



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

Trigésimo séptima reunión

Ginebra, Suiza, del 14 al 18 de julio de 2014

**PROPUESTAS DE NUEVOS TRABAJOS PARA EL COMITÉ DEL CODEX
SOBRE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS**

Kochi (Cochin), India

11-14 de febrero de 2014

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS S



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

CL 2014/4-SCH
Febrero 2014

A: Puntos de contacto del Codex
Organizaciones internacionales interesadas

DE: Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius,
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Roma (Italia)

ASUNTO: Distribución del informe de la 1.ª reunión del Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (REP14/SCH)

SOLICITUD DE OBSERVACIONES

Solicitud de observaciones para el nuevo trabajo del Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (con miras a su examen por el 2.º CCSCH) (REP 14/SCH párr. 4).

Los gobiernos y los organismos internacionales interesados que deseen formular observaciones en relación con los trabajos del Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH) deberán hacerlo por escrito, *por correo electrónico*, a i) punto nacional de contacto Codex para la India (NCCP), Seguridad Alimentaria y Autoridad de Normas de la India, Ministerio de Salud y Bienestar Familiar del Gobierno de la India, FDA Bhawan, Kotla Road, New Delhi -110002, India, Tel: +91-11-23237439, correo electrónico: codex-india@nic.in; y ii) Sr Gaurav Dwivedi, Oficial de Enlace, Secretaría Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias, correo electrónico: con copia a la Secretaría, Comité del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy (correo electrónico: Codex@fao.org) antes del **30 de mayo de 2015**.

ÍNDICE

| | |
|--|-----------|
| RESUMEN Y CONCLUSIONES | página iv |
| INFORME DE LA PRIMERA REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS | página 1 |
| RESUMEN DEL ESTADO DE TRAMITACIÓN DE LOS TRABAJOS | página 10 |

Párrafo

| | |
|---|---------|
| Introducción | 1 |
| Apertura de la Reunión | 2 - 10 |
| Aprobación del Programa (Tema 1 del Programa) | 11 - 12 |
| Cuestiones remitidas por la Comisión del Codex Alimentarius y otros Comités del Codex y Grupos de Acción (Tema 2 del Programa) | 13 - 14 |
| Informe sobre actividades de FAO, OMS, y otras Organizaciones Internacionales, pertinentes a la labor del CCSCH (Tema 3 del Programa) | 15 - 20 |
| Modalidades de gestión del trabajo del CCSCH (Tema 4 del Programa) | 21 - 44 |
| Mecanismos para el establecimiento de prioridades de trabajo (Tema 5 del Programa) | 45 - 49 |
| Propuestas de nuevos trabajos (respuestas a CL 2013/22-SCH) (Tema 6 del Programa) | 50 - 73 |
| Otros asuntos y trabajos futuros (Tema 7 del Programa) | 74 - 76 |
| Lugar y fecha de la próxima reunión (Tema 8 del Programa) | 77 |

LISTA DE APÉNDICES

| | | |
|----------------------|---|----|
| Apéndice I: | Lista de participantes | 11 |
| Apéndice II: | Documento de proyecto – Propuesta de nuevo trabajo sobre una Norma para la pimienta negra, blanca y verde | 19 |
| Apéndice III: | Documento de proyecto – Propuesta de nuevo trabajo sobre una Norma para el comino | 23 |
| Apéndice IV: | Documento de proyecto – Propuesta de nuevo trabajo sobre una Norma para el orégano | 27 |

RESUMEN Y CONCLUSIONES

La Primera Reunión del Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias llegó a las conclusiones siguientes:

Cuestiones para aprobación por el 37.º Período de Sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius

Cuestiones para aprobación (nuevo trabajo)

El Comité acordó remitir al 37.º Período de Sesiones la Comisión, por medio del Comité Ejecutivo, las siguientes propuestas de nuevos trabajos:

- Norma para la pimienta negra, blanca y verde (párrafo 62 y Apéndice II);
- Norma para el comino (párrafo 65 y Apéndice III);
- Norma para el orégano (párrafo 68 y Apéndice IV); y
- Norma para el tomillo (párrafo 72).

Cuestiones remitidas/De interés a los Comités del Codex

Comités sobre frutas y hortalizas Frescas (CCFFV) y sobre Frutas y hortalizas elaboradas (CCPFV)

El Comité:

- Convino en pedir aclaración en la próxima reunión del CCFFV y el CCPFV para establecer si el pimentón está incluido en su plan de trabajo (párrafo 60 y CX/SCH 14/1/6).

Cuestiones remitidas/De interés a los Comités del Codex

El Comité:

- Convino en que: (i) el CCSCCH se reuniría cada 18 meses aproximadamente, en sesiones de cinco días, dependiendo del plan de trabajo (párrafo 29); (ii) la cantidad de documentos de trabajo relativos a normas sobre especias y hierbas culinarias debía ser flexible y equilibrar el trabajo entre especias y hierbas culinarias de acuerdo con las propuestas presentadas (párrafo 31); (iii) en cada reunión, un grupo de trabajo a reunirse durante la sesión, examinaría las propuestas presentadas de nuevos trabajos, en respuesta a una Circular, en función de los criterios de priorización del Manual de Procedimientos (párrafo 34); (v) consideraría en su próxima reunión una propuesta de agrupar las especias y hierbas culinarias y utilizar el *Formato de las normas sobre productos* del Codex para la elaboración de nuevas normas (párrafos 39-40); y (v) utilizaría los criterios del Codex para priorizar su trabajo (párrafo 49).
- Se indicó que India estaba dispuesta a ser coanfitrión del CCSCCH con Nigeria después de las primeras dos o tres reuniones (párrafo 44).

INTRODUCCIÓN

1. El Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH) celebró su primera reunión en Kochi (Cochin), Kerala, India, del 11 al 14 de febrero de 2014 por cordial invitación del Gobierno de India. Presidió la reunión el Dr. M.R. Sudharshan, director de investigación del Consejo de Especies de India, Ministerio de Comercio e Industria del Gobierno. Participaron de la reunión 101 delegados de 40 países miembros y de una organización miembro, observadores de 6 organizaciones internacionales y la OMS. La lista de participantes, incluida la Secretaría, se adjunta al presente informe como Apéndice I.

APERTURA DE LA REUNIÓN

2. El Excelentísimo Sr. Nikhil Kumar, gobernador de Kerala, inauguró la reunión y dio la bienvenida a los delegados a la India. En sus palabras de apertura, el Gobernador destacó que la reunión en Kochi acercaba las actividades del Codex a la población y fortalecía el compromiso de la India de concienciar a todo el país sobre la importancia de la inocuidad alimentaria. Destacó que, mediante el esquema establecido en la Primera Reunión del Comité, se garantizarían normas de alta calidad para las especias y hierbas culinarias, y asegurarían la salud del consumidor y fomentarían un comercio equitativo. Exhortó al Comité a elaborar normas basadas en la ciencia para promover un aumento en la productividad en beneficio de todos. Para concluir, el Gobernador deseó a todos los delegados deliberaciones fructíferas y una estadía placentera en Kochi.

3. En su discurso, el Dr. A. Jayathilak, IAS, presidente del Consejo de Especies de la India, recordó a los delegados que el CCSCH se había establecido con el objetivo de proteger la salud del consumidor, garantizar prácticas leales en el comercio de especias y hierbas culinarias, mediante una mayor transparencia. Exhortó al Comité a que buscara soluciones viables destinadas a garantizar la producción de alimentos inocuos y una distribución equitativa de alimentos. El presidente del Consejo de Especies de la India agradeció a todos los miembros del Codex por haber elegido a su país como anfitrión del Comité.

4. El Sr. S. Dave, presidente de la Comisión del Codex Alimentarius, dio la bienvenida a los delegados. Expresó que el establecimiento del CCSCH coincidía con el 50º aniversario del Codex y destacó que las especias y las hierbas culinarias constituyen un nuevo sector de trabajo para el Codex en lo que se refiere a elaboración de normas, y que estos productos tienen un gran impacto en toda cocina y comida consumida en cualquier parte del mundo. El Sr. Dave agradeció al Gobierno de la India por asumir la responsabilidad de acoger al CCSCH y señaló que dicha responsabilidad requería el respaldo de todos los miembros del Codex, incluida la Secretaría.

5. El Sr. K Chandramouli (IAS Retd.), presidente de la Autoridad para la inocuidad alimentaria y normalización de la India, felicitó al Consejo de Especies de la India por su encomiable labor en la organización, en tan poco tiempo, de la Primera Reunión del CCSCH. Señaló que la producción de especias y hierbas culinarias se lleva a cabo mayormente en países en desarrollo y que la falta de normas constituye un impedimento para este comercio en expansión. Pidió una mayor concienciación en las actividades del Codex entre las partes interesadas, especialmente en los países en desarrollo, a fin de extender los beneficios que brinda la importante labor del Codex. Para concluir, deseó al Comité deliberaciones fructíferas.

6. El Sr. J. S Deepak IAS, secretario adjunto del Departamento de Comercio del Ministerio de Comercio e Industria de la India, dio la bienvenida a los delegados y relató la extensa historia del comercio de especias, que había tenido su origen en la región. Destacó la importancia del Codex, como plataforma internacional para la armonización de las normas alimentarias, y la trascendencia de la labor del CCSCH, que contribuye a fomentar el crecimiento del sector para beneficio de todas las partes interesadas. Señaló que los países en desarrollo, principales productores de especias y hierbas culinarias, continúan enfrentándose a una serie de obstáculos para acceder al mercado internacional, incluyendo la imposición de parámetros de calidad por los países importadores y otros obstáculos no arancelarios. Al concluir su discurso, el Sr. J.S Deepak, IAS, afirmó que la elaboración de normas contribuiría a mejorar la calidad de las especias y las hierbas culinarias y mencionó un aumento de ingresos para los agricultores.

7. El Dr. Kunal Bagchi, asesor regional, Nutrición e Inocuidad Alimentaria de la Oficina regional de la OMS para el Sudeste asiático, habló en nombre de la FAO y la OMS. Destacó la creciente importancia de las especias y hierbas culinarias en la subsistencia de los pequeños agricultores y el aumento de la demanda internacional, al reconocer los beneficios para la salud y culinarios de las especias y hierbas culinarias. Destacó ante el Comité el programa de la OMS y la FAO destinado a fortalecer la inocuidad alimentaria y la salud del consumidor y reiteró el continuo respaldo de ambas organizaciones a la labor del Codex.

8. La Sra. Awilo Ochieng Pernet, vice presidente de la Comisión del Codex Alimentarius, se dirigió al Comité y agradeció al Gobierno de la India y al Consejo de Especies de la India sus importantes esfuerzos para organizar la Primera Reunión del CCSCCH.

9. El Dr. P S Sreekantan Thampi, secretario a cargo de la organización del CCSCCH, dio las gracias a los dignatarios y delegados.

Esferas de competencia¹

10. El Comité tomó nota de las esferas de competencia entre la Unión Europea y sus Estados Miembros, de acuerdo al Párrafo 5, Reglamento II del Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, según se indica en el DSC 1.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (Tema 1 del Programa)²

11. El Comité aprobó el Programa Provisional como Programa de la Reunión y acordó:

- Establecer un Grupo de Trabajo, a reunirse durante la sesión, presidido por los Estados Unidos de América, para considerar las propuestas de nuevos trabajos presentadas en respuesta a CL 2013/22-SCH y formular recomendaciones para el Plenario (Tema 6 del Programa), tomando en cuenta las deliberaciones sobre el Tema 5 del Programa; y
- Considerar los Temas del Programa en el siguiente orden: 1, 2, 3, 5, 4, 6, 7 y 8.

12. El Comité señaló se convocaría el Grupo de Trabajo durante la sesión inmediatamente después de que concluyera el debate sobre el Tema 5 del Programa, para que fuera posible la interpretación al inglés, francés, español y árabe durante el Plenario. Asimismo, convino en que el Tema 4 se examinaría en el transcurso del segundo día, junto con los otros temas del programa.

CUESTIONES REMITIDAS AL COMITÉ POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS (Tema 2 del Programa)³

13. El Comité tomó nota de la información presentada en CX/SCH 14/1/2 en cuanto a las decisiones y deliberaciones del 36.º Período de Sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius referentes a la creación del CCSCCH y al programa de su Primera Reunión.

14. El Comité también tomó nota de las cuestiones surgidas de la 45.ª reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) relativas a la labor sobre el anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para Especies y Plantas Aromáticas Desecadas, y de las planteadas durante la 45.ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) referentes a la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en las normas para productos y la *Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA)*.

ACTIVIDADES DE OTRAS ORGANIZACIONES INTERNACIONALES PERTINENTES A LA LABOR DEL CCSCCH (Tema 3 del Programa)⁴

FAO y OMS

15. Con referencia al documento CX/SCH 14/1/3 Add.2, el Representante de OMS informó al Comité sobre las actividades recientes de FAO y OMS, tanto en materia de asesoramiento científico como de desarrollo de capacidades, pertinentes a la labor del CCSCCH. Respecto al asesoramiento científico, durante la 45.ª reunión de CCFH se había solicitado a FAO y OMS que: (i) realizaran una evaluación de riesgos con vistas a determinar si la *Salmonella* presentaba un riesgo importante para la salud pública asociado con el consumo de especias y hierbas aromáticas desecadas; y (ii) proporcionaran asesoramiento científico sobre los alimentos de bajo contenido de humedad que se consideraban prioritarios y sobre los peligros microbiológicos conexos, así como información relevante para la gestión del riesgo de los peligros microbiológicos asociados con la gama de alimentos de bajo contenido de humedad identificados previamente. Asimismo, el Representante se refirió a las actividades de la Reunión Conjunta de Expertos FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas (JMPR).

¹DSC 1 (Programa anotado – esferas de competencia entre la Unión Europea y sus Estados Miembros).

²CX/SCH 14/1/1.

³CX/SCH 14/1/2; DSC 3 (observaciones de Camerún)

⁴CX/SCH 14/1/3; CX/SCH 14/1/3 Add.1; CX/SCH 14/1/3 Add. 2; DSC 3 (observaciones de Camerún).

16. El Representante de OMS informó al Comité sobre las actividades en curso para el desarrollo de capacidades técnicas que se llevan a cabo en la región de Asia, entre las que se incluyen el respaldo al Gobierno de Nepal para fortalecer su capacidad de exportar jengibre y la elaboración de un manual de capacitación sobre las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) de la Asociación de Naciones del Sudeste Asiático (ASEAN) en el sector hortofrutícola.

