



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMITÉ DEL CODEX SOBRE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS
4.ª reunión

Thiruvananthapuram, Kerala, India, 21-25 de enero de 2019

**INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO POR MEDIOS ELECTRÓNICOS SOBRE EL ANTEPROYECTO
DE NORMA PARA PARTES FLORALES SECAS-CLAVOS DE OLOR**

(Preparado por el Grupo de trabajo por medios electrónicos presidido por Nigeria)

Los miembros del Codex y observadores que deseen formular observaciones sobre el presente Anteproyecto en el trámite 3 deberán hacerlo siguiendo las indicaciones de la CL 2018/60/OCS-CCSCH disponible en la página web del Codex/Cartas circulares 2018:

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/circular-letters/es/>

INTRODUCCIÓN

El Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH) en su 3.ª reunión, que se llevó a cabo del 6 al 10 de febrero de 2017, acordó establecer un Grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe), dirigido por Nigeria y copresidido por Sri Lanka, que trabajaría en inglés, a fin de preparar una Norma para el clavo de olor, bajo el apartado partes florales secas, basada en el concepto general de normas de grupo, con miras a recabar observaciones en el trámite 3 y su examen en la 4.ª reunión del CCSCH.

Sin embargo, Sri-Lanka no participó en este trabajo. Se hicieron esfuerzos incansables para ponerse en contacto con dicho país y que participara en el desarrollo del Anteproyecto de Norma.

RESUMEN DEL PROCESO

Un total de 16 miembros, compuesto por 15 países miembros y una organización observadora, se inscribieron para participar en el GTe. Una lista de miembros del GTe se adjunta como **Apéndice IV** del presente informe.

El GTe trabajó en línea utilizando la plataforma electrónica del Codex. El primer anteproyecto se publicó el 10 de noviembre de 2017 y el segundo anteproyecto el 15 de enero de 2018. Se recibieron comentarios de Argentina, Chile, India, Japón, México, Nigeria, Polonia y Estados Unidos de América. Estos fueron considerados e incorporados para producir el Anteproyecto de Norma presentado.

Aunque el Anteproyecto de Norma se ha centrado en "**los requisitos de calidad para los clavos de olor**", el trabajo se ha colocado en el "diseño de formato de grupo" que se presentó en la 3.ª reunión del CCSCH.

ANÁLISIS DE LAS RESPUESTAS

Con respecto al título "**ANTEPROYECTO DE NORMA PARA PARTES FLORALES SECAS-CLAVOS DE OLOR**", la Norma se desarrolló sobre la base del concepto general de normas de grupo, por lo que el GTe vio la necesidad de que se titulara como tal. Se espera que "-Clavos de olor" se elimine de este título a medida que avance el trabajo.

Algunos miembros del GTe proporcionaron diferentes valores sobre algunos parámetros químicos y físicos en los clavos de olor secos en los Apéndices II y III, respectivamente:

- Ceniza insoluble en ácido - 0,5 [1]
- Aceites volátiles para clavo de olor molido - 14[16]
- Materia extraña para clavos de olor enteros y partidos/picados - 1[0,1]
- Clavo de olor sin cabeza/madre/Khoker [5/6/5] ó [2/2/2]
- [Adulteración económica - nula]. Esta nueva sección se insertó debido al efecto y el impacto de la adulteración económica en la calidad de las partes florales secas. La definición figura como una nota a pie de página del Apéndice III.

Este nuevo parámetro y valores se brindan entre corchetes [] y, como tales, se someten al Comité para su discusión final y aprobación.

RECOMENDACIÓN Y CONCLUSIÓN

Con base en el resultado del 41.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC), la lista de métodos de análisis y muestreo puede eliminarse de esta Norma e incluirse en el documento CXS 234-1999, si la adopta el CCSCH.

Se invita al Comité a considerar el Anteproyecto que se adjunta en el **Apéndice I**, con el fin de que progrese a través del procedimiento de trámites del Codex.

