



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

44.º período de sesiones

TRABAJOS DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS (CCSCH) PARA SU ADOPCIÓN O APROBACIÓN POR LA COMISIÓN

1. Se invita a la Comisión a aprobar los proyectos de normas y textos afines presentados para su aprobación definitiva (en el trámite 8 o en el trámite 5/8) de conformidad con el Procedimiento para la elaboración de normas del Codex y textos afines. Los textos pertinentes del CCSCH se enumeran en la **Parte 1** del presente documento.
2. Se invita asimismo a la Comisión a aprobar los anteproyectos de normas y textos afines presentados en el trámite 5 del Procedimiento uniforme para la elaboración de normas del Codex y textos afines. Los textos pertinentes del CCSCH se enumeran en la **Parte 2** de este documento y, si se aprueban, se adelantarán al trámite 6 para recabar nuevas observaciones y someterlos a la consideración del CCSCH en su sexta reunión.
3. Las observaciones recibidas del CCSCH sobre los anteproyectos de normas y textos afines y presentadas en consonancia con el Procedimiento para la elaboración de normas del Codex y textos afines figuran en el documento CX/CAC 21/44/3 Add.1.
4. Se invita, además, a la Comisión a aprobar propuestas para emprender nuevos trabajos o revisar normas, teniendo en cuenta el examen crítico realizado por el Comité Ejecutivo, y a decidir cuál de los órganos auxiliares (u otro órgano) debería realizar dicha labor. Las propuestas pertinentes del CCSCH figuran en la **Parte 3** de este documento, incluyendo la referencia del documento de proyecto en el informe correspondiente. Asimismo, los documentos de proyecto se han compilado en el presente documento para facilitar su consulta y asegurar su disponibilidad en los seis idiomas. Se invita a la Comisión a examinar estas propuestas a la luz de su *Plan estratégico para 2020-25* y de los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos* y los *Criterios para el establecimiento de órganos auxiliares de la Comisión del Codex Alimentarius*.
5. También se invita a la Comisión a respaldar las propuestas pertinentes del Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius en su 81.ª reunión sobre la ampliación de los plazos para la finalización de los trabajos.

Parte 1 – Normas y textos afines presentados para su aprobación definitiva

Órgano del Codex	Normas y textos afines	Referencia	N.º de trabajo	Trámite
CCSCH	Proyecto de norma para el orégano seco	REP21/SCH Párr. 36, Apéndice II	N06-2014	8
	Proyecto de norma para las raíces secas, rizomas y bulbos: jengibre seco o deshidratado	REP21/SCH Párr. 65 y Apéndice III	N02-2017	8
	Proyecto de norma para partes florales secas: clavo seco	REP21/SCH Párr. 81, Apéndice IV	N08-2017	8
	Proyecto de norma para hojas secas (albahaca seca)	REP21/SCH Párr. 115 y Apéndice V	N05-2017	8

Parte 2 – Normas y textos afines presentados para su aprobación en el trámite 5

Órgano del Codex	Normas y textos afines	Referencia	N.º de trabajo
CCSCH	Proyecto de norma para semillas secas (nuez moscada) ¹	REP21/SCH Párr. 149, Apéndice VI	N07-2017

Parte 3 – Propuestas para elaborar nuevas normas y textos afines

Órgano del Codex	Texto	Referencia y documento de proyecto
CCSCH	Propuesta de nuevos trabajos sobre la elaboración de una norma para el cardamomo pequeño	<ul style="list-style-type: none"> • REP21/SCH, Apéndice VII • Anexo I del presente documento
CCSCH	Propuesta de nuevos trabajos sobre la elaboración de una norma para la cúrcuma	<ul style="list-style-type: none"> • REP21/SCH, Apéndice VIII • Anexo II del presente documento
CCSCH	Propuesta de nuevos trabajos para la elaboración de una norma de grupo para las especias en forma de frutos secos y bayas (todas las especias, enebrina, anís estrellado y vainilla)	<ul style="list-style-type: none"> • REP21/SCH, Apéndice IX • Anexo III del presente documento

¹ El CCSCH solicita que se amplíe el plazo para la finalización de los trabajos a su sexta reunión.

ANEXO I**PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO SOBRE UNA NORMA DEL CODEX PARA EL CARDAMOMO PEQUEÑO**

(Categoría agrupada del CCSC – Frutos secos y bayas)

(Para aprobación)

INTRODUCCIÓN

El cardamomo pequeño, *Elettaria cardamomum* Maton, a menudo denominado “la reina de las especias”, pertenece a la familia *Zingiberaceae*. Es muy conocido por su agradable aroma y sabor.

Aparte del cardamomo pequeño, existe una variedad más llamada cardamomo grande, conocida también como cardamomo negro de la especie *Amomum subulatum*. Se reconocen los cardamomos por sus vainas que contienen pequeñas semillas: son triangulares transversalmente y tienen una forma puntiaguda, con una fina cubierta, con textura de papel y pequeñas semillas negras. Las vainas del cardamomo pequeño son pequeñas y de color verde claro, mientras que las vainas del cardamomo grande son más grandes y de color marrón oscuro. Ambas especies son originarias del Subcontinente indio, Bután, Indonesia y Nepal.

1. Propósito y ámbito de aplicación de la norma

El ámbito de aplicación de este trabajo es establecer una norma internacional para el cardamomo pequeño (*Elettaria cardamomum* Maton) en su forma entera, en semillas o molido. El objetivo de esta norma es tener en cuenta las características de identidad y calidad del cardamomo pequeño en su forma de vaina entera, semilla y molida en el comercio internacional.

2. Relevancia y plazos

Debido a la tendencia creciente de la producción, exportación y comercio mundial del cardamomo, es necesario establecer una norma para el producto que cubra la calidad, higiene y etiquetado, para tener una referencia que haya sido acordado internacionalmente por el consenso entre los principales países productores y comercializadores. La norma del Codex para el cardamomo ayudará a proteger la salud de los consumidores y promover las prácticas de comercio justo, de conformidad con los diferentes acuerdos internacionales.

El cardamomo es la tercera especia más cara del mundo, superada en precio por peso únicamente por el azafrán y la vainilla. La economía de esta valiosa especia en sus diferentes aspectos como la comercialización, el empleo, el ingreso familiar, la globalización y la exportación es importante.

La ISO tiene dos normas que establecen las especificaciones para el cardamomo pequeño.

- ISO 882-1: Cardamomo (*Elettaria cardamomum* Maton var. *minuscula* Burkill) Especificación, Parte 1 – Vaina entera.
- ISO 882-2: Cardamomo (*Elettaria cardamomum* Maton var. *minuscula* Burkill) Especificación, Parte 2- Semillas.