Comunidad Internacional de la Pimienta (IPC)

17. Con referencia a lo expuesto en CX/SCH 14/1/3 Add.1, el Observador explicó que IPC es una organización intergubernamental creada en 1972 bajo los auspicios de la Comisión Económica y Social de las Naciones Unidas para Asia y el Pacífico (CESPAP) y que, en consulta con sus miembros, ya había establecido normas para la pimienta negra y blanca. El Observador también manifestó que IPC estaba dispuesta a colaborar con el Codex en la elaboración de una norma para la pimienta.

Organización Internacional de Asociaciones de Comercio de Especies (IOSTA)

18. Con referencia a lo expuesto en CX/SCH 14/1/3, el Observador de IOSTA explicó que, a la fecha, la organización ha centrado su labor en establecer LMR para plaguicidas en las especias, así como en temas de inocuidad alimentaria. El Observador señaló el trabajo realizado por algunas de las asociaciones que integran IOSTA, en particular: (i) la Asociación Americana del Comercio de Especies (ASTA), que estableció especificaciones de higiene que abarcan sustancias extrañas y suciedad, frecuentemente denominadas en el comercio con la expresión "calidad ASTA"; y (ii) la Asociación Europea para las Especies (ESA), que fijó normas mínimas de calidad, cuyos detalles se exponen en CX/CSH 14/1/3.

Organización Internacional de Normalización (ISO)

19. Con referencia a lo expuesto en CX/SCH 14/1/3 Add.1, el Observador de ISO explicó que la India estaba a cargo de la Secretaría del Subcomité 7 sobre "Especias, Hierbas Culinarias y Condimentos", perteneciente al Comité Técnico 34 (ISO/TC 34) sobre "Productos Alimenticios". El ISO/TC 34/SC 7, está integrado por 19 "países participantes" y 26 "países observadores", y que ha formulado 68 Normas Internacionales. El Observador expresó que el Subcomité está dispuesto a ampliar su cooperación en esta área a todos los interesados.

Conclusión

20. El Comité agradeció a FAO y OMS, así como al resto de las organizaciones internacionales, la valiosa información aportada.

MODALIDADES DE GESTIÓN DEL TRABAJO DEL CCSCCH (Tema 4 del Programa)⁵

21. La Delegación de la India presentó el documento CX/SCH 14/1/4, sobre las modalidades de trabajo del CCSCCH, en el que se abordan las siguientes cuestiones: (i) Frecuencia y duración de las reuniones de CCSCCH; (ii) programa provisional; (iii) considerar los nuevos trabajos en el marco del CCSCCH; (iv) agrupación de productos en normas generales; (v) establecer disposiciones para la interacción entre comités, con el fin de llevar a cabo la labor del CCSCCH; y (vi) facilitar anfitriones conjuntos para las reuniones.

22. El Presidente invitó al Comité a examinar cada una de las seis cuestiones y señaló que el propósito de este tema del programa no era establecer nuevos procedimientos, sino mantener una discusión abierta sobre las modalidades de trabajo del Comité. Asimismo, el Presidente observó que las deliberaciones tienen la finalidad de generar nuevas ideas sobre el posible modo de trabajo del Comité, así como suscitar aportes para su futura labor.

23. El Comité mantuvo un debate acerca de estos seis temas y llegó a las siguientes conclusiones.

(i) Frecuencia y duración de las reuniones del CCSCCH

24. Respecto de la frecuencia de las reuniones, algunas delegaciones opinaron que, inicialmente, el Comité debía reunirse anualmente, ya que se había establecido recientemente y debía ocuparse de una gran cantidad de trabajo. Se señaló también que, en esta etapa, era difícil predecir el volumen de trabajo y que reuniones más frecuentes permitiría al Comité definir y planificar mejor su labor.

⁵CX/SCH 14/1/4; CX/SCH 14/1/4 Add.1 (observaciones de Brasil, Canadá, Egipto, los Estados Unidos de América, República de Corea y IOSTA); CX/SCH 14/1/4 Add. 2 (observaciones de Argentina, Irán, Japón, Kenia y la Unión Europea); DSC 3 (observaciones de Camerún); DSC 5 (observaciones de Tailandia); DSC 6 (observaciones de Indonesia); DSC 8 (observaciones de la India).

25. Otras delegaciones manifestaron que era suficiente celebrar las reuniones cada 18 meses, teniendo en cuenta las repercusiones económicas para el país anfitrión y el calendario de otras reuniones del Codex. Se subrayó, asimismo, la importancia de la labor preparatoria “en el propio país” de cada delegación y los grupos de trabajo, como medios para incrementar la eficiencia.

26. El Comité tomó nota de la recomendación formulada por Brasil, en CX/SCH 14/01/4 Add.1, de distribuir las reuniones de CCSCCH en los años impares y las de los comités sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV) y sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV) en los pares, a fin de permitir una participación más amplia de los especialistas en las reuniones de dichos comités.

27. En cuanto a la duración de las reuniones, varias delegaciones recomendaron que las sesiones fueran de cinco días y que se establecieran grupos de trabajo presenciales, a reunirse inmediatamente antes de la reunión, a fin de incrementar la eficiencia del Comité y agilizar el trabajo.

28. El Comité observó que otros comités de productos se reunían con una periodicidad de 18 o 24 meses y que la frecuencia y duración de sus reuniones tenían importantes repercusiones económicas, no sólo para el país anfitrión, sino también para los miembros y observadores del Codex. Se dijo, además, que algunos comités, como el Comité sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL), habían abreviado la duración de sus reuniones (de cinco a cuatro días) dependiendo de su plan de trabajo.

Conclusión

29. El Comité acordó que el CCSCCH se reuniera aproximadamente cada 18 meses y por un período de cinco días, en base al plan de trabajo. También se señaló que, a la hora de planificar las reuniones del Comité, se prestaría la debida atención a que mantuvieran un intervalo adecuado con las reuniones del CCFFV.

(ii) Programa provisional

30. Varias delegaciones señalaron que era prematuro determinar la cantidad de documentos relativos a normas sobre especias y hierbas culinarias que deberían incluirse en el programa del Comité, así como la cantidad de nuevos trabajos y la proporción de trabajo entre especias y hierbas culinarias, ya que todo dependía de las decisiones tomadas en cada sesión. Varias delegaciones aunque respaldaron, en principio, equilibrar el trabajo dedicado a las especias con el de las hierbas culinarias, observaron que era prematuro establecer una proporción numérica, ya que dependía de las propuestas presentadas y de su cumplimiento con los criterios para asignar un orden de prioridad fijados por el Comité (véase el Tema 5 del Programa).

Conclusión

31. El Comité acordó que debía haber flexibilidad con respecto al programa y la cantidad de documentos de trabajo sobre normas para las especias y hierbas culinarias. También estableció equilibrar el trabajo entre especias y hierbas culinarias de acuerdo con las propuestas presentadas.

(iii) Considerar los nuevos trabajos en el marco del CCSCCH

32. Varias delegaciones respaldaron el establecimiento de grupos de trabajo presenciales para evaluar las propuestas de nuevos trabajos. Una delegación señaló la importancia de respetar el plazo de presentación de propuestas de nuevos trabajos y de considerar sólo las enviadas con anticipación a la reunión, a fin de que los Miembros y Observadores las examinaran y formularan observaciones sobre las mismas.

33. Se puso de manifiesto que el establecimiento de un grupo de trabajo presencial, reunido inmediatamente antes de la sesión, tendría repercusiones económicas, tanto para el país anfitrión como para las delegaciones que asistieran, de manera que podría establecerse un grupo de trabajo al comienzo de cada sesión, para que deliberase durante su transcurso. Asimismo, se destacó que el grupo de trabajo sólo examinaría las propuestas y formularía recomendaciones, mientras que la decisión sobre las propuestas de nuevos trabajos continuaría a cargo del Comité.

Conclusión

34. El Comité acordó establecer, en cada reunión, un grupo de trabajo a reunirse durante la sesión, para analizar las propuestas de nuevos trabajos en función de los criterios de priorización (véase el Tema 5 del Programa) y de preparar recomendaciones para el Plenario. Asimismo, el Comité convino en que se adjuntara al informe de la reunión una Circular solicitando propuestas de nuevos trabajos con una fecha límite para presentarlas de tres/cuatro meses antes de la reunión, a fin de dar suficiente tiempo a los miembros y observadores para preparar y enviar sus propuestas, y a la Secretaría para organizar las traducciones, y compilar y distribuir los documentos de trabajo antes de la reunión.

(iv) Agrupación de los productos en las normas generales

35. La Delegación de la India solicitó la atención del Comité en el documento DSC 8, que contenía una propuesta revisada para agrupar las especias y hierbas culinarias en base a las observaciones presentadas. El Comité expresó que el tema de la agrupación guardaba estrecha relación con el de la elaboración de una plantilla para las normas.

36. Varias delegaciones expresaron su respaldo a la elaboración de plantillas para las normas sobre especias y hierbas culinarias. Una delegación opinó que el uso de una plantilla permitiría la elaboración de normas más claras, con lo que facilitaría su cumplimiento, así como la labor de las autoridades y organismos de reglamentación competentes. Otra delegación informó al Comité sobre la labor realizada por CCPFV en cuanto al formato de las normas, el cual contenía textos normalizados para las disposiciones de aplicación horizontal a un grupo de normas; por ejemplo, para las frutas congeladas rápidamente. La delegación opinó que un formato normalizado ayudaría al Comité a desempeñar su labor de manera eficiente.

37. Otra delegación expresó que el Comité necesita elaborar algunas normas antes de comenzar a trabajar en una plantilla / formato para las mismas.

38. El Comité observó que el Manual de Procedimiento tiene una sección titulada "*Formato de las normas sobre productos*", a fin de orientar a los comités con respecto a la presentación de normas, y con el objetivo de lograr una presentación uniforme en las normas para productos. En dicha sección se indican los principales encabezamientos de las normas para productos, así como un texto normalizado para algunos de ellos, como los correspondientes a higiene y contaminantes.

Conclusión

39. El Comité acordó establecer un Grupo de Trabajo electrónico, encabezado por la India, cuyo idioma de trabajo sería solamente inglés, para preparar un documento de trabajo para su segunda reunión, a fin de: (i) clarificar de forma fundamentada la intención y el propósito de agrupar las especias y las hierbas culinarias; y (ii) proponer que se agrupen las especias y hierbas culinarias teniendo en cuenta información científica y técnica, así como el trabajo sobre clasificación y agrupación utilizados por otros comités (por ejemplo, CCPR).

40. Asimismo, el Comité convino en utilizar el "*Formato de las normas sobre productos*" del Manual de Procedimiento para elaborar las nuevas normas (véase el Tema 6 del Programa) y considerar, en su próxima reunión, si es preciso elaborar un formato de norma específico para su labor.

(v) Establecer disposiciones para la interacción entre comités con el fin de realizar los trabajos del CCSC

41. El Comité aceptó la propuesta del documento CX/CSH 14/1/4, resaltando que las interacciones entre CCSC y los comités de asuntos generales debería tener lugar de conformidad con las disposiciones de la sección "*Relaciones entre los comités del Codex sobre productos y los comités de asuntos generales*" del Manual de Procedimiento.

(vi) Facilitar anfitriones conjuntos para las reuniones

42. La Delegación de Camerún recordó que, durante la 20.^a reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para África (CCAFRICA), se había tomado nota del ofrecimiento de Nigeria de ser coanfitrión de CCSC⁶ con la India, y se señaló que CCAFRICA había respaldado dicho ofrecimiento durante el 36.^o Período de Sesiones de la Comisión, y agregó que los acuerdos correspondientes se determinarían con arreglo a las disposiciones del Manual de Procedimiento.⁷

43. En cuanto al ofrecimiento de Nigeria, la Delegación de la India manifestó que estaba dispuesta a ser coanfitrión con Nigeria de una reunión del Comité una vez que la India adquiriera suficiente experiencia organizando dos o tres reuniones del Comité, e invitó a Nigeria a iniciar las negociaciones.

Conclusión

44. El Comité señaló que la India estaba dispuesta a ser coanfitrión con Nigeria de una reunión de CCSC posteriormente a las primeras dos o tres reuniones. Asimismo, se tomó nota del interés de México de ser coanfitrión con la India de una futura reunión del CCSC.

⁶ REP 13/AFRICA, párr. 14

⁷ REP 13/CAC, párr. 152

MECANISMOS PARA EL ESTABLECIMIENTO DE PRIORIDADES DE TRABAJO (Tema 5 del Programa)⁸

45. La Delegación de la India recordó que, durante la 36ª Sesión de la Comisión, además de haberse aprobado la creación del CCSCCH, se había acordado que, en la primera reunión del Comité, se examinaría el programa de trabajo, incluidos los criterios para el establecimiento de prioridades.⁹ Por lo tanto, la India preparó el documento CX/SCH 14/1/5, en el que se proponía un esquema para clasificar y asignar prioridades a los productos que debían ser normalizados, con arreglo a seis criterios definidos. Dichos criterios, basados en los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos del Codex*¹⁰ ("criterios del Codex"), se dividieron, a su vez, en subcriterios. Se asignó a cada subcriterio un puntaje numérico, la suma de los cuales permitió establecer prioridades entre las propuestas de trabajos futuros de CCSCCH.

46. Asimismo, la Delegación señaló que algunas de las observaciones enviadas respaldan la elaboración de criterios definidos específicos para el CCSCCH, sugiriendo algunas enmiendas a los criterios y a la "ponderación" asignada a cada uno de ellos. Otras observaciones indican que los "criterios del Codex" resultan adecuados y que no hay necesidad ni justificación para elaborar criterios definidos para el Comité.

47. La Delegación de la India clarificó que había preparado el documento de trabajo con el propósito de mantener una discusión abierta sobre el establecimiento de prioridades del CCSCCH, e invitó al Comité a considerar las siguientes cuestiones: (i) si los "criterios del Codex" son suficientes y, de no ser así; (ii) examinar los criterios definidos y el sistema de clasificación propuesto, basado en el sistema de clasificación multi criterio que figura en CX/SCH 14/1/6.

