



Tema 10 del programa

CX/CAC 13/36/10-Add.4

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)

Documentos de proyecto adicionales

El presente documento debe leerse conjuntamente con el documento CX/CAC 13/36/10-Add.2

Propuesta de nuevo trabajo sobre una norma del Codex para el tomillo deshidratado

Introducción

El tomillo, que en botánica se conoce como *Thymus vulgaris*, recibe su nombre del término griego “*thymon*”, una hierba empleada como incienso o como fumigador durante los sacrificios. Tomillo es el nombre general de las variedades de hierbas de la especie *Thymus*, que son autóctonas de Europa y Asia. Existe más de un centenar de variedades de tomillo. El tomillo es autóctono de la región mediterránea occidental y se extiende hasta el sureste de Italia. Miembro de la familia de la menta, el tomillo es un arbusto perennifolio, cuyos tallos leñosos están a veces cubiertos por pequeñas hojas de color gris-verdoso a verde. El tomillo es un arbusto variable. Los colores de sus florecillas de dos pétalos varían entre el rosa pálido y el violeta y los frutos que da son tetraquenos. Toda la planta es aromática. Algunas plantas tienen hojas jaspeadas y alcanzan unos 25 cm de alto. Se aprovechan las hojas, las sumidades floridas y el aceite esencial.

Las sumidades floridas del tomillo tienen un aceite esencial que contiene principalmente *timol* y *carvacrol*, además de taninos, compuestos amargos, saponinas y ácidos orgánicos. Existe una norma internacional relativa a los requisitos de calidad para el tomillo desecado. El aceite esencial de las hojas enteras desecadas debería contener un mínimo de 0,5 % de aceite, y en el caso de polvo secado un 0,2 % de aceite.

1. Objetivo y ámbito de aplicación de la norma

El ámbito de este trabajo es establecer una norma internacional para el tomillo (*Thymus vulgaris*), que se suministrará deshidratado al consumidor después de un acondicionamiento y envasado adecuados. Tomillo es el nombre general de muchas de las variedades de hierbas de la especie *Thymus*, todas ellas autóctonas de Europa y Asia.

El objetivo es elaborar una norma de carácter mundial basada en características básicas como la humedad, el contenido total de cenizas, el contenido de aceite volátil, materias extrañas, etc.

2. Pertinencia y actualidad

El hecho de que en los países en desarrollo sean los agricultores marginales quienes producen este cultivo en superficies fragmentadas hace necesario disponer de una norma internacional para el tomillo. El tomillo se cultiva en diversas zonas del mundo. Se comercializa a nivel mundial y no se limita a ninguna región en concreto. Por tanto, es necesario establecer una norma que cubra las características de calidad del tomillo, tales como la humedad, el contenido total de cenizas, la ceniza insoluble en ácido, el contenido de aceite volátil, materias extrañas, etc.

3. Principales cuestiones que se deben tratar

La norma comprenderá aspectos relacionados con las propiedades del tomillo deshidratado e incorporará parámetros físicos, la presencia de materias extrañas y el contenido de aceite a fin de proporcionar un producto con las características adecuadas. A efectos de proporcionar productos de alta calidad, el objetivo de la norma es:

- establecer los requisitos mínimos para el tomillo deshidratado incluidos los parámetros de calidad y otras condiciones como la apariencia física, la uniformidad del producto y otras materias extrañas, etc.;
- definir las categorías para clasificar el tomillo de acuerdo con las características de la hierba, tales como hierbas cortadas, aceite esencial, aceite fijo, extractos, etc.;
- 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 las tolerancias respecto de la calidad y el tamaño permitidos en el tomillo envasado;
- enunciar las disposiciones en materia de higiene que remitan al Código internacional recomendado de prácticas de higiene y los principios generales de higiene de los alimentos, contaminantes, residuos de plaguicidas y métodos de análisis.

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

4.1 Criterio general

La elaboración de la norma para las formas de tomillo 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. 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.

