



**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***

**PROPUESTAS DE NUEVOS TRABAJOS**

**Enviado por Nigeria**

1. En relación con el párrafo 51 del informe del segundo período de sesiones del Comité de Especias y Hierbas Culinarias (CCSCH) celebrado del 7 al 14 de septiembre de 2015 en el que se pidió a Nigeria que revisara y proporcionara información actualizada en relación con la propuesta de nuevos trabajos sobre jengibre secado o deshidratado en el párrafo 50a) y propuesta de nuevos trabajos sobre el clavo en el párrafo 50c).
2. Se adjuntan las propuestas corregidas para nuevos trabajos sobre jengibre seco y deshidratado y clavo para su consideración en CCSCH3 (Anexos I y II).
3. Las correcciones solicitadas sobre las propuestas por el CCSCH2 se han realizado y los documentos han sido actualizados para incluir los datos más recientes según fue requerido.
4. Se solicita al CCSCH3 que examine las dos propuestas con miras a recomendar su inclusión en la lista de prioridades.

## **DOCUMENTO DE PROYECTO**

### **PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO SOBRE LA NORMA DEL CODEX PARA JENGIBRE SECO O DESHIDRATADO**

#### **Introducción**

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

#### **1. Propósito y Alcance de la Norma**

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

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

#### **2. Relevancia y Oportunidad**

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

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

#### **3. Principales aspectos que deben cubrirse**

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

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

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

- Referencias a Métodos de Análisis y Muestreo

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

##### Criterios Generales

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

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

El jengibre seco es un producto de exportación importante que juega un papel significativo como fuente de ingresos y empleo para sus países productores. China, India, Países Bajos, Tailandia, Etiopía y Nigeria se encuentran actualmente entre los países más involucrados en la producción de jengibre a nivel mundial. Las estadísticas detalladas de su importación y exportación mundial se muestran en la tabla 1-5 (respectivamente).

**Tabla 1: Datos mundiales de producción**

Año	Producción (en toneladas)
2008	1.596.385,00
2009	1.643.455,00
2010	1.692.581,00
2011	2.335.062,00
2012	2.035.073,00
2013	2.140.451,00

(Fuente: FAOSTAT)

##### (b) Diversificación de las legislaciones nacionales y posibles impedimentos resultantes o potenciales para el comercio internacional

Existen varios estándares nacionales e internacionales para el jengibre seco. Algunos de ellos se ofrecen a continuación:

- ISO 1003:2008, Especias. Jengibre (*Zingiber officinale* Roscoe). - Especificación
- ESA quality minima document Rev 4.
- Norma de Nigeria, NIS 409:2007 "Norma para el jengibre (entero y molido)"
- Norma de la India, IS 1908 (2008), "Especias y condimentos, jengibre, entero y molido, Especificación",
- Norma de Malasia, MS 718: 1981 "Especificación para el jengibre, entero y en trozos"

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

##### (c) Potencial del mercado internacional o regional

La importación de jengibre seco o deshidratado en la mayoría de los países está aumentando. Bangladesh es actualmente el mayor importador de jengibre seco con 69311 toneladas de acuerdo a la estadística actual de FAOSTAT. China es el mayor exportador a nivel mundial con 380138, mientras que Nigeria ocupa el 6<sup>to</sup> lugar con 14329 toneladas exportadas de jengibre seco según FAOSTAT.

#### Estadística de Comercio Internacional

Datos Mundiales de Exportación				
Año	Cantidad de Exportación (en Toneladas)	Valor (US \$1000)	Tasa de Crecimiento en la Cantidad de Exportación *(%)	Tasa de Crecimiento de valor de exportación (%)
2009	494.618	409.516		
2010	457.046	657.471	-7,6	61
2011	557.665	669.093	12,7	2
2012	630.050	544.009	27,4	-19
2013	612.574	737.426	23,84	36

2014	527.617	968.486	6,8	31
2015	637.259	756.319	28,8	-22

Note. \* % Variación contra cantidad en 2009

(Fuente: ITC Cálculos basados en las estadísticas de UN COMTRADE)

Año	Cantidad de Importación (en toneladas)	Valor (US \$1000)
2009	447.753	382.779
2010	440.282	580.861
2011	552.674	666.118
2012	597.933	522.943
2013	594.499	704.284
2014	553.485	966.818
2015	663.914	858.527

(Fuente: ITC Cálculos basados en las estadísticas de UN COMTRADE)