48. Varias delegaciones opinaron que los "criterios del Codex" eran suficientes para la labor del CCSCCH y señalaron que con dichos criterios se mantendría la coherencia con la labor de otros comités de productos, por ejemplo, el CCFFV y el CCPFV, los cuales habían considerado que no era necesario elaborar criterios específicos para establecer prioridades de trabajo. También se observó que el sistema de clasificación multi criterio propuesto requería una elaboración posterior y que resultaría difícil llegar a un consenso sobre el puntaje asignado a cada criterio.

Conclusión

49. En base a las deliberaciones precedentes, el Comité acordó establecer prioridades de trabajo de conformidad con los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos del Codex*. Asimismo, el Comité decidió que el Grupo de Trabajo reunido durante la sesión, y establecido a raíz de las deliberaciones del Tema 1 del Programa, utilizaría dichos criterios para asignar un orden de prioridad a las propuestas de nuevos trabajos presentadas en respuesta a CL 2013/22-SCH.

PROPUESTAS DE NUEVOS TRABAJOS PARA EL COMITÉ SOBRE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS (RESPUESTAS A CL2013/22-SCH) Tema 6 del Programa¹¹

50. La Delegación de Estados Unidos de América, presidente del grupo de trabajo reunido durante la sesión, presentó el informe del grupo (DSC 9) sobre el orden de prioridad para los nuevos trabajos. Informó al Comité que en un principio el grupo había considerado ocho documentos de proyecto como nuevos trabajos en respuesta a CL 2013/22-SCH, sobre: orégano (Argentina), pimentón (Argentina), pimienta (la India, Estados Unidos de América e Indonesia), romero (la India), comino (la India), tomillo (la India), azafrán (Irán) y nuez moscada (Indonesia). Asimismo manifestó que entre las respuestas a CL 2013/22-SCH había varias peticiones de interés para elaborar de normas para otros productos y que, durante futuras reuniones, se podrían considerar los documentos de proyecto que surgieran de dicho interés.

51. La Delegación explicó que el Grupo de Trabajo no consideró la propuesta sobre la nuez moscada (DSC 6) debido a que se presentó demasiado tarde y los miembros y observadores no tuvieron tiempo de estudiar el documento de proyecto y prepararse para las deliberaciones correspondientes.

⁸CX/SCH 14/1/5; CX/SCH 14/1/5 Add.1 (observaciones de Canadá, Egipto, los Estados Unidos de América, República de Corea y IOSTA); CX/SCH 14/1/5 Add. 2 (observaciones de Argentina, Brasil, Irán, Japón, Kenia y la Unión Europea); DSC 3 (observaciones de Camerún); DSC 4 (observaciones de Malasia); DSC 5 (observaciones de Tailandia); DSC 6 (observaciones de Indonesia).

⁹ REP13/CAC, párr. 156

¹⁰ Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius, Sección II: Elaboración de los textos del Codex.

¹¹ CL 2013/22-SCH; CX/SCH 14/1/6 (Respuestas de Argentina, Egipto, la India, Sudán, Tailandia y Estados Unidos de América); CX/SCH 14/1/6 Add.1 (Respuestas de Argentina, Kenia e Irán); DSC 3 (Observaciones de Camerún); DSC 4 (Observaciones de Malasia); DSC 5 (Observaciones de Tailandia); DSC 6 (Observaciones de Indonesia); DSC 9 (Informe del grupo de trabajo reunido durante la sesión); DSC 10 (Proyecto de propuesta para la pimienta negra, blanca y verde); DSC 11 (Proyecto de propuesta para el comino amarronado/negro); DSC 12 (Proyecto de propuesta para orégano)

52. El Comité tomó nota de que el Grupo de Trabajo había considerado en detalle, como ejercicio práctico, todo el documento de proyecto sobre el orégano (CX/SCH 14/1/6) y examinó la sección 4 "Evaluación con arreglo a los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos" de los otros seis documentos de proyecto, en función de los "criterios del Codex", ya que esta sección se consideró como la más crítica, a efecto de priorizar las propuestas.

53. Con respecto a los documentos de proyecto, se informó al Comité lo siguiente:

- Pimentón. El Grupo de Trabajo manifestó que el CCFFV había elaborado una *Norma para el Chile* (CODEX STAN 307-2011) y que era necesario pedir aclaración al CCFFV y el CCPFV para establecer si el pimentón forma parte de sus mandatos;
- Romero y azafrán. El Grupo de Trabajo consideró que era necesaria una elaboración posterior de los documentos de proyecto.

54. El Comité tomó nota de que el Grupo de Trabajo había recomendado remitir las cuatro propuestas restantes a la Comisión para su aprobación como nuevos trabajos, en el siguiente orden: (i) pimienta negra, blanca y verde, (ii) comino, (iii) orégano y (iv) tomillo.

55. Asimismo, el Comité tomó nota de que el Grupo de Trabajo había hecho varias sugerencias para enmendar las propuestas y que habían elaborado documentos de proyecto revisados para: pimienta negra, blanca y verde (DSC 10); comino (DSC 11) y (iii) orégano (DSC 12) y que, debido a falta de tiempo, no había sido posible preparar un documento de proyecto revisado para el tomillo.

56. El Comité consideró las recomendaciones del grupo de trabajo de la siguiente manera:

Nuez moscada, romero y azafrán

57. El Comité aprobó la recomendación del Grupo de Trabajo de solicitar a los autores de las siguientes propuestas: Indonesia (nuez moscada), India (romero) e Irán (azafrán) que examinaran los documentos de proyecto y los volvieran a presentar en respuesta a la Circular referente a la presentación de nuevos trabajos (véase Tema 4 del Programa), para consideración en la próxima reunión.

Pimentón

58. Varias delegaciones expresaron la opinión de que el pimentón era realmente una especia y que la elaboración de una norma para este producto está en el mandato del CCSC; que hay una norma ISO para el pimentón (ISO 7540:2006) y que el término "desechado" se presta a malinterpretación porque se podría considerar al producto como elaborado. Dichas delegaciones opinaron que no se podía dilatar innecesariamente la consideración del nuevo trabajo y que no había necesidad de consultar otros comités.

59. Otras delegaciones consideraron prudente consultar al CCFFV y al CCPFV antes de tomar una decisión a fin de evitar la duplicación del trabajo. En ese sentido, el Comité señaló que el CCFFV y el CCPFV se reunirían en 2014 y, por lo tanto, el Comité podría tomar una decisión con respecto al nuevo trabajo en su próxima reunión.

Conclusión

60. El Comité convino en pedir aclaración al CCFFV y al CCPFV durante sus próximas reuniones a fin de establecer si el pimentón forma parte de su plan de trabajo. El Comité acordó además mantener la propuesta de nuevo trabajo sobre el pimentón (como figura en CX/SCH 14/1/6) para reconsiderarlo en su próxima reunión, en vista de las futuras aclaraciones de CCFFV y CCPFV.

Pimienta negra, blanca y verde (Pimienta NBV)

61. El Comité consideró en detalle la propuesta de nuevo trabajo en el DSC 10 y, al margen de varias enmiendas de forma, accedió a:

- Enmendar el ámbito de aplicación (sección 1) para incluir la pimienta triturada y molida, seca y deshidratada;
- Incluir en la sección 3 una referencia a las disposiciones sobre contaminantes y residuos de plaguicidas de documentos del Codex; y
- Enmendar la última oración de la sección 4 c), a fines de coherencia con los datos en las tablas de patrones de comercio internacional, en las que se demuestra la gran demanda de pimienta negra, blanca y verde en todas sus modalidades.

Conclusión

62. El Comité aceptó la propuesta del Grupo de Trabajo sobre el nuevo trabajo referente a la elaboración de una Norma para la pimienta negra, blanca y verde (Pimienta NBV), y acordó remitir el documento de proyecto (Apéndice II) al 37.º Período de Sesiones de la Comisión para su aprobación.

63. Sujeto a la aprobación de la Comisión, el Comité decidió establecer un grupo de trabajo electrónico, encabezado por India, y copresidido por Camerún e Indonesia, cuya lengua de trabajo sería inglés únicamente, para elaborar el anteproyecto de norma a fin de distribuirlo y recabar observaciones en el Trámite 3, para consideración en la siguiente reunión.

Comino

64. El Comité consideró en detalle la propuesta de nuevo trabajo en el DSC 11 y, al margen de varias enmiendas de forma, accedió a:

- Limitar el ámbito de aplicación de la norma al comino de color marrón (*Cuminum cyminum*) debido a que el comino negro (*Nigella sativa*) pertenece a otra familia y posee distintas características; y
- Actualizar los datos de comercio a fin de hacer referencia únicamente al comino marrón.

Conclusión

65. El Comité aceptó la propuesta del Grupo de Trabajo sobre el nuevo trabajo referente a la elaboración de una Norma para el comino marrón, y acordó remitir el documento de proyecto (Apéndice III) al 37.º Período de Sesiones de la Comisión para su aprobación.

66. Sujeto a la aprobación de la Comisión, el Comité decidió establecer un grupo de trabajo electrónico, encabezado por la Unión Europea y copresidido por India, cuya lengua de trabajo sería inglés únicamente, para elaborar el anteproyecto de norma a fin de distribuirlo y recabar observaciones en el Trámite 3, para consideración en la siguiente reunión.

Orégano

67. El Comité consideró en detalle la propuesta de nuevo trabajo en el DSC 12 y, al margen de varias modificaciones de forma, suprimió la referencia a *Origanum vulgare L.* del título y otras secciones del documento de proyecto a fin de armonizarlo con el ámbito de aplicación de la norma (sección 1), relativa a todas las especies de orégano, por ejemplo, *Origanum spp.L.*

Conclusión

68. El Comité aceptó la propuesta del Grupo de Trabajo sobre el nuevo trabajo referente a la elaboración de una Norma para el orégano, y acordó remitir el documento de proyecto (Apéndice IV) al 37.º Período de Sesiones de la Comisión para su aprobación.

69. Sujeto a la aprobación de la Comisión, el Comité decidió establecer un grupo de trabajo electrónico, encabezado por Argentina y copresidido por Grecia, cuyas lenguas de trabajo serían español e inglés, para elaborar el anteproyecto de norma a fin de distribuirlo y recabar observaciones en el Trámite 3, para consideración en la siguiente reunión.

Tomillo

70. El Presidente recordó que el Grupo de Trabajo, reunido durante la sesión, había recomendado examinar el documento de proyecto y, en particular, suprimir varias referencias a los aceites esenciales y los beneficios para la salud, ya que están fuera del ámbito de este Comité, y actualizar los datos y la información. El Comité examinó las otras secciones del documento de proyecto (como figura en CX/SCH 14/1/6) y, al margen de varias modificaciones de forma, decidió:

- Suprimir completamente la sección "Introducción";
- Enmendar el ámbito de aplicación (sección 1) para incluir: el tomillo deshidratado o seco, molido o triturado destinado a la producción industrial de alimentos y para consumo directo, y para su uso en hostelería o para envasado, según corresponda;
- Armonizar las primeras dos viñetas de la sección 3 con el documento de proyecto para el orégano, y suprimir las viñetas referentes al control del proceso y la seguridad de los datos; y
- Suprimir la primera oración del primer párrafo y el segundo párrafo de la sección 4 b).

71. El Comité manifestó que no iba a ser posible actualizar los datos del volumen de comercio durante la reunión en curso. Con respecto dichos datos, algunas delegaciones señalaron que las hierbas eran voluminosas pero livianas y expresaron su preocupación, como se indica en el documento de proyecto, sobre el pequeño volumen del comercio de tomillo, que si se expresa en toneladas métricas, podría descalificar este producto cuando se lo evalúa en función de los “criterios de priorización del Codex”, es decir, criterio (a) “Volumen de producción y consumo en los diferentes países, y volumen y pautas del comercio entre países”. Dichas delegaciones expresaron además que no se puede comparar el comercio de las hierbas con los de las especias y señalaron que se deberían considerar otros criterios y datos (por ej. valor monetario) para priorizar el trabajo sobre el tomillo y otras hierbas culinarias. Se subrayó que el tomillo desecado y otras hierbas no tienen un código del Sistema Armonizado (SA) y, por consiguiente, es difícil obtener datos actualizados de comercio. Se indicó además que los datos de comercio para el tomillo no siempre son específicos para el producto ya que a menudo los datos están asociados con los de las hojas de laurel.

Conclusión

72. El Comité acordó iniciar un nuevo trabajo referente a la elaboración de la Norma para el tomillo en vista del respaldo de varias delegaciones para elaborar dicha norma lo antes posible. En vista de que es imposible actualizar los datos de comercio durante la reunión en curso, el Comité convino en solicitar a la Unión Europea que: (i) examinara el documento de proyecto en base a las deliberaciones mencionadas anteriormente, (ii) examinara y actualizara los datos de comercio y proporcionara notas explicativas sobre el comercio de hierbas culinarias; y (iii) remitiera, mediante la Secretaría del Codex, el documento de proyecto al 37.º Período de Sesiones de la Comisión para su aprobación. La Delegación de los Estados Unidos de América ofreció colaborar con la Unión Europea para actualizar la información del documento de proyecto.

73. Sujeto a la aprobación de la Comisión, el Comité decidió establecer un grupo de trabajo electrónico, encabezado por la Unión Europea y copresidido por Suiza, cuya lengua de trabajo sería inglés únicamente, para elaborar el anteproyecto de norma a fin de distribuirlo y recabar observaciones en el Trámite 3, para consideración en la siguiente reunión.

OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (Tema 7 del Programa)

74. El Comité señaló que no se habían presentado otros asuntos que tratar durante la aprobación del Programa Provisional.

75. Asimismo, el Comité tomó nota del interés expresado por México de ser coanfitrión con India de una futura reunión del CCSC.

76. Las delegaciones comunicaron mensajes de felicitación al Gobierno y el pueblo de India, anfitriones de este nuevo Comité, y esperan contribuir a su gran éxito.

LUGAR Y FECHA DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (Tema 8 del Programa)

77. El Comité tomó nota de que la segunda reunión se ha programado tentativamente para septiembre de 2015 en India, sujeto a confirmación por parte de las Secretarías del Codex y de la India.

