



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

Segunda reunión

Goa, India, 14 a 18 de septiembre de 2015

PROPUESTAS DE NUEVO TRABAJO

**Respuestas a la CL 2014/4-SCH por EGIPTO, la INDIA, INDONESIA,
la REPÚBLICA ISLÁMICA DEL IRÁN Y NIGERIA**

Antecedentes

1. La Primera Sesión del Comité del Codex sobre Especias y Hierbas Culinarias (CCSCH) celebrada en Kochin, India en 2014 acordó que se confeccionaría una Circular solicitando propuestas de nuevos trabajos podría ser emitido por la Secretaría del Codex como archivo adjunto al informe de la sesión con una fecha límite para la presentación de propuestas de tres/cuatro meses antes de la sesión para dar a los miembros y observadores tiempo para preparar y presentar propuestas de nuevos trabajos y a las Secretarías de traducir, recopilar las propuestas y distribuir los documentos de trabajo antes de la sesión.

Propuestas

2. En respuesta a la Circular CL 2014/4-SCH, 9 (nueve) propuestas de trabajo nuevas se presentaron de la siguiente manera: 2 (dos) propuestas de Egipto sobre albahaca y cilantro (Anexos I y II); 3 (tres) propuestas de la India sobre: chiles deshidratados; ajo seco y deshidratado; y jengibre seco y deshidratado (Anexos III, IV, y V); 1 (una) propuesta de Indonesia sobre nuez moscada (Anexo VI); 1 (una) propuesta de Irán (República Islámica del) sobre azafrán (Anexo VII); y dos (2) propuestas de Nigeria sobre clavo de olor y jengibre seco entero y molido (Anexos VIII y IX).

3. Además de las nueve propuestas anteriores, el CCSCH1 no consideró la propuesta de Argentina sobre pimentón¹ pero estuvieron de acuerdo en pedir aclaraciones al CCFFV y el CCPFV sobre si el pimentón podría estar en su mandato. La respuesta a esta pregunta está en el documento **CX/SCH 15/02/02** en la que se aclara que el trabajo sobre el pimentón; chiles secos; ajo seco y jengibre seco se podrían considerar para un nuevo trabajo en el CCSCH.

¹ [CX/SCH 14/1/6](#)

DOCUMENTO DE PROYECTO

PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO SOBRE LA NORMA DEL CODEX PARA LA ALBAHACA

(Propuesta presentada por Egipto)

Introducción

Albahaca, albahaca tailandesa, o albahaca dulce, es un nombre común para la hierba culinaria Albahaca que pertenece a la familia *Lamiaceae*, en el género: *Ocimum*. Su nombre científico es "*Ocimum basilicum*". La hierba Albahaca es una de las plantas herbales más antiguas y populares llenas de fitonutrientes beneficiosos notables. Esta planta muy apreciada es reverenciada como "hierba santa" en muchas tradiciones de todo el mundo. ". La Albahaca es considerada la "reina de las hierbas" por muchos autores de cocina. La albahaca es originaria de India, China, Sudeste de Asia e Irán (República Islámica del). Domesticada originalmente en la India, y habiendo sido cultivada allí por más de 5.000 años, ahora se encuentra en la mayoría de las regiones tropicales del mundo

Las variedades más comunes de la albahaca son tratadas como anuales, algunas son perennes en climas cálidos y tropicales, Las diversas albahacas tienen tan diferentes olores, porque la hierba tiene un número de diferentes aceites de esencias que confluyen en diferentes proporciones para diversas variedades (eugenol, citral, limoneno, alcanfor, anetol).

El objetivo de este trabajo es el desarrollo de una norma del Codex basada en características medibles, criterios de calidad específica y cualquier otro factor para el desarrollo de un documento internacional para proteger la salud de los consumidores y facilitar el comercio internacional.

1. Propósito y Alcance de la Norma

El alcance del trabajo es establecer un norma mundial para hojas de albahaca secas y/o deshidratadas, enteras, trituradas o molidas (*Ocimum spp.*) de la familia *Lamiaceae* que se ofrecerán como producción industrial de alimentos y el consumo directo, inclusive para fines de hostelería o para reembalaje en caso necesario. La norma cubrirá todas las especies y variedades de albahaca de interés comercial.

2. Relevancia y Oportunidad

La albahaca es muy extendida en Asia, África, y América Central y del Sur. Parece que tiene su centro de diversidad en África. Hoy la albahaca se cultiva en muchos países de Asia y del Mediterráneo. La Albahaca se cultiva ampliamente en Francia, Egipto, Hungría, Indonesia, Marruecos y los EE.UU. Los cultivos de los EE.UU. se consideran que son de la mejor calidad, produciendo el mejor aroma. Los EE.UU. es el mayor productor e importador. Desarrollar un norma mundial ayudará a proteger la salud de los consumidores y facilitar el comercio leal.

3. Principales aspectos que deben cubrirse

La norma cubrirá características relacionadas con la identificación y la calidad en todos los aspectos, así como los requisitos de seguridad:

- Definición del producto: Definir el producto como hojas de albahaca secas y/o deshidratadas, incluyendo todas las especies y variedades de albahaca (*Ocimum spp.*) de interés comercial.
- Estilo: Listado de las diferentes formas de las hojas de albahaca secas (enteras, trituradas, y molidas).
- Composición: Incluye disposiciones para ingredientes básicos y otros ingredientes autorizados. Establece el contenido de humedad, cenizas y aceite volátil, así como otros valores de las hojas de albahaca secas.
- Criterios de calidad: Incluye disposiciones para el color, olor, sabor, etc.
- Disposiciones para el etiquetado y marcado del producto de acuerdo con la Norma del Codex para el etiquetado de alimentos pre-empacados.
- Disposiciones para 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 Prioridades de Trabajo

Criterio General

La protección al consumidor desde el punto de vista de la salud, la seguridad alimentaria, asegurar prácticas leales en el comercio de alimentos y teniendo en cuenta las necesidades identificadas de los países en desarrollo.

La nueva norma propuesta cumplirá este criterio por medio de:

- Promoción de la protección al consumidor y de la prevención de prácticas fraudulentas.
- Proporcionar una mayor garantía del producto para satisfacer las necesidades del consumidor y los requisitos mínimos de seguridad de los alimentos
- Arribar a los niveles de normalización sobre la base de las propiedades de diferentes variedades, para satisfacer las necesidades industriales y del consumidor con exactitud y credibilidad.

Además, la elaboración de la norma sería en beneficio de muchos países en general y más en particular en el caso de los países en desarrollo, ya que los países en desarrollo son los principales productores, exportadores y consumidores de albahaca.

Criterios aplicables a los productos básicos

(a) Volumen de producción y consumo en los países individuales y volumen y modelo comercial entre países

País	Comercio 2013	
	Importación (MT)	Exportación (MT)
China	98.537	199.424
China (Hong Kong SA)	95.279	3.234
EE.UU.	72.147	13.454
Alemania	56.688	21.270
Madagascar	49.311	71.141
Vietnam	33.285	7.858
India	30.015	87.731
Japón	28.440	44
República de Corea	27.213	314
España	18.710	13.982
Francia	17.122	6.562
Países Bajos	15.853	3.343
Malasia	15.446	2.340
México	14.693	27.242
Canadá	14.186	1.295
Singapur	13.453	1.884
Italia	11.388	2.641
Reino Unido	11.155	1.315
Tailandia	10.497	8.831
Federación de Rusia	10.052	1.087
Pakistán	9.970	18.377
Polonia	8.809	14.732
Egipto	6.862	41.664

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

Modelo en el comercio internacional

Importación	Mundial (MT)
2009	558.101
2010	588.304
2011	594.303
2012	611.575
2013	820.177

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

Exportación	Mundial (MT)
2009	546.145
2010	568.738
2011	658.888
2012	613.772
2013	820.162

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

El comercio mundial de Albahaca como total de exportaciones e importaciones en 2013 es (820.162MT - 8201,77 MT), respectivamente, y los principales exportadores fueron China, India, Madagascar, Egipto, México; mientras que los principales importadores fueron China, incluyendo Hong Kong SA, los EE.UU., Alemania, Madagascar. [Fuentes: Cálculos del ITC basados en estadísticas de COMTRADE de las Naciones Unidas.

(b) Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos aparentes resultantes o potenciales al comercio internacional:

Las importaciones y exportaciones de la albahaca se llevan a cabo para muchas aplicaciones. Sin embargo, sería preferible que el comercio de la albahaca se realice en virtud de un criterio internacional basado en la Norma del CODEX. Por lo tanto, el nuevo trabajo proporcionaría normas específicas internacionalmente reconocidas con el fin de mejorar el comercio internacional y dar cabida a los requisitos del importador.

Las organizaciones internacionales como la Asociación Europea de la Especia y la ISO se han ocupado de las normas para la albahaca. Para superar los impedimentos resultantes o potenciales al comercio internacional, es esencial incorporar todas las normas diferentes existentes en una sola norma mejorada global, aceptable internacionalmente. Esto amerita el establecimiento de una norma del Codex según el Manual de Procedimiento.

(c) Potencial del mercado internacional o regional

El mercado mundial de la albahaca importada en 2013 fue valuado en 3.086.654 (miles de USD) y la exportada fue de 2.829.966 (miles de USD), China aporta aproximadamente el 25% del mercado de exportación en 2013.

La Albahaca muestra un crecimiento internacional en cantidad exportada entre 2012 y 2013 (613.772- 820.162) MT respectivamente, un porcentaje de 25%.

(d) Posibilidades de normalización del producto

La norma incluirá las características de las hojas de albahaca secas y/o deshidratadas, incluyendo todas las especies y variedades de cultivares de albahaca, la composición, la calidad y los criterios de embalaje.

(e) Regulación de las principales cuestiones de protección al consumidor y comercio en las normas generales existentes o propuestas

No hay una norma general de productos básicos que cubra a la albahaca. El nuevo trabajo mejorará la protección a los consumidores y facilitará el comercio mediante el establecimiento de una norma de calidad acordada internacionalmente y reconocida.

(f) Número de productos, ya sean crudos, semi-elaborados o elaborados, que necesitarían normas independientes.

La norma propuesta cubrirá las hojas de la albahaca seca y/o deshidratada. Las diferentes formas de albahaca como entera, triturada y molida.

(g) Trabajos ya iniciados por otros organismos internacionales en este campo

- i. Especificación de Limpieza de ASTA para especias, semillas y hierbas - EE.UU. (2007)
- ii. Documento Calidad Mínima de la ESA (Rev.4) - Diciembre 2011
- iii. Norma ISO para albahaca seca (*Ocimum basilicum* L.) - Especificación (ISO 11163:1995)

5. Relevancia para los objetivos estratégicos del Codex

La propuesta es coherente con el Plan Estratégico de la Comisión del Codex Alimentarius 2014-2019, en particular, la meta estratégica 1 y los objetivos 1.1, 1.3, 2.3 y 3.1 y tiene por objeto establecer los requisitos mínimos de calidad aceptados internacionalmente para la albahaca para 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 ni tiene base en ningún documento preexistente Codex. Esta norma incluirá referencias a los textos del Codex preexistentes relevantes - elaborados por comités de asuntos generales, como los siguientes:

- *Principios y Directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos a los alimentos* (CAC/GL 21-1997).
- *Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969)
- Las bases de datos relacionadas con los límites máximos de residuos de plaguicidas emitidos por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas en los Alimentos (CCPR).
- *Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos* (CODEX STAN 193-1995)
- *Código de Prácticas de Higiene para las Especies y Hierbas Aromáticas Secas* (CAC/RCP 42-1995)

7. Determinación de la necesidad y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos

No se prevé la necesidad de asesoramiento científico de expertos en esta etapa. Se hará referencia a documentos de investigación publicados por organismos internacionales en el proceso de elaboración de la norma.

8. Determinación de la necesidad de aportes técnicos a la norma procedentes de organizaciones exteriores, a fin de que se puedan programar

Aporte técnicos por parte de la Organización Internacional de Normas (ISO), la Asociación Americana de Comercio de Especies (ASTA), y la Asociación Europea de Especies (ESA) puede ser procurados en el desarrollo de esta norma.

9. Cronograma Propuesto

El siguiente es el Cronograma propuesto para la finalización de la norma.

FECHA	AVANCE Y PROCEDIMIENTOS
2. ^a CCSCCH	Consideración del nuevo trabajo por la 2. ^a sesión de CCSCCH
Julio 2016	Revisión crítica de la propuesta por CCEXEC; Aprobación de propuestas de nuevos trabajos por parte de la Comisión
3. ^o CCSCCH	Consideración en el Paso 3 por el 3. ^o CCSCCH Aprobación en el Paso 3
Julio 2017	Adopción en el Paso 5 por la CAC
4. ^a CCSCCH	Consideración en el Paso 6 por la 4. ^a sesión del CCSCCH
Julio 2019	Adopción en el Paso 8 por la CAC

Anexo II

DOCUMENTO DE PROYECTO**PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO SOBRE LA NORMA DEL CODEX PARA EL CILANTRO****(Propuesta presentada por Egipto)****Introducción**

El cilantro es un fruto seco de la familia *Coriandrum sativum* *Apiaceae*, también conocido como semillas de cilantro.. El cilantro es nativo de las regiones que van desde el Sudeste de Europa y el Norte de África hasta el Sudoeste de Asia y se cultiva extensamente en todo Europa, Oriente Medio, China, la India y Turquía.

La palabra de cilantro en la preparación de alimentos puede referirse únicamente a éstos frutos (como una especia), en lugar de la planta. Los frutos tienen un sabor cítrico a limón cuando se aplastan, debido a terpenos linalol y pineno. Se describe como cálido, almendrado, picante y con sabor a naranja. El fruto de la especia se ha utilizado desde la antigüedad y ahora es un elemento importante del comercio internacional. El cilantro es ampliamente utilizado entero o triturado para propósitos aromatizantes. En la India, el cilantro va a los polvos de curry (25 a 40 por ciento de la producción mundial) y se utiliza para aromatizar licores en Federación de Rusia y Escandinavia, así como también es un agente saborizante importante en la producción de ginebra. El fruto también se utiliza (tanto entero como molido) en el horneado, embutidos, encurtidos, dulces, salsas y sopas.

La variedad *Coriandrum sativum* *vulgare* tiene un diámetro de fruto de 3-5 mm, que se cultiva principalmente en los países tropicales y subtropicales, por ejemplo, Marruecos, India y Australia, y contiene un bajo contenido de aceite volátil (0,1-0,4%). Se utilizan ampliamente a los efectos de moler y mezclar en el comercio de las especias. Mientras que los frutos var. *microcarpum* tienen un diámetro de 1,5 a 3 mm, se producen en las regiones templadas y por lo general tienen un contenido de aceite volátil de alrededor de 0,4 a 1,8%, por lo que son muy valorados como materia prima para la elaboración de aceite de esencia. Se encuentran comúnmente tanto como semillas enteras secas como molido.

