



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](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

**Tema 5.1 del programa**

**CX/SCH 24/7/7**

**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS**

**COMITÉ DEL CODEX SOBRE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS**

**Séptima reunión**

**Kochi (Kerala, India)**

**29 de enero – 2 de febrero de 2024**

**PROPUESTAS DE NUEVOS TRABAJOS**

(Respuestas a la carta circular CL 2023/01-SCH)

**Antecedentes.**

En este documento se recopilan las propuestas de nuevos trabajos presentadas en respuesta a la CL 2023/01-SCH.

Las propuestas de nuevos trabajos se adjuntan como apéndices I y II.

## DOCUMENTO DE PROYECTO

## PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO SOBRE UNA NORMA DEL CODEX PARA LA MEJORANA

(Presentada por Egipto)

**Introducción**

La mejorana (*Oreganum majorana* L. syn. *Majorana hortensis* Moench.) de la familia *Lamiaceae*, es una planta medicinal y aromática importante. La mejorana es una planta herbácea tupida que se cultiva como hierba culinaria. Es autóctona del Mediterráneo, Türkiye y Asia occidental y crece bien en la región del Alto Egipto. El sabor sutil y delicado de la mejorana se debe al aceite esencial, cuyos componentes principales son el terpineno y el terpineol. Los principios activos se encuentran principalmente en las partes aéreas de la planta (la hierba). La hierba de la mejorana desecada y su aceite se utilizan como especias en la industria alimentaria, y se utilizan también por sus propiedades conservantes y medicinales. Esta hierba ha generado mucho interés por parte de los investigadores que ha dado lugar a una serie de publicaciones desde 1960. Además, se considera un importante cultivo económico agrícola de exportación. La mejorana era reconocida por los antiguos griegos y romanos como un símbolo de felicidad.

**1. Objeto y ámbito de aplicación de la norma**

El ámbito de aplicación del trabajo es establecer una norma de aplicación mundial para la mejorana desecada entera, picada y molida que se ofrecerá para la producción industrial de alimentos y el consumo directo, incluso para servicios de comida o para el reenvasado, según sea necesario.

El objetivo es desarrollar una norma del Codex basada en características mensurables, específicamente criterios de calidad, y cualquier otro factor para elaborar un documento internacional para proteger la salud de los consumidores y facilitar el comercio internacional.

**2. Pertinencia y oportunidad**

La mejorana es originaria de la Región mediterránea y la Europa meridional y se cultiva intensivamente en Europa, el Norte de África, Asia y América del Norte y del Sur. Hoy en día, la mejorana se utiliza principalmente para el consumo, siendo especialmente apreciada por el sabor que aporta a platos de carne, carne de ave, pescado, embutidos, pizzas, ensaladas, preparaciones con huevos y verduras.

La elaboración de una norma internacional ayudará a proteger la salud de los consumidores y facilitará el comercio justo. El crecimiento del turismo internacional en todo el mundo, los flujos migratorios y la globalización, la popularidad de las dietas bajas en grasas y sal que requieren más condimentos, así como el aumento del comercio de alimentos en todo el mundo, han aumentado la demanda de especias y hierbas resultando en el desarrollo y crecimiento continuo de su comercio internacional.

**3. Principales cuestiones que se deben tratar**

La norma cubrirá las características relacionadas con la identificación y la calidad en todos sus aspectos, así como los requisitos relacionados con la inocuidad:

- Definición del producto: definir el producto como una hierba desecada de mejorana y también los nombres común, comercial y científico.
- Formas de presentación: enumerar las diferentes formas de presentación de la mejorana desecada (entera, picada y en polvo).
- Composición: incluir las disposiciones para los ingredientes básicos y otros ingredientes permitidos. Definir el contenido de humedad, cenizas y aceites volátiles, así como otros valores de la mejorana desecada.
- Criterios de calidad: incluir las disposiciones sobre el color, olor, sabor, etc.
- Disposiciones sobre el etiquetado y marcado del producto de acuerdo con la norma del Codex para el etiquetado de alimentos preenvasados.
- Disposiciones sobre la higiene, contaminantes y residuos de plaguicidas con referencia a documentos del Codex preexistentes.
- Referencias a métodos de análisis y muestreo.

#### 4. Evaluación con respecto a los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos

##### Criterios generales

La protección de los consumidores desde el punto de vista de la salud, la seguridad alimentaria, la garantía de prácticas justas en el comercio de alimentos y la toma en consideración de las necesidades identificadas de los países en desarrollo. La nueva norma propuesta responderá a estos criterios: REP17/SCH Apéndice VIII 58, es decir:

- Promover de la protección de los consumidores y la prevención de prácticas fraudulentas.
- Proporcionar una mayor garantía que el producto responda a las necesidades de los consumidores y a los requisitos mínimos relativos a la inocuidad alimentaria.
- Alcanzar niveles de normalización basados en las propiedades de los diferentes productos a fin de responder a las necesidades industriales y de los consumidores con exactitud y credibilidad. Además, la elaboración de la norma beneficiaría a muchos países en general y más particularmente a los productores, exportadores e importadores de mejorana.

