



Tema 7(b) del programa

CX/PR 18/50/7-Add.1
Abril de 2018

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

50.ª reunión

Haikou, República Popular de China, 9-14 de abril de 2018

Observaciones al tema 7(b) del programa, presentadas por el Canadá, China, Egipto, la Unión Europea, Kenya, el Paraguay y Turquía.

**REVISIÓN DE LA CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS Y PIENSOS:
CATEGORÍA A: PRODUCTOS ALIMENTICIOS PRIMARIOS DE ORIGEN VEGETAL
TIPO 05: HIERBAS AROMÁTICAS Y ESPECIAS
GRUPO 027 HIERBAS AROMÁTICAS
GRUPO 028 ESPECIAS**

Canadá

INFORMACIÓN GENERAL

Los grupos 027 y 028 fueron finalizados por la CCPR43 (2011) y retenidos en el trámite 7 en espera de la finalización de la revisión de la Clasificación. La CCPR44 (2012) convino en mantener el grupo de productos “flores comestibles” en el trámite 7 en espera de la finalización de la revisión del grupo de hierbas aromáticas de la Clasificación.

ESTADO ACTUAL

Después de la CCPR43 y CCPR44, el GTe revisó el Grupo 027 y el Grupo 028 para someter a consideración nuevos grupos de productos de acuerdo con los términos de referencia (TDR) dados por la CCPR49 (2017). En consecuencia, el GTe ha propuesto los cambios siguientes:

- Adición de productos adicionales tanto al Grupo 027 como el Grupo 028.
- Raíz de wasabi se trasladó al Grupo 027 del Grupo 028 ya que se ha clasificado como una hierba aromática.
- Semillas de alcaravea ha sido trasladado del 028A al 028B.
- Se añadieron referencias cruzadas para semillas de mostaza negra, marrón y blanca.
- Kokam fue eliminado puesto que ya es un miembro del Grupo 006 (Frutas tropicales y subtropicales variadas, de piel no comestible).
- La UE propuso que los subgrupos 028H Piel de cítricos y 028I Pimientos picantes desecados serían más apropiados para la Clase D. Alimentos procesados de origen vegetal.
- El Japón propuso que pimientos picantes desecados se incluyeran en 028B Especies, frutas o bayas en lugar del Subgrupo 028I Pimientos picantes desecados.

Se ha solicitado a los miembros del Codex y observadores que proporcionen observaciones sobre los grupos 027 y 028 presentados en los apéndices I y II del documento CX/PR 18/50/7. En particular, las observaciones deben someter a consideración la propuesta de la UE de reubicar los Subgrupos 028H y 028I a la Clase D, Alimentos procesados de origen vegetal y considerar la ubicación adecuada de cardo mariano y semillas de perilla que se ha propuesto su inclusión tanto en el grupo de Semillas oleaginosas como en el Subgrupo 028A Especies, semillas.

El acuerdo por el CCPR sobre los grupos revisados completará la revisión del Tipo 05 para su adopción definitiva por el CAC41 (2018).

Posición del Canadá sobre los grupos Hierbas aromáticas (Grupo 027) y Especies (Grupo 028) revisados

- Como miembro del GTe sobre la revisión de la Clasificación, el Canadá proporcionó observaciones a través de dicho grupo de trabajo sobre la revisión de los grupos de hierbas aromáticas y especias.
- El Canadá está de acuerdo con las revisiones en el Grupo 027 Hierbas aromáticas y el Grupo 028 Especias que se describen en los apéndices I y II del documento CX/PR 18/50/7, con las observaciones siguientes:
 - El Canadá está de acuerdo con la propuesta de la UE de trasladar el Subgrupo 028H Piel de cítricos y el Subgrupo 028I Pimientos picantes desecados a la Clase D, Alimentos procesados de origen vegetal.
 - Pimientos picantes desecados podrían incluirse en el Grupo 056 Hortalizas desecadas.
 - Con respecto a piel de cítricos, las pieles desecadas podrían incluirse en el Grupo 055 Frutas desecadas.
 - El Canadá apoya la ubicación de cardo mariano y semillas de perilla en el Subgrupo 028A Especias, semillas y no en el grupo de semillas oleaginosas ya que esto concuerda con la ubicación propuesta por la ICGCC para estos cultivos. El cardo mariano y las semillas de perilla deben eliminarse del grupo revisado semillas oleaginosas dado que el GTe ya ha determinado que un producto solo debe figurar en un grupo o subgrupo para evitar cualquier posible confusión de tener dos CXL diferentes para el mismo producto.