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

1. Propósito y Alcance de la Norma

El alcance del trabajo es establecer una norma mundial para el *Coriandrum sativum* de la familia [Apiaceae](#) cilantro seco y/o deshidratado, entero, triturado o molido, que se ofrecerá para la producción industrial de alimentos y para el consumo directo, incluyendo fines de hostelería o re-embalaje, según sea necesario. La norma cubrirá frutos de cilantro *Coriandrum sativum*. La norma cubrirá todas las variedades de frutos de *Coriandrum sativum* de interés comercial

2. Relevancia y Oportunidad

El cilantro se produce y comercializa a escala mundial y los principales países productores / comercializadores son: India, Bulgaria, Ucrania, Marruecos, Italia, Federación de Rusia, Siria y Canadá. India contribuye en alrededor del 80% a la producción de cilantro del mundo. A nivel mundial, la producción va desde 300.000 a 335.000 TM anuales, y el comercio mundial se estima en 85.000 a 100.000 TM. Es relevante establecer una norma mundial para proteger la salud de los consumidores y facilitar el comercio leal.

3. Principales aspectos que deben cubrirse

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

- Definición del producto: Se define los frutos de cilantro como el producto seco y/o deshidratado de (*Coriandrum sativum*), incluyendo todas las variedades de cilantro de interés comercial.
- Estilo : Listado de las diferentes formas de frutos de cilantro seco (entero, triturado, molido)
- Composición: Incluye disposiciones para los ingredientes básicos y otros ingredientes autorizados. Establece el contenido de humedad, cenizas y aceite volátil, así como otros valores de los frutos secos de cilantro.

- Criterios de calidad : Incluye disposiciones para el color, olor, sabor, etc.
- Disposiciones para el etiquetado y marcado del producto de acuerdo con la Norma del Codex para el etiquetado de alimentos pre-ensados.
- Disposiciones para la higiene, contaminantes, aditivos 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 Prioridades de Trabajo

Criterio General

La protección al consumidor desde el punto de vista de la salud, la seguridad alimentaria, asegurar prácticas leales en el comercio de alimentos y teniendo en cuenta las necesidades identificadas de los países en desarrollo.

La nueva norma propuesta cumplirá este criterio por medio de:

- Promoción de la protección al consumidor y de la prevención de prácticas fraudulentas.
- Proporcionar una mayor garantía del producto para satisfacer las necesidades del consumidor y los requisitos mínimos de seguridad de los alimentos
- Arribar a los niveles de normalización sobre la base de las propiedades diferentes para satisfacer las necesidades industriales y del consumidor con exactitud y credibilidad.

Además, la elaboración de la norma sería en beneficio de muchos países en general y más en particular en el caso de los países en desarrollo, ya que los países en desarrollo son los principales productores, exportadores y consumidores de cilantro.

Criterios aplicables a los productos básicos

(a) Volumen de producción y consumo en los países individuales y volumen y modelo comercial entre países

País	Comercio 2013	
	Importación (MT)	Exportación (MT)
India	4.364	40.790
Bulgaria	216	16.955
Ucrania	41	7.926
Marruecos	2	7.393
Italia	382	6.699
Federación de Rusia	69	357
República Árabe Siria	-	6.310
Canadá	518	5.995
Irán (República Islámica del)	-	4.941
Argentina	21	4.100
Países Bajos	4.344	2.316
Etiopía	-	2.101
EE.UU.	5.088	1.706
Rumania	207	1.486
Australia	670	1.207
Polonia	2.948	1.133
Egipto	809	936

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

Modelo en el comercio internacional

Importación	Mundial (MT)
2009	106.328
2010	124.855
2011	122.616
2012	46.671
2013	143.301

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

Exportación	Mundial (MT)
2009	112.897
2010	112.089
2011	128.384
2012	68.299
2013	127.431

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

El comercio mundial de cilantro como exportaciones e importaciones totales en 2013 fue de 127.431 MT y 143.301 MT, respectivamente, siendo los principales exportadores India, Bulgaria, Ucrania, Marruecos e Italia; mientras que los principales importadores fueron los EE.UU., la India, los Países Bajos, Polonia y Egipto. Fuentes: Cálculos del ITC basados en estadísticas de COMTRADE de las Naciones Unidas

(b) Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos aparentes resultantes o potenciales al comercio internacional:

Las importaciones y exportaciones de cilantro tienen lugar para muchas aplicaciones. Sin embargo, sería preferible que el comercio del cilantro se realice en virtud de un criterio internacional basado en la Norma del Codex. Por lo tanto, el nuevo trabajo proporcionaría normas específicas internacionalmente reconocidas con el fin de mejorar el comercio internacional y dar cabida a los requisitos del importador.

Las organizaciones internacionales como la Asociación Europea de la Especia y la ISO se han ocupado de las normas para el cilantro. Para superar los impedimentos resultantes o potenciales al comercio internacional, es esencial incorporar todas las normas diferentes existentes en una sola norma mejorada global, aceptable internacionalmente. Esto amerita el establecimiento de una norma del Codex según el Manual de Procedimiento.

(c) Potencial del mercado internacional o regional

El mercado mundial del cilantro importado en 2013 fue valuado en 157.891 (miles de USD) y el exportado fue de 151.725 (miles de USD). India contribuye en alrededor del 35,7% a la producción de cilantro del mundo.

El cilantro muestra un crecimiento internacional en cantidad exportada entre 2012 y 2013 (68,299- 127,431) MT, respectivamente, en porcentaje 46,4%.

(d) Posibilidades de normalización del producto

La norma incluirá las características de los frutos de cilantro secos y/o deshidratados, incluyendo todas las especies y variedades de *Coriandrum sativum*, la composición, la calidad y los criterios de embalaje.

(e) Regulación de las principales cuestiones de protección al consumidor y comercio en las normas generales existentes o propuestas

No hay una norma general de productos básicos que cubra al cilantro. El nuevo trabajo mejorará la protección a los consumidores y facilitará el comercio mediante el establecimiento de una norma de calidad acordada internacionalmente y reconocida.

(f) Número de productos, ya sean crudos, semi-elaborados o elaborados, que necesitarían normas independientes.

La norma propuesta cubrirá los frutos de cilantro secos y/o deshidratados. Las diferentes formas de cilantro como entero, triturado y molido.

(g) Trabajos ya iniciados por otros organismos internacionales en este campo

- i. Especificación de Limpieza de ASTA para especias, semillas y hierbas - EE.UU. (2007)
- ii. Documento Calidad Mínima de la ESA (Rev.4) - Diciembre 2011
- iii. Norma ISO para Cilantro (*Coriandrum sativum* L.), entero o molido (en polvo) - Especificación (ISO 2255:1996)

5. Relevancia para los objetivos estratégicos del Codex

La propuesta es coherente con el Plan Estratégico de la Comisión del Codex Alimentarius 2014-2019, en particular, la meta estratégica 1 y los objetivos 1.1, 1.3, 2.3 y 3.1 y tiene por objeto establecer los requisitos mínimos de calidad aceptados internacionalmente para el cilantro para 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 ni tiene base en ningún documento preexistente Codex. Esta norma incluirá referencias a los textos del Codex preexistentes relevantes - elaborados por comités de asuntos generales, como los siguientes:

- *Principios y Directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos a los alimentos* (CAC/GL 21-1997)
- *Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969)
- Las bases de datos relacionadas con los límites máximos de residuos de plaguicidas emitidos por el Comité del CODEX sobre Residuos de Plaguicidas en los Alimentos (CCPR).
- *Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos* (CODEX STAN 193-1995)
- *Código de Prácticas de Higiene para Especias y Hierbas Aromáticas Desecadas* (CAC/RCP 42-1995)

7. Determinación de la necesidad y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos

No se prevé la necesidad de asesoramiento científico de expertos en esta etapa. Se hará referencia a documentos de investigación publicados por organismos internacionales en el proceso de elaboración de la norma.

8. Determinación de la necesidad de aportes técnicos a la norma procedentes de organizaciones exteriores, a fin de que se puedan programar

Aportes técnicos por parte de la Organización Internacional de Normas (ISO), la Asociación Americana de Comercio de Especias (ASTA), y la Asociación Europea de Especias (ESA) puede ser procurados en el desarrollo de esta norma.

9. Cronograma Propuesto

El siguiente es el Cronograma propuesto para la finalización de la norma.

FECHA	AVANCE Y PROCEDIMIENTOS
2. ^a CCSCCH	Consideración del nuevo trabajo por la 2. ^a sesión de CCSCCH
Julio 2016	Revisión crítica de la propuesta por CCEXEC; Aprobación de propuestas de nuevos trabajos por parte de la Comisión
3. ^o CCSCCH	Consideración en el Paso 3 por el 3. ^o CCSCCH Aprobación en el Paso 3
Julio 2017	Adopción en el Paso 5 por la CAC
4. ^a CCSCCH	Consideración en el Paso 6 por la 4. ^a sesión del CCSCCH
Julio 2019	Adopción en el Paso 8 por la CAC

DOCUMENTO DE PROYECTO

PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO SOBRE LA NORMA DEL CODEX PARA EL CHILE

(Presentada por la India)

Introducción

El *chile* es la especia más consumida en el mundo, pertenece al género *Capsicum* bajo familia de las *solanáceas*. El *chile*, se dice que, se originó en América del Sur y es ampliamente cultivado en las regiones tropicales y subtropicales del mundo. *Capsicum annum*, *C. frutescens*, *C. chinense*, *C. baccatum* y *C. pubescens* son las especies importantes cultivadas y utilizadas para el consumo humano. La mayoría de los cultivares cultivados comercialmente en el mundo son *Capsicum annum* y *Capsicum frutescens*. La fruta es la parte comercialmente importante.

Los frutos de *Capsicum* han sido parte de la dieta humana durante al menos 1.000 años. Son una rica fuente de vitamina C (ácido ascórbico) y vitamina A. Los tipos picantes de chile seco se utilizan como condimento para sazonar. Los frutos secos se muelen y se utilizan como ingrediente en el polvo de curry. El picante es principalmente debido a la presencia de compuestos químicos llamados colectivamente capsaicinoides. Su extracto, la capsaicina se utiliza como saborizante en alimentos. Algunas variedades de chiles tienen color de alta densidad y menos picante, que se utilizan también para la extracción de color rojo natural. El color extraído de aquellas variedades de chiles se utilizan como "colores naturales" en varios alimentos. Se cultivan y comercializan por la importancia en el mercado de sus pigmentos colorantes presentes en ellos. El uso de colores naturales en los alimentos es beneficioso en términos de la salud del consumidor en comparación con los colorantes alimentarios sintéticos.

El propósito del trabajo es desarrollar una norma mundial para los chiles secos o deshidratados, considerando las características de identidad y calidad de los chiles en vista del comercio internacional.

1. Propósito y Alcance de la Norma

El alcance de este trabajo es establecer un norma internacional para los *chiles* secos o deshidratados obtenidos mediante el secado de los frutos de *Capsicum annum* o *Capsicum frutescens* de familia de las *solanáceas* que se presentan en forma entera, partida, triturada y molida o en polvo. El trabajo no cubrirá chile pimentón.

2. Relevancia y Oportunidad

El chile es un producto importante ampliamente utilizado en los alimentos. Es uno de los productos más antiguos que se comercian en el mundo. India, China, Perú, etc., son los pioneros en la oferta de los chiles en el mercado mundial. Los principales importadores de chile son Malasia, los EE.UU, Tailandia, Sri Lanka, Bangladesh, México, España, Alemania, Indonesia, el Japón, la República de Corea, Países Bajos, los Emiratos Árabes Unidos y el Reino Unido. La demanda mundial de *chile* está aumentando continuamente. En vista del aumento de la producción y el comercio mundial, hay una necesidad de una norma armonizada internacionalmente para los chiles secos o deshidratados.

La norma propuesta se ocuparía de todos los aspectos de calidad relativos al chile seco o deshidratado, incluyendo salubridad, aspectos de higiene, contenido de humedad, tamaño, color extraíble, picante, contenido de cenizas e impurezas. La norma, proporciona así un marco de referencia, acordado por consenso en todo el mundo, entre los países que producen y consumen en el mercado de este producto. Por otra parte, el desarrollo de una norma del Codex para chiles secos o deshidratados en su forma entera, partida, triturada, molida o en polvo, ayudará a proteger la salud de los consumidores y promover prácticas de comercio leal, de conformidad con los acuerdos internacionales vigentes.

3. Principales aspectos que deben cubrirse

Los principales aspectos del producto que se tratarán en la norma son los requisitos mínimos de calidad y seguridad para proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas leales en el comercio de alimentos:

- Definición del Producto - Definir el producto como "Chile seco y/o deshidratado", incluyendo una referencia al género y la especie y/o tipos varietales, si es necesario.
- Estilos - Listado / que describe las diferentes formas de presentación, incluyendo tamaños de chile entero, trozos y/o polvo y tolerancias permitidas.

- Clases / Criterios de Calidad - Incluye disposiciones para el valor de color, olor, sabor, picante, textura, la clasificación de "defectuosos" vis a vis la "aceptación del lote sobre la base de los defectos permitidos."
- Tolerancias de calidad.
- Disposiciones para el etiquetado y marcado del producto de conformidad con la *Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Pre-ensados*.
- Disposiciones para la higiene, contaminantes y residuos de plaguicidas, etiquetado y embalaje 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 Prioridades de Trabajo

Criterio General

La protección al consumidor desde el punto de vista de la salud, la seguridad alimentaria, asegurar prácticas leales en el comercio de alimentos y teniendo en cuenta las necesidades identificadas de los países en desarrollo.

La nueva norma propuesta cumplirá este criterio por medio de:

- Promoción de la protección al consumidor y de la prevención de prácticas fraudulentas.
- Proporcionar una mayor garantía del producto para satisfacer las necesidades del consumidor y los requisitos mínimos de seguridad de los alimentos
- Arribar a los niveles de normalización sobre la base de las propiedades de diferentes variedades, para satisfacer las necesidades industriales y del consumidor con exactitud y credibilidad.

La elaboración de la norma sería en beneficio de muchos países en general y más en particular en el caso de los países en desarrollo, ya que los países en desarrollo son los principales productores, exportadores y consumidores de Chile.

