



Tema 10 del programa

CX/CAC 13/36/10-Add.2

**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS**

**36.º período de sesiones, Sede de la FAO
Roma (Italia), 1.º - 5 de julio de 2013**

**CUESTIONES REMITIDAS A LA COMISIÓN POR LOS COMITÉS Y
GRUPOS DE ACCIÓN DEL CODEX**

CUESTIONES PLANTEADAS EN EL 35.º PERÍODO DE SESIONES DE LA COMISIÓN

**DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA CREACIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE
ESPECIAS, HIERBAS AROMÁTICAS Y SUS FORMULACIONES**

(Elaborado por la India)

Antecedentes

1. Durante el 35.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, celebrado en Roma del 2 al 7 de julio de 2012, la India había presentado un documento (CX/CAC 12/35/19, que se revisó posteriormente y cuya revisión figura en el documento CX/CAC 12/35/19-Rev)¹ para la creación de un Comité del Codex sobre especias, hierbas aromáticas y sus formulaciones. La delegación de la India señaló que la producción y el comercio mundiales de estos productos, sobre todo de las especias, estaba aumentando a nivel internacional, que los principales productores de especias se encontraban en países en desarrollo y que, debido a la ausencia de normas armonizadas, estos países experimentaban cada vez más dificultades para cumplir los distintos requisitos de importación, originándose así obstáculos al comercio. Varios países apoyaron la propuesta de crear el Comité teniendo en cuenta el aumento del comercio internacional de estos productos y su importancia para los países en desarrollo. Sin embargo, se observó que los países necesitaban más tiempo para analizar la propuesta. Algunas delegaciones señalaron también que debía considerarse la opción de crear un grupo de acción limitado en el tiempo así como la posibilidad de trabajar por medios electrónicos.
2. Tomando nota de las ventajas y del apoyo general a los trabajos sobre estos productos, la Comisión solicitó a la delegación de la India (párr. 279 del informe REP12/CAC) que elaborase un documento de debate para examinarlo en su próximo período de sesiones, teniendo en cuenta las observaciones formuladas en el presente período de sesiones, en particular la necesidad de clarificar mejor el alcance de los trabajos, un análisis de las lagunas respecto del trabajo en la Comisión y el mecanismo para llevar a cabo este trabajo. La Comisión acordó asimismo pedir a los comités coordinadores FAO/OMS que manifestaran sus opiniones sobre la propuesta. Se concluyó que en el 36.º período de sesiones de la Comisión (2013) se estudiaría con más detenimiento la propuesta basándose en el documento de debate, así como en las opiniones de los comités coordinadores.
3. La India preparó el documento de debate, que la Secretaría del Codex tuvo la amabilidad de distribuir para su examen en las reuniones de los comités coordinadores FAO/OMS. En concreto, el documento CX/NASWP 12/12/2 Add.1 para su debate en el Tema 2 del programa; el documento CX/EURO 12/28/2 Add. 1 para su debate en el Tema 2 del programa; el documento CX/ASIA 12/18/2 (Anexo I) para su debate en el Tema 2 del programa; el documento CX/LAC 12/18/2-Add.1 para su debate en el Tema 2 del programa; el documento CX/NEA 13/7/2 Add.1 para su debate en el Tema 2a del programa; y el documento CX/AFRICA 13/20/2-Add.1 para su debate en el Tema 2a del programa.

¹ ftp://ftp.fao.org/codex/meetings/CAC/CAC35/cac35_19e_Rev.pdf

4. El documento de debate fue presentado por la delegación de la India presente en las reuniones de los comités coordinadores FAO/OMS. La India agradece la oportunidad brindada para presentar este documento de debate y también desea aprovechar esta oportunidad para mostrar su agradecimiento a los comités coordinadores FAO/OMS por manifestar sus opiniones sobre el documento de debate y aportar sus sugerencias recogidas en los informes de dichos comités.

Resumen de las conclusiones extraídas de los informes de los comités coordinadores FAO/OMS

5. A continuación figura un breve resumen de las conclusiones extraídas de los informes:

a) Comité Coordinador FAO/OMS para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental (CCNASWP) (REP13/NASWP)

“Conclusión

16. El Comité Coordinador respaldó en términos generales la labor del Codex relativa a las normas para las especias, las hierbas aromáticas y sus formulaciones, y señaló la necesidad de establecer un orden de prioridades. Se tomó nota de que la Comisión determinaría el mecanismo para realizar estos trabajos. El Comité Coordinador también tomó nota del ofrecimiento de la India de acoger el órgano auxiliar”.

b) Comité Coordinador FAO/OMS para Europa (CCEURO) (REP13/EURO)

“14. El Comité señaló una propuesta para cambiar el título de los productos abarcados a “hierbas culinarias” en lugar de “hierbas aromáticas” para que fuera más claro y se garantizara la coherencia con la norma ISO pertinente.

15. Varias delegaciones consideraron positivamente esta propuesta, pero no pudieron adoptar una posición al respecto debido a que necesitaban consultar con los interesados directos nacionales, y quedaron por examinar algunas cuestiones: la gama de productos y los parámetros de calidad abarcados, la necesidad de identificar las normas vigentes en las distintas regiones y los posibles problemas comerciales, el trabajo adicional para el programa del Codex en su conjunto y la posibilidad de reunir un Grupo de acción.

16. El Comité manifestó su agradecimiento a la India por su exposición y convino en que parecía justificarse el establecimiento de un órgano auxiliar que se ocupara de las especias y productos conexos; sugirió asimismo que se estudiara esta cuestión más a fondo cuando el documento de debate preparado por la India se pusiera a disposición para su examen en el siguiente período de sesiones de la Comisión”.

c) Comité Coordinador FAO/OMS para Asia (CCASIA) (REP13/ASIA)

“Conclusión

16. El Comité Coordinador respaldó la propuesta de la India de crear un nuevo comité para las especias, las hierbas aromáticas y sus formulaciones, y sugirió que se analizaran en detalle el ámbito de aplicación y el mandato de este comité”.

d) Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe (CCLAC) (REP13/LAC)

“Conclusión

33) La Presidenta resumió el debate señalando que el Comité estaba de acuerdo en que el trabajo sobre las especias, las hierbas aromáticas y sus formulaciones es importante para los países de la región y el Codex en general. Sin embargo, el Comité no pudo llegar a un consenso sobre el mecanismo para llevar a cabo tal trabajo en el marco del Codex, esto es, por los comités ya existentes o mediante el establecimiento de un nuevo órgano auxiliar, ya fuera un grupo de acción de duración limitada o un comité permanente.

34) Si en el siguiente período de sesiones de la Comisión el mismo debate tampoco desembocara en un consenso, el Comité recomendó el establecimiento por la Comisión de un grupo de trabajo electrónico para definir claramente el ámbito de aplicación y el alcance del nuevo trabajo y para examinar las opciones disponibles con objeto de realizar este trabajo, a saber, por los comités existentes, por un grupo de acción o por un nuevo comité del Codex.”

e) Comité Coordinador FAO/OMS para el Cercano Oriente (CCNEA)
(REP13/NEA)

“25. El Comité se mostró de acuerdo en la importancia de la labor del Codex sobre las especias, las hierbas aromáticas y sus formulaciones ya que estas eran objeto de un amplio comercio en el mercado internacional y se producían y consumían en gran medida en la región. Varios países señalaron que habían adoptado normas nacionales para algunos de estos productos y que la armonización a nivel internacional mejoraría la calidad general de los productos, garantizando al mismo tiempo las prácticas comerciales leales. También se señaló que debería alentarse la colaboración con otras organizaciones internacionales que trabajaban en la normalización de estos productos, tales como la ISO, con objeto de evitar la superposición de normas o la incompatibilidad entre las mismas y facilitar el comercio internacional.

26. Asimismo, el Comité convino en que, en vista de la gran cantidad de trabajo previsto respecto a la elaboración de normas para las diversas especias, hierbas aromáticas y sus formulaciones comercializadas en el plano internacional, debería crearse un órgano auxiliar permanente, es decir, un comité, en lugar de un grupo de trabajo de duración limitada, a fin de realizar el trabajo de forma sistemática. El Comité también tomó nota de que, habida cuenta de la gran variedad de especias, hierbas aromáticas y sus formulaciones producidas o comercializadas en el plano internacional, en caso de que fuera establecido por la Comisión, el órgano auxiliar determinaría las prioridades respecto a los trabajos sobre estos productos de conformidad con los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos* estipulados en el Manual de Procedimiento de la Comisión.”

f) Comité Coordinador FAO/OMS para África (CCAFRICA)
(REP13/AFRICA)

“14. El Comité agradeció a la India por la presentación y convino en que había justificación para el establecimiento de un comité sobre especias, hierbas aromáticas y sus preparados, por lo que apoyó la propuesta de que fuera acogido por la India. El Comité tomó nota, sin embargo, de las preocupaciones expresadas por algunas delegaciones, en el sentido de que podría experimentar dificultades para asistir a reuniones en la India y propuso que, si se estableciera tal comité debería examinarse la posibilidad de copatrocinio del mismo. El Comité tomó nota del ofrecimiento de Nigeria de copatrocinar el Comité.

Examen de las observaciones formuladas en los comités coordinadores FAO/OMS

Examen de los *Criterios para el establecimiento de los órganos auxiliares* contenidos en el Manual de Procedimiento.