3. Aspectos principales que deben cubrirse

Los principales aspectos que deben cubrirse en la norma son la calidad mínima requerida para garantizar la salud de los consumidores y promover prácticas justas en el comercio internacional. Por lo tanto, la norma cubrirá:

- i. La definición del producto – Definir el producto como “seco y/o deshidratado, vaina entera o semilla de cardamomo e incluir la referencia al género y la especie y/o tipos varietales, de ser necesario.
- ii. Formas de presentación – Enumerar/describir las diferentes formas de presentación incluidos los tamaños del cardamomo pequeño entero o de sus semillas.
- iii. Clases/Criterios de Calidad -Incluir las disposiciones para el contenido de humedad, contenido de cenizas, contenido de aceites volátiles, materia extraña y la clasificación de defectuosos con respecto a la aceptación de lotes conforme a los defectos permitidos.
- iv. Tolerancias de calidad – Disposiciones para el etiquetado y marcado del producto de acuerdo con la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados*.
- v. Disposiciones sobre contaminantes que hagan referencia a la *Norma general para contaminantes y toxinas en los alimentos y piensos* del Codex.
- vi. Disposiciones sobre la higiene que hagan referencia al Código de prácticas internacional recomendado –*Principios generales de higiene de los alimentos*.

vii. Disposiciones para residuos de plaguicidas, etiquetado y envasado con referencia a los documentos del Codex ya existentes.

viii. Referencias a los métodos de análisis y muestreo.

4. Evaluación respecto al criterio para el establecimiento de las prioridades del trabajo

Criterios generales

Hay diferentes tipos de variedades de cardamomo. Desarrollar una norma del Codex para el cardamomo pequeño proporcionará productos de alta calidad y seguros para proteger la salud del consumidor y ayudará en mejorar el comercio justo.

(a) Volumen de producción y consumo en países individuales, así como el volumen and patrón de comercio entre países

A principios del siglo XXI, Guatemala se había convertido en el mayor productor de cardamomo del mundo, con un rendimiento anual medio de entre 25 000 y 29 000 toneladas. La India era antes el mayor productor y desde 2000 ha ocupado el segundo lugar a nivel mundial, con una producción de unas 15 000 toneladas anualmente.

El cardamomo es uno de los productos de exportación más importantes y desempeña una función muy importante en los ingresos y el empleo de los productores de cardamomo. Guatemala, India, Sri Lanka, Nepal, Indonesia y Tanzania se encuentran entre los principales países que se ocupan de la producción del cardamomo.

Los mayores importadores del cardamomo son Arabia Saudita, Emiratos Árabes Unidos, Viet Nam, India, Bangladesh, Nepal, Jordania, Kuwait, Singapur y República Árabe de Siria.

Cuadro 1: Mayores productores de cardamomo (Año 2016)

País	Ranking del país/ Participación en la producción (%)	Volumen de producción (Toneladas)	Crecimiento en producción (1 año) %	Ranking del país/participación en la exportación (%)	Valor exportado en 2016 (dólares de los EE.UU.)
India	31,11	38 000	+72,7	8,67 (3)	24 022 803
Guatemala	29,04	35 475	+2,8	55,75 (1)	154 488 339
Indonesia	25,41	31 039	-9,5	2,59 (6)	7 168 770
Nepal	5,27	6 439	+24,6	12,38 (2)	34 317 328
Laos	2,55	3 115	+1,2	0,04 (34)	102 128
Buthán	2,13	2 596	+24,2	0,18 (18)	495 144
Granada	2,08	2 540	-18,0	-	-
Tanzania	0,63	764	-4,7	0,07 (27)	196 293
Sri Lanka	0,46	563	+2,0	2,12 (7)	5 883 903
Honduras	0,39	482	+0,6	1,08 (9)	2 995 598
Trinidad y Tabago	0,32	392	+7,1	-	-
San Vicente y las Granadinas	0,17	206	+7,3	-	-
Etiopía	0,13	161	+5,2	0,02 (39)	67 741

Malawi	0,07	84	-6,7	0,00 (84)	906
Papua Nueva Guinea	0,07	83	-3,5	0,02 (44)	46 737

Fuente: Tridge – Plataforma de comercio internacional

Cuadro 2: Comercio entre países de cardamomo, sin picar ni moler (10 países más importantes)

Patrón	Valor exportado en 2017 (miles de USD)	Balance comercial en 2017 (miles de USD)	Cantidad exportada en 2017 (Toneladas)	Valor de la unidad USD/unidad	Crecimiento anual en el valor entre 2013-2017 (%)	Crecimiento anual en la cantidad entre 2013-2017 (%)	Crecimiento anual en el valor entre 2016-2017 (%)	Participación en la exportación mundial (%)
Mundo	539 361	57 776	57 211	9 428	12	0	45	100
Guatemala	365 799	365 564	35 695	10 248	10	-3	60	67,8
India	73 980	35 334	4 698	15 747	20	14	14	13,7
Nepal	43 495	32 970	4 690	9 274	19	15	20	8,1
Indonesia	10 978	10 967	6 892	1 593	-4	-6	80	2
Singapur	10 854	-1 051	961	11 294	-4	-14	100	2
Sri Lanka	5 552	3 360	818	6 787	205	285	-3	1
Países Bajos	5 105	-1 137	481	10 613	9	3	45	0,9
Reino Unido	3 410	-5 326	265	12 868	18	24	10	0,6
Buthán	3 410	3 408	494	6 903	114	142	589	0,6
Emiratos Árabes Unidos	2 926	-93 044	487	6 008	14	-2	-16	0,5

Fuentes: Cálculos del Centro de Comercio Internacional (ITC) según los datos estadísticos del COMTRADE de la ONU. Unidad: Miles de USD

Cuadro 3: Comercio entre países - cardamomos, sin picar ni moler

Patrón	Valor importado en 2017 (miles de USD)	Balance comercial en 2017 (miles de USD)	Cantidad importada en 2017 (Toneladas)	Valor de la unidad USD/unidad	Crecimiento anual en el valor entre 2013 -2017 (%)	Crecimiento anual en la cantidad entre 2013-2017 (%)	Crecimiento anual en el valor entre 2016-2017 (%)	Participación en la exportación mundial (%)
Mundial	481 585	57 776	47 889*	-	8	-2	41	100
Arabia Saudita	121 864	-120 107	8 135	14 980	-3	-9	37	25,3
Emiratos Árabes Unidos	95 970	-93 044	9 226	10 402	8	-3	115	19.,9
India	38 646	35 334	4 369	8 846	27	18	-13	8
Bangladesh	35 417	-35 410	3 737	9 477	28	13	95	7,4
Kuwait	14 914	-14 479	1 084	13 758	10	6	64	3,1
Pakistán	14 005	-13 993	0		22		2	2,9
Jordania	12 536	-10 398	1 348	9 300	17	-5	44	2,6
Singapur	11 905	-1 051	1 069	11 137	-1	-14	109	2,5
Estados Unidos de América	10 655	-9 780	856	12 447	3	-1	17	2,2
Nepal	10 525	32 970	1 481	7 107	76	48	17	2,2
Egipto	10 205	-10 205	874	11 676	25	15	21	2,1
Viet Nam	9 949	-9 300	6 398	1 555	-5	-7	70	2,1

Cuadro 3: Comercio entre países – cardamomos, sin picar ni moler (continuación)

Reino Unido	8 736	-5 326	704	12 409	4	-1	38	1,8
Iraq	7 622	-7 622	703	10 842	709		-13	1,6
República Árabe de Siria	6 935	-6 932	909	7 629	0	-17	26	1,4
Alemania	6 254	-4 890	553	11 309	10	-3	46	1,3
Países Bajos	6 242	-1 137	679	9 193	19	1	23	1,3
Japón	5 457	-5 457	382	14 285	1	-1	62	1,1
Qatar	5 414	-5 414	458	11 821	22	12	103	1,1

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

1. El cardamomo pequeño es una de las especias más caras del mundo después de azafrán y vainilla. El comercio del cardamomo pequeño desempeña una función fundamental en la economía tanto en los países de exportación como en los de importación.