China

1 China está de acuerdo con la UE de trasladar los Subgrupos 028H y 028I a la Clase D, Alimentos procesados de origen vegetal, dado que estos cultivos han sido desecados y pertenecen a los productos procesados; productos similares son manzanas, desecadas, pasas en la Clase D.

2 China propone colocar cardo mariano en 028A con el código HS 3297 y suprimir el Código SO 3168, dado que cardo mariano no suele utilizarse para la extracción de aceite, sino principalmente con fines clínicos, incluido el tratamiento de enfermedades hepáticas, prevención y tratamiento de cáncer y tratamiento de apoyo en intoxicaciones causadas por el consumo del sombrerillo de setas venenosas.

Para más información, véase https://en.wikipedia.org/wiki/Silybum_marianum.

3 China propone que semillas de perilla se coloque en 023A con el código SO 3145 y eliminar el código HS 3298; ya que aceite de perilla es una clase de aceite vegetal comestible derivado de semillas de perilla. Con un claro aroma y sabor a nuez, el aceite prensado a partir de las semillas de perilla tostadas se utiliza como acentuador del sabor, condimento y aceite para cocinar.

4 China propone que el nombre en inglés de HS 3343 (Chinese tree, root) se cambie por Chinese chaste tree, root. Véase https://en.wikipedia.org/wiki/Vitex_negundo; y cambiar el nombre en inglés de HS 3344 (Coptis) por Chinese gold thread. Véase https://en.wikipedia.org/wiki/Coptis_chinensis.

5 China propone las modificaciones siguientes:

5.1 El producto hojas de wasabi tiene dos códigos: VL2786 y HH3220; dado que en un grupo solo puede haber un producto, sugerimos que se suprima un código.

5.2 Los dos productos, HH 3261 Genciana amarilla y HH 3263 Buchi, tienen el mismo nombre científico: *Gentiana lutea* L. Uno debe corregirse.

5.3 Los dos productos, HS 3300 Ashwagandha, fruta y HS 3301 Oroval, fruta, tienen el mismo nombre científico: *Withania somnifera* (L.) Dunal. Uno debe corregirse.

5.4 Los dos productos Mostaza, negra, semilla y HS 3297 Cardo mariano, tienen el mismo nombre científico: *Silybum marianum* (L.) Gaertn. Uno debe corregirse.

5.5 “Semillas de sésamo, SO 0700” debe sustituir a “Semillas de sésamo, SO 01700. Debe corregirse.

5.6 Los dos productos, pimentero japonés y pepperbush, baya, tienen el mismo código: HS 3299. Uno debe corregirse.

5.7 Los dos productos, HS 3313 Baya de pimiento de Tasmania y HS 3299 Pepperbush baya, tienen el mismo nombre científico: *Tasmania lanceolata* (Poir.) A. C. Sm; se solicita confirmación.

5.8 Los dos productos, catecú, corteza y asafétida tienen el mismo código HS 3320. Se debe corregir.

5.9 Los dos productos, cardo mariano y pimienta, cubeb tienen el mismo código HS 3297. Se debe corregir.

6 China agradece al GTe la inclusión de los productos en 027C flores comestibles. Teniendo en cuenta que en China se consumen algunas flores comestibles adicionales, proponemos que se añadan los siguientes productos a este subgrupo. Para más información consultar las siguientes páginas web.

Crisantemo, *Dendranthemamorifolium*(Ramat.) Tzvel. En 2017 el valor de las exportaciones chinas ascendió a 21 millones de USD.

<https://en.wikipedia.org/wiki/Chrysanthemum>

Osmanthus, *Osmanthusfragrans* (Thunb.) Lour.

https://en.wikipedia.org/wiki/Osmanthus_fragrans

Peonía, *Paeonia suffruticosa* Andr.

