



**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMITÉ DEL CODEX SOBRE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS**

Trigésima novena reunión

Ginebra, Suiza, del 27 junio al 1 de julio de 2016

**PROPUESTAS DE NUEVOS TRABAJOS PARA EL COMITÉ DEL CODEX
SOBRE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS**

Goa, India

14-18 de septiembre de 2015

NOTE: *Este informe contiene la Carta circular del Codex CL 2015/27-SCH*

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS **S**



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

CL 2015/27-SCH
Septiembre 2015

Para:: Puntos de Contacto del Codex
Organizaciones Internacionales Interesadas

De: Secretaría
Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto de la FAO/OMS
sobre Normas
Alimentarias
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Roma, Italia

Tema: **Distribución del Informe de la Segunda Reunión del Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (REP16/SCH)**

El informe de la Segunda Reunión del Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias se considerará en la 39.^a Reunión de la Comisión del Codex Alimentarius (Roma, Italia, 27 junio-1 julio, 2016).

PARTE A - CUESTIONES PARA CONSIDERAR EN LA 39.^a REUNIÓN DE LA COMISIÓN

Anteproyectos de Normas en el Paso 5 del Procedimiento

1. Anteproyecto de Norma para el Comino (Párrafo 25 y Apéndice III)
2. Anteproyecto de Norma para el Tomillo (Párrafo 37 y Apéndice IV)

Los gobiernos y las organizaciones internacionales que deseen comentar los documentos antes mencionados deberán hacerlo por escrito a la Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto de la FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia (e-mail: codex@fao.org) **antes del 31 de mayo de 2016.**

PARTE B - PETICIÓN DE COMENTARIOS E INFORMACIÓN

Propuestas de nuevo trabajo sobre Especies y Hierbas Culinarias (REP14/SCH párrafo 34).

Los gobiernos y las organizaciones internacionales que deseen presentar propuestas de nuevo trabajo para el Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH) deberán hacerlo por escrito a (i) Punto de Contacto Nacional del Codex de la India (NCCP), Autoridad de Seguridad Alimentaria y Normas de la India, Ministerio de Salud y Bienestar de la Familia, FDA Bhawan, Kotla Road, Nueva Delhi -110002, INDIA, Tel: +91-11-23237439, e-mail: codex-india@nic.in; y (ii) Dr. Dinesh Singh Bisht, Oficial de Enlace, Secretaría, Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias, Email: ccsch@indianspices.com con copia a Secretaría, Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto de la FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia (e-mail: [Codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)) **antes del 30 de septiembre de 2016.**

CONTENIDO

RESUMEN Y CONCLUSIONES	página IV
INFORME DE LA SEGUNDA REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS	página 1
RESUMEN DEL ESTADO DEL TRABAJO	página 10
	Párrafo
Introducción	1
Apertura de la Reunión	2 - 5
Adopción de la Agenda (Artículo 1 de la Agenda)	6
Cuestiones tratadas por la Comisión del Codex Alimentarius y otros Comités del Codex (Trámite 2 de la Agenda)	7 - 15
Actividades de las Organizaciones Internacionales relevantes al trabajo de la CCSCH (Trámite 3 de la Agenda)	16
Anteproyecto de norma para pimienta negra, blanca y verde (Trámite 4 de la Agenda)	17 - 21
Anteproyecto de norma para el comino (Trámite 5 de la Agenda)	22 - 25
Anteproyecto de norma para el orégano (Trámite 6 de la Agenda)	26 - 31
Anteproyecto de norma para el tomillo (Trámite 7 de la Agenda)	32 - 37
Documento de debate sobre agrupación de especias y hierbas culinarias (Trámite 8 de la Agenda)	38 - 43
Propuestas para nuevos trabajos (Respuestas a la CL 2014/04-SCH) (Trámite 9 de la Agenda)	44 - 54
Otros asuntos y trabajos futuros (Trámite 10 de la Agenda)	55 - 56
Fecha y lugar de la próxima reunión (Trámite 11 de la Agenda)	57

LISTA DE APÉNDICES

Apéndice I: Lista de Participantes	11
Apéndice II: Respuestas de CCSCH2 a la Implementación del Plan Estratégico	21
Apéndice III: Anteproyecto de Norma para el Comino (en el Trámite 5)	25
Apéndice IV: Anteproyecto de Norma para el Tomillo Seco (en el Trámite 5)	29

RESUMEN Y CONCLUSIONES

La Segunda Reunión del Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias arribó a las siguientes conclusiones:

Cuestiones para Adopción por CAC39

El Comité acordó remitir el Anteproyecto de Norma para su adopción en el Trámite 5:

- Anteproyecto de Norma para el Comino (párrafo 25 y Apéndice III);
- Anteproyecto de Norma para el Tomillo (párrafo 37 y Apéndice IV);

Cuestiones para consideración del CAC39

- El Comité dio respuestas sobre el estado de ejecución de las actividades seleccionadas del Plan Estratégico del Codex (2014-2019) de interés para su labor (párrafo 12 y Apéndice II);

Cuestiones remitidas a otros Comités

El Comité:

Comité sobre Aditivos Alimentarios (CCFA)

- Respondió a la solicitud de CCFA47 con respecto al uso de aditivos alimentarios en las hierbas culinarias (párrafo 15).

Comité sobre Contaminantes en los Alimentos (CCCF)

- Solicitó al CCCF que aclare la aplicabilidad de los niveles máximos de contaminantes para las verduras de hoja a especias y hierbas culinarias (párrafo 36).

Comités relevantes (aprobación)

- Remitió las disposiciones sobre aditivos alimentarios, etiquetado y métodos de análisis al CCFA, CCFL y CCMAS respectivamente, para su aprobación (párrafo 24).

Otras Cuestiones para información

El Comité:

- Devolvió el anteproyecto de norma para la Pimienta Negra, Blanca y Verde y el anteproyecto de norma para el Orégano al Trámite 2/3 para su nueva redacción por el GTe (párrafos 21 y 31);
- Convino en utilizar la lista de prioridades para el envío de propuestas de nuevos trabajos a la Comisión en su próxima reunión (párrafo 54);
- Convino en examinar en su próxima reunión: (i) los planes de muestreo para su inclusión en las normas para el tomillo y el comino; y (ii) el documento de debate sobre el desarrollo de un glosario de términos y qué significa posterior procesamiento y cómo se aplica al ámbito de la CCSC (párrafos 36 y 56).

INTRODUCCIÓN

1. El Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH) celebró su Segunda Reunión en Goa, India del 14 al 18 de septiembre de 2015, por amable invitación del Gobierno de la India. El Dr. M.R. Sudharshan, ex Director de Investigación, de la Junta de Especies de la India, del Ministerio de Comercio e Industria del Gobierno de la India, presidió la Reunión. Asistieron a la Reunión 38 países miembros, una organización miembro y 3 observadores. La lista de participantes, incluyendo las secretarías, se da en el Apéndice I.

APERTURA DE LA REUNIÓN

2. El Dr. A Jayathilak IAS, Presidente de la Junta de Especies de la India, dio la bienvenida a los delegados. Él señaló que los recientes acontecimientos positivos en la producción, proceso y comercialización de especias, se debieron al riguroso sistema de control de calidad en la India. Él mencionó que la Autoridad de Normas de Seguridad y Alimentaria de la India (FSSAI), el Punto de Contacto del Codex, es el órgano líder en normas y seguridad alimentarias en el país. El Dr. Jayathilak concluyó su discurso deseando a los delegados deliberaciones fructíferas y una agradable estadía en Goa.
3. El Sr. Ashish Bahuguna IAS, Presidente del FSSAI abrió la reunión encendiendo la lámpara tradicional. En su discurso de apertura, el Presidente del FSSAI destacó la importancia de la labor del Comité para la elaboración de normas para especias y hierbas culinarias.
4. El Dr. M.R. Sudharshan, Presidente del Comité y el Dr. P. S. Sreekantan Thampi, Secretario de Organización del Comité, también dieron la bienvenida a los delegados.

División de Competencias¹

5. El Comité señaló la división de competencias entre la Unión Europea y sus Estados Miembros, de acuerdo con el párrafo 5 de la Regla II del Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius.

ADOPCIÓN DEL PROGRAMA PROVISIONAL (Tema 1 del programa)²

6. El Comité:
 - a) Adoptó la Agenda Provisional como su Agenda para la Reunión.
 - b) Acordó establecer un Grupo de Trabajo (GT) interno de la reunión, presidido por los Estados Unidos, a fin de:
 - Considerar las propuestas de nuevos trabajos presentados en respuesta a la [CL 2014/04-SCH](#) (Tema del programa 9 de la Agenda); y
 - Evaluar las propuestas de acuerdo a los Criterios para el Establecimiento de Prioridad de Trabajo, que figura en el Manual de Procedimientos.
 - c) Acordó considerar los temas de la agenda en el siguiente orden: 2, 3, 7, 5, 6, 4, 8, 9, 10 y 11.

CUESTIONES TRATADAS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS DEL CODEX (Tema 2 del programa)³

7. El Comité señaló que las cuestiones tratadas por CAC37, CAC38 y otros comités fueron principalmente para información, mientras que otras se debatirán con los temas de la agenda pertinentes.

Seguimiento del Plan Estratégico del Codex 2014-2019

8. El Comité preparó una respuesta sobre la base de las propuestas de la India (CRD3) y la Unión Europea (CRD4).
9. El Comité aclaró aún más las respuestas relacionadas con las siguientes actividades:

Actividad 1.2.1

10. El Comité acordó indicar que si el CCSCH desarrolla un enfoque para tratar las cuestiones emergentes, éste debe ser de acuerdo a lo dispuesto en el Manual de Procedimientos (Criterios para el Establecimiento de Prioridad de Trabajo - Criterios aplicables a los productos básicos).

¹ [CRD 1](#) (Agenda Anotada - División de competencias entre la Unión Europea y sus Estados Miembros).

² [CX/SCH 15/2/1](#).

³ [CX/SCH 15/2/2](#); [CRD3](#) (Comentarios de la India); [CRD4](#) (Comentarios de la Unión Europea); [CRD12](#) (Comentarios de Chile).

Actividad 4.1.4

11. El Comité acordó que todos los miembros también tienen un papel de garantizar la distribución oportuna de los documentos de trabajo.

Conclusión

12. El Comité acordó remitir las respuestas a CCEXEC71 y CAC39 para su consideración (Apéndice II).

Gestión del trabajo del Comité

13. El Comité acordó pedirle al GT interno de la reunión sobre prioridades (ver Tema 1 del programa) para preparar un esquema para la clasificación de las propuestas de nuevos trabajos.