RESUMEN DE LA SITUACIÓN DE LOS TRABAJOS

| ASUNTO | Trámite | Labor encomendada a: | Referencia en (REP14/SCH) |
|---|---------|--|---------------------------|
| Norma para la pimienta negra, blanca y verde | 1,2,3 | 37º CAC eWG (<u>India</u> , Camerún e Indonesia) | Párr. 62-63 and App. II |
| Norma para el comino | 1,2,3 | 37º CAC eWG (<u>Unión Europea</u> y la India) | Párr. 65-66 and App. III |
| Norma para el orégano | 1,2,3 | 37º CAC eWG (<u>Argentina</u> y Grecia) | Párr. 68-69 and App. IV |
| Norma para el tomillo | 1,2,3 | 37º CAC eWG (<u>Unión Europea</u> y Suiza) | Párr. 72-73 |
| Documento de trabajo sobre el agrupamiento de especias y hierbas culinarias | - | eWG (India) 2º CCSCH | Párr. 39 |

Apéndice I

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

CHAIRPERSON – PRÉSIDENT - PRESIDENTE

Dr M R Sudharshan
Director Research, Spices Board India,
N H Bypass, Cochin 682 025
Kerala, India
Phone: +91 940-0 258453
Fax: +91 484 2333605
Email: ccsch.chair@nic.in; ccsch.mrs@gmail.com

CHAIR'S ASSISTANT - ASSISTANTE DU PRÉSIDENT - ASISTENTE DEL PRESIDENTE

Mrs Anu Anie Mathews
Scientist-B
Indian Cardamom Research Institute,
Spices Board India, Myladumpara, Idukki
Phone: +9746938962
Email: anu.mathews@nic.in

Algeria - Algérie - Argelia

Mr Ishak Dehibi
Trade & Economic Attache
Embassy of Algeria in India
2 - 2 Shanti Niketan -New Delhi-110021
Phone: +11-24117585 - 86
Fax: +11-24117590
Email: embalgindia@hotmail.com/ dehibiishak@yahoo.fr

Australia - Australie

Ms Slava Zeman
Counsellor (Agriculture)
Australian High Commission
1 - 50 G Shantipath, Chanakyapuri, New Delhi 110021 India
Phone: +91 11 4149 4354
Email: slava.zeman@dfa.gov.au; slava.zeman@daff.gov.au

Bhutan - Bhoutan - Bhután

Mr Pema Tshering Lepcha
RQI
BAFRA, MoAF
BAFRA, Thimphu Dzongkhag
Phone: +975-17577911
Fax: +975-2-340583
Email: tshering.pema05@gmail.com

Mr Sangay Dorji
Sr. RQI
BAFRA, MoAF
BAFRA Punakha
Phone: +975-17651981
Email: sangaydorji1981@gmail.com

Cameroon - Cameroun - Camerún

Mr Boniface Charles Guy-Rene Booto A Ngon
General Manager of Anor and coordinator of CCAFRICA
Agence des Normes et de la Qualite (Anor) - Standards and
Quality Agency
P.O. Box 14966 Yaoundé – Republic of Cameroon
Phone: +237 22 20 63 68
Fax: +237 22 20 63 68
Email: bootoangon@yahoo.fr

Mr Médi MOUNGUI
Representant Permanent Adjoint Auprès De La
FAO - Coordonnateur Adjoint Du CCAFRICA
Ambassade De La Republique Du Cameroun
Via Siracusa, 4-6 00161 Rome
Phone: +39 064403644
Email: medimoungui@yahoo.fr

Mr Pouedogo
Member of the National Committee on Codex and CCAFRICA
Prime Minister Office
Yaounde – Republic of Cameroon
Email: pouedo@yahoo.fr

Mr Polycarpe Ateba
Director of Standards Development
Ministry of Mines, Industries and Technological development -
National Committee of Codex
Yaounde – Republic of Cameroon
Phone: +237 22 22 08 25
Email: pateba@ymail.com

Mr Ebai Takang Stephen
Member of National Committee on Codex
Ministry of Agriculture and Rural Development
Yaounde – Republic of Cameroon
Email: stephen.ebai@yahoo.com

Mr Mohamadou Awal
Engineer in Food Sciences and Industries
Agence des Normes et de la Qualite (Anor) - Standards and
Quality Agency
P.O Box 14966 Yaoundé – Republic of Cameroon
Phone: +23722206368
Fax: +23722206368
Email: moawaln@yahoo.fr

Canada - Canadá

Mr Mark Burgham
Director, Imported and Manufactured Foods Division
Canadian Food Inspection Agency
1400 Merivale Rd, Ottawa, Ontario, Canada K1A 0Y9
Phone: +1 (613) 771-6533
Fax: +1 (613) 773-5617
Email: mark.burgham@inspection.gc.ca

Mr Bertrand Gagnon
 Manager, International Standard Setting Program
 Canadian Food Inspection Agency
 1400 Merivale Road, Room T1-5-339, Ottawa (Ontario)
 Canada K1A 0Y9
 Phone: +1 (613)773-6092
 Fax: +1 (613) 773-5693
 Email: Bertrand.gagnon@inspection.gc.ca

Mr Pramod Kumar
 On-Farm Food Safety Specialist
 Government of Alberta
 Alberta Agriculture and Rural Development, Food Safety
 Policy and Extension Section, 6903-116 Street Edmonton, AB
 T6H 5Z2, Canada
 Phone: +1 780 638 3690
 Fax: +1 780 427 7535
 Email: pramod.kumar@gov.ab.ca

Chile - Chili

Mr Rodrigo Gallardo
 Counselor for Agricultural Affairs
 Embassy of Chile in India
 A-16 - 1, Poorvi Marg, Vasant Vihar, New Delhi – 110057,
 India
 Phone: +91-11 2614 5323
 Email: rgallardo@chileindia.com

China - Chine - China

Mr Wernui Chen
 Director of food laboratory
 Guangdong Entry-Exit Inspection and Quarantine Bureau of
 P.R. China
 Room 1403, B tower, No. 66, Huacheng avenue, Zhujiang new
 town, Guangzhou
 Phone: +86 13822168828
 Fax: +86 020 38290325
 Email: 13822168828@163.com

Ms Chen Lili
 Deputy Director
 Fujian Entry-Exit Inspection and Quarantine Bureau of P.R.
 China
 No.312 hudong Road, Fuzhou, Fujian, Food Safety
 Supervision Department, Zip Code: 350003
 Phone: +86 13960769825
 Fax: +86 0591 87065260
 Email: Wendi7@163.com

Comoros - Comores - Comoras

Mrs Anthoy Ben Bacar Mariame
 National Director of Agricultural Strategy
 Union of Comoros Ministry of Agriculture
 Phone: +2693390476
 Fax: +2697750003
 Email: an.manthoy@gmail.com

Djibouti

Mr Mouharam Fouad Abdallah
 Sous-directeur de Contrôle des Normes et de la Qualité
 Ministère du Commerce
 Cite Ministerielle, Djibouti-Ville
 Phone: +2253 7782 1194
 Fax: +2253 2153 4909
 Email: marahoum@hotmail.com

Dominica - Dominique

Mr Heinrich G. Anselm
 Technical Officer
 Dominica Bureau of Standards
 National Centre of Testing Excellence, Stockfarm P.O.Box
 1015, Roseau, Dominica
 Phone: +1 767 448 1685
 Fax: +1 767 449 9217
 Email: hanselm@dominicastandards.org;
codex@dominicastandards.org

Egypt - Égypte - Egipto

Prof Mervat Ahmed Fouad
 Consultant of Pharmacognosy and Medicinal Plants Head of
 National Nutrition Institute –MOH
 CCSCCH Committee-EOS-Egypt
 53 Amman St. Dokki-Egypt
 Phone: +201005016726
 Email: Mevo_73@hotmail.com

Dr Ghada Elashry
 A.R.C
 26-tawnyat- semuha Alexandria- Egypt
 Phone: 01006244902
 Email: ghadaashry@yahoo.com

Dr Sherif Badr
 Doctor of Biological & Nutritional Sciences
 Regional Center for Food & Feed "RCFF", Agricultural
 Research Center, Ministry of Agricultural.
 9 Gamaa Street, Giza, Egypt.
 Phone: 0201006233610
 Email: sherif2badr@yahoo.com

Eng Hanan Fouad Hamed
 Food Standards Specialist
 Egyptian Organization for Standardization & Quality (EOS)
 16 Tadreeb El- Modarrebeen st., Ameriya , Cario, Egypt
 Phone: 02 22845531
 Fax: 02 22845507
 Email: hananfouad86@hotmail.com

Mr Ahmed Eltoukhy
 Chamber of Food industries – CFI
 1195 Corniche El Nil, Cairo, Egypt
 Phone: +20 225748627
 Fax: +20 225748312
 Email: aeltoukhy@egycofi.org.eg

European Union - Union européenne - Unión Europea

Mr Risto Holma
 Administrator responsible for Codex issues
 European Commission
 Rue Froissart, 101, 1049 Brussels, Belgium
 Phone: +32 2 299 86 83
 Fax: +32 2 299 85 66
 Email: risto.holma@ec.europa.eu

Fiji - Fidji

Mr Dip Chand
 Head of Food Unit - Competent Authority
 Ministry of Health Fiji
 88 Amy St. Toroak Suva Fiji, PO Box 2223, Government
 Building
 Phone: +679 3215790
 Fax: +679 3215814
 Email: dip.chand@govnet.gov.fj; dipchand67@hotmail.com

Finland - Finlande - Finlandia

Ms Joanna Kurki
 Senior Veterinary Officer
 Ministry of Agriculture and Forestry
 P.O. Box 30 00023 Government
 Phone: +358-400396343
 Email: joanna.kurki@mmt.fi

Germany - Allemagne - Alemania

Mr Walther Quasigroch
Administrator
Federal Ministry of Food and Agriculture
Rochusstr. 1 53123 Bonn Germany
Phone: +49 228 99 529 4362
Fax: +49 228 99 529 4965
Email: walther.quasigroch@bmel.bund.de

Mr Gerhard Weber
CEO
German Spice Association
Reuterstr. 151 53113 Bonn Germany
Phone: +49 228 216162
Fax: +49 228 229460
Email: weber@verbaendebuero.de

Greece - Grèce - Grecia

Mrs Stamatina Louka
Officer
Nutrition Policy and Research Directorate - Hellenic Food
Authority
Kifisias 124 & Iatridou 2 TK 11526, Athens Greece
Phone: +30 2106971644
Fax: +30 2106971552
Email: slouka@efet.gr

Dr Georgios Marakis
Nutrition Policy and Research Directorate - Hellenic Food
Authority
Kifisias 124 & Iatridou 2 TK 11526, Athens Greece
Phone: +30 2106971660
Fax: +30 2106971552
Email: gmarakis@efet.gr

Mr César Cortes
Head of Unit
Council of the European Union
Rue de la Loi 175, BE 1048 Brussels, Belgium
Phone: +32 2 281 61 14
Fax: +32 2 281 61 98
Email: cesar.cortes@consilium.europa.eu

Grenada – Grenade - Granada

Mr Ronald O'Neale
Manager, Spice Research Project
Ministry of Agriculture
3rd Floor, Ministerial Complex, Botanical Gardens, St George's
Grenada
Phone: (473)-440-2708
Fax: (473)-440-4191
Email 1: roneale@gmail.com
Email 2: agriculture@gov.gd

India - Inde

Dr A. Jayathilak IAS
Chairman
Spices Board India
N.H By Pass, Cochin-682025
Phone: 9446022644
Fax: 91-484-2349135
Email: jayathilak@nic.in

Ms Vinod Kotwal
Director
Food Safety and Standards Authority of India
FSSAI, FDA Bhawan, Kotla road, New Delhi – 110002
Phone: +9868137772
Email: vinod.kotwal@nic.in

Mr Ramesh Natarajan
Scientist B
Spices Board India
Quality Evaluation Laboratory, Spices Board, Banking
Complex II, Sector 19A, Vashi, Navi Mumbai 400703,
Maharashtra
Phone: +91 9920922471, +91 022 27843093 Ext 21
Fax: +91 022 27841116
Email: ccsch.ramesh@gmail.com

Mr G. Venugopal
Scientist-A
Quality Evaluation Laboratory - Spices Board India
N.H By Pass, Cochin-682025
Phone: 9746864939 - 0484 2333610
Fax: 0484 2331213
Email: venuspices@gmail.com; ccsch.venu@gmail.com

Mr M.S. Ramalingam
Assistant Director
Spices Board, Government of India
10.5 Mile, Gumbahatta, Kalimpong, Darjeeling District, West
Bengal, India
Phone: 03552-255514 - 09547706905
Email: ccschramalingam@gmail.com

Ms Sreelakshmi Sasidharan
Member, Codex Cell, Spices Board India
N.H By Pass, Cochin-682025
Phone: 9495514646
Fax: 91-484-2333606
Email: ccschsreelakshmi@gmail.com

Dr Suresh Kumar Malhotra
Horticulture Commissioner
Ministry of Agriculture, Department of Agriculture &
Cooperation
Room No. 238, IInd Floor, Ministry of Agriculture, Department
of Agriculture & Cooperation, Krishi Bhawan, New Delhi
Phone: 011-23381012
Fax: 011-23383712
Email: hortcommissioner@gmail.com

Dr Sanjay Sharma
Senior Manager – Regulatory Affairs
FICCI Codex Cell - Dabur India Limited
Plot no.22, Site IV, Sahibabad – 201010, Ghaziabad (U.P.)
Phone: 0120 3378910
Fax: 0120 4552645
Email: s.sharma@dabur.com

Mrs Rini Sanyal
Head-Worldwide Regulatory, Government & Industry Affairs
(WRGIA)
Herbalife International
Nulon House, Trilebuvan Complex, Ishwar Nagar, New Delhi –
110065
Phone: 011-40005619
Fax: 011-4260105
Email: rinis@herbalife.com

Dr Himanshu Gupta
Corporate Regulatory Advocacy Manager
FICCI Codex Cell
Federation House, 1, Tansen Marg, New Delhi 110 001
Phone: +91 9717040376
Email: Himanshu77guptaz@yahoo.co.in

Mr Shaminder Pal Singh
Director – Scientific & Regulatory Affairs,
Lead: FICCI Codex Cell
Federation of Indian Chambers of Commerce & Industry
CIFTI-FICCI, Federation House, 1, Tansen Marg, New Delhi
110001
Phone: +91 9999000759
Email: shaminder.codex@gmail.com
/shaminder.scientist@gmail.com

Dr Pinki Aggarwal
Research Associate
Federation of Indian Chamber of Commerce & Industry (FICCI)
FICCI, Federation House, 1 Tansen Marg, New Delhi – 110001
Phone: +91 11 23487419
Fax: +91 11 23320714
Email: pinki.aggarwal@ficci.com