<https://en.wikipedia.org/wiki/Peony>

Loto sagrado, *Nelumbo nucifera*

https://en.wikipedia.org/wiki/Nelumbo_nucifera

Orquídea, *Orchidaceae* Juss. En 2017 el valor de las exportaciones chinas ascendió a 143 millones de USD.

https://en.wikipedia.org/wiki/Orchidaceae#Use_as_food

Flor del ciruelo, *Armeniaca mume* Sieb.

https://en.wikipedia.org/wiki/Prunus_mume

Magnolia yulan, *jade orchid*, *Magnolia denudate*

https://en.wikipedia.org/wiki/Magnolia_denudata

Gardenia, *Gardenia jasminoides*

<https://en.wikipedia.org/wiki/Gardenia>

Rosa, *Rosa rugosa*. En 2017 el valor de las exportaciones chinas ascendió a 0,2 millones de USD.

https://en.wikipedia.org/wiki/Rosa_rugosa

7 China propone que se añadan dos productos, a saber, Rizoma de Largehead Atractylodes y Dendrobium nobile a 027A Hierbas aromáticas (plantas herbáceas), y añadir Mora, hojas a 027B Hojas de plantas leñosas (hojas de arbustos y árboles).

Más información:

Rizoma de Largehead Atractylodes, *Atractylodes macrocephala*. En 2017 el valor de las exportaciones chinas ascendió a 16,9 millones de USD. <https://en.wikipedia.org/wiki/Atractylodes>

Dendrobium nobile, *Orchidaceae*

https://en.wikipedia.org/wiki/Dendrobium_nobile

Mora, hojas, *Morus alba* L.; *Morus nigra* L.; *Morus rubra* L. [https://en.wikipedia.org/wiki/Morus_\(plant\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Morus_(plant))

8 China propone añadir el producto Cornus officinalis a 028B Especies, frutas o bayas, añadir Árbol de peonía, corteza a 028C Especies, corteza, añadir astrágalo membranoso, ginseng príncipe, tubérculo fleece flower raíz, tubérculo corydalis y peonía blanca, raíz a 028D Especies, raíces o rizomas, y añadir madreSelva a 028F Flores o estigmas.

Más información:

Cornus officinalis, *Cornus officinalis* Sieb. et Zucc. https://en.wikipedia.org/wiki/Cornus_officialis

Árbol de peonía, corteza, *Paeonia suffruticosa* Andr. https://en.wikipedia.org/wiki/Paeonia_suffruticosa

Astrágalo membranoso, *Astragalus propinquus* (sin. *Astragalus membranaceus*) https://en.wikipedia.org/wiki/Astragalus_propinquus

Ginseng príncipe, *Pseudostellaria heterophylla* (Miq.) Pax ex Pax et Hoffm. https://en.wikipedia.org/wiki/Pseudostellaria_heterophylla

Tubérculo fleece flower, raíz, *Fallopia multiflora* (Thunb.) Harald https://en.wikipedia.org/wiki/Fallopia_multiflora

Tubérculo corydalis, *Corydalis* <https://en.wikipedia.org/wiki/Corydalis>

Peonía blanca, raíz, *Paeonia lactiflora* Pall. *Radix Paeoniae Alba*. En 2017 el valor de las exportaciones chinas ascendió a 14,75 millones de USD.

<http://www.shen-nong.com/eng/herbal/baishaoyao.html>

https://en.wikipedia.org/wiki/Paeonia_lactiflora

Madreselva, *Lonicera japonica* https://en.wikipedia.org/wiki/Lonicera_japonica

Egipto

Egipto está de acuerdo con la clasificación mencionada en el documento CL 2018/20-PR con respecto a:

Revisión de la *Clasificación de alimentos y piensos* (CXM 4-1989) Clase A: Productos alimenticios primarios de origen vegetal, Tipo 05: Hierbas aromáticas y Especies

- Grupo 027 – Hierbas aromáticas
- Grupo 028 – Especies

A Egipto le gustaría proporcionar las siguientes observaciones con respecto al documento CL 2018/20-PR:

- Egipto apoya a la Unión Europea para reubicar los Subgrupos 028H y 028I a la Clase D, Alimentos procesados de origen vegetal
- Egipto propone que la ubicación adecuada de cardo mariano y semillas de perilla es incluirlos en el Subgrupo 028A Especies, semillas.