6. El artículo XI (Órganos auxiliares) del Reglamento establece el procedimiento para la creación de órganos auxiliares. El párrafo 5 del artículo XI estipula que *“Los órganos auxiliares podrán ser creados únicamente por la Comisión, salvo cuando el presente Reglamento disponga otra cosa. La Comisión determinará sus funciones y los procedimientos que deban seguirse para informar de sus actividades.”* Además, el párrafo 9 de este artículo establece que la creación de órganos auxiliares dependerá de la disponibilidad de los fondos necesarios y que antes de adoptar decisión alguna sobre la creación de órganos auxiliares que entrañe gastos, la Comisión examinará un informe del Director General de la FAO y/o de la OMS, según proceda, acerca de las consecuencias administrativas y financieras que dimanen de tal decisión
7. El Manual de Procedimiento² también regula los *“Criterios para el establecimiento de órganos auxiliares de la Comisión del Codex Alimentarius”*. Con arreglo a estos criterios, *“Cuando se formule la propuesta de elaborar una norma, código de prácticas o texto afín en un campo ajeno al mandato de cualquiera de los órganos auxiliares existentes³, o de revisar las normas, los códigos de prácticas u otros textos elaborados por órganos auxiliares que han aplazado sine die sus reuniones, dicha propuesta deberá acompañarse de una declaración escrita dirigida a la Comisión en que se explique su justificación con respecto a los Objetivos a Plazo Medio de la Comisión y en que figure, de ser posible, la información contenida en los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos. Si la Comisión decidiera establecer un órgano auxiliar con objeto de*

² Página 41 del Manual de Procedimiento del Codex (20.^a edición)

³ La Comisión podría considerar la posibilidad de ampliar el mandato de un órgano apropiado existente para tener en cuenta la propuesta.

elaborar un proyecto de norma o texto afín pertinente o de revisar una norma o normas o un texto o textos afines existentes, deberá examinarse primero la posibilidad de establecer un grupo de acción intergubernamental especial, con arreglo al Artículo XI.1 b)i) del Reglamento de la Comisión.”

8. El artículo XI.1 b) i) estipula que “*La Comisión podrá crear los siguientes tipos de órganos auxiliares: b) órganos auxiliares en forma de: i) Comités del Codex que se encarguen de preparar proyectos de normas para someterlos a la Comisión, bien sea para su aplicación mundial o bien para una región dada o un grupo de países específicamente enumerados por la Comisión.*”
 9. La Organización Mundial del Comercio (OMC) reconoce que el Codex es el organismo internacional preeminente para el establecimiento de normas sobre inocuidad de los alimentos y que tiene el doble objetivo de proteger la salud de los consumidores y garantizar prácticas leales en el comercio de los productos alimenticios. La creación de un órgano auxiliar para las especias, las hierbas aromáticas y sus formulaciones contribuirá a la consecución de los objetivos del Codex.
 10. El Codex Alimentarius ha trabajado en la elaboración de varias normas y textos en la materia y sobre productos. En el caso de los comités de productos básicos, se ha trabajado en una variedad de productos, tales como frutas y hortalizas frescas, frutas y hortalizas elaboradas, productos de carnes y aves de corral, leche y productos lácteos, pescado y productos pesqueros, grasas y aceites, azúcares, productos del cacao y chocolates, aguas minerales naturales, nutrición y alimentos para regímenes especiales, proteínas vegetales, y cereales, legumbres y leguminosas. Seis de estos comités de productos básicos, a saber, los Comités sobre la leche y los productos lácteos, la higiene de las carnes, los productos del cacao y el chocolate, las aguas minerales naturales, las proteínas vegetales, y los cereales, las legumbres y las leguminosas han concluido su labor y han aplazado *sine die* sus reuniones, y se han suprimido otros cuatro comités. Recientemente, el Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos también se ha suspendido *sine die* en 2010.
- A. ¿Existe una producción y un comercio extensos de diversas especias, hierbas aromáticas y sus formulaciones que justifique la creación de un órgano auxiliar?
11. La producción internacional de especias y hierbas ha aumentado de 6,5 millones de toneladas en 2004 a más de 10 millones de toneladas en 2011, el comercio mundial ha alcanzado actualmente un volumen de 4,50 millones de toneladas y la demanda no deja de incrementarse. Las especias se producen principalmente en países de Asia, África, Cercano Oriente y América Latina. Se observa que se producen especias y hierbas aromáticas también en algunos países de la Unión Europea y los Estados Unidos. La producción ha mostrado una tendencia creciente, como puede observarse en el **anexo I**.
 12. En síntesis, la tendencia de la producción ha sido la siguiente:

Producción (ton.)	1965	1995	2000	2005	Porcentaje mundial (%)
Mundo	1 731 758	4 306 948	6 005 055	6 578 488	100,0 %
Países desarrollados	183 970	175 566	184 233	236 810	3,6 %
Países en desarrollo	1 547 788	4 131 382	5 820 822	6 341 678	96,4 %

Fuente: Cálculos basados en FAOSTAT

13. El interés de los consumidores por la diversidad de cocinas ha aumentado en casi todos los países, lo que ha hecho que se incremente el consumo de estos productos no solo en los hogares, sino también en el sector industrial. La innovación en la tecnología alimentaria ha dado lugar a la elaboración de nuevas recetas que requieren la utilización como ingredientes de varias especias, hierbas aromáticas y sus formulaciones, debido a lo cual el comercio de estos productos ha superado el techo de los 5 000 millones de USD en términos de valor y tiene posibilidades de crecimiento. Resulta pues necesario establecer un nivel de calidad uniforme del producto

alimenticio final mediante la armonización de las normas a fin de posibilitar prácticas equitativas en el comercio de dichos productos. Dado que más del 96 % de la producción mundial de estos productos se realiza en los países en desarrollo, los trabajos sobre normas del Codex serán sumamente útiles para estos países, no solo con el fin de elaborar normas nacionales, sino también para facilitar sus exportaciones y contribuir a mejorar los beneficios de los agricultores que producen estos productos en pequeñas explotaciones agrícolas. Las normas del Codex relativas a estos productos contribuirán asimismo a mejorar las condiciones de los medios de subsistencia de los agricultores en pequeña escala y marginales en los países en desarrollo, al tiempo que facilitarán el comercio.

14. Las especias y hierbas aromáticas se comercializan de diferentes formas, por ejemplo como especias enteras, especias en polvo, especias partidas o trituradas, especias deshidratadas, mezclas de especias, aceites con especias y oleorresinas puras o mezcladas. A continuación se enumera, a título ilustrativo, una lista de estas especias, hierbas aromáticas y sus formulaciones (por orden alfabético):
- Especias:** incluyen especias importantes, tales como la alcaravea, el anís, el anís estrellado, la asafétida, el azafrán, el cálamo aromático, la canela, el cardamomo (grande y pequeño), el cilantro, el clavo, el comino, la cúrcuma, el eneldo, el fenogreco, la galanga mayor, el hinojo, el jengibre seco, el kokam, el ligústico, el macis, la mostaza, la nuez moscada, la papaverácea, el pimentón dulce, la pimienta, la pimienta de Jamaica, la pimienta larga, el pimiento picante desecado, la semilla de achiote, las semillas de granada, el sen, el tamarindo, el tamarindo malabar, la vainilla, etc.
 - Hierbas aromáticas:** incluyen principalmente hierbas aromáticas como la ajedrea, la albahaca, la alcaparra, el enebro, el estragón, el hisopo, la mejorana, la menta, el orégano, el perejil, el rábano rusticano, el romero, la salvia, el tejpath, el tomillo, etc.
15. La importación mundial de especias ha ido aumentando cada año. Las exportaciones mundiales de especias (volumen) y hierbas aromáticas han mostrado la tendencia siguiente:

Grupo de productos (ton.)	2003	2007	2010
Especias	1 543 067	8 921 762	13 326 529
Hierbas aromáticas	2 904 792	3 507 775	3 645 152

Fuente: Cálculos basados en la base de datos Trade Map de la CCI

16. La tendencia al crecimiento que se muestra anteriormente se ha debido a las posibilidades del mercado internacional. Los ingresos en todo el mundo han ido en aumento y se ha creado una nueva clase media interesada en probar cocinas diferentes, lo que ha dado lugar a un incremento de la demanda de especias. Muchas de las especias y hierbas aromáticas se cultivan en países en desarrollo y la ampliación de posibilidades ha motivado el desarrollo del cultivo de especias también en muchos países menos adelantados, lo que pone de manifiesto el creciente potencial de comercio de estos productos.
- B. ¿Cuáles son los impedimentos o desequilibrios para el comercio que supone la ausencia de normas del Codex y cómo contribuirán estas a resolver dichos impedimentos o desequilibrios y a garantizar prácticas equitativas en el comercio de alimentos?
17. A pesar de que el comercio y el consumo de especias, hierbas aromáticas y sus formulaciones se ha multiplicado en gran medida y se están registrando nuevos usos en todo el mundo, no existen normas armonizadas internacionalmente para estos productos. Es sabido que organismos voluntarios o que se ocupan del comercio, como la Asociación Europea para las Especies (ESA), la Asociación Americana para el Comercio de Especies (ASTA) y la Organización Internacional de Normalización (ISO), han elaborado algunas normas. Sin embargo, se trata de normas comerciales privadas o específicas de un país o región. De este modo, la existencia de diferentes normas en distintos países o regiones supone un impedimento para el comercio de estos productos. La enorme diversidad en los estándares de las especias entre los distintos países ha dado lugar a la prevalencia de múltiples normas. Así pues, la ausencia de normas internacionales armonizadas en el marco del Codex no favorece las prácticas leales en el comercio de estos productos. Esto hace que los

compradores demanden unilateralmente especificaciones y que, en consecuencia, se creen distorsiones en las exportaciones de la mayoría de los países en desarrollo, sobre todo porque estos productos son producidos por pequeños agricultores. La ausencia de normas internacionales armonizadas se considera una de las principales deficiencias de estos países en la fluidez del comercio de estos productos. La falta de una norma común ha ido en detrimento de las exportaciones de especias procedentes de diversas economías y es necesario armonizar de forma inminente las calidades y especificaciones para estos productos.