APÉNDICE I**ANTEPROYECTO DE NORMA PARA PARTES FLORALES SECAS - CLAVOS DE OLOR****1 ÁMBITO DE APLICACIÓN**

Esta Norma se aplica a aquellas partes florales comúnmente comercializadas en su forma seca o deshidratada, como especias o hierbas culinarias, que se definen en la Sección 2.1 más adelante, y están destinadas al consumo humano directo, como ingrediente en el procesamiento de alimentos y para reenvasado, en caso necesario. Excluye el producto para la elaboración industrial.

2 DESCRIPCIÓN**2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

Las partes florales secas cubiertas por esta Norma (Cuadro 1) se venden en las formas de presentación indicadas en la Sección 2.2

Cuadro 1: Partes florales secas abarcadas por esta Norma

S/Nº	Nombre genérico	Nombre científico
01	Clavos de olor	<i>Syzygium aromaticum</i> (L) Merr. & Perry

2.2 Formas de presentación

Las partes florales secas pueden ser:

- Enteras
- Partidas/picadas
- Molidas

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD**3.1 COMPOSICIÓN**

Partes florales secas, como se describe en la Sección 2 anterior

3.2 CRITERIOS DE CALIDAD**3.2.1 Olor, sabor y color:**

Las partes florales secas deberán tener un aroma, color y sabor característicos, que pueden variar en función de factores/condiciones geoclimáticas y deberán estar libres de cualquier olor o sabor extraño.

3.2.2 Clasificación

Se pueden establecer grados específicos de partes florales secas, cuando corresponda.

Los defectos permitidos no deben afectar el aspecto general del producto en lo que respecta a su calidad, manteniendo la calidad y presentación en el envase.

3.2.4 Características químicas y físicas

Las partes florales secas cubiertas por esta Norma deberán cumplir los requisitos especificados en el Apéndice II (Características químicas) y el Apéndice III (Características físicas). Los defectos permitidos no deben afectar al aspecto general del producto en lo que respecta a su calidad, manteniendo la calidad y presentación en el envase.

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

Cuando corresponda, solo los agentes antiaglutinantes enumerados en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) son aceptables para su uso en partes florales secas molidas.

5 CONTAMINANTES

5.1 Los productos regulados por esta Norma deberán cumplir los niveles máximos de la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995).

5.2 Los productos regulados por esta Norma deberán cumplir los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

6 HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

6.1 Las partes florales secas, dentro del ámbito de aplicación de esta Norma, deberán prepararse y manejarse de acuerdo con las secciones correspondientes de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969), el *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad* (CXC 75-2015), el *Código de prácticas para la prevención y reducción de micotoxinas en especias* (CXC 78-2017) y otros textos pertinentes del Codex.

6.2 Los productos deberán cumplir todos los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997).

7 PESOS Y MEDIDAS

Los envases deberán ser lo más práctico posible, sin defecto de calidad y deberán ser compatibles con una declaración adecuada del contenido.

8 ETIQUETADO

8.1 Los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma deberán etiquetarse de conformidad con la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985). Además, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

8.2 Nombre del producto

8.2.1 El nombre del producto deberá ser como se describe en la Sección 2.1

8.2.2 El nombre del producto puede incluir una indicación de la forma de presentación, como se describe en la Sección 2.2.

8.2.3 Especias, variedad o cultivar (opcional)

8.2.4 Identificación comercial-Clase/Grado (si corresponde)

8.2.5 Marca de Inspección (opcional)

8.3 País de origen/país de cosecha (opcional)

8.4 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

La información de los envases no destinados a la venta al por menor deberá figurar o bien en el envase o en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del producto, la identificación del 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, a condición de que dicha marca sea claramente identificable en los documentos adjuntos.

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO¹

¹ La lista de métodos de análisis y muestreo se eliminará cuando la CAC adopte la Norma y se incluya en el documento CXS 234-1999.