Criterios aplicables a los productos

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

El tomillo se obtiene de plantas cultivadas y silvestres en la mayoría de países de Europa, incluidos Francia, Suiza, España, Italia, Bulgaria, Portugal y Grecia. Algunos países de Asia como la India, Tailandia y Singapur también son productores. Otro productor importante es Australia. El rendimiento y la calidad del aceite esencial varían en función de la composición genética del material vegetal, la madurez del cultivo en el momento de la recolección, el medio ambiente y las prácticas de destilación. Los productores de hierbas del sur de Europa se benefician de temporadas de cultivo más largas gracias a las ventajas climáticas. Así, la mayoría del tomillo que se produce en Europa procede de Francia, España y Portugal.

De Eurostat (2009) se desprende que existen varios países europeos que producen hierbas o plantas aromáticas y plantas de condimento. La producción en 2008 fue del orden de las 130 000 toneladas, aproximadamente. Entre estas plantas figura el tomillo.

La mayor parte del tomillo producido se destina al mercado de productos frescos y desecados. El rendimiento del *T. Vulgaris* para la producción de hierbas frescas puede ser de cinco a seis toneladas por hectárea, y para la producción de hierbas secas, de dos toneladas por hectárea. En condiciones de riego, el tomillo podrá tener un rendimiento de en torno a 15 toneladas de material vegetal por hectárea al año, a una tasa de recuperación de aceite de entre el 0,5 y 1 %, esto es, de 75 a 150 kg/ha anuales. En condiciones de secado, los rendimientos variarán de forma considerable. Son pocos los productores de Sudáfrica que destilan el tomillo para la producción de aceite esencial.

El cultivo de esta hierba destinada al comercio tiene lugar principalmente en España, Francia, Italia y Bulgaria. Se prevé un rendimiento para el aceite esencial del 1,0 %, esto es, 10 ml de aceite por kilogramo de tomillo fresco, derivado del tomillo silvestre en condiciones cálidas de verano. Los rendimientos pueden disminuir al 0,10 % en invierno. Según la variedad, el rendimiento del material cultivado oscila entre el 0,05 % y el 0,50 %. Sin embargo, los rendimientos de las hierbas cultivadas superan con creces a la producción silvestre, por lo que se produciría más aceite por hectárea en los cultivos. En Suiza, los cultivares seleccionados obtienen un rendimiento del 3 % de aceite esencial derivado de hierbas frescas de más de 15 toneladas por hectárea.

A causa de la desorganización del panorama productivo, no se dispone de cifras exactas de producción para este cultivo. Sin embargo, el Centro de Comercio Internacional de Ginebra ha recopilado cifras correspondientes a las exportaciones e importaciones de tomillo agrupadas con las estadísticas para las hojas de laurel. A continuación se indican estas cifras:

Año	Exportaciones (cantidad en toneladas)	Importaciones (cantidad en toneladas)
2006	3 717 708	9 328 591
2007	1 713 462	975 564
2008	389 489	–

Fuente: Base de datos estadísticos sobre el comercio de mercaderías / División de Estadística de las Naciones Unidas

Los datos anteriores corresponden a Albania, Argentina, Australia, Austria, Azerbaiyán, el Brasil, Bulgaria, España, los Estados Unidos de América, Francia, Grecia, la India, Italia, México, Portugal, Reino Unido, Singapur, Suiza, Tailandia, etc.

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

El tomillo se importa para muchas aplicaciones. Se destina a la deshidratación y destilación en los países productores. Las remesas se comercializan en función de las aplicaciones y los requisitos del consumidor. Sería preferible, no obstante, que el comercio del tomillo deshidratado se realizase conforme a criterios internacionales basados en una norma del Codex. Por tanto, los nuevos trabajos contribuirían a establecer normas específicas reconocidas internacionalmente a fin de potenciar el comercio internacional y dar cabida a las necesidades del importador.

Los pronósticos indican que el consumo y el comercio globales de tomillo 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.