18. Cabe señalar que no se han elaborado textos del Codex para ingredientes como las especias, las hierbas aromáticas y sus formulaciones. Estos productos se utilizan en casi todos los productos alimenticios comercializados y consumidos en todo el mundo y requieren una normalización adecuada para garantizar el interés de los consumidores y las prácticas leales en el comercio de dichos productos alimenticios, así como para evitar distorsiones del comercio. Por tanto, la calidad de estos productos es sumamente importante, ya que determina la calidad de los alimentos que se comercializan y consumen a nivel mundial. La ausencia de normas del Codex para las especias, las hierbas aromáticas y sus formulaciones se considera otra laguna en el proceso de normalización y armonización de los productos alimenticios dentro del marco del Codex Alimentarius.

C. Pertinencia respecto de los objetivos estratégicos del Codex

19. Los motivos que justifican la creación de un órgano auxiliar convergen con los objetivos y el plan estratégico (2008-2013) de la Comisión del Codex Alimentarius en lo que se refiere al **Objetivo 1** (*Fomentar marcos reglamentarios racionales*), en particular la actividad 1.2 (*Examinar y elaborar normas y textos afines del Codex sobre inocuidad de los alimentos*). La propuesta de crear un órgano auxiliar también cumple los objetivos del **Objetivo 5** (*Promover la participación efectiva del mayor número posible de miembros*), en particular la actividad 5.4 (*Fortalecer los puntos de contacto del Codex y los comités nacionales del Codex*). La propuesta no solo contribuye a la elaboración de normas del Codex relativas a la calidad de los alimentos, sino que también promueve el patrocinio o copatrocinio de las reuniones del Codex en países en desarrollo, y en el proceso mejora la sensibilización respecto de la labor del Codex, fomenta la creación de capacidad y fortalece la estructura nacional del Codex.

D. ¿Qué ventajas obtiene el comercio de alimentos de esta labor, en particular los países en desarrollo?

20. A continuación se exponen las ventajas de las normas del Codex para las especias, las hierbas aromáticas y sus formulaciones:
 - evitar la multiplicidad de normas mediante el establecimiento de normas del Codex. Se reconoce que es posible realizar una labor exhaustiva sobre normas alimentarias armonizadas internacionalmente a través de una organización internacional intergubernamental como el Codex.
 - promover la protección del consumidor a través de la mejora de la calidad de los productos alimenticios.
 - no está previsto asesoramiento científico en esta labor.
 - garantizar la transparencia en el comercio internacional de estos productos.
 - se normaliza el intercambio de información entre los distintos interlocutores comerciales.
 - apoyar las prácticas leales en el comercio y fomentar una determinación de equivalencia de apoyo al comercio.
 - infundir confianza a los pequeños productores de estos productos y facilitar el acceso al mercado, en particular para diversos países en desarrollo en todas las regiones.
 - fortalecer la capacidad técnica de cumplir con las normas y fomentar la capacidad.
 - la normalización de estos productos uniformizaría la certificación y se traduciría en eficiencia en función de los costos.
 - mejorar la participación de los interesados en la elaboración de normas y los procedimientos de certificación nacionales.
 - contribuir a mejorar las prácticas de producción y eliminar las distorsiones del comercio en beneficio en gran medida de los países en desarrollo.

E. Posibilidad de que el trabajo sea realizado por un comité existente, como el CCFFV, el CCPFV, o un grupo de acción temporal

21. Hay varias especias, hierbas aromáticas y sus formulaciones que podrían requerir la normalización de los parámetros de calidad. Aunque las especias y hierbas aromáticas son materias vegetales, no son hortalizas, ya que tales productos adquieren la condición de especias por procedimientos específicos tras ser cosechados para explotar sus propiedades inertes, sabor, aroma e ingredientes activos. No se consumen en estado fresco como en el caso de las frutas y hortalizas que abarca el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV), o tras un proceso de elaboración, secado o congelación rápida para ampliar su período de conservación o para comodidad en su consumo, de lo que se ocupa el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV). Por otro lado, las especias, las hierbas aromáticas y sus formulaciones se consumen en forma de ingredientes en diferentes recetas y cocinas para proporcionar el sabor y el aroma deseados y, por tanto, constituyen una categoría distinta de productos alimenticios.
22. En el 35.º período de sesiones de la Comisión (2012), así como en las reuniones de los comités coordinadores FAO/OMS, algunas delegaciones manifestaron que, en su opinión, la elaboración de normas del Codex para las especias, las hierbas aromáticas y sus formulaciones podía correr a cargo de un grupo de acción temporal. De la revisión del alcance propuesto para la realización de los trabajos (párrafos 38 a 43 del presente documento de debate) se desprende que la propuesta prevé la elaboración de normas de calidad para diversas especias y hierbas aromáticas (indicadas en el párr. 14 *supra* y mencionadas en el párr. 43 del presente documento de debate) y para diferentes características de calidad específicas, explicadas en el párrafo 43 de este documento de debate. Así pues, llevar a cabo esta labor mediante un grupo de acción temporal podría entrañar dificultades prácticas. Por ello, la propuesta podría merecer que un Comité del Codex independiente realizase esta labor. Cabe señalar que un Comité permitirá realizar una armonización global de las normas de calidad de forma transparente e inclusiva a fin de garantizar prácticas leales en su comercio.
23. Se cree a veces que las especias se utilizan como aditivos alimentarios. Sin embargo, cabe señalar que las especias no se clasifican como aditivos alimentarios, ya que estos últimos tienen una función tecnológica específica durante la actividad de elaboración en relación con la estabilidad de los productos finales o por motivos relacionados con el tiempo de conservación, o bien para dar color al alimento, mientras que las especias, las hierbas aromáticas y sus formulaciones no tienen esas funciones. Las especias se utilizan directamente como ingredientes en los preparados alimenticios para su consumo inmediato o directo y se emplean para acentuar el sabor o aroma del producto alimenticio.

F. Debate anterior sobre la evaluación del Codex Alimentarius

24. En 2002, a petición de la Comisión del Codex Alimentarius, la FAO y la OMS encargaron una evaluación conjunta del Codex Alimentarius y otros trabajos de la FAO y la OMS sobre normas alimentarias. Con arreglo a la Recomendación 16 del informe de evaluación, *“el Codex debe efectuar un examen, con un estudio detallado de consultores sobre la labor de los Comités de Asuntos Generales y de Productos lo antes posible, y luego con periodicidad fija, a fin de una racionalización cuando proceda. En ese examen debe estudiarse en especial:*
 - *los mandatos de los comités actuales con miras a su racionalización;*
 - *la necesidad de redistribución de tareas y responsabilidades entre comités; y*
 - *cualquier necesidad de dividir a los comités.*

Además:

- a) *la labor sobre productos deberá evacuarse a través de grupos de acción de tiempo limitado;*
 - b) *no deberá crearse ningún nuevo comité ni siquiera en un área horizontal de trabajo hasta tanto no se hayan establecido mediante un grupo de acción las posibilidades de avances y la necesidad de seguir trabajando;*
 - c) *el tratamiento de las cuestiones de salud en los comités de productos deberá reducirse al mínimo indispensable y, en lo posible, gestionarse a través de un grupo de acción con el comité horizontal pertinente.”*
25. En su 25.º período (extraordinario) de sesiones (2003), la Comisión (ALINORM 03/25/5) examinó el informe pero no llegó a ninguna conclusión sobre la citada Recomendación 16. Sin embargo,

pidió (párrafo 25 de dicho informe) a la Secretaría del Codex que recabase las observaciones del Gobierno y las organizaciones internacionales interesadas sobre el informe y que elaborase opciones y una estrategia para su examen en el 26.º período de sesiones de la Comisión (2003) a fin de adoptar medidas respecto de varias esferas, incluida la Recomendación 16.

26. La Secretaría del Codex invitó a los gobiernos y las organizaciones internacionales interesadas a que formularan observaciones y presentaran un resumen de los mismos en el 26.º período de sesiones de la Comisión (*ALINORM 03/26/11: Add 1*). En el párrafo 2 se indica que existían diferencias de opinión significativas en relación con tres “propuestas secundarias” detalladas que figuraban en la Recomendación 16, a), b) y c), en particular la que se refería a que grupos de acción establecidos para un tiempo limitado deberían llevar a cabo la labor sobre productos. En una de las observaciones se indicaba que ello podría dar lugar a una profusión de grupos de acción con graves consecuencias para los Estados Miembros en desarrollo. En el párrafo 3, se señalaba que, “*En 1999, la Comisión aprobó nuevos criterios para el establecimiento de órganos auxiliares, centrados en la utilización de grupos de acción temporales para emprender trabajos específicos que o bien no encajaban en las estructuras de los comités existentes o bien competían a varios comités del Codex, proporcionando así a la Comisión un enfoque más flexible y especializado para su trabajo.*”
27. El informe de la evaluación conjunta FAO/OMS se examinó de nuevo en el 26.º período de sesiones (2003) de la Comisión. del párrafo 152 del informe (*ALINORM 03/41*) se desprende que deberían tomarse en cuenta las necesidades de los países en desarrollo en materia de establecimiento de normas y deberían promoverse actividades apropiadas con miras a la creación de capacidad. Además, la Comisión decidió que debería otorgarse prioridad a los procesos de gestión de normas, con la debida atención a las necesidades particulares de los países en desarrollo. Sin embargo, la Comisión no adoptó decisión alguna respecto a la recomendación 16 mencionada anteriormente habida cuenta de las importantes diferencias de opinión existentes entre los miembros.
28. La evaluación conjunta FAO/OMS del Codex Alimentarius analizó la estructura de comités del Codex y señaló que, “*La labor de grupos de acción especiales establecidos para un tiempo limitado seguirá siendo un elemento esencial de una respuesta flexible a asuntos urgentes, incluidos grupos de acción que puedan llevar a cabo parte de la labor de los Comités de Asuntos Generales que tienen exceso de trabajo o redactar normas sobre materias especiales. No obstante, en el establecimiento de dichos grupos de acción se deberá tener en cuenta la capacidad general de todos los Estados Miembros para participar en la labor del Codex.*” (*ALINORM 03/26/11: Add.1, párr. 9*)
29. Se desprende asimismo del primer punto mencionado en los “*Criterios para el establecimiento de órganos auxiliares de la Comisión del Codex Alimentarius*”, que figura en la página 41 del Manual de Procedimiento del Codex, que “*el mandato del grupo de acción intergubernamental especial se limitará a la tarea inmediata en cuestión y normalmente no se modificará ulteriormente*”. Así pues, cabe señalar que la función de un grupo de acción intergubernamental se limita a una tarea específica establecida para fines de normalización y posiblemente no corresponda a una función de establecimiento de normas para un grupo más amplio de temas como los previstos en la propuesta que se está examinando.