Criterios aplicables a los productos básicos

a) Volumen de producción y consumo en los países individuales y volumen y modelo comercial entre países:

La producción mundial de Chile asciende a casi 3.352.160 toneladas a partir de 1.989.660 hectáreas de tierra en 2012 (FAOSTAT), con un crecimiento superior al 30% en un lapso de diez años y que va en aumento. La India, China, el Perú, Bangladesh, Pakistán, Tailandia, Myanmar, Ghana, Etiopía, etc., son los principales países productores de *chile* en el mundo. La India, China, el Perú, España, México, Alemania, Túnez, los Países Bajos, etc., son los principales países exportadores de *chile* en el mundo. Los EE.UU., Malasia, España, Sri Lanka, Alemania, el Japón, México, la República de Corea, el Reino Unido, Tailandia, Bangladesh, etc., son los principales importadores de *chile* en el mundo. La demanda de Chile está destinada a incrementarse en los diferentes mercados nacionales e internacionales.

Tabla 1: La producción mundial de Chile y la tierra utilizada		
Año	Cantidad (En Toneladas Métricas)	Área cosechada (En hectáreas)
2008	3.123.440	1.918.840
2009	3.035.150	2.035.260
2010	3.053.540	1.974.850
2011	3.244.250	1.976.350
2012	3.352.160	1.989.660

Fuente: FAOSTAT

AÑO	EXPORTACIONES		IMPORTACIONES	
	Cantidad (En Toneladas Métricas)	Valor (miles USD)	Cantidad (En Toneladas Métricas)	Valor (miles USD)
2007	503.182	856.838	523.102	912.456
2008	510.566	957.952	521.479	1.007.030
2009	532.418	933.670	556.037	970.186
2010	533.970	983.465	548.420	1.053.140
2011	536.163	1.317.220	546.853	1.308.300

Fuente: FAOSTAT

S.Nº	País	Cantidad (en Toneladas Métricas)
1	India	1.299.940
2	China	290.000
3	Perú	175.000
4	Bangladesh	172.000
5	Pakistán	150.000
6	Tailandia	145.000
7	Myanmar	128.000
8	Ghana	100.000
9	Etiopía	100.000
10	Vietnam	93.000
11	Benín	67.760
12	Egipto	65.000
13	Nigeria	62.000
14	México	60.000
15	Rumania	48.500

Fuente: FAOSTAT

S.Nº	País	Cantidad (en Toneladas Métricas)	Valor (miles USD)
1	India	260.485	497.052
2	China	98.479	282.628
3	Perú	48.471	131.820
4	España	34.879	115.589
5	México	11.007	34.975
6	Alemania	5.480	34.410
7	Túnez	17.451	29.255
8	Países Bajos	3.954	17.611
9	EE.UU.	4.802	15.338
10	Francia	1.386	12.012
11	Hungría	2.342	11.312
12	República de Corea	2.098	10.387
13	Chile	1.650	9.689
14	Serbia	2.153	9.576
15	Bélgica	2.130	9.417

Fuente: FAOSTAT

S.N°	País	Importación (En Toneladas Métricas)	Valor (miles USD)
1	EE.UU.	109.937	278.490
2	Malasia	54.296	135.581
3	España	38.141	95.141
4	Sri Lanka	42.782	82.523
5	Alemania	20.228	76.416
6	Japón	12.252	60.133
7	México	24.693	55.196
8	República de Corea	16.309	44.833
9	Reino Unido	8.723	35.646
10	Tailandia	36.970	25.059
11	Países Bajos	9.819	24.179
12	Canadá	6.308	23.062
13	Bangladesh	13.177	21.866
14	Indonesia	19.988	18.186
15	Francia	4.054	17.787

Fuente: FAOSTAT

b) Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o potenciales al comercio internacional:

La importación de Chile tiene lugar para muchas aplicaciones y el Chile se somete a diversas operaciones tales como la molienda, rotura, pulverización y extracción etc. basadas en objetivos específicos. De ahí que el comercio del Chile se concreta basado en las aplicaciones y los requerimientos del cliente. Sin embargo el comercio de Chile se basa en las condiciones mutuamente acordadas entre países productores y países importadores, en términos de calidad y especificaciones.

La ISO ha dado especificaciones para los Chile secos y pimientos, enteros o molidos (en polvo) (ISO 972:1997). Países productores a saber. India (IS 2322: 2010), Tailandia (TAS 3001: 2010), Malasia, etc. han desarrollado sus propias especificaciones de calidad para Chile secos. Las normas regionales, a saber, *CR 35: La Especificación para especias y salsas de 2010*, implementada por la Organización Regional de la CARICOM para Normas y Calidad, está asociada a las normas para Chile. Las asociaciones comerciales a saber: Asociación Americana de Comercio de Especias (ASTA) ha desarrollado la Especificación de Limpieza de ASTA para especias, semillas y hierbas, incluyendo Chile secos para la importación en los EE.UU.. La Asociación Europea de Especias ha sacado el Documento de Calidad Mínima de la ESA para especias incluyendo Chile secos.

Diferentes niveles de calidad del Chile seco

Nacional/ Internacional /Normas Regionales	Contenido de humedad, % (m/m) máx.	Contenido de cenizas % (m/m) en base seca	Ceniza insoluble en ácido % (m/m) en base seca	Frutos decolorados % (en peso), máx	Frutos deformes % (por peso), máx	Impurezas % (por peso), máx	Frutos rotos % (por peso), máx	Unidades de calor Scoville
ASTA	11	8	1	NA	NA	NA	NA	NA
ESA	11	10	1,6	NA	NA	NA	NA	NA
India	11	8	1,3	NA	NA	1	5	No menos de 24.000 SHU
Tailandia	13,5	NA	NA	5	5	1	Chile pájaro seco -5 Chile grande seco -10	NA
CARICOM	10	10	1,6	NA	NA	1	2	NA
ISO	11	10	1,6	NA	NA	1	5	NA

Diferentes normas de calidad del polvo de *chile* Seco

Norma Nacional	Contenido de humedad, % (m/m) máx.	Contenido de cenizas % (m/m) en base seca	Ceniza insoluble en ácido % (m/m) en base seca	Tamaño	Fibra bruta % (m/m) en base seca, máx.	Extracto de éter no volátil % (m/m) en base seca, mín.	Unidades de Calor Scoville
India	11	8	1,3	Pasa por un tamiz de 500 micras ES	30	12	No menos de 24.000 SHU
Malasia	12	8	1,3	NA	30	12	NA

De las tablas anteriores, las diferencias en las legislaciones nacionales e internacionales son claramente evidentes. La diversificación de las legislaciones aparentemente pueden resultar en un obstáculo para el comercio internacional. Por lo tanto, sería preferible que el comercio del chile y sus productos se realice en virtud de un criterio internacional basado en la Norma del Codex.

c) Potencial del mercado internacional o regional:

Como se ilustra en la Tabla 2 de arriba, se ha producido un notable incremento en el comercio internacional de chile en los últimos años. No sólo en el mercado internacional, pero también allí hay un fuerte mercado interno de chiles secos o deshidratados en los países productores.

d) Posibilidades de normalización del producto:

Las características de los chiles secos o deshidratados desde su cultivo hasta la cosecha, las características de la fruta, las variedades de cultivares, composición, calidad y embalaje, todos los parámetros, resultan suficientemente propicios para el establecimiento de una norma adecuada para el producto. Hay normas existentes en diferentes países, así como la ISO, lo que indica la posibilidad de normalización a través de la armonización.

e) Regulación de las principales cuestiones de protección al consumidor y comercio en las normas generales existentes o propuestas

No existe una norma general que abarque específicamente *chiles* secos o deshidratados. El nuevo trabajo incentivará la protección a los consumidores y facilitará el comercio del chile seco o deshidratado mediante el establecimiento de una norma de calidad acordada y reconocida internacionalmente.

f) Número de productos, ya sean crudos, semi-elaborados o elaborados, que necesitarían normas independientes.

Esta norma será una norma general para el *chile* seco o deshidratado, para cubrir los aspectos relevantes. Pero, incluirá todas las diferentes formas de *chile* seco o deshidratado, como entero, partido, triturado, molido o en polvo, etc.

g) Trabajos ya iniciados por otros organismos internacionales en este campo y/o sugeridos por los órganos inter-gubernamentales pertinentes

La Organización Internacional de Normalización (ISO) se ha ocupado de las normas para el *chile* seco (ISO 972: 1997). Las normas existentes podrían ser tomadas en consideración como un paso en el desarrollo de normas del Codex para el *chile* seco.

5. Relevancia para los objetivos estratégicos del Codex

Esta propuesta es coherente con el Plan Estratégico de la Comisión del Codex Alimentarius 2014-2019, en particular los objetivos estratégicos 1.1, 1.3, 2.3 y 3.1.

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

El trabajo tendrá en cuenta:

- *Norma para el Pimiento Chile* (CODEX STAN 307-2011), que se ocupa del chile fresco.
- *Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969); *Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Pre-envasados* (CODEX STAN 1-1985); *Código de Prácticas de Higiene para Especies y Plantas aromáticas desecadas* (CAC/RCP 42-1995); *Métodos de Análisis y Muestreo* (CODEX STAN 234-1999); *Principios y Directrices para el Establecimiento y Aplicación de Criterios Microbiológicos Relativos a los Alimentos* (CAC/GL 21-1997); Límites Máximos de Residuos de plaguicidas adoptados por el Codex para 'especies'.

7. Determinación de la necesidad y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos

No se prevé asesoramiento científico de expertos en esta etapa. Se hará referencia a documentos de investigación publicados por organismos internacionales en el proceso de elaboración de la norma, si se considera necesario.

8. Determinación de la necesidad de aportes técnicos a la norma, procedentes de organizaciones externas, a fin de que se puedan programar

Las normas ISO se puede utilizar como un paso en el proceso de enmarcar la Norma del Codex para el *chile*. Los aportes técnicos de ASTA, ESA e ISO serán bienvenidos, ya que ya han hecho trabajos relacionados con el tema.

9. Cronograma Propuesto

Se propone el siguiente cronograma tentativo, sujeto a las decisiones tomadas durante la segunda sesión del Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias:

FECHA	AVANCE Y PROCEDIMIENTOS
2 ^a CCSCH	Consideración del nuevo trabajo por la 2 ^a sesión de CCSCH
Julio 2016	Revisión crítica de la propuesta por CCEXEC; Aprobación de propuestas de nuevos trabajos por parte de la Comisión
3. ^º CCSCH	Consideración en el Paso 3 por el 3. ^º CCSCH Aprobación en el Paso 3
Julio 2017	Adopción en el Paso 5 por la CAC
4. ^a CCSCH	Consideración en el Paso 6 por la 4. ^a sesión del CCSCH
Julio 2019	Adopción en el Paso 8 por la CAC

DOCUMENTO DE PROYECTO

PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO SOBRE LA NORMA DEL CODEX PARA EL AJO SECO Y DESHIDRATADO (*Allium sativum* L.)

(Presentada por la India)

Introducción

Allium sativum L., conocido comúnmente como ajo, es una especie del género cebolla, *Allium*. El ajo es una de las especias más populares en el mundo. El bulbo o estructura de reserva subterránea derivada de las hojas es la parte de la planta utilizada. Tiene un fuerte olor y sabor característico. El ajo es una planta perenne de la familia de las liliáceas. Crece hasta una altura de unos 60 cm. Tiene hojas cortas, planas, rectas, de 15 a 30 cm. El tallo alto de la única flor lleva una cabeza esférica de color rosa pálido o flores blanco-verdosas, a menudo mezclada con pequeños bulbillos. El bulbo subterráneo de piel blanca se subdivide en numerosos 'dientes'.

El Ajo se originó en Asia Central y se cultiva ampliamente en todo el mundo; los principales productores son Bangladesh, Egipto, Etiopía, la India, Myanmar, la República Popular China, la República de Corea, la Federación de Rusia, los EE.UU. y Ucrania. Aparece en la mitología, la religión y la cultura de muchas naciones. En Europa, el ajo se ha usado comúnmente desde los tiempos del Imperio Romano, y se utilizó ampliamente en la India y el este de Asia, incluso antes de la llegada de los europeos.

El ajo crudo se utiliza en la preparación de ajo en polvo, ajo tostado, copos de ajo, especia de ajo, vinagre de ajo, migas de pan de queso con ajo, patatas fritas con ajo, pan de ajo, tocino con ajo, etc. También se utiliza para la preparación de productos de ajo seco en aerosol y para las preparaciones de ajo líquido. Es ampliamente utilizado en muchas ensaladas, arrollados primavera, sopas y salsas mediterráneas. Calentándolo, el picante y el fuerte olor del ajo se pierde y el aroma se vuelve más sutil y menos dominante, armonizando perfectamente con el jengibre, la pimienta, chiles y muchas otras especias. Por lo tanto, es un ingrediente esencial para casi todas las cocinas del mundo.

El propósito del trabajo es desarrollar una norma de calidad en todo el mundo sobre la base de las características físico-químicas del ajo desde el punto de vista del comercio internacional.

1. Propósito y Alcance de la Norma

El alcance de la norma cubrirá al ajo seco o deshidratado entero, triturado, en polvo, molido, picado y en rodajas, obtenido a partir del bulbo de *Allium sativum* L.

2. Relevancia y Oportunidad

La necesidad de contar con una norma internacional para el ajo surge del hecho de que el cultivo se cultiva en muchas regiones del mundo y sobre todo como un cultivo comercial en los países en desarrollo, en áreas fragmentadas por agricultores marginales. Se comercializa a nivel mundial y no se limita a ninguna región en particular. Por lo tanto, es necesario establecer una norma que cubra las características de calidad del ajo. Los principales países productores de ajo son la República Popular China, la India, la República de Corea, la Unión Europea, etc. La República Popular China, Argentina, España, los Países Bajos, Egipto, México, Francia, los EE.UU., Italia y Chile fueron los principales países exportadores según datos del 2011 de FAOSTAT. Indonesia, el Brasil, Vietnam, Malasia, los EE.UU., Tailandia, la Federación de Rusia, Pakistán, los Emiratos Árabes Unidos y Bangladesh, fueron los principales países importadores según datos del 2011 de FAOSTAT .

El significado actual e histórico del ajo para los productores, comercializadores y consumidores amerita la elaboración de una norma del Codex sobre la base de sus características físicas y químicas. Esto va a superar las discrepancias entre las diversas normas nacionales y diferentes normas de asociaciones comerciales y dará transparencia en la comercialización de los países productores y los centros de re-exportación. La norma propuesta se basará en los principios de protección al consumidor y las prácticas de comercio leal.