Unión Europea

Competencia de la Unión Europea

Voto de la Unión Europea

La Unión Europea (UE) desea expresar su agradecimiento al GTe sobre la revisión de la *Clasificación de alimentos y piensos* bajo la presidencia de los Estados Unidos de América y la copresidencia de los Países Bajos para la preparación del proyecto sobre la revisión de dicha Clasificación.

La UE reconoce el trabajo realizado por el GTe para armonizar y comprobar la coherencia interna de varias decisiones adoptadas por el CCPR en el período de 2004 a 2017 sobre la revisión de la *Clasificación de alimentos y piensos*, en particular de los productos del Tipo 5.

La UE observa que los debates sobre el Tipo 05 “Hierbas aromáticas y Especies” fueron finalizados en 2011, y el Tipo estaba pendiente en el trámite 7, en espera de la finalización de los demás tipos. Por lo tanto, con vistas al objetivo común de proseguir con la revisión de la Clasificación de alimentos y piensos, la UE no se opondrá a que el tipo 05 entero revisado “Hierbas aromáticas y Especies” se adelante al CAC41 (2018) para su adopción final.

Kenya

Posición: Kenya apoya la recomendación del GTe de remitir el Tipo 05 revisado: Hierbas aromáticas y especias y la tabla correspondiente sobre ejemplos de productos representativos para los grupos de productos de este grupo remitidos para adopción definitiva por el CAC41.

Fundamento: La revisión propuesta por el GTe concuerda con la decisión del Comité de incluir un producto únicamente en un grupo o subgrupo para evitar confusiones por tener dos CXL diferentes para el mismo producto; el mismo producto con partes diferentes de la planta en grupos diferentes para poder considerar las partes de la planta al describir el producto y esto facilitará el establecimiento de LMR para Hierbas aromáticas y especias, y facilitará el comercio de este productos, la mayoría de los cuales son cultivos menores.

Paraguay

El Paraguay agradece la oportunidad de realizar comentarios al documento de referencia y propone considerar las siguientes observaciones:

En la página 5 del documento CX/PR 18/50/7 (versión en inglés), se debe corregir el nombre científico correspondiente a HH 3233 Centaury. Donde dice *Centaurium erythraea* Rafn., debe decir *Centaurium erythraea* Rafn.

En la página 14 del documento CX/PR 18/50/7 (versión en inglés), se debe corregir el nombre científico correspondiente a HS 3286 Calabash nutmeg. Donde dice *Monodora myristicca* (Gaertn.) Dunal., debe decir *Monodora myristica* (Gaertn.) Dunal.

En la página 15 del documento CX/PR 18/50/7 (versión en inglés), se debe corregir el nombre científico correspondiente a Marjoran seed. Donde dice *Origanum marjorana* L., debe decir *Origanum majorana* L.

En la página 16 del documento CX/PR 18/50/7 (versión en inglés), se sugiere revisar la lista descripta para el Subgrupo 028B, específicamente para la especie *Withania somnifera* (L.) Dunal, pues hay dos códigos para la misma especie dentro del mismo grupo (HS 3300, y, HS 3301).

En la página 19 del documento CX/PR 18/50/7 (versión en inglés), se debe corregir el nombre científico correspondiente a Gum karaya. Donde dice *Sterculia urens* L., debe decir *Sterculia Urens* L.

Turquía

Turquía aprecia y agradece el trabajo sobre la revisión de la *Clasificación de alimentos y piensos* por el GTe bajo la presidencia de los Estados Unidos de América y la copresidencia de los Países Bajos.

En el documento CX/PR 18/50/7, el GTe presentó varias enmiendas y recomendaciones para la Clasificación de alimentos y piensos.