2. Muchos países importan y exportan el cardamomo. Por eso, es necesario establecer un criterio de normalización internacional sobre la base de la norma del Codex para el comercio internacional y para apoyar al consumidor.

El cardamomo se comercia conforme a su pureza, calidad, especificación y formas.

3. Hay muchas normas disponibles a nivel nacional e internacional para el cardamomo pequeño.

- i. ISO 882-1: Cardamomo (*Elettaria cardamomum* Maton var. *minuscula* Burkill) Especificación, Parte 1 – Vaina entera.
- ii. ISO 882-2 Cardamomo (*Elettaria cardamomum* Maton var. *minuscula* Burkill) Especificación, Parte 2- Semillas.
- iii. ISIRI 320-1: Cardamomo [*Elettaria cardamomum* (Linnaeus) Maton var. *minuscula* Burkill] – Especificación, Parte 1: Vainas enteras
- iv. ISIRI 320-2: Cardamomo [*Elettaria cardamomum* (Linnaeus) Maton var. *minuscula* Burkill] – Especificación, Parte 2: Semillas
- v. IS 1987:1984 -Cardamomo (vainas y semillas) (Norma india)
- vi. Documento sobre calidad mínima de la Asociación Europea de Especias
- vii. Especificaciones de ASTA para especias, semillas y hierbas.

Esto reduciría las posibles barreras para el comercio y proporcionaría un marco integral, estableciendo los requisitos internacionalmente aceptables para el cardamomo.

Este nuevo trabajo proporcionará una recomendación que los países podrían utilizar para desarrollar sus propias normas de calidad y grados para el cardamomo y, cuando se aplique a nivel internacional, podría ayudar a proporcionar un enfoque armonizado.

La falta de una norma armonizada e internacionalmente aceptada para el cardamomo pequeño tendrá como consecuencia malas prácticas en el comercio. Para facilitar el comercio justo, es muy importante que haya una norma del Codex aceptada internacionalmente.

Debido a la importancia del control de calidad de las especificaciones del cardamomo pequeño, es necesario desarrollar una norma internacional armonizada.

(c) Potencial del mercado regional o internacional:

La cantidad importada del cardamomo en 2017 ha sido de 47.889 toneladas y ha habido crecimientos anuales en el valor importado entre 2016 y 2017 de 41%, lo que demuestra que la demanda internacional de cardamomo ha aumentado (Mapa de comercio para 2017 del ITC). Los principales exportadores son Guatemala, India, Indonesia, Sri Lanka, Nepal, y Tanzania. Según los datos del ITC data, el comercio internacional ascendió a más de 47.000 toneladas, lo que representa unos 481.585 miles de USD en 2017.

Cuadro 4: Valor exportado de cardamomo, sin picar ni moler (valores en miles de USD)

Exportadores	2013	2014	2015	2016	in 2017
Mundo	317 143	399 539	447 605	392 219	539 339
Guatemala	217 208	240 319	242 474	229 008	365 799
India	32 142	58 007	70 405	65 157	73 980
Nepal	19 190	32 786	42 788	36 285	43 495
Indonesia	10 603	10 036	7 773	6 112	10 978
Singapur	9 531	10 066	11 894	5.425	10 854
Sri Lanka	114	194	954	5 699	5 552
Países Bajos	3 771	2 709	2 513	3 524	5 105
Bután	68	609	12 423	495	3 410
Reino Unido	1 726	2 228	2 317	3 114	3 410
Emiratos Árabes Unidos	11 609	21 005	33 349	17 203	2 910
Jordania	750	349	263	718	2 138
Arabia Saudita	1 155	1 866	3 558	2 664	1 757
Honduras	228	820	1 189	2 317	1 483
Guyana	0	0	0	0	1 391
Alemania	1 278	1 013	1 058	1 146	1 364
Estados Unidos de América	405	392	536	624	875
Viet Nam	841	250	200	69	650
Francia	467	438	289	382	495
Kuwait	195	219	57	432	435

Costa Rica	0	4	4	0	341
Canadá	156	134	295	284	307
Omán	0	0	0	7	296
Suecia	201	145	284	281	254
Malasia	140	78	178	1 732	249
España	181	99	165	158	239
Austria	14	39	47	218	221
Myanmar	2 110	13 132	9 913	7 429	184
Italia	128	88	76	79	133
Pitcairn					121
Guam				1	102

Cuadro 5: Cantidad exportada de cardamomo, sin picar ni moler

Exportadores	Cantidad exportada, en toneladas				
	2013	2014	2015	2016	2017
Mundo	55 976	62 901	59 587	56 905	57 178
Guatemala	38 812	38 989	33 327	35 645	35 695
Indonesia	6 698	7.737	6 246	4.034	6 892
India	2 621	4 230	5 308	4 829	4 698
Nepal	2 173	3 516	2 996	3 011	4 690
Singapur	1 487	1 425	1 638	736	961
Sri Lanka	12	5	116	767	818
Bután	5	53	484	38	494
Países Bajos	469	352	318	444	481
Emiratos Árabes Unidos	2 075	4 033	6 064	3 392	454
Honduras	184	218	433	676	370
Reino Unido	117	159	158	275	265

Arabia Saudita	110	326	426	420	249
Jordania	204	78	45	122	242
Myanmar	227	1 188	1 326	1 802	115
Alemania	134	112	120	113	110
Guyana	0	0	0	0	107

Cuadro 6: Valor importado de cardamomo, sin picar ni moler (Principales importadores)

Importadores	Valor importado (en miles de USD)				
	2013	2014	2015	2016	2017
Mundo	314 220	367 876	443 676	340 834	481 464
Arabia Saudita	126 660	114 286	122 364	88 644	121 864
Emiratos Árabes Unidos	53 409	81 563	106 192	43 971	95 969
India	13 589	34 090	53 990	44 276	38 646
Bangladesh	16 377		35 713	20 144	35 417
Kuwait	9 181	9 313	10 140	9 092	14 914
Pakistán	6 309	9 349	11 124	13 724	14 005
Jordania	7 740	4 630	8 112	8 711	12 536
Singapur	9 674	10 037	11 566	5 709	11 905
Estados Unidos de América	9 719	7 901	8 740	9 109	10 655
Nepal	649	8 106	2 376	9 023	10 525
Egipto	0	9 767	7 735	8 467	10 205
Viet Nam	702	230	76	98	9 949
Reino Unido	6 763	7 097	6 938	6 329	8 736
Iraq		0	1 787	8 884	7 622
República Árabe de Siria	6 062	7 912	9 361	5 711	6 935
Alemania	3 996	3 944	4 051	4.291	6 254

