



PROGRAMA CONJUNTO SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS DE LA FAO/OMS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS

Tercera Sesión

Chennai, India, 6-10 de febrero de 2017

OBSERVACIONES SOBRE EL ANTEPROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA EL ORÉGANO

Paraguay

“[Anteproyecto de Norma Codex propuesto para el Orégano (*Origanum L spp* y ~~*Lippia spp*~~)] [MEX]”

Justificación: Botánicamente corresponde a una familia distinta al *Origanum L spp*.

1. ALCANCE

~~Esta norma se aplica a las hojas y flores de especies o híbridos del género *Origanum L.* de la familia *Lamiaceae*, excepto (*Origanum majorana L.*) ofrecido para la producción industrial de alimentos y para el consumo directo, inclusive para fines de catering o para reenvasado en caso necesario. “[No se aplica al producto cuando se indique que está destinado para procesamiento industrial]” [EEUU]~~

~~[Esta Norma se aplica a hojas/flores desecadas de aquellas plantas comúnmente vendidas en el comercio como “orégano”. Las especies exactas compradas/vendidas pueden ser definidas por especificaciones contractuales; Ofrecidas para el consumo humano directo, el procesamiento comercial de alimentos y para su reenvasado si es necesario. [No se aplica al producto cuando se indique que está destinado para procesamiento industrial] [EEUU]~~

[Esta norma se aplica a las hojas y flores de especies o híbridos del género *Origanum L.* de la familia *Lamiaceae*, excepto (*Origanum majorana L.*) ofrecido para la producción industrial de alimentos y para el consumo directo, inclusive para fines de catering o para reenvasado en caso necesario. No se aplica cuando se indique que el producto será destinado a un procesamiento adicional] [MEX]

2. DESCRIPCIÓN

2.1 Definición del Producto

El producto es orégano desecado

(a) Obtenido a partir de hojas y sumidades floridas de *Origanum L.* de la familia *Lamiaceae*. –

[El producto es orégano desecado:

(a) ~~Obtenido a partir de hojas y sumidades floridas de aquellas plantas comúnmente vendidas en el comercio como “orégano”. *Origanum L.* de la familia *Lamiaceae*. [EEUU]~~

(b) Preparado procesado de manera apropiada, habiendo sido sometido a operaciones tales como la limpieza, secado, frotado y tamizado.

~~[El orégano desecado es el producto obtenido a partir de hojas y sumidades floridas del *Origanum L. spp* y *Lippia spp* de la familia *Lamiaceae*, excepto la Majorana (*Origanum majorana L.*), preparado de manera apropiada, habiendo sido sometido a operaciones tales como la limpieza, secado, frotado, molienda y tamizado. [MEX]~~

2.2 Estilos Formas de Presentación.

El orégano desecado podría ofrecerse en uno de los las siguientes presentaciones estilos:

Justificación: la frase “formas de presentación” es de uso común en las versiones en español de las Normas del Codex.

Entero: ~~intacto~~

Justificación: se considera que el término no necesita aclaración.

Aplastado/Frotado: procesado en varios grados de molienda, desde gruesa hasta fina.

Molido/en polvo: procesado hasta polvo

•Entero/intacto: **[MEX]**

•Aplastado/Frotado: procesado en varios grados de molienda, desde gruesa hasta fina. **[MEX]**

•Molido/en polvo: procesado hasta polvo **[MEX]**

2.3 Tipos Varietales

Toda especie silvestre y variedades o cultivares e híbrido pertenecientes al género *Origanum* L. las cuáles sean adecuadas para el procesamiento, excepto *Origanum majorana* L.

~~[Toda especie silvestre y variedades o cultivares e híbrido de aquellas plantas comúnmente vendidas en el comercio como “orégano, pertenecientes al género *Origanum* las cuales sean adecuadas para el procesamiento. No incluye *Origanum majorana* L.] [EEUU]~~

3 COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 Composición

Producto tal y como definido en la Sección 2.

3.2 Factores de Calidad

~~[3.2.3.1 FACTORES DE CALIDAD] [MEX]~~

3.2.1 Olor, sabor y color

El orégano desecado deberá tener un aroma y sabor característico fragante, [cálido], no pungente y no amargo (variando de acuerdo al componente químico del aceite volátil (carvacol y/o thymol)). El orégano desecado deberá estar libre de olor esos sabores extraños y en especial de moho. El rango de color va del verde amarillento al verde oscuro.