A Turquía le gustaría presentar las observaciones siguientes:

El nombre del género *Origanum* L. proviene de las palabras griegas oros, que significa montaña, ganos y, por lo tanto, alegría, haciendo referencia al bonito aspecto (Fonnegra y Jiménez, 2007). *Origanum* L. es un miembro de la familia de plantas Lamiaceae y se refiere a un número de especies que producen aceites esenciales con un olor característico, debido a la alta concentración de carvacrol (Kokkini *et al.*, 2004). El género *Origanum* L. comprende especies vegetales distintas, con flores y hojas que dan el olor y sabor característicos. Con base en los criterios morfológicos, el género *Origanum* L. ha sido clasificado en 42 especies, 51 taxones y 19 híbridos, y la mayoría de ellas tiene una distribución local alrededor del Mediterráneo. Se han denominado cuatro grupos de orégano, debido a su uso común e importancia económica; orégano griego (*Origanum vulgare* L. ssp. *hirtum* (Link) letsmaat), orégano turco (*Origanum onites* L. y *Origanum majorana* L.), orégano español (*Coridohymus capitatus* (L.) Reichb. fil.) y orégano mexicano (*Lippia graveolens* Kunth o *Lippia berlandieri* Schauer) (Arcila-Lozano *et al.*, 2004). Por otra parte, entre las especies de orégano más populares se encuentran las que se conocen comercialmente como orégano griego (*Origanum vulgare* ssp. *hirtum*) y orégano turco (*Origanum onites* L.). Además, entre todas las especies de orégano, solo *Origanum vulgare*, *Origanum onites*, *Origanum majorana* y *Origanum dictamnus* se consideran GRAS (reconocidas generalmente como seguras). *Origanum vulgare* ssp. *hirtum* (sección *Origanum*) crece ampliamente en la península de los Balcanes, Turquía y Chipre, mientras que *Origanum onites*, *Origanum majorana*, *Origanum dictamnus* y *Origanumsyriacum* (sección *Mejorana*) tienen una distribución más bien limitada. *Origanum onites* se da en Grecia y en el oeste y el sur de Turquía (Balıkesir, İzmir, Antalya, Muğla). Por otra parte, el hábitat de cultivo de *Origanum majorana* es una planta nativa de Turquía que se distribuye de forma natural en un área restringida, que varía desde Mersin a Antalya en el sureste de la región mediterránea de Turquía. Aunque la forma cultivada de *Origanum majorana* se utiliza en los Estados Unidos de América y los países europeos y africanos para usos medicinales, la única forma que crece de forma natural está disponible en Turquía. Además, las composiciones del aceite esencial de las formas cultivadas (alto contenido de terpinen y sabineno) y la forma que crece de forma natural (alto contenido de carvacrol) se consideran diferentes (Tabanca *et al.*, 2004). *Origanumsyriacum* (sección *Mejorana*) crece en una gran zona en el Mediterráneo oriental y se encuentra en el sur de Turquía, Chipre, Siria, el Líbano, Israel, Jordania y en la península del Sinaí. Se ha formulado la hipótesis de que los aceites esenciales de estas especies de *Origanum* tienen acción antimicrobiana, antioxidante, antifúngica, citotóxica, insecticida y nematocida (Kokkini *et al.*, 2004).