La norma internacional ISO 6754:1996 establece requisitos de calidad para el tomillo desecado. Pero es necesaria una norma internacional, dado que las entidades de compra establecen diferentes normas al efectuar las compras, lo que va en perjuicio de los intereses de los agricultores marginales y los países en desarrollo. El contenido de aceite esencial de la hierba desecada es un factor importante que contribuye a la intensidad del sabor.

El comercio internacional se ha visto sumamente afectado por la falta de una norma internacional para el tomillo. Los importadores prefieren importar basándose en una norma aceptada internacionalmente. Así pues, los nuevos trabajos contribuirían a establecer normas específicas internacionales reconocidas con el fin de potenciar el comercio internacional.

De esta manera, si se eliminan 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 la norma mínima aceptable para el tomillo en el plano internacional.

c) Mercado internacional o regional potencial:

El tomillo es una de las hierbas culinarias más importantes de Europa. Dado que sus hojas son correosas y contienen poca agua, se secan sin una pérdida excesiva de sabor y se utilizan muy frecuentemente de esta forma.

El promedio de las exportaciones mundiales de tomillo desde 2008 hasta 2012 se encuentra en torno a las 3 000 toneladas y las cifras de importación entre 2009 y 2012 ascienden a unas 1 600 toneladas.

d) Posibilidades de normalización del producto:

Las características del tomillo, desde su cultivo hasta la cosecha, las características del fruto, las variedades de cultivares, la composición, la calidad y el envasado contribuyen al establecimiento de parámetros

adecuados con miras a la normalización del producto. Hay normas en vigor en distintos países, así como normas ISO, lo que indica las posibilidades de normalización mediante la armonización.

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 norma general de producto relativa al tomillo. Los nuevos trabajos facilitarán el comercio al establecer una norma de calidad reconocida internacionalmente.

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, a saber, el tomillo deshidratado.

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

No hay ninguna otra organización internacional que haya llevado a cabo una norma internacional para el tomillo. Organizaciones internacionales como la Asociación Europea para las Especies, la Asociación Americana del Comercio de Especies y la Organización Internacional de Normalización (ISO) se han ocupado de las normas relativas al tomillo. En muchas convenciones, como por ejemplo la del Congreso Mundial de Especies y la Organización Mundial de las Especies, se ha abordado el tema de la armonización de las calidades y especificaciones para las hierbas. El tomillo es una hierba que se produce en países en desarrollo y países desarrollados. Además, se plantearon importantes cuestiones en las reuniones de la Organización Internacional de las Asociaciones de Comercio de Especies (IOSTA, por sus siglas en inglés), el Congreso Mundial sobre las Especies y la Organización Mundial para las Especies a fin de normalizar los parámetros de calidad.

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 las **actividades 1.2, 4.1 y 5.1**, y pretende establecer los mínimos requisitos de calidad aceptados internacionalmente del tomillo 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. El hecho de que existan referencias a las normas sobre inocuidad alimentaria del Codex en el Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la Organización Mundial del Comercio significa que el Codex tiene implicaciones de gran alcance para la resolución de diferencias comerciales.

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

Esta propuesta corresponde a una nueva norma mundial y no guarda relación con ningún otro texto del Codex existente sobre este tema, si bien esta norma hará referencia a 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 Unión Europea (UE), la Asociación Americana del Comercio de Especies, la Asociación Europea para las Especies y la Organización Mundial de las Especies dado que 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 el tomillo.

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.
Junio/julio de 2014	Examen crítico del Comité Ejecutivo (CCEXEC) sobre las propuestas de nuevos trabajos; Aprobación por parte de la Comisión de las propuestas de nuevos trabajos
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 una norma del Codex para el comino negro y marrón

(entero y molido)

(Propuesta presentada por la India)

Introducción

Las semillas de comino son una de las especias más populares del mundo, que resulta muy apreciada en Asia, América del Sur y África del Norte. El comino es autóctono de Egipto y la India, pero se cultiva también en China, Egipto, Irán, la región del Mediterráneo y Siria. Las semillas de comino tienen dos variedades, a saber, el comino con un tono amarronado (*Cuminum cyminum*) perteneciente a la familia *Apiaceae* y el comino negro (*Nigella sativa*) de la familia *Ranunculaceae*.