Aditivos Alimentarios

14. El Comité examinó la petición del Comité sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) y tomó nota de los distintos puntos de vista, incluyendo: en referencia a la NGAA; que ningún aditivo se debe permitir ya que no hay justificación tecnológica; que es prematuro que el Comité considere el uso de aditivos alimentarios en especias y hierbas culinarias en esta etapa.
15. El Comité acordó informar a CCFA que CCSCCH estaba en el proceso de elaboración de dos normas sobre hierbas culinarias (es decir, tomillo y orégano). Ambos anteproyectos de norma no incluyeron disposiciones para antioxidantes, mientras que el anteproyecto de norma para el Tomillo incluyó una propuesta para el uso de celulosa microcristalina (INS 460(i)), celulosa en polvo (INS 460(ii)) y dióxido de silicio amorfo (INS 551) como agente anti-aglutinante en el tomillo molido/en polvo.

ACTIVIDADES DE LAS ORGANIZACIONES INTERNACIONALES RELEVANTES AL TRABAJO DE CCSCCH (Tema 3 del programa)⁴

16. El Comité señaló con reconocimiento las actividades de la FAO y la OMS, IOSTA, IPC e ISO relacionadas con su labor.

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA PIMIENTA NEGRA, BLANCA Y VERDE (Tema 4 del programa)⁵

17. La Delegación de la India, como Presidente del GTe sobre la Norma para la Pimienta Negra, Blanca y Verde, presentó el Tema del programa y resumió los resultados de la labor del GTe. La Delegación también explicó que el GTe había abordado la petición del CAC37 para considerar la ampliación del alcance de la norma para incluir otros tipos de bayas de pimienta (granos de pimienta), tales como la pimienta roja⁶ pero se encontró que no era factible.

Debate

18. Por falta de tiempo, el Comité acordó recabar comentarios adicionales sobre cada sección del anteproyecto de norma para que estos comentarios, junto con comentarios presentados por escrito en la presente reunión puedan considerarse al volver a redactar el documento.
19. Las delegaciones comentaron de la siguiente manera:

a. *Título*

- incluir la palabra "seco" para diferenciarla de la forma fresca y ser coherente con otros proyectos de normas actualmente en elaboración;

b. *Sección 1: Alcance*

- eliminar "fines de hostelería";
- eliminar "tres formas comerciales" para ser consistente con el Alcance;
- incluir a la pimienta seca y deshidratada.

⁴ [CX/SCH 15/2/3](#); [CX/SCH 15/2/3 Add.1](#).

⁵ [CX/SCH 15/2/4](#); [CX/SCH 15/2/4 Add.1](#) (Comentarios de Argentina, Chile, Costa de Marfil, Djibouti, Etiopía, Gabón, Guinea, Indonesia, Kenya, Malí, Mauritania, México, Senegal y Sri Lanka); [CX/SCH 15/2/4 Add.2](#) (Comentarios de Camerún, Costa Rica, Japón, Nigeria, Sudán y Tailandia); [CRD7](#) (Comentarios de Ghana); [CRD8](#) (Comentarios de la Unión Europea); [CRD9](#) (Comentarios de Filipinas); [CRD10](#) (Comentarios de Malasia)

⁶ [REP14/CAC](#), párrafo 98

- c. *Sección 2.1: Definición del producto*
- utilizar definiciones claras que ayuden a diferenciar entre las pimientos negra, blanca y verde;
 - si se utilizan, los criterios de madurez deben estar claramente definidos o deben utilizarse definiciones cuantitativas;
 - se propusieron las siguientes definiciones: "Pimienta negra - bayas secas que tienen un pericarpio sano"; "Pimienta blanca - bayas secas con el pericarpio externo extraído"; "Pimienta verde - preparada a partir de bayas verdes con la eliminación de la humedad en condiciones controladas".
- d. *Sección 2.2: Estilos*
- armonizar los estilos que se utilizan en otras normas actualmente en elaboración.
 - eliminar tamaños de tamiz.
- e. *Sección 2.4: Clases Comerciales / Grados*
- distinguir entre la pimienta para el consumo humano directo y aquella para su posterior procesamiento y desarrollar disposiciones separadas (en tablas 1,2,3 y 4).
- f. *Sección 2.5.1 Materias extrañas.*
- alinear la definición con la de otras normas actualmente en elaboración.
 - transferir la definición a una nota a pie de página, en la Tabla 2 para facilitar la consulta.
- g. *Sección 2.5.2 Bayas ligeras*
- excluir "las bayas de pimienta verde deshidratadas" de la definición, ya que estas se cosechan cuando están inmaduras.
- h. *Sección 3.2 Factores de Calidad*
- insertar una nueva sección 3.2 para cubrir olor, sabor, color y tamaño/forma general para garantizar la consistencia con las disposiciones de otros proyectos de normas;
 - en la Tabla 1 "Parámetros básicos de Pimientos NBV" eliminar los números de sección, ya que no son apropiados; y también suprimir las palabras "de forma esférica" en el tamaño/forma general para la pimienta blanca;
 - en la Tabla 3 "Características Químicas de Pimientos enteras NBV" transferir el dióxido de azufre a la Sección 4 "Aditivos alimentarios" y eliminar el contenido de sal, ya que parecería hacer referencia a un producto encurtido.
- i. *Sección 4: Aditivos Alimentarios*
- Insertar el dióxido de azufre, transferido de la Tabla 3, y enmendar la sección correspondiente.
- j. *Sección 6: Higiene de los Alimentos*
- examinar la conveniencia de la Sección 6.3 y su relación con la *Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Pre-envasados* ([CODEX STAN 1-1985](#)).
- k. *Sección 9: Embalaje y almacenamiento*
- eliminar esta sección ya que el embalaje y almacenamiento está cubierto bajo los *Principios Generales de Higiene de los Alimentos* ([CAC/RCP 1-1969](#)) y el *Código de Prácticas de Higiene para Especies y Hierbas Aromáticas Secas* ([CAC/RCP 42-1995](#)) referidos en la Sección 6.

Conclusión

20. El Comité acordó establecer un GTe dirigido por la India y co-presidido por Indonesia y Camerún, abierto a todos los Miembros y Observadores, trabajando en Inglés solamente, para volver a redactar el anteproyecto de norma teniendo en cuenta los debates anteriores y comentarios presentados por escrito en la presente reunión y decisiones pertinentes en relación con el formato de otras normas actualmente en elaboración.

Estado del anteproyecto de Norma para la Pimienta Negra, Blanca y Verde

21. El Comité acordó devolver el Anteproyecto de Norma al Paso 2/3 para su nueva redacción por el mencionado GTe, distribución para recabar comentarios y consideración en la siguiente Reunión del CCSC.

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL COMINO (Tema 5 del programa)⁷

22. La Delegación de la Unión Europea, como Presidente del GTe, presentó el Tema del programa y explicó que los principios y enfoques utilizados en la definición del diseño, las disposiciones de calidad y otros requisitos para el comino fueron similares a las del tomillo. La Delegación puso de relieve algunas cuestiones que el GTe no pudo resolver incluyendo clasificación y algunos requisitos físico-químicos.

Debate

23. El Comité que consideró el anteproyecto de norma, sección por sección, señaló comentarios y tomó las siguientes decisiones:
- a) *Sección 1: Alcance* - poner la última frase "No se aplica al producto cuando se indique que está destinado para su posterior procesamiento" entre corchetes para continuar el debate sobre su necesidad o interpretación (ver Tema 10 del programa).
 - b) *Sección 2.2: Estilos* - se añadieron las definiciones de estilos "triturado" y "molido". (ver Tema 7 del programa).
 - c) *Sección 2.3: Tipos Varietales* - se eliminó el texto, ya que el comino es un cultivo anual y no silvestre o híbrido.
 - d) *Sección 3.2.1 Olor, sabor y color* - se eliminó "aldehído de comino", ya que la composición de aroma de comino se atribuyó a una serie de sustancias; se amplió la gama de colores, es decir, desde el gris claro al marrón oscuro; y se hicieron otros cambios de redacción.
 - e) *Sección 3.2.3: Clasificación* - se agregó un texto para indicar que los requisitos de la Clase III/Grado III se aplican como requisitos mínimos a los productos sin clasificar, ya que algunos países no utilizan la clasificación.
 - f) *Sección 3.2.4: Características Físicas* - se eliminó la columna relacionada con los requisitos para "frutas con tallos" en la Tabla 1; se modificó la definición de la materia dañada por insectos en la nota a pie de página 4, para mantener la consistencia con otras normas. El Comité llegó a un acuerdo sobre los demás requisitos físicos. La Delegación de los Estados Unidos expresó su preocupación sobre los requisitos físicos en la Tabla 1 porque en su opinión, éstos no reflejan la práctica actual en el comercio internacional.
 - g) *Sección 3.2.5 Características Químicas* - se eliminaron los parámetros de "extracto de éter no volátil" y "contenido de aldehído de comino", ya que podría no ser útil para el control de calidad de rutina. El Comité llegó a un acuerdo sobre los demás requisitos químicos.
 - h) *Sección 5.2: Contaminantes* - se eliminó la referencia a los medicamentos veterinarios ya que éstos no se aplican a los materiales de plantas incluidas en el proyecto de norma;
 - i) *Sección 8.2 Nombre del Producto* - se eliminó el "año de cultivo" (8.2.3), ya que no sería posible verificar la disposición durante la inspección de rutina normal.
 - j) *Sección 9: Métodos de análisis y muestreo* - se alineó la tabla sobre métodos de análisis con otras normas actualmente en elaboración; se eliminó el plan de muestreo ya que su idoneidad para las especias y hierbas culinarias se necesita seguir evaluando y desarrollar un plan de muestreo apropiado (ver el Tema 7 del programa 7).

Conclusión

24. El Comité señaló que:
- a) Se habían hecho progresos sustanciales en la norma, pero que algunas cuestiones necesitaban ser más debatidas, es decir, la definición de posterior procesamiento y plan de muestreo y por lo tanto, el documento estaba listo para avanzar en el procedimiento de pasos;
 - b) Se presentarán las disposiciones sobre aditivos alimentarios, etiquetado y métodos de análisis al CCFA, CCFL y CCMAS, respectivamente para su aprobación.

⁷[CX/SCH 15/2/5](#); [CX/SCH 15/2/5 Add.1](#) (Comentarios de Argentina, Chile, Costa de Marfil, Djibouti, Etiopía, Gabón, Guinea, India, Kenya, Malí, Mauritania, Senegal y los Estados Unidos); [CX/SCH 15/2/5 Add.2](#) (Comentarios de Camerún, Costa Rica, Japón, Nigeria, Sudán y Tailandia); [CRD7](#) (Comentarios de Ghana); [CRD8](#) (Comentarios de la Unión Europea).

Situación del Anteproyecto de Norma para el Comino (N05-2014)

25. El Comité acordó remitir el Anteproyecto de Norma a la Comisión para su adopción en el Paso 5 (Anexo III).

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL ORÉGANO (Tema 6 del programa)⁸

26. La Delegación de la Unión Europea presentó el Tema del programa y resumió los resultados de la labor del GTe, que fue dirigido por Argentina y co-presidido por Grecia. La Delegación señaló que el formato del anteproyecto de norma se había alineado con los de los otros tres anteproyectos de normas y señaló una serie de cuestiones que quedaban por resolver, incluyendo el alcance, estilos, sabor y color, varios requisitos físicos y químicos, el método para la determinación de aceites volátiles y plan de muestreo.