##### Criterios aplicables a los productos

Descripción general de los principales países exportadores e importadores del mercado mundial de mejorana en 2021. Los 10 principales países exportadores de mejorana en 2021 eran respectivamente China, España, Bélgica, México, Polonia, Países Bajos, Ecuador, Francia, Egipto y Türkiye, (Cuadro 1) y los 10 principales países importadores de mejorana en 2021 eran respectivamente Estados Unidos de América, Japón, Francia, Alemania, Corea del Sur, Reino Unido, Bélgica, Italia, Países Bajos y Canadá (Cuadro 2), cada uno basado en el código HS 071080.

#### (a) Volumen de producción y consumo en los países individuales y el volumen y el patrón de comercio entre países

**Cuadro 1 - Diez principales países exportadores de mejorana con resumen de los precios y datos de estacionalidad para cada mercado (2021)**

País	Participación en el valor de exportaciones 2021	Valor de las exportaciones en 2021 USD	Crecimiento en el valor de las exportaciones en el periodo de un año 2020-2021	Crecimiento en el valor de las exportaciones en el periodo de tres años 2018-2021
China	22,53%	\$865,73M	+3,56%	+6,36%
España	13,10%	\$503,23M	+9,09%	+6,33%
Bélgica	12,08%	\$463,95M	-13,12%	-19,48%
México	10,02%	\$384,78M	-2,18%	+13,56%
Polonia	5,54%	\$212,93M	+2,54%	-8,87%
Países Bajos	5,39%	\$206,93M	+19,30%	+25,20%
Ecuador	4,16%	\$159,92M	+0,82%	+33,08%
Francia	2,83%	\$108,63M	-6,05%	-16,07%
Egipto	2,69%	\$103,35M	+2,76%	+29,73%
Türkiye	2,23%	\$85,58M	+44,97%	+19,22%

**Cuadro 2 - Diez principales países importadores de mejorana con resumen de los precios y los datos de estacionalidad para cada mercado (2021)**

País	Participación en el valor de las importaciones 2021	Valor de las importaciones en 2021 USD	Crecimiento en el valor de las importaciones en el periodo de un año 2020-2021	Crecimiento en el valor de las importaciones en el periodo de tres años 2018-2021	Crecimiento en el valor de las exportaciones en el periodo de cinco años 2016-2021
------	---	--	--	---	--

Estados Unidos	20,40%	\$795M	-1,62%	+10,64%	+22,67%
Japón	14,28%	\$556,49M	+10,08%	+14,45%	+35,79%
Francia	9,01%	\$350,99M	+1,04%	-3,87%	+11,50%
Alemania	8,83%	\$344,06M	-1,98%	-2,67%	+4,49%
Corea del Sur	6,33%	\$246,78M	+0,65%	+4,93%	+19,66%
Reino Unido	5,68%	\$221,54M	-1,03%	-10,24%	-0,27%
Bélgica	5,41%	\$210,79M	-12,37%	-18,13%	-16,37%
Italia	4,50%	\$175,24M	-1,68%	-5,53%	+15,10%
Países Bajos	2,91%	\$113,61M	+7,83%	+5,51%	+11,71%
Canadá	2,55%	\$99,58M	+0,07%	+19,71%	+53,19%

<https://www.tridge.com/trades>

### Cuadro 3 – Lista de mercados importadores de un producto exportado por Egipto

Producto: 1211900027 Mejorana (Bardacoch), fresca o desecada, incluso cortada, picada o en polvo.

Unidad: Miles de USD

Importadores	Valor de las exportaciones en 2016	Valor de las exportaciones en 2017	Valor de las exportaciones en 2018	Valor de las exportaciones en 2019	Valor de las exportaciones en 2020
A nivel global	6678	5861	5462	4526	4642
Alemania	1347	1230	1172	1212	1585
Polonia	1402	1136	1400	1052	786
Austria	405	98	262	307	446
Estados Unidos	1715	1338	723	295	352
Eslovenia	91	13	96	275	210
Bélgica	158	109	191	117	170
Letonia	75	32	57	68	150
Argelia	33	63	42	13	119
Reino Unido	61	57	81	54	83
Türkiye	73	228	182	137	74

<https://www.trademap.org/Index.aspx>

### Cuadro 4 – Lista de mercados importadores de un producto exportado por Egipto

Producto: 1211900027 Mejorana (Bardacoch) fresca o desecada, incluso cortada, picada o en polvo

Importadores	Cantidad exportada en kilogramos 2016	Cantidad exportada en kilogramos 2017	Cantidad exportada en kilogramos 2018	Cantidad exportada en kilogramos 2019	Cantidad exportada en kilogramos 2020
A nivel global	1416	1365	1332	1250	1237
Polonia	341	318	346	299	325
Alemania	279	280	2600	311	302
Austria	91	29	54	82	99
Estados Unidos	258	197	140	58	83
Letonia	34	16	31	27	54
Eslovenia	2	6	23	68	52
Bélgica	32	24	42	26	34
Argelia	11	19	17	6	29
Reino Unido	19	19	20	42	14
Türkiye	10	55	55	32	16