G. Implicaciones de costos

30. El inicio de trabajos sobre el Comité propuesto supondrá ciertos gastos para la Secretaría del Codex y tal vez tengan que adoptarse disposiciones en caso de que se decida crear un Comité del Codex sobre especias, hierbas aromáticas y sus formulaciones. Posiblemente haya que celebrar unas 12 reuniones y se propone la celebración de una reunión cada 18 meses a fin de permitir una preparación adecuada. La celebración de una reunión cada 18 meses contribuirá a la eficiencia en función de los costos. Como se indica en el párr. 10 *supra*, seis comités de productos han concluido su labor y han aplazado sus reuniones *sine die*, y otros cuatro se han suprimido. Cabe señalar que de los diversos comités que ya habían aplazado sus reuniones *sine die*, el Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos suspendió su actividad en 2010. Además, el Comité del Codex sobre Sistemas de Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS) ha tomado asimismo la decisión de celebrar su próxima reunión en aproximadamente 18 meses (párr. 66 del informe REP13/FICS). Por otra parte, el Grupo de acción sobre alimentación animal ha

finalizado su labor. Así pues, la FAO y la OMS podrían utilizar estos ahorros para sufragar los gastos adicionales relacionados con el comité propuesto.

31. Algunos miembros también han manifestado su preocupación por los costos que supone la participación, sobre todo porque algunos de ellos no pueden acogerse al apoyo financiero del Fondo Fiduciario del Codex. Por consiguiente, han propuesto un sistema alternativo para trabajar por medios electrónicos. Debido al hecho de que son varios los productos que se ha planteado que abarque el Comité propuesto, podrían surgir dificultades prácticas al trabajar por medios electrónicos. No obstante, de acuerdo con la práctica del Codex seguida actualmente, los proyectos de normas deberían seguir elaborándose a través de grupos de trabajo electrónicos antes de su examen en el Comité.
32. El hecho de que, de los distintos comités que han aplazado sus reuniones *sine die*, el Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos haya suspendido su actividad en 2010 y el CCFICS haya decidido celebrar su próxima reunión en 18 meses, permite aumentar los recursos a disposición de los Miembros en el Fondo Fiduciario del Codex a fin de que puedan participar en el comité sobre especias propuesto.
33. La India propone asimismo acoger este comité y por tanto, con arreglo a la práctica actual del Codex, este país sufragaría los gastos pertinentes. La India también está dispuesta a establecer acuerdos de copatrocinio con países en desarrollo tras adquirir experiencia en la organización de algunas reuniones para poder garantizar una realización eficaz de los acuerdos de copatrocinio. Ello ayudaría a que los países en desarrollo obtuviesen experiencia en el patrocinio conjunto, en particular los países productores de especias. Este proceso aumentará la sensibilización sobre las normas de calidad entre los productores, especialmente los pequeños agricultores y los elaboradores, en los países en desarrollo. Cabe señalar que la elaboración de normas de calidad para estos productos originados fundamentalmente en los países en desarrollo es un aspecto importante a tener en cuenta de cara al establecimiento del órgano auxiliar propuesto en el marco del Codex Alimentarius.

Mecanismo propuesto para llevar a cabo la labor

34. Los comités coordinadores FAO/OMS examinaron la propuesta para la creación del comité. Varias delegaciones opinaron que el establecimiento de un comité del Codex estaba justificado. Otras delegaciones fueron de la opinión de que podía crearse un grupo de acción de duración limitada. Algunas delegaciones manifestaron el punto de vista de que esta labor podía ser llevada a cabo por un comité existente. Estas sugerencias se analizan en los párrafos que figuran bajo el título "*F. Posibilidad de que el trabajo sea realizado por un comité existente, como el CCFFV, o un grupo de acción temporal.*"
35. Teniendo en cuenta las consideraciones presentadas en los párrafos anteriores en respuesta a las observaciones de las delegaciones formuladas durante las reuniones de los comités coordinadores FAO/OMS, en caso de que la Comisión acepte la propuesta de crear un Comité del Codex sobre especias, hierbas aromáticas y sus formulaciones, la India propone, para su examen, el siguiente mecanismo para llevar a cabo los trabajos sobre la elaboración de normas de calidad para estos productos:
 - a) el comité propuesto se reuniría con un intervalo de aproximadamente 18 meses y con arreglo a las disposiciones del Manual de Procedimiento; la primera reunión del comité puede celebrarse en el plazo más breve posible una vez se hayan terminado de adoptar las disposiciones de procedimiento necesarias con la Secretaría del Codex; las fechas concretas se fijarán en consulta con la Secretaría del Codex;
 - b) se plantea celebrar las reuniones del comité propuesto en español, francés e inglés;
 - c) el comité propuesto tal vez desee establecer criterios para fijar un orden de prioridades en cuanto a la realización de los trabajos en dicho comité;
 - d) en función de los temas de trabajo a los que el comité propuesto otorgue prioridad, la elaboración de normas de calidad se realizará fundamentalmente mediante grupos de trabajo electrónico con arreglo a la práctica que siguen actualmente los comités del Codex prevista en el Manual de Procedimiento del Codex antes de emprender los trabajos en reuniones físicas;

- e) el comité propuesto, conforme a la práctica actual del Codex, mantendría consultas con otras organizaciones que hayan elaborado o estén elaborando normas relativas a las especias, las hierbas aromáticas y sus formulaciones;
- f) la India estaría dispuesta a acoger el comité propuesto. se seguirían los acuerdos de copatrocinio propuestos en el párrafo 33 *supra* y con arreglo a la práctica actual;
- g) se propone celebrar unas 12 reuniones durante las que se prevé finalizar la labor del comité, que podría estudiar su suspensión.

Propuesta de establecimiento de un orden de prioridades de los trabajos

- 36. Al examinar la propuesta de creación de un Comité del Codex sobre especias, hierbas aromáticas y sus formulaciones, se observó de manera generalizada la necesidad de establecer un orden de prioridades para los trabajos propuestos que habría de realizar el comité. Esta sugerencia adquiere importancia habida cuenta de la variedad de productos que abarca la categoría de especias, hierbas aromáticas y sus formulaciones. Aunque posiblemente el comité propuesto formule las recomendaciones sobre el establecimiento de prioridades de los trabajos, tal vez la Comisión desee proporcionar alguna orientación en esta fase. En caso de que la Comisión se muestre de acuerdo en crear un comité, cabe la posibilidad de que esta desee recomendar que el comité propuesto tenga en consideración establecer un orden de prioridades de los trabajos en función de su importancia para el volumen de la producción y el comercio mundiales.
- 37. En el **Anexo II** y el **Anexo III** figuran los proyectos de propuestas para las normas del Codex relativas a la pimienta y el romero que constan en la propuesta inicial presentada por la India (CX/CAC 12/35/19, revisada posteriormente y presentada como el documento CX/CAC 12/35/19-Rev) con los cambios pertinentes y los calendarios revisados.

Alcance propuesto para la realización de los trabajos

- 38. Al examinar la propuesta para la creación de un Comité del Codex sobre especias, hierbas aromáticas y sus formulaciones, se observó de forma generalizada la necesidad de definir mejor el alcance de los trabajos por parte del comité. Ha de atenderse esta sugerencia para aclarar la propuesta en relación con las esferas que se plantea que abarque el comité propuesto a fin de evitar posibles confusiones.
- 39. En el documento titulado “Código de prácticas de higiene para especias y plantas aromáticas desecadas” (CAC/RCP 42 – 1995) se aclara lo siguiente: *“El término especias, que incluye las plantas aromáticas desecadas, se refiere a los componentes naturales desecados, o a las mezclas de los mismos, utilizados para sazonar, condimentar y dar aroma o sabor a los alimentos. Este término se aplica por igual a las especias enteras, quebradas o molidas.”*
- 40. Las especias son productos exclusivos desecados y cada una es un elemento independiente. Se comercializan de formas diferentes, por ejemplo como especias enteras, especias en polvo, especias partidas o trituradas, especias deshidratadas, mezclas de especias, aceites con especias y oleorresinas. La utilización de estos productos como ingredientes se requiere a fin de aportar el condimento, el sabor o el aroma deseados al preparado alimenticio y se distinguen de aquellos productos que se utilizan como aditivos alimentarios. Hay una serie de características de calidad específicas que deben normalizarse, en función de la naturaleza de los productos. Estas características comprenden parámetros físicos como el tamaño, el color, la madurez, la calidad, la presencia de trozos o fragmentos partidos, el contenido de cenizas, la humedad, el contenido de aceite, la suciedad, excrementos u otras materias extrañas, etc.
- 41. El alcance de los trabajos del comité propuesto no prevé abarcar los productos que se utilizan como aditivos alimentarios para realizar una función tecnológica durante la actividad de elaboración en relación con la estabilidad del producto alimenticio final o por motivos de conservación, o bien para dar color a los alimentos.
- 42. Con respecto a la presencia de contaminantes y residuos de plaguicidas, los códigos de práctica de producción higiénica, los métodos de muestreo y análisis, los procedimientos de inspección y de certificación, así como el etiquetado, en las normas se puede hacer referencia a las normas y textos afines elaborados por los comités del Codex competentes en la materia.
- 43. Así pues, el alcance de los trabajos del Comité del Codex sobre especias, hierbas aromáticas y sus formulaciones propuesto sería la normalización de las calidades y especificaciones de las siguientes

formas y parámetros físicos (características de calidad) de las especias, las hierbas aromáticas y sus formulaciones indicadas en el párrafo 14 *supra* en un formato que podría ser acordado por el comité propuesto:

- a) **Formas:** especias enteras, especias en polvo, especias partidas o machacadas, especias deshidratadas, mezclas de especias, aceites de especias y oleorresinas, y cualquier otra forma pertinente
- b) **Parámetros físicos (características de calidad):** tamaño, color, humedad, contenido de ceniza, recuentos, madurez, porcentaje de trozos o fragmentos partidos o rotos, contenido de aceite volátil, suciedad, excrementos u otras materias extrañas.

