la Sección 2.1 más abajo, que se ofrece para el consumo humano directo o como ingrediente en la elaboración de alimentos o para el reenvasado en caso de ser necesario. Se excluyen los productos destinados a la elaboración industrial.

2. DESCRIPCIÓN**2.1 Definición del producto**

La mejorana dulce seca es un producto preparado de la planta *Origanum majorana* L. de la familia *Lamiaceae* según se describe en el Cuadro 1.

Cuadro 1. Mejorana dulce regulada por esta norma

Nombre común	Nombre (s) comercial (es)	Nombre científico
Mejorana dulce	Mejorana dulce Mejorana anudada Mejorana de jardín	<i>Origanum majorana</i> L. Sinónimos: <i>Majorana hortensis</i> Moench

2.2 Formas de presentación

La mejorana dulce seca puede presentarse de las siguientes formas:

- entera/intacta (racimos/ramilletes): la planta seca entera sin la raíz;
- picada/triturada/en hojuelas: la planta entera sin las raíces, incluidas las flores, procesadas en diversos grados, desde la trituración gruesa hasta la fina;
- molida/en polvo: hojas secas con o sin las sumidades floridas procesadas en la forma de un polvo.

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

Se permiten otras formas de presentación distintamente diferentes a las tres formas mencionadas, siempre que estén debidamente etiquetadas.

3. FACTORES ESENCIALES RELATIVOS A LA COMPOSICIÓN Y LA CALIDAD**3.1 Composición**

La mejorana dulce seca tal y como está definida en la Sección 2 *supra*, debe ajustarse a los requisitos especificados en el Anexo I.

3.2 Factores de calidad

La mejorana dulce seca debe ser inocua y apta para el consumo humano.

3.2.1 Olor, sabor y color

La mejorana dulce seca, tal y como se indica en la Sección 2.1 debe tener el olor y sabor característicos, que pueden variar en función de los factores/condiciones geoclimáticos, las variedades y los principales componentes químicos del aceite volátil. Debe estar exenta de cualquier tipo de olor o sabor foráneos, en particular de la rancidez y del olor a moho. El color variará entre "verde a grisáceo" en función del origen de la planta.

3.2.2 Clasificación (opcional)

Cuando la mejorana dulce seca, se comercializa tal y como está descrita en la Sección 2.1, las disposiciones que figuran en el Anexo I se deben aplicar como requisitos mínimos.

3.2.3 Características físicas y químicas

La mejorana dulce seca debe cumplir con las características físicas y químicas especificadas en el Anexo I (Cuadro A1 "Características químicas" y Cuadro A2 "Características físicas").

Los defectos permitidos no deben afectar al aspecto general del producto en lo que respecta su calidad y el producto debe mantener su calidad y presentación en el envase.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Se acepta el uso de los antiaglomerantes enumerados en el Cuadro III de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la forma molida/en polvo del producto.

5. CONTAMINANTES

Los productos regulados por esta norma deben respetar los niveles máximos establecidos en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995) y se deben producir de conformidad con 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.

Los productos regulados por esta norma deben respetar los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

6. HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

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 desecadas), y otros textos pertinentes del Codex.

Los productos deben cumplir 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 en la medida en que sean viables, sin comprometer la calidad y deben ser consistentes con la declaración adecuada del contenido para el producto.

8. ETIQUETADO

Los productos 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:

8.1 Nombre del producto

8.1.1 El nombre del producto debe ser el nombre común tal y como se describe en la Sección 2.1.

8.1.2 La forma de presentación del producto debe ser tal y como se describe en la Sección 2.2 (Formas de presentación).

8.1.3 Se puede indicar el nombre comercial y/o el nombre científico.

8.2 País de origen y país de cosecha.

8.2.1 Se debe declarar el país de origen.

8.2.2 País de cosecha (opcional).

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

8.3 Identificación comercial

- forma de presentación
- categoría, si se aplica
- tamaño de partículas (opcional)

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

Los envases no destinados a la venta al por menor deberán etiquetarse de conformidad con lo dispuesto en la *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021).

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

9.1 Métodos de análisis

Los métodos de análisis se incluirán en la norma CXS 234-1999 después de la ratificación del CCMAS y el texto siguiente sustituirá el Cuadro 2:

“Para comprobar el cumplimiento de esta norma, deberán utilizarse los métodos de análisis y muestreo que figuran en los *Métodos recomendados de análisis y de muestreo* (CXS 234-1999) pertinentes para las disposiciones de la presente norma.”

Cuadro 2. Métodos de análisis

Disposición	Método ¹	Principio	Tipo ²
Humedad	ISO 939	Destilación	I
Aceites volátiles (en base seca)	ISO 939 e ISO 6571	Cálculo hecho a partir de la humedad y los aceites volátiles, destilación y destilación	I
Cenizas totales (en base seca)	ISO 939 e ISO 928	Cálculo hecho a partir de la humedad y las cenizas (a 550 °C) Destilación y gravimetría	I
Cenizas insolubles en ácido (en base seca)	ISO 939 e ISO 930	Cálculo hecho a partir de la humedad y las cenizas (a 550 °C) Destilación y gravimetría	I
Materia extraña	ISO 927	Examen visual seguido del método gravimétrico	I
Materia foránea	ISO 927	Examen visual seguido de gravimetría	I
Fragmentos de insectos, insectos enteros muertos, insectos vivos	ISO 927	Examen visual (recuento)	I
Daño/contaminación/infestación por insectos	ISO 927	Examen visual seguido de gravimetría	I
Excrementos de mamíferos y/u otros excrementos	Método V-8 Especies, condimentos, sabores y drogas crudas (Manual de procedimientos macroanalíticos) MPM: V-8. Especies https://www.fda.gov/food/laboratory-methods-food/mpm-v-8-spices-condiments-flavors-and-crude-drugs#v32	Examen visual seguido de gravimetría	IV
Material mohoso/moho visible	ISO 927	Examen visual seguido de gravimetría	I
Suciedad de roedores	AOAC 985.39	Flotación	I
[Tolerancia para el polvo en las formas de presentación que no sean en polvo]	[]	[]	[]

¹ Debe utilizarse la última edición o versión del método aprobado.

² Según la definición de "tipos de método de análisis" de acuerdo con la Sección II del *Manual de procedimiento* del Codex.

9.2 Plan de muestreo

Por desarrollar.

ANEXO I

Cuadro A1. Características químicas para la mejorana dulce seca

Nombre del producto	Forma de presentación	Contenido de humedad % p/p (máx.)	Cenizas totales, porcentaje en p/p (máx.) en base seca	Cenizas insolubles en ácido, porcentaje en p/p (máx.) en base seca	Aceites volátiles* ml/100 (mín.) en base seca
Mejorana	Entera	12	[16] [12]	[4,5] [3]	[0,3] [0,5]
	Picada/triturada/en hojuelas	12	[16] [12]	[4,5] [3]	0,7
	Molida/en polvo	[12] [10]	[16] [12] [15]	[4,5] [3] [4]	[0,6]

[Los valores para aceites volátiles se refieren a las especias y hierbas culinarias naturales. No se aplican a especias y hierbas culinarias que han sido sometido al tratamiento térmico u otros procesos que puedan reducir el contenido natural de aceites volátiles. Ejemplos: Secado en horno, secado en microondas, esterilización con vapor, molienda sin enfriamiento.]