<https://www.trademap.org/Index.aspx>

**(b) Diversificación de las legislaciones nacionales y aparentes obstáculos resultantes o potenciales al comercio internacional**

Las importaciones y exportaciones de la mejorana se realizan por muchos motivos. Sin embargo, es preferible que el comercio de mejorana se realice bajo un criterio internacional basado en una Norma del Codex. Por lo tanto, el nuevo trabajo proporcionaría una norma específica reconocida internacionalmente para mejorar el comercio internacional y tomar en consideración los requisitos de los importadores. La ISO ha desarrollado una norma para la mejorana y otras asociaciones, como la Asociación Europea de Especies (ESA) y la Asociación Estadounidense de Comercio de Especies (ASTA), se han encargado de definir algunas especificaciones para la mejorana. Para superar los obstáculos resultantes o potenciales al comercio internacional, es esencial integrar todas las diferentes normas existentes en una única norma integrada mejorada, que sea aceptable a nivel internacional en todos los ámbitos. Esto justifica el establecimiento de una norma del Codex según el *Manual de procedimiento*.

**c) Potencial del mercado internacional o regional**

Las hojas y las hierbas secas de mejorana son la forma de utilización más importante de la mejorana después del aceite de mejorana. Debido a su popularidad, la mejorana se cultiva de manera intensiva en las zonas templadas del África del Norte, la Europa Meridional y Asia.

Egipto es uno de los principales proveedores de mejorana. Egipto exporta el producto a muchos países (Alemania, EE. UU., Polonia, Brasil, Austria, Rusia...) (\*)

(\*) <http://www.nfsa.gov.eg>, Autoridad Nacional de Seguridad Alimentaria (NFSA)

**d) Adaptabilidad del producto a la normalización**

La norma incluirá las características de la mejorana seca, su composición y los criterios de calidad y de envasado.

**e) Cobertura de las principales cuestiones relativas a la protección de los consumidores y al comercio mediante las normas generales existentes o propuestas**

No existe una norma general para productos que abarque la mejorana. El nuevo trabajo mejorará la protección de los consumidores y facilitará el comercio al establecer una norma de calidad internacionalmente reconocida y acordada.

**f) Número de productos que necesitarían normas separadas, incluso los productos crudos, semiprocesados o procesados.**

La norma propuesta cubrirá la mejorana desecada en sus diferentes formas de presentación (entera, picada y en polvo).

**g) Trabajo ya realizado por otras organizaciones en este sector**

- i. Norma de la ISO para mejorana seca (*Origanum majorana* L.) - Especificación (ISO 10620:1995),
- ii. Orientación de la Asociación Estadounidense de Comercio de Especies 2017 (Especies limpias y seguras),
- iii. Documento de Mínimos de Calidad de la ESA (Asociación Europea de Especies) (Rev. 5 2018).

**5. Pertinencia respecto de los objetivos estratégicos del Codex**

La propuesta es consistente con el Plan estratégico de la Comisión del Codex Alimentarius para 2014-2019, en particular, respecto de la Meta estratégica 1 y de los objetivos 1.1, 1.3, 2.3 y 3.1 apunta a establecer ciertas exigencias mínimas de calidad internacionalmente aceptadas para la mejorana seca destinada al consumo humano.

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

Esta propuesta es una nueva norma del Codex y no está relacionada a ningún documento preexistente del Codex, ni está basada en un documento preexistente del Codex. Esta norma incluirá referencias a textos preexistentes del Codex pertinentes, elaborados por los comités temáticos generales, como sigue:

- *Principios y directrices para el establecimiento y aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997)
- *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969)
- Bases de datos relacionadas con los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR)
- *Norma general para los contaminantes y toxinas presentes en alimentos y piensos* (CXS 193-1995)

- *Código de prácticas de higiene para especias y hierbas aromáticas secas (CXC 42-1995)*

**7. Determinación de las exigencias en materia del asesoramiento científico experto y su disponibilidad**

No se prevé la necesidad de asesoramiento científico experto en esta fase. Se consultarán los documentos de investigación publicados por organismos internacionales durante el proceso de elaboración de esta norma.

**8. Determinación de las exigencias de aportaciones técnicas a la norma por parte de organismos externos para que esto se pueda planificar**

Se podrán solicitar aportes técnicos de la Organización Internacional de Normalización (ISO), la Asociación Estadounidense de Comercio de Especias (ASTA) y la Asociación Europea de Especias (ESA) durante el proceso de la elaboración de esta norma.