Debate

27. El Comité que consideró el anteproyecto de norma, sección por sección, señaló comentarios y tomó las siguientes decisiones:
- a) *Formato* - alinear el formato de la norma con las otras normas actualmente en elaboración.
 - b) *Título*: incluir la palabra "seco" para diferenciarla de la forma fresca y ser coherente con otros proyectos de normas actualmente en elaboración.
 - c) *Sección 1: Alcance*
 - excluir *Oregano majoranum* del alcance de la norma y alinear la sección con la de las otras normas actualmente en elaboración.
 - señaló diferentes puntos de vista sobre la última oración del "alcance", que excluye los productos para su posterior procesamiento: la exclusión redujo significativamente el alcance de la norma que se propuso en el documento del proyecto aprobado por CAC36⁹; una gran parte del comercio internacional de orégano y otras especias es para su posterior procesamiento; los requisitos comerciales regularon productos de posterior procesamiento;
 - acordaron continuar el debate sobre los "productos para su posterior procesamiento" (ver el Tema 10 del programa).
 - d) *Sección 2.1: Definición de producto* - Se eliminó la referencia al nivel apropiado de desarrollo por la dificultad en definirlo en este producto.
 - e) *Sección 2.2: Estilos* - sustituir los valores numéricos del tamaño de tamiz en estilos "triturado/frotado" y "molido/en polvo" con las definiciones utilizadas en las otras normas actualmente en elaboración señalando que esto simplificaría la norma y facilitaría su aplicación.
 - f) *Sección 2.3: Tipos varietales* - añadir un texto en la exclusión de *orégano majoranum*.
 - g) *Sección 3.2.2 Olor, sabor y color* - alinear la sección con la de las otras normas actualmente en elaboración ; ampliar la gama de colores, es decir, de color verde amarillento a verde oliva para tener en cuenta el color de la especie, por ejemplo, el orégano turco (*Oreganum onites* L.) está cubierto por la norma.
 - h) *Sección 3.2.3 Clasificación* - agregar un texto para indicar que los requisitos de la clase III / Grado III se aplican como requisitos mínimos a los productos sin clasificar.
 - i) *Sección 3.2.4 Características Físicas*
 - eliminar todos los requisitos para estilo molido/en polvo;
 - alinear la nota a pie de página del parámetro "materiales vegetales extraños" con la de la norma del tomillo;
 - combinar los dos parámetros relacionados con partes foráneas en una sola, es decir, "materia foránea", que incluye tanto materiales de plantas como no vegetales, como nota a pie porque la determinación de los dos parámetros individuales no era posible;
 - revisar el parámetro "polvo de orégano" para que sea "contenido fino"; e incluir diferentes requisitos para "hoja entera/punta florada" y estilos "triturado/frotado"; el tamaño de la malla se revisó a "menor que 40/420 micras".

⁸[CX/SCH 15/2/6](#); [CX/SCH 15/2/6 Add.1](#) (Comentarios de Argentina, Chile, Egipto, Kenya, y Turquía); [CX/SCH 15/2/6 Add.2](#) (Comentarios de Camerún, Costa Rica, Japón, Sudán y Tailandia); [CRD7](#) (Comentarios de Ghana); [CRD8](#) (Comentarios de la Unión Europea); [CRD9](#) (Comentarios de Filipinas)

⁹[REP14/SCH](#) Anexo IV

- tener en cuenta que un glosario de términos permitiría la definición de los términos utilizados en las normas para las especias y hierbas culinarias (ver el Tema 10 del programa).

j) *Sección 3.2.5 Características Químicas*

- Los grados fueron retirados para el estilo "molido/en polvo" y sólo un conjunto de requisitos retenidos; se notó la necesidad de discutir más a fondo si la clasificación se aplicaría también a este estilo "molido/en polvo";
- no se pudo llegar a un acuerdo sobre si mantener el parámetro del aceite volátil y los requisitos relacionados.

28. En vista de las limitaciones de tiempo y el número de cuestiones sin resolver, el Comité no discutió la sección restante del documento en detalle.

Conclusión

29. El Comité señaló que varias disposiciones todavía requieren una considerable revisión y que la norma no estaba lista para avanzar en el proceso de Paso.
30. El Comité acordó establecer un GTe dirigido por Argentina y co-presidido por Turquía, abierto a todos los Miembros y Observadores, trabajando en inglés solamente, para volver a redactar el anteproyecto de norma teniendo en cuenta los debates anteriores y comentarios presentados por escrito y decisiones pertinentes en relación con el formato de las normas actualmente en elaboración.

Situación del Anteproyecto de Norma para el Orégano (N06-2014)

31. El Comité acordó devolver el Anteproyecto de Norma a los Pasos 2/3 para su nueva redacción por el mencionado GTe, su distribución para recabar comentarios y consideración en la siguiente reunión.

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL TOMILLO (Tema 7 del programa)¹⁰

32. La Delegación de la Unión Europea, como Presidente del GTe en la norma del tomillo, presentó el Tema del programa y resumió los resultados de la labor del GTe. La Delegación señaló que la estructura del anteproyecto de norma estuvo basado en el "*Formato de Normas para Productos Básicos*" en el Manual de Procedimientos y las normas del Codex para frutas y verduras transformadas y de las disposiciones de calidad se basaron en la norma ISO correspondiente. La Delegación señaló que los aditivos alimentarios no se permiten a excepción de ciertos agentes anti-aglutinantes en forma molida o en polvo y que una serie de disposiciones para las que el GTe no pudo llegar a consenso, fueron dejadas entre paréntesis para continuar el debate.

Debate

33. El Presidente del CCSCH señaló que los comentarios presentados por escrito sugirieron que había un apoyo general para el trabajo progresado.
34. El Comité examinó el proyecto de norma sección por sección, señaló comentarios y tomó las siguientes decisiones:
- a) *Título*: insertó la palabra "seco" para diferenciarla de la forma fresca y ser coherente con otros proyectos de normas actualmente en elaboración;
 - b) *Sección 1: Alcance* - se transfirió la redacción relacionada con tipos varietales a una nueva Sección 2.3 "Tipos Varietales" por consistencia con el formato de otras normas propuestas para las especias y hierbas culinarias, y se eliminó "para fines de hostelería" para mayor claridad, y se puso entre corchetes la última oración "No se aplica a los productos cuando se indique que están destinados para su posterior procesamiento" para su posterior debate sobre su necesidad o interpretación (ver el Tema 10 del programa 10).
 - c) *Sección 2.1: Definición de producto* - Se eliminó la referencia al nivel apropiado de desarrollo por la dificultad en definirlo en este producto.
 - d) *Sección 2.2: Estilos* - Se añadieron las definiciones de estilos "triturado/frotado" y "molido/en polvo" para distinguir entre estos dos estilos.

¹⁰ [CX/SCH 15/2/7](#); [CX/SCH 15/2/7 Add.1](#) (Comentarios de Argentina, Chile, Costa de Marfil, Djibouti, Etiopía, Gabón, Gambia, Kenya, Malí, Mauritania, México, Níger y Senegal); [CX/SCH 15/2/7 Add.2](#) (Comentarios de Camerún, Costa Rica, Japón, Nigeria, Sudán y Tailandia); [CRD7](#) (Comentarios de Ghana); [CRD8](#) (Comentarios de la Unión Europea).

- e) *Sección 3.2.3 Características Químicas y Físicas* - Se separó la sección en dos, de la siguiente manera: 3.2.3 "Características Físicas" y 3.2.4 "Características Químicas", para mantener la coherencia con el formato de otras normas propuestas para las especias y hierbas culinarias. Se alcanzó un acuerdo sobre los requisitos que quedan entre corchetes. Los parámetros específicos se modificaron de la siguiente forma:
- los requisitos se expresaron como valores absolutos (es decir, máximos o mínimos);
 - la longitud de los tallos (ya que se define en la nota de pie de página 1) se redujo a 7 mm ya que la evidencia indicó que las lesiones a los seres humanos aumentaron cuando los tallos tenían más de 7 mm;
 - el término "moho" se modificó para que dijera "moho visible" para aclarar que el parámetro se refería a los productos afectados por el moho;
 - se añadió un nuevo requisito para "hojas/flores dañadas por insectos" en 3.2.3.

La Delegación del Brasil opinó que la consideración de los requisitos físicos y químicos se debía posponer hasta que se resuelva la cuestión de su posterior procesamiento.

- f) *Sección 3.3: Clasificación de "Defectuosos"*- se cambió la palabra "contenedor" por "muestra del lote", siendo más apropiado.
- g) *Sección 4: Aditivos alimentarios*- Se cambió la disposición para celulosas (INS 460) a aditivos alimentarios individuales, o sea, celulosa micro-cristalina (INS 460 (i)) y celulosa en polvo (INS 460 (ii)), y se agregó el dióxido de silicio amorfo (INS 551).
- h) *Sección 5: Contaminantes* - se eliminó la referencia a los medicamentos veterinarios, ya que no era relevante para los materiales vegetales. El Comité cuestionó si los actuales niveles máximos de contaminantes para las verduras de hoja eran también aplicables a las especias y hierbas culinarias debido a su diferente nivel de consumo.
- i) *Sección 8: Etiquetado* - Se eliminó el año de cultivo (8.2.3), ya que no sería posible verificar el parámetro durante la inspección de rutina normal.
- j) *Sección 9: Métodos de análisis y muestreo*- Incluyó métodos para la evaluación de los daños causados por insectos y moho y diversos métodos ASTA como métodos alternativos; y se suprimió el plan de muestreo ya que su conveniencia para las especias y hierbas culinarias necesitaría ser más evaluada, y acordó elaborar un plan de muestreo apropiado.

Conclusión

35. El Comité señaló que:

- a) Se logró un progreso sustancial en la norma, pero algunas cuestiones necesitaban ser discutidas aún más: es decir, la definición de un mayor procesamiento y plan de muestreo y, por lo tanto, el documento estaba listo para avanzar en el Procedimiento de Pasos;
- b) Se presentarán las disposiciones sobre aditivos alimentarios, etiquetado y métodos de análisis al CCFA, CCFL y CCMAS, respectivamente para su aprobación.

36. El Comité acordó:

- a) Establecer un GTe, liderado por Brasil, abierto a todos los Miembros y observadores y trabajando en inglés solamente, para preparar los planes de muestreo para la inclusión en la norma para el tomillo y el comino, teniendo en cuenta las recomendaciones del Comité sobre Métodos de Análisis y Muestreo (CCMAS)¹¹, para su consideración en su próxima reunión;
- b) Solicitar al Comité sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF) que considere si los niveles máximos vigentes de contaminantes para las verduras de hoja podrían aplicarse a las especias y hierbas culinarias o si deben redactarse niveles máximos.