El comino (amarronado) se produce en las regiones tropicales y se estima que en todo el mundo se obtienen unas 300 000 toneladas. Se trata de una de las primeras especias conocidas que utilizó el hombre. El agradable aroma característico de esta semilla se debe a su contenido de aceite volátil, cuyo componente principal es el cuminol. La planta de comino crece entre 30 y 50 cm y se cosecha a mano. Es una [planta herbácea anual](#), con un [tallo](#) delgado y ramificado de 20 a 30 cm de alto. Las [hojas](#) tienen una longitud de entre 5 y 10 cm, [pinnadas](#) o bipinnadas, con folíolos fibrosos.

El comino negro es una hierba anual, que crece en torno a 40 cm y tiene hojas estriadas pinnadas y flores azul claro. Las pequeñas semillas de forma triangular son de color negro aterciopelado. Es autóctono del sur de Europa, Asia occidental, la India y África del Norte. Su lugar de origen se encuentra muy probablemente en Asia occidental. Se presume que el comino negro se utiliza en Oriente desde hace más de 3 000 años. Una semilla entera de comino negro puede caracterizarse por un color muy oscuro y una forma fina y creciente, con olor penetrante y sabor amargo.

Las semillas de comino proceden de frutos que son aquenios ovoides o fusiformes laterales de cuatro a cinco milímetros de largo y que contienen una única semilla de forma oblonga, con estrías longitudinales y color entre amarillo y marrón como otros miembros de la familia Umbelliferae.

Las semillas de comino contienen muchos fitoquímicos, cuyas propiedades antioxidantes, carminativas y antiinflamatorias son conocidas. Las semillas son una excelente fuente de fibra en la dieta y tienen propiedades anticancerígenas. Los principios activos del comino pueden aumentar la motilidad del tracto gastrointestinal, así como la capacidad digestiva al incrementar las secreciones de enzimas gastrointestinales. Esta especia es una excelente fuente de minerales como el hierro, el cobre, el calcio, el potasio, el manganeso, el selenio, el zinc y el magnesio. Contiene también importantes cantidades de vitaminas de complejo B como la tiamina, la piridoxina, la niacina, la riboflavina y otras vitaminas antioxidantes fundamentales como la vitamina E, la vitamina A y la vitamina C. Las semillas tienen un 6,2 % de humedad, un 17,7 % de proteínas, un 23,8 % de grasa, un 9,1 % de fibra, un 35,5 % de carbohidratos y un 7,7 % de materia mineral por cada 100 gramos. El componente principal del aceite de esencia de comino es el 4-isopropil benzaldehído o cuminaldehído (>30 %), junto con una cantidad menor de p-menta-1, 3-dieno-7-al, p-menta-3-en-7-al gamma-terpineno — todos ellos compuestos con el mismo esqueleto de carbono.

1. Objetivo y ámbito de aplicación de la norma

El ámbito de este trabajo es establecer una norma internacional para el comino marrón y negro obtenido de las variedades *Cuminum cyminum* de la familia *Apiaceae* y *Nigella sativa* de la familia *Ranunculaceae*, respectivamente, que se suministrará entero o molido a los consumidores después de un acondicionamiento y envasado adecuados. El comino procedente de distintos países de origen se comercializa a nivel internacional. Los países más importantes son Egipto, la India, Irán y Oriente Medio, que abarca las regiones de Pakistán, Siria y Turquía.

El objetivo de una norma de carácter internacional es examinar las características de calidad como el color, el tamaño de las semillas, la pureza de las semillas, los ingredientes activos como el cuminol y todos los demás factores en relación con el consumo de comino marrón y negro entero o molido a fin de establecer un documento internacional.