Países Bajos	3 090	3 511	3 235	5 095	6 242
Japón	4 791	3 759	4 007	3.361	5 457
Qatar	5 580	2 383	3 580	2 779	5 414
Canadá	2 939	1 967	3 254	2 139	3 798
República Islámica del Irán	1.022	625		5 644	3 652
Malasia	1 669	1 487	2 615	3 721	3 520
Omán	2 456	2 238	2 345	1 889	3 121
Australia	1 301	1 169	1 445	1 444	2 457
Sri Lanka	323	252	479	2 787	2 192
Sudan			0	4 519	2 120
Myanmar	368	524	417	1 009	2 085
Zonas libres	601	267	98	514	2 008
Líbano	1 088	2 078	1 418	1 611	1 921
Francia	1 208	1 290	1 540	1 510	1 709

Cuadro 7: Cantidad importada del cardamomo, sin picar ni moler

Importadores	2013	2014	2015	2016	2017
	Cantidad importada, toneladas	Cantidad importada, toneladas	Cantidad importada, toneladas	Cantidad importada, toneladas	Cantidad importada, toneladas
Mundo	39 515	50 261	51 203	46 133	47 889*
Emiratos Árabes Unidos	6 750	10 872	12 802	5 937	9 226
Arabia Saudita	12 155	11 513	11 005	9 590	8 135
Vietnam	59	28	9	13	6 398
India	1 845	4 626	4 485	4 399	4 369
Bangladesh	1 765		3 981	3 459	3 737
Nepal	177	1 959	428	1 390	1 481
Jordania	1 980	1 035	1 161	1 322	1 348

Kuwait	833	915	906	992	1 084
Singapur	1 600	1 598	1 491	795	1 069
República Árabe de Siria	2 145	2 054	2 153	1 661	909
Egipto	0	1 312	915	925	874
Estados Unidos de América	941	984	969	1 117	856
Reino Unido	698	671	629	592	704
Iraq		0	319	1 571	703
Países Bajos	688	712	527	848	679
Alemania	615	584	479	547	553
Qatar	546	297	429	400	458
Omán	441	592	544	396	428
Japón	360	365	339	296	382
Malasia	309	282	341	383	349
Sri Lanka	27	40	59	305	322
Sudan			0	865	285
Canadá	314	226	298	191	273
Guatemala	129	109	185	50	236
Turquía	17	20	149	193	229
Zonas libres	141	51	10	60	218
República Islámica del Irán	247	159		821	214
Myanmar	31	64	49	140	204

Cuadro 8: Patrón del comercio internacional de exportación

Datos mundiales de la exportación			
Año	Cantidad exportada (en toneladas métricas)	Valor, miles de USD	Tasa de crecimiento en valor (%)
2013	55 976	317 907	-
2014	62 901	400 115	+25
2015	59 587	447 612	+12
2016	56 905	392 222	-14
2017	57 178	539 361	+37

Fuentes: Cálculos del Centro de Comercio Internacional (ITC) según el COMTRADE de la ONU y datos del ITC.

Cuadro 9: Patrón del comercio internacional de importación

Datos de la importación internacional			
Año	Cantidad importada (en toneladas métricas)	Valor, miles de USD	Tasa de crecimiento en valor (%)
2013	39 515	314 220	-
2014	50 261	367 876	+17
2015	51 203	443 676	+20
2016	46 133	340 834	-30
2017	*47 889	481 585	+14

Fuentes: Cálculos del Centro de Comercio Internacional (ITC) según el COMTRADE de la ONU y datos del ITC. *Datos espejo

Se espera que la demanda mundial para el cardamomo aumente en el futuro, debido principalmente al aumento de las aplicaciones culinarias y de los alimentos funcionales. Eso puede resultar en el aumento del comercio de cardamomo. Debido a la importancia de la seguridad alimentaria, higiene y control de calidad de las especificaciones del cardamomo, es necesario desarrollar una norma internacional armonizada.

(d) Disposición del producto para la normalización

Las características del cardamomo, su cultivo para la venta al por menor, por ejemplo, las variedades del cultivo, composición, características de calidad, procesamiento, envasado etc. propician parámetros adecuados para la normalización del producto. Teniendo en cuenta que se dispone de información técnica y que ya se ha logrado cierto grado de armonización a nivel regional/internacional sobre determinados aspectos relevantes para la protección de los consumidores y la facilitación del comercio, como se menciona en el punto (b).

(e) Cobertura de las principales cuestiones sobre la protección de los consumidores y sobre el comercio por las normas generales propuestas o existentes

No existe una norma general de productos que cubra al cardamomo en el Codex. La norma propuesta aumentará la protección del consumidor y facilitará el comercio de cardamomo, gracias al establecimiento de una norma de calidad internacionalmente aceptada.

Debido a que el cardamomo se encuentra en el grupo de la categoría de especias con precios considerablemente mayores (es la tercera especia más cara del mundo), siempre existe un riesgo de impurezas y adulteración de este producto valioso. Por lo tanto, es necesario prestar especial atención a la protección de los consumidores frente a la adulteración.

(f) Número de productos que necesitarían normas separadas incluyendo los productos sin procesar, semiprocados o procesados

Una norma única para el cardamomo cubrirá todas las formas del cardamomo que se comercian internacionalmente. Las diferentes formas del cardamomo, como vaina entera, semillas, molido etc. se examinarán en esta norma individualmente.

(g) Trabajo ya realizado por otras organizaciones internacionales en este campo o sugerido por un organismo o organismos internacionales intergubernamentales relevantes)

Las normas existentes que deben tenerse en cuenta para desarrollar una norma del Codex para el cardamomo son:

- ISO 882 Cardamomo [*Elettaria cardamomum* (Linnaeus) *Maton* var. *minuscula* *Burkill*] Especificación
Parte 1: Vainas enteras
- ISO 882-2 Cardamomo [*Elettaria cardamomum* (Linnaeus) *Maton* var. *minuscula* *Burkill*] Especificación
Parte 2: Semillas

5. Relevancia para los objetivos estratégicos del Codex

La elaboración de una norma del Codex para el cardamomo está de acuerdo con los objetivos estratégicos ya que abordará las cuestiones actuales y emergentes en el comercio mundial de especias y hierbas culinarias, al establecer una norma con base científica elaborada con la plena participación de los países miembros del Codex en el proceso entero de la elaboración de la norma, promoviendo de esta manera la adopción de estas normas por los países miembros en la legislación nacional, facilitando las prácticas justas en el comercio de los alimentos y protegiendo la salud del consumidor. Por lo tanto, esta propuesta es coherente con el Plan estratégico de la Comisión del Codex para el período 2020-2025 de la Comisión del Codex Alimentarius, en particular, los objetivos 1.2, 2.2, 3.2 y 4.2.