Para comprobar el cumplimiento de esta Norma, deben utilizarse los métodos de análisis y muestreo que figuran en los *Métodos de análisis y de muestreo recomendados* (CXS 234-1999) correspondiente a las disposiciones de esta Norma.

9.1 Métodos de análisis¹

Parámetro	Método	Principio	Tipo
Humedad	ISO 939 [AOAC 2001.12] [ASTA 2.0]	Destilación	
Cenizas totales	ISO 928 ISO 3632:-2 AOAC 950.49 ASTA 3.0	Gravimetría	
Ceniza insoluble en ácido	ISO 93 ISO 3632:-2 ASTA 4.0	Gravimetría	
Aceite volátil	ISO 6571 AOAC 962.17 ASTA 5.0	Destilación	
Materia extraña	ISO 927 ISO 3632:-2 ASTA 14	Examen visual	
Impurezas	ISO 927 ISO 3632:-2	Examen visual	
Daños de insectos	ISO 927 Método V-8 Especies, Condimentos, Sabores y Drogas Crudas (Manual de Procedimientos Macroanalíticos, Boletín Técnico de la Administración de Medicamentos y Alimentos de los Estados Unidos de América N° 5) http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm084394.htm#v-32	Examen visual	
Insectos/Excremento/ Fragmentos de insectos	ISO 927 Método apropiado para la especia particular, de la AOAC, Capítulo 16, subcapítulo 14	Examen visual	

¹ Se debe usar la última edición o versión del método aprobado

9.2 PLAN DE MUESTREO

Por desarrollar.

APÉNDICE II

Características químicas de las partes florales secas								
S/Nº	Producto	Forma	Total cenizas % w/w (máx)	Ácido insoluble en cenizas% w/w (máx)	Contenido de humedad% w/w (máx)	Aceites volátiles ml/100g (mín)	Fibra cruda,% m/m (máx)	Notas (si procede)
01	Clavo de olor	Entero	7	0,5 [1]	12	17	10	
		Partido/picado	7	0,5 [1]	12	17	10	
		Molido	7	0,5 [1]	10	14 [16]	13	

APÉNDICE III

Características físicas de las partes florales secas									
S/Nº	Producto	Forma	Excrementos de mamíferos o de otros animales mg/kg (máx)	Dañado por moho % w/w (máx)	Contaminado /infestado por insectos % w/w (máx)	Materia extraña, % w/w (máx)	Impurezas % w/w (máx)	Adulteración económica % w/w (máx)	Notas (si procede)
01	Clavo de olor	Entero	1	1	1	1	1 [0,1]	[Nula]	Clavos de olor sin cabeza/madre/Khoker (% máx) [5/6/5] [2/2/2]
		Partido/picado	1	1	1	1	1 [0,1]	[Nula]	[NA]
		Molido	Nulo	Nulo	Nulo	Nulo	Nulo	[Nula]	NA

¹ Materia [vegetal] extraña: materia vegetal asociada con la planta de la que se origina el producto, pero que no se acepta como parte del producto final.

² Impureza: Cualquier materia o material detectable, raro, objetable y visible, no asociado habitualmente con los componentes naturales de la planta de especias; tales como palos, piedras, embolsado de arpillera, metal, etc.

³ Adulteración económica: No eliminar de forma intencional los materiales no comestibles del producto terminado, el aditamento o la sustitución intencional de un alimento o ingrediente por uno más barato a un producto, la omisión o eliminación de cualquiera de los constituyentes valiosos, tales como aceites esenciales, la ocultación de una inferioridad, o el aditamento de una sustancia para aumentar el volumen o el peso.