**9. Calendario propuesto: el calendario propuesto para la finalización de la norma está indicado a seguir:**

<b>PROCEDIMIENTO DE TRÁMITES</b>	<b>REUNIÓN</b>
Examen del documento del proyecto/de nuevos trabajos y el establecimiento de un Grupo de trabajo electrónico (GTe)	SÉPTIMA REUNIÓN DEL CCSCH
Examen crítico de la propuesta por el Comité Ejecutivo; Aprobación de las nuevas propuestas de trabajo por la CAC (2024)	47.º PERÍODO DE SESIONES DE LA CAC
Toma en consideración de las observaciones presentadas en el trámite 4	OCTAVA REUNIÓN DEL CCSCH
Adopción de modificaciones en el trámite 5/8	50.º PERÍODO DE SESIONES DE LA CAC

## ANTEPROYECTO DE NORMA PARA HIERBAS CULINARIAS DERIVADAS DE LA MEJORANA DESECADA

### 1 ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta norma se aplica a los productos vegetales en su forma desecada como hierbas culinarias, tal y como se definen en la Sección 2.1 más abajo, que se ofrecen para el consumo humano directo, como ingrediente en la elaboración de alimentos o para el reenvasado en caso de ser necesario. Excluye los productos destinados a la elaboración industrial.

### 2 DESCRIPCIÓN

#### 2.1 Definición del producto

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

**Cuadro 1. Nombres comunes, comerciales y científicos de la mejorana desecada**

Nombre común	Nombre comercial	Nombre científico
Mejorana dulce <i>Amáraco</i> <i>Mayorana</i>	Mejorana	<i>Origanum majorana</i> L. Sinónimos: ( <i>Majorana hortensis</i> Moench.)

#### 2.2 Formas de presentación

La mejorana desecada puede ser:

- Entera/Íntegra\*
- Picada/triturada/en hojuelas\*\*
- Molida/en polvo\*\*

\*Hierba desecada entera [parte aérea] sin la raíz.

\*\*Hojas y flores desecadas [Hojas desecadas con o sin las sumidades floridas].

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

### 3. FACTORES ESENCIALES RELATIVOS A LA COMPOSICIÓN Y LA CALIDAD

#### 3.1 Composición

La mejorana desecada tal como se encuentra definida en la Sección 2 anterior, debe cumplir los requisitos establecidos en los Anexos I y II.

#### 3.2 Factores de calidad

##### 3.2.1 Olor, sabor y color

El producto debe tener 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 del olor a moho.

##### 3.2.2 Características físicas y químicas

El producto genérico debe cumplir con los requisitos especificados en el Anexo I (Cuadro 1: Características químicas y Cuadro 2: 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.

##### 3.2.3 Clasificación (opcional)

Si se comercializa como producto clasificado, las disposiciones en el Anexo I se aplican como requisitos mínimos.

### 4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los aditivos alimentarios enumerados en el Cuadro 3 de la *Norma general para aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) pueden ser permitidos para el uso en la forma molida/en polvo de la mejorana.

## 5 CONTAMINANTES

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

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

## 6 HIGIENE

**6.1** Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta norma se preparen y manipulen de conformidad con los artículos pertinentes de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969), el *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad* (CXC 75-2015) (*Anexo III sobre las especias y hierbas culinarias desecadas*) y otros textos pertinentes del Codex.

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

## 7 PESOS Y MEDIDAS

Los envases deben llenarse en la medida en que sea viable, sin comprometer la calidad y deberán ajustarse a la declaración del contenido para cada producto.

## 8 ETIQUETADO

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

### 8.2 Nombre del producto

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

**8.2.2** El nombre del producto puede incluir una indicación de la forma de presentación de acuerdo a lo descrito en la Sección 2.2.

**8.2.3** El nombre comercial, la variedad o el cultivar pueden incluirse en la etiqueta.

### 8.3 País de origen/país de cosecha

**8.3.1** Se debe declarar el país de origen.

**8.3.2** País de cosecha (opcional).

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

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

El etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor debe ser conforme a 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

Según se describe en el Anexo II, Cuadro 1.

### 9.2 Plan de muestreo

Por desarrollar.

## Anexo I

Cuadro 1. Características químicas de la mejorana desecada

Nombre del producto	Forma de presentación	Cenizas totales en base seca % p/p (máx.)	Cenizas insolubles en ácido en base seca % p/p (máx.)	Contenido de humedad % p/p (máx.)	Aceites volátiles en base seca ml/100 g (mín.)
Mejorana	Entera/íntegra	16,0*	4,5*	12,0*	0,3*
	Picada/triturada/hojuelas	16,0*	4,5*	12,0*	0,7*
	Molida/en polvo	[17]	[5]	[11]	[0,4]

\*ISO 10620 Mejorana dulce desecada (*Origanum majorana* L.) - Especificación

Cuadro 2. Características físicas de la mejorana desecada

Nombre del producto	Forma de presentación	Materia extraña <sup>1</sup> % p/p (máx.)	Materia foránea <sup>2</sup> % p/p (máx.)	Contaminación /infestación por insectos % p/p (máx.)	Insectos enteros muertos (recuento) /100 g (máx.)	Insectos vivos (por recuento) /100 g (máx.)	Excrementos de mamíferos mg/kg (máx.)	Otros excrementos mg/kg, (máx.)	Moho visible % p/p (máx.)
Mejorana	Entera/íntegra	-	3*	[2]**	[3]**	0	[2]**	[20]**	[2]**
	Picada/triturada/hojuelas	1*	1*			0			
	Molida/en polvo	N/A	N/A	N/A	N/A	0	N/A	N/A	N/A

<sup>1</sup> Materia vegetal asociada a la planta de la cual se origina el producto pero que no se acepta como parte del producto final.