Situación del Anteproyecto de Norma para el Tomillo (N07-2014)

37. El Comité acordó remitir el Anteproyecto de Norma a la Comisión para su adopción en el Paso 5 (Anexo IV).

¹¹ [REP14/MAS](#) párrafo 83, Punto 2

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE AGRUPACIÓN DE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS (Tema 8 del programa¹²)

38. La Delegación de la India, como Presidente del GTe sobre agrupación de especias y hierbas culinarias, presentó el Tema del programa y resumió los resultados de la labor del GTe. La Delegación explicó que el GTe preparó una propuesta para agrupación de especias en siete (7) grupos y hierbas culinarias en un (1) grupo.

Debate General

39. El Presidente recordó que el propósito de la labor del GTe sobre la agrupación fue explorar la posibilidad de desarrollar las normas del grupo. Él señaló que el documento elaborado por el GTe fue un buen intento de agrupar y enumerar todas las hierbas y las especias utilizadas en todo el mundo y que la lista, que incluía 113 especias y hierbas culinarias, era un buen punto de partida para el trabajo del Comité.
40. El Presidente señaló que el grupo "corteza seca" parecía ser un buen candidato para una norma de grupo y que seguir trabajando en la lista podría conducir a la identificación de otros grupos/subgrupos de productos para los que este tipo de normas podría desarrollarse. El Presidente señaló además que todos los comentarios escritos fueron en apoyo a la agrupación propuesta e invitó al Comité a debatir cómo la propuesta podría ayudar a avanzar la labor del Comité.
41. Las delegaciones hicieron los siguientes comentarios:
- Los antecedentes deberían definir claramente el propósito y justificación de la agrupación y sólo referirse al uso de las especias y hierbas culinarias dentro del mandato de CCSC (por ejemplo, el uso de especias y hierbas culinarias como medicina no debe ser considerado);
 - El grupo "Otros" debe ser definido mejor;
 - La agrupación debe tener en cuenta las similitudes botánicas de las plantas; en lugar de los códigos SA (Sistema Armonizado) que son para nombres comerciales y de país y no deben ser utilizados;
 - Una o dos bases de datos ampliamente utilizadas para los productos agrícolas, por ejemplo, la Base de Datos GREN, la Base de Datos Mundial Mansfeld de Cultivos de Agricultura y Horticultura, podría utilizarse como la fuente autorizada para la nomenclatura de las denominaciones botánicas.
 - La lista debe ser utilizada sólo como referencia y permitir la inclusión de otros productos.
42. Varias delegaciones sugirieron la adición, supresión y traslado a otros grupos de una serie de especias y hierbas culinarias.

Conclusión

43. El Comité aceptó la propuesta del Presidente para continuar trabajando en la agrupación y establecer un GTe, liderado por la India y copresidido por Nigeria y Turquía, abierto a todos los miembros y observadores y trabajando en inglés solamente, para:
- Actualizar la lista;
 - Revisar la lista sobre la base de los comentarios presentados;
 - Intentar algún sub-agrupamiento con miras a recomendar normas de grupo; y
 - Explorar la posibilidad de desarrollar un formato para las normas de grupo para las especias, teniendo en cuenta las características físicas y químicas de los anteproyectos de normas para el comino y el tomillo (Anexos III y IV) y el formato de otras normas de grupo del Codex, por ejemplo, la *Norma para los Jugos y Néctares de Frutas* ([CODEX STAN 247-2005](#)).

¹² [CX/SCH 15/2/8](#); [CRD5](#) (Comentarios de Argentina, Camerún, Costa Rica, Costa de Marfil, Djibouti, Etiopía, Gabón, Gambia, Guinea, Indonesia, Kenya, Malí, Mauritania, Níger, Nigeria, Senegal, Sudán y Tailandia); [CRD12](#) (Comentarios de Chile).

PROPUESTAS PARA NUEVOS TRABAJOS (Respuestas a la [CL 2014/04-SCH](#)) (Tema 9 del programa)¹³

44. La Delegación de los Estados Unidos, en calidad de Presidente, presentó el informe (CRD 2) del GT interno de la reunión, sobre priorizar las propuestas de nuevos trabajos e informó al Comité de que el GT había considerado diez propuestas: (i) el pimentón (Argentina); (ii) la albahaca (Egipto); (iii) el cilantro (Egipto); (iv) los chiles deshidratados (India); (v), el ajo seco y deshidratado (India); (vi) el jengibre seco y deshidratado (India); (vii) la nuez moscada (Indonesia); (viii) el azafrán (Irán); (ix) el clavo de olor (Nigeria); y (x) el jengibre entero seco y molido (Nigeria).
45. Señaló que la labor se guió por los Términos de Referencia dados por el Comité (Tema 1 de del programa), y tuvo en cuenta la carga de trabajo existente del CCSC.

Debate

46. El Comité señaló los resultados del GT interno en cada término de referencia, de la siguiente manera:
- Revisar las propuestas de nuevos trabajos
47. El Comité observó que las propuestas presentadas en respuesta a la [CL 2014/4-SCH](#) habían sido revisadas; cuatro (4) propuestas que eran similares o tenido una relación cercana, se fusionaron en dos nuevas propuestas, es decir, jengibre seco y deshidratado se fusionó con jengibre entero seco y jengibre molido ([CRD11](#)); y chiles deshidratados se fusionaron con pimentón ([CRD 13](#)).
- Evaluación de las propuestas
48. El Comité señaló que durante la reunión del GT interno había intentado seguir el enfoque CCFH para clasificar las propuestas de nuevos trabajos. Dado que el enfoque CCFH no funcionó, el GT interno había clasificado las propuestas de acuerdo a los criterios de priorización establecidos en el Manual de Procedimientos.
49. Se informó al Comité, que en base a los resultados de la revisión, las propuestas se habían evaluado y fueron agrupadas en tres categorías, a saber,
- i. Recomendadas para aprobación - proyectos que cumplieron con los requisitos establecidos en el Manual de Procedimientos;
 - ii. Condicionales para aprobación - proyectos que requieren cambios mínimos antes de su aprobación; y
 - iii. Devueltas para re-formulación - proyectos que requieren cambios sustanciales.
50. Dentro de las dos primeras categorías mencionadas arriba, las propuestas se clasifican de acuerdo con la prioridad más alta (ver más abajo).
- a) Recomendadas para aprobación (en orden de prioridad)
 - i. Jengibre Seco o Deshidratado (Nigeria) ([CRD11](#))
 - ii. Chiles Secos y Pimentón (India y Argentina) ([CRD 13](#))
 - iii. Ajo Seco (India) ([CX/SCH 15/2/9 Anexo IV](#))
 - b) Condicionales para aprobación (en orden de prioridad)
 - i. Albahaca (Egipto)
 - ii. Azafrán (República Islámica de Irán)
 - iii. Nuez moscada (Indonesia)
 - c) Devueltas para re-formulación
 - i. Cilantro (Egipto)
 - ii. Clavo de Olor (Nigeria)
51. El Comité señaló que los documentos de proyectos recomendados para su aprobación podrían revisarse para facilitar información actualizada y presentarse nuevamente con una nota explicativa al efecto.

¹³[CL 2014/04-SCH](#); [CX/SCH 15/2/9](#); [CX/SCH 15/2/9 Add 1](#); [CRD 6](#) (Respuestas de Camerún, Costa Rica, Granada, India, Sudán y Tailandia); [CRD11](#) (documento de proyecto revisado - Nigeria); [CRD13](#) (documento de proyecto revisado - India y Argentina); [CRD14](#) (documento de proyecto revisado - Irán)

Otros

52. El Comité acordó que el trabajo sobre el establecimiento de prioridades continuaría bajo el régimen actual (GT interno de la reunión) debido a: la implicancia de recursos de establecer un GT físico, y para permitir una participación más amplia.

Conclusión

53. El Comité observó que en la presente reunión, ningún trabajo había finalizado y, por lo tanto, no fue posible iniciar el trabajo en un nuevo tema del programa.
54. Se entiende que la lista de prioridades (ver más arriba) se utiliza para el envío de propuestas para un nuevo trabajo a la Comisión, a menos de que haya una necesidad de atender una emergencia o que un problema de seguridad de los consumidores se presente en el comercio mundial.

OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (Tema 10 del programa)**Glosario de términos y productos para su posterior procesamiento**

55. El Comité recordó el debate con respecto a un glosario de términos y productos para su posterior procesamiento bajo los Tema del programas 4, 5, 6 y 7 de la Agenda, y señaló que el desarrollo de un glosario de términos y una mayor claridad en lo que posterior procesamiento significa y cómo se aplica al alcance de CCSCCH facilitarían el desarrollo de normas para las especias y hierbas culinarias.
56. Por lo tanto, el Comité acogió con beneplácito el ofrecimiento de los Estados Unidos para preparar un documento de debate sobre estas cuestiones para su consideración en su próxima reunión.

FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (Tema 11 del programa)

57. El Comité fue informado de que su Tercera Reunión se había programado tentativamente para celebrarse en febrero 2017 en la India. La fecha y el lugar exactos se decidirían entre los indios, el Codex y las secretarías.

RESUMEN DEL ESTADO DEL TRABAJO

TEMA	PASO	PARA ACCIÓN DE	DOCUMENTO DE REFERENCIA (REP16/SCH)
Anteproyecto de Norma para el Comino (N05-2014)	5	Miembros, CAC39 CCSCH3	Párrafo 25 y Apéndice III
Anteproyecto de Norma para el Tomillo (N07-2014)	5	Miembros, CAC39 CCSCH3	Párrafo 37 y Apéndice IV
Anteproyecto de Norma para la Pimienta Negra, Blanca y Verde (N04-2014)	2/3	GTe (India, Indonesia y Camerún) CCSCH3	Párrafo 21
Anteproyecto de Norma para el Orégano (N06-2014)	2/3	GTe (Argentina y Turquía) CCSCH3	Párrafo 31
Elaboración de planes de muestreo en las normas para el comino y el tomillo	-	GTe (Brasil) CCSCH3	Párrafo 36
Documento de debate sobre agrupación de especias y hierbas culinarias	-	GTe (India, Nigeria y Turquía) CCSCH3	Párrafo 43
Documento de debate sobre glosario de términos y el significado de posterior procesamiento (en el contexto de las especias y hierbas culinarias)	-	Estados Unidos de América CCSCH3	Párrafo 55-56

Apéndice I

**LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES**

CHAIRPERSON - PRÉSIDENT - PRESIDENTE

Dr Madenur Rangaswamy Sudharshan
(Former Director Research, Spices Board India)
222, 9th Main Road, Srinagara
Bangalore, Karnataka-560050, India
Tel: +91 080 26677114
Email: mrs44545@hotmail.com; ccsch.chair@nic.in