3. Principales aspectos que deben cubrirse

Los principales aspectos del producto que se tratarán en la norma son los requisitos mínimos de calidad y seguridad para proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas leales en el comercio de alimentos, que incluirá:

- El establecimiento de los requisitos mínimos de calidad, requisitos de madurez, las especificaciones de limpieza y niveles de acción respecto de los defectos de los productos
- Definición de las categorías para clasificar el producto de acuerdo con las características de forma: entero, triturado, en rodajas, en polvo, molido, seco o deshidratada, que incluye una referencia al género y la especie.
- Disposiciones para la composición básica y otros ingredientes autorizados.
- Disposiciones que se considerarán relacionadas con la uniformidad del producto envasado y los envases utilizados.
- Disposiciones para el etiquetado y marcado del producto de conformidad con la norma general para el etiquetado de alimentos pre-ensados.
- El establecimiento de parámetros físicos y químicos de calidad como la humedad, aceite volátil, fibra, ceniza total requeridos para clasificar el producto en diferentes clases, etc.
- Especificación de los niveles aceptables de unidades defectuosas, la aceptación del lote y otras tolerancias de calidad como impurezas
- Disposiciones en materia de higiene en relación con el recomendado Código Internacional de Prácticas para la higiene y los principios generales de higiene de los alimentos, contaminantes, residuos de plaguicidas y método de análisis.
- Disposiciones relativas a las tolerancias con respecto a la calidad y tamaño permitidos en cada envase para el ajo que no cumpla los requisitos de esa clase.

4. Evaluación con respecto a los criterios para el Establecimiento de Prioridades de Trabajo

Criterio General

La protección al consumidor desde el punto de vista de la salud, la seguridad alimentaria, asegurar prácticas leales en el comercio de alimentos y teniendo en cuenta las necesidades identificadas de los países en desarrollo.

La nueva norma propuesta cumplirá este criterio por medio de:

- (a) Promoción de la protección al consumidor y de la prevención de prácticas fraudulentas.
- (b) Proporcionar una mayor garantía del producto para satisfacer las necesidades del consumidor y los requisitos mínimos de seguridad de los alimentos
- (c) Arribar a los niveles de normalización sobre la base de las propiedades de diferentes variedades, para satisfacer las necesidades industriales y del consumidor con exactitud y credibilidad.

Además, la elaboración de la norma sería en beneficio de muchos países en general y más en particular en el caso de los países en desarrollo, ya que los países en desarrollo son los principales productores, exportadores y consumidores de ajo.

Criterios aplicables a los productos básicos

a) Volumen de producción y consumo en los países individuales y volumen y modelo comercial entre países

De acuerdo con los datos de producción de FAOSTAT para el año 2012, la producción total de ajo fue casi 24.836.877 toneladas de las cuales aproximadamente el 80% fue de la República Popular China. Egipto, la India, la República de Corea y la Federación de Rusia son los otros países líderes en la producción de ajo. La exportación total de ajo en 2012 representa 1.755.615 toneladas. Los principales exportadores son República Popular China (continental), Argentina y España. Indonesia y el Brasil tienen la mayor participación en la importación de ajo que ascendió a 1.631.587 toneladas en 2012.

Tabla 1: Datos de Producción

Datos de Producción					
Año	2008	2009	2010	2011	2012
Cantidad (en toneladas)	22.790.482,80	22.033.858,50	22.541.421,10	23.710.768,21	24.836.877,00

(Fuente: FAOSTAT)

Tabla 2: Datos de Exportación

Año	Cantidad de Exportación (en Toneladas)	Valor de Exportación (miles USD)
2007	1.758.982	1.325.353
2008	1.829.001	1.072.576
2009	1.910.071	1.554.057
2010	1.681.948	3.038.623
2011	1.975.108	2.834.780
2012	1.755.615	1.989.858

(Fuente: FAOSTAT)

Tabla 3: Datos de Importación

Año	Cantidad de Importación (en Toneladas)	Valor de Importación (miles USD)
2007	1.714.183	1.233.038
2008	1.924.913	1.182.667
2009	1.769.325	1.276.821
2010	1.656.908	2.325.483
2011	1.850.917	2.355.292
2012	1.631.587	1.816.298

(Fuente: FAOSTAT)

b) Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos aparentes resultantes o potenciales al comercio internacional:

Aunque el comercio de ajo continúa su expansión en la ausencia de una norma internacional armonizada, se necesita una norma para aumentar la eficiencia comercial. El comercio del ajo se realiza mediante diferentes normas nacionales o de la industria. En ausencia de un lenguaje comercial común, a productores y comercializadores les resulta tedioso y/o difícil comunicarse con nuevos clientes. En este sentido, sería útil que el comercio internacional de ajo seco pudiese llevarse a cabo utilizando una sola norma del Codex armonizada. El desarrollo de una norma Codex permitirá a las diferentes partes interesadas armonizar sus diferentes requisitos para facilitar el comercio internacional.

c) Potencial del mercado internacional o regional

A partir de los datos del comercio que figuran en las tablas 1 y 2, es evidente que aquí hay una alta demanda constante de ajo. La exportación total de ajo durante el año 2012 fue de 1.755.615 toneladas según datos de FAOSTAT. Esto demuestra que el ajo seco es una mercancía objeto de comercio internacional.

d) Posibilidades de normalización del producto

Las características del ajo comercializado, en los estados seco y deshidratado, y los parámetros como aceite volátil, ceniza total, máximo contenido de humedad, cenizas insolubles en ácido, contenido de fibra, sabor, impurezas y defectos permitidos podrían adecuarse para la normalización del producto. Por otra parte, la existencia de la norma ISO y varias normas nacionales con los mismos parámetros y nomenclatura mejoran el potencial para el desarrollo exitoso de una norma Codex para este producto.

e) Regulación de las principales cuestiones de protección al consumidor y comercio en las normas generales existentes o propuestas

No existe una norma general que abarque específicamente ajo seco o deshidratado. El nuevo trabajo incentivará la protección a los consumidores y facilitará el comercio del ajo seco o deshidratado, mediante el establecimiento de una norma de calidad acordada y reconocida internacionalmente .

f) Número de productos, ya sean crudos, semi-elaborados o elaborados, que necesitarían normas independientes.

Esta norma será para el ajo seco o deshidratado, para cubrir los aspectos relevantes. Pero, incluirá todas las diferentes formas de ajo seco o deshidratado, como entero, partido, triturado, molido o en polvo, etc.

g) Trabajos ya iniciados por otros organismos internacionales en este campo

Las normas internacionales que pueden apoyar el desarrollo de esta norma:

- ISO 5560:1997 Norma Internacional. Ajo deshidratado (*Allium sativum* L.) - Especificación.
- ISO 5567:1982 Norma Internacional. Ajo deshidratado - Determinación de compuestos de azufre orgánico volátil.
- UNECE STANDARD FFV-18 GARLIC 2011 EDITION (relativo a la comercialización y el control de la calidad comercial del ajo).
- Unión Europea. Reglamento de la Comisión de la UE N.º 2288/97 del 18 de noviembre de 1997 por el que se establecen normas de comercialización del ajo.
- Asociación Europea de Especies documento de calidad mínima.

5. Relevancia para los objetivos estratégicos del CODEX

Esta propuesta es coherente con el Plan Estratégico de la Comisión del Codex Alimentarius 2014-2019, en particular los objetivos estratégicos 1.1, 1.3, 2.3 y 3.1.

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

Una nueva propuesta de norma sobre el ajo fresco bajo CCFFV ha sido aprobada por la CAC (Ref.N09-2014). Esta propuesta es una nueva norma del Codex para el ajo seco y no está relacionada ni tiene base en ningún documento preexistente Codex. Sin embargo, una vez terminada, la norma incluirá referencias a los textos del Codex existentes relevantes desarrollados por los comités de asuntos generales y también el trabajo en curso en el CCFFV sobre el Ajo (Ref.N09-2014).

7. Determinación de la necesidad y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos

No se prevé asesoramiento científico de expertos en esta etapa. Se hará referencia a documentos de investigación publicados por organismos internacionales en el proceso de elaboración de la norma, si se considera necesario.

8. Determinación de la necesidad de aportes técnicos a la norma, procedentes de organizaciones externas, a fin de que se puedan programar

Los aportes técnicos de órganos externos, como la Organización Internacional de Normalización (ISO), Asociación Americana de Comercio de Especies (ASTA), Asociación Europea de Especies (ESA), así como las normas existentes serán bien recibidas para el desarrollo de la norma.

9. Cronograma Propuesto

Se propone el siguiente cronograma, sujeto a las decisiones tomadas durante la Segunda Sesión del Comité del CODEX sobre Especies y Hierbas Culinarias:

FECHA	AVANCE Y PROCEDIMIENTOS
2. ^a CCSCCH	Consideración del nuevo trabajo por la 2. ^a sesión de CCSCCH
Julio 2016	Revisión crítica de la propuesta por CCEXEC Aprobación de propuestas de nuevos trabajos por parte de la Comisión
3. ^o CCSCCH	Consideración en el Paso 3 por el 3. ^o CCSCCH Aprobación en el Paso 3
Julio 2017	Adopción en el Paso 5 por la CAC
4. ^a CCSCCH	Consideración en el Paso 6 por la 4. ^a sesión del CCSCCH
Julio 2019	Adopción en el Paso 8 por la CAC

DOCUMENTO DE PROYECTO

PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO SOBRE LA NORMA DEL CODEX PARA EL JENGIBRE (*Zingiber officinale* Roscoe.)

(Presentada por la India)

Introducción

El jengibre producido a partir del rizoma (tallo subterráneo) de la planta *Zingiber officinale* Roscoe, es una de las especias altamente comercializadas en el mundo. Obtenido por los griegos y los romanos de los mercaderes árabes, fue una de las primeras especias orientales en llegar a Europa. Es ampliamente cultivado como cultivo comercial en el sur y sudeste de Asia, África tropical, América Latina, el Caribe y Australia. El jengibre seco se comercializa en diferentes formas: entero, triturado, molido (en polvo), etc. También puede ser clasificado como blanqueado o sin blanquear, dependiendo de las etapas de procesamiento implicadas. En Asia, el rizoma fresco es un ingrediente esencial de muchos platos de comida, mientras que el producto seco y molido como especia es más popular en la cocina europea.

El propósito del trabajo es desarrollar una norma internacional para el jengibre seco o deshidratado en vista del comercio internacional y velar por la salud del consumidor.

1. Propósito y Alcance de la Norma

El alcance de este trabajo es establecer una norma internacional para el jengibre seco o deshidratado obtenido al secar el rizoma de *Zingiber officinale* Roscoe presentado entero, en rodajas, partido, molido o en polvo.

2. Relevancia y Oportunidad

El jengibre es uno de los productos básicos más antiguos del comercio internacional. La producción mundial anual de jengibre en 2012 ascendió a casi 2 millones de toneladas, de las cuales alrededor de 0,5 millones de toneladas se comercializaron internacionalmente por alrededor de 647.000.000 USD.

En vista de la importancia del comercio de la especia, el desarrollo de una Norma Codex para el jengibre seco y deshidratado es esencial para garantizar la calidad del producto, la promoción de prácticas leales en el comercio, así como para salvaguardar la salud de los consumidores.

3. Principales aspectos que deben cubrirse

Los principales aspectos del producto que se tratarán en la norma son los requisitos mínimos de calidad y seguridad para proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas leales en el comercio de alimentos, que incluirá:

- Definir el producto como "jengibre seco y deshidratado", incluyendo una referencia al género y la especie, estilos o formas de presentación y tipos varietales.
- Estilos - Listado / que describe las diferentes formas de presentación, incluyendo tamaños de jengibre seco entero, en trozos y/o polvo y tolerancias permitidas.
- Incluye disposiciones para la composición básica y otros ingredientes autorizados.
- Establecimiento de parámetros físicos y químicos de calidad requeridos para la categorización de los productos en diferentes clases. (Humedad, aceite volátil, fibra, cenizas totales, etc.).
- Especificación de los niveles aceptables de unidades defectuosas, la aceptación del lote y otras tolerancias de calidad, tales como impurezas, abrasiones durante el pelado, el tamaño de las cáscaras en el caso de rodajas de jengibre, etc.
- Disposiciones para el etiquetado y marcado del producto de acuerdo con la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Pre-ensados.
- Disposiciones sobre aditivos alimentarios, contaminantes, residuos de plaguicidas, higiene de los alimentos y el método de análisis de acuerdo con las normas existentes del Codex.

4. Evaluación con respecto a los criterios para el Establecimiento de Prioridades de Trabajo

Criterio General

La protección al consumidor desde el punto de vista de la salud, la seguridad alimentaria, asegurar prácticas leales en el comercio de alimentos y teniendo en cuenta las necesidades identificadas de los países en desarrollo.

La nueva norma propuesta cumplirá este criterio por medio de:

- Promoción de la protección al consumidor y de la prevención de prácticas fraudulentas.
- Proporcionar una mayor garantía del producto para satisfacer las necesidades del consumidor y los requisitos mínimos de seguridad de los alimentos
- Arribar a los niveles de normalización sobre la base de las propiedades de diferentes variedades, para satisfacer las necesidades industriales y del consumidor con exactitud y credibilidad.

La elaboración de la norma sería en beneficio de muchos países en general y más en particular en el caso de los países en desarrollo, ya que los países en desarrollo son los principales productores, exportadores y consumidores de jengibre seco y deshidratado.

Criterios aplicables a los productos básicos

(a) Volumen de producción y consumo en los países individuales y volumen y modelo comercial entre países

Los datos de producción global están disponibles como jengibre, mientras que una parte del cual se someten a secado antes de su uso y el restante se consume como fresco. Sin embargo, los datos del comercio están disponibles para jengibre seco (ITC, Ginebra). Los principales países productores de jengibre son la India, la República Popular China, Nepal, Tailandia y Nigeria. Los principales exportadores son República Popular China, los Países Bajos, Tailandia, Etiopía, Nigeria, el Brasil, Alemania, Nepal y el Perú. Los principales importadores de la especia son el Japón, Pakistán, los EE.UU., los Países Bajos, Bangladesh, Alemania, los Emiratos Árabes Unidos, Reino Unido, Malasia y Arabia Saudita. Según FAOSTAT, el comercio internacional ascendió a más de 0,5 millones de toneladas por cerca de 647.000.000 USD en 2013.

Tabla 1: Datos de Producción Mundial

Año	Producción (en Toneladas)
2008	1.596.625,00
2009	1.643.678,25
2010	1.692.234,62
2011	2.034.429,00
2012	2.095.056,00

(Fuente: FAOSTAT)

Modelo de Comercio Internacional

Tabla 2: Datos de Exportación Mundial

Año	Cantidad de Exportación (en Toneladas)	Valor (miles USD)
2009	494.044	411.999
2010	458.514	661.043
2011	555.248	668.334
2012	104.089	166.268
2013	569.604	647.265

(Fuente: ITC Ginebra)

Tabla 3: Datos de Importación Mundiales

Año	Cantidad de Importación (en Toneladas)	Valor (miles USD)
2009	459.217	391.627
2010	440.068	601.282
2011	559.053	669.620
2012	128.917	540.502
2013	566.357	714.183

(Fuente: ITC Ginebra)

(b) Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos aparentes resultantes o potenciales al comercio internacional:

Existen diversas normas nacionales e internacionales para el jengibre seco. Algunos de ellas son las siguientes:

- ISO 1003: 2008, Especies - Jengibre (. *Zingiber officinale* Roscoe) - Especificación
- Documento de calidad mínima de ESA Rev 4.
- Norma de la India, IS 1908 (2008), "Especies y Condimentos, jengibre, entero y molido, Especificación",
- Norma de Malasia, MS 718: 1981 "Especificaciones para el jengibre entero o en trozos"

La falta de normas armonizadas y aceptadas internacionalmente es perjudicial para el comercio y conduce a prácticas fraudulentas y rechazos de las exportaciones. Por lo tanto, el desarrollo de una norma Codex permitirá a las diferentes partes interesadas armonizar sus diferentes requisitos para facilitar el comercio internacional.