~~[3.1.23.2.1. Olor, sabor y color~~

~~El orégano desecado deberá tener un aroma y sabor característico fragante, cálido, no pungente y amargo. [variando de acuerdo al componente químico del aceite volátil (carvacol y/o thymol)]. El orégano desecado deberá estar libre de olores o sabores extraños y en especial de moho. El rango de color va del gris pálido, verde amarillento al verde oscuro. [MEX]~~

3.2.2 Infestación

~~[3.1.13.2.2. Infestación [MEX]~~

El orégano desecado deberá estar libre de insectos vivos y ~~prácticamente libres de insectos muertos~~, fragmentos de insectos y contaminaciones ~~visibles de~~ por roedores, visible a ~~ojo desnudo~~ simple vista ~~(corregido a ojo desnudo, para visión anormal)~~ (con gafas, para los que suelen usarlas)

Justificación: el término “prácticamente” se considera permisivo y subjetivo teniendo en cuenta que las contaminaciones sobre todo por roedores pueden presentar un riesgo importante. Además se sugiere mantener los términos y expresiones usadas en las demás normas propuestas (comino, tomillo, etc)

3.2.3. Clasificación

En concordancia con las Características Físicas y Químicas en la sección 3.2.4 [Entero y triturado /frotado] [EEUU] y 3.2.5 los Tipos de orégano secado se clasifican dentro de los siguientes grados:

1. - **[Grado] [MEX] Extra**
2. - **Grado I/Clase I, y**
3. - **Grado II/Clase II.**

[En todos los grados/clases] [MEX], los defectos permitidos no deberán afectar la apariencia general del producto. En lo que respecta a su calidad, mantenimiento de la calidad y presentación en el envase.

3.2.4 Características químicas

[Hojas enteras, aplastadas o frotadas/molidas/en polvo] **[EEUU]** de orégano desecado deberán cumplir con los requisitos químicos especificados en la Tabla 1.

[Tabla 1: Requisitos químicos para el orégano de tipo entero/triturado/frotado, y el tipo en polvo **[EEUU]**

| PARÁMETROS | Requisitos para Tipo entero y triturado/frotado | | | Requisito para el tipo en polvo | | |
|---|---|-------------------|--------------------|---------------------------------|-------------------------|--------------------|
| | Extra | Clase/ Grado I | Clase/ Grado II | Extra | Clase/ Grado I | Clase/ Grado II |
| Contenido de humedad (m/m) máximo | <u>11</u> | <u>12</u> | <u>12</u> | 11 | <u>12</u> | 12 |
| Cenizas totales (m/m, base seca) máximo | <u>9</u> | <u>10</u> | <u>10</u> [12] | 9, [10] | <u>10</u> , [12] | 10, [12] |
| Cenizas insoluble en ácido (m/m, base seca) máximo | <u>1,2</u> [1,5] | <u>2</u> | <u>2</u> | 1,2, [1,5] | <u>2</u> , [2,5] | 2, [3] |
| a) Aceite esencial ml/100 g | <u>2,5</u> | [1,5][2,0] | [1][1,2][1,75] | [1,5][1,75] | [1], 1,1, [1,5], [1,50] | [0,8], 1, [<1,1] |
| [Colores artificiales / Aditivos aromatizantes o sustancias foráneas] | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

[Sobre el punto 3.2 Factores de calidad (contenido de humedad), los Estados Unidos sugieren no más de 11] **[EEUU]**

1. [Debe eliminarse de la Tabla 1 la determinación de colores artificiales / Aditivos aromatizantes o sustancias foráneas] **[MEX]**

3.2.5 Características físicas

Hojas enteras, trituradas/frotado y en polvo de orégano, deberán cumplir con los requerimientos físicos que se especifican en la Tabla 2.

[Tabla2: Requisitos físicos para el orégano de tipo entero/triturado/frotado, y el tipo en polvo][EEUU]

| | PARÁMETROS | Requisitos para Tipo entero y triturado/frotado | | | Requisito para el tipo en polvo | | |
|---|--|---|--------------------|------------------------|---------------------------------|-----------------|------------------|
| | | Extra | Clase / Grado I | Clase / Grado II | Extra | Clase / Grado I | Clase / Grado II |
| 1 | Materias vegetal extrañas ¹ (máximo % de fracción de masa) | 1 | 2 | 2 | 4 | 2 | 2 |
| 2 | Contenido de materias foráneas ² extraña máximo % de fracción de masa) | 0,1[1] | 0,1[1] | 0,1[1] | 1 | 1 | 1 |
| 3 | Polvo de orégano (menor quemadura N°40/420 µm% máximo) | 1, [5][MEX] 5 | 2, [10][MEX] 10 | 4 [2], [20][MEX] 20 | N/A | N/A | N/A |

Justificación: de modo a unificar los términos y definiciones empleadas en las otras normas del comité.