CHAIR'S ASSISTANTS - ASSISTANTS DU PRÉSIDENT - ASISTENTES DEL PRESIDENTE

Asistente del Presidente

Mrs Bijumol K K,
Senior Chemist,
Quality Evaluation Laboratory,
Spices Board India,
NH-Bypass, Kochi, India - 682025.
Tel: +91 9895467182, 0484 - 2333610
Email: bijumol.kk@nic.in

Asistente del Presidente

Mr Kesavan Namboothiri M K,
Senior Chemist,
Quality Evaluation Laboratory,
Spices Board India,
NH-Bypass, Kochi, India - 682025.
Tel: +91 9446739388, 0484 - 2333610
Email: kesavannamboothiri.mk@nic.in

ALGERIA - ALGÉRIE - ARGELIA

Mr Dehibi Ishak
Attaché commercial
Embassy of Algeria - New Delhi
Ministère des affaires étrangères
2/2 Shanti Niketan
110021, New Delhi
India
Tel: +919650753209
Email: dehibiishak@yahoo.fr

AUSTRALIA - AUSTRALIE

Mrs Slava Zeman
Counsellor (Agriculture)
Australian High Commission
1/50 G Shantipath, Chanakyapuri,
110021, New Delhi
India
Tel: +91 11 4149 4354
Email: slava.zeman@dfat.gov.au;
slava.zeman@agriculture.gov.au

ARGENTINA - ARGENTINE

Mr Edgar J. Flores Tiravanti
Minister
Head of the Economic and Trade Section
Embassy of Argentina
F-3/3 Vasant Vihar
110057, New Delhi
India
Tel: +91-11-40781900
Email: eft@mrecic.gov.ar

BANGLADESH

Mr Mohammad Arafat Hossain Sarker
Assistant Director
Bangladesh Standards and Testing Institution (BSTI) -
Certification Marks (CM)
116-A, Tejgaon I/A, 1208, Dhaka
Bangladesh
Tel: +88-02-8870278
Email: mahs.bsti@gmail.com

Mr Md. Mofidul Islam
Deputy Director
Bangladesh Standards and Testing Institution (BSTI)
Standards
116-A, Tejgaon I/A, 1208, Dhaka
Bangladesh
Tel: +88-02-8870278
Email: mofidulislam5@gmail.com

BRAZIL - BRÉSIL - BRASIL

Mr André Oliveira
 Inspector
 Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply
 Esplanada dos Ministérios, Bloco D, Sala 340B
 70043900, Brasilia / DF
 Brazil
 Tel: 556132183250
 Email: andre.oliveira@agricultura.gov.br

CAMEROON - CAMEROUN - CAMERÚN

Mr Hermann Henri Nkandi
 Inspecteur Phytosanitaire
 Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural
 Direction de la Réglementation et du Contrôle de
 Qualité
 PB 2082 Yaoundé
 Cameroon
 Tel: +2376998087/ 675777018
 Email: nkandihermann@yahoo.fr

CANADA - CANADÁ

Mr Kevin Smith
 National Manager, Standards of Identity, Composition
 and Grades
 Canadian Food Inspection Agency
 1400 Merivale Road
 K1A0Y9, Ottawa
 Canada
 Tel: 613-773-6225
 Email: Kevin.Smith@Inspection.gc.ca

Mr Luc Rivard
 Director, Consumer Protection and Market Fairness
 Canadian Food Inspection Agency
 1400 Merivale Road T2-6-150
 K1A0Y9, Ottawa
 Canada
 Tel: 613-773-5487
 Email: Luc.Rivard@Inspection.gc.ca

CHILE - CHILI

Mr Jaime Gonzalez
 Agregado Agrícola
 Ministerio de Agricultura
 Oficina Agrícola de Chile en India
 Tel: (91-11) 26145323
 Email: jgonzalez@chileindia.com

CHINA - CHINE

Ms Xueqiong Ren
 Assistant Professor
 China National Center for Food Safety Risk
 Assessment
 Building 2, No.37 Guangqu Road, Chaoyang District,
 Beijing, China, 100022
 Beijing
 Tel: +86-13810013061
 Email: renxueqiong@cfsa.net.cn

Ms Jiaqi Wang
 Intern Researcher
 China National Center for Food Safety Risk
 Assessment
 Building 2, No.37 Guangqu Road, Chaoyang District,
 Beijing, China, 100022
 Beijing
 Tel: +86-18610852896
 Email: wangjiaqi@cfsa.net.cn

Ms Zihui Chen
 Associate Chief Physician
 Guangdong Provincial Institute of Public Health
 No.160, Qunxian Road, Dashi, Panyu
 District, Guangzhou City,
 Guangdong Province, China, 511430
 Guangzhou - China
 Tel: +86-13902251629
 Email: chenzh@gdiph.org.cn

EGYPT - ÉGYPTE - EGIPTO

Dr Alaaeldin Ahmed Abd alla Elnemr
 Head of Central Department
 General Organization for Export and Import Control
 Cairo - Egypt
 Tel: 01222802475
 Email: elnemr_alaa@yahoo.com

Dr Shaimaa Mostafa Kamel
 Operation Manager
 Royal for Herbs
 191 Sudan St. Mohandeseen
 Giza - Egypt
 Tel: 0233470847, 0111 3336534
 Email: shaimaa_2004ab@yahoo.com

Dr Mervat Ahmed Fouad
 Consultant of Pharmacognosy and Medicinal Plants
 National Nutrition Institute (NNI)
 Ministry of Health
 Head of CCSCCH Committee-EOS-Egypt
 53 Amman St. Dokki, Cairo
 Egypt
 Tel: +2 01005016726
 Email: Mevo_73@hotmail.com

Eng. Hanan Fouad Hamid
 Food Standards Specialist
 Egyptian Organization for Standardization & Quality
 (EOS)
 16 Tadreeb El- Modarrebeen st., Ameriya Cairo
 Egypt
 Tel: 02 22845531
 Email: hananfouad86@hotmail.com

**EQUATORIAL GUINEA -
 GUINÉE ÉQUATORIALE -
 GUINEA ECUATORIAL**

Señor Don Pascual Bacale Mbiang
 Delegado Regional del Ministerio de agricultura y
 Bosques
 Ministerio de Agricultura y Bosques
 Calle Mbogo Nsogo, s/n Bata,
 Litoral 240, Bata
 Guinea Ecuatorial
 Tel:+240 222 278 157
 Email: pascaul_bamby@yahoo.es

Don Pablo Ndjeng MBA
 Doctor Veterinario afecto a la Dirección General
 Ministerio de Agricultura y Bosques
 Avenida Assan II
 3470, Malabo
 Guinea Ecuatorial
 Tel:+240 222 592 422
 Email: Ondjengmba@yahoo.es

**EUROPEAN UNION - UNION EUROPÉENNE -
 UNIÓN EUROPEA**

Mr Risto Holma
 Administrator responsible for Codex issues
 European Commission
 Rue Froissart, 101, 1049 Brussels
 Belgium
 Tel: +32 2 299 86 83
 Email: risto.holma@ec.europa.eu

GERMANY - ALLEMAGNE - ALEMANIA

Mr Walther Quasigroch
 Administrator
 Federal Ministry of Food and Agriculture
 Rochusstrasse 1 53123 Bonn
 Germany
 Tel: +49 228 99 529 4362
 Email: walther.quasigroch@bmel.bund.de

GHANA

Mr Gorden Kwabena Akurugu
 Regional Officer
 Food and Drugs Authority of Ghana
 Regional Office
 CT 2783 Cantonments, Accra
 Ghana
 Tel: +233 244 339632
 Email: gordena2002@gmail.com

Ms Gloria Aba Aryee
 Senior Regulatory Officer
 Food and Drugs Authority of Ghana
 CT 2783 Cantonments, Accra
 Ghana
 Tel: +233 243 089522
 Email: ampaabagh@yahoo.com

INDIA - INDE

Dr A Jayathilak
 Chairman
 Spices Board India, (Ministry of Commerce &
 Industry, Govt. of India
 Cochin-682025 Kerala
 India
 Tel: +91 9446022644,
 +91 484 2333610
 Email: jayathilak@nic.in

Ms Tulika Shukla
 Regulatory Advocacy Executive
 Nestle & Member, FICCI Codex Cell
 New Delhi
 India
 Email: tulika.shukla@in.nestle.com

Mr Ashish Kumar Dixit
 Lead-Regulatory Affairs
 Dabur India Limited & Member, FICCI Codex Cell
 Plot no.22, Site IV, Sahibabad – 201010, Ghaziabad
 (U.P.)
 India
 Email: ashish.dixit@dabur.com

Dr Madhava Naidu
 Head, Spice and flavour science
 CSIR-CFTRI
 Mysore
 India
 Email: mmnaidu@cftri.res.in

Ms Deeksha Bhatt
 Research Associate
 Food Regulatory Affairs, CIFTI- FICCI
 New Delhi
 India
 Email: deeksha.bhatt@ficci.com

Ms Pinki Aggarwal
 Research Associate
 Food Regulatory Affairs, CIFTI- FICCI
 New Delhi
 India
 Email: pinki.aggarwal@ficci.com

Dr Kandianan K
 Principal Scientist Agronomy
 Indian Institute of Spices Research
 Kozhikode
 India
 Email: kandiannan@spices.res.in

Dr T. John Zachariah
Head, Div. Crop production & PHT
Indian Institute of Spices Research
Kozhikode-12, Kerala
India
Email: john@spices.res.in; zacjohntj@gmail.com

Dr Firdos Ahmad Nehvi
Professor and Incharge Saffron Research Station
Sher-e-Kashmir University of Agricultural Sciences
and Technology of Kashmir
Shalimar, Srinagar
Jammu and Kashmir
India
Email: f.nehvi@rediffmail.com

Dr K. S. Murthy
Head of R&D and PD - Spices
ITC Limited - ABD ILTD
Spices Office,
Post Box No. 317, GT Road,
Guntur - 522 004 (AP)
India
Tel: 0863 - 2349737 (D)
Email: k.satyamurthy@itc.in

Mr Kishore Advani
Gautam Export Corporation
D 81, TTC Industrial Area, MIDC
Turbhe, Navi Mumbai, 400 705
India
Tel: 91 9820184893
Email: info@gautamexport.com

Mr Wasi Asghar
Assistant Director (T)
Export Inspection Agency
Thakkar Bapa Smarak Sadan, 2nd floor, Dr
Ambedkar Marg, Delhi- 110055
India
Email: eia-delhifood@eicindia.gov.in

Dr N C Patel
Vice Chancellor
Anand Agricultural University
Gujarat
India
Email: vc@aau.in

Dr J. Suresh
Professor & Head
Horticulture College & Research Institute
Department of Spices and Plantation Crops
Tamil Nadu Agricultural University, Coimbatore
India
Email: spices@tnau.ac.in