Cuadro [A2]. Características físicas para la mejorana dulce seca

Nombre del producto	Forma de presentación	Materia extraña, porcentaje en p/p (máx.) ¹	Materia foránea, porcentaje en p/p (máx.) ²	Moho visible/material mohoso, porcentaje en p/p (máx.)	Insectos enteros muertos recuento/100 g (máx.)	Daño por insectos, porcentaje en p/p (máx.) solo para la forma de presentación entera	Fragmentos de insectos recuento/10 g (máx.) (solo para la forma de presentación molida)	Insectos vivos (por recuento)	Excrementos de mamíferos mg/kg (máx.)	Otros excrementos mg/kg (máx.) ³	Suciedad de roedores recuento/25 g/[10 g]	Otros factores [Tolerancia para polvo, porcentaje en p/p]
Mejorana	Entera	1	[1] [0,1]	1	3	[5] [1]	[NA] [250]	0	[1] [2,2]	[10] [22]	[2]	5
	Picada/triturada/en hojuelas	[1] [2]	[3] [NA]	NA	[3] [1/25g]		NA	0				10
	Molida/en polvo	NA*	NA	NA	NA	NA	NA	0	NA	NA	NA	NA

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

¹ Materia vegetal asociada a la planta de la cual se origina el producto pero que no se acepta como parte del producto final. En la mejorana triturada, la proporción de tallos y otras partes, excluidas las sumidades floridas, cuyas dimensiones superen 10 mm de largo o 1 mm de diámetro, no debe superar el 1 % (m/m).

² Cualquier materia o material foráneo 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.

APÉNDICE VII**PLANTILLA/MODELO DE ESTRUCTURA ESTÁNDAR ACTUALIZADO/REVISADO PARA LAS NORMAS SOBRE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS****NORMA PARA [NOMBRE DEL GRUPO DE ESPECIAS O HIERBAS CULINARIAS]²⁹
O****[NOMBRE DE LA ESPECIA O HIERBA CULINARIA INDIVIDUAL]****INTRODUCCIÓN**

Este modelo de estructura está destinado al uso por parte del Comité del Codex sobre Especias y Hierbas Culinarias (CCSCH).

Este modelo de estructura estándar debe utilizarse en la elaboración de nuevas normas o en la revisión de las normas existentes del Codex sobre especias y hierbas culinarias. No obstante, se permite la utilización de otros textos apropiados en las normas individuales para especias y hierbas culinarias a fin de reflejar mejor las características individuales de las especias y hierbas culinarias y las prácticas comerciales actuales.

Se utilizan las siguientes convenciones en el texto:

9.2.1 El {nombre de la especia o hierba culinaria} debe ser sustituido por el nombre común de la especia o hierba culinaria que va a ser regulada por la norma.

9.2.2{texto}: Para el texto que explica el uso del modelo de estructura estándar. Este texto no aparece en las normas.

9.2.3<texto>: Para el texto opcional para lo cual existen varias alternativas, en función de los productos. En función de la naturaleza de la especia o hierba culinaria, la(s) disposición(es) entre paréntesis puede(n) ser eliminada(s) por no ser aplicable(s)/necesaria(s).

Comentarios sobre las secciones 1. Ámbito de aplicación y 2. Descripción: - en la sección "Ámbito de aplicación" no se indican los nombres específicos de los productos que están siendo normalizados, pero se hace referencia a la Sección 2.1. "Definición del producto", donde serán clasificados en un cuadro según su nombre común, comercial y científico.

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**A: Norma agrupada:**

Esta norma se aplica a las especias o hierbas culinarias derivadas de {nombre del grupo} secas o deshidratadas, tal y como están definidas en la Sección 2.1 más abajo, que se ofrecen para el consumo humano directo o como ingrediente en la elaboración de alimentos o para el reenvasado, en caso de ser necesario. Las especies exactas compradas/vendidas pueden ser definidas en las especificaciones contractuales. Esta norma no se aplica a estos productos cuando se destinan a la elaboración industrial.

B: Norma individual:

Esta norma se aplica al (*nombre común o comercial de la especia o hierba culinaria*) seca/o o deshidratada/o (definida/o en la Sección 2.1 más abajo, que se ofrece para el consumo humano directo, o como ingrediente en la elaboración de alimentos o para el reenvasado, en caso de ser necesario. Se excluyen los productos destinados a la elaboración industrial.

2. DESCRIPCIÓN**2.1 Definición del producto**

A: Norma agrupada: {Nombre de la especia o hierba culinaria en el grupo³⁰} perteneciente a las especias o hierbas culinarias secas o deshidratadas enumeradas en el Cuadro 1.

B: Norma individual

El producto seco o deshidratado es el producto preparado a partir de (parte de la planta) de la familia {**nombre común y científico de la especia o hierba culinaria individual, incluida la familia**} que ha alcanzado el grado adecuado de desarrollo para su elaboración; y que es procesado de manera adecuada, siendo sometido a operaciones tales como limpieza, secado, molienda y tamizado.

²⁹ Se debe insertar el nombre del grupo o de la especia o hierba culinaria, según corresponda (Véase el Apéndice I).

³⁰ Se debe insertar el nombre de la especia o hierba culinaria individual o el nombre del grupo para el que está siendo normalizado.

Cuadro 1. {Nombre del grupo de especias o hierbas culinarias} regulado por esta norma

	Nombre común (Nombre por el que se conoce generalmente el producto)	Nombre(s) comercial(es) (Lista no exhaustiva) del/de los nombre/s con el/los que se comercializa/n el/los producto/s)	Nombre científico
1			
2			
3			
4			
5			

Comentarios sobre la Sección 2.2 Formas de presentación: *Esta sección está redactada de forma general que se aplica a todos los productos dentro del grupo; sin embargo, si fuera necesario, podría modificarse para reflejar las características únicas de la forma de presentación de una especia o hierba culinaria en particular.*

2.2 Formas de presentación

El/los {Nombre de la especia o hierba culinaria individual o nombre del grupo de especias y hierbas culinarias} se puede(n) presentar de las siguientes formas:

- entero(s);
- cortado(s)/en trozos/fragmentado(s);
- molido(s)/en polvo³¹ (el tamaño de las partículas se determina por acuerdo contractual entre el comprador y el vendedor).

Se permiten otras formas de presentación diferentes a las tres formas mencionadas, siempre que estén debidamente etiquetadas.