Ms Sakshi Grover
Technical Officer
FSSAI, FDA Bhawan, Kotla road, New Delhi – 110002
Phone: 9999094795
Email: Sakshi.gambhir@yahoo.co.in

Mr Jayakumar Vasudevan Nair
Deputy Director
Export Inspection Agency
27 - 1767 A, Shipyard Quartess, Pamampilly Nagar (South), Kochi-682036
Phone: 9495732514
Fax: 0484-2316948
Email: eia-kochiffp@eicindia.gov.in

Mr Philip Kuruvilla
Chairman
World Spice Organisation
8 - 1286 Frist Floor, Palliyarakav, Mattancherry, Cochin-682002, Kerala
Phone: 09895233117
Email: Philip@wsospice.org

Dr Ramkumar Menon
Executive Director
World Spice Organisation
8 - 1286 First Floor, Palliyarakav, Mattancherry, Cochin-682002, Kerala
Phone: 09895012960
Email: ramkumar55@gmail.com

Mr Prakash Namboodiri
Head-Technical Committee, AISEF
All India Spices Exporters Forum
VIII - 1286, Palliarakavu Road, Mattancherry, Cochin-682 002
Phone: +91-484-2223237
Fax: +91-484-2223237
Email: prakash.namboodiri@abmauri.com

Indonesia - Indonésie

Dr Gardjita Budi
Director of Quality and Standardization,
Ministry of Agriculture
JL. Harsono RM No. 3, Ragunan, Jakarta Selatan 12550, Jakarta-Indonesia
Phone: +62217815881
Fax: +622177811468
Email: gbudi.jkt@gmail.com; codex_kementan@yahoo.com

Dr Joni Munarso
Principle Researcher
Indonesian Center for Agricultural Postharvest Research and Development
Indonesian Agency for Agricultural Research and Development (IAARD)
JL. Tentara Pelajar 12, BOGOR – 16114, West Java, Indonesia
Phone: +622518321762
Fax: +622518350920
Email: joni_munarso@yahoo.co.id

Dr Agus Wahyudi
Head
Indonesian Research Institute for Spices and Medicinal Crops
Indonesian Agency for Agricultural Research and Development (IAARD)
JL. Tentara Pelajar No. 3, Kampus Penelitian – Cimanggu, Bogor 16111-Jawa Barat
Phone: +62 251 8321879
Fax: +62 251 8327010
Email: aguswahyudi211@gmail.com

Mr Nazly Al Mahdy
Head of Section
Sub Directorate of Cooperation and Harmonization,
Directorate of Quality and Standardization, Ministry of Agriculture
JL. Harsono Rm No. 3, Ragunan, Jakarta Selatan 12550, Jakarta-Indonesia
Phone: +62217815881
Fax: +622177811468
Email: nazly_aldy@yahoo.com; codex_kementan@yahoo.com

Dr Rudy Tjahjohutomo
Director
Indonesian Centre for Agricultural Post Harvest Research and Development (ICAPRD)
Indonesian Agency for Agricultural Research and Development (IAARD)
JL. Tentara Pelajar No.12,
Kampus Penelitian Pertanian – Cimanggu Bogor 16114 – Jawa Barat
Phone: +62 251 8321762
Fax: +62 251 8321762
Email: rudyhutomo@litbang.deptan.go.id

Mr Hariyanta Soetarto
Consul (Economics) & Head of Chancery
Consulate General of the Republic of Indonesia 19,
Altamount Road, Cumballa Hill, Mumbai - 400 026
Phone: +91 - 22 23511678 - 23530900 - 23530940
Fax: +91 - 22 23510941 - 23515862
Email: kirimumb@bom3.vsnl.net.in

Islamic Republic of Iran - République islamique d' Iran - República Islámica de Irán

Dr Hassan Nazarian
General Director
Ministry of Jihad-e-agriculture
Environment and sustainable agriculture office. 2nd floor,
Agriculture research, extension and education organization
garden of Agriculture, Tabnak Ave: chamran highway, Tehran
Phone: +98-021-22173992
Fax: +98-021-22173991
Email: ha_nazarian@yahoo.com

Japan - Japon - Japón

Mr Makoto Sakashita
Associate Director, Food Safety and Consumer Policy
Division, Food Safety and Consumer Affairs Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo 100-8950 Japan
Phone: +81-3-3502-8732
Fax: +81-3-3507-4232
Email: makoto_sakashita@nm.maff.go.jp

Mr Hiroshi Morooka
Section Chief
Food Industry Affairs Bureau - Ministry of Agriculture Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo, Japan
Phone: +81 335028111 ext 4111
Fax: +81 335025336
Email: hiroshi_morooka@nm.maff.go.jp

Mr Junichiro Tokunaga
All Nippon Spice Association
1-7-10-505, Iidabashi, Chiyodaku, Tokyo 102-0072, Japan
Phone: +81 332379360
Fax: + 81 332379360
Email: info3762@ansa-spice.com

Kenya

Mr Bernard Ondanje
Deputy Director of Agriculture
Ministry of Agriculture
Kilimo house Box 30028 (00100) Nairobi
Phone: +254729469702
Email: bondanje2011@gmail.com

Libya - Libye - Libia

Ms Sakina A El Khabuli
Libyan Codex Contact Point
Libyan National Center for Standardization & Metrology (LNCSM)
P.O. Box: 5178 – Alfornaj – Tripoli-Libya
Phone: +218926456258 - +21824630886 - 84 Ext 308
Fax: +218214630885
Email: Sukakhabuli@lncsm.org.ly - sukakhabuli@yahoo.com

Dr Yahia S. Abujnah
Head of Libyan Codex Committee on Food Additives
Libyan National Center for Standardization & metrology (LNCSM)
P.O. Box: 5178 - Alfornaj - Tripoli- Libya
Phone: +218925028625
E-mail: abojnah_y74@yahoo.com

Luxembourg - Luxemburgo

Ms Laura Valli
Représentation permanente du Luxembourg auprès de l'Union européenne
75 avenue Cortenbergh, B-1000 Bruxelles
Phone: +32 470 917 225
Email: laura.valli@mae.etat.lu

Malaysia - Malaisie - Malasia

Mr Zehnder Jarroop Augustine Mercer
Director
Malaysian Pepper Board
Lot 1115, Jalan Utama, Bintawa Industrial Area, 93450
Kuching, Sarawak, Malaysia
Phone: 6019 8263261
Fax: 6082 336877
Email: jarroop@gmail.com

Mexico - Mexique - México

Mr Juan José Linares Martínez
Director General de Normalización Agroalimentaria
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA)
Av. Municipio libre #377 Col. Santa Cruz Atoyac Del. Benito Juárez C.P. 03310
Phone: (55) 38711000 ext. 33639
Email: juan.linares@sagarpa.gob.mx

Mr Emeterio Mosso
Dirección General de Normas (DGN) - Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No. 6, Col. Lomas de Tecamachalco,
Sección Fuentes, Naucalpan de Juárez, C.P. 53950, Estado de México, México.
Phone: +52 (55) 5729 9100 Ext. 43245
Email: emeterio.mosso@economia.gob.mx

Morocco - Maroc - Marruecos

Mrs Assia Chaoui
Cadre Au Service Du Controle Des Produits Vegetaux Et D'origine Vegetale
Office National De Securite Sanitaire Des Produits Alimentaires (ONSSA) - Ministere de l'Agriculture Et De La Peche Maritime
AV. Haj Ahmed Cherkaoui Agdal Rabat Maroc
Phone: +212673406250
Email: assiachaoui7@gmail.com

Mr Najib Layachi
Expert
Spices Association
Ain Sebaa, Casablanca, Morocco
Phone: +212618532248
Email: playachi@gmail.com

Netherlands - Pays-Bas - Países Bajos

Mrs Puck Bonnier MSc,
Senior Policy Officer Plant Supply Chain
Ministry of Economic Affairs
P.O. Box 20401, 2500 EK The Hague, The Netherlands
Phone: +31 6 21689860
Email: p.bonnier@minez.nl

Nigeria - Nigéria

Mrs Margaret Efiang Eshiett
Deputy Director
Standards Organisation of Nigeria
52, Lome Crescent, Wuse Zone 7, Abuja, Nigeria
Phone: +234-8023179774
Email: megesciatt@yahoo.com

Mrs Jane Ogonnaya Omojokun
Deputy Director
National Agency for Food and Drug Administration and Control
445, Herbert Macaulay way, Yaba, Lagos
Phone: +234803338184
Email: omojokun.j@nafdac.gov.ng;
janeomojokun@yahoo.com

Mrs Mulikat Yinka Abikoye
Regulatory Affairs Supervisor
Promasidor Nigeria Limited
3 A - B Cowbell Way, Isolo Industrial Estate, Isolo, Lagos
Phone: +234-8036665622
Fax: 01-2707771
Email: yabikoye@promasidor-ng.com

Mrs Ijeoma Justina Nwadinobi
Principal Regulatory Officer
National Agency for Food and Drug Administration and Control
445, Herbert Macaulay way, Yaba, Lagos
Phone: +234-818 746 0925
Email: ijnwadinobi@yahoo.com

Paraguay

Ms Mirian Leticia Soria Cáceres
Ingeniera Agrónoma - Técnica
Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas
Humaita 145 c - Ntra Sra de la Asunción
Phone: 595 21 490 234
Fax: 595 21 450954

Republic of Korea - République de Corée - República de Corea

Mr Kangkook Kim
Assistant Director
Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs (MAFRA)
94, Dasom 2-Ro, Sejong-Si, Republic of Korea (339-012)
Phone: +82 44 201 2021
Fax: +82 44 868 0431
Email: cvmkkk@korea.kr

Ms Hyehyun Kim
 Researcher
 Korea Food Research Institute
 #1201-62, Anyangpangyo-ro, Bundang-Gu, Seongnam-Si,
 Gyeonggi-Do, 463-746, Republic of Korea
 Phone: +82 31 780 9049
 Fax: +82 31 780 9154
 Email: gpgus0617@naver.com

Saudi Arabia - Arabie Saoudite - Arabia Saudita

Mr Abdullah Aldharab
 Standards Specialist
 Saudi Food and Drug Authority
 3292 North Ring road Al Nafel Area Unit (1) Riyadh 13312 -
 6288 Kingdom of Saudi Arabia
 Phone: +966 12038222
 Fax: +966 1 2751282
 E-mail: codex.cp@sFDA.gov.sa

Spain - Espagne - España

Mrs Maria Teresa Marin
 Jefe de Area
 Subdirección General de Control y Laboratorios Alimentarios -
 Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente
 C - Aguarón Noº 13 Madrid
 Phone: +34 913474939
 Fax: +34 913474968
 Email: mtmarin@magrama.es

Sara López-Varela Celdrán
 Unidad de Confitería Condimentos y Aditivos
 Centro de Investigación y Control de la Calidad
 AECOSAN (Ministerio de Sanidad y Igualdad Sociales)
 Avda. Cantabria 52, 28042 Madrid (Spain)
 Email: sara.lopez@consumo-inc.es

Sri Lanka

Dr T B Ananda Jayalal
 Director Environmental Health, Occupational Health & Food
 Safety
 Ministry of Health
 "Suwasiripaya" No.385, Rev. Baddegama Wimalawansa Thero
 Mw,
 Colombo-10, Sri Lanka
 Phone: +94 11 2672004
 Fax: +94 11 2672004
 Email: jayalal313@yahoo.co.uk

Mr W. D. L. Gunaratne
 Director General
 Department of Export Agriculture
 1095, Kandy Road, Peradeniya 20400 Sri Lanka
 Phone: +94 812388364
 Fax: +94 812388738
 Email: direxag@sltnet.lk

Mrs Ruwani Deepika Munaweera
 Senior Deputy Director
 Sri Lanka Standards Institution (SLSI)
 17, Victoria Place, Elvitigala Mawatha, Colombo 08, Sri Lanka
 Phone: +94 11 2671567-72
 Fax: +94 11 2672614
 Email: deepika@slsi.lk

Mr B. Sarada. M. De SILVA
 Chairman
 The Spice Council of Sri Lanka
 42 - 9, Rosmead Place, Colombo 07, Sri Lanka
 Phone: 2147483647
 Fax: +94112512788
 Email: saradads@sltnet.lk

Mr W. M. R. W. Wijekoon
 Research Officer
 Central research station
 Department of export agriculture
 Matale
 Sri Lanka
 Phone: +94 662222822
 Fax: +94 662222822
 Email: rohanawmrwb@yahoo.com

Sudan - Soudan - Sudán

Prof Asia Mohamed Elhassan Ahmed
 Sudanese Standards and Metrology Organisation
 Jamaa, Street Khartoum, P.O, Box 13573
 Phone: +249 912207959
 Fax: +249 1 83 765726
 Email: asia_alhassan@yahoo.com

Mrs Eiman Hamid Mohamed Ali
 Chemist
 Sudanese Standard & Metrology Organisation
 Jamaa Street, Khartoum
 P.O. Box 131573
 Phone: +249 908777982
 Fax: +249 183 765726
 Email: eiman67@yahoo.com

Sweden - Suède - Suecia

Mrs Carmina Ionescu
 Codex Coordinator
 National Food Agency
 Box 622 SE-751 26 Uppsala, Sweden
 Phone: +46 18 175601
 Email: carmina.ionescu@slv.se

Switzerland - Suisse - Suiza

Mrs Franziska Franchini
 Scientific Advisor
 Federal Food Safety and Veterinary Office FSVO
 Food and Nutrition Division, CH-3003 Bern,
 Switzerland
 Phone: +41 31 324 93 71
 Email: franziska.franchini@blv.admin.ch

Mrs Awilo Ochieng Pernet
 Vice-Chairperson, Codex Alimentarius Commission
 Federal Food Safety and Veterinary Office, FSVO
 CH-3003 Bern, Switzerland
 Phone: +41 31 322 00 41
 Email: awilo.ochieng@blv.admin.ch

Thailand - Thaïlande - Tailandia

Ms Saengmanee Chingduang
 Plant Pathologist Senior Professional Level
 Horticultural Research Institute, Department of Agriculture
 50 Ladyao, Chatuchak, Bangkok, Thailand 10900
 Phone: +66 29405484#113
 Fax: +66 25614667
 Email: chingdd@hotmail.com