<sup>2</sup> Cualquier materia o material extraño visible/detectable, objetable que no se asocia normalmente con los componentes naturales de la planta de la especia, como palos, piedras, bolsas de arpillera, metal etc.

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

\*ISO 10620 Mejorana dulce desecada (*Origanum Majorana* L.) - Especificación

\*\*Guía de la Asociación Estadounidense de Comercio de Especies (ASTA) sobre especias limpias y seguras

**Cuadro 1. Método de análisis\***

Parámetro	Método <sup>1</sup>	Principio	Tipo <sup>2</sup>
Humedad	ISO 939	Destilación	I
Cenizas totales	ISO 939 and ISO 928	Destilación y gravimetría	I
Cenizas insolubles en ácido	ISO 939 and ISO 930	Destilación y gravimetría	I
Aceites volátiles	ISO 939 and ISO 6571	Destilación seguida por la volumetría	I
Materia extraña	ISO 927	Examen visual seguido de gravimetría	I
Materia foránea	ISO 927	Examen visual seguido de gravimetría	I
Contaminación/infestación por insectos	Método V-8 Especias, condimentos, sabores y drogas crudas (Manual de procedimientos macroanalíticos) MPM: V-8. Especias	Examen visual seguido de gravimetría	I
Excrementos de mamíferos u otros excrementos	Método V-8 Especias, condimentos, sabores y drogas crudas (Manual de procedimientos macroanalíticos) MPM: V-8. Especias	Examen visual seguido de gravimetría	I
Moho visible	Método V-8 Especias, condimentos, sabores y drogas crudas (Manual de procedimientos macroanalíticos) MPM: V-8. Especias	Examen visual seguido de gravimetría	I
Insectos enteros vivos/muertos	ISO 927	Examen visual seguido de gravimetría	I

<sup>1</sup> Debe utilizarse la última edición o versión del método aprobado

<sup>2</sup> Según la definición de los "tipos de métodos de análisis" de acuerdo con la Sección II del *Manual de procedimiento* del Codex

\*Los métodos de análisis se incluirán en CXS 234-1999 después de la aprobación por CCMAS y el texto a seguir sustituirá al Cuadro.

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

**DOCUMENTO DE PROYECTO**  
**PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO SOBRE UNA NORMA DEL CODEX PARA SEMILLAS**  
**SECAS - CILANTRO**  
(Presentada por la India)

### Introducción

El cilantro (*Coriandrum sativum* L.), también llamado cilantro o perejil chino, es una planta anual plumosa de la familia del perejil (*Apiaceae*), algunas de cuyas partes se utilizan como hierba y especia. Originaria de las regiones del Mediterráneo y el Oriente Medio, esta planta se cultiva ampliamente en muchos lugares del mundo por sus usos culinarios.

Los frutos secos se denominan semillas de cilantro en el comercio. Las semillas tienen un sabor cítrico a limón cuando se las pican, debido a los terpenos linalol y pineno. Se lo describe como un sabor cálido, picante, a nuez y a naranja.

El cilantro se presenta comúnmente tanto en la forma de semillas desecadas enteras como molidas. La semilla de cilantro es una especia que se utiliza en el *garam masala* y en el *curry* indio. Fuera de Asia, las semillas de cilantro se utilizan ampliamente para encurtir verduras. Las semillas de cilantro se utilizan para elaborar ciertos tipos de cerveza y son uno de los ingredientes botánicos clave que se utilizan para dar sabor a la ginebra. Aunque las semillas generalmente tienen un menor contenido de vitaminas, proporcionan cantidades significativas de fibra dietética, calcio, selenio, hierro, magnesio y manganeso.

El objetivo es desarrollar una norma del Codex basada en características mensurables, específicamente criterios de calidad, y cualquier otro factor para elaborar un documento internacional para proteger la salud de los consumidores y facilitar el comercio internacional.

#### 1. Objeto y ámbito de aplicación de la norma

El ámbito de aplicación del trabajo es establecer una norma de aplicación mundial para el cilantro seco y/o deshidratado (*Coriandrum sativum* L.) de la familia *Apiaceae*, entero, picado o molido que se ofrecerá para la producción industrial de alimentos y el consumo directo, incluso para servicios de comida o para el reenvasado, según sea necesario. La norma cubrirá todas las variedades de los frutos de *Coriandrum sativum* L. que presentan interés comercial.