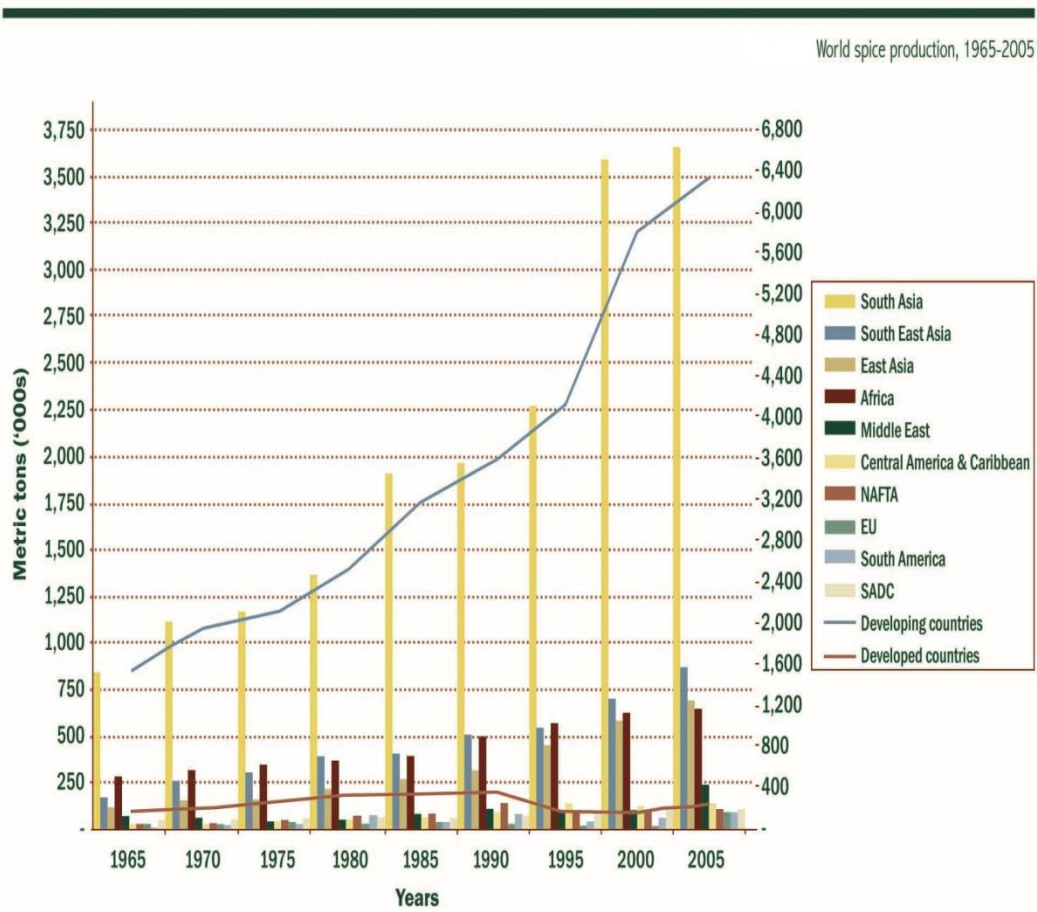
Propuesta de Mandato

44. Del Manual de Procedimiento del Codex se desprende que, con respecto a la mayoría de comités del Codex, los mandatos se presentan de forma breve y general. Así pues, para ser coherente con esta práctica, se propone el mandato siguiente:
 - a) elaborar normas de carácter mundial, según proceda, aplicables a las “Especias, Hierbas Aromáticas y sus Formulaciones” en función del alcance del trabajo del comité;
 - b) mantener consultas con la ISO y otras organizaciones pertinentes durante el proceso de elaboración de normas a fin de evitar duplicaciones;

Recomendación

45. Se recomienda que la Comisión del Codex Alimentarius analice la propuesta para la creación de un Comité del Codex sobre especias, hierbas aromáticas y sus formulaciones teniendo en cuenta las conclusiones de los comités coordinadores FAO/OMS y el examen de dichas conclusiones que figura en este documento de debate.
46. Si la Comisión se muestra de acuerdo en crear el comité del Codex propuesto, se recomienda además adoptar decisiones con respecto a los temas siguientes:
 - a) el alcance propuesto para la realización de los trabajos;
 - b) el mandato;
 - c) el examen para la aprobación de las dos propuestas de trabajo que permitan al Comité iniciar su labor en su primera reunión.

Producción mundial de especias
(1965 – 2005)



Source: FAOSTAT and own calculations

**Propuesta de nuevos trabajos sobre la elaboración de una norma del Codex para
la pimienta entera (verde, negra y blanca) y los productos de pimienta**

Propuesta presentada por la India

Introducción

La pimienta, cultivada en muchos países de las regiones de Asia y América Latina, se compra en todo el mundo por su amplia variedad de aplicaciones. La pimienta es aromática, picante y contiene aceite esencial (hasta un 3,5 %) y entre un 5 % y un 10 % de amidas de ácidos picantes con piperina así como piperilina, piperoleinas y piperanina, en tanto que el aceite contiene sabineno, pineno, felandreno, linalol y limoneno. La piperina tiene buenas propiedades anticonvulsivas y antimicrobianas, por lo que posee gran cantidad de propiedades medicinales y tiene aplicaciones en la industria alimentaria, no alimentaria y farmacéutica. La pungencia de la pimienta blanca es fuerte, si bien las bayas de la pimienta negra y verde son más aromáticas que las de la blanca. La baya de pimienta verde tiene una fragancia inmadura y herbácea. Los países productores e importadores de pimienta han fijado sus normas y calidades durante cierto tiempo y esta multiplicidad justifica la necesidad de armonizar una norma mundial para la pimienta verde, negra y blanca.

1. Objetivo y ámbito de aplicación de la norma

El ámbito de aplicación corresponde a la pimienta (*Piper nigrum*) de la familia de las piperáceas. Los granos de pimienta son las bayas que se obtienen de los tallos de una planta trepadora con tallos leñosos y hojas ovales en forma de corazón. Esta planta se cultiva en las regiones de Asia y América Latina y se obtienen tres tipos de pimienta entera: pimienta verde (en salmuera, congelada y deshidratada), pimienta blanca (el fruto totalmente maduro después de retirar el pericarpio antes de secarse) y pimienta negra (el grano seco maduro). De la pimienta se obtienen aceites y oleorresinas, además de productos de valor añadido triturados, quebrados y molidos.

El objetivo es elaborar una norma de carácter mundial basada en características como el color, el tamaño de las bayas, los ingredientes activos como la piperina y cualquier otro factor que deba tenerse en consideración para adoptar un sistema de armonización transparente.

2. Pertinencia y actualidad

La pimienta es uno de los productos más antiguos comercializados en todo el mundo y en una situación de escasez de oferta. Se produce en países como el Brasil, Camboya, Ecuador, la India, Indonesia, Madagascar, Malasia, la República Popular de China, Sri Lanka, Tailandia y Viet Nam y en 2010 la superficie abarcada ascendía a 476 514 hectáreas. Casi todos los países productores de pimienta son países en desarrollo y quienes se dedican a este cultivo son agricultores en pequeña escala y marginales, por lo que reviste importancia garantizar prácticas leales en el comercio. Al tratarse la pimienta de un producto básico universal que consumen millones de personas y numerosos sectores industriales, es importante que su producción y las actividades posteriores a la cosecha, como por ejemplo la clasificación y el empaquetado, estén regulados por normas de higiene y calidad. Las propiedades intrínsecas de la pimienta están estrechamente relacionadas con la salud de los consumidores.

La importancia de la pimienta es tal que ha llegado el momento de establecer una norma basada en sus propiedades, especialmente en los ingredientes activos, la densidad aparente, el tamaño físico, etc., a través de la armonización. Ello evitará discrepancias en las normas a la hora de su comercialización, no solo desde los países productores sino también desde los centros de reexportación. El proceso de armonización servirá de referencia que se acepta internacionalmente mediante el consenso entre los principales países productores y de comercialización, además de proteger la salud de los consumidores y promover un comercio equitativo de conformidad con los distintos acuerdos internacionales.

La pimienta se denomina la “reina de las especias”, ya que se utiliza en todo el mundo más que cualquier otra especia presente. La pimienta negra en grano seca es, por valor monetario, la especia más comercializada del mundo y representa cerca del 30 % de todas las importaciones de especias mundiales. La producción de pimienta depende de unas condiciones atmosféricas cálidas y húmedas y su cultivo necesita que se den este tipo de condiciones para prosperar.