¹Toda la materia vegetal de la planta específico diferente de la parte requerida. La proporción de tallos que exceden la dimensiones de 7mm de longitud y 3 mm de diámetro no podrá haber más de un 50% (w/w) del contenido total de materias extrañas.

²Materia foránea ~~extraña~~: materia o material visible y/o aparente que no suele asociarse con el orégano. Materia foránea incluye hojas, tales como hojas de olivo, hojas de fresa y hojas de zumaque.

[²Materia foránea: materia o material visible y/o aparente que no suele asociarse con el orégano. Materia foránea incluye hojas, tales como hojas de olivo, hojas de fresa y hojas de zumaque.] [MEX]

[Propuesta de los Estados Unidos: (Propuesta alternativa) Tabla 2 Características Físicas]

| Parámetros | TOLERANCIAS PERMITIDAS | | | |
|--|------------------------------------|----------|----------|---------------------------|
| | Estilos Entero o Aplastado/Frotado | | | Estilos Molido / En polvo |
| | Extra | Clase I | Clase II | |
| Tolerancias totales | 3 | 5 | 5 | 5 |
| Materia vegetal asociada con el producto | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Materia vegetal extraña (plantas no tóxicas) | [1][MEX] ² | 2 | 2 | 2 |
| Materia foránea (Máximo%) partes foráneas no de plantas | [1][MEX] 2 | 2 | 2 | 0,1 |
| Porcentaje de polvo de "Orégano" (máximo) Entre los estilos entero y aplastado | 4 | 2 | 4 | - |
| Porcentaje de los estilos entero o aplastado entre el polvo de orégano(máximo) | -N/A | -N/A | -N/A | <u>0,5</u> |
| [Mold, % por peso][MEX] | 4 | 4 | 4 | 4 |

| | | | | |
|--|------------|------------|------------|---------------------------|
| Partes de tallo mayores de 7mm de largo x 3mm ancho IMEXI | 4 | 4 | 4 | 0,10 |
| Daño por insectos /cabellos etc (mg/Por kg)) | <u>2,2</u> | <u>2,2</u> | <u>2,2</u> | 2,2[N/A] IMEXI |
| [Hojas mancha- das/oscuras (máximo en%)] IMEXI | 20 | 30 | 40 | - |

3.3 CLASIFICACIÓN DE DEFECTUOSOS

Los envases que no cumplan uno o más de los requisitos pertinentes de calidad, tal como se establece en la Sección 3.2 (excepto los basados en promedios de la muestra), debe ser considerado como un "defectuoso".

3.4 ACEPTACIÓN DEL LOTE

Un lote debe ser considerado como el cumplimiento de los requisitos de calidad aplicables que se especifican en la Sección 3.2 cuando el número de recipientes "defectuosos", tal como se define en la Sección 3.3, no supere el número de aceptación(c) del correspondiente plan de muestreo, como se describe en la Sección 10. ~~Para los factores evaluados en un promedio de la muestra, un lote se considerará aceptable si la media se encuentra con la tolerancia especificada, y una muestra no individual esté excesivamente fuera de tolerancia.~~

Justificación: Se propone eliminar la evaluación por promedio ya que podría ocasionar la inclusión de lotes con altos porcentajes de defectos, además sería muy subjetiva la frase, excesivamente fuera de tolerancia.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permiten aditivos y aromatizantes en el producto cubierto por esta norma.

5. CONTAMINANTES

5.1 El producto regulado por las disposiciones de esta norma debe cumplir con los niveles máximos de la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos (CO-DEX STAN 193-1995).

5.2. Los productos regulados por las disposiciones de esta Norma deberán cumplir con los límites máximos de residuos (LMR) establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

5.3 Factores de deshidratación se deben tomar en cuenta **Se solicita aclaración al punto.**

6. HIGIENE DE ALIMENTOS

6.1. Los productos regulados por las disposiciones de esta norma debe ser preparado y manipulado de conformidad con ~~las secciones apropiadas~~ del Código Internacional Recomendado de Prácticas Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP1 1969), Anexo sobre especias y hierbas aromáticas desecas al Código de Prácticas de Higiene Para Alimentos con bajo Contenido de Humedad (CAC/RCP75-2015) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

6.2. Los productos deberán cumplir con los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos relacionados con los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

7. PESOS Y MEDIDAS

Los envases deberán estar lo más llenos posible, sin menoscabo de la calidad y estarán en consonancia con una declaración adecuada de los contenidos para el producto.

Observación: atender utilizar el mismo texto en todas las normas.