2.3 Clasificación por tamaño (opcional)

El/los {nombre de la especia o hierba culinaria individual o nombre del grupo de especias y hierbas culinarias} entero(s) {y/o cortado(s)} puede(n) clasificarse por recuento por peso, por peso, por diámetro o de acuerdo con las prácticas comerciales existentes. [Cuando se clasifica(n) por tamaño, los métodos utilizados deben indicarse en la etiqueta del envase].

3. FACTORES ESENCIALES RELATIVOS A LA COMPOSICIÓN Y LA CALIDAD

3.1 Composición

El/los {nombre de la especia o hierba culinaria individual o nombre del grupo de especias y hierbas culinarias en Sección 2} seco(s) o deshidratado(s) debe(n) ajustarse a los requisitos especificados en el anexo.

3.2 Factores de calidad

Cuando no haya límites especificados para las características físicas en las formas de presentación en el Anexo I, Cuadro A2 sobre las características físicas, se debe insertar el texto a seguir en la Sección 3.2.1

El/los {nombre de la especia o hierba culinaria individual o nombre del grupo de especias o hierbas culinarias en Sección 2.1} debe(n) ser inocuo (s) y apto(s) para el consumo humano. Debe(n) estar exento(s) de insectos vivos y prácticamente exento/s de materias extrañas y foráneas.

3.2.1 Olor, sabor y color

El/los {nombre de la especia o hierba culinaria individual o nombre del grupo de especias o hierbas culinarias} indicado(s) en la Sección 2.1 debe(n) tener el olor y sabor característicos tomando en

³¹ Esta forma de presentación combinada puede separarse en función de las características del producto que se derivan del contenido de humedad.

consideración los factores o las condiciones geoclimáticas, las variedades y los principales componentes de aceites volátiles indicados en el Anexo I, Cuadro A1 “Características químicas”. Debe(n) estar exento(s) de cualquier tipo de olor o sabor foráneos, en particular de la rancidez y del olor a moho.

Comentarios sobre la Sección 3.2.2 Clasificación (opcional): *Las clases/categorías de calidad (extra, categoría I y categoría II) se omiten porque i) no están aceptadas internacionalmente de manera uniforme, ii) hay la creciente convicción de que se debe dejar el tema de las clases/categorías para los acuerdos contractuales entre comerciantes, iii) existe la premisa de que las normas del CCSCCH deben establecer los requisitos absolutos mínimos para el comercio y la seguridad del consumidor.*

3.2.2 Clasificación (opcional)

El/los **{nombre de la especia o hierba culinaria individual o nombre del grupo de especias o hierbas culinarias}** puede(n) clasificarse, según proceda, como entero(s), en trozos o molido(s)/en polvo, en categorías de acuerdo con las características físicas y químicas en la Sección 3.2.4. Los requisitos químicos y físicos que figuran en el Anexo I se aplicarán como requisitos mínimos para la clase/categoría más baja. Cuando el/los **{nombre de la especia o hierba culinaria individual o nombre del grupo de especias o hierbas culinarias}** se comercializa(n) sin clasificar o sin categoría asignada, los requisitos físicos y químicos que figuran en el Anexo I se aplicarán como requisitos mínimos.

3.2.3 Características físicas y químicas

El/los **{nombre de la especia o hierba culinaria individual o nombre del grupo de especias o hierbas culinarias}** debe(n) cumplir con las características físicas y químicas especificadas en el Anexo I, Cuadro A1 “Características químicas” y Cuadro A2 “Características físicas”.

Los defectos permitidos no deben afectar al aspecto general del producto en lo que respecta a su calidad y el producto debe mantener su calidad y presentación en el envase.

Comentarios preliminares sobre las secciones 4 a 9: *Estas secciones hacen referencia a las directrices del Codex Alimentarius y las normas generales que existen sobre aditivos alimentarios, contaminantes en los alimentos, la higiene de los alimentos y el etiquetado. Estos criterios pueden modificarse, de ser necesario, para reflejar las propiedades únicas de un producto, los requisitos o las prácticas comerciales.*

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Se acepta el uso de los antiaglomerantes enumerados en el Cuadro III de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la forma molida/en polvo del/de los **{nombre de la especia o hierba culinaria individual o nombre del grupo de especias o hierbas culinarias}**

La necesidad de utilizar aditivos alimentarios se considerará caso por caso.

5. CONTAMINANTES

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

Los códigos de prácticas pertinentes se evaluarán caso por caso

Los productos regulados por esta norma deben respetar los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

6. HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

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) y otros textos pertinentes del Codex como el *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad* (CXC 75-2015) (Anexo III sobre especias y hierbas culinarias desecadas) y otros códigos de prácticas.

Los productos deben cumplir 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 en la medida en que sea viable sin comprometer la calidad, y deben ser coherentes con la declaración adecuada del contenido relativa al producto.

8. ETIQUETADO

Los productos 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:

8.1 Nombre del producto

8.1.1 El nombre del producto debe ser el **[nombre común de la especie o hierba culinaria] individual seco o los {nombres comunes de las especias o hierbas culinarias dentro del grupo}** como se describe en la Sección 2.1, siempre que la omisión de la palabra "seco" no confunda o induzca a error al consumidor.

8.1.2 La forma de presentación del producto debe ser tal y como se describe en la Sección 2.2 (Formas de presentación).

8.1.3 Se puede indicar el nombre comercial y/o el nombre científico.

8.2 País de origen y país de cosecha

8.2.1 Se debe declarar el país de origen.

8.2.2 País de cosecha (opcional).

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

8.3 Identificación comercial

- Forma de presentación.
- Clase/ categoría, si corresponde.
- Tamaño de partículas (opcional).

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

Los envases no destinados a la venta al por menor deberán etiquetarse de conformidad con lo dispuesto en la *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021).

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Comentarios sobre la Sección 9.1: Después de la aprobación final de la norma por parte de la Comisión, los métodos determinados se transferirán a la norma relativa a los *Métodos recomendados de análisis y muestreo* (CXS 234-1999) y se insertará el texto que figura en el *Manual de procedimiento* del Codex³².

9.1 Métodos de análisis

Cuadro 2: Métodos de análisis (lista no exhaustiva de disposiciones)

Disposición	Método	Principio	Tipo
Contenido de humedad			
Aceites volátiles			
Cenizas totales (en base seca)			
Cenizas insolubles en ácido (en base seca)			
Materia extraña			
Materia foránea			
Fragmentos de insectos, insectos enteros muertos			

³² Para comprobar el cumplimiento de esta norma, deberán utilizarse los métodos de análisis y muestreo que figuran en los *Métodos recomendados de análisis y de muestreo* (CXS 234-1999) pertinentes para las disposiciones de la presente norma.

Daño por insectos			
Insectos vivos			
Excrementos de mamíferos y/u otros excrementos			
Moho visible/material mohoso			
Suciedad de roedores			

9.2 Plan de muestreo

Por desarrollar.