El orégano juega un papel primordial entre las hierbas aromáticas culinarias en el comercio mundial (Olivier, 1996) y se produce principalmente en Turquía, Francia, Grecia y España en Europa, y en Chile, México y el Perú en América (Barreyro *et al.*, 2005). Las especies del género se han recolectado tradicionalmente durante siglos como aromatizante y con fines medicinales. En la actualidad se comercializan dos cualidades aromáticas, denominadas mejorana y orégano, y se utilizan normalmente en todo el mundo (Lucas *et al.*, 2010). Dado que el comercio suele estar muy fragmentado, su origen botánico es difícil de determinar (Kokkini *et al.*, 2004). Los aceites esenciales de los miembros del género *Origanum* varían respecto a la cantidad total producida por las plantas, así como en su composición cualitativa. En consecuencia, el conocimiento de la gran diversidad química y morfológica del género *Origanum* y la distribución original de los diferentes taxones es esencial para aprovechar mejor este prometedor cultivo. En Turquía el género *Origanum* está representado por 21 especies, 3 subespecies, 11 taxones de híbridos, de los cuales 11 especies y 11 taxones híbridos son endémicos, y la proporción de endemismo en el género es del 65% (Aydin *et al.*, 1998). De Turquía se exportan *Origanum onites*, *Origanum minutiflorum*, *Origanum majorana* (*O. dubium* sinónimo de *O. majorana*), *Origanum syriacum* spp. *bevanii*, *Origanum vulgare* spp. *hirtum* (Baser *et al.*, 1993; Kirimer *et al.*, 2003). Orégano turco (*Origanum onites*) es la especie de *Origanum* que más se exporta de Turquía a todo el mundo (Yaldiz *et al.*, 2005) y normalmente se conoce como "İzmir kekiği" y comprende un 2-3% de aceite esencial (Gonuz y Ozorgucu, 1999). En Turquía, hasta principios de la década del año 2000, el orégano era una planta silvestre que se recolectaba y se consideraba como un producto de ingresos adicionales para las familias campesinas, que podían recolectar en su tiempo libre. Por lo tanto, el orégano era un producto de poco interés en el esquema mayor de la producción agrícola. A lo largo de la década del año 2000, a medida que el cultivo tradicional de tabaco se redujo, a las familias campesinas con tierras áridas les resultó cada vez más difícil sustentarse por sí mismas. Las empresas privadas pusieron en marcha los esfuerzos para cultivar orégano en las poblaciones montañosas de Denizli. Además, el orégano se adoptó de inmediato como un cultivo alternativo. El orégano es ahora un producto importante para la subsistencia de más de 9.000 familias de agricultores en la provincia de Denizli. Turquía es uno de los mayores productores del mundo de *Origanum* (Tabla 1) y más del 80% de las exportaciones (>7 500 toneladas de orégano) se producen en condiciones de campo. Generalmente, se comercian *Origanum onites* y *Origanum vulgare* y los Estados Unidos tienen la mayor cuota de las exportaciones de orégano de Turquía. Los demás países importadores son Alemania, Italia, el Canadá, Polonia, los Países Bajos, Francia, el Japón y Australia.

Tabla 1. Área de producción de orégano en Turquía y la cantidad de producción (toneladas) de orégano entre 2014-2016 según TURKSTAT.

Año	2014	2015	2016
Área de producción (hectáreas)	9 295	10 486	12 113
Cantidad de producción (toneladas)	11 752	12 992	14 724

En Turquía, la norma está prevista para cinco especies de *Origanum*. En la Tabla 2 se indican los nombres de las especies de orégano comercializadas con sus nombres conocidos a nivel internacional y nacional, y también las cantidades de aceites esenciales y carvacrol (Baser *et al.*, 1993). Todas ellas se sacan el mercado como **orégano turco**. En el mundo, la especie conocida como mejorana contiene los quimotipos carvacrol, linalol y carvacrol-linalol.

Tabla 2. Nombres de las especies de orégano comercializadas incluyendo sus nombres conocidos para el mercado interior y exterior y también las cantidades de aceites esenciales y carvacrol.

Especie <i>Origanum</i> L.	Producción de aceite esencial (%)	Carvacrol (%)
*Nombre internacional (N.I)		
**Nombre nacional (N.N)		
<i>Origanum onites</i> L. (<i>O. smyrneum</i> L.)	0,1 - 4,8	19 - 82
*N.I: Orégano turco		
**N.N.: İzmir kekiği		
<i>O. vulgare</i> L.ssp. <i>hirtum</i> (Link) leestwaart (sin. <i>O. hirtum</i> Link)	1,3 - 3,9	44 - 85

N.I.: Orégano griego

N.N.: İstanbul Kekiği

O. minutiflorum O. Shwarz & P.H.Davis [ENDEMÍC] 1,1 - 2,5 42 - 84

N.N.: Yaylakekiği, Sütçülerkekiği, ÇingilliKekik, Tokakekik

O. majorana (*O. dubium* Boiss.) 1,3 - 7,7 38 - 88

N.I.: Orégano blanco

N.N.: Beyaz kekik, Alanya beyazı, Anamur beyazı

O. syriacum var. bevani(Holmes) lestwaart 0,4-3,8 43 - 79

N.I.: Orégano sirio

N.N.: Tarsuskekiği, Tarsusbeyazı, İsrailkekiği, Dağkekiği

La Tabla 3 muestra los cambios en el documento CX/PR 18/50/7 para orégano y mejorana preparado por el GTe.