8. ENVASADO Y PRESENTACIÓN

8.1. Uniformidad

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo, incluyendo el tamaño de las partículas, y sólo deben contener el orégano de la misma especie, variedad, cultivar y / o tipo comercial y calidad. La parte visible del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

9. ETIQUETADO

9.1 Los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma deberán etiquetarse de conformidad con la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985). Además, aplican las siguientes disposiciones específicas:

9.2. Nombre del producto

9.2.1 El nombre del producto deberá ser tal como se define en la Sección 2 Definición del producto. También puede incluir una indicación de los tipos varietales y de los Tipos como se describe en la Sección 2.2. así como de la clasificación del producto, tal como se describe en la Sección 3.2.

9.2.2 Formas

El nombre del producto deberá incluir el Tipo (corte / descripción / presentación), tal como se define en la Sección 2.2

9.3 ETIQUETADO DE ENVASES POR MENOR

Justificación: El punto debería referirse a la venta no minorista. Podría ser un error de traducción.

La información para los envases ~~por menor~~ deberá figurar en el envase o en documentos adjuntos, exceptuando la denominación del producto, identificación de lote y el nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador, así como las instrucciones de almacenamiento, deberán aparecer en el envase. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador podrán ser sustituidos por una marca de identificación, siempre que tal marca sea claramente identificable con los documentos que lo acompañan.

Estados Unidos de América

Los Estados Unidos formulan las siguientes observaciones en apoyo de su postura respecto a que el Anteproyecto de Norma para el Orégano no debe limitarse a las especies o híbridos del género *Origanum* spp. de la familia Lamiaceae, "sino que también deben incluir el género *Lippia* spp.. de la familia Verbenaceae. Los comentarios se basan en la revisión de la literatura científica sobre las especies de plantas del orégano, las características químicas esenciales y las prácticas comerciales en un esfuerzo por definir "¿Qué es el orégano?".

Comentarios específicos

¿Qué es el orégano?

No existe acuerdo entre la comunidad científica botánica acerca de qué es «orégano».

En 1954, escribiendo en Botánica Económica, L. Calpouzos escribió en la reseña: «El condimento llamado «orégano» debe entenderse como referente, no a ninguna especie sino a un determinado sabor de especias, proporcionado por plantas de varios géneros en diferentes partes del mundo». En el artículo, señala que al menos 39 especies de plantas de seis familias y 16 géneros se asocian con el nombre común "orégano".

En la segunda sesión de la reunión del CCSCCH, el comité acordó usar el Sistema Nacional para el Germoplasma de las Plantas (GRIN) de los Estados Unidos y la Base de Datos Mundial de Cultivos Agrícolas y Hortícolas Mansfeld como fuentes autorizadas para nombres comunes. GRIN enumera cuatro especies diferentes de cuatro géneros diferentes, mientras que Mansfeld enumera diez especies diferentes de cuatro géneros diferentes como orégano.

Composición del aceite esencial

No es posible definir "orégano" únicamente por la composición química de su aceite esencial. Por ejemplo, hay una coincidencia significativa en las composiciones químicas dentro de los géneros *Origanum* así como entre *Origanum* y otras especies, p. *Thymus*, *Lippia* y otras plantas comúnmente vendidas como «orégano» (Giordani et al., 2008, Stefanakis et al., 2013).

Un análisis parsonómico basado en 102 sustancias químicas que se encuentran en los aceites esenciales de 73 plantas de especias diferentes, tanto «orégano» como no orégano, agrupa las diversas plantas utilizadas como «orégano» en un gran grupo. (El cuadro rojo en la Figura 1 adjunta).

Orégano dentro del Sistema Armonizado de Tarifas

El Sistema Armonizado de Tarifas da el número de código 0910.99.20 00 a «Origanum (Lippia spp.) crudo o no manufacturado» y 0910.99.40 00 a «Origanum (Lippia spp.) otros». Ninguna otra especie está listada respecto a Origanum en el programa.

Referencias:

- Calpouzios, L. (1954). Botanical aspects of oregano. *Economic Botany*, 8(3), 222-233.
- Giordani, R., Hadeif, Y., & Kaloustian, J. (2008). Compositions and antifungal activities of essential oils of some Algerian aromatic plants. *Fitoterapia*, 79(3), 199-203.
- Stefanakis, M. K., Touloupakis, E., Anastasopoulos, E., Ghanotakis, D., Katerinopoulos, H. E., & Makridis, P. (2013). Antibacterial activity of essential oils from plants of the genus Origanum. *Food control*, 34(2), 539-546.



Tree 1 from search (criterion: minimize Tree value using character matrix)