(c) Potencial del mercado internacional o regional

Hay una demanda constante para todas las formas de jengibre seco en todo el mundo. El jengibre también se cultiva en todo el mundo. Los datos sobre el comercio mundial del jengibre seco, que se dan en la Tabla 2 y la Tabla 3 muestran su importancia de como mercancía objeto del comercio internacional.

(d) Posibilidades de normalización del producto

Las características del jengibre seco tales como la clase, tamaño en su forma entera, finura (en caso de jengibre molido), aceite volátil, contenido de cenizas, contenido de humedad y defectos permitidos son los parámetros adecuados para la normalización del producto. Por otra parte, la existencia de varias normas nacionales e internacionales con los mismos parámetros mejoran el potencial para el desarrollo exitoso de una norma Codex para este producto.

(e) Regulación de las principales cuestiones de protección al consumidor y comercio en las normas generales existentes o propuestas

La norma del Codex propuesta para el jengibre seco y deshidratado ayudará a asegurar la protección del consumidor y las prácticas leales de comercio internacional, mediante el establecimiento de una norma de calidad internacionalmente aceptada.

(f) Número de productos, ya sean crudos, semi-elaborados o elaborados, que necesitarían normas independientes.

Esta norma incluirá todas las diferentes formas de jengibre seco y deshidratado, como entero, partido, triturado, molido o en polvo. La norma para el jengibre fresco ya está establecida bajo CCFFV.

(g) Trabajos ya iniciados por otros organismos internacionales en este campo

Las siguientes normas de la Organización Internacional de Normalización (ISO) y la Asociación Europea de Especies (ESA) tienen especificaciones de calidad para el jengibre seco.

- ISO - ISO 1003: 2008 (Especies - Jengibre (*Zingiber officinale* Roscoe) - Especificación)
- Documento de calidad mínima de ESA Rev 4.

5. Relevancia para los objetivos estratégicos del Codex

La propuesta es coherente con el Plan Estratégico del Codex Alimentarius 2014-2019, en particular los objetivos estratégicos 1.1, 1.3, 2.3 y 3.1.

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

El trabajo tendrá en cuenta:

- Norma del Codex para el jengibre (CODEX STAN 218-1999), que se ocupa del jengibre fresco
- *Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969); *Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Pre-ensados* (CODEX STAN 1-1985); *Código de Prácticas de Higiene para Especies y Plantas aromáticas secas* (CAC/RCP 42-1995); *Métodos de Análisis y Muestreo* (CODEX STAN 234-1999); *Principios y Directrices para el Establecimiento y Aplicación de Criterios Microbiológicos Relacionados con los Alimentos* (CAC/GL 21-1997); Límites Máximos de Residuos de plaguicidas adoptados por el Codex para 'especies'.

7. Determinación de la necesidad y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos

No se prevé asesoramiento científico de expertos en esta etapa. Se hará referencia a documentos de investigación publicados por organismos internacionales en el proceso de elaboración de la norma, si se considera necesario.

8. Determinación de la necesidad de aportes técnicos a la norma, procedentes de organizaciones externas, a fin de que se puedan programar

Los aportes técnicos de órganos externos, como la Organización Internacional de Normalización (ISO), Asociación Americana de Comercio de Especies (ASTA), Asociación Europea de Especies (ESA), serán bien recibidas para este trabajo.

9. Cronograma propuesto

Se propone el siguiente cronograma tentativo, sujeto a las decisiones tomadas durante la Segunda Sesión del Comité del CODEX sobre Especies y Hierbas Culinarias:

FECHA	AVANCE Y PROCEDIMIENTOS
2. ^a CCSCH	Consideración del nuevo trabajo por la 2. ^a sesión de CCSCH
Julio 2016	Revisión crítica de la propuesta por CCEXEC Aprobación de propuestas de nuevos trabajos por parte de la Comisión
3. ^o CCSCH	Consideración en el Paso 3 por el 3. ^o CCSCH Aprobación en el Paso 3
Julio 2017	Adopción en el Paso 5 por la CAC
4. ^a CCSCH	Consideración en el Paso 6 por la 4. ^a sesión del CCSCH
Julio 2019	Adopción en el Paso 8 por la CAC

DOCUMENTO DE PROYECTO**PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO SOBRE LA NORMA DEL CODEX PARA LA NUEZ MOSCADA
(*Myristica fragrans* Houtt)****(Propuesta presentada por Indonesia)****Introducción**

La nuez moscada y la flor moscada de *Myristica fragrans* Houtt o nuez moscada fragante es un producto importante ampliamente utilizado en la industria alimentaria. La nuez moscada se utiliza en la condimentación de alimentos naturales tales como panes, jarabes, bebidas, y golosinas. La nuez moscada es la semilla de la fruta de la planta *Myristica fragrans* Houtt de la familia Myristica, ya seca y peladaredonda, y de forma ovalada. La flor moscada es el arilo (cáscara) rojo a amarillo claro que existe entre la pulpa y la semilla del fruto de la planta *Myristica* spp, limpia y seca.

La nuez moscada es nativa de las islas Molucas de Indonesia, pero también se cultiva en la isla de Penang en Malasia, en el Caribe (en particular Granada), Papua Nueva Guinea, Guatemala y Costa Rica, en el sureño estado de Kerala en la India, Sri Lanka y en la isla de Zanzíbar. Los países importadores más grandes son la Unión Europea, EE.UU., el Japón y la India. Los países re-exportadores más grandes son Singapur y los Países Bajos. Cada país tiene sus propias normas en la producción y el comercio, lo que hace que la armonización de la norma para la nuez moscada sea necesaria.

Este trabajo tiene como objetivo establecer una norma de calidad en todo el mundo, a fin de facilitar el comercio internacional de la nuez moscada y la flor moscada de *Myristica fragrans* Houtt de la familia Myristica.

1. Propósito y Alcance de la Norma

El alcance de la norma cubrirá la nuez moscada y la flor moscada de *Myristica fragrans* Houtt de la familia Myristica que se brinda a los consumidores o la industria alimentaria de forma entera, triturada y en polvo; y en base a las características de calidad como el color, el olor, forma, impurezas, insectos y humedad También se considera el contenido químico como cenizas totales, ceniza insoluble en ácido y el aceite de esencia

2. Relevancia y Oportunidad

La nuez moscada es uno de los productos más antiguos que se comercian en el mundo. La diferencia de intereses entre los productores y los consumidores generan la diversidad of normas. Esto provoca dificultades en el comercio, sobre todo en la protección al consumidor. Por lo tanto, la armonización de las normas se convierte en necesaria y la norma será la única de referencia en el mundo. La nuez moscada se convirtió en un producto básico universal y consumido por millones de personas, así como por una serie de segmentos de la industria, tales como alimentos. Por lo tanto, es necesaria una norma para la higiene y calidad de la nuez moscada.

La nuez moscada se utiliza ampliamente en, forma entera, triturada, en polvo y en aceites de esencia en la industria alimentaria.. La armonización reducirá la diferencia de normas entre los países productores, re-exportadores y consumidores. Es muy relevante que se desarrolle la norma para la nuez moscada hacia una norma aceptada globalmente a través de la armonización, basada en sus propiedades, especialmente sus características químicas y físicas. La armonización de la norma de la nuez moscada será un referente en la protección al consumidor y facilitará el comercio justo, de conformidad con los acuerdos internacionales, así como será una referencia acordada internacionalmente, a través del consenso entre los países productores, consumidores y comercializadores.

Tabla 1. Productos de la nuez moscada y sus usos

Producto de la nuez moscada	Usos
1. Nuez moscada seca entera y molida	Aromatizantes en la industria alimentaria: productos cárnicos y lácteos (embutidos, sopas, mezclas de especias, productos panificados, ponche de huevo, helados etc.) - uso tanto doméstico como industrial.
2. Flor moscada seca entera y molida	Usos culinarios domésticos, usos culinarios industriales como aromatizantes para alimentos dulces, tortas, rosquillas, productos lácteos

3. Principales aspectos que deben cubrirse

Los principales aspectos del producto que se tratarán en la norma son los requisitos mínimos de calidad y seguridad para proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas leales en el comercio de alimentos:

- Establecer los requisitos mínimos de calidad, las especificaciones de limpieza y los niveles de defectos así como el tamaño, color, olor, rotura o arrugas, uniformidad, peso, forma, impurezas, insectos, rotura, contenido de humedad, cenizas totales, cenizas insolubles en ácidos, calcio (CaO), niveles de aceite de esencia y de aflatoxinas.
- La flor moscada basada en las características de calidad como color, olor, forma, impurezas, insectos y contenido de humedad.
- Contenido químico como cenizas totales, ceniza insoluble en ácido y el aceite de esencia.
- Disposiciones relativas a las tolerancias con respecto a la calidad y el tamaño permitido en cada clase.
- Disposiciones relativas a la presentación - la uniformidad del producto envasado con respecto al mismo origen, calidad, tamaño, etc. Disposiciones para el marcado o etiquetado del producto de acuerdo con la *Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Pre-envasados*,
- Disposiciones para niveles máximos de contaminantes, residuos de plaguicidas y la higiene con referencia a las Normas del Codex preexistentes.
- Referencias a Métodos de Análisis y Muestreo.

4. Evaluación con respecto a los criterios para el Establecimiento de Prioridades de Trabajo

Criterio General

La protección al consumidor desde el punto de vista de la salud, la seguridad alimentaria, asegurar prácticas leales en el comercio de alimentos y teniendo en cuenta las necesidades identificadas de los países en desarrollo.

- La protección al consumidor desde el punto de vista de la salud y la prevención de prácticas fraudulentas.
- Calidad del producto para satisfacer las necesidades del consumidor y los requisitos mínimos de seguridad de los alimentos
- Normalización de productos muy beneficioso para muchos países.

Criterios aplicables a los productos básicos

(a) Volumen de producción y consumo en los países individuales y volumen y modelo comercial entre países:

La nuez moscada es una de las especias más comercializadas en el mundo, con un volumen total de exportaciones de los países productores como, Sri Lanka, la India y Granada como se muestra en la Tabla 2 a continuación:

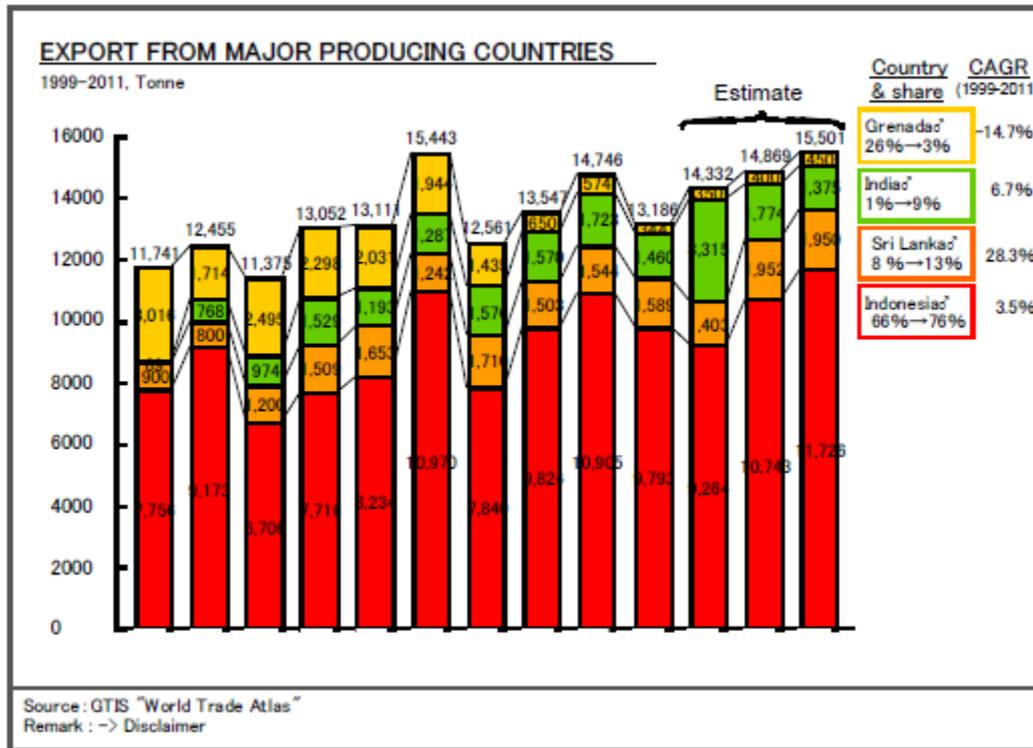
Tabla 2. Volumen de Exportación Mundial

AÑO	VOLUMEN DE EXPORTACIÓN MUNDIAL
1999	11.741 toneladas
2000	12.455 toneladas
2001	11.375 toneladas
2002	13.052 toneladas
2003	13.111 toneladas
2004	15.443 toneladas
2005	12.561 toneladas
2006	13.547 toneladas
2007	14.746 toneladas
2008	13.180 toneladas
2009	14.332 toneladas
2010	14.869 toneladas
2011	15.501 toneladas

Fuente: GTIS "World Trade Atlas"

En 1999-2011, la cuota del mercado de exportación de Indonesia fue 66-76%, la de Sri Lanka fue 8-13%, la de India fue 1-9% y la de Granada fue 26-3%.