Mr Prateep Arayakittipong
 Standards Officer, Senior Level,
 Office of Standards Development, National Bureau of
 Agricultural Commodity and Food Standards
 50 Phaholyothin Rd. Ladyao, Chatuchak, Bangkok 10900
 Phone: +66 25612277
 Fax: +66 25613357
 Email: prateep_ming@hotmail.com

Ms Ing-Orn Panyakit
Standards Officer, Senior Professional Level
Office of Standards Development, National Bureau of
Agricultural Commodity and Food Standards
50 Phaholyothin Rd. Ladyao, Chatuchak, Bangkok 10900
Phone: +66 25612277
Fax: +66 5613357
Email: ingorn2011@gmail.com

United Kingdom - Royaume-Uni - Reino Unido

Mr Brian Bibby
Policy Team Leader
Department for Environment, Food and Rural Affairs
Area 3A, Nobel House, 17, Smith Square, London SW1P 3JR
Phone: 020 7238 5972
Email: brian.bibby@defra.gsi.gov.uk

**United Republic of Tanzania - République-Unie de
Tanzanie - República Unida de Tanzania**

Mr Haji Omar
Standards Officer
Zanzibar Bureau of standards (ZBS)
1136, Tanzania
Phone: +255773150059
E-mail: haji.khamis@zbs.go.tz

**United States of America - États-Unis d'Amérique -
Estados Unidos de América**

Mr Dorian LaFond
International Standards Coordinator
USDA - Agricultural Marketing Service
Stop 0247, 1400 Independence Ave. SW, Washington DC
20250-0247
Phone: +202 690 4944
Fax: +1 202-720-0016
Email: dorian.lafond@ams.usda.gov

Dr George Ziobro
Research Chemist
FDA - Office of Food Safety
5100 Paint Branch Parkway, HFS-316, College Park, MD
20740 USA
Phone: +1 240 402 1965
Email: George.Ziobro@fda.hhs.gov

Ms Mary Frances Lowe
U.S. Codex Manager
U.S. Codex Office; Food Safety and Inspection Service; U.S.
Department of Agriculture
1400+ Independence Avenue SW Washington, DC 202 50
Phone: 202 720 20 57
Fax: 202 720 3157
Email: maryfrances.lowe@fis.usda.gov

Ms Camille Brewer
Director, International Affairs Staff, Office of Food and
Veterinary medicine
U.S. Food and Drug Administration
5100 Paint Branch Parkway, HFS-550, College Park, MD
20740
Phone: 240-402-1723
Fax: 301-436-2618
Email: Camille.brewer@fda.hhs.gov

Mr Kenneth Lowery
International Issues Analyst
U.S. Codex Office
1400 Independence Avenue SW, Room 4861-S, Washington,
DC. 20250
Fax: +1 202 720 3157
Tel: +1 202 690 4042
Email: kenneth.lowery@fsis.usda.gov

Ms Rebeca Hard
Manager Supplier Quality
ConAgra Foods, Inc.
Five ConAgra Drive, Omaha, NE 68102
Phone: +1 402 240 6788 - +1 402 676 1884
Fax: +1 402 997 8842
Email: rebeca.hard@conagrafoods.com

**UNITED NATIONS ORGANIZATIONS – ORGANISATIONS
DES NATIONS UNIES – ORGANIZACIONES DE LAS
NACIONES UNIDAS**

**World Health Organization (WHO)-
Organisation Mondiale de la Santé (OMS)-
Organización Mundial de Sanidad (OMS)**

Dr Kunal Bagchi
Regional Adviser, Nutrition and Food Safety
World Health Organization, Regional Office for South-East
Asia,
Indraprastha Estate, New Delhi-110002
Phone: +91-11-23309313
Fax: +91-11-23370197
Email: bagchik@who.int

**INTERNATIONAL INTERGOVERNMENTAL
ORGANIZATIONS - ORGANISATIONS INTER-
GOUVERNEMENTALES INTERNATIONALES –
ORGANIZACIONES INTERGUBERNAMENTALES
INTERNACIONALES**

**International Pepper Community (IPC) -
Communauté internationale du poivre -
Comunidad Internacional de la Pimienta**

Mr Subramanian Kannan
Executive Director
International Pepper Community
LIINA Building, 4th Floor, J1. H R rasuna said KAV. B-7,
Kuningan, Jakarta-12920
Phone: +62 21 5227664
Fax: +62 21 5224905
Email: ed@ipcnet.org

**INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL
ORGANIZATIONS - ORGANISATIONS NON
GOUVERNEMENTALES INTERNATIONALES –
ORGANIZACIONES NON GUBERNAMENTALES
INTERNACIONALES**

**Council for Responsible Nutrition (CRN)
Conseil pour une Nutrition Responsable -
Consejo para una Nutrición Responsable**

Dr James Griffiths
VP, Science & International Affairs
Council for Responsible Nutrition
1828 L St, NW
Washington, DC 20036 USA
Phone: 202-204-7662
Fax: 202-204-7701
Email: jgriffiths@crnusa.org

**European Salt Producers' Association (EuSalt) -
Association européenne de producteurs de sel -
Asociación Europea de Productores de Sal**

Mr Wouter Lox
Managing Director
EuSalt
Av. De L'Yser 4
1040 Brussels
Belgium
Phone: +3227371090
Fax: +3227371099
Email: wouter.lox@eusalt.com

International Organization of Spice Trade Associations (IOSTA) - Organización internacional de asociaciones de comercio de especias - Organisation internationale des Associations de commerce des épices

Mrs Cheryl Deem
Secretariat
IOSTA
1101 17th St. NW Suite 700 Washington DC 20036 USA
Fax: +1 202 463 8998LF
Email: cdeem@astaspice.org

International Organization for Standardization - Organisation Internationale de Normalisation - Organización Internacional de Normalización

Mr Kumar Anil
Scientist F & Head
Bureau of Indian Standards & Secretary ISO - TC34 - SC7
Spices, Culinary Herbs & Condiments
Phone: 9717006488
Fax: 011- 23231128
Email: kanil@bis.org.in

Codex Secretariat – Secrétariat du Codex - Secretaría del Codex

Ms Annamaria Bruno
Senior Food Standards Officer
Joint FAO - WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italy
Phone: +39 06570 56254
Email: annamaria.bruno@fao.org

Mr Patrick Sekitoleko
Food Standards Officer
Joint FAO - WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italy
Phone: +39 06570 56626
Email: patrick.sekitoleko@fao.org

Indian Secretariat - Secrétariat indien - Secretaría de la India

Dr P.S. Sreekantan Thampi
Organizing Secretary, CCSCCH & Deputy Director
Spices Board India
Cochin 682025, India
Phone: +91 9447435059 - 0484- 2333606
Fax: +91 484 2333606
Email: drpssthampi2000@gmail.com;
ccschthampi@gmail.com

Mr Gaurav Dwivedi
Liaison Officer, CCSCCH
Spices Board India
Cochin 682025, India
Phone: +91 9020120612
Fax: +91 484 2333606
Email: gauravdwivedi.sb@gmail.com;
ccsch.gaurav@gmail.com

Mrs Geethu B
Member, Codex Cell, Spices Board India
N.H By Pass, Cochin-682025
Phone: +91 9446783159
Fax: +91-484-2333606
Email: ccschgeethu@gmail.com

Mr Husein Zuser Kapadia
Member, Codex Cell, Spices Board India
N.H By Pass, Cochin-682025
Phone: +91-9323904882
Fax: +91-484-2333606
Email: ccsch.husein@gmail.com

Mr Gobinda Dey
Member, Codex Cell, Spices Board India
N.H By Pass, Cochin-682025
Phone: +91 8593988289
Fax: +91 484-2333606
Email: ccsch.gobinda@gmail.com

Technical Secretariat

Mr Zavier T. V
Scientist-A
Quality Evaluation Laboratory - Spices Board India
N.H By Pass, Cochin-682025
Phone: 9495668125 - 0484 2333610
Fax: 0484 2331213
Email: zaviersbqel@gmail.com; ccsch.zavier@gmail.com

Mrs Lakshmi Hariharasubramanian
Member, Codex Cell, Spices Board India
N.H By Pass, Cochin-682025
Phone: +91-9961722325
Fax: 91-484-2333606
Email: ccschlakshmi@gmail.com

Apéndice II**DOCUMENTO DE PROYECTO****PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO SOBRE UNA NORMA PARA LA PIMIENTA NEGRA,
BLANCA Y VERDE (NBV)****Introducción**

La pimienta negra y la pimienta blanca (*Piper nigrum* L., de la familia Piperaceae) forman parte de los productos básicos más antiguos objeto de comercio internacional, independientemente de la región geográfica. Recientemente, el comercio se ha ampliado para incluir las bayas de pimienta verdes deshidratadas de la misma familia. En esta propuesta, nos referiremos a las bayas de pimienta negra, blanca y verde con la denominación de “pimienta NBV”, para diferenciar el nombre común de la pimienta *Piper nigrum* de la pimienta *Capsicum annum*. La pimienta NBV se refiere a cualquiera de las bayas enteras o molidas de pimienta sin vaina de las especies *Capsicum*. A la pimienta NBV se le da también la denominación de “reina de las especias”, debido a su elevado uso mundial, superior a cualquier otra especia. La pimienta negra en grano desecada es, por valor monetario, la especia más ampliamente comercializada del mundo y representa cerca del 30 % de todas las importaciones de especias del mundo. Al ser uno de los productos básicos comercializados más antiguos, las bayas de pimienta NBV influyen en la economía y la gastronomía de todos los países productores e importadores.

Dado que no existe una norma internacional relativa a la calidad de las bayas de pimienta NBV, el comercio se realiza aplicando una variedad de normas nacionales y privadas tanto de países productores como importadores. Esta combinación de normas con diferentes definiciones e interpretaciones de calidades y especificaciones pueden complicar las importaciones y exportaciones. Por ejemplo, Brasil, India, Indonesia, Malasia y Vietnam tienen sus propias normas nacionales; por otra parte, la Asociación Europea para las Especies (ESA) ha establecido normas relativas a los requisitos mínimos de calidad; los miembros de la Asociación Canadiense para las Especies deben ajustarse a las normas gubernamentales establecidas en la División 7 de su Reglamento de alimentos y medicamentos, y la Comunidad Internacional de la Pimienta tiene sus propias normas. Tanto las normas nacionales como las de los grupos de la industria presentan diferencias respecto de algunos de los requisitos de calidad más importantes, tales como el contenido de humedad, las materias extrañas, y la piperina.

1. Objetivo y ámbito de aplicación de la norma

Esta norma tiene por objeto elaborar criterios de calidad internacionales armonizados para formas de presentación de productos de pimienta NBV obtenidos de *Piper nigrum*, a fin de facilitar el comercio internacional y asegurar la protección del consumidor.

El ámbito de aplicación de la norma se refiere a la pimienta desecada y/o deshidratada - *Piper nigrum*, es decir, las bayas de pimienta enteras o molidas que habrán de ofrecerse para la producción industrial de alimentos y para el consumo directo, inclusive para fines de hostelería o para su reenvasado en caso necesario. El objetivo es elaborar una norma del Codex basada en características cuantificables y cualesquiera otros factores, con objeto de aumentar la transparencia en el comercio.

2. Pertinencia y actualidad

La pimienta NBV es uno de los productos básicos más antiguos objeto de comercio internacional. Se produce en muchos países, entre ellos Brasil, Camboya, China, Ecuador, India, Indonesia, Madagascar, Malasia, Sri Lanka, Tailandia y Vietnam. Los agricultores pequeños y marginales de países en desarrollo se dedican a la producción de pimienta, por lo que el establecimiento de una norma es importante para mejorar la transparencia y las prácticas leales de comercio. En 2011, la producción de pimienta NBV de los 20 principales países productores se estimó en 460 865 toneladas valoradas en casi USD 960 millones con un valor medio por tonelada de USD 2 084,28 mientras que el comercio internacional de los 20 principales países comerciales ascendió a 223 966 toneladas valoradas en USD 1 300 millones, lo que representa un valor medio por tonelada de USD 5 835,60.

La importancia histórica y actual de la pimienta NBV para los productores, comerciantes y consumidores merece la elaboración de una norma del Codex basada en sus características organolépticas. De este modo se eliminarán las discrepancias entre las distintas normas nacionales y las diferentes normas de las asociaciones comerciales y se inculcará la transparencia en la comercialización de los países productores y los centros re exportadores. Como siempre, la norma del Codex se elaborará teniendo en cuenta los intereses de todas las partes pertinentes. La norma propuesta se basará en los principios de equidad en el comercio y en la protección del consumidor. La propuesta presta su apoyo al año internacional de la agricultura familiar, celebrada en 2014.

3. Principales aspectos a tratar

Los principales aspectos del producto que han de tratarse en la norma son los requisitos mínimos de calidad e inocuidad para proteger la salud del consumidor y facilitar las prácticas leales de comercio:

- Definición del producto – Definir el producto como “pimienta NBV” desecada y/o deshidratada, incluyendo una referencia al género y la especie y/o tipos de variedades, si es necesario.
- Composición – Deberá incluir las disposiciones para los ingredientes básicos y otros ingredientes autorizados. Se establecerá el contenido de humedad de la piperina de la pimienta entera en grano y en otras formas de presentación, así como el contenido de aceite esencial y otros valores.
- Formas de presentación – La lista/descripción de las diferentes formas de presentación, incluidos los tamaños, de pimienta en granos enteros, en trozos y/o en polvo y las tolerancias permitidas.
- Categorías/criterios de calidad – Deberá incluir disposiciones para el color, el olor, el sabor y la textura, así como la clasificación de “defectuosos” en relación con la “aceptación del lote sobre la base de los defectos permitidos”.
- Tolerancias de calidad.
- Disposiciones de etiquetado y marcado del producto de conformidad con la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados*.
- Disposiciones relativas a la higiene, contaminantes, residuos de plaguicidas, etiquetado y envasado y con referencia a documentos del Codex ya existentes.
- Referencias a los métodos de análisis y muestreo.

4. Evaluación con arreglo a los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos

Criterio general

Protección del consumidor desde el punto de vista de la salud y la inocuidad de los alimentos, asegurando prácticas equitativas en el comercio de alimentos y teniendo en cuenta las necesidades de los países en desarrollo que se hayan determinado.