Características físicas y químicas para {nombre del grupo de especias o hierbas culinarias}

Table A1. Características químicas para {nombre del grupo de especias o hierbas culinarias}³³

[Nombre de la especia o hierba culinaria individual dentro del grupo]	Forma de presentación/estilo	Contenido de humedad, porcentaje en p/p (máx.)	Cenizas totales, porcentaje en p/p (máx.) en base seca	Cenizas insolubles en agua porcentaje en p/p (máx.) en base seca	Cenizas insolubles en ácido, porcentaje en p/p (máx.) en base seca	Aceites volátiles* ml/100 g (mín.) en base seca	Compuestos marcadores, porcentaje	Extracto de éter no volátil, porcentaje en p/p en base seca	Otros factores
	Entera								
	En trozos/cortada/partida/fragmentada								
	Molida/en polvo								
	Entera								
	En trozos/cortada/partida/fragmentada								
	Molida/en polvo								
	Entera								
	En trozos/cortada/partida/fragmentada								
	Molida/en polvo								
	Entera								
	En trozos/cortada/partida/fragmentada								
	Molida/en polvo								
	Entera								
	En trozos/cortada/partida/fragmentada								
	Molida/en polvo								

Nota: *Los valores de los aceites volátiles están relacionados con las especias y hierbas culinarias naturales. No se aplican a las especias y hierbas culinarias que han sido sometidas al tratamiento térmico u otros procesos que puedan reducir el contenido natural de aceite volátil.

³³ Se pueden añadir otros parámetros o excluir algunos en función de las prácticas comerciales respecto del producto.

Cuadro A2. Características físicas para {nombre del grupo de especias y hierbas culinarias}

[Nombre de la especia y hierba culinaria individual o nombre del grupo de especias y hierbas culinarias dentro del grupo]	Forma de presentación	Materia extraña, porcentaje en p/p (máx.)	Materia foránea, porcentaje en p/p (máx.)	Fragmentado (solo en la forma de presentación entera)	Moho visible/material mohoso porcentaje en p/p (máx.)	Insectos enteros muertos recuento/100 g (máx.)	Daños por insectos porcentaje en p/p (máx.) solo en la forma de presentación entera	Fragmentos de insectos, recuento/10 g (máx.) (solo en la forma de presentación molida)	Insectos vivos (recuento)	Excrementos de mamíferos mg/kg (máx.)	Otros excrementos mg/kg (máx.)	Suciedad de roedores recuento/25 g (máx.)	Fuera de tamaño, (cuando se clasifica por tamaño)	Otros factores
	Entera								0					
	En trozos/ cortada/ partida/fragmentada								0					
	Molida/en polvo								0					
	Entera								0					
	En trozos/ cortada/ partida/ fragmentada								0					
	Molida/en polvo								0					
	Entera								0					
	En trozos/ cortada/ partida/ fragmentada								0					
	Molida/en polvo								0					
	Entera								0					
	En trozos/ cortada/ partida/ fragmentada								0					
	Molida/en polvo								0					
	Entera								0					
	En trozos/ cortada/ partida/ fragmentada								0					
	Molida/en polvo								0					

Notas:

- ¹ **Excrementos de mamíferos:** Si la media del número total de submuestras supera el miligramo por kg y/o lb indicado.
- ² **Insectos enteros muertos:** Si el número total de insectos enteros muertos encontrados en el número total de las submuestras supera el valor especificado en el cuadro.
- ³ **NA =** No se aplica, no se refiere a cero. Quiere decir que la forma de presentación del producto mencionado no ha sido evaluada para esta disposición, y actualmente no tiene valores.
- ⁴ El término fragmentado puede aplicarse a las semillas enteras cuando la vaina y las semillas se comercializan independientemente como enteras. Por ejemplo, vainas de cardamomo y semillas enteras de cardamomo, nuez moscada en cáscara y semillas de la nuez moscada.

Notas al pie para materia extraña y materia foránea

Cuadro A3. Características físicas para {nombre de la especia o hierba culinaria individual}

Parámetros	Forma de presentación		
	Entera	En trozos/ cortada/ partida/ fragmentada	Molida/ en polvo
Materia extraña, porcentaje en p/p (máx.)			
Materia foránea, porcentaje en p/p (máx.)			
Insectos vivos por recuento/100 g (máx.)	0	0	0
Insectos enteros muertos, recuento/100 g (máx.)			
Fragmentos de insectos, recuento/10 g (máx.)			
Contaminación por insectos, porcentaje en p/p (máx.)			
Excrementos de mamíferos, mg/kg (máx.)			
Moho visible/material mohoso, porcentaje en p/p			
Rugosas/inmaduras, porcentaje en p/p			
Tolerancia de tamaño (fuera de tamaño cuando es clasificado por tamaño), porcentaje en p/p			---
Cortado/fragmentado/en trozos entre enteros		----	---
Otros factores			

APÉNDICE I

Parte I: Grupos de especias y hierbas culinarias

A. Especias agrupadas por las partes de la planta³⁴

Número de serie	Nombre de la especia/hierba culinaria	Nombre científico	Código HS
Bayas y frutos secos			
1.	Pimienta de Jamaica	<i>Pimenta dioica</i> (L.) Merr.	
2.	Anís estrellado	<i>Illicium verum</i> Hook.f.	HS 090910
3.	Cardamomo de Bengala	<i>Amomum aromaticum</i> Roxb.	
4.	Cardamomo (grande)/ Cardamomo negro	<i>Amomum subulatum</i> Roxb.	HS 09083110
5.	Cardamomo (pequeño)	<i>Elettaria cardamomum</i> Maton	HS 09083120
6.	Cardamomo de Camerún	<i>Aframomum hanburyi</i> K.Schum.	
7.	Cardamomo camboyano	<i>Amomum krevanh</i> Pierre ex Gagnep.	
8.	Cardamomo Korarima	<i>Aframomum corrorima</i> (Braun) P.C.M.Jansen	
9.	Cardamomo de Madagascar	<i>Aframomum angustifolium</i> K.Schum.	
10.	Cardamomo redondo/ Cardamomo Chester/ Cardamomo siamés/ Cardamomo de Indonesia	<i>Amomum kepulaga</i> Sprague & Burkill	
11.	Cardamomo de Sri Lanka	<i>Elettaria cardamomum</i> Maton	
12.	Cardamomo Tsao-ko	<i>Amomum tsao-ko</i> Crevost & Lemarié	
13.	Chile	<i>Capsicum annuum</i> L.	HS 090420
14.	Pimentón dulce	<i>Capsicum annuum</i> L.	
15.	Pimienta china	<i>Zanthoxylum acanthopodium</i> DC.	
16.	Pimienta de fresno espinoso chino/Pimienta sechuang	<i>Zanthoxylum bungei</i> Hance	
17.	Cubebas	<i>Piper cubeba</i> Bojer	
18.	Granos del paraíso (Granos de Guinea, Pimienta melegueta, Pimienta cocodrilo)	<i>Aframomum melegueta</i> K.Schum.	
19.	Pimienta negra/vainas de pimienta de Guinea	<i>Xylopiya aethiopica</i> A.Rich.	
20.	Pimienta (negra, blanca, verde)	<i>Piper nigrum</i> Beyr. ex Kunth	HS 090411
21.	Pimienta larga	<i>Piper longum</i> Blume	HS 09041110
22.	Pimienta rosa Pimienta brasileña	<i>Schinus molle</i> hort. ex Engl. <i>Schinus terebinthifolius</i> Raddi	
23.	Pimienta de Sichuan/Pimienta japonesa	<i>Zanthoxylum piperitum</i> Benn.	
24.	Pimienta de África Occidental/ Benín	<i>Piper guineense</i> Thonn.	