**Tabla 4. Estadísticas de Importación de jengibre seco en 2013**

Rango	Zona	Cantidad (toneladas)	Valor (1000 \$)	Valor Unitario (\$/tonelada)
1	Bangladesh	69.311	53.376	770
2	Japón	67.148	100.178	1.492
3	Pakistán	62.145	35.327	568
4	Estados Unidos de America	57.533	80.792	1.404
5	Países Bajos	38.784	65.850	1.698
6	Emiratos Árabes Unidos	31.917	40.491	1.269
7	Alemania	12.576	38.131	3.032

(Fuente: FAOSTAT)

**Tabla 5. Estadísticas de Importación de jengibre seco**

Rango	Zona	Cantidad (toneladas)	Valor (1000 \$)	Valor Unitario (\$/tonelada)
1	China, Continental	380.138	399.885	1.052
2	Nepal	35.150	7.998	228
3	Países Bajos	29.247	55.354	1.893
4	India	25.912	34.226	1.321
5	Tailandia	40.042	33.383	834
6	Nigeria	14.329	19.449	1.357
7	Etiopía	12.166	14.140	1.162
8	Brasil	5.220	7.796	1.493
9	Lituania	5.081	11.883	2.339
10	Perú	3.690	7.994	2.166
11	Alemania	2.390	9.250	3.870
12	China, Provincia	1.820	4.846	2.663

(Fuente: FAOSTAT)

**(d) Posibilidades de normalización del producto:**

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

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

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

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

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

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

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

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

**5. Relevancia para los objetivos estratégicos del CODEX**

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

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

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

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

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

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

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

**9. Cronograma propuesto para la finalización del nuevo trabajo.**

FECHA	AVANCE Y PROCEDIMIENTOS
3ª CCSCH	Consideración del nuevo trabajo para la 3ª sesión del CCSCH
Julio 2017	Revisión crítica de la propuesta por el CCEXEC; Aprobación de nuevas propuestas de trabajo por parte de la Comisión
4ª CCSCH	Consideración en el paso 3 por el 4º CCSCH Aprobación en el Paso 3.
Julio 2018	Adopción en el Paso 5 por el CAC
5ª CCSCH	Consideración en el paso 6 por la 5ª sesión del CCSCH
Julio 2020	Adopción en el Paso 8 por el CAC

## **DOCUMENTO DE PROYECTO**

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

#### **Introducción**

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

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

#### **1. Propósito y Alcance de la Norma**

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

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

#### **2. Relevancia y Oportunidad**

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

#### **3. Principales aspectos que deben cubrirse**

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

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

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

- Referencias a Métodos de Análisis y Muestreo

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

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

El clavo de olor es un importante cultivo comercial a nivel mundial, ya que es de gran importancia en la industria de especias y culinaria en muchos de los países que producen e importan la materia prima. Por lo tanto a países como: Indonesia, Singapur, India, Tanzania y Nigeria sólo por mencionar algunos. El consumo de clavo de olor a nivel mundial es inmenso y por lo tanto se refleja en los datos comerciales ilustrados en tablas 1-6.

**Tabla 1. Datos de Importación de Nigeria de clavo de olor 2004-2013**

Año	Cantidad (en toneladas)	Valor (US \$1000)
2004	63	230
2005	171	543
2006	164	656
2007	245	398
2008	43	60
2009	43	60
2010	400	2.148
2011	335	2.175
2012	264	3.162
2013	191	2.255

(Fuente: FAOSTAT)

**Tabla 2: Datos mundiales de producción**

Año	Producción (en toneladas)
2008	99.567
2009	110.755
2010	127.456
2011	101.342
2012	126.956
2013	137.010
2014	152.968

(Fuente: FAOSTAT)

##### (b) Diversificación de las legislaciones nacionales y posibles impedimentos resultantes o potenciales para el comercio internacional:

El clavo es un producto comercializado en todo el mundo con diferencias en cuanto a la calidad del producto, tales como niveles de humedad, contenido de ceniza y materia extraña entre países. El comercio de clavo, tal y como se encuentra en el momento actual, depende de que los países productores e importadores se pongan de acuerdo en términos de grados y especificaciones, lo que conduce a normas diferentes para cada país productor.