La pimienta tiene una gran demanda y el mercado mundial podría absorber cualquier incremento adicional de la producción. Esto es aplicable a cualquier forma de pimienta, ya sea entera, triturada, partida, en polvo, deshidratada, en salmuera o en forma de aceites y oleorresinas. Además de sus aplicaciones culinarias e industriales, la pimienta posee muchas propiedades medicinales. Su uso culinario y sus aplicaciones en aromaterapia y en la elaboración de fórmulas medicinales modernas y antiguas evidencian la riqueza del ingrediente activo denominado “piperina”, que reviste importancia para la alimentación y la salud de las personas.

3. Principales cuestiones que se deben tratar

La norma comprenderá aspectos relacionados con el tamaño de los granos de pimienta y otros parámetros físicos, la inocuidad y el etiquetado a fin de proporcionar un producto con las características adecuadas y proteger la salud del consumidor. A efectos de proporcionar productos inocuos y de alta calidad, los objetivos de la norma son:

- establecer los requisitos mínimos para la pimienta además de los parámetros de calidad como la firmeza de la baya, si está exenta de plagas u otras materias extrañas, etc.
- definir las categorías que clasifiquen la pimienta de acuerdo con las características de las bayas, teniendo en cuenta sus distintas formas (entera, triturada, partida, molida, deshidratada, en salmuera, congelada).
- establecer valores para la piperina, el contenido de aceite esencial y otros.
- enunciar las disposiciones que deberán tomarse en cuenta en relación con la uniformidad del producto envasado y de los envases utilizados.
- enunciar las disposiciones relativas al etiquetado y marcado del producto de conformidad con la norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados.
- establecer tolerancias respecto de la calidad y el tamaño permitidos en la pimienta envasada.
- incluir disposiciones en materia de higiene que remitan al Código internacional recomendado de prácticas — Principios generales de higiene de los alimentos.

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 inocuidad alimentaria.
- La obtención de niveles de normalización basados en las propiedades de diferentes variedades a fin de satisfacer las necesidades de la industria y el consumidor con exactitud y credibilidad.
- La elaboración de la norma para las distintas formas de la pimienta supondría un beneficio para muchos países en general y de forma más concreta para los países en desarrollo, ya que estos 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:

En 2010 se registró una producción mundial total de 338 380 toneladas, de las que 264 980 toneladas correspondieron a pimienta negra y 73 400 toneladas a pimienta blanca. La pimienta se produce en países como el Brasil, Camboya, Ecuador, la India, Indonesia, Madagascar, Malasia, la República Popular de China, Sri Lanka, Tailandia y Viet Nam. Los principales productores forman parte de los países de la Comunidad Internacional de la Pimienta y abarcan en torno al 85 % del comercio mundial de este producto.

Aunque los países productores de pimienta realizan exportaciones de este producto, también importan cantidades considerables para obtener valor añadido y llevar a cabo reexportaciones. Se ha estimado que los países productores importaron una cantidad de 46 309 toneladas de pimienta durante 2010. La tendencia de las importaciones por parte de los países productores va en ascenso, ya que en 2001 las importaciones solo eran de 18 421 toneladas. Según las estimaciones, las exportaciones de pimienta por parte de países productores ascendieron a 265 254 toneladas en 2010, lo que supone una cantidad inferior a las 273 677 toneladas de 2009 pero muy superior a las 201 285 toneladas de 2001.

El total de importaciones de pimienta por parte de países consumidores de todo el mundo en casi todos los continentes se estimó en 281 282 toneladas en 2010, que es superior a las cantidades registradas en años anteriores. Un aspecto peculiar de la pimienta es que muchos países importadores reexportan cantidades considerables de esta a zonas aliadas y otros mercados para obtener valor añadido de una u otra forma. Casi un centenar de países llevan a cabo reexportaciones y la cifra estimada para 2010 asciende a 75 274 toneladas.

Al tratarse de uno de los productos comercializados más antiguos, la pimienta generó repercusiones en todos países productores e importadores. Existe una gran complejidad en cuanto a las calidades y la especificación de la pimienta procedente de diferentes orígenes. Cada país productor tiene sus propias calidades y especificaciones, que siguen desde hace tiempo. De ahí que prevalezcan distintas normas, por ejemplo para el Brasil, la India, Indonesia, Malasia, Viet Nam, etc. Los niveles fijados con respecto al contenido de humedad, las materias extrañas, la piperina, etc., presentan variaciones en las distintas normas. Existen además otras normas establecidas por la Asociación Americana del Comercio de Especias, la Asociación Europea de Especias y la Comunidad Internacional de la Pimienta.

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

La pimienta se importa para muchas aplicaciones. Se destina a molienda, triturado, pulverización y extracción basándose en objetivos específicos. Por consiguiente, el comercio de pimienta se modela en función de las aplicaciones y los requisitos del cliente. Sin embargo, este comercio se basa en condiciones acordadas mutuamente por el país productor y el país importador en cuanto a calidad y especificaciones. Sería preferible, no obstante, que el comercio de la pimienta y sus productos se realizase conforme a criterios internacionales basados en una norma del Codex. Así pues, los nuevos trabajos contribuirían a establecer normas específicas reconocidas internacionalmente a fin de potenciar el comercio internacional y dar cabida a las necesidades de los importadores.

Los pronósticos indican que el consumo y el comercio globales de pimienta están creciendo. El mercado mundial podría absorber fácilmente cualquier aumento de la producción habida cuenta de la capacidad potencial del mercado en todo el mundo.

Organizaciones internacionales como la Asociación Americana del Comercio de Especias, la Asociación Europea para las Especias y la ISO ya se han ocupado de las normas relativas a la pimienta. En muchas convenciones, como por ejemplo la del Congreso Mundial de Especias, se ha abordado el tema de la armonización de las calidades y las especificaciones para la pimienta. La pimienta producida en países en desarrollo y comercializada a escala mundial no solo por los exportadores, sino también a través de las reexportaciones de los importadores, está sometida a diversas normativas nacionales. A fin de superar los obstáculos resultantes o posibles al comercio internacional, es fundamental integrar todas las normas distintas existentes en una única norma global mejorada y aceptable en todo el sistema internacional. Ello garantizará el establecimiento de una norma del Codex en consonancia con el Manual de Procedimiento.

Así todo, se trata de una especia que reviste importancia a nivel internacional y que está estrechamente vinculada con la salud y la inocuidad de los consumidores. Mediante la eliminación de los conjuntos variables de normas y reglamentos (a veces contradictorios) se reducirán los obstáculos al comercio y se obtendrá un marco jurídico completo que estipule las normas mínimas aceptables para la pimienta a nivel internacional.

c) Mercado internacional o regional potencial:

Se estima que el total de importaciones de pimienta de los países consumidores en todo el mundo ascendió a 281 282 toneladas en 2010, lo que supone un crecimiento de más del 30 % en el transcurso de un decenio, y va en aumento. Casi un centenar de países llevan a cabo reexportaciones y la cifra estimada para 2010 asciende a 75 274 toneladas.

Seguramente la demanda de pimienta aumentará en los diferentes mercados. Además de las importaciones a granel para su aplicación al por mayor en el sector alimentario y de otro tipo, se compran y venden cantidades en establecimientos minoristas para usos domésticos distintos de la cocina. Los aceites y oleoresinas derivados de la pimienta se emplearán para muy diversos sectores de fabricación y elaboración de alimentos debido a las ventajas de su transporte, almacenamiento y prolongado tiempo de conservación. Entre los países productores, con excepción de Viet Nam, existe un sólido mercado interno para la pimienta.

d) Posibilidades de normalización del producto:

Las características de la pimienta, 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 las bayas en función de su densidad aparente, el tamaño en su forma entera, el color de las bayas, las materias extrañas y otras formas relacionadas como, por ejemplo, triturada, partida, molida y en extracto (aceites y oleorresinas).

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 regulación en las normas generales de productos básicos para la pimienta. Los nuevos trabajos mejorarán la protección del consumidor y facilitarán el comercio de la pimienta gracias a la elaboración de una norma de calidad internacionalmente reconocida.

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

La norma corresponderá a la pimienta. Los derivados de la pimienta, como la pimienta verde (en salmuera, congelada y deshidratada), la pimienta blanca (el fruto totalmente maduro después de retirar el pericarpio antes de secarse), la pimienta negra (la baya madura seca), los aceites y oleorresinas y los productos de valor añadido derivados de la pimienta se examinarán por separado conforme a esta.

g) Trabajos ya iniciados por otra organización internacional en este campo.

- i) Calidades de la pimienta entera tratada, negra y blanca, establecidas por la Comunidad Internacional de la Pimienta.
- ii) Especificación de limpieza para las especias, las semillas y las hierbas de la Asociación Americana del Comercio de Semillas (ASTA).

La necesidad de establecer una norma internacional relativa a la pimienta se ha sometido a debate en la Organización Internacional de las Asociaciones para el Comercio de Especias (IOSTA), la Comunidad Internacional de la Pimienta, el Congreso Mundial sobre las Especias y la Organización Mundial para las Especias.

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 2008-2013, en particular la actividad 1.2, 4.1 y 5.1, y pretende establecer los mínimos requisitos de calidad aceptados internacionalmente de la pimienta para consumo humano. Contribuye asimismo a establecer prácticas leales en el comercio, en las que los agricultores podrán valorar su producción con referencia a las normas de calidad, permitiéndoles así obtener mayores valores monetarios.

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

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 la necesidad de asesoramiento científico de expertos en este trámite. Si se estima necesario, en el proceso de preparación de la norma se consultarán los documentos de investigación que hayan sido publicados por organismos internacionales.

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

Se acogerán favorablemente las aportaciones técnicas de la ISO, la Comunidad Internacional de la Pimienta, la Asociación Americana del Comercio de Especias y la Asociación Europea de Especias, así como de los países productores de pimienta, dado que estos ya han llevado a cabo trabajos relacionados con este tema. Las normas ISO podrán asimismo utilizarse como procedimiento de trámites para enmarcar las normas del Codex para la pimienta.