2. Pertinencia y actualidad

El comino se produce y se comercializa en todo el mundo. Los países más importantes son Egipto, la India, Irán y Oriente Medio, que abarca las regiones de Pakistán, Siria y Turquía.

Se presume que el comercio mundial de comino aumentará en consonancia con el incremento de la sensibilización sobre las numerosas aplicaciones para el bienestar y beneficios para la salud derivados del consumo del comino, tanto marrón como negro. Es probable que la base de demanda del comino también se amplíe, aumentando así el potencial de mercado.

Casi todos los países productores de comino son países en desarrollo, sin limitarse a una región concreta, y es producido por agricultores en pequeña escala y marginales. Así pues, la pertinencia del establecimiento de una norma para el comino es tal que ha llegado el momento de elaborar una que cubra las características de calidad, especialmente los ingredientes activos, la densidad aparente, el tamaño físico en el caso del comino en forma entera, a través del consenso entre los países productores y comercializadores. Ello evitará discrepancias entre los países productores y comercializadores.

3. Principales cuestiones que se deben tratar

La norma relativa al comino abarcará los aspectos siguientes:

- establecer los requisitos mínimos para el comino además de los parámetros de calidad como la limpieza de la semilla y otras materias extrañas, etc.;
- definir las categorías para clasificar el comino de acuerdo con las características de las semillas, teniendo en cuenta el producto entero;
- 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 las tolerancias relativas a la calidad y el tamaño permitidas en el comino negro y marrón envasado tanto entero como en polvo;
- enunciar las disposiciones en materia de higiene que remitan al Código internacional recomendado de prácticas de higiene y los principios generales de higiene de los alimentos, contaminantes, residuos de plaguicidas y métodos de análisis.

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

Criterio general

La elaboración de la norma para los distintos derivados del comino supondría un beneficio para muchos países en general y más particularmente para los países en desarrollo, ya que estos son los principales productores, exportadores y consumidores de comino.

Criterios aplicables a los productos

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

PAÍS	Producción (toneladas)
Afganistán	4 000
China	5 000
India	250 000
Irán	7 000
Siria	10 000
Turquía	8 000

Fuente: Base de datos estadísticos sobre el comercio de mercaderías / División de Estadística de las Naciones Unidas y Congreso Mundial sobre las Especias 2012

Patrón de comercio internacional

Cantidad (en toneladas)

Exportaciones	Mundo
2008-09	128 686
2009-10	99 492
2010-11	81 426
2011-12	97 261

Fuente: CCI (Ginebra)

Cantidad (en toneladas)

Importaciones	Mundo
2008-09	117 925
2009-10	103 186
2010-11	108 074
2011-12	101 087

Fuente: CCI (Ginebra)

Los datos anteriores corresponden a Afganistán, Arabia Saudita, China, Egipto, España, la India, Israel, Líbano, Pakistán, Reino Unido, Singapur, Siria, Turquía, etc.

El consumo mundial de comino se estima en 187 000 toneladas y los principales importadores son Brasil, Canadá, Colombia, Ecuador, Estados Unidos de América, Japón, Malasia, México, Sudáfrica y la UE.

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

Al tratarse de un producto básico con una gran tradición en el comercio y en su uso, el comino reviste importancia en las actividades diarias en todo el mundo. Existen numerosas diferencias en la obtención de calidad del producto en cuanto a los niveles de humedad, el contenido de cenizas, el aceite volátil, las partes rotas, la materia extraña, etc. Cada país productor sigue desde hace tiempo sus propias calidades y especificaciones. De ahí que prevalezcan distintas normas, por ejemplo para la India, China, Egipto, Siria, Turquía, etc. Los niveles fijados con respecto al contenido de humedad, las materias extrañas, el aceite volátil, etc., presentan variaciones en las distintas normas, lo que plantea una aparente distorsión del comercio.