Figura 1. Exportación de los principales países productores



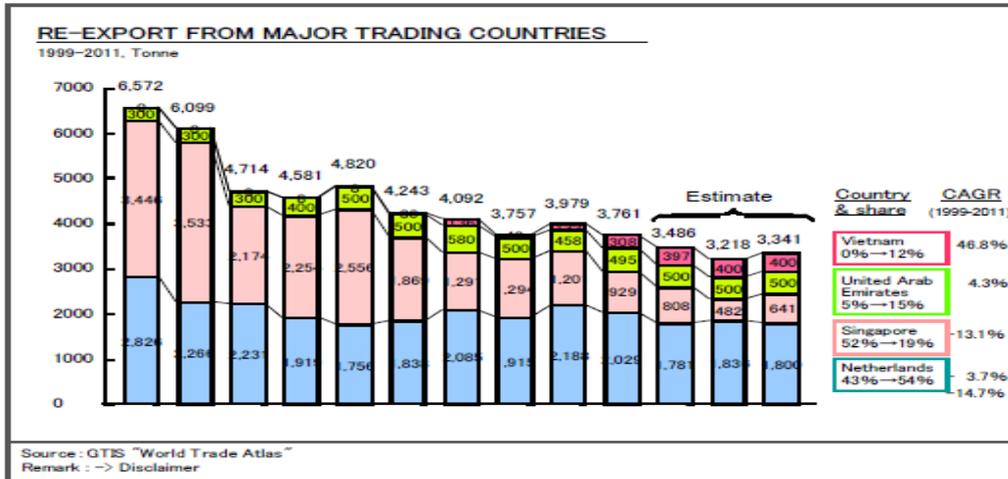
El volumen total de re-exportación de la nuez moscada de los países comercializadores tales como los Países Bajos, Singapur, los Emiratos Árabes Unidos y Vietnam fue como se muestra en la Tabla 3 a continuación.

Tabla 3. Volumen de Re-exportación Mundial

AÑO	VOLUMEN DE RE-EXPORTACIÓN MUNDIAL
1999	6.572 toneladas
2000	6.099 toneladas
2001	4.714 toneladas
2002	4.581 toneladas
2003	4.820 toneladas
2004	4.243 toneladas
2005	4.092 toneladas
2006	3.757 toneladas
2007	3.979 toneladas
2008	3.761 toneladas
2009	3.486 toneladas
2010	3.218 toneladas
2011	3.341 toneladas

En 2009-2011, la cuota del mercado de re-exportación de Países Bajos fue 43%-54%, la de Singapur fue 52%-19%, la de Emiratos Árabes Unidos fue 5% -15% y la de Vietnam fue 0-12%.

Figura 2. Re-exportación de los principales países comercializadores



Los principales países importadores de la nuez moscada son la Unión Europea (los Países Bajos, Alemania, Italia, Bélgica y Francia), los EE.UU., Vietnam, el Japón, los Emiratos Árabes Unidos y Vietnam. En 2010, el tamaño total del mercado de importación de la nuez moscada fue de 115.000 USD. La Unión Europea es el mayor importador.

Figura 3. Principales Países Importadores

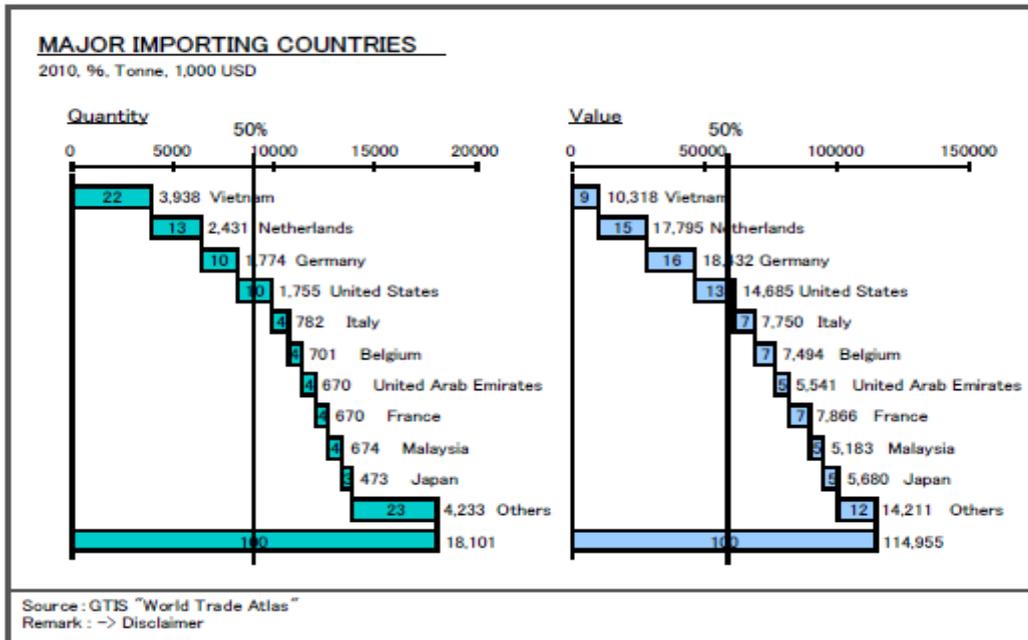


Tabla 4. Modelo del Comercio Internacional de Nuez Moscada

Año	Importación		Exportación	
	Cantidad (Toneladas)	Valor (miles USD)	Cantidad (Toneladas)	Valor (miles USD)
2009	19.135	119,190	20,890	109,361
2010	102.656	147,310	20,489	134,234
2011	24.073	259,188	23,767	253,285
2012	3.891	37,944	4,936	50,040

Fuente: ITC, Ginebra

Tabla 5. Modelo del Comercio Internacional de Flor Moscada

Año	Importación		Exportación	
	Cantidad (Toneladas)	Valor (miles USD)	Cantidad (Toneladas)	Valor (miles USD)
2009	3.014	24,489	5109	31,370
2010	3.648	44,849	4996	53,123
2011	4.620	70,797	5026	70,469
2012	636	10,070	429	5,502

Fuente: ITC, Ginebra

(b) Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos aparentes resultantes o potenciales al comercio internacional:

Las organizaciones internacionales como la ISO se han ocupado de las normas para la nuez moscada. Muchas convenciones entre ellas la de la Conferencia Internacional de Especias (ISC, 2013) han abordado la cuestión de la armonización de las calificaciones y especificaciones de la nuez moscada. La nuez moscada que se produce en varios países y se comercia a nivel mundial no sólo por los exportadores, sino también a través de las re-exportaciones por los importadores, está sujeta a diversas legislaciones nacionales. Para superar los impedimentos resultantes o potenciales al comercio internacional, es esencial incorporar todas las normas diferentes existentes en una sola norma mejorada global, aceptable internacionalmente.

(c) Potencial del mercado internacional o regional:

Se espera que el consumo y el total de importaciones de nuez moscada se incrementen junto con el aumento de la población mundial y el desarrollo económico. En promedio, entre 2009 y 2010, 17.520 toneladas y 37.439 toneladas para las exportaciones e importaciones, respectivamente, fueron objeto de comercio a nivel mundial. Los promedios de flor moscada comercializados en los últimos 4 años (2009-2012) son 3.890 toneladas para la exportación y 2.979 toneladas para la importación (ITC, Ginebra). La UE y los EE.UU. son los principales países importadores de nuez moscada y otros mercados emergentes incluyen: el Japón, Oriente Medio y Europa del Este.

(d) Posibilidades de normalización del producto:

Las características de la nuez moscada y la flor moscada, desde su cultivo hasta la cosecha, las variedades de cultivares, la calidad y el embalaje, todo se presta a los parámetros adecuados para la normalización del producto. Esto incluirá la definición de las características de calidad, como el tamaño, color, olor, rotura y arrugas, uniformidad, peso, forma, impurezas, insectos, rotura, contenido de humedad, cenizas totales, cenizas insoluble en ácido, calcio (CaO), Aceite de esencia y nivel de aflatoxina que se deben considerar para proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas leales en el comercio de alimentos. La flor moscada basada en las características de calidad como color, olor, forma, impurezas, insectos y contenido de humedad. Contenido químico como cenizas totales, ceniza insoluble en ácido y el aceite de esencia

(e) Regulación de las principales cuestiones de protección al consumidor y comercio en las normas generales existentes o propuestas

No existe una norma general de productos básicos que cubra la nuez moscada bajo el Codex, por lo que el nuevo trabajo facilitará el comercio de nuez moscada y mejorará la protección de los consumidores mediante el establecimiento de una norma de calidad internacionalmente acordada y así armonizar las muchas normas existentes.

(f) Número de productos, ya sean crudos, semi-elaborados o elaborados, que necesitarían normas independientes.

La norma será para la nuez moscada y flor moscada de *Myristica fragrans* Houtt de la familia Myristica.

(g) Trabajos ya iniciados por otros organismos internacionales en este campo

Especificación ISO para Nuez Moscada (ISO 6577: 2002)

5. Relevancia para los objetivos estratégicos del Codex

Esta propuesta es coherente con el Plan Estratégico de la Comisión del Codex Alimentarius 2014-2019, en particular, la meta estratégica 1 y los objetivos 1.1, 1.3, 2.3 y 3.1 y tiene por objeto establecer los requisitos mínimos de calidad aceptados internacionalmente para la nuez moscada para consumo humano.

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

Esta propuesta es para una nueva norma global y no tiene ninguna relación con cualquier otro texto existente del Codex sobre este tema, excepto que esta norma hará referencia a las normas pertinentes y textos afines elaborados por los Comités de asuntos generales.

7. Determinación de la necesidad y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos

No se prevé la necesidad de asesoramiento científico de expertos en esta etapa. Se hará referencia a documentos de investigación publicados por organismos internacionales en el proceso de elaboración de la norma.

8. Determinación de la necesidad de aportes técnicos a la norma, procedentes de organizaciones externas, a fin de que se puedan programar

El aporte técnico de ISO podría ser buscado y utilizado en el desarrollo de la norma.

9. Cronograma Propuesto

Se propone el siguiente cronograma tentativo, sujeto a las decisiones tomadas durante la Segunda Sesión del Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias:

FECHA	AVANCE Y PROCEDIMIENTOS
2. ^a CCSCH	Consideración del nuevo trabajo por la 2. ^a sesión de CCSCH
Julio 2016	Revisión crítica de la propuesta por CCEXEC Aprobación de propuestas de nuevos trabajos por parte de la Comisión
3. ^o CCSCH	Consideración en el Paso 3 por el 3. ^o CCSCH Aprobación en el Paso 3
Julio 2017	Adopción en el Paso 5 por la CAC
4. ^a CCSCH	Consideración en el Paso 6 por la 4. ^a sesión del CCSCH
Julio 2019	Adopción en el Paso 8 por la CAC

DOCUMENTO DE PROYECTO

PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO SOBRE LA NORMA DEL CODEX PARA EL AZAFRÁN

(Presentada por la República Islámica del Irán)

1. Propósito y Alcance de la Norma

El alcance del trabajo es establecer una norma mundial para los filamentos, filamentos cortados y polvo de azafrán derivados del estigma de flores de *Crocus sativus* L. que debe ser secado para consumir después de la preparación adecuada.

El objetivo de la norma es considerar las características esenciales de calidad del azafrán como especia en muchos productos culinarios, incluyendo fines de hostelería o para re-embalaje, según sea necesario para ayudar al comercio internacional de este producto.

2. Relevancia y Oportunidad

Debido a la tendencia creciente de la producción de azafrán en todo el mundo y el comercio, es necesario establecer una norma para productos que cubra la seguridad, calidad, higiene y etiquetado, con el fin de tener una referencia que se haya acordado a nivel internacional por consenso, entre los principales países productores y comercializadores. La norma del Codex para el azafrán ayudará a proteger la salud de los consumidores y promover prácticas de comercio leal, de acuerdo con los diferentes acuerdos internacionales.

La significancia actual e histórica del azafrán muestra que el azafrán es la hierba endémica que es un producto estratégico de Irán (República Islámica del).

La participación de Irán (República Islámica del) en la producción y exportación mundial de Azafrán es casi del 96%. El requerimiento de trabajo para la producción de azafrán es 200 días hombre por hectárea.

El azafrán es una planta tolerante a la sequía que crece en clima árido y semiárido. Por otra parte, debido al clima adecuado, la calidad del azafrán iraní es la mejor entre las disponibles en el mercado del comercio internacional. La economía de este valioso cultivo de diferentes dimensiones tales como la comercialización, el empleo, los ingresos de los hogares, la globalización y la exportación no petrolera.

3. Principales aspectos que deben cubrirse

La norma incluirá la característica relacionada con el tamaño. Categorías, calidad, contaminantes, etiquetado y embalaje.

Los artículos más relevantes que se pueden considerar se relacionan con:

- El establecimiento de los requisitos mínimos del azafrán, que deberán ser cumplidos, independientemente de los parámetros de calidad y otros requisitos, más allá de la clase.
- Definición de las categorías para clasificar el azafrán de acuerdo con sus características.
- El establecimiento de la tolerancia respecto de la calidad, cantidad y tamaño que pueda ser permitida al azafrán contenido en un envase.
- Disposiciones que se considerarán relacionadas con la uniformidad del producto envasado y los envases utilizados.
- Disposiciones para el etiquetado y marcado del producto de conformidad con la norma general para el etiquetado de alimentos pre-ensados.
- Disposiciones para plaguicidas y contaminantes con referencia a la Norma General para los Contaminantes y las toxinas en los alimentos.
- Disposiciones para la higiene y manipulación con referencia a los principios generales de higiene de los alimentos y otros códigos relevantes de prácticas de higiene.
- Referencias a Métodos de Análisis y Muestreo

4. Evaluación con respecto a los criterios para el Establecimiento de Prioridades de Trabajo

Criterio General

El azafrán viene en diferente poder colorante, olor, sabor y humedad. Por lo tanto, el comercio del azafrán se realiza de acuerdo a su calidad. El desarrollo de una norma internacional para el azafrán protegerá a los consumidores de prácticas fraudulentas al tiempo que facilitará el comercio internacional. La redacción de esta norma sería en beneficio de los consumidores y de los principales países productores/exportadores.

La elaboración de una norma del Codex para el azafrán sería beneficiosa para los países en desarrollo, en particular, debido a que son los principales productores, exportadores y consumidores de azafrán. Es necesario que la calidad de los productos cumpla con los consumidores y necesita requisitos mínimos de calidad y seguridad alimentaria.

Criterios aplicables a los productos básicos:

(a) Volumen de producción y consumo en los países individuales y volumen y modelo comercial entre países:

El azafrán es uno de los productos de exportación más importantes y juega un papel importante en los ingresos y el empleo de los productores de azafrán. La producción de azafrán total mundial se estimó en 312 toneladas métricas en 2013. Irán (República Islámica del) (96%), Grecia, Marruecos, la India, España e Italia están entre los principales países que se ocupan de la producción de azafrán. Los principales países importadores de azafrán son el Reino Unido, Irlanda, los Emiratos Árabes Unidos (EAU), España, Arabia Saudita, Francia e Italia.