Objetivo 2- Promover la aplicación más amplia y coherente posible de los principios científicos y el análisis de riesgos**El trabajo propuesto promoverá la elaboración de las normas del Codex para productos, basada en el análisis científico riguroso de los datos recopilados**

Esta norma del Codex facilitará el comercio justo de cardamomo, así como la calidad, los parámetros de pureza y la seguridad alimentaria. La pureza del cardamomo nos permite proporcionar los criterios adecuados para el control de calidad de este producto.

Por lo tanto, elaborar esta norma puede ayudar a evitar riesgos como la falta de la higiene en la producción, el no-cumplimiento con los grados y la adición de colorantes artificiales. Además, esta norma propuesta puede ser una referencia para resolver temas relacionados a la seguridad alimentaria, como la contaminación microbiana, metales pesados, contaminantes, residuos de pesticidas y aditivos alimentarios.

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

Esta propuesta se propone como una nueva norma internacional y no tiene relación con ningún otro texto existente del Codex sobre este punto, excepto que esta norma hará referencia a las normas relevantes y textos relacionados, desarrollados por el Comité sobre asuntos generales, según se detalla a continuación:

- *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969)
- *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad* (CXC 75-2015), Anexo III Especias y hierbas culinarias secas
- Límites máximos para los residuos de plaguicidas adoptados por el Codex
- *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997)
- *Norma general para los contaminantes y toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995)
- *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985)
- *Métodos de análisis y muestreo de recomendados* (CXS 234-1999)

7. Identificación de la necesidad y la disponibilidad de consejos científicos expertos

En esta etapa, no se prevé la necesidad de consejos científicos expertos. En el proceso de preparación de la norma se hará referencia a los documentos de investigación publicados por organismos internacionales, si se considera necesario.

8. Identificación de la necesidad de aportaciones técnicas para la norma por parte de organismos externos, para que se pueda planificar como corresponda

Serán bien recibidas para este trabajo las aportaciones técnicas de otros organismos externos como la Organización Internacional de la Normalización (ISO), la Asociación Americana de Comercio de Especies (ASTA) y la Asociación Europea de Especies (ESA).

9. Plazo propuesto

Se espera que la elaboración de la norma se lleve a cabo en tres reuniones o menos del CCSCH, dependiendo de los acuerdos alcanzados por el Comité.

ANEXO II**DOCUMENTO DE PROYECTO****PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO SOBRE UNA NORMA DEL CODEX PARA LA CÚRCUMA SECA Y DESHIDRATADA**

(Categoría agrupada del CCSCS – Raíces secas, rizomas y bulbos)

(Para aprobación)

1. Propósito y ámbito de aplicación de la norma

El ámbito de aplicación del trabajo es establecer una norma internacional para la cúrcuma seca o deshidratada, entera, partida, picada o molida (*Curcuma longa* L.) de la familia *Zingiberaceae* para facilitar el comercio internacional y proteger a los consumidores.

El objetivo de la norma es tener en cuenta las características esenciales de calidad de la cúrcuma seca para la producción industrial de alimentos y para el consumo directo humano, inclusive para propósitos de catering y otros usos esenciales, según corresponda, para ayudar el comercio internacional de este producto.

2. Relevancia y plazos

La India es el mayor productor, consumidor y exportador de cúrcuma en el mundo y otros productores importantes son Pakistán, China, Haití, Jamaica, Perú, Taiwán y Tailandia.

Debido a la tendencia al alza de la producción y comercio mundial de la cúrcuma seca, es necesario establecer una norma para el producto que cubra la inocuidad, calidad, higiene y etiquetado, con el fin de tener una referencia que se acuerde internacionalmente por el consenso entre los países productores, consumidores y comerciantes del mundo. De forma más significativa, el estado actual de la cúrcuma seca o deshidratada no está limitada a una región en particular y, por lo tanto, justifica la elaboración de una norma internacional acorde con la verdadera posición de la cúrcuma seca o deshidratada como un producto cada vez más valioso en todo el mundo. Además, la elaboración de una norma del Codex para la cúrcuma seca ayudará a proteger la salud de los consumidores y promover el comercio justo de acuerdo con los acuerdos internacionales, en concreto, los acuerdos sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias y sobre Obstáculos Técnicos al Comercio de la OMC.

Tradicionalmente, la cúrcuma seca se usa con propósitos culinarios y también en la industria de la confitería. Se utiliza frecuentemente para añadir sabor o color a los curry en polvo, a la mostaza, a la mantequilla y a los quesos.

3. Aspectos principales que deben cubrirse

La norma conlleva los principales aspectos relacionados con la definición del producto, los factores de calidad esenciales, por ejemplo, los requisitos de humedad y etiquetado con el fin de aportar la seguridad al consumidor sobre su naturaleza y características. La norma proporcionará productos de alta calidad y seguros para proteger la salud de los consumidores y contra prácticas engañosas mediante la inclusión de todos los parámetros necesarios, como la humedad, el etiquetado adecuado y otros límites permisibles, entre otros.

La norma cubrirá las características relacionadas con la identificación y la calidad en todos los aspectos, así como los requisitos sobre la seguridad.

- a) Establecer los requisitos mínimos para la cúrcuma seca que deben cumplirse, independientemente de los parámetros de calidad y otros requisitos, sin consideración de la clase.
- b) Definir las categorías para clasificar la cúrcuma seca o deshidratada de acuerdo con sus características.
- c) Establecer la tolerancia respecto de la calidad, cantidad y tamaño que pueden permitirse en la cúrcuma seca o deshidratada contenida en un envase.
- d) Incluir las provisiones que deben tenerse en cuenta relacionados con la uniformidad del producto envasado y el envase utilizado.
- e) Incluir disposiciones para el etiquetado y marcado del producto de acuerdo con la Norma general del Codex para el etiquetado de los alimentos preenvasados.
- f) Incluir disposiciones para plaguicidas y contaminantes con referencia a la Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos.
- g) Incluir disposiciones para la higiene con referencia a los principios generales sobre higiene de los alimentos y otros códigos pertinentes de prácticas de higiene.

h) Referencias a métodos de análisis y muestreo.

4. Evaluación con respecto al criterio para el establecimiento de prioridades de trabajo

Criterios generales

La norma del Codex para la cúrcuma seca o deshidratada tendría muchas ventajas para los países en desarrollo, ya que son sus principales productores, exportadores y consumidores. Establecer una norma para el producto como especia es necesario para cumplir con los requisitos mínimos de calidad e inocuidad alimentarias, con el fin de garantizar la protección de los consumidores.

(a) Volumen de producción y consumo en países individuales y volumen y patrón del comercio entre países

Todavía no hay cifras exactas disponibles respecto a los datos de producción de la cúrcuma, sin embargo, ciertamente estarán disponibles a medida que avance el proyecto. Los datos de producción de la India para la cúrcuma se enumeran a continuación en el Cuadro 1.

Cuadro 1: Datos de producción de la India para la cúrcuma

Año	Producción (en toneladas)
2012-13	986690
2013-14	1092630
2014-15	846250
2015-16	967060
2016-17	925270
2017-18	863460
2018-19	959797
2019-20	938955

Fuente: Dirección de Desarrollo de la Nuez de Areca y Especies (DASD), Kozhikode

La cúrcuma es una de las especias más comercializadas en el mundo con el volumen total de exportación desde países productores como India, Pakistán y China. Los cuadros 2 y 3 contienen datos estadísticos pormenorizados de la importación y exportación mundial de la cúrcuma.