Dr S S Rathore
Senior Scientist (Biochemistry)
National Research Centre on Seed Spices
Beawar Road, Tabiji, Ajmer 305206 Rajasthan
India
Email: drssrathore@yahoo.co.in

Dr Balraj Singh
Director
National Research Centre on Seed Spices
Beawar Road, Tabiji, Ajmer 305206 Rajasthan
India
Tel: 91-9811271303, 91-8104736333
Email: nrcss.director@gmail.com
drbsingh2000@yahoo.com

Dr B S Phogat
Additional Plant Protection Advisor & Secretary (CIB
& RC)
Ministry of Agriculture & Welfare
Government of India
India
Email: cibsecy@nic.in

Dr Krishan Kumar Sharma
Network Coordinator
All India Network Project on Pesticide Residues
Indian Agricultural Research Institute
Delhi
India
Tel: 011-25846396
Email: kksaicrp@yahoo.co.in

Mr Perumal Karthikeyan
Assistant Director (Codex Regulations)
Food Safety and Standards, Authority of India
FDA Bhawan Near Bal Bhavan Kotla Road
110002
New Delhi
India
Tel: 91-11- 23237419
Email: baranip@yahoo.com

Mr Venugopal G
Scientist, Quality Evaluation Laboratory
Spices Board (Ministry of Commerce & Industry,
Govt. of India)
Cochin - 682025 Kerala
India
Email: ccsch.venu@gmail.com

Dr Dinesh Singh Bisht
Scientist
Quality Evaluation Laboratory,
Spices Board Spices Board (Ministry of Commerce &
Industry, Govt. of India)
Narela Delhi-110040
India
Email: ccsch.bisht@gmail.com

Dr A. Ranjit
Scientist
Quality Evaluation Laboratory, Spices Board
(Ministry of Commerce & Industry
Government of India)
Mumbai
India
Email: ranjith.a@nic.in

Mr Ramesh Babu N.
Scientist
Spices Board (Ministry of Commerce & Industry,
Govt. of India)
Cochin- 682025 Kerala
India
Email: ccsch.ramesh@gmail.com

Mr Bhoopathi L
Codex Cell,
Spices Board (Ministry of Commerce & Industry,
Govt. of India)
Cochin - 682025
Kerala, India
Email: lbhoopathi@gmail.com

Mr M.S. Ramalingam
Assistant director
Spices Board (Ministry of Commerce & Industry,
Govt. of India)
Cochin - 682025 Kerala
India
Email: ccschramalingam@gmail.com

INDONESIA - INDONÉSIE

Mrs Sri Esti Haryanti
Directorate General of Horticulture Seed, Directorate
General of Horticulture
Ministry of Agriculture
Jl. AUP No. 3 Pasar Minggu Jakarta Selatan
12520, Jakarta
Indonesia
Tel: +6221 78847047
Email: sriesti_haryanti@yahoo.com

Mrs Muning Ekowati
Ministry of Agriculture
Jl. AUP No. 3 Pasar Minggu, Jakarta Selatan
12520, Jakarta
Indonesia
Tel: +6221 78847047
Email: muningekowati@yahoo.com

Dr Agus Wahyudi
Ministry of Agriculture
Jl. Tentara Pelajar No.3
16111, Bogor
Indonesia
Email: aguswahyudi211@gmail.com

Dr Joni Munarso
Principal Researcher
Ministry of Agriculture
Indonesia Agency for Agricultural Research and
Development
Jl. Tentara Pelajar No. 12
16114, Bogor
Indonesia
Tel: +62251 8321762
Email: jomunarso@gmail.com

Mr Hariyanta Soetarto
Consul (Economics)
Head of Chancery (HOC)
Consulate General of the Republic of Indonesia,
19, Altamount Road, Cumballa Hill,
Mumbai - 400 026
India
Tel: (91-22)23511678/23530940/23530900
Email: kjrimumb@bom3.vsnl.net.in

Mr Vijay V. Tawde
Trade Assistant
Consulate General of the Republic of Indonesia
19, Altamount Road, Cumballa Hill,
Mumbai - 400 026
India
Tel: (91-22)23511678/23530940/23530900
Email: kjrimumb@bom3.vsnl.net.in

IRAN (ISLAMIC REPUBLIC OF) - IRAN (RÉPUBLIQUE ISLAMIQUE D') - IRÁN (REPÚBLICA ISLÁMICA DEL)

Mrs Mojgan Pourmoghim
Expert, Member National committee of CCSC
Ministry of Health
Islamic Republic of Iran
Email: mpourmoghim@yahoo.com

Ms Ana Arasteh Alimardani
Member national committee of CCSC
Technical Manager
Novin Saffron Company
Toos Industrial Zone, Mashad-Iran.
Islamic Republic of Iran
Tel: +98 513 2231677
Email: qc@novinsaffron.com

Dr. Fakhrisadat Hosseini
Assistant Proffesor
Alzahra university.Biological science Faculty
Islamic Republic of Iran
Email: sadat77@gmail.com

ITALY - ITALIE - ITALIA

Ms Silvia Nicoli
Officer,
Ministry of agricultural, Food and Forestry Policies
Via XX Settembre, 20
00187, Rome
Tel: +39 06 46654130
Email: s.nicoli@politicheagricole.it

JAPAN - JAPON - JAPÓN

Mr Shunsuke Nakamura
Technical Committee Advisor in charge of Codex
All Nippon Spice Association
Japan
Email: info3762@ansa-spice.com

Mr Hiroshi Morooka
 Section Chief
 Food Manufacture and Commerce Division
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 1-2-1, Kasumigaseki, chiyoda-ku
 100-8950
 Japan
 Email: hiroshi_morooka@nm.maff.go.jp

Mr Yusuke Shimizu
 Associate Director
 Food Safety and Consumer Policy Division, Food
 Safety and Consumer Affairs Bureau
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 1-2-1, Kasumigadeki, Chiyoda-ku
 100-8950
 Tokyo
 Japan
 Tel: +81-3-3502-8732
 Email: y_shimizu@nm.maff.go.jp

KENYA

Mrs Alice Onyango
 Manager-NCCP-KE
 Kenya Bureau of Standards
 Kenya National Codex Contact Point
 54974 Popo Road off Mombasa Road
 00200
 Nairobi
 Kenya
 Tel: +254-20-6948303
 Email: akothe@kebs.org

LIBYA - LIBYE - LIBIA

Ms Sakina Mohamed A El Khabuli
 CCP - LIBYA
 Libyan National Centre for Standardization &
 Metrology
 5178 Al fornaj-Tripoli
 Libya
 Tel: +21821 4630886 /84-308
 Email: sukakhabuli@lncsm.org.ly;
sukakhabuli@yahoo.com

LUXEMBOURG - LUXEMBURGO

Mr Danny Zust
 Chargé de mission
 Ministry of Health - Direction de la Santé
 3, rue Primeurs
 L-2361, Strassen
 Luxembourg
 Tel: +352 24775632
 Email: danny.zust@Msetat.lu

MALAYSIA - MALAISIE - MALASIA

Mr Zehnder Jarroop Augustine Mercer
 Director for R&D
 Malaysia Pepper Board
 Lot 1115, Jalan Utama,
 Bintawa Industrial Area 93450
 Kuching, Sarawak
 Malaysia
 Email: zehnder@mpb.gov.my

MEXICO - MEXIQUE - MÉXICO

Mr Juan José Linares Martínez
 Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo
 rural, Pesca y Alimentación
 Dirección General de Normalización Agroalimentaria
 Av. Municipio Libre 377 Piso 4 Ala A Col. Santa Cruz
 Atoyac Del. Benito Juárez
 03310 México Distrito Federal
 Mexico
 Tel: +525538711000
 Email: juan.linares@sagarpa.gob.mx

MOROCCO - MAROC - MARRUECOS

Mr Mostafa Khlifa
 Chef de section Café et Epices
 Laboratoire Officiel d'Analyses et de Recherches
 Chimiques Agriculture
 25, rue Nichakra Casablanca
 Maroc
 Tel: 00212608848589
 Email: khlifaloarc@gmail.com

NETHERLANDS - PAYS-BAS - PAÍSES BAJOS

Ms Puck Bonnier
 Senior Policy Officer Plant Supply Chain
 Ministry of Economic Affairs
 20401- 2500 EK
 The Hague
 Netherlands
 Tel: +31 6 21689860
 Email: p.bonnier@minez.nl

NEPAL - NÉPAL

Mr Nawa Raj Dahal
 Senior Food Research Officer
 Department of Food Technology and Quality Control
 Babarmahal, Kathmandu
 Nepal
 Tel: +9779841342597
 Email: nawarajd@yahoo.com

Dr Kshitij Shrestha
 Senior Food Research Officer
 Department of Food Technology and Quality Control
 Babarmahal, Kathmandu
 Nepal
 Tel: +9779860034775
 Email: kstha2000@gmail.com

NIGERIA - NIGÉRIA

Mrs Margaret Efiog Eshiett
 Deputy Director
 Head, Codex Contact Point (Nigeria)
 Standards Organisation of Nigeria
 Plot 13/14 Victoria Arobieke Street,
 Off Admiralty Way, Lekki Peninsula
 Lekki Phase 1, Lagos
 Nigeria
 Tel: +234 8023179774
 Email: megesciett@yahoo.com

Mrs Yeside Eburnola Mary Akinlabi
 Assistant Director
 Standards Organisation of Nigeria
 13/14, Victoria Arobieke Street, Lekki
 Lagos
 Nigeria
 Tel: +234 8033139563
 Email: yeside_makinlabi@yahoo.co.uk

Mr Babajide Emmanuel Jamodu
 Standards Officer II
 Standards Organisation of Nigeria
 Codex Contact Point Nigeria
 13/14, Victoria Arobieke Street, Lekki
 Lagos,
 Nigeria
 Tel: +234 8058948965
 Email: jjamodu@yahoo.com

Mrs Ogochukwu Nkolika Mainasara
 Director
 National Agency for Food and Drug Administration
 and Control
 445, Herbert Macaulay Way, Yaba
 Lagos,
 Nigeria
 Tel: +234 8033217430, +234703481044
 Email: mainasara.o@nafdac.gov.ng

Mr Idrisu Gata Liman
 Assistant Director
 Federal Ministry of Industry Trade and Investment
 Area 11, Old Secretariat Garki
 Abuja,
 Nigeria
 Tel: +234 8033352974
 Email: limangata@gmail.com

Mr Joshua Ibrahim Mhya
 Assistant Director
 Federal Ministry of Industry Trade and Investment
 Area 1, Garki
 Abuja
 Nigeria
 Tel: +234 8032324786
 Email: jimhya22@yahoo.com

PARAGUAY

Ing Genaro Coronel Ricardo
 Chief, SENA
 Organic Agriculture
 Humaitá 145
 Asunción
 Paraguay
 Tel: 59521-490153
 Email: gcoronelricardo@gmail.com