Tabla 3. Cambios recomendados en el documento CX/PR 18/50/7 para orégano y mejorana preparado por el GTe

CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS Y PIENSOS (1993)	CX/PR 18/50/7
Grupo: 27 HIERBAS AROMÁTICAS	Grupo: 27 HIERBAS AROMÁTICAS Subgrupo: 27A Hierbas aromáticas (plantas herbáceas)
HH 4757 Orégano, véase mejorana	---- Orégano, véase mejorana, HH 0736 <i>Origanum vulgare</i> L.; <i>O. onitus</i> L.
	HH 3212 Orégano, mexicano <i>Lippia graveolens</i> Kunth; L. <i>micromera</i> Schauer
HH 0736 Mejorana <i>Origanum marjorana</i> L.; sin: <i>Marjorana hortensis</i> Moench.; <i>Origanum vulgare</i> L.	HH 0736 Mejorana <i>Origanum marjorana</i> L.; <i>O. vulgare</i> L. <i>O. onites</i> L.
	HH 3257 Orégano sirio <i>Origanum syriacum</i> L.
	Grupo: 28 ESPECIAS Altgrup: 28A Semillas
	HS XXXX Mejorana, semillas <i>Origanum marjorana</i> L.; <i>O. vulgare</i> L. <i>O. onites</i> L.

Ofrecemos las observaciones siguientes para su consideración con base en el documento CX/PR 18/50/7.

1. El orégano es rico en monoterpenos fenólicos, principalmente carvacrol. La importancia del orégano se debe a su uso característico como condimento alimentario, así como a sus propiedades medicinales. Entre las diferentes especies de orégano, *Origanum onites* y *Origanum vulgare* están aceptadas como las plantas principales y la fuente principal de orégano. Además, el orégano tiene una importancia comercial internacional. Se sabe que *O. onites*, *O. syriacum*, *O. majorana* y *O. dubium* se clasifican en la sección de mejorana. La información taxonómica disponible indica que el orégano pertenece a la familia Lamiaceae, género *Origanum* y también se compone de las especies *Origanum onites*, *Origanum syriacum*, *Origanum vulgare* y *Origanum majorana* que se denominan también descendientes directos (Anonymous, 2018).

Además, se ha demostrado que la producción de aceite y la cantidad de aceite esencial (carvacrol) de estas especies de orégano eran similares (Al-Kalaldehy *et al.*, 2010; Baser *et al.*, 1993). Según la Farmacopea Europea, la monografía de orégano, *Origanum onites* y *Origanum vulgare* subsp. *hirtum* y la mezcla de estas dos especies están aprobadas como orégano. Además, estas especies se consideran GRAS (generalmente reconocidas como seguras). En 2005, la Farmacopea Europea también aprobó y publicó esa monografía de orégano.

Tal como se ha indicado, el hábitat de cultivo de *Origanum majorana* es una planta nativa de Turquía que se distribuye de forma natural en un área restringida, que varía desde Mersin a Antalya en el sureste de la región mediterránea de Turquía. Turquía se ha convertido en un importante proveedor de la hierba de orégano para distintas demandas y *Origanum onites* encabeza la lista de las especies comerciales de *Origanum* de Turquía con el 80% de la tasa de exportación de orégano. Por lo tanto, debido al papel crítico de *Origanum onites*, *Origanum vulgare* y *Origanum majorana* desde el punto de vista alimentario y comercial, Turquía desea la adición de *Origanum onites* y *Origanum majorana* bajo la columna de mejorana como orégano turco. Además, el orégano sirio debe estar en la sección de mejorana. Por lo tanto, *Origanum syriacum* debería estar también en la columna de mejorana (como se indica a continuación).

CX/PR 18/50/7	Recomendación de Turquía
Grupo: 27 HIERBAS AROMÁTICAS Subgrupo: 27A Hierbas aromáticas (plantas herbáceas)	Grupo: 27 HIERBAS AROMÁTICAS Subgrupo: 27A Hierbas aromáticas (plantas herbáceas)
----- Orégano, véase mejorana, HH 0736 <i>Origanum vulgare</i> L.; ----- <i>O. onitus</i> L.	HH 4757 Orégano Orégano griego <i>Origanum vulgare</i> L.
HH 0736 Mejorana ----- <i>Origanum marjorana</i> L.; ----- <i>O. vulgare</i> L. <i>O. onites</i> L.	HH 0736 Mejorana Orégano turco <i>Origanum onites</i> L. <i>Origanum majorana</i> L. Orégano sirio <i>Origanum syriacum</i> L.
HH 3257 Orégano sirio ----- <i>Origanum syriacum</i> L.	