³⁴ REP 17/SCH Apéndice XII

Número de serie	Nombre de la especia/hierba culinaria	Nombre científico	Código HS
25.	Mango seco	<i>Mangifera indica</i> Thwaites	
26.	Camboya	<i>Garcinia cambogia</i> hort. ex Boerl.	
27.	Kokam	<i>Garcinia indica</i> (Thouars) Choisy	HS 12079940
28.	Baya de enebro	<i>Juniperus communis</i> Thunb.	HS 09095021
29.	Fruto de tamarindo	<i>Tamarindus indica</i> L.	HS 08134010
30.	Vainilla	<i>Vanilla planifolia</i> Andrews	HS 090500
31.	Vainilla pompón	<i>Vanilla pompona</i> Schiede	
32.	Vainilla tahitiana	<i>Vanilla tahitensis</i> J.W. Moore	
Raíces, rizomas, bulbos secos			
33.	Ajo desecado	<i>Allium sativum</i> L.	HS 07129040
34.	Chalote	<i>Allium ascalonicum</i> L.	
35.	Galanga	<i>Kaempferia galanga</i> L.	HS 12119042
36.	Galanga mayor	<i>Alpinia galanga</i> Willd.	
37.	Galanga menor	<i>Alpinia officinarum</i> Hance	
38.	Jengibre	<i>Zingiber officinale</i> Roscoe	HS 091010
39.	Raíz de rábano picante	<i>Armoracia rusticana</i> G.Gaertn., B.Mey. & Scherb.	HS 07069010
40.	Cálamo aromático	<i>Acorus calamus</i> L.	HS 12119048
41.	Cúrcuma	<i>Curcuma longa</i> L.	HS 091030
Semillas secas			
42.	Anís	<i>Pimpinella anisum</i> L.	
43.	Ajowan/Ajwain	<i>Trachyspermum ammi</i> Sprague	HS 09109914
44.	Agenus común/Bulbo castaño	<i>Bunium persicum</i> B.Fedtsch.	
45.	Agenus común/Bulbo castaño	<i>Carum bulbocastanum</i> W.D.J. Koch	
46.	Alcaravea	<i>Carum carvi</i> L.	HS 090940
47.	Comino negro	<i>Nigella sativa</i> L.	
48.	Comino (verde/comino blanco)	<i>Cuminum cyminum</i> Wall.	HS 090930
49.	Comino negro Damas	<i>Nigella damascena</i> L.	
50.	Mostaza negra	<i>Brassica nigra</i> (L.) Andrz.	
51.	Mostaza	<i>Brassica juncea</i> (L.) Hook.f. & Thomson	HS 120750
52.	Mostaza blanca/amarilla	<i>Sinapis alba</i> L.	
53.	Apio	<i>Apium graveolens</i> L.	HS 09109911
54.	Apio de jardín	<i>Apium graveolens</i> L.	
55.	Cilantro	<i>Coriandrum sativum</i> L.	HS 090921
56.	Eneldo	<i>Anethum graveolens</i> L.	HS 09109913

Número de serie	Nombre de la especia/hierba culinaria	Nombre científico	Código HS
57.	Eneldo indio	<i>Anethum sowa</i> Roxb.	
58.	Hinojo	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	HS 090950
59.	Hinojo dulce	<i>Foeniculum vulgare</i> Hill	
60.	Fenogreco	<i>Trigonella foenum-graecum</i> Sm.	HS 09109912
61.	Nuez moscada	<i>Myristica fragrans</i> Houtt.	HS 090810
62.	Nuez moscada de Papúa	<i>Myristica argentea</i> Warb.	
63.	Semilla de amapola	<i>Papaver somniferum</i> L.	HS 120791
64.	Sésamo/ajonjolí	<i>Sesamum indicum</i> L.	
65.	Semillas de Granada	<i>Punica granatum</i> L.	
Partes florales secas			
66.	Clavo de olor	<i>Syzygium aromaticum</i> (L.) Merr. & L.M. Perry	HS 090700
67.	Azafrán	<i>Crocus sativus</i> Biv. ex Steud.	HS 091020
68.	Alcaparra	<i>Capparis spinosa</i> L.	HS 071130
Hojas secas			
69.	Hoja de laurel	<i>Laurus nobilis</i> Cav.	HS 09104030
70.	Puerro/Puerro de invierno	<i>Allium porrum</i> L. <i>Allium ampeloprasum</i> Boiss.	
71.	Hoja de curry	<i>Murraya koenigii</i> Spreng.	HS 091050
72.	Pandan Wangi	<i>Pandanus amaryllifolius</i> Roxb.	
73.	Tejpat (hoja de laurel india)	<i>Cinnamomum tamala</i> (Buch.-Ham.) T.Nees & C.H. Eberm.	HS 09104010
Cortezas secas			
74.	Casia	<i>Cinnamomum cassia</i> Siebold	HS 09061910
75.	Casia indonesia	<i>Cinnamomum burmannii</i> (Nees & T. Nees) Blume	
76.	Casia vietnamita	<i>Cinnamomum loureirii</i> Nees	
77.	Canela	<i>Cinnamomum zeylanicum</i> Blume	HS 090611
Otros			
78.	Asafétida	<i>Ferula assa-foetida</i> L. <i>Ferula foetida</i> (Binge) Regel <i>Ferula narthex</i> Boiss	HS 13019013
79.	Carambola	<i>Averrhoa carambola</i> L.	
80.	Maza	<i>Myristica fragrans</i> Houtt.	HS 090820
81.	Maza de Papúa	<i>Myristica argentea</i> Warb.	