Cuadro 2: Exportaciones mundiales de cúrcuma

Año	Cantidad exportada (en toneladas)	Valor exportado (en miles de USD)
2013	116496	166470
2014	112810	158298
2015	125237	189366
2016	142608	253942
2017	162058	275016
2018	175817	348625
2019	192527	304000

Fuente: Cálculos del Centro de Comercio Internacional (ITC) según el COMTRADE de la ONU Y datos del ITC

Cuadro 3: Importaciones mundiales de cúrcuma		
Año	Cantidad importada (en toneladas)	Valor importado (en miles de USD)
2013	88515	137114
2014	105397	165164
2015	137677	218665
2016	**	246287
2017	150623	265440
2018	**	304660
2019	**	294847

Fuente: Cálculos del Centro de Comercio Internacional (ITC) según el COMTRADE de la ONU Y datos del ITC.

** - En la fuente, el volumen importado se menciona como "no hay cantidad"

Los datos disponibles están actualizados a 2019.

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

Las importaciones y exportaciones de cúrcuma se llevan a cabo debido a sus diversas aplicaciones. El comercio de la cúrcuma, en la actualidad, depende de los acuerdos mutuos entre los países productores e importadores por lo que respecta a los grados y especificaciones, lo que tiene como consecuencia normas diferentes para cada país. Sin embargo, sería preferible que el comercio de la cúrcuma se realizara conforme a un criterio internacional basado en la norma del Codex. Por lo tanto, el nuevo trabajo proporcionará normas específicas reconocidas internacionalmente con el fin de aumentar el comercio internacional y adaptarse a los requerimientos de los importadores.

La organización internacional ISO ya tiene una norma en vigor para la cúrcuma. Para superar los impedimentos resultantes o potenciales para el comercio internacional, es esencial incorporar todas las distintas normas existentes en una sola norma integral mejorada, que sea aceptable a nivel internacional. Esto justifica el establecimiento de una norma del Codex de conformidad con el Manual de procedimiento.

(c) Potencial del mercado regional o internacional

La importación por la mayoría de los países de cúrcuma seca o deshidratada está aumentando. La India, Irán y EE.UU. son los mayores importadores de cúrcuma seca, de acuerdo con los datos de FAOSTAT. La India, Indonesia y Myanmar son los mayores exportadores a nivel global, de acuerdo con FAOSTAT.

Cuadro 4: Países de exportación de la cúrcuma en 2019 (los 15 principales países por valor)			
N° de serie	País	Cantidad exportada, toneladas	Valor exportado, USD (000)
1.	India	131122	194348
2.	Viet Nam	3566	15608
3.	Myanmar	22594	14472
4.	Países Bajos	3146	9752
5.	Indonesia	7163	7765
6.	Etiopía	6319	5313
7.	Reino Unido	846	4912
8.	Alemania	1128	4773
9.	Bangladesh	1824	4679
10.	Estados Unidos de América	924	4664
11.	Perú	1938	3633
12.	China	1118	3196
13.	Fiji	1285	3068
14.	España	676	2641
15.	Emiratos Árabes Unidos	2089	2574

Fuente: Cálculos del Centro de Comercio Internacional (ITC) según el COMTRADE de la ONU Y datos del ITC.

Cuadro 5: Países de importación de la cúrcuma en 2019 (los 15 principales países por valor)			
N° de serie	País	Cantidad importada (toneladas)	Valor importado, USD (000)
1.	India	28019	34258
2.	Estados Unidos de América	9881	33929
3.	República Islámica del Irán	14638	15477
4.	Reino Unido	8910	14887
5.	Bangladesh	15617	14447
6.	Alemania	5041	13173
7.	Malasia	8410	11039
8.	Japón	4668	10360
9.	Países Bajos	4411	9316
10.	Marruecos	8198	9225
11.	Emiratos Árabes Unidos	7608	9064
12.	Arabia Saudita	5966	7853
13.	Canadá	1395	6745
14.	Sri Lanka	5517	6409
15.	Francia	2006	6233

Fuente: Cálculos del Centro de Comercio Internacional (ITC) según el COMTRADE de la ONU Y datos del ITC.

(d) Disposición del producto para la normalización

Las características de la cúrcuma seca o deshidratada, desde su cultivo hasta su venta al por menor, por ejemplo, las variedades del cultivo, la composición, las características de calidad, el envasado etc., favorecen el establecimiento de parámetros adecuados para la normalización del producto.

(e) Cobertura de las cuestiones principales de protección del consumidor y el comercio por las normas generales existentes o propuestas

No existe ninguna norma general que cubra específicamente la cúrcuma seca o/y deshidratada en el comercio internacional. El nuevo trabajo fortalecería la protección del consumidor y facilitaría el comercio de la cúrcuma seca o/y deshidratada mediante el establecimiento de una norma de calidad internacionalmente acordada y reconocida.

(f) Número de productos que necesitarán normas separadas, incluyendo los productos sin procesar, semiprocados o procesados

La norma propuesta cubrirá las diferentes formas de la cúrcuma seca o deshidratada como entera, en lonchas, picada y en polvo.

(g) Trabajo ya realizado por otras organizaciones internacionales en este campo y/o propuesto por un organismo u organismos internacionales intergubernamentales relevantes

Las normas existentes, que pueden tenerse en cuenta durante la elaboración de una norma del Codex para la cúrcuma seca son:

- ISO 5562:1983 Cúrcuma entera o molida (en polvo). Especificación
- ISO 5566:1982 Cúrcuma – Determinación del poder colorante – Método espectrofotométrico
- Documento sobre calidad mínima de la Asociación Europea de Especias
- Asociación Americana de Comercio de Especias (ASTA)

5. Relevancia para los objetivos estratégicos del Codex

La elaboración de una norma del Codex para la cúrcuma seca y deshidratada está de acuerdo con los objetivos estratégicos ya que abordará las cuestiones actuales y emergentes en el comercio mundial de especias y hierbas culinarias, al establecer una norma con base científica elaborada con la plena participación de los países miembros del Codex en el proceso entero de la elaboración de la norma, promoviendo de esta manera la adopción de estas normas por los países miembros en la legislación nacional, facilitando las prácticas justas en el comercio de los alimentos y protegiendo la salud del consumidor. Por lo tanto, esta propuesta es coherente con el Plan estratégico de la Comisión del Codex para el período 2020-2025 de la Comisión del Codex Alimentarius, en particular, los objetivos 1.2, 2.2, 3.2 y 4.2.