#### 2. Pertinencia y oportunidad

El cilantro se produce y comercializa en todo el mundo (cuadros 1 a 6) y los principales países productores/comerciales son: India, Federación de Rusia, Italia, Bulgaria, Marruecos, España, Canadá, Ucrania, etc. La India ocupa el primer lugar y aporta alrededor del 64,5 % de la producción mundial de cilantro. La producción mundial en 2020 era aproximadamente 2,22 TM.

#### 3. Principales cuestiones que deben tratarse

Las principales cuestiones que deben tratarse en la norma son la calidad mínima que se requiere para garantizar la salud de los consumidores y promover prácticas justas en el comercio internacional. Por lo tanto, la norma cubrirá los siguientes aspectos:

- (i). Definición del producto - definir el producto como “semillas desecadas y/o deshidratadas de cilantro e incluir una referencia al género, la especie y las variedades en caso de ser necesario.
- (ii). Formas de presentación- enumerar/describir las diferentes formas de presentación de las semillas de cilantro.
- (iii). Clases/criterios de calidad - Establecer los requisitos mínimos para las semillas de cilantro que deben cumplirse, independientemente de los parámetros de calidad y otros requisitos, sin consideración de la clase.
- (iv). Factores esenciales relativos a la composición y la calidad– Disposiciones relativas al etiquetado y el marcado del producto de acuerdo con la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados*.
- (v). Disposiciones sobre contaminantes que se refieren a la *Norma general para los contaminantes y toxinas presentes en los alimentos y piensos*, residuos de plaguicidas y la *Norma general sobre aditivos alimentarios* con una referencia a los documentos del Codex preexistentes.
- (vi). Disposiciones en materia de la higiene que se refieren a los *Principios generales de higiene de los alimentos*.

(vii). Referencias a métodos de análisis y muestreo.

#### **4. Evaluación con respecto a los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos**

##### **Criterios generales**

La protección de los consumidores desde el punto de vista de la salud, la inocuidad alimentaria y la garantía de prácticas justas en el comercio de alimentos.

**(a) Volumen de producción y consumo en los países individuales y el volumen y el patrón de comercio entre países**

**Cuadro 1: Diez principales productores de cilantro de 2006 a 2020**

	País	Volumen de producción															
		Producción %	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
1	<a href="#">A nivel mundial</a>		587,10 K	698,45 K	714,83 K	728,29 K	827,34 K	953,54 K	923,84 K	907,58 K	1,00 M	1,08 M	1,15 M	2,14 M	2,24 M	2,17 M	2,22 M
2	<a href="#">India</a>	64,35%	268,78 K	396,52 K	397,29 K	392,38 K	419,60 K	537,28 K	537,33 K	546,17 K	584,00 K	546,00 K	632,00 K	1,53 M	1,50 M	1,45 M	1,43 M
3	<a href="#">Türkiye</a>	14,16%	8,48 K	8,01 K	7,23 K	9,47 K	13,99 K	14,88 K	12,89 K	12,04 K	27,31 K	27,84 K	30,58 K	32,74 K	284,88 K	306,68 K	315,00 K
4	<a href="#">México</a>	5,97%	51,76 K	49,69 K	42,33 K	39,67 K	46,40 K	52,59 K	54,08 K	65,06 K	53,55 K	68,94 K	80,26 K	132,57 K	127,24 K	100,56 K	132,68 K
5	<a href="#">Siria</a>	3,19%	39,90 K	26,00 K	27,70 K	30,83 K	41,10 K	47,59 K	51,50 K	47,67 K	27,67 K	27,70 K	27,70 K	116,44 K	76,11 K	45,36 K	70,99 K
6	<a href="#">Irán</a>	2,73%	35,75 K	41,76 K	34,87 K	52,73 K	66,10 K	62,29 K	52,87 K	40,10 K	66,06 K	63,38 K	56,51 K	61,98 K	60,62 K	59,71 K	60,77 K
7	<a href="#">China</a>	2,27%	36,00 K	38,00 K	40,00 K	42,00 K	44,00 K	45,60 K	47,00 K	47,20 K	49,28 K	52,50 K	49,66 K	50,48 K	50,88 K	50,34 K	50,57 K
8	<a href="#">Rusia</a>	1,66%	4,19 K	2,81 K	7,59 K	11,20 K	7,71 K	13,04 K	6,12 K	5,69 K	29,25 K	99,87 K	89,26 K	48,49 K	10,15 K	37,58 K	36,93 K
9	<a href="#">Egipto</a>	1,30%	22,00 K	22,00 K	22,00 K	23,20 K	24,41 K	25,56 K	28,00 K	27,83 K	27,59 K	28,19 K	28,75 K	29,19 K	28,71 K	28,88 K	28,92 K
10	<a href="#">Marruecos</a>	1,24%	23,00 K	23,00 K	23,00 K	23,75 K	24,73 K	25,50 K	29,50 K	26,86 K	26,52 K	27,10 K	27,44 K	27,94 K	27,49 K	27,63 K	27,69 K