APÉNDICE IV

LISTA DE PARTICIPANTES

Miembro/observador	Representantes
Argentina	MARIA FLORENCIA DEMARCO Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria
Bélgica	Isabelle Watelet Bélgica, FPS salud pública, seguridad alimentaria y medio ambiente. Isabelle.watelet@health.belgium.be
Brasil	André Bispo Oliveira Ministerio de Agricultura, Ganadería y Abastecimiento – MAPA andre.oliveira@agricultura.gov.br
Chile	Constanza Miranda ACHIPIA (Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria)
Chipre	Sr. Efstathios Evangelides Oficial de Agricultura Sección de Horticultura Departamento de Agricultura Ministerio de Agricultura, Desarrollo Rural y Medio Ambiente sevangalides@da.moa.gov.cy (Oficina: +357 22813493 (Fax: +357 22305229
Grecia	Danai Papanastasiou Oficial Científico Autoridad Alimentaria Helénica dpapanastasiou@efet.gr ; codex@efet.gr
India	Dr. Dinesh Singh Bisht Científico C. Junta de Especies dinesh.bisht899@nic.in , ccsch.bisht@gmail.com Punto de contacto del Codex de la India Organización: Autoridad de Seguridad Alimentaria y Normas de la India codex-india@nic.in
Japón	Sr. Satoru SOENO (representante oficial) Subdirector División de Fabricación de Alimentos, Oficina de Asuntos de la Industria de Alimentos, Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca Correo electrónico: satoru_soeno270@maff.go.jp ; Sr. Shigefumi ISHIKO Jefe de Sección División de Fabricación de Alimentos, Oficina de Asuntos de la Industria de Alimentos, Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca Correo electrónico: shigefumi_ishiko180@maff.go.jp ; codex_maff@maff.go.jp
México	Emmanuel Hernández Galván

Nigeria	<p>Chinyere V. Egwuonwu (Sra.), Director, Desarrollo de Normas, Organización de Normas de Nigeria Plot 13/14 Victoria Arobieke Street, Off Admiralty Way, Lekki Peninsula, Lekki Phase 1, Lagos, Nigeria. chinyere.egwuonwu@son.gov.ng; chiokeyegwu@yahoo.com.</p> <p>FyneOkitaUwemedimo (Sra.) Oficial Superior Organización de Normas de Nigeria No 14, Kitwe Street, Wuse Zone 4, FCT Abuja. fyne.okita@gmail.com</p>
Polonia	<p>Sra. Anna Gierasimiuk Jefe de la División de Microbiología Laboratorio especializado en Gdynia Inspección Principal de Agricultura y Calidad Alimentaria pam@ijhars.gov.pl</p>
España	<p>Rosario Marín Tapia Departamento Productos Alimenticios Laboratorio Arbitral Agroalimentario Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente. Teléfono: 913474998 Correo electrónico: mrmarin@mapama.es</p>
Turquía	<p>Betül VAZGEÇER Punto de contacto del Codex Ministerio de Alimentación, Agricultura y Ganadería Dirección General de Alimentación y Control Establecimiento de Alimentos y Departamento del Codex Dirección: Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı</p> <p>Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü Gıda İşletmeleri ve Kodeks Dairesi Eskişehir Yolu 9. Km ANKARA / TURQUÍA betul.vazgecer@tarim.gov.tr betulvazgecer@hotmail.com Tel: +90312 258 77 54 Fax: +90312 258 77 60</p> <p>Ahmet GÜNGÖR (misma dirección que la anterior) ahmet.gungor@tarim.gov.tr agungor1977@mynet.com Tel: +90312 258 77 56 Fax: +90312 258 77 60</p>
Estados Unidos de América del Norte	<p>Dorian A. LaFond Coordinador de Normas Internacionales Programa de Cultivos Especializados AMS División de Inspección de Cultivos Especializados Stop 0247, 1400 Independence Ave. SW. Washington DC 20250-0247 dorian.lafond@ams.usda.gov Tel. 202-690-4944</p>

	<p>Marie Maratos Analista de Temas Internacionales Oficina del Codex de EE.UU. Room 4865 South Building Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria (FSIS) Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA). Washington, DC, EE. UU. Marie.Maratos@fsis.usda.gov Tel: 202 690 4795</p>
IOSTA	<p>Cheryl Deem Secretaría. Cdeem@astaspice.org</p>