El comino se importa para muchas aplicaciones. Se destina al uso culinario directo en su forma entera, así como a la pulverización y extracción con objetivos específicos. Por consiguiente, su comercio se modela en función de las aplicaciones y los requisitos del cliente. Sin embargo, el comercio de comino se basa en condiciones acordadas mutuamente por el país productor y el país importador en cuanto a calidades y especificaciones. Sería preferible, no obstante, que el comercio de comino se realizase conforme a criterios internacionales basados en una norma del Codex. Así, los nuevos trabajos contribuirían a establecer normas específicas reconocidas internacionalmente a fin de potenciar el comercio internacional.

Organizaciones internacionales como la Asociación Americana del Comercio de Especies, la Asociación Europea para las Especies y la ISO se han ocupado de las normas relativas al comino. En muchas convenciones, como por ejemplo la del Congreso Mundial de Especies, se ha abordado el tema de la armonización de las calidades y las especificaciones para el comino. El comino producido en países en desarrollo y comercializado a escala mundial no solo por los exportadores, sino también a través de las

reexportaciones de los importadores, está sometido 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.

Así y todo, se trata de una especia que reviste importancia a nivel internacional y que está estrechamente vinculada con la salud de los consumidores. Si se eliminan 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 el comino a nivel internacional.

c) Mercado internacional o regional potencial:

El mercado mundial de las especias y hierbas culinarias importadas alcanza un valor de más de 2 800 millones de dólares. El comino, con un 2,8 %, figura entre las principales variedades en términos de valor. Las regiones importadoras principales son Asia oriental, la UE, Malasia, Nepal, América del Norte y los EE.UU. La India exporta aproximadamente entre un 70 % y un 75 % de la producción mundial, seguida de Siria y Turquía.

La demanda de comino crecerá necesariamente en varios países debido sobre todo al aumento de las aplicaciones en el terreno gastronómico, traspasando fronteras siempre que sea posible y culminando en la activación de la demanda mundial.

d) Posibilidades de normalización del producto:

Las características del comino, 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 la semilla en función de su densidad aparente, el tamaño en su forma entera, el contenido de aceite volátil y las materias extrañas. Existen normas en diferentes países, así como normas ISO, que indican las posibilidades de normalización a través de la armonización.

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 comino. Los nuevos trabajos facilitarán el comercio de comino gracias a la elaboración de una norma de calidad internacionalmente aceptada.

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

La norma corresponderá al comino, en sus dos variedades. Los derivados del comino, como el comino desecado y molido se examinarán por separado conforme a esta.

g) Trabajos ya iniciados por otras organizaciones internacionales en este campo.

- i) Estudios realizados por diversas organizaciones de investigación sobre los ingredientes activos del comino y el comino negro.
- ii) Especificación de limpieza para las especias, las semillas y las hierbas de la Asociación Americana del Comercio de Semillas (ASTA).
- iii) ISO

La necesidad de establecer una norma internacional relativa al comino se ha sometido a debate durante la reunión de la Organización Internacional de las Asociaciones para el Comercio de Especias (IOSTA), así como en la Comunidad Internacional de la Pimienta, el Congreso Mundial sobre las Especias y la Organización Mundial para las Especias. Excepto la ISO, no hay ninguna otra organización internacional que haya llevado a cabo una norma internacional para el comino.

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 las **actividades 1.2, 4.1 y 5.1**, y pretende establecer los mínimos requisitos de calidad aceptados internacionalmente del comino para consumo humano con el propósito de proteger la salud del consumidor y lograr prácticas equitativas en el comercio de alimentos. 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 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 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 Asociación Americana del Comercio de Especies y la Asociación Europea de Especies, dado que ya han realizado trabajos relacionados con este tema. Las normas ISO podrán asimismo utilizarse como procedimiento de trámites a fin de enmarcar la norma del Codex para el comino.

9. Calendario propuesto

En caso de que la Comisión apruebe la propuesta para la creación del Comité del Codex sobre Especies, 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.
Junio/julio de 2014	Examen crítico del Comité Ejecutivo (CCEXEC) sobre las propuestas de nuevos trabajos; Aprobación por parte de la Comisión de las propuestas de nuevos trabajos
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