Tabla 1: Modelo de Comercio Internacional

Exportación	Valor (miles USD)
2010	409.886
2011	382.473
2012	160.746
2013	157.857
2014	169.940

Fuente: ITC, Ginebra

Importación	Valor (miles USD)	Mundial (en Toneladas Métricas)
2010	1312,154	806,68
2011	274.381	950.979
2012	166.432	1.003.220
2013	164.130	1.049.103
2014	167.515	996.796

Fuente: ITC, Ginebra

(b) Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos aparentes resultantes o potenciales al comercio internacional:

Como se mencionó anteriormente, el azafrán se comercia de acuerdo a la pureza, calidad y formas. La forma de azafrán varía en filamentos, filamentos cortados y polvo. Hay tres normas nacionales para el azafrán. La organización internacional como la ISO tiene dos normas para el azafrán. Muchas convenciones entre ellas la de la Congreso Mundial de Especies y la Organización Mundial de Especies han abordado la cuestión de la armonización de las calificaciones y especificaciones para el azafrán.

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

(c) Potencial del mercado internacional o regional

La importación de azafrán en la mayoría de los países está aumentando. La exportación total durante el año 2010 de acuerdo con el Centro de Comercio Internacional (ITC), Ginebra fue de 1487 MT. Los principales exportadores son Irán (República Islámica del), España, Portugal, Francia, Afganistán, Alemania, Italia, la India y los Emiratos Árabes Unidos.

Tabla 2: Exportadores de azafrán en todo el mundo - Unidad: (miles USD)

Exportadores	Valor exportado en 2010	Valor exportado en 2011	Valor exportado en 2012	Valor exportado en 2013	Valor exportado en 2014
Mundial	409.886	382.473	160.746	157.857	169.940
Irán (República Islámica del)	293.231	292.432	79.949	73.440	70.074
España	66.915	50.283	51.423	47.315	47.516
Portugal	5.982	4.435	3.849	10.776	18.285
Francia	4.846	6.247	2.368	3.976	7.100
Afganistán	7.920	2.225	0	0	5.531
Alemania	2.791	3.393	2.647	3.337	3.040
Italia	730	835	922	800	2.509
India	1.496	1.516	2.171	1.885	1.850
Emiratos Árabes Unidos	1.187	621	760	934	1.645

Fuente: ITC, Ginebra

Se espera que la demanda mundial de azafrán, en todas las formas, aumente en el futuro, principalmente a causa del aumento de las aplicaciones culinarias y alimentos funcionales. Puede conducir a incrementar el comercio del azafrán. Debido a la importancia del control de calidad de las especificaciones del azafrán, es necesario desarrollar una norma armonizada internacional.

Posibilidades de normalización del producto

Las características del Azafrán desde su cultivo hasta la venta al por menor, por ejemplo: las variedades de cultivares, la composición, las características de calidad, procesamiento, envasado, etc., llevan a los parámetros adecuados para la normalización del producto. Teniendo en cuenta que la información técnica está disponible y ya se ha logrado cierto grado de armonización a nivel regional/ internacional, sobre determinados aspectos relacionados con la protección al consumidor y la facilitación del comercio, tal como se menciona en el punto (b). Utilizando las normas ISO, así como los aportes técnicos de ASTA y de la ESA de los países productores de azafrán, se constituye como base para desarrollar una norma armonizada mundial, considerando las necesidades de otros países/regiones para facilitar la armonización en todo el mundo.

(e) Regulación de las principales cuestiones de protección al consumidor y comercio en las normas generales existentes o propuestas

No hay una norma general de productos básicos que cubra al azafrán bajo el Codex. La norma propuesta mejorará la protección a los consumidores y facilitará el comercio del azafrán por medio del establecimiento de una norma de calidad acordada internacionalmente.

(f) Número de productos, ya sean crudos, semi-elaborados o elaborados, que necesitarían normas independientes.

Una norma única para el azafrán cubrirá todas las formas de azafrán comercializado en todo el mundo. Las diferentes formas de azafrán como polvo, filamentos y los filamentos cortados, serán examinados bajo esta norma de forma individual.

(g) Trabajos ya iniciados por otros organismos internacionales en este campo y/o sugeridos por el/los órgano(s) inter-gubernamentales pertinentes

Las normas existentes que pueden considerarse al desarrollar una Norma del Codex para el azafrán son:

- Norma internacional ISO 3632-1: 2011 (Edición 2): Especificaciones, norma internacional ISO 3632-2: 2010 (Edición 1)
- Directivas de la Comisión Europea

5. Relevancia para los objetivos estratégicos del Codex

La elaboración de una norma del Codex para el azafrán está en línea con el objetivo estratégico de promover la máxima aplicación de las normas del Codex por parte de los países en sus legislaciones nacionales y para facilitar el comercio internacional, mediante la protección de la salud de los consumidores. Por lo tanto, esta propuesta es coherente con el Plan Estratégico de la Comisión del Codex Alimentarius 2014-2019, en particular los objetivos estratégicos 1.1, 1.3, 2.3 y 3.1.

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

Esto es propuesto como una nueva norma global y no tiene ninguna relación con cualquier otro texto existente del Codex sobre este tema, excepto que esta norma hará referencia a las normas pertinentes y textos afines elaborados por los Comités de asuntos generales.

7. Identificación de cualquier necesidad de los requisitos y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos

No se prevé asesoramiento científico de expertos en esta etapa. Se hará referencia a documentos de investigación publicados por organismos internacionales en el proceso de elaboración de la norma, si se considera necesario.

8. Determinación de la necesidad de aportes técnicos a la norma, procedentes de organizaciones externas, a fin de que se puedan programar

Los aportes técnicos de otros organismos externos pueden afectar en el desarrollo del proceso de esta norma. Las normas existentes que pueden considerarse al desarrollar una Norma del Codex para el azafrán son:

- Norma internacional ISO 3632-1: 2011 (Edición 2): Especificaciones, norma internacional ISO 3632-2: 2010 (Edición 1)

9. Cronograma Propuesto

Se propone el siguiente cronograma, sujeto a las decisiones tomadas durante la Segunda Sesión del Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias:

FECHA	AVANCE Y PROCEDIMIENTOS
2. ^a CCSCCH	Consideración del nuevo trabajo por la 2. ^a sesión de CCSCCH
Julio 2016	Revisión crítica de la propuesta por CCEXEC; Aprobación de propuestas de nuevos trabajos por parte de la Comisión
3. ^o CCSCCH	Consideración en el Paso 3 por el 3. ^o CCSCCH Aprobación en el Paso 3
Julio 2017	Adopción en el Paso 5 por la CAC
4. ^a CCSCCH	Consideración en el Paso 6 por la 4. ^a sesión del CCSCCH
Julio 2019	Adopción en el Paso 8 por la CAC

DOCUMENTO DE PROYECTO

PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO SOBRE LA NORMA DEL CODEX PARA EL CLAVO DE OLOR

(Presentada por Nigeria)

Introducción

El clavo de olor es el capullo de las flores aromáticas del árbol de la familia de la *Myrtaceae Syzygium aromaticum*. Se vende entero o molido y puede ser utilizado como especia.

El clavo de olor es ampliamente cultivado en la India, Madagascar, Zanzíbar, Pakistán, Sri Lanka y Tanzania; con una producción mundial estimada en más de 200.000 toneladas métricas. El componente principal del sabor del clavo de olor es impartido por la presencia de eugenol y la cantidad de la especia necesaria en los alimentos es típicamente pequeña, ya que se combina bien con otros sabores.

1. Propósito y Alcance de la Norma

El alcance del trabajo es establecer una norma de calidad en todo el mundo para el clavo de olor seco entero y el clavo de olor molido.

El objetivo es tener en cuenta las características esenciales de calidad del clavo de olor para la producción industrial de alimentos y para el consumo directo, inclusive para fines de hostelería y otros usos esenciales.

2. Relevancia y Oportunidad

Debido a la tendencia creciente de la producción de clavo de olor en todo el mundo y el comercio, es necesario establecer una norma para productos que cubra la seguridad, calidad, higiene y etiquetado, con el fin de tener una referencia que se haya acordado a nivel internacional por consenso, entre los principales países productores y comercializadores a través del mundo. Más significativamente, la situación actual del clavo de olor no se limita a ninguna región en particular, ya que el clavo de olor se utiliza en la cocina de Asia, África y el Cercano y Medio Oriente, dando sabor a carnes, curris, y escabeches, como complemento a frutas como manzanas, peras, o ruibarbo (uso culinario). Por lo tanto, se justifica la elaboración de una norma internacional dado que el clavo de olor es un producto básico cada vez más valioso en todo el mundo. Además, el establecimiento de una norma del Codex para el clavo de olor ayudará a proteger la salud de los consumidores y promoverá prácticas de comercio leal, de conformidad con los acuerdos internacionales, en particular ante la ausencia de una norma del Codex que sería utilizado por los gobiernos en el comercio mundial afectando a la OMC, MSF y Acuerdos OTC.

3. Principales aspectos que deben cubrirse

La norma implica los principales aspectos relacionados con la definición del producto, factores esenciales de calidad, por ejemplo, la humedad, ceniza insoluble en ácido y los requisitos de etiquetado con el fin de dar certeza al consumidor sobre la naturaleza y características. La norma suministrará alta calidad y productos seguros para proteger la salud de los consumidores y contra las prácticas engañosas, al incluir todos los parámetros necesarios, tales como, la humedad, el etiquetado adecuado, y otros límites permisibles entre otros.

Los artículos más relevantes que se pueden considerar se relacionan con:

- El establecimiento de los requisitos mínimos del clavo de olor, que deberán ser cumplidos, independientemente de los parámetros de calidad y otros requisitos, más allá de la clase.
- Definición de las categorías para clasificar el clavo de olor de acuerdo con sus características.
- El establecimiento de la tolerancia respecto de la calidad, cantidad y tamaño que pueda ser permitida al clavo de olor contenido en un envase.
- Disposiciones que se considerarán relacionadas con la uniformidad del producto envasado y los envases utilizados.
- Disposiciones para el etiquetado y marcado del producto de conformidad con la norma general para el etiquetado de alimentos pre-ensados.
- Disposiciones para plaguicidas y contaminantes con referencia a la Norma General para los Contaminantes y las toxinas en los alimentos.
- Disposiciones para la higiene con referencia a los principios generales de higiene de los alimentos y otros códigos relevantes de prácticas de higiene.
- Referencias a Métodos de Análisis y Muestreo.

4. Evaluación con respecto a los criterios para el Establecimiento de Prioridades de Trabajo

(a) Volumen de producción y consumo y volumen y modelo comercial entre países

El clavo de olor es un importante cultivo comercial a nivel mundial, ya que es de gran importancia en la industria de especias y culinaria en muchos de los países que producen e importan la materia prima. Por lo tanto a países como: Indonesia, Singapur, India, Tanzania y Nigeria sólo por mencionar algunos. El consumo de clavo de olor a nivel mundial es inmenso y por lo tanto se refleja en los datos comerciales ilustrados en 4 (c).

Datos de Importación de Nigeria de clavo de olor 2007-2008

Nigeria ||| Import | Export ||| 2011,2010,2009,2008,2007,2006,2005,2004 |||

■ quantity ■ value



country

commodity

reporter	element	years	countries	Cloves	
				Quantity	Value
Nigeria	Import	2007	India	0	4
Nigeria	Import	2007	Singapore	172	368
Nigeria	Import	2007	United States of America	73	26
Nigeria	Import	2008	Belize	11	42
Nigeria	Import	2008	China	29	15
Nigeria	Import	2008	China, mainland	29	15
Nigeria	Import	2008	United States of America	3	3

Fuente: FAOSTAT

(b) Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos aparentes resultantes o potenciales al comercio internacional:

En vista del hecho de que el clavo de olor es un producto comercializado en todo el mundo, hay diferencias en cuanto a la calidad del producto en términos de: los niveles de humedad, contenido de cenizas, impurezas, etc. entre los países. Como resultado, cada país productor tiene sus propias calificaciones y especificaciones que utilizan, lo que conduce a tener diferentes normas para cada país productor.

La mayoría del clavo de olor importado se utiliza para fines culinarios en forma entera, seca fraccionada o molida, por lo tanto el comercio se forma sobre la base de los requerimientos del cliente. El comercio de clavo de olor, hoy en día, depende del mutuo acuerdo de los países productores e importadores, en términos de calificaciones y especificaciones. Así que sería útil disponer de una Norma del Codex.

Una organización internacional como la ISO ya cuenta con una norma vigente para el clavo de olor; por lo tanto, existe una necesidad extrema de armonizar las calificaciones y especificaciones del clavo de olor. El clavo de olor, que se produce en países en desarrollo y se comercia a nivel mundial no sólo por los exportadores, sino también a través de las re-exportaciones de los importadores, está sujeto a diversas legislaciones nacionales. Para superar los impedimentos resultantes o posibles al comercio internacional, es necesario integrar todas las normas nacionales y privadas existentes en una única norma integral que ofrezca un terreno de juego nivelado para las operaciones internacionales de clavo de olor.

(c) Potencial del mercado internacional o regional:

Rango	Zona	Cantidad (toneladas)	Bandera	Valor (miles USD)	Bandera	Valor unitario (\$ / tonelada)
1	Indonesia	14979	61	345151	10	23042
2	Singapur	17634	62	164519	16	9330
3	India	13244	40	75861	24	5728
4	Emiratos Árabes Unidos	2449	166	27036	80	11040
5	Vietnam	2595	66	13535	57	5216
6	Malasia	927	196	10682	118	11523
7	EE.UU.	1259	265	10075	232	8002
8	Países Bajos	1477	271	8633	234	5845
9	Alemania	726	288	5922	266	8157
10	Japón	449	242	3801	224	8465
11	Bangladesh	486	84	3664	51	7539
12	Reino Unido	332	288	3040	275	9157
13	Sudáfrica	381	172	2713	124	7121
14	Pakistán	1211	93	2653	77	2191
15	Nigeria	335	92	2175	63	6493

Rango	Zona	Cantidad (toneladas)	Bandera	Valor (miles USD)	Bandera	Valor unitario (\$ / tonelada)
1	Madagascar	22014	1	172638	1	7842
2	Singapur	7023	44	46780	27	6661
3	Sri Lanka	5195	19	35400	10	6814
4	República Unida de Tanzania	2306	43	31416	9	13624
5	Brasil	4274	96	22351	67	5230
6	Comoras	3709	1	20846	1	5620
7	India	1870	131	19312	72	10327
8	Indonesia	5397	67	16304	51	3021
9	Países Bajos	759	281	7537	233	9930
10	Alemania	280	281	2890	258	10321
11	Malasia	768	152	2197	133	2861
12	EE.UU.	246	283	1062	272	4317

Fuente: FAOSTAT

(d) Posibilidades de normalización del producto:

Las características del clavo de olor, desde su cultivo hasta la venta al por menor, por ejemplo: las variedades de cultivares, la composición, las características de calidad, envasado, etc., llevan a los parámetros adecuados para la normalización del producto. Debe darse la bienvenida el utilizar las normas ISO, así como los aportes técnicos de ASTA y de la ESA de los países productores de clavo de olor, como Indonesia, Madagascar, Tanzania, para mencionar unos pocos, como base para desarrollar una norma armonizada mundial, considerando las necesidades de otros países/regiones para facilitar la armonización en todo el mundo.