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

Esta propuesta es una nueva norma del Codex y no está relacionada ni se basa en ningún documento del Codex ya existente. Esta norma incluirá referencias a textos pertinentes del Codex ya existentes, elaborados por los comités sobre temas generales, según se detalla a continuación:

- (a) *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969)
- (b) *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad* (CXC 75-2015) (Anexo III)
- (c) *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997)
- (d) Límites de residuos máximos para plaguicidas adoptados por el Codex.
- (e) *Norma general para contaminantes y toxinas presentes en los alimentos y los piensos* (CXS 193-1995)
- (f) *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985)
- (g) *Métodos de análisis y de muestreo recomendados* (CXS 234-1999)

7. Identificación de la necesidad y la disponibilidad de consejos científicos expertos

Serán bien recibidas los consejos científicos de organismos internacionales externos como la FAO/OMS, JECFA y otros. Sin embargo, en esta etapa, no se prevé la necesidad de consejos científicos de expertos. En el proceso de preparación de la norma se hará referencia a los documentos de investigación publicados por organismos internacionales, si se considera necesario.

8. Identificación de la necesidad de aportaciones técnicas a la norma por parte de organismos externos, para que se pueda planificar como corresponda

Cuando se elabore esta norma, podrían solicitarse las aportaciones técnicas de la Organización Internacional de Normalización (ISO), la Asociación Americana del Comercio de Especias (ASTA) y la Asociación Europea de Especias (ESA).

9. Plazo propuesto para la finalización del nuevo trabajo

Se espera que la elaboración de la norma se lleve a cabo en tres reuniones o menos del CCSCH, dependiendo de los acuerdos alcanzados por el Comité.

DOCUMENTO DE PROYECTO**PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO SOBRE UNA NORMA DEL CODEX PARA ESPECIAS EN LA FORMA DE FRUTOS SECOS Y BAYAS**

(Pimienta de Jamaica, baya de enebro, anís estrellado, vainilla)

(Para aprobación)

1. Propósitos y ámbito de aplicación de la norma

El objetivo del nuevo trabajo es elaborar una norma agrupada para las especias provenientes de frutos secos y bayas. Esta nueva estrategia de elaboración de normas demostrará la celeridad con que se pueden elaborar normas, lo cual puede aprovechar el CCSCH para su aplicación más general dentro del mandato del Comité.

2. Relevancia y plazos:

Las especias y hierbas culinarias no se utilizan para el contenido calórico, sino como condimentos o ingredientes, de forma que se añade gusto y sabor a los alimentos y bebidas. Se utilizan en todo el mundo e históricamente son una parte importante del comercio internacional. En muchos países, las SCH representan uno de los pocos cultivos restantes en ser producidos en su mayor parte por pequeños agricultores, para los que significa su principal fuente de ingresos. Por lo tanto, la elaboración de una norma agrupada acelera el proceso de elaboración de normas para satisfacer las necesidades de los comerciantes y los consumidores y también ayuda a proporcionar mercados a los productores. Para agilizar la elaboración de esta norma agrupada, se excluyen de esta propuesta las especias del grupo que no tienen datos comerciales significativos, ni características químicas y físicas. Sin embargo, cuando dicha información esté disponible, podrá añadirse si algún miembro lo solicite.

Debido a la competitividad de los mercados, los productores y comerciantes ya no están dispuestos a esperar entre cuatro y seis años para la elaboración de una norma. Por lo tanto, para que tenga relevancia para el sector de la SCH, el CCSCH debe entregar sus normas de una forma científicamente correcta y en el menor tiempo posible. La agrupación propuesta permite al CCSCH elaborar al mismo tiempo normas para seis especias dentro del grupo de frutos secos y bayas. Este formato se centra principalmente en las características químicas (autenticidad, gusto/sabor) y físicas (inocuidad y calidad). Este método más rápido de elaboración de las normas del CCSCH no pondrá en riesgo la calidad y la inocuidad de la SCH, ya que estas dos secciones de características serán las secciones principales de la norma.

3. Aspectos principales que deben cubrirse

Los aspectos principales que deben cubrirse en el anteproyecto de norma agrupada incluirán:

1. Ámbito de aplicación

Esta norma se aplica a las especias proveniente de los frutos secos y bayas ofrecidos para el consumo directo, como ingrediente en el procesamiento alimentario o para su reenvasado en caso de ser necesario. Excluye las especias destinadas al procesamiento industrial

2. Definición del producto:

- a) Se indicarán los nombres específicos de los productos normalizados, por lo que los seis (6) productos comúnmente denominados figuran en un cuadro con sus nombres generales, científicos y de subgrupo.
- b) **Formas de presentación:** Esta sección se elaborará de una manera amplia que se aplicará a todos los productos dentro del grupo en las formas de presentación predominantes en el comercio (entero, partido/roto y molido/en polvo). Esta sección puede modificarse para incluir las características de estilo de un producto específico que sea diferente de los tres indicados.

3. Clasificación:

Las clases de calidad (extra, clase I y clase II) se omiten porque (i) no están aceptadas internacionalmente (ii) existe la premisa de que las normas del Codex deben establecer los "*requisitos absolutamente mínimos*" para el comercio internacional y la seguridad del consumidor y (iii) se cree cada vez más que la clasificación debe dejarse para que las partes la acuerden de forma contractual.

Secciones 3 a 9: Estas secciones incluyen principalmente los textos preestablecidos en la plantilla (formato normalizado) que raramente cambian. Sin embargo, se pueden efectuar cambios, de ser necesario, para reflejar mejor las características del producto, las prácticas comerciales o para mejorar la inocuidad alimentaria.

Anexo sobre características químicas y físicas: Este anexo incluye dos cuadros, uno para las características químicas y otro para las características físicas. Cada cuadro tiene el nombre común del producto enumerado en la misma secuencia que en la Sección 2.1 Definición del producto, junto con el nombre de las características químicas y físicas individuales que deben ser comprobadas en el encabezado de las columnas. En la misma línea de la especie nombrada y las diferentes formas de presentación, se introducirá el valor mínimo o máximo de la característica, debajo de cada encabezado de columna. Se utilizará una última columna titulada “Otros factores/comentarios” para facilitar la inclusión de las características exclusivas de una especie individual que no pueden ser incluidas en los encabezados de las columnas comunes.

4. Una evaluación respecto a los criterios para el establecimiento de prioridades de trabajo

En cada reunión del CCSCH se ha debatido la elaboración del formato de la Norma Agrupada. En las últimas tres sesiones, fue debatido por un “Grupo de trabajo durante la sesión sobre prioridades” que selecciona las propuestas de proyecto presentadas para la elaboración de normas. La mayor parte del texto en las normas del CCSCH coincide para todas las especias y hierbas, (por ejemplo, las secciones que incluyen los contaminantes, la higiene alimentaria, pesos y medidas, aditivos alimentarios y el etiquetado). La norma agrupada permitirá que el CCSCH se centre en las variables entre las especias para garantizar la seguridad alimentaria a los consumidores y las prácticas justas en el comercio alimentario.