PERU - PÉROU - PERÚ

Mr Roy Ronson Postigo Medin
 Observador
 Ministerio de Comercio Exterior y Turismo
 Oficina Comercial del Perú en New Delhi
 Embassy of Peru D-2/5, Vasant Vihar New Delhi
 110057 New Delhi
 Tel: +91-11-45513921:
 Email: rpostigo@mincetur.gob.pe

REPUBLIC OF KOREA - RÉPUBLIQUE DE CORÉE - REPÚBLICA DE COREA

Dr Sang-Won Lee
 Senior researcher
 Rural Development Administration
 92 Bisanro Soimyon Eumsung
 Republic of Korea
 Email: swlee1004@korea.kr

Dr Jong-chan Kim
 Research Scientist
 Korea Food Research Institute
 1201-62, Anyangpangyo-ro, Bundang-gu
 463-746
 Republic of Korea
 Email: jckim@kfri.re.kr

Ms Yoonji Heo
 Research Fellow
 Korea Food Research Institute
 1201-62, Anyangpangyo-ro, Bundang-gu
 463-746
 Republic of Korea
 Email: Heo.Yoon-ji@kfri.re.kr

SRI LANKA

Mrs Inoka Nilmini Wanasinghe Mudeyansalage
 Assistant Director
 Sri Lanka Export Development Board
 No.42, Nawam Mawatha
 00200, Colombo
 Sri Lanka
 Tel: + 94 112300732
 Email: inoka@edb.gov.lk

Mr Nadu Kankanamge Anura Rupasinghe
 Director General
 Department of Export Agriculture
 No. 1095, Sirimavo Bandaranayake Mawatha
 Peradeniya, 20400 Kandy
 Sri Lanka
 Tel: +94 81 2388364
 Email: nkarupasinghe@yahoo.com

THAILAND - THAÏLANDE - TAILANDIA

Mr Prateep Arayakittipong
 Standards Officer
 Office of Standards Development, Ministry of
 Agriculture and cooperatives
 50 Phaholyothin Rd. Ladyao, Chatuchak,
 Bangkok 10900
 Thailand
 Tel: +6625612277
 Email: prateep_ming@hotmail.com

Mrs Usa Bamrungbhuet
 Director, Office of Standard Development
 Ministry of Agriculture and Cooperatives
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food
 Standards
 50 Phahonyothin Rd., Ladyao Chathuchak
 Bangkok
 Thailand
 Tel: +66 2 561 2277
 Email: codex@acfs.go.th

Ms Somrudee Rudeechoensakun
Standards Officer, Office of Standard Development
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards
50 Phahonyothin Rd., Ladyao Chathuchak , Bangkok
Thailand
Tel: +6625612277
Email: dora_am29@hotmail.com

Ms Namaporn Attaviroj
Standards Officer
Office of Standard Development
Ministry of Agriculture and Cooperatives
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards
50 Phahonyothin Rd., Ladyao, Chathuchak
Bangkok
Thailand
Tel: +66 2 561 2277 ext. 1422
Email: janamaporn@gmail.com

TURKEY - TURQUIE - TURQUÍA

Mr Recep Ariturk
Food Engineer
Kutas Group Cooperation
Kutas Group 1140 Sk. No:57 Guney Mah. Yenisehir
İzmir
Turkey
Tel: +905412853318
Email: recep_ariturk@kutas.com.tr

Mr Ahmet Gungor
Food Engineer
Ministry of Food, Agriculture and Livestock
Food Codex Department
Ministry of Food, Agriculture and Livestock
Ankara
Turkey
Tel: +905058780899
Email: agungor1977@mynet.com

UNITED REPUBLIC OF TANZANIA - RÉPUBLIQUE-UNIE DE TANZANIE - REPÚBLICA UNIDA DE TANZANÍA

Mr Abdullah Ali Ussi
Officer Incharge
Ministry of Trade Industry and Marketing
Zanzibar State Trading Corporation (ZSTC)
26, Maisara Street,
Zanzibar
United Republic of Tanzania
Tel: +255 24 2230271
Email: info@zstcznz.org

Ms Pili Haji Ali Juma
Director for Purchasing
Ministry of Trade Industry and Marketing
Zanzibar State Trading Corporation
26, Maisara Street,
Zanzibar
United Republic of Tanzania
Tel: +255 24 2230271
Email: info@zstcznz.org

Mr Haji Khamis Omari
Standard Officer
Zanzibar Bureau of Standards
Ministry of Trade, Industry and Marketing
1136
Zanzibar
United Republic of Tanzania
Tel: +255 773 150 059
Email: ohaji50@yahoo.com

UNITED STATES OF AMERICA - ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE - ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Mr Dorian LaFond
International Standards Coordinator
USDA/ Agricultural Marketing Service
Stop 0247, 1400 Independence Ave. SW, Washington
DC 20250-0247
United States of America
Tel: +202 690 4944
Email: dorian.lafond@ams.usda.gov

Ms Marie Maratos
International Issues Analyst
U.S. Codex Office
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Avenue, SW
20250
Washington, DC
United States of America
Tel: +1-202-690-4795
Email: marie.maratos@fsis.usda.gov

Dr George
Ziobro
Research Chemist
FDA - Office of Food Safety
5100 Paint Branch Parkway, HFS-316
20740
College Park, MD
United States of America
Tel: +1 240 402 1965
Email: George.Ziobro@fda.hhs.gov

**INTERNATIONAL INTERGOVERNMENTAL ORGANIZATIONS -
ORGANISATIONS INTERGOUVERNEMENTALES INTERNATIONALES -
ORGANIZACIONES INTERGUBERNAMENTALES INTERNACIONALES**

**International Organization of Spice Trade
Associations (IOSTA) -
Organisation internationale des Associations de
commerce des épices -
Organización internacional de asociaciones de
comercio de especias**

Mr Gerhard Weber
Secretariat
IOSTA
Email: weber@verbaendebuero.de

Mrs Cheryl Deem
Secretariat
IOSTA
Email: cdeem@astaspice.org

**International Pepper Community (IPC) -
Communauté internationale du poivre -
Comunidad Internacional de la Pimienta**

Mr W.D.L Gunaratne
Executive Director of IPC
Email: gunaedipc@gmail.com;
ed@ipcnet.org

**International Organization for Standardization -
Organisation internationale de normalisation -
Organización Internacional de Normalización**

Dr Bhawana Sachdeva
Secretary Support Team to ISO/TC 34/SC 7,
Scientist 'B', Food and Agriculture Department,
Bureau of Indian Standards,
9, Bahadur Shah Zafar Marg,
New Delhi -110002 Telefax: 011-23231128
Mobile: 08587938350
Email: bhawana05@bis.org.in

CODEX SECRETARIAT - SECRÉTARIAT DU CODEX - SECRETARÍA DEL CODEX

Mr Patrick Sekitoleko
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Roma, Italy
Tel: +39 06570 56626
Email: Patrick.sekitoleko@fao.org

Ms Annamaria Bruno
Senior Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Roma, Italy
Tel: +39 06570 56254
Email: annamaria.bruno@fao.org

Mrs Zhang Lingping
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, Italy
Tel: +39 06570 53218
Email: lingping.zhang@fao.org

INDIAN SECRETARIAT - SECRÉTARIAT INDIEN - SECRETARÍA DE LA INDIA

Dr P S Sreekantan Thampi
Organising Secretary
CCSCH & Deputy Director Spices Board
(Ministry of Commerce & Industry, Govt. of India)
Cochin - 682025 Kerala
India
Tel: +91 484 2333606, +91 9447435059
Email: drpssthampi2000@gmail.com

Mrs Thasnim K M
Codex Cell,
Spices Board (Ministry of Commerce & Industry,
Govt. of India)
Cochin - 682025 Kerala
India
Tel: +91 484 2333606
Email: ccsch.thasnim@gmail.com

Mrs Anju Cherian
Codex Cell,
Spices Board (Ministry of Commerce & Industry,
Govt. of India)
Cochin - 682025 Kerala
India
Tel: +91 484 2333606
Email: ccsch.anju@gmail.com

Ms Anita Karn
Director (Plantation)
Department of Commerce
Ministry of Commerce and Industry,
Government of India
Udyog Bhawan
New Delhi
India
Tel: 09868224430
Email: anita.karn@nic.in;
pattanayak.anita@gmail.com

Mr Anil Singh
Section Officer (Plantation- D)
Department of Commerce
Ministry of Commerce and Industry
Udyog Bhawan
New Delhi
India
Email: moc-plantd@nic.in

Mr Zavier T. V
Scientist,
Quality Evaluation Laboratory,
Spices Board (Ministry of Commerce & Industry,
Govt. of India)
Cochin - 682025 Kerala
India
Tel: +91 9495668125 / +91 484 2333610
Email: zaviersbqel@gmail.com;
ccsch.zavier@gmail.com

Mrs Pushpinder Jeet Kaur
Technical Officer
National Codex Contact Point India
Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI)
FDA Bhawan
Kotla Road
New Delhi-110002
India
Email: nccp-india@nic.in

Ms Sukhmani Singh
Technical Officer
National Codex Contact Point India
Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI)
FDA Bhawan
Kotla Road
New Delhi-110002
India
Email: nccp-india@nic.in