(e) Regulación de las principales cuestiones de protección al consumidor y comercio en las normas generales existentes o propuestas

No hay ninguna norma para productos que cubra el clavo de olor en el comercio internacional. Globalmente, el clavo de olor representa 15 a 16% del tonelaje de especias importadas de 1996 a 2000 según la FAO. La norma propuesta mejorará la protección a los consumidores y facilitará el comercio del clavo de olor por medio del establecimiento de una norma de calidad acordada internacionalmente.

(f) Número de productos, ya sean crudos, semi-elaborados o elaborados, que necesitarían normas independientes.

Una norma única para el clavo de olor cubrirá todas las formas de clavo de olor comercializado en todo el mundo. Las variedades de clavo de olor como entero, seco fraccionado y molido, y sus productos serán examinados bajo esta forma individualmente.

(g) Trabajos ya iniciados por otros organismos internacionales en este campo y/o sugeridos por el/los órgano(s) inter-gubernamentales pertinentes

Las normas existentes que puedan considerarse al desarrollar una Norma del Codex para el clavo de olor son:

- ISO 2254: 2004 especifica los requisitos para clavo de olor (*Syzygium aromaticum* L). entero y molido.
- Directivas de la Comisión Europea

5. Relevancia para los objetivos estratégicos del Codex

La propuesta está en línea con la Declaración de Visión Estratégica del Plan Estratégico 2014 - 2019, en particular, Objetivos 1.1, 1.3, 2.3 y 3.1 y tiene por objeto establecer los requisitos de calidad mínimos internacionalmente aceptados para el clavo de olor para el consumo humano, con el fin de proteger la salud de los consumidores y lograr prácticas leales en el comercio de alimentos. También contribuye a las prácticas leales en el comercio en el que los agricultores serán capaces de evaluar sus productos con referencia a las normas de calidad, y de ahí empoderarse para darse cuenta de los valores más monetarios.

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

Esta propuesta es para una nueva norma global y no tiene ninguna relación con cualquier otro texto existente del Codex sobre este tema, excepto que esta norma hará referencia a las normas pertinentes y textos afines elaborados por los Comités de asuntos generales.

7. Asesoramiento científico en relación con el aporte de expertos de la FAO, la OMS, el JECFA y los órganos relacionados.

No se prevé asesoramiento científico de expertos en esta etapa. Se hará referencia a documentos de investigación publicados por organismos internacionales en el proceso de elaboración de la norma, si se considera necesario.

8. Determinación de la necesidad de aportes técnicos a la norma, procedentes de organizaciones externas, a fin de que se puedan programar

Debe darse la bienvenida a los aportes técnicos de la ISO, la UE, la Asociación Europea de Especies, la Organización Mundial de Especies, así como los de los países productores de clavo de olor, ya que ya han hecho trabajos relacionados con el tema. También las normas ISO se pueden utilizar como un paso en el proceso de enmarcar la Norma del Codex para el clavo de olor.

9. Cronograma propuesto para la finalización del nuevo trabajo.

FECHA	AVANCE Y PROCEDIMIENTOS
2. ^a CCSCH	Consideración del nuevo trabajo por la 2. ^a sesión de CCSCH
Julio 2016	Revisión crítica de la propuesta por CCEXEC; Aprobación de propuestas de nuevos trabajos por parte de la Comisión
3. ^a CCSCH	Consideración en el Paso 3 por el 3. ^o CCSCH Aprobación en el Paso 3
Julio 2017	Adopción en el Paso 5 por la CAC
4. ^a CCSCH	Consideración en el Paso 6 por la 4. ^a sesión del CCSCH
Julio 2019	Adopción en el Paso 8 por la CAC

DOCUMENTO DE PROYECTO
PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO SOBRE LA NORMA DEL CODEX PARA JENGIBRE SECO
(ENTERO Y MOLIDO)
(Propuesta presentada por Nigeria)

Introducción

Jengibre (*Zingiber officinale* Roscoe) es una planta ampliamente utilizada como especia en la mayor parte del mundo. Se cultiva en el África Occidental, Asia y el Caribe. El jengibre se cultiva en las regiones tropicales como cultivo comercial, con una producción mundial estimada de 1,6 millones de toneladas.

1. Propósito y Alcance de la Norma

El alcance del trabajo es establecer una norma de calidad en todo el mundo para el jengibre seco entero, seco fraccionado o molido, obtenido del rizoma de *Zingiber officinale* para facilitar el comercio internacional y la protección al consumidor.

El objetivo de la norma es tener en cuenta las características esenciales de calidad del jengibre seco, para la producción industrial de alimentos y para el consumo directo, inclusive para fines de hostelería y otros usos esenciales, según sea necesario, para facilitar el comercio internacional de este producto.

2. Relevancia y Oportunidad

Debido a la tendencia creciente de la producción de jengibre seco en todo el mundo y el comercio, es necesario establecer una norma para productos que cubra la seguridad, calidad, higiene y etiquetado, con el fin de tener una referencia que se haya acordado a nivel internacional por consenso, entre los principales países productores y comercializadores a través del mundo. Más significativamente, la situación actual de jengibre seco no se limita a ninguna región en particular y por lo tanto justifica la elaboración de una norma internacional que se corresponda con la verdadera posición del jengibre seco, un producto básico cada vez más valioso en todo el mundo. Además, la elaboración de una norma del Codex para el jengibre seco ayudará a proteger la salud de los consumidores y promoverá el comercio leal, de conformidad con los acuerdos internacionales, en particular, el MSF de la OMC y los Acuerdos OTC.

Tradicionalmente, el jengibre seco se utiliza con fines medicinales y culinarios, así como de confitería. También se utiliza como especia en muchos productos culinarios que van desde productos de panadería (pan de jengibre, pastel de jengibre, galletas de jengibre), té de jengibre, ginger ale, cerveza de jengibre, todos los cuales son de importancia en las industrias de alimentos en el mundo.

3. Principales aspectos que deben cubrirse

La norma implica los principales aspectos relacionados con la definición del producto, factores esenciales de calidad, por ejemplo, fuerza colorante, humedad y los requisitos de etiquetado con el fin de dar certeza al consumidor sobre la naturaleza y características. La norma suministrará alta calidad y productos seguros para proteger la salud de los consumidores y contra las prácticas engañosas, al incluir todos los parámetros necesarios, tales como, la humedad, el etiquetado adecuado, y otros límites permisibles entre otros.

Los artículos más relevantes que se pueden considerar se relacionan con:

- El establecimiento de los requisitos mínimos del jengibre seco, que deberán ser cumplidos, independientemente de los parámetros de calidad y otros requisitos, más allá de la clase.
- Definición de las categorías para clasificar el jengibre seco de acuerdo con sus características.
- El establecimiento de la tolerancia respecto de la calidad y tamaño que pueda ser permitida al jengibre seco contenido en un envase.
- Disposiciones que se considerarán relacionadas con la uniformidad del producto envasado y los envases utilizados.
- Disposiciones para el etiquetado y marcado del producto de conformidad con la norma general para el etiquetado de alimentos pre-ensados.
- Disposiciones para plaguicidas y contaminantes con referencia a la Norma General para los Contaminantes y las toxinas en los alimentos.
- Disposiciones para la higiene con referencia a los principios generales de higiene de los alimentos y otros códigos relevantes de prácticas de higiene.
- Referencias a Métodos de Análisis y Muestreo

4. Evaluación con respecto a los criterios para el Establecimiento de Prioridades de Trabajo

Criterios Generales

La Norma del Codex para el jengibre seco sería beneficiosa para los países en desarrollo, ya que son los principales productores, exportadores y consumidores. El establecimiento de una norma para la mercancía como especia es necesario para cumplir con los requisitos mínimos de calidad y seguridad alimentaria, para garantizar la protección al consumidor.

(a) Volumen de producción y consumo en los países individuales y volumen y modelo comercial entre países:

El jengibre seco es un producto de exportación importante que juega un papel significativo como fuente de ingresos y empleo para sus países productores. China, India, Países Bajos, Tailandia, Etiopía y Nigeria se encuentran actualmente entre los países más involucrados en la producción de jengibre a nivel mundial. Las estadísticas detalladas de su importación y exportación mundial se muestran en la tabla 1 y 2 (respectivamente).

(b) Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos aparentes resultantes o potenciales al comercio internacional:

La importación de jengibre seco se lleva a cabo para muchas aplicaciones. Podría ser en la forma fresca, molida, seca fraccionada o simplemente seca, en función de la exigencia de los clientes. Sin embargo, sería preferible que el comercio del jengibre seco se realice en virtud de un criterio internacional basado en la Norma del Codex. Por lo tanto, el nuevo trabajo proporcionaría normas específicas internacionalmente reconocidas, con el fin de mejorar el comercio internacional y dar cabida a los requisitos del importador.

(c) Potencial del mercado internacional o regional

La importación de jengibre seco en la mayoría de los países está aumentando. El Japón es actualmente el mayor importador de jengibre seco con 65.459 toneladas de acuerdo a la estadística actual de FAOSTAT. China es el mayor exportador a nivel mundial con 408.848, mientras que Nigeria ocupa el 6^{to} lugar con 6.653 toneladas exportadas de jengibre seco según FAOSTAT.

Tabla 1. Estadísticas de Importación de jengibre seco

Rango	Zona	Cantidad (toneladas)	Bandera	Valor (miles USD)	Bandera	Valor unitario (USD/tonelada)
1	Japón	65.459	67	123.483	66	1.886
2	EE.UU.	52.521	125	68.076	141	1.296
3	Pakistán	60.112	15	51.033	17	849
4	Países Bajos	30.189	151	45.529	160	1.508
5	Bangladesh	47.939	17	38.061	21	794
6	Alemania	10.841	223	38.036	195	3.509
7	Emiratos Árabes Unidos	26.587	57	30.884	72	1.162

Fuente FAOSTAT

Tabla 2. Estadística de Exportación del Jengibre Seco

Rango	Zona	Cantidad (toneladas)	Bandera	Valor (miles USD)	Bandera	Valor unitario (USD/tonelada)
1	China, continental	408.848	18	409.484	20	1.002
2	India	29.747	61	55.356	42	1.861
3	Países Bajos	20.322	160	38.610	163	1.900
4	Tailandia	24.391	49	26.591	60	1.090
5	Etiopía	7.220	15	23.586	8	3.267
6	Nigeria	6.652	14	18.463	10	2.776
7	Brasil	6.668	85	7.369	96	1.105
8	Alemania	1.455	245	7146	229	4.911
9	China, Provincia	2.103	56	5.373	48	2.555
10	Nepal	17.215	4	4.839	8	281
11	Perú	2214	53	4.363	52	1.971
12	Lituania	2526	111	4.344	108	1.720

Fuente FAOSTAT

(d) Posibilidades de normalización del producto:

Las características del jengibre seco, desde su cultivo hasta la venta al por menor, por ejemplo: las variedades de cultivares, la composición, las características de calidad, envasado, etc., llevan a los parámetros adecuados para la normalización del producto.

(e) Regulación de las principales cuestiones de protección al consumidor y comercio en las normas generales existentes o propuestas

No hay ninguna norma para productos que cubra al jengibre seco en el comercio internacional. Globalmente, el jengibre seco representa 15 a 16% del tonelaje de especias importadas de 1996 a 2000 según la FAO. La norma propuesta mejorará la protección a los consumidores y facilitará el comercio del jengibre seco por medio del establecimiento de una norma de calidad acordada internacionalmente.

(f) Número de productos, ya sean crudos, semi-elaborados o elaborados, que necesitarían normas independientes

Una norma única para el jengibre seco cubrirá todas las formas de jengibre seco comercializado en todo el mundo. Las variedades de jengibre seco como seco fraccionado y molido, y sus productos serán examinados bajo esta forma individualmente.

(g) Trabajos ya iniciados por otros organismos internacionales en este campo y/o sugeridos por el/los órgano(s) inter-gubernamentales pertinentes

Las normas existentes que puedan considerarse al desarrollar una Norma del Codex para el jengibre seco son:

- La norma internacional ISO 1003: 2008 especifica los requisitos para el jengibre seco (*Zingiber officinale* Roscoe)
- Directivas de la Comisión Europea

5. Relevancia para los objetivos estratégicos del Codex

La propuesta está en línea con la Declaración de Visión Estratégica del Plan Estratégico 2014 - 2019, en particular, Objetivos 1.1, 1.3, 2.3 y 3.1 y tiene por objeto establecer los requisitos de calidad mínimos internacionalmente aceptados para el jengibre seco para el consumo humano, con el fin de proteger la salud de los consumidores y lograr prácticas leales en el comercio de alimentos. También contribuye a las prácticas leales en el comercio en el que los agricultores serán capaces de evaluar sus productos con referencia a las normas de calidad, y de ahí empoderarse para darse cuenta de los valores más monetarios.

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

Esta propuesta es para una nueva Norma del Codex sobre jengibre seco y tiene una relación con la *Norma para el Jengibre* (CODEX STAN 218 a 1999) que se ocupa del jengibre fresco.

7. Identificación de cualquier necesidad de los requisitos y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos

El asesoramiento científico de los organismos mundiales externos como la FAO/OMS; JECFA y otros son bienvenidos, pero ningún asesoramiento científico de expertos se prevé en esta etapa. Se hará referencia a documentos de investigación publicados por organismos internacionales en el proceso de elaboración de la norma, si se considera necesario.

8. Determinación de la necesidad de aportes técnicos a la norma, procedentes de organizaciones externas, a fin de que se puedan programar

Los aportes técnicos de la ISO, la UE, la Asociación Americana de Comercio de Especies, la Asociación Europea de Especies, y la Organización Mundial de Especies, serán bienvenidos, ya que ya han hecho trabajos relacionados con el tema. También las normas ISO se pueden utilizar como un paso en el proceso de enmarcar la Norma del Codex para el jengibre seco.

9. Cronograma propuesto para la finalización del nuevo trabajo

FECHA	AVANCE Y PROCEDIMIENTOS
2. ^a CCSC	Consideración del nuevo trabajo por la 2. ^a sesión de CCSC
Julio 2016	Revisión crítica de la propuesta por CCEXEC Aprobación de propuestas de nuevos trabajos por parte de la Comisión
3. ^o CCSC	Consideración en el Paso 3 por el 3. ^o CCSC Aprobación en el Paso 3
Julio 2017	Adopción en el Paso 5 por la CAC
4. ^a CCSC	Consideración en el Paso 6 por la 4. ^a sesión del CCSC
Julio 2019	Adopción en el Paso 8 por la CAC