Parte I: Grupos especias y hierbas culinarias

B. Grupos de hierbas culinarias

Número de serie	Nombre de la especia/hierba culinaria	Nombre científico	Código HS
Hierbas secas			
82.	Albahaca	<i>Ocimum basilicum</i> L.	
83.	Hisopo	<i>Hyssopus officinalis</i> L.	
84.	Levístico	<i>Levisticum officinale</i> W.D.J. Koch	HS 12119095
85.	Menta	<i>Mentha x piperita</i> L., pro spec. & Hylander	HS 12119070
86.	Menta verde	<i>Mentha spicata</i> L.	
87.	Menta japonesa/Menta de campo/Menta de maíz	<i>Mentha arvensis</i> L.	
88.	Bálsamo/Bálsamo de limón/Melissa	<i>Melissa officinalis</i> L.	
89.	Bergamota	<i>Mentha citrata</i> Ehrh.	
90.	Mejorana	<i>Majorana hortensis</i> Moench	
91.	Mejorana dulce	<i>Origanum majorana</i> L.	
92.	Orégano	<i>Origanum vulgare</i> L.	
93.	Orégano mexicano	<i>Lippia graveolens</i> Kunth	
94.	Perejil (rizado)	<i>Petroselinum crispum</i> (Mill.) A.W.Hill	
95.	Perejil (plano)	<i>Petroselinum sativum</i> Hook. & Gillies	
96.	Romero	<i>Rosmarinus officinalis</i> L.	
97.	Salvia	<i>Salvia officinalis</i> Pall.	
98.	Tomillo	<i>Thymus vulgaris</i> L.	HS 09104020
99.	Tomillo rastrero/Tomillo silvestre/Madre de tomillo	<i>Thymus serpyllum</i> L.	
100.	Estragón	<i>Artemisia dracunculus</i> L.	HS 07108010
101.	Ajedrea de jardín	<i>Satureja hortensis</i> L.	
102.	Ajedrea de monte	<i>Satureja montana</i> L.	
103.	Citronela de Sri Lanka	<i>Cymbopogon nardus</i> (L.) Rendle	
104.	Hierba de limón de las Indias occidentales	<i>Cymbopogon citratus</i> Stapf	

Parte I: Grupos especias y hierbas culinarias

C. Especias y hierbas culinarias sin agrupar

Número de serie	Nombre de la especia/hierba culinaria	Nombre científico	Código HS
105.	Belimbing/Bilimbi/Árbol de pepino	<i>Averrhoa bilimbi</i> L.	
106.	Perifollo	<i>Anthriscus cerefolium</i> Hoffm.	
107.	Cebollino	<i>Allium schoenoprasum</i> Regel & Tiling	
108.	Puerro indio/Cebollín chino	<i>Allium tuberosum</i> Rottler ex. Sprengel	
109.	Angélica	<i>Angelica archangelica</i> L.	
110.	Puerro pedregoso/Cebolla galesa/Cebolla japonesa	<i>Allium fistulosum</i> L.	
111.	Cebolla patata	<i>Allium cepa</i> L.	
112.	Hoja de laurel de las Indias occidentales	<i>Pimenta racemosa</i> (Mill.) J. W. Moore	

PARTE II: Lista no exhaustiva de especias y hierbas culinarias, organizada por nombre genérico

Número de serie	Producto genérico	Otras formas del producto	Nombre científico	Parte de la planta utilizada
11	Angostura (Corteza Cusparia)	Albahaca dulce Albahaca de arbusto	<i>Ferula narthex</i> Boiss <i>Ferula assa-foetida</i> L. <i>Ferula foetida</i> (Binge) Regel <i>Ocimum basilicum</i> L. <i>Ocimum minimum</i> L. <i>Galipea officinalis</i> Hancock.	Corteza
6	Abelmosco		<i>Hibiscus abelmoschus</i>	Fruto
12	Anís (semilla de anís)		<i>Pimpinella anisum</i> L.	Fruto
3	Pimienta de Jamaica (hoja)		<i>Pimenta dioica</i> (L) Merr.	Hoja
9	Hoja de angélica		<i>Angelica archangelica</i> L. or <i>Angelica</i> spp.	Hoja
14	Albahaca		Cualquiera de las especies mencionadas abajo	Hoja
15	Hojas de laurel		<i>Laurus nobilis</i> L.	Hoja
16	Bergamota		<i>Mentha citrata</i> Ehrh.	Hoja/Tallo
8	Raíz de Angélica		<i>Angelica archangelica</i> L. or <i>Angelica</i> spp.	Raíz
13	Asafétida		Cualquiera de las especies mencionadas abajo	Raíces, Rizomas, Bulbos
1	Ajowan/Ajwain		<i>Trachyspermum ammi</i> Sprague	Semilla
2	Semilla de Alfalfa		<i>Medicago sativa</i> L.	Semilla
4	Pimienta de Jamaica (Pimiento)		<i>Pimentadioica</i> (L) Merr.	Semilla
5	Abelmosco		<i>Abelmoschus moschatus</i> Medik.	Semilla
7	Achiote		<i>Bixa orellana</i>	Semilla
10	Semilla angélica		<i>Angelica archangelica</i> L. or <i>Angelica</i> spp.	Semilla
17	Agenus común/ Bulbo castaño		<i>Bunium persicum</i> B. Fedtsch.	Semilla
18	Comino negro	Alcaravea rusa Alcaravea negra Comino-negro Damas	Cualquiera de las especies mencionadas abajo <i>Nigella sativa</i> L. <i>Nigella sativa</i> L. <i>Nigella damascena</i> L.	Semilla
19	Hoja de borraja		<i>Borago officinalis</i>	Hoja
20	Caléndula, Maravilla de crisol		<i>Calendula officinalis</i> L.	Flor

PARTE II – Lista no exhaustiva de especias y hierbas culinarias, organizada por nombre genérico				
Número de serie	Producto genérico	Otras formas del producto	Nombre científico	Parte de la planta utilizada
21	Camboya		<i>Garcinia cambogia</i> (Gaertn.) Desr. <i>Garcinia atroviridis</i>	Fruto
22	Manzanilla, inglesa o romana		<i>Anthemis nobilis</i> L.	Flor
23	Manzanilla, alemana o húngara		<i>Matricaria chamomilla</i> L.	Flor
24	Pimienta canela		<i>Drimys winteri</i> J.R. Forst. & G. Forst.	Corteza
25	Alcaparra		<i>Capparis spinosa</i> L.	Partes florales
26	Alcaravea		<i>Carum carvi</i> L.	Semilla
27	Cardamomo		Cualquiera de las especies mencionadas abajo	Fruto/baya
		Cardamomo de Bengala	<i>Amomum aromaticum</i> Roxb.	
		Cardamomo camboyano	<i>Amomum krevanh</i> Pierre ex Gagnep.	
		Cardamomo de Camerún	<i>Aframomum hanburyi</i> K. Schum.	
		Cardamomo (grande)/ Cardamomo negro	<i>Amomum subulatum</i> Roxb.	
		Cardamomo (Pequeño)	<i>Elettaria cardamomum</i> Maton	
		Granos del paraíso (Granos de Guinea, Pimienta melegueta, Pimienta cocodrilo)	<i>Aframomum melegueta</i> (Roscoe) K. Schum.	
		Cardamomo korarima	<i>Aframomum korarima</i> (Pereira) Engl.	
		Cardamomo de Madagascar	<i>Aframomum angustifolium</i> K. Schum.	
		Cardamomo redondo/ Cardamomo Chester/ Cardamomo siamés/ Cardamomo de Indonesia	<i>Amomum kepulaga</i> Sprague & Burkill	
		Cardamomo de Sri Lanka	<i>Elettaria cardamomum</i> var. major (Sm.) Thwaites	
		Cardamomo Tsao-ko	<i>Amomum tsao-ko</i> Crevost & Lemarié	
28	Hojas de apio		<i>Apium graveolens</i> Dulce	Hoja