Dentro del grupo de frutos secos y bayas, el CCSCH finalizó dos normas para la pimienta negra, blanca y verde (CXS 326-2017) y el comino (CXS 327- 2017). El comité está trabajando actualmente en la elaboración de una norma para el chile y el pimentón en el trámite 3. La propuesta de elaboración de una norma para cardamomo se incluyó en la lista de prioridades de normalización en el CCSCH4.

a) Volumen de producción y consumo en países individuales, así como volumen y patrón de comercio entre países

El volumen de las SCH secas es minúsculo cuando se las compara con el volumen de otros productos agrícolas comercializados internacionalmente. Sin embargo, las SCH tienen un valor monetario más alto por kg, lb o tonelada. Basado en la disponibilidad de datos comerciales, en este momento se priorizan las siguientes especias dentro del grupo de frutos secos y bayas (Cuadro 1). Algunas otras especias en este grupo como el abelmosco, el tamarindo malabar, el amomo, la *garcinia indica*, el mango seco y el tamarindo seco no han sido incluidas en el cuadro porque no se comercializan de forma significativa a nivel mundial. Los datos sobre la producción y el comercio y el valor de algunas especias de este grupo no están disponibles debido a que normalmente los datos individuales de producción y comercio de las llamadas “especias menores” se incluyen bajo el encabezado general de “especias”, incluido por FAOSTAT y el Sistema Arancelario Armonizado (Harmonized Tariff System (HTS)).

	Nombre común	Productores principales y patrón comercial entre países	Volumen comercial
1	Pimienta de Jamaica	1 940 000 000\$ total (2018) <u>Exportadores principales (2018)</u> India: 690 000 000 \$; China: 5310 000 000 \$; España: 170 000000 \$; Perú: 80 500 000 \$; México: 74 600 000 \$; <u>Importadores principales (2018)</u> Estados Unidos de América: 298 000 000\$; Viet Nam: 208 000 000\$; Tailandia: 153 000 000\$; China: 145 000 000\$; España: 103 000 000\$	5915000 toneladas métricas (2019)
2	Baya de enebro	16 996 000\$ total exportado (2019) 54 000 \$ total importado (2018) <u>Exportadores principales (2019)</u> Suiza: 1 870 000\$; Estados Unidos: 1 740 000\$;	

		Brasil: 1 634 000\$; Austria: 1 548 000\$; Reino unido: 1 350 000\$	
		<u>Principales importadores (2018)</u> India: 23 000\$; Estados unidos: 21 000\$; Túnez: 5 000\$; Egipto: 3 000\$; Países Bajos: 1 000\$ 281 000 000 \$ total (2018)	
3	Anís estrellado	<u>Principales exportadores (2018)</u> China: 51 2 000 000\$; Egipto: 38 1 000 000\$; India: 36 800 000\$; Viet Nam: 29 000 000\$; Afganistán: 18 300 000\$	
		<u>Importadores principales</u> India: 44 900 000\$; Viet Nam: 42 200 000\$; Alemania: 27 500 000\$; Estados Unidos: 24 300 000\$; Reino Unido: 9 030 000\$	
4	Vainilla	1 020 000 000\$ total (2019)	7575 toneladas (2018)
		<u>Principales exportadores</u> Madagascar: 584 000 000\$; Francia: 99 000 000\$; Alemania: 69 000 000\$; Indonesia: 69 000 000\$; Canadá: 65 000 000\$	
		<u>Principales importadores</u> Estados Unidos: 525 000 000\$; Francia: 209 000 000\$; Alemania: 125 000 000\$; Canadá: 65 000 000\$; Japón: 27 000 000\$; Países Bajos: 24 000 000\$	

Cuadro 1. Datos comerciales de diversas especias de tipo frutos secos y bayas. [Las especias enumeradas en este cuadro no incluyen todas las especias del grupo frutos secos y bayas]

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

A nivel mundial, existen diversos requisitos normativos y prácticas comerciales en el sector en virtud de las normas y regulaciones nacionales e internacionales existentes, entre las que se encuentran los siguientes:

- Agmark India
- Asociación Europea para Especias (ESA) – Documento de Mínimos de Calidad Rev.5
- Organización Internacional de Normalización (ISO)
- Asociación Americana del Comercio de Especias (ASTA) Especificación para la Limpieza
- Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA) Niveles de Acción para Defectos
- Oficina de Estándares de Jamaica

- Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA)
- Oficina de Estándares de India
- Normas Indias de Seguridad Alimentaria 2.9.36 Pimiento o pimienta de Jamaica

c) Potencial del mercado regional e internacional:

Cuadro 1 enumera ciertas especias comercializadas internacionalmente en niveles significativos en términos del potencial de mercado y los valores y patrones comerciales. En consecuencia, está justificada su inclusión en la elaboración de normas bajo el programa de agrupación de “frutos y bayas”. Se incluyen cuatro especias, es decir, la pimienta de Jamaica, la baya de enebro, el anís estrellado y la vainilla.

d) Disposición a producto (s) para su normalización

Existe información sobre las características físicas y químicas, para estas especias, además las discusiones con los mayores países exportadores e importadores de estos productos ayudarán a armonizar los valores de algunos de los parámetros, y también proporcionarán datos para algunos parámetros que falten. Algunas de las especias enumeradas cuentan con normas de seguridad alimentaria nacionales y algunas cuentan con normas ISO vigentes.

e) Cobertura de las principales cuestiones sobre la protección de los consumidores y sobre el comercio por las normas generales propuestas o existentes

La nueva propuesta del trabajo incluye especias significativamente comercializadas y se espera que el consumidor sea protegido. Los productos prioritarios para incluir en el grupo se indican en el Cuadro 1.

f) Trabajo ya realizado por otras organizaciones internacionales en este campo o sugerido por un organismo u organismos internacionales intergubernamentales relevantes

Parte del trabajo ya realizado incluye:

ISO 11178:1995 Anís estrellado (*Illicium verum* Hook. f.) — Especificación

5. Relevancia para los objetivos estratégicos del Codex

Esta estrategia de agrupamiento se ajusta a los objetivos estratégicos del Codex para 2020-2025. Como se ha mencionado anteriormente, la elaboración de normas agrupadas resolverá cuestiones críticas de manera oportuna. La elaboración de estas normas se basará en la ciencia y en los principios de análisis de riesgos. Clasificar las especias en función de la parte de la planta utilizada, no solo hará que la norma sea funcional, eficiente y fácil de usar, sino que también, organizar estas diversas especias en un único lugar aumentará su impacto y hará que las normas del Codex sean más reconocibles en todo el mundo

6. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos existentes del Codex, así como otros trabajos en curso

Esta norma tendrá en cuenta las normas del Codex sobre especias ya adoptadas, es decir, pimienta negra/blanca/verde (CXS 326); y comino (CX 327); así como el trabajo en curso sobre el chile seco y pimentón. También se tendrá en cuenta la nueva propuesta para cardamomo.

7. Identificación de la necesidad y la disponibilidad de consejos científicos expertos

La necesidad de competencia especializada para la elaboración de esta norma se remitirá a los comités correspondientes, incluido el Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos (CCFL), el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS), el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) y los programas conjuntos de FAO/OMS (JECFA, JEMRA, etc.).

8. Identificación de la necesidad de aportaciones técnicas para la norma por parte de organismos externos

En este momento no se prevé la necesidad de aportaciones técnicas de organismos externos.

9. Plazo propuesto para la finalización del trabajo

Se espera que la elaboración de esta norma se lleve a cabo en tres reuniones o menos del CCSC, dependiendo de los acuerdos alcanzados por el Comité.