Fuente: Tridge – Plataforma mundial de comercio

**Cuadro 2: Patrón de exportaciones en el comercio internacional**

Año	Cantidad de exportaciones (en toneladas)	Valor (en miles de USD)
2016	200512	178,922
2017	167911	133530
2018	162414	136957
2019	167978	165055
2020	191910	199117
2021	197956	211972
2022	Ninguna cantidad	161452

Fuentes: Cálculos del ITC basados en las estadísticas del COMTRADE de las Naciones Unidas y del ITC

**Cuadro 3: Patrón de importaciones en el comercio internacional**

Año	Cantidad de importaciones (en toneladas)	Valor (en miles de USD)
2016	194473	180892
2017	159970	137984
2018	158406	126765
2019	149728	141350
2020	184152	176325
2021	Ninguna cantidad	198790
2022	Ninguna cantidad	168321

Fuentes: Cálculos del ITC basados en las estadísticas del COMTRADE de las Naciones Unidas.

**Cuadro 4: Valor exportado (miles de USD) de semillas del cilantro, no picadas o molidas**

Exportadores	Valor exportado en 2018	Valor exportado en 2019	Valor exportado en 2020	Valor exportado en 2021	Valor exportado en 2022
A nivel mundial	136957	165055	199117	211972	161452
India	34472	40459	45018	47112	37746
Italia	16396	19465	24252	27830	27248
Federación de Rusia	15906	16959	20131	33157	25087
Bulgaria	9628	16147	17445	19304	16040
Marruecos	7303	9466	10837	15211	14241
España	4414	4480	5492	4240	4085
Canadá	3253	4120	3949	4345	3770
Ucrania	3737	3606	6147	5605	3660
República Árabe Siria	8672	15343	19639	6634	3414
Rumania	1186	721	1636	2451	2974
Argentina	4719	3705	3925	4335	2864
EE. UU.	1602	1942	2027	2691	2335
Türkiye	67	585	1679	1159	2301
Polonia	765	1539	2232	2252	2054
Países Bajos	1855	1240	1549	1723	1839

Fuentes: Cálculos del ITC basados en las estadísticas del COMTRADE de las Naciones Unidas.

**Cuadro 5: Valor importado (miles de USD) de las semillas del cilantro, no picadas o molidas**

Importadores	Valor importado en 2018	Valor importado en 2019	Valor importado en 2020	Valor importado en 2021	Valor importado en 2022
A nivel mundial	126765	141350	176325	198790	168321
Malasia	18415	18513	16437	16903	24924
Indonesia	9187	13035	18603	20777	20175
India	10633	6145	12430	12888	15657
Sri Lanka		11840	17527	20011	10406
Japón	5300	3968	4596	5041	9469
EE. UU.	5023	5839	6514	9010	9154
Alemania	3937	3788	5831	5805	7501
Reino Unido	3222	3572	4590	5024	7038
Egipto	9179	12520	9859	8767	5580
Tailandia	3428	3554	3698	4443	5277
China	13	248	1245	2747	4981
Türkiye	252	1401	2784	2304	4302
Países Bajos	2282	2359	3628	4786	3626
Polonia	1981	1897	3865	5928	3119

Fuentes: Cálculos del ITC basados en las estadísticas del COMTRADE de las Naciones Unidas.

**Cuadro 6: Crecimiento en las exportaciones de las semillas del cilantro, no picadas o molidas.**

Exportadores	Valor exportado en 2022. (en miles de USD)	Balanza comercial en 2022 (en miles de USD)	Cantidad exportada in 2022	Unidad de la cantidad	Valor de la unidad (USD/unidad)	Crecimiento anual en el valor entre 2018-2022 (%)	Crecimiento anual en la cantidad entre 2018-2022 (%)
A nivel mundial	161473	-6905	0	Ninguna cantidad		11	3
India	37746	22090	0	Ninguna cantidad		10	3
Italia	27248	26097	16873	Toneladas	1615	15	5
Federación de Rusia	25104	24798	0	Ninguna cantidad		30	17
Bulgaria	16040	15866	15687	Toneladas	1023	13	2
Marruecos	14241	13191	7413	Toneladas	1921	20	7
España	4085	3641	1644	Toneladas	2485	-2	-8
Canadá	3770	2271	2018	Toneladas	1868	4	-11
Ucrania	3660	3650	4601	Toneladas	795	4	-10
República Árabe Siria	3415	3181	3285	Toneladas	1040	-22	-23
Rumania	2974	1243	2301	Toneladas	1292	36	37

Fuentes: Cálculos del ITC basados en las estadísticas del COMTRADE de las Naciones Unidas.