PARTE II – Lista no exhaustiva de especias y hierbas culinarias, organizada por nombre genérico				
Número de serie	Número de serie	Número de serie	Número de serie	Número de serie
29	Semilla de apio		<i>Apium graveolens</i> Dulce	Semilla
30	Perifollo		<i>Anthriscus cerefolium</i> Hoffm.	Hoja
31	Chile (igual o superior a 900 unidades Scoville)		<i>Capsicum</i> spp.	Fruto con o sin semillas
32	Piménton picante (menos de 900 unidades Scoville)		<i>Capsicum</i> spp.	Fruto con o sin semillas
33	Cebollino		<i>Allium schoenoprasum</i> Regel & Tiling	Hoja
34	Canela	Indonesia, Padang, Batavia Cassia/Canela Cassia chino/Canela Vietnamita, Saigón Cassia/Canela Canela Ceylong	Cualquiera de las especias mencionadas abajo <i>Cinnamomum burmanii</i> (Nees & T. Nees) Blume <i>Cinnamomum cassia</i> Blume. <i>Cinnamomum loureirii</i> Nees <i>Cinnamomum zeylanicum</i> Blume	Corteza
35	Clavo de olor		<i>Syzygium aromaticum</i> (L) Merr. & Perry	Capullo floral
36	Trébol		<i>Trifolium</i> spp.	Hoja
37	Hoja de cilantro		<i>Coriandrum sativum</i> L.	Hoja
38	Semilla de cilantro		<i>Coriandrum sativum</i> L.	Semillas
39	Comino, marrón (Jerra, comino)		<i>Cuminum cyminum</i> L.	Semilla
40	Hoja de curry		<i>Murraya koenigii</i> Spreng.	Hoja/Tallo
	Semilla de eneldo	Eneldo Eneldo Indio	Cualquiera de las especias mencionadas abajo <i>Anethum graveolens</i> L. <i>Anethum sowa</i> Roxb. ex Fleming	Semillas
	Eneldo, hoja	Eneldo Eneldo Indio	Cualquiera de las especias mencionadas abajo <i>Anethum graveolens</i> L. <i>Anethum sowa</i> Roxb. ex Fleming	Hoja
	Flores de saúco	Ajedrea de monte Ajedrea de jardín	Cualquiera de las especias mencionadas abajo <i>Satureja montana</i> L. <i>Satureja Thymbra</i> L. <i>Satureja Spinosa</i> L. <i>Satureja hortensis</i> L.	Hoja/Tallo
44	Semillas de hinojo		<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	Semillas
45	Hoja de hinojo		<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	Hoja
46	Fenogreco		<i>Trigonella foenum-graecum</i> L.	Semillas

PARTE II – Lista no exhaustiva de especias y hierbas culinarias, organizada por nombre genérico				
Número de serie	Número de serie	Número de serie	Número de serie	Número de serie
47	Galanga	Galanga mayor Galanga	Cualquiera de las especies mencionadas abajo <i>Alpinia galanga</i> Willd. <i>Alpinia officinarum</i> Hance	Raíces, Rizomas, Bulbos
		Galanga Galanga Menor	<i>Kaempferia galanga</i> L. <i>Alpinia officinarum</i> Hance	
48	Apio de jardín		<i>Apium graveolens</i> L.	Semillas
49	Ajo		<i>Allium sativum</i> L. <i>Allium ampeloprasum</i> L.	Raíces, Rizomas, Bulbos
50	Geranio		<i>Pelargonium</i> spp.	Hoja
51	Jengibre		<i>Zingiber officinale</i> Roscoe	Raíces, Rizomas, Bulbos
52	Marrubio (horehound)		<i>Marrubium vulgare</i> L.	Hoja
53	Rábano picante		<i>Armoracia lapathifolia</i> Gilib.	Raíces, Rizomas, Bulbos
54	Raíz de rábano picante		<i>Armoracia rusticana</i> G.Gaertn., B. Mey. & Scherb.	Raíces, Rizomas, Bulbos
55	Hisopo		<i>Hyssopus officinalis</i> L.	Hoja/Tallo
56	Menta japonesa/ Menta de campo/ Menta de maíz		<i>Mentha arvensis</i> L.	Hoja/Tallo
57	Baya de enebro		<i>Juniperus communis</i> L.	Fruto/baya
58	Cafre		<i>Citrus hystrix</i> DC.	Fruto
59	Kokam		<i>Garcinia indica</i> (Thouars) Choisy	Fruto/baya
60	Lavanda		<i>Lavandula officinalis</i> Chaix.	Hoja/Flor
61	Puerro	Puerro pedregoso/ Cebolla galesa/ Cebolla japonesa	Cualquiera de las especies mencionadas abajo <i>Allium fistulosum</i> L.	Toda la planta
		Puerro/Puerro de invierno	<i>Allium porrum</i> L.	
		Puerro indio/Cebollín chino	<i>Allium ramosum</i> L. <i>Allium ampeloprasum</i> L.	
62	Bálsamo de limón		<i>Melissa officinalis</i> L.	Hoja
63	Hierba de limón		<i>Cymbopogon citratus</i> (DC.) Stapf	Hoja
64	Flores de tilo		<i>Tilia</i> spp.	Flor
65	Lovage Raíz		<i>Levisticum officinale</i> W.D.J. Koch	Rizoma
66	Lovage Hoja		<i>Levisticum officinale</i> W.D.J. Koch	Hoja/Tallo