9. Calendario propuesto

En caso de que la Comisión apruebe la propuesta para la creación del Comité del Codex sobre especias, hierbas aromáticas y sus formulaciones, se proponen los siguientes plazos:

FECHA	AVANCE Y PROCEDIMIENTOS
Entre julio de 2013 y marzo de 2014	Elaboración del proyecto de programa junto con nuevas propuestas de trabajo. Estas propuestas se realizarán a través de una consulta electrónica con los miembros para poner en marcha los trabajos del Comité con rapidez.
Junio/julio de 2014	Examen crítico del CCEXEC sobre las propuestas de nuevos trabajos; Aprobación por parte de la Comisión de las propuestas de nuevos trabajos para el proceso.
Primer semestre de 2015	Celebración de la primera reunión del Comité y examen de nuevos temas de trabajo en el Trámite 3; El Comité examinará también el establecimiento de un orden de prioridades para sus trabajos.
Segundo semestre de 2016	Examen del proyecto de norma en el Trámite 5 con la posibilidad de recomendar la aprobación en el Trámite 8
CAC 2017	Adopción de la norma en el Trámite 8

**Propuesta de nuevo trabajo sobre la elaboración de una norma del Codex para
el romero (deshidratado y extractos)**

Propuesta presentada por la India

Introducción

El romero, utilizado ampliamente en el sector farmacéutico y cosmético, es una hierba de gran importancia que se cultiva predominantemente en Europa y África. El romero se utiliza como planta decorativa en jardines y tiene propiedades antimicrobianas. Contiene antioxidantes como el ácido carnósico y rosmarínico, y otros compuestos bioactivos entre los que figuran el alcanfor, el ácido cafeico, el ácido ursólico, el ácido betulínico, el rosmaridifenol y el rosmanol. Algunos de ellos sirven para prevenir o tratar el cáncer, los derrames y la enfermedad de Alzheimer. Todos estos aspectos hacen que esta hierba sea una planta sumamente importante desde el punto de vista de la salud humana.

El aceite se destila a partir del tallo y las hojas de la planta antes de que florezca. Las hojas, tanto frescas como secas, se utilizan en la cocina mediterránea tradicional. Tienen un sabor amargo y astringente y son muy aromáticas, lo que complementa una gran variedad de alimentos. Al quemarse, desprenden un olor parecido a la mostaza y similar a la leña al arder, lo que puede utilizarse para dar sabor a los alimentos preparados en barbacoa. El romero es rico en hierro, calcio y vitamina B₆, a saber, 317 mg, 6,65 mg y 0.336 mg por 100 g, respectivamente. Se ha demostrado que el extracto de romero mejora el tiempo de conservación y la estabilidad térmica de los aceites ricos en omega 3, que son propensos a la rancidez. Estas propiedades deben tenerse muy en consideración con respecto a la inocuidad de los alimentos y la protección del consumidor.

1. Objetivo y ámbito de aplicación de la norma

El alcance de la norma corresponde al romero (*Rosmarinus officinalis*) del género *Rosmarinus*. El romero es un arbusto perennifolio aromático cuyas hojas se asemejan a las agujas de pino. El aceite de romero tiene numerosas aplicaciones generales, ya que combina bien con otros extractos como la albahaca, el árbol de té, la canela, la citronela, el eucalipto, el geranio, la lavanda, el limón, la litsea cubeba, la mejorana, la menta, el niaulí, el orégano, el petit grain, la pimienta negra, el pino, el pomelo, la ravensara, la salvia, la tangerina, el tomillo, etc.

El aceite de romero, al destilarse de las sumidades floridas, tiene un olor intenso, refrescante y mentolado con un subtono de madera balsámico. El aceite es entre incoloro y ligeramente amarillo con una viscosidad acuosa. La mayoría de productores de Sudáfrica cortan y destilan la planta entera. Este aceite tiene mayor contenido de alcanfor, por lo que su calidad es inferior al aceite mencionado anteriormente. El ingrediente activo del romero tiene propiedades farmacéuticas. Todos estos aspectos hacen que esta hierba sea una planta sumamente importante desde el punto de vista de la salud humana.

El objetivo consiste en elaborar una norma de carácter mundial basándose en las características básicas. La necesidad de contar con una norma armonizada para el romero se deriva del hecho de que en los países en desarrollo los agricultores marginales producen este cultivo en una superficie fragmentada. Estos agricultores no tienen capacidad de organizarse colectivamente a fin de controlar los factores que influyen en su producción y, por tanto, estos factores externos pondrán en riesgo toda la cadena alimentaria si no hay un comité internacional en el marco del Codex que identifique o mitigue dichos riesgos.

2. Pertinencia y actualidad

El romero como hierba tiene una gran relevancia dadas sus múltiples aplicaciones en el sustento de la vida humana. Se cultiva con fines comerciales en países como España, Francia, Italia y Túnez. Algunas regiones de Asia, los Estados Unidos, México y Sudáfrica también lo cultivan. Al tratarse de un cultivo muy reducido, no se dispone de cifras fidedignas oficiales sobre su producción. Aunque las hierbas como el romero constituyen solo una pequeña parte en diferentes segmentos de la industria alimentaria, farmacéutica y cosmética, su ausencia puede alterar la identidad del producto final. Estas hierbas no se pueden englobar en ninguna otra categoría como los aditivos alimentarios o las hortalizas, ya que no ofrecen una funcionalidad,

sino que aportan aroma y sabor. Pese a ser solo una parte del conjunto, el romero tiene gran repercusión en la identidad de los alimentos. Es preciso solucionar el obstáculo que supone no disponer de estadísticas fundamentales sobre producción, exportación, importación y valor añadido.

La norma internacional ISO 11164:1995 establece requisitos de calidad para el romero seco. Pero es necesario armonizar plenamente las normas, dado que las entidades de compra establecen diferentes normas al efectuar las compras, lo que daña los intereses de los agricultores marginales y los países en desarrollo. El contenido de aceite esencial de la hierba seca es un factor importante que contribuye a la intensidad del sabor. Las hojas enteras de romero deberían contener un mínimo de entre un 1 % y un 2 % de aceite volátil, un máximo del 10 % de materias extrañas, un máximo del 2 % de tallos leñosos y un máximo del 7 % de ceniza.

3. Principales cuestiones que se deben tratar

La norma comprenderá aspectos relacionados con las propiedades del romero deshidratado y en extracto e incorporará parámetros físicos, la presencia de materias extrañas, el contenido de aceite, la inocuidad y el etiquetado con el fin de proporcionar un producto con las características adecuadas y proteger la salud del consumidor. A efectos de proporcionar productos inocuos y de alta calidad, los objetivos de la norma son:

- la recopilación de cifras sobre producción, exportación e importación de romero y sus productos a fin de superar el obstáculo actual en la obtención de datos para la normalización y armonización.
- el establecimiento de requisitos mínimos para el romero deshidratado y en extracto incluidos los parámetros de calidad y otras condiciones como la apariencia física, la uniformidad del producto, la ausencia de plaga y otras materias extrañas, etc.
- la definición de categorías para clasificar el romero de acuerdo con las características de la hierba, tales como hierbas cortadas, aceite esencial, aceite fijo, extractos, etc.
- la supervisión y el fortalecimiento de los reglamentos fitosanitarios transfronterizos, de tal forma que las plagas o microbios no se desplacen a otros países ni se propaguen al delicado ecosistema de los productores marginales de especias y hierbas.
- el enunciado de las disposiciones que deberán tomarse en cuenta en relación con la uniformidad del producto envasado y de los envases utilizados.
- el enunciado de las disposiciones relativas al etiquetado y marcado del producto de conformidad con la norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados.
- el establecimiento de tolerancias respecto de la calidad y el tamaño permitidos en el romero envasado.
- el enunciado de disposiciones en materia de higiene que remitan al Código internacional recomendado de prácticas — Principios generales de higiene de los alimentos.

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

4.1 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 inocuidad alimentaria.
- La obtención de niveles de normalización basados en las propiedades de diferentes variedades a fin de satisfacer las necesidades de la industria y el consumidor con exactitud y credibilidad.
- La elaboración de la norma para las formas de romero supondría un beneficio para muchos países en general y de forma más concreta para los países en desarrollo que exportan, de manera que pudiesen aumentar su competencia.

4.2 Criterios aplicables a los productos

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

No se dispone de datos oficiales sobre el total de la producción mundial de romero, ya que las cifras sobre el comercio se agrupan con las cifras totales para hierbas y especias. Sin embargo, los datos de que dispone el Centro para la Promoción de las Importaciones de Países en Desarrollo (CBI, por sus siglas en inglés) de los Países Bajos indican que en la Unión Europea el romero se cultiva en una superficie de 158 hectáreas, de las cuales 99 hectáreas se dedican a su cultivo orgánico. Estas cifras corresponden al cultivo de romero en países como Alemania, Austria, Bélgica, Bulgaria, Dinamarca, España, Finlandia, Francia, Grecia, Hungría, Islandia, Italia, los Países Bajos, Portugal, el Reino Unido, Rumanía y Suecia. Existen otras zonas de cultivo

de romero en países como la India, Marruecos, México, Sudáfrica, Túnez, etc., pero no se dispone de datos precisos sobre estos.

No existen datos independientes sobre el consumo de romero, ya que una vez más estas cifras se agrupan con las de especias y hierbas. El mayor mercado de hierbas es Europa (Alemania con un 19 %, Rumanía con un 14 %, Hungría con un 12 %, el Reino Unido con un 16 %), seguida de América del Norte y Asia, según el resumen informativo sobre el comercio de la Comunidad para el Desarrollo del África Austral, 2007. El mercado de la UE para las hierbas y especias se incrementó de 265 000 toneladas en 2003 a 321 000 toneladas en 2007, lo que supone un crecimiento anual del 5 %. La demanda del sector farmacéutico, el sector de la restauración y el sector alimentario contribuyen al consumo de hierbas.