2. *O. onitus* debe cambiarse por *O. onites*

3. *Origanum marjorana* L debe cambiarse por *Origanum majorana* L.

Referencias:

1. Al-Kalaldehy, J. Z., Abu-Dahab, R., & Afifi, F. U. (2010). Volatile oil composition and antiproliferative activity of *Laurus nobilis*, *Origanum syriacum*, *Origanum vulgare*, and *Salvia triloba* against human breast adenocarcinoma cells. *Nutrition Research*, 30(4), 271-278.

2. Anonymous (2018). https://www.itis.gov/servlet/SingleRpt/SingleRpt?search_topic=TSN&search_value=32630#null; <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/Taxonomy/Browser/wwwtax.cgi?id=39174>
3. Arcila-Lozano CC, Guadalupe LP, Salvador LU, Mejía EG (2004). El orégano: propiedades, composición y actividad biológica de sus componentes. *ALAN*. 54:1-24.
4. Aydin, S., Y. Ozturk, R.Beis and K. H. C. Baser (1998). Investigation of *Origanum onites*, *Sideritis congesta* and *Satureja cuneifolia* essential oils for analgesic activity. *Phytotherapy Research*. 10(4):342-344.
5. Barreyro, R, J. Ringuet and S. Agrícola (2005). Nitrogen fertilization and yield in oregano (*Origanum x applii*) *Cien.. Inv. Agr.* 32(1):34-38.
6. Baser, K .H. C., T.Ozek, G.Tumen and E. Sezik (1993). Composition of the essential oils of Turkish *Origanum* species with commercial importance. *Journal of Essential Oil Research*. 5(6):619-623.
7. Fonnegra, R.; Jiménez, S. L. *Plantas medicinales aprobadas en Colombia* . 2007.
8. Gonuz, A and B. Ozorgucu (1999). An investigation on the morphology, anatomy and ecology of *Origanum onites* L.. *Tr. J. of Botany*. 23:19-32.
9. Kirimer, N., I.Boydag, N. Sargin and O. Arslanere (2003). Trading Configuration of *Origanum* Species in Nature. TUBITAK-TBAG-C. Sek. 10 Project (101T012).
10. Kokkini, S., Karousou, R., Hanlidou, E., & Lanaras, T. (2004). Essential oil composition of Greek (*Origanum vulgare* ssp. *hirtum*) and Turkish (*O. onites*) oregano: a tool for their distinction. *Journal of Essential Oil Research*, 16(4), 334-338.
11. Lukas, B., Schmiderer, C., Mitteregger, U., & Novak, J. (2010). Arbutin in marjoram and oregano. *Food Chemistry*, 121(1), 185-190.
12. Olivier, G. W. (1996). The world market of oregano. p. 141–145. In: S. Padulosi, (Eds.). *Oregano. Promoting the conservation and use of underutilized and neglected crops*. Proceedings of the IPGRI International Workshop on Oregano. Institute of Plant Genetics and Crop Plant Research, Gatersleben/International Plant Genetic Resources Institute, Valenzano, Italia.
13. Tabanca, N., Özek, T., Baser, K. H. C., & Tümen, G. (2004). Comparison of the Essential Oils of *Origanum majorana* L. and *Origanum x majoricum* Cambess. *Journal of Essential Oil Research*, 16(3), 248-252.
14. Yaldiz, G, N. Sekeroglu,. M. Ozgüven, M.Kirpik (2005). Seasonal and diurnal variability of essential oil and its components in *Origanum onites* L. grown in the ecological conditions of Cukurova. *Grasas y Aceites*. 56(4):254-258.
15. https://www.itis.gov/servlet/SingleRpt/SingleRpt?search_topic=TSN&search_value=32630#null, última consulta: marzo de 2018).
16. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/Taxonomy/Browser/wwwtax.cgi?id=3917>, última consulta: marzo de 2018).