PARTE II – Lista no exhaustiva de especias y hierbas culinarias, organizada por nombre genérico				
Número de serie	Producto genérico	Otras formas del producto	Nombre científico	Parte de la planta utilizada
67	Maza		<i>Myristica fragrans</i> Houtt.	Ariolo
68	Mango Seco		<i>Mangifera indica</i>	Semilla
69	Mejorana		Cualquiera de las especies mencionadas abajo	Hoja/Tallo
		Mejorana	<i>Majorana hortensis</i> , Syn. <i>Origanum majorana</i>	
		Mejorana, dulce	<i>Majorana hortensis</i> Moench.	
		Mejorana Pot	<i>Origanum onites</i> (L.) Benth.	
70	Mostaza		Cualquiera de las especies mencionadas abajo	Semilla
		Mostaza, blanca o amarilla	<i>Brassica hirta</i> Moench.	
		Mostaza, marrón	<i>Brassica juncea</i> (L.) Czern.	
		Mostaza, negra o marrón	<i>Brassica nigra</i> (L.) Koch.	
			<i>Sinapis alba</i> L.	
			<i>Sinapis nigra</i> L.	
71	Nuez moscada		Cualquiera de las especies mencionadas abajo	Semilla
		Nuez moscada de Papúa	<i>Myristica fragrans</i> Houtt.	
			<i>Myristica argentea</i> Warb.	
72	Cebolla	Cebolla patata	<i>Allium cepa</i> L.	Raíces, Rizomas, Bulbos
			<i>Allium cepa</i> Aggregatum Group	
73	Orégano		Cualquiera de las especies mencionadas abajo	Hoja/Tallo
		Orégano mexicano	<i>Lippia berlandieri</i> Schauer	
		Orégano mexicano	<i>Lippia graveolens</i> H.B.K.	
			<i>Lippia micromera</i> Schauer	
	Orégano	Orégano Oreganum, Orégano mexicano, Salvia mexicana (Origan)	<i>Lippia</i> spp.	
		Orégano Mte. Pima	<i>Monarda citriodora</i> Cerv. ex Lag.	
	orégano de la sierra	<i>Monarda fistulosa</i> L.		

PARTE II – Lista no exhaustiva de especias y hierbas culinarias, organizada por nombre genérico				
Número de serie	Número de serie	Número de serie	Nombre científico	Parte de la planta utilizada
	Orégano	Orégano italiano	<i>Origanum xmajoricum</i> Cambess.	
		Orégano turco	<i>Origanum monites</i> L.	
		Orégano de Creta	<i>Origanum monites</i> L.	
		Orégano oikea	<i>Origanum monites</i> L.	
		Orégano sirio	<i>Origanum syriacum</i> L.	
		Orégano	<i>Origanum vulgare</i> L.	
		Orégano griego	<i>Origanum vulgare</i> subsp. <i>viride</i> (Boiss.) Hayek	
		Orégano de Turkestán	<i>Origanum vulgare</i> subsp. <i>viride</i> (Boiss.) Hayek <i>Origanum vulgare</i> subsp. <i>vulgare</i>	
		Orégano cubano	<i>Plectranthus amboinicus</i> (Lour.) Spreng. <i>Poliomintha bustamenta</i> B. L. Turner	
	Orégano español	<i>Thymus capitatus</i> (L.) Hoffmanns. & Link		
74	Pandanwangi		<i>Pandanus amaryllifolius</i> Roxb.	Hoja/Tallo
75	Perejil		<i>Petroselinum crispum</i> (Mill.) Nym.	Hoja
76	Pimienta		Cualquiera de las especies mencionadas abajo	Semilla
		Pimienta negra, blanca, verde	<i>Piper nigrum</i> L.	
		Pimienta brasileña	<i>Schinus terebenthifolius</i> Raddi	
		Pimienta china	<i>Zanthoxylum acanthopodium</i> DC.	
		Pimienta de fresno espinoso chino / Pimienta de Sichuan	<i>Zanthoxylum bungei</i> Planch.	
	Pimienta	Cubebas	<i>Piper cubebe</i> L.	
	Pimienta	Granos del paraíso (Granos de Guinea, Pimienta melegueta, Pimienta cocodrilo)	<i>Aframomum melegueta</i> (Roscoe) K. Schum.	
		Pimienta negra/ Vainas de pimienta de Guinea	<i>Xylopiya aethiopica</i> A. Rich.	
		Pimienta (negra, blanca, verde)	<i>Piper nigrum</i> L.	
Pimienta larga		<i>Piper longum</i> L.		

PARTE II – Lista no exhaustiva de especias y hierbas culinarias, organizada por nombre genérico				
Número de serie	Número de serie	Número de serie	Número de serie	Número de serie
76	Pimienta	Pimienta rosa Pimienta de Sichuan/ Pimienta japonesa Pimienta negra/ Vainas de pimienta de Guinea Pimienta canela Pimienta de África Occidental/Benin	<i>Schinus molle</i> L. <i>Zanthoxylum piperitum</i> (L.) DC. <i>Xylopiya aethiopica</i> A. Rich. <i>Drimys winteri</i> <i>Piper guineense</i> Schumach. & Thonn.	
77	Menta		<i>Mentha piperita</i> L.	Hoja/Tallo
78	Semillas de Granada		<i>Punica granatum</i> L.	Semillas
79	Semilla de amapola		<i>Papayer somniferum</i> L.	Semilla
80	Romero		<i>Rosmarinus officinalis</i> L.	Hoja
81	Azafrán		<i>Crocus sativus</i> L.	Partes florales
82	Salvia	Salvia Clary (Salvia Clary) Salvia, griega	Cualquiera de las especies mencionadas abajo <i>Salvia officinalis</i> L. <i>Salvia sclarea</i> L. <i>Salvia triloba</i> L.	Hoja Hoja
83	Sésamo/ajonjolí		<i>Sesamum indicum</i> L.	Semillas
84	Chalote		<i>Allium ascalonicum</i> L.	Raíces, Rizomas, Bulbos
85	Menta verde		<i>Mentha spicata</i> L.	Hoja/Tallo
86	Citronela de Sri Lanka		<i>Cymbopogon nardus</i> (L.) Rendle	Hoja/Tallo
87	Anís estrellado		<i>Illicium verum</i> Hook. f.	Semilla
88	Sumac/Sumach		<i>Rhus coriaria</i> L.	Fruto
89	Cálamo aromático		<i>Acorus calamus</i> L.	Raíces, Rizomas, Bulbos
90	Estragón		<i>Artemisia dracunculus</i> L.	Hoja/Tallo
91	Tejpat (hoja de laurel india)		<i>Cinnamomum tamala</i> (Buch. – Ham.) C. H. Nees & Eberm.	Hoja
92	Tomillo	Tomillo rastrero/ Tomillo silvestre/ Madre del tomillo	Cualquiera de las especies mencionadas abajo <i>Thymus vulgaris</i> L. <i>Thymus serpyllum</i> L. <i>Thymus capitatus</i> L. <i>Thymus zygis</i> L. <i>Thymus saturejoides</i> Coss.	Hoja

93	Cúrcuma		<i>Curcuma longa</i> L.	Raíces, Rizomas, Bulbos
94	Vainilla		Cualquiera de las especies mencionadas abajo	
		Vainilla pompón Vainilla tahitiana	<i>Vanilla pompona</i> Schiede <i>Vanilla tahitensis</i> J.W. Moore	Vainas
95	Hoja de laurel de las Indias occidentales		<i>Pimenta racemosa</i> (Mill.) J.W. Moore	Hoja
96	Zedoary		<i>Curcuma zedoaria</i> (Bergius) Rosc.	Raíces, Rizomas, Bulbos