Organizaciones internacionales como ISO ya tienen una norma existente para el clavo; Por lo tanto hay una necesidad extrema de armonizar los grados y las especificaciones para los diferentes tipos de clavo. Para superar los obstáculos resultantes o potenciales para el comercio internacional, es esencial incorporar todas las normas diferentes existentes en una sola norma integral mejorada aceptable a nivel internacional. Esto justifica el establecimiento de una norma del Codex de conformidad con el Manual de Procedimiento.

##### (c) Potencial del mercado internacional o regional

La importación de clavo de olor en la mayoría de los países está aumentando. India es actualmente el mayor importador de clavo de olor con 10924 toneladas y Madagascar es el mayor exportador a nivel mundial con 11697 toneladas según los datos actuales de FAOSTAT.

## Estadística de Comercio Internacional

Tabla 3: Datos Mundiales de Exportación

Año	Cantidad de Exportación (en toneladas)	Valor (en US \$1000)
2009	53.283	169.206
2010	43.904	159.871
2011	91.358	734.463
2012	49.077	411.878
2013	37.348	334.091
2014	52.906	433.731
2015	51.800	364.076

(Fuente: ITC Cálculos basados en las estadísticas de UN COMTRADE)

Tabla 4: Datos Mundiales de Importación

Año	Cantidad de Importación (en Toneladas)	Valor (en US \$1000)
2009	47.735	153.464
2010	38.594	140.938
2011	64.621	710.526
2012	45.111	437.739
2013	32.269	271.255
2014	50.309	378.470
2015	50.291	371.181

(Fuente: ITC Cálculos basados en las estadísticas de UN COMTRADE)

Tabla 5. Estadísticas de Importación de clavo de olor en 2013

Rango	Zona	Cantidad (toneladas)	Valor (1000 \$)	Valor Unitario (\$/tonelada)
1	India	10.924	93.934	8.599
2	Singapur	6.007	6.3209	10.526
3	Emiratos Arabes Unidos	3.683	41.377	11.235
4	Viet Nam	2.600	14.785	5.687
5	Estados Unidos de America	1.970	19.708	10.004
6	Países Bajos	1.276	12.219	9.576
7	Pakistán	1.192	2.432	2.040
8	Malasia	691	3.961	10.130
9	Alemania	669	7.020	10.493
10	Reino Unido	432	5.258	12.171
11	Bangladesh	363	3.907	10.763
12	Japón	354	4.031	11.387
13	Sudáfrica	311	1.606	5.164
14	Indonesia	308	3299	10.711
15	Nigeria	191	2.255	11.806

(Fuente: FAOSTAT)

Tabla 6. Estadísticas de Exportación de clavo de olor en 2013

Rango	Zona	Cantidad (toneladas)	Valor (1000 \$)	Valor Unitario (\$/tonelada)
1	Madagascar	11.697	104.303	8.917
2	Sri Lanka	5.478	49.297	8.999
3	Indonesia	5.177	25.399	4.906
4	Comoras	4.527	26.039	5.752
5	India	4.298	5.177	1.205
6	Brasil	4.095	37.698	9.207

7	República Unida de Tanzania	4.089	43.061	10.531
8	Singapur	4.019	43.008	10.701
9	Países Bajos	723	9.567	13.232
10	Estados Unidos de America	353	1.458	4.130
11	Alemania	222	3.203	14.428
12	Malasia	163	1.151	7.061

(Fuente: FAOSTAT)

**(d) Posibilidades de normalización del producto:**

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

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

No hay ninguna norma para productos que cubra el clavo de olor en el comercio internacional. La norma propuesta mejorará la protección a los consumidores y facilitará el comercio del clavo de olor por medio del establecimiento de una norma de calidad acordada internacionalmente.

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

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

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

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

- ISO 2254: 2004 especifica los requisitos para clavo de olor (*Syzyguim aromaticum* L) entero y molido.

**5. Relevancia para los objetivos estratégicos del CODEX**

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

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

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

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

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

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

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

**9. Cronograma propuesto para la finalización del nuevo trabajo.**

<b>FECHA</b>	<b>AVANCE Y PROCEDIMIENTOS</b>
3ª CCSCH	Consideración del nuevo trabajo para la 3ª sesión del CCSCH
Julio 2017	Revisión crítica de la propuesta por el CCEXEC; Aprobación de nuevas propuestas de trabajo por parte de la Comisión
4ª CCSCH	Consideración en el paso 3 por el 4º CCSCH Aprobación en el Paso 3.
Julio 2018	Adopción en el Paso 5 por el CAC
5ª CCSCH	Consideración en el paso 6 por la 5ª sesión del CCSCH