Aunque el romero es una hierba de importancia, no puede calificarse como un producto básico. No hay una norma fija como tal, a excepción de la indicación básica de la ISO. Existen múltiples dificultades en lo que respecta a las calidades y la especificación del romero seco y su aceite y es el comprador el que dicta las normas.

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

El romero se importa para muchas aplicaciones. Se destina a la deshidratación y destilación en los países productores. En algunos casos, las empresas de elaboración importan el material deshidratado. Los envíos se comercializan en función de las aplicaciones y los requisitos del cliente. No obstante, sería preferible que el comercio de romero deshidratado y de extracto de romero se realizase conforme a criterios internacionales basados en una norma del Codex. Así pues, los nuevos trabajos contribuirían a establecer normas específicas reconocidas internacionalmente a fin de potenciar el comercio internacional y dar cabida a las necesidades de los importadores.

Los pronósticos indican que el consumo y el comercio globales de romero aumentarán con el incremento de sus aplicaciones. El mercado mundial podría absorber fácilmente cualquier aumento adicional de la producción habida cuenta de la demanda continuada por parte de las industrias elaboradoras.

Organizaciones internacionales como la Asociación Europea para las Especias, la Asociación Americana del Comercio de Especias y la ISO se han ocupado de las normas relativas al romero. En muchas convenciones, como por ejemplo la del Congreso Mundial de Especias y la Organización Mundial de las Especias, se ha abordado el tema de la armonización de las calidades y especificaciones para las hierbas. El romero es una hierba que se produce en países en desarrollo y países desarrollados. Dado que los productos finales en los que el aceite de romero es un ingrediente activo atienden cuestiones relacionadas con la salud, la importancia de las prácticas de higiene ha pasado a un primer plano.

Debido a la falta de una norma mundial armonizada para el aceite de romero y el romero deshidratado, y el trabajo ya realizado por muchas otras organizaciones internacionales como la Unión Europea, es necesaria la incorporación de estos aspectos en este punto, en consonancia con el Manual de Procedimiento. Por consiguiente, se considera necesario el establecimiento de una norma del Codex a fin de integrar todas las normas aisladas existentes en una única norma global aceptable internacionalmente de forma generalizada.

De esta manera, mediante la eliminación de los conjuntos variables de normas y reglamentos (y a veces contradictorios) se reducirán los obstáculos al comercio y se obtendrá un marco jurídico completo que estipule las normas mínimas aceptables para el romero a nivel internacional.

c) Mercado internacional o regional potencial:

No se dispone de datos sobre el comercio mundial de romero y los volúmenes se clasifican con las cifras totales del comercio de hierbas y especias y de los exportadores de plantas medicinales y aromáticas de países de Europa oriental como Albania, Belarús, Croacia, Chipre, etc.

Existe una demanda considerable de extractos de romero en los mercados internacionales. Se está obteniendo valor añadido en muchos países productores, como por ejemplo España, Francia y la India.

No se dispone de datos que indiquen el total de las importaciones y exportaciones mundiales de aceite de romero. La única información disponible son las estadísticas de importación de los Estados Unidos. En consecuencia, a continuación se indican las importaciones anuales de aceite de romero por parte de los Estados Unidos.

<u>IMPORTACIONES DE ACEITE DE ROMERO DE LOS ESTADOS UNIDOS/Año</u>	Importación en toneladas
2000	89,56
2001	76,58
2002	124,57
2003	98,21
2004	148,72
2005	109,04

Fuente: Departamento de Comercio de los Estados Unidos, División de productos hortícolas y tropicales, FAS/USDA.

Como puede observarse en los datos anteriores sobre la importación de aceite de romero por parte de los Estados Unidos, se registra un crecimiento general. Durante el período de 2000 a 2005, las importaciones estadounidenses de aceite de romero ascendieron a un promedio de 107,78 toneladas, lo que supone una tasa de crecimiento medio anual del 10 %. Suponiendo que los Estados Unidos representan un tercio de la demanda mundial de aceite de romero, el total de la demanda mundial se estima en 323 toneladas al año.

A continuación se señalan los principales productos derivados de esta hierba:

- i. Extractos de romero solubles en aceite: Ácido carnósico en polvo 5 %-90 %, Oleorresina de romero-Ácido carnósico líquido 5 %-25 %. Se utiliza mucho en aceites comestibles, aceites de pescado, alimentos ricos en aceites, carnes, alimentos asados y alimentos fritos como antioxidante natural de gran efecto.
- ii. Extractos de romero solubles en agua: Ácido rosmarínico 2,5 %-20 %. Se utiliza mucho en bebidas, alimentos naturales y cosméticos como antioxidante natural soluble en agua.
- iii. Aceite esencial de romero 100 %: se utiliza para aceites esenciales anti-envejecimiento y para el cuidado de la piel.
- iv. Hoja de romero en polvo.
- v. Romero como hierba fresca

Según un nuevo estudio de mercado del Centro de Comercio Internacional (CCI), existe la posibilidad de que los exportadores de hierbas de países en desarrollo incrementen sus ventas en Europa. Las importaciones de hierbas secas en cuatro de los principales mercados europeos ascienden a un total aproximado de entre 12 000 y 13 000 toneladas anuales. Aunque los proveedores tradicionales gozan de una posición sólida en este comercio, los exportadores que pueden ofrecer hierbas de una alta calidad constante con propiedades que les distinguen de las de sus competidores en cuanto a sabor, color y contenido de aceite esencial podrían entrar con pie firme e incluso posiblemente exigir precios más elevados que las fuentes de suministro actuales.

Se calcula que las importaciones de hierbas secas en los cuatro mercados (Alemania, Francia, los Países Bajos y el Reino Unido) corresponden a un promedio de casi 12 600 toneladas anuales, de las que un 37 % se destina a Francia; un 30 % a Alemania; un 21 % al Reino Unido y un 12 % a los Países Bajos. Más del 77 % de las importaciones de hierbas en estos cuatro mercados corresponden a seis tipos de hierbas, a saber, el romero, la salvia, el orégano, la mejorana, la menta y el tomillo. De acuerdo con las estimaciones sobre el comercio, la demanda global de hierbas en estos mercados aumenta cada año entre un 1 % y un 2 % en volumen. Las tasas de crecimiento son diferentes para los distintos tipos. Se prevé que las ventas aumenten con mucha más rapidez en el sector industrial de la alimentación y el sector de restauración de las instituciones que en el comercio al por menor.

d) Posibilidades de normalización del producto:

Las características del romero, 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 conllevará la definición de la hierba de acuerdo con su tamaño, color y materias extrañas en su forma deshidratada, y su color y densidad en su forma en extracto.

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 regulación en las normas generales de productos básicos para el romero. El nuevo trabajo potenciará la protección del consumidor y facilitará el comercio al establecer una norma de calidad internacionalmente reconocida.

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

La norma se referirá a un producto, el romero, y deberá armonizarse para el romero deshidratado y sus extractos. Los productos que han de considerarse incluyen:

- i) Extractos de romero solubles en aceite: Ácido carnósico 5 %-90 % en polvo, oleoresina de romero-ácido carnósico líquido 5 %-25 %
- ii) Extractos de romero solubles en agua: Ácido rosmarínico 2,5 %-20 %.
- iii) Aceite esencial de romero 100 %.
- iv) Hoja de romero en polvo.
- v) Romero como hierba fresca.

g) Trabajos ya iniciados por otra organización internacional en este campo.

- i) Directivas de la Unión Europea.
- ii) Título 21 del Código de Reglamentos Federales del USFDA.

La necesidad de establecer una norma internacional para el romero se ha sometido a debate en la Organización Internacional de las Asociaciones para el Comercio de Especies (IOSTA), el Congreso Mundial sobre las Especies y la Organización Mundial para las Especies.

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 2008-2013 y tiene por objeto establecer los requisitos de calidad mínimos aceptados internacionalmente del romero para consumo humano. Contribuye asimismo a establecer prácticas leales de comercio, en las que los agricultores podrán valorar su producción con referencia a las normas de calidad, permitiéndoles así obtener mayores valores monetarios.

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

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 la necesidad de asesoramiento científico de expertos. Si se estima necesario, en el proceso de preparación de la norma se consultarán los documentos de investigación que hayan sido publicados por órganos internacionales.

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

Se acogerán favorablemente las aportaciones técnicas de la ISO, la UE, la Asociación Americana del Comercio de Especies, la Asociación Europea para las Especies y la Organización Mundial de las Especies, así como de los países productores de romero, dado que estos ya han llevado a cabo trabajos relacionados con este tema. También pueden utilizarse las normas ISO como procedimiento de trámites para enmarcar las normas del Codex para el romero.

9. Calendario propuesto.

En caso de que la Comisión apruebe la propuesta para la creación del Comité del Codex sobre especias, hierbas aromáticas y sus formulaciones, se proponen los siguientes plazos:

FECHA	AVANCE Y PROCEDIMIENTOS
Entre julio de 2013 y marzo de 2014	Elaboración del proyecto de programa junto con nuevas propuestas de trabajo. Estas propuestas se realizarán a través de una consulta electrónica con los miembros para poner en marcha los trabajos del Comité con rapidez.
Junio/julio de 2014	Examen crítico del CCEXEC de las propuestas de nuevos trabajos; Aprobación de la Comisión de las propuestas de nuevos trabajos para el proceso.
Primer semestre de 2015	Celebración de la primera reunión del Comité y examen de nuevos temas de trabajo en el Trámite 3; El Comité examinará también el establecimiento de un orden de prioridades para sus trabajos.
Segundo semestre de 2016	Examen del proyecto de norma en el Trámite 5 con la posibilidad de recomendar la aprobación en el Trámite 8
CAC 2017	Adopción de la norma en el trámite 8