El comercio mundial de cilantro respecto del total de exportaciones fue 197956 toneladas en 2021 y la importación en 2020 fue de 184152 toneladas, respectivamente. Los principales exportadores eran la India, Italia, la Federación de Rusia, Bulgaria y Marruecos; mientras que los principales importadores eran Malasia, Indonesia, Egipto, el Japón y los Estados Unidos de América (EE. UU.).

**(b) Diversificación de las legislaciones nacionales y obstáculos aparentes o potenciales al comercio internacional:**

La importación y exportación de cilantro se realiza entre muchos países. El establecimiento de criterios internacionales estándares basados en una norma del Codex es necesario para el comercio internacional y para el apoyo a los consumidores. Para superar los impedimentos resultantes o potenciales al comercio internacional, es esencial integrar todas las diferentes normas existentes en una única norma integrada mejorada, que sea aceptable a nivel internacional en todos los ámbitos. Esto justifica el establecimiento de una norma del Codex según el *Manual de procedimiento*.

**(c) Potencial de mercado internacional o regional**

El mercado mundial para el cilantro importado en 2022 fue valorado en 168 321 (miles de USD) y las exportaciones fueron valoradas en 161 452 (miles de USD).

El cilantro mostró un crecimiento internacional de 11 % en términos del valor y 3 % en términos de la cantidad exportada entre 2018 y 2022 (Fuentes: Cálculos del ITC basados en las estadísticas del COMTRADE de las Naciones Unidas)

**(d) Adaptabilidad del producto a la normalización**

La norma incluirá las características de los frutos del cilantro seco y/o deshidratado incluyendo todas las variedades de *Coriandrum sativum*, su composición, calidad y criterios de envase.

**(e) Cobertura de las principales cuestiones relativas a la protección de los consumidores y al comercio mediante las normas generales existentes o propuestas**

No existe una norma general del Codex de productos que abarque el cilantro. La norma propuesta mejorará la protección de los consumidores y facilitará el comercio del cilantro, al establecer una norma de calidad internacionalmente acordada.

**(f) Número de productos que necesitarían normas separadas, incluso los productos crudos, semiprocesados o procesados.**

La norma propuesta cubrirá los frutos/semillas del cilantro seco y/o deshidratado en su forma entera, picada y en polvo.

**(g) Trabajo ya realizado por otras organizaciones en este sector**

- (i). Especificaciones de limpieza para especias, semillas y hierbas de la Asociación Estadounidense de Comercio de Especias (ASTA)
- (ii). Documento de Mínimos de Calidad de la ESA (Asociación Europea para las Especias)
- (iii). Norma de la ISO para el cilantro (*Coriandrum sativum* L.) entero o molido (en polvo) - Especificación (ISO 2255)

**5. Pertinencia respecto de los objetivos estratégicos del Codex**

La elaboración de una norma del Codex para el cilantro se ajusta a los objetivos estratégicos que promueven la máxima aplicación de las normas del Codex por parte de los países en su legislación nacional y facilitan el comercio internacional protegiendo, a la vez, la salud de los consumidores. Esta norma es importante para garantizar la calidad, y además brinda nuevas oportunidades para la producción de este producto saludable y beneficioso y para promover el mercado internacional.

Esta propuesta es consistente con el Plan estratégico de la Comisión del Codex Alimentarius para 2020-2025, en específico la Meta estratégica 2 – Objetivo 2.2, y la Meta 3 - objetivos 3.1, 3.2 y 3.3.

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

Esta propuesta es una nueva norma del Codex y no está relacionada a ningún documento preexistente del Codex, ni está basada en un documento preexistente del Codex. Esta norma incluirá referencias a los textos preexistentes del Codex pertinentes, elaborados por los comités temáticos generales, como sigue:

- *Principios y directrices para el establecimiento y aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos* (CXG 21-1997)
- *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969)
- Bases de datos relacionadas con los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR).
- *Norma general para los contaminantes y toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-

1995)

- *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad (CXC 75-2015)*
- *Código de prácticas para la prevención y la reducción de micotoxinas en especias (CXC 78-2017)*
- *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CXS 1-1985)*
- *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor (CXS 346-2021)*
- *Métodos de análisis y de muestreo recomendados (CXS 234-1999)*
- *Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995)*

#### **7. Identificación de las exigencias en materia del asesoramiento científico experto y su disponibilidad**

No se prevé la necesidad de asesoramiento científico experto en esta fase. Se consultarán los documentos de investigación publicados por organismos internacionales en el proceso de la elaboración de esta norma.

#### **8. Identificación de las exigencias de aportaciones técnicas a la norma por parte de organismos externos para que esto se pueda planificar**

Se pueden solicitar aportes técnicos de la Organización Internacional de Normalización (ISO), la Asociación Estadounidense de Comercio de Especies (ASTA) y la Asociación Europea de Especies (ESA) durante el proceso de la elaboración de esta norma.

#### **9. Calendario propuesto**

Se espera que la elaboración de esta norma se realice en tres reuniones del CCSCCH o menos, en función de lo acordado por el Comité.