La nueva norma propuesta cumplirá este criterio:

- Promoviendo la protección de los consumidores y la prevención de prácticas fraudulentas.
- Proporcionando mayores garantías de la calidad del producto para satisfacer las necesidades del consumidor y los requisitos mínimos de inocuidad de los alimentos.
- Llegando a niveles de normalización basados en las propiedades de diferentes variedades, a fin de satisfacer las necesidades de la industria y los consumidores con exactitud y credibilidad.

Además, la elaboración de la norma redundaría en beneficio de muchos países, en general y, más en particular, de los países en desarrollo, ya que ellos son los principales productores, exportadores y consumidores de pimienta.

Criterios aplicables a los productos

a) Volumen de producción y consumo en los diferentes países y volumen y pautas del comercio entre países

Según la Comunidad Internacional de la Pimienta (IPC), la producción mundial total de pimienta NBV ascendió a 329 350 toneladas en 2012, de las cuales 261 235 toneladas corresponden a la pimienta negra y 68 115 toneladas a la pimienta blanca. La pimienta NBV se produce en varios países, entre ellos Brasil, Camboya, China, Ecuador, India, Indonesia, Madagascar, Malasia, Sri Lanka, Tailandia y Vietnam. Los principales países productores, que representan aproximadamente el 85 % del comercio mundial de la pimienta, participan en una organización intergubernamental regional denominada la Comunidad Internacional de la Pimienta (IPC), creada en 1972 bajo los auspicios de la Comisión Económica y Social de las Naciones Unidas para Asia y el Pacífico (CESPAP).

PATRONES DE COMERCIO INTERNACIONAL

| Exportaciones | Mundial (en toneladas) |
|----------------------|-------------------------------|
| 2009 | 291 125 |
| 2010 | 290 234 |
| 2011 | 279 225 |
| 2012 | 265 987 |

Fuente: CCI, Ginebra

| Importaciones | Mundial (en toneladas) |
|----------------------|-------------------------------|
| 2009 | 266 859 |
| 2010 | 306 276 |
| 2011 | 280 831 |
| 2012 | 255 388 |

Fuente: CCI, Ginebra

b) Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que obstaculizan el comercio internacional

Aunque el comercio de la pimienta NBV continúa ampliándose en ausencia de una norma internacional armonizada, es necesario establecer una norma para aumentar la eficiencia comercial. El comercio de la pimienta NBV se realiza con arreglo a diferentes normas nacionales o de la industria. Cada una refleja o bien i) las características del producto nacional resultantes de las condiciones geoclimáticas, la variedad cultivada, las prácticas de producción o de comercio, o bien ii) los deseos del grupo comercial, que se basan en su interpretación de la demanda de los consumidores. Otras normas para la pimienta NBV se basan principalmente en el tipo de producto final, es decir, entero, para moler, quebrado y en polvo.

En ausencia de un lenguaje comercial en común, a los productores y los comerciantes les resulta tedioso y/o difícil poder comunicarse con nuevos clientes. En algunos casos, el comercio de pimienta NBV es unilateral, basado en los requisitos o del vendedor o del comprador. En consecuencia, es sumamente difícil resolver de mutuo acuerdo las controversias relativas a la calidad que se plantean en el comercio, lo que a menudo da lugar a que una parte quede insatisfecha del resultado. A este respecto, sería conveniente que el comercio internacional de pimienta NBV pudiera regularse mediante una sola norma del Codex armonizada. La elaboración de una norma del Codex permitirá a las diferentes partes interesadas armonizar sus diferentes necesidades para facilitar el comercio internacional.

c) Mercado internacional o regional potencial

Según el Centro de Comercio Internacional en Ginebra, CCI, las importaciones totales de pimienta fueron de 265 987 toneladas en 2012. La demanda de pimienta NBV en todas sus formas sigue aumentando.

d) Posibilidades de normalización del producto

Las características de la pimienta NBV comercializada en sus formas de pimienta entera en grano, desecada o en polvo, los requisitos de color, aceite volátil, cenizas, contenido máximo de humedad, y los defectos permitidos son parámetros adecuados para la normalización del producto. Por otra parte, la existencia de varias normas privadas y públicas con los mismos parámetros y nomenclatura refuerzan las posibilidades de éxito respecto de la elaboración de una norma del Codex para este producto.

e) Reglamentación de las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y al comercio por las normas generales existentes o propuestas

Actualmente no existe ninguna norma internacional para las pimientos NBV controlada por el sector público mundial. El sector público establece las reglas, crea un ambiente favorable para el comercio, y se ocupa de la protección del consumidor. La nueva norma propuesta aumentará la protección del consumidor y facilitará el comercio de pimienta, estableciendo una norma de calidad aceptada a nivel internacional.

f) Número de productos que necesitarían normas independientes, indicando si se trata de productos crudos, semi elaborados o elaborados

La norma se aplicará a la pimienta negra, blanca y verde (NBV) desecada y deshidratada, en las formas entera, desecada y molida.

g) Trabajos ya iniciados por otras organizaciones internacionales en este campo

i. Calidades de la pimienta entera tratada, negra y blanca, establecidas por la Comunidad Internacional de la Pimienta.

ii. La Organización Internacional de las Asociaciones para el Comercio de Especies (IOSTA) (Requisitos mínimos de calidad de la Asociación Europea para las Especies).

iii. La Organización Internacional de Normalización (ISO).

La Organización Internacional de las Asociaciones para el Comercio de Especies (IOSTA), la Comunidad Internacional de la Pimienta, el Congreso Mundial sobre las Especies, y la Organización Mundial de las Especies habían examinado anteriormente la necesidad de una norma internacional para la pimienta NBV.

5. Pertinencia con respecto a los Objetivos Estratégicos del Codex

La propuesta es coherente con el Plan Estratégico de la Comisión del Codex Alimentarius 2014-2019, en particular, el Objetivo Estratégico 1 (Establecer normas alimentarias internacionales que se ocupen de las cuestiones alimentarias actuales y emergentes) y mira a establecer requisitos mínimos de calidad aceptados internacionalmente para la pimienta NBV destinada al consumo humano. Esta propuesta está en consonancia con el artículo 1 a) de los Estatutos del Codex Alimentarius "*proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas equitativas en el comercio de alimentos.*"

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

Esta propuesta se refiere a una nueva norma del Codex y no está relacionada con ningún documento preexistente del Codex ni se basa en ninguno de ellos. No obstante, una vez completada, la norma incluirá referencias a textos del Codex pertinentes ya existentes, elaboradas por comités de asuntos generales.

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

No hay necesidad de que el Codex Alimentarius proporcione asesoramiento científico de expertos en esta fase y no se prevé la necesidad de este tipo de asesoramiento durante la elaboración de la norma. Se utilizarán documentos de investigación publicados por organismos internacionales, organizaciones de comercio e instituciones académicas y/o se realizarán aportaciones directas de datos para la elaboración de la norma.

8. Determinación de la necesidad de posibles aportaciones técnicas a la norma de parte de organizaciones externas para que se puedan programar tales aportaciones

Para la elaboración de la norma se acogerán favorablemente las aportaciones técnicas de órganos externos, como la Organización Internacional de Normalización (ISO), la Comunidad Internacional de la Pimienta (IPC), la Asociación Americana del Comercio de Especies (ASTA), la Asociación Europea para las Especies (ESA) y de los países productores de pimienta, así como las normas preexistentes.

9. Calendario propuesto

Se indica a continuación el calendario propuesto para la finalización de la norma.

| FECHA | AVANCE Y PROCEDIMIENTOS |
|-----------------------|---|
| 1.ª reunión de CCSCCH | Consideración de nuevo trabajo en la 1.ª reunión de CCSCCH |
| Julio de 2014 | Examen crítico de las propuestas de nuevos trabajos por el Comité Ejecutivo (CCEXEC) Aprobación de las propuestas de nuevos trabajos por la Comisión |
| 2.ª reunión de CCSCCH | Consideración en el Trámite 3 por la 2.ª reunión de CCSCCH |
| Julio de 2016 | Aprobación de la CAC en el Trámite 5 |
| 3.ª reunión de CCSCCH | Consideración en el Trámite 6 por la 3.ª reunión de CCSCCH |
| Julio de 2017 | Aprobación de la CAC en el Trámite 8 |

DOCUMENTO DE PROYECTO

PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO SOBRE UNA NORMA PARA EL COMINO (Entero y molido)

Introducción

El comino (*Cuminum cyminum*) perteneciente a la familia Apiaceae, es una de las especias más populares del mundo. Es autóctono de Egipto y la India, pero se cultiva también en China, Irán, la región del Mediterráneo y Siria.

El comino se produce en las regiones tropicales y se estima que en todo el mundo se obtienen unas 300 000 toneladas. Se trata de una de las primeras especias conocidas que ha utilizado el hombre. El agradable aroma característico de esta semilla se debe a su contenido de aceite volátil, cuyo componente principal es el cuminaldehído.

1. Objetivo y ámbito de aplicación de la norma

El ámbito de este trabajo es establecer una norma internacional para el comino obtenido del *Cuminum cyminum* de la familia Apiaceae, que puede estar entero o molido. El comino procedente de distintos países de origen se comercializa a nivel internacional. Los países más importantes son Egipto, India, Irán y Oriente Medio.

El objetivo de una norma de carácter internacional es examinar las características de calidad como el color, el tamaño de las semillas, la pureza de las semillas, los ingredientes activos como el cuminaldehído y todos los demás factores en relación con el consumo de comino entero o molido.

2. Pertinencia y actualidad

El comino se produce y se comercializa en todo el mundo y los principales países dedicados a la producción/comercio son Egipto, India, Pakistán y Oriente Medio.

Casi todos los países productores de comino son países en desarrollo, y los principales productores son agricultores en pequeña escala y marginales. Así pues, es pertinente elaborar una norma para el comino que cubra las características de calidad, especialmente los ingredientes activos, la densidad aparente, el tamaño, etc.

3. Principales aspectos que han de regularse

La norma propuesta relativa al comino abarcará los aspectos siguientes:

- i. establecer los requisitos mínimos para el comino además de los parámetros de calidad como la limpieza de la semilla, materias extrañas, etc.;
- ii. definir las categorías para clasificar el comino de acuerdo con los parámetros de calidad basándose en las características de las semillas;
- iii. establecer las tolerancias relativas a la calidad y el tamaño permitidas en el comino envasado tanto entero como en polvo;
- iv. enunciar las disposiciones que deberán tomarse en cuenta en relación con la uniformidad del producto envasado y de los envases utilizados;
- v. enunciar las disposiciones relativas al etiquetado y marcado del producto de conformidad con la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados*; y
- vi. enunciar las disposiciones en materia de higiene, contaminantes, residuos de plaguicidas y métodos de análisis de acuerdo a documentos existentes del Codex.

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

Criterio general

La elaboración de la norma para el comino redundaría en beneficio de muchos países en general y más concretamente para los países en desarrollo, ya que estos son los principales productores, exportadores y consumidores de comino.

Criterios aplicables a los productos

Criterios aplicables a los productos

a) Volumen de producción y consumo en los diferentes países y volumen y pautas del comercio entre países

| País | Producción (toneladas) |
|------------|------------------------|
| India | 250 000 |
| Siria | 10 000 |
| Turquía | 8 000 |
| Irán | 7 000 |
| China | 5 000 |
| Afganistán | 4 000 |

Fuente: Congreso Mundial sobre las Especies 2012

Patrón de comercio internacional

| Exportaciones | Mundo (toneladas) |
|---------------|-------------------|
| 2009 | 99 496 |
| 2010 | 81 401 |
| 2011 | 104 991 |
| 2012 | 99 362 |

Fuente: CCI (Ginebra)

| Importaciones | Mundo (toneladas) |
|---------------|-------------------|
| 2009 | 103 771 |
| 2010 | 108 884 |
| 2011 | 102 621 |
| 2012 | 111 318 |

Fuente: CCI (Ginebra)

Los datos anteriores corresponden a Afganistán, Arabia Saudita, China, Egipto, España, India, Israel, Líbano, Pakistán, Reino Unido, Singapur, Siria, Turquía, etc.

Los principales importadores son Brasil, Canadá, Colombia, Ecuador, EE.UU., Japón, Malasia, México, Sudáfrica y la UE.

b) Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que obstaculizan el comercio internacional

Al tratarse de un producto básico con una gran tradición en el comercio, el comino reviste importancia en las actividades diarias en todo el mundo. Existen numerosas diferencias entre los países respecto de la obtención de calidad del producto en cuanto a los niveles de humedad, el contenido de cenizas, el aceite volátil, las partes rotas, la materia extraña, etc. Cada país productor aplica desde hace tiempo sus propias disposiciones de calidad y especificaciones. De ahí que prevalezcan distintas normas, por ejemplo para la India, China, Egipto, Siria, Turquía, etc.

El comino se importa para muchas aplicaciones. Se destina al uso culinario directo, ya sea entero o molido. Por consiguiente, su comercio se modela en función de los requisitos del consumidor. El comercio de comino se basa en condiciones acordadas mutuamente por el país productor y el país importador en cuanto a calidades y especificaciones. Sería preferible, por consiguiente, contar con una norma del Codex.

Organizaciones internacionales como la ISO tienen normas para el comino. En muchas convenciones, tales como el Congreso Mundial sobre las Especies, se ha abordado el tema de la armonización de las calidades y las especificaciones para el comino. El comino producido en países en desarrollo y comercializado a escala mundial no solo por los exportadores, sino también a través de las reexportaciones de los importadores, está sometido a diversas normativas nacionales. A fin de superar los obstáculos resultantes o posibles al comercio internacional, es fundamental integrar todas las normas diversas existentes en una única norma global aceptable en todo el sistema internacional.

Si se eliminan los conjuntos variables de normas y reglamentos (a veces contradictorios), se reducirán los obstáculos al comercio.

c) Mercado internacional o regional potencial

El mercado mundial de las especias y hierbas culinarias importadas alcanza un valor de más de 2 800 millones de dólares. El comino, con un 2,8 %, figura entre las principales variedades en términos de valor. Los principales importadores son Brasil, Canadá, Colombia, Ecuador, Japón, Malasia, México, la UE, Sudáfrica y EE.UU. La producción de la India por sí sola representa más del 85 % de la producción mundial de comino, seguido de Siria (3,5 %) y Turquía (2,8 %).

Se espera que la demanda mundial de comino aumente en el futuro, principalmente a causa del aumento de las aplicaciones culinarias que trascienden las fronteras.

d) Posibilidades de normalización del producto

Las características del comino, desde su cultivo hasta la cosecha, las características del fruto, las variedades de cultivares, la composición, la calidad y el envasado se prestan al establecimiento de parámetros adecuados con miras a la normalización del producto. Ello comportará la definición de la semilla en función de su densidad aparente, el tamaño en su forma entera, el contenido de aceite volátil y las materias extrañas. Existen normas en diferentes países, así como normas de la ISO, que indican las posibilidades de normalización a través de la armonización.

e) Reglamentación de las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y al comercio en las normas generales existentes o propuestas

Los nuevos trabajos facilitarán el comercio de comino gracias a la elaboración de una norma de calidad internacionalmente aceptada.

f) Número de productos que necesitarían normas independientes, indicando si se trata de productos crudos, semi elaborados o elaborados

La norma propuesta se aplicará al comino (entero y molido). Las diferentes formas de comino, tales como el comino entero y molido se examinarán en esta norma por separado.

g) Trabajos ya iniciados por otras organizaciones internacionales en este campo

- i. La Organización Internacional de Normalización (ISO).
- ii. Especificación de limpieza para las especias, las semillas y las hierbas aromáticas de la Asociación Americana del Comercio de Especias (ASTA).

La necesidad de establecer una norma internacional relativa al comino se ha sometido a debate durante varias reuniones de la Organización Internacional de las Asociaciones para el Comercio de Especias (IOSTA) y el Congreso Mundial sobre las Especias. Excepto la ISO, no hay ninguna otra organización internacional que haya elaborado una norma internacional para el comino.

5. Pertinencia con respecto a los Objetivos Estratégicos del Codex

La propuesta está en consonancia con la Declaración de visión estratégica del Plan estratégico para 2014-2019, en particular los Objetivos 1.1, 1.3, 2.3 y 3.1 y mira a establecer los requisitos mínimos de calidad del comino para consumo humano aceptados internacionalmente, con el propósito de proteger la salud del consumidor y lograr prácticas equitativas en el comercio de alimentos. Contribuye asimismo a establecer prácticas de comercio leales, en las que los agricultores podrán valorar su producción con referencia a las normas de calidad, permitiéndoles obtener así mayores valores monetarios.

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

Esta propuesta se refiere a una nueva norma mundial y no guarda relación con ningún otro texto del Codex existente sobre este tema, si bien esta norma se remitirá a las normas y textos afines pertinentes elaborados por los comités de asuntos generales.

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

No se prevé asesoramiento científico de expertos en esta fase. Si se estima necesario, en el proceso de preparación de la norma se hará referencia a los documentos de investigación publicados por organismos internacionales.

8. Determinación de la necesidad de posibles aportaciones técnicas a la norma de parte de organizaciones externas para que se puedan programar tales aportaciones

Se acogerán favorablemente las aportaciones técnicas de la ISO, la Asociación Americana del Comercio de Especies y la Asociación Europea para las Especies (IOSTA), dado que han realizado ya trabajos sobre este tema.

9. Calendario propuesto

Se propone el siguiente calendario provisional para la finalización de la norma.

| FECHA | AVANCE Y PROCEDIMIENTOS |
|----------------------------------|---|
| 1. ^a reunión de CCSCH | Consideración de nuevo trabajo en la 1. ^a reunión de CCSCH |
| Julio de 2014 | Examen crítico de las propuestas de nuevos trabajos por el Comité Ejecutivo (CCEXEC) Aprobación de las propuestas de nuevos trabajos por la Comisión |
| 2. ^a reunión de CCSCH | Consideración en el Trámite 3 por la 2. ^a reunión de CCSCH |
| Julio de 2016 | Aprobación de la CAC en el Trámite 5 |
| 3. ^a reunión de CCSCH | Consideración en el Trámite 6 por la 3. ^a reunión de CCSCH |
| Julio de 2017 | Aprobación de la CAC en el Trámite 8 |

Apéndice IV**DOCUMENTO DE PROYECTO****PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO SOBRE UNA NORMA PARA EL ORÉGANO****1. Objetivo y ámbito de aplicación de la norma**

Este documento propicia la elaboración de una norma mundial para el orégano [*Origanum spp.* L.] deshidratado o desecado, triturado o en polvo, de la familia *Lamiaceae*, que se suministra al consumidor tras su elaboración adecuada. La norma incluirá todas las variedades y especies de orégano de interés comercial.

El objetivo de la norma es considerar las características de identidad y calidad del orégano en el marco del comercio mundial.

2. Pertinencia y actualidad

En vista de la creciente producción y el comercio mundial de orégano, se hace necesario establecer normas que regulen la identidad y calidad, en todos sus aspectos, incluidos la higiene; componentes, contenido de humedad, tamaño de partículas, color extractable, cenizas, sustancias extrañas de esta especie y constituyan una referencia acordada por consenso mundial entre los países que producen, comercializan y que consumen el producto. Además, la elaboración de una norma Codex para el orégano ayudará a proteger la salud de los consumidores y a promover las prácticas leales de comercio en consonancia con los acuerdos internacionales en vigor.

El género *Origanum* es originario de Europa y Asia. Dentro del área de distribución, la región este del Mediterráneo es la más rica en cuanto a diversidad taxonómica, ya que contiene el 75% de las especies del género, encontrándose sólo algunos taxones en la región oeste Mediterránea.

Aproximadamente el 70% de las especies son endémicas, ocupando zonas muy acotadas dentro del área de distribución como es el caso de *O. amanum* Post.; en cambio *O. vulgare* L. y sus subespecies presentan una distribución geográfica más amplia en el área de origen del género, comprendiendo desde las islas Azores hasta Taiwán.

El orégano es una de las hierbas aromáticas, procedentes de ambientes templados, que más se destaca por su importancia económica a nivel mundial (Olivier, 1997). Se estima una producción global de 60 000 t año calculada sobre una superficie de 34 000 has (SAGPYA, 2005). Dicha producción se refiere solamente a las hojas desecadas, sin considerar la producción fresca la cual se destina a productos congelados y a la obtención de aceites y de oleoresinas.

Los principales países productores son EE.UU., México, Turquía, Grecia, Israel y Marruecos.

3. Principales cuestiones que deben tratarse

La norma comprenderá aspectos relacionados con la identidad, calidad en todos sus aspectos, higiene, componentes, contenido de humedad, color extractable, cenizas, sustancias extrañas, y etiquetado, a fin de proporcionar un producto con las características adecuadas y proteger la salud del consumidor. En este sentido la norma se centrará en:

- Establecer los requisitos mínimos para el orégano deshidratado o desecado, triturado o en polvo, incluidos parámetros de calidad y otras condiciones.
- Considerar la posibilidad de definir categorías para clasificar el orégano de acuerdo con sus características/calidad y establecer tolerancias respecto de la calidad.
- Dar las disposiciones relativas al etiquetado y marcado del producto de conformidad con la Norma General para el etiquetado de los alimentos preenvasados.
- Dar las disposiciones sobre contaminantes que remitan a la Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y a los LMR para plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.
- Dar disposiciones de higiene que remitan a los Principios Generales de Higiene de los Alimentos.
- Métodos de análisis.

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

Criterio general

Protección del consumidor desde el punto de vista de la salud y la prevención de las prácticas fraudulentas. La calidad del producto deberá satisfacer las necesidades del consumidor y los requisitos mínimos en materia de calidad e inocuidad alimentaria.

La elaboración de la norma para el orégano supondrá un beneficio para los países en desarrollo, ya que estos son importantes productores, exportadores y también consumidores.

Criterios aplicables a los productos

a) **Volumen de producción y consumo en los diferentes países y volumen y relaciones comerciales entre países.**

Existe información que indica que el orégano (*Origanum L.*), deshidratado o desecado, triturado o en polvo, ocupa el primer lugar en importancia dentro de la producción y el comercio mundial de las hierbas aromáticas de uso culinario; las cifras exactas no son cabalmente conocidas, aunque se descuenta, se incorporarán en forma más precisa en el avance del proyecto.

La información estadística disponible también indica que el comercio mundial de orégano tiene una tendencia creciente en general en correlación con la tendencia de hábitos de consumo que se inclina hacia alimentos naturales, prácticos y sanos. En las tablas siguientes están indicados los principales países intervinientes en el comercio mundial de este producto:

Tabla 1: Principales países importadores de Orégano – 2012 (Fuente: COMTRADE)

| | País Importador | USD en millones | % Participación |
|-----|----------------------------|------------------------|------------------------|
| 1° | Estados Unidos de América | 272,48 | 16 |
| 2° | Japón | 198,51 | 10 |
| 3° | Alemania | 224,55 | 10 |
| 4° | Singapur | 113,57 | 5 |
| 5° | Hong Kong | 100,03 | 5 |
| 6° | China | 62,91 | 4 |
| 7° | Francia | 81,80 | 4 |
| 8° | República de Corea del Sur | 78,09 | 4 |
| 9° | Malasia | 66,92 | 4 |
| 10° | Canadá | 71,38 | 4 |
| - | Otros países | 743,47 | 34 |

Tabla 2: Principales países exportadores de Orégano – 2012 (Fuente: COMTRADE)

| | País Importador | USD en millones | % Participación |
|-----|---------------------------|------------------------|------------------------|
| 1° | China | 652,81 | 36 |
| 2° | India | 165,03 | 10 |
| 3° | Alemania | 143,26 | 7 |
| 4° | Egipto | 123,55 | 4 |
| 5° | Estados Unidos de América | 87,79 | 4 |
| 6° | Hong Kong | 59,83 | 3 |
| 7° | Polonia | 59,37 | 3 |
| 8° | Singapur | 61,74 | 3 |
| 9° | Francia | 51,69 | 3 |
| 10° | México | 42,85 | 3 |
| - | Otros países | 546,16 | 25 |

La información disponible al momento indica que en 2009 fue el 3.^{er} producto aromático más exportado, después de la manzanilla y el coriandro. Los mercados son, generalmente, Brasil, España, Francia y Uruguay.

b) Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional.

No se conocen actualmente impedimentos en el mundo, para el comercio de orégano, aunque son crecientes las exigencias sobre parámetros de calidad e inocuidad en todos los alimentos. Sin embargo este trabajo proporcionaría normas específicas reconocidas a fin de potenciar el comercio internacional de este producto.

La visualización del interés de los países expresada en diversos seminarios y otros eventos para la obtención de productos genuinos y de calidad tanto en aroma, sabor y otras características.

Al mismo tiempo, los países productores e importadores de hierbas aromáticas y especias poseen algún tipo de normativa que fija requisitos de identidad y calidad, obligatorias o de carácter privado que presentan puntos en común. Por ello, consideramos que una norma del Codex integrará dichos criterios en una única norma internacionalmente aceptada. De esta manera se reducirán los posibles obstáculos al comercio y se obtendrá un marco jurídico completo que estipule las normas mínimas aceptables para el orégano a nivel internacional.

c) Mercado internacional o regional potencial

La demanda internacional de orégano se ha visto incrementada.

d) Posibilidades de normalización del producto

Las características del orégano desde el cultivo hasta la cosecha, las variedades de cultivares, la composición, la calidad y el envasado se prestan al establecimiento de parámetros adecuados con miras a la normalización del producto. Ello incluirá la definición del producto de acuerdo a categorías, aroma, sabor, humedad, cenizas, extracto etéreo, fibra, tamaño de partículas, materias extrañas, contaminantes, envasado y presentación.

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

No existe una norma general de producto relativa específicamente al orégano. El nuevo trabajo potenciará la protección al consumidor y facilitará el comercio al establecer una norma de calidad internacionalmente acordada y reconocida.

f) Número de productos que necesitarían normas independientes, indicando si se trata de productos crudos, semi elaborados o elaborados.

Una sola norma para el orégano del género *Origanum* L. abarcará todas las variedades comercializadas en el mundo.

g) Trabajos ya iniciados por otras organizaciones internacionales en este campo

Existen documentos normativos emprendidos por otras organizaciones, como el Estándar Internacional ISO 7925 que fija identidad y calidad para el orégano desecado (*Origanum vulgare* L.) especificaciones para hojas enteras o en polvo.

5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

La elaboración de una norma Codex para el orégano está en consonancia con el objetivo estratégico de promover la máxima aplicación de las normas del Codex por parte de los países en sus legislaciones nacionales, así como facilitar el comercio internacional. Esta propuesta se basa en consideraciones científicas y contribuye a estipular los requisitos mínimos de calidad para el orégano (*Origanum* L.) destinado al consumo humano, con el propósito de proteger la salud del consumidor y asegurar prácticas leales en el comercio de alimentos. La propuesta corresponde al objetivo 1.1 "Establecer nuevas normas del Codex y revisar las actuales basándose en las prioridades de la CAC", del Plan estratégico 2014-2019.

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

La propuesta se refiere a una nueva norma internacional y no guarda relación con ningún otro texto del Codex existente sobre este tema, si bien la norma se remitirá a las normas y textos afines pertinentes elaborados por los comités de asuntos generales. No existe, de hecho, ninguna norma comparable para el orégano elaborada por un órgano mundial.

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

Para la elaboración de este documento de proyecto se utilizó como referencia la información generada por el grupo de trabajo de investigación que se encarga, a nivel nacional, de la caracterización del orégano. Por consiguiente, si en el curso de la elaboración de la norma se necesitara alguna otra información, se podría consultar a dicho grupo u otros grupos de expertos.

8. Identificación de la necesidad de contribuciones técnicas a la norma procedentes de organizaciones exteriores, a fin de que puedan programar estas contribuciones

No se prevé la necesidad de aportaciones técnicas de órganos externos sobre el tema.

9. Calendario propuesto

| FECHA | AVANCE Y PROCEDIMIENTOS |
|---------------------|---|
| 1ª reunión de CCSCH | Consideración de nuevo trabajo en la 1.ª reunión de CCSCH. |
| Julio de 2014 | Examen crítico de las propuestas de nuevos trabajos por el Comité Ejecutivo (CCEXEC) Aprobación de las propuestas de nuevos trabajos por la Comisión |
| 2ª reunión de CCSCH | Consideración en el Trámite 3 por la 2.ª reunión de CCSCH |
| Julio de 2016 | Aprobación de la CAC en el Trámite 5 |
| 3ª reunión de CCSCH | Consideración en el Trámite 6 por la 3.ª reunión de CCSCH |
| Julio de 2017 | Aprobación de la CAC en el Trámite 8 |