Apéndice II

RESPUESTAS DE CCSCH2 AL PLAN DE IMPLEMENTACIÓN ESTRATÉGICO

Las respuestas de CCSCH2 se muestran en **negrita y subrayadas**

Objetivo estratégico	Objetivo	Actividad	Resultado esperado	Indicadores cuantificables/resultados
1: Establecer las normas alimentarias internacionales que se ocupen de las cuestiones alimentarias actuales y de las que surjan.	1.1: Establecer nuevas normas del Codex y revisar las actuales basándose en las prioridades de la Comisión del Codex Alimentarius.	1.1.1: Aplicar de manera regular los criterios para la toma de decisiones y el establecimiento de prioridades en los comités con el fin de garantizar que las normas y las áreas de trabajo de prioridad más alta progresen a un ritmo adecuado.	Las normas nuevas o actualizadas se desarrollan de una manera oportuna.	<ul style="list-style-type: none"> - Los criterios de establecimiento de prioridades se analizan y revisan según sea necesario y después se aplican. - Número de normas revisadas y número de normas nuevas elaboradas con base en estos criterios.
<p>Preguntas para el Comité:</p> <p>¿Está esta actividad relacionada con la labor del Comité? <u>SÍ</u></p> <p>¿Emplea el Comité criterios específicos para la elaboración de las normas? <u>La CCSCH utiliza los "Criterios para el Establecimiento de Prioridades de Trabajo" y el "Formato para Normas de Productos del Codex", según el Manual de Procedimientos Codex.</u></p> <p><u>En su trabajo sobre el desarrollo de Normas para especias y hierbas culinarias, el Comité da prioridad a las nuevas propuestas de trabajo en base a los criterios mencionados en el Manual de Procedimientos.</u></p> <p>¿Pretende el Comité establecer tales criterios?</p> <p><u>No hasta ahora. En la primera reunión de la CCSCH, se decidió que no hay necesidad de ningún criterio específico para la CCSCH distinto al previsto en el Manual de Procedimientos Codex.</u></p>				
	1.2: Identificar proactivamente las cuestiones emergentes y las necesidades de los miembros y, cuando proceda, elaborar las normas alimentarias pertinentes.	1.2.1: Desarrollar un proceso sistemático para estimular la identificación de cuestiones emergentes relacionadas con la inocuidad de los alimentos, la nutrición y las prácticas equitativas en el comercio de alimentos.	Respuesta oportuna del Codex a los nuevos problemas y a las necesidades de los miembros.	<ul style="list-style-type: none"> - Los comités implementan enfoques sistemáticos para identificar cuestiones emergentes. - Informes regulares sobre el enfoque sistemático y las cuestiones emergentes entregados al CCEXEC a través de la Secretaría del Codex.
<p>Preguntas para el Comité:</p> <p>¿Está esta actividad relacionada con la labor del Comité? <u>SÍ</u></p> <p>¿Cómo determina el Comité las cuestiones emergentes y las necesidades de los miembros? <u>Los Miembros presentan las nuevas propuestas de trabajo, incluyendo los temas emergentes relacionados con especias y hierbas. Además, otros comités o la FAO/OMS podrían referir cualquier problema emergente al Comité.</u></p> <p>¿Se cuenta con un enfoque sistemático? ¿Es necesario elaborarlo?</p> <p><u>Actualmente, no existe un enfoque sistemático, sin embargo, puede haber una necesidad de desarrollar uno, si se halla al proceso actual como insuficiente.</u></p>				
		1.2.2: Desarrollar y revisar las normas internacionales y regionales según sea necesario, en respuesta a las necesidades identificadas por los miembros y a los factores que afecten a la inocuidad de los alimentos, la nutrición y las prácticas equitativas en el comercio de alimentos.	Una mejor capacidad del Codex para elaborar normas del Codex pertinentes a las necesidades de sus miembros.	<ul style="list-style-type: none"> - Comentarios de los comités que identifican las necesidades de los miembros y les dan prioridad. - Informe al CCEXEC por parte de los comités sobre la manera en que las normas elaboradas atienden las necesidades de los miembros como parte del proceso de revisión crítica.
Incluidas en las preguntas del objetivo 1.2.				

Objetivo estratégico	Objetivo	Actividad	Resultado esperado	Indicadores cuantificables/resultados
2: Garantizar que se pongan en práctica los principios de análisis de riesgos en el desarrollo de las normas del Codex.	2.1: Garantizar que se utilicen de manera consistente los principios de análisis de riesgos y el asesoramiento científico.	2.1.1: Aprovechar el asesoramiento científico de los organismos mixtos de expertos de la FAO y la OMS en la mayor medida posible para la elaboración de normas de nutrición y de inocuidad de los alimentos, basándose en los "Principios de aplicación práctica para el análisis de riesgos aplicables en el marco del Codex Alimentarius".	Todos los comités pertinentes tomarán en cuenta el asesoramiento científico de manera sistemática durante el proceso de elaboración de normas.	- Respecto del asesoramiento científico, número de veces que: - se identifica su necesidad - se solicitada - se utiliza oportunamente.
<p>Preguntas para el Comité:</p> <p>¿Está esta actividad relacionada con la labor del Comité? No. El asesoramiento científico y los principios de análisis de riesgo no son relevantes para la CCSCH ya que es un comité sobre productos.</p> <p>¿Solicita el Comité asesoramiento científico en el desempeño de su labor? ¿Con qué frecuencia? N/A</p> <p>¿Aprovecha siempre el Comité el asesoramiento científico? En caso contrario, ¿por qué? N/A</p>				
		2.1.2: Fomentar la participación de los expertos científicos y técnicos de los miembros y sus representantes en la elaboración de las normas del Codex.	Aumentar el número de expertos científicos y técnicos a nivel nacional que contribuyan a la elaboración de normas del Codex.	- Número de científicos y expertos técnicos que forman parte de las delegaciones de los miembros. - Número de científicos y expertos técnicos que aportan información adecuada para sustentar las posiciones de los países.
<p>Preguntas para el Comité:</p> <p>¿Está esta actividad relacionada con la labor del Comité? SÍ</p> <p>¿Cómo garantizan los miembros que se aporta la información científica necesaria para sustentar las posiciones de los países y que la composición de la delegación nacional permite presentar y debatir adecuadamente esas posiciones? ¿Qué orientaciones podrían brindar el Comité o la FAO y la OMS? Se alienta a los Miembros a participar con sus expertos técnicos y científicos al presentar nuevas propuestas de trabajo, al reever la agenda y al enviar sus comentarios en los grupos de trabajo.</p>				
		2.1.3: Garantizar que todos los factores pertinentes se consideren plenamente en la exploración de las opciones de gestión de riesgos para la elaboración de normas del Codex.	Una mejor identificación y documentación de todos los factores pertinentes considerados por los comités durante la elaboración de las normas del Codex.	- Número de documentos de los comités que identifiquen todos los factores pertinentes que sirven de guía para las recomendaciones de gestión de riesgos. - Número de documentos de los comités que muestren claramente cómo fueron considerados estos factores pertinentes en el contexto de la elaboración de normas.
<p>Preguntas para el Comité:</p> <p>¿Está esta actividad relacionada con la labor del Comité? No. Los principios de análisis de riesgo, incluyendo la comunicación de riesgo no son relevantes para la CCSCH, ya que es un comité sobre productos.</p> <p>¿Cómo garantiza el Comité que se han considerado todos los factores pertinentes durante la elaboración de una norma y cómo los documenta? N/A</p>				

Objetivo estratégico	Objetivo	Actividad	Resultado esperado	Indicadores cuantificables/resultados
		2.1.4: Comunicar las recomendaciones con respecto a la gestión del riesgo a todas las partes interesadas.	Las recomendaciones con respecto a la gestión del riesgo se comunican y difunden eficazmente a todas las partes interesadas.	<ul style="list-style-type: none"> - Número de comunicaciones/publicaciones en la web que difundan las normas del Codex. - Número de comunicados de prensa que difundan las normas del Codex.
<p>Preguntas para el Comité: ¿Está esta actividad relacionada con la labor del Comité? No. Los principios de análisis de riesgo, incluyendo la comunicación de riesgo no son relevantes para la CCSCH, ya que es un comité sobre productos. A la hora de adoptar una decisión respecto a la gestión del riesgo, ¿brinda el Comité orientaciones a los miembros sobre el modo de comunicar esta decisión? ¿Sería útil para los miembros una mayor consideración de esta cuestión? N/A</p>				
3: Facilitar la participación efectiva de todos los miembros del Codex.	3.1: Aumentar la participación efectiva de los países en desarrollo en el Codex.	3.1.5: En la medida de lo posible, promover el uso de los idiomas oficiales de la Comisión en los comités y grupos de trabajo.	Participación activa de los miembros de los comités y grupos de trabajo.	- Informe sobre el número de comités y grupos de trabajo que utilizan los idiomas de la Comisión.
<p>Preguntas para el Comité: ¿Está esta actividad relacionada con la labor del Comité? SÍ ¿Utiliza el Comité los idiomas oficiales en medida suficiente en los grupos de trabajo? El Comité recomienda el uso de tantos idiomas oficiales como sea posible en los GTs a fin de mejorar la participación de los miembros. ¿Qué factores determinan la elección de los idiomas? Esto depende principalmente del miembro que presida el GT. ¿Cómo podría mejorarse la situación? Una sugerencia podría ser promover arreglos de co-patrocinio de países con diferentes idiomas.</p>				
	3.2: Fomentar programas de desarrollo para ayudar a los países a crear estructuras nacionales sostenibles del Codex.	3.2.3: Utilizar, siempre que sea práctico hacerlo, las reuniones del Codex como un foro para llevar a cabo eficazmente actividades educativas y de capacitación técnica.	Mejoramiento de las oportunidades para realizar actividades simultáneas con el fin de maximizar el uso de los recursos del Codex y de los miembros.	- Número de actividades organizadas al margen de las reuniones del Codex.
<p>Preguntas para el Comité: ¿Está esta actividad relacionada con la labor del Comité? SÍ ¿Organiza el Comité actividades en materia de capacidad técnica o de otra índole al margen de las reuniones del Comité? En caso afirmativo, ¿cuántas y sobre qué temas se han organizado en el pasado? En caso contrario, ¿podría esto ser útil y qué temas se podrían tratar? Los talleres se llevan a cabo para los primeros delegados al margen de las reuniones del comité. El Comité puede, definitivamente, buscar opciones para llevar a cabo programas de desarrollo de capacidades en el futuro.</p>				

Objetivo estratégico	Objetivo	Actividad	Resultado esperado	Indicadores cuantificables/resultados
4: Implementar prácticas y sistemas de gestión del trabajo eficaces y eficientes.	4.1: Procurar que exista un proceso eficaz, eficiente, transparente y basado en el consenso para establecer normas.	4.1.4: Garantizar que los documentos de trabajo del Codex se distribuyan de manera oportuna en los idiomas de trabajo del Comité o de la Comisión.	Los documentos del Codex se distribuirán de manera más oportuna, de acuerdo con los plazos del Manual de procedimiento.	<ul style="list-style-type: none"> - Proporción inicial (%) entre los documentos distribuidos por lo menos dos meses antes de una reunión programada y los entregados a menos de dos meses de dicha reunión. - Factores que pueden retrasar la circulación de los documentos y que se han identificado y abordado. - Un aumento en la proporción (%) de documentos distribuidos con dos meses o más de anterioridad a las reuniones.
<p>Preguntas para el Comité:</p> <p>¿Está esta actividad relacionada con la labor del Comité? SÍ</p> <p>¿Dispone el Comité de un mecanismo para garantizar la distribución oportuna de documentos? ¿Qué más se podría hacer para mejorar la situación? La Secretaría del Comité Nacional del Codex y el Punto de Contacto en estrecha coordinación con la Secretaría del Codex supervisan el trabajo de los grupos de trabajo electrónicos y la distribución oportuna de los documentos. Todos los miembros son responsables de garantizar su implementación.</p>				
		4.1.5: Aumentar la programación conjunta de las reuniones de los grupos de trabajo con las del Comité.	Mayor eficiencia en el uso de los recursos por parte de los comités del Codex y los miembros.	<ul style="list-style-type: none"> - Número de reuniones físicas de grupos de trabajo celebradas conjuntamente con las reuniones de los comités, si corresponde.
<p>Preguntas para el Comité:</p> <p>¿Está esta actividad relacionada con la labor del Comité? NO.</p> <p>¿Organiza el Comité reuniones físicas de grupos de trabajo de manera independiente de las reuniones del Comité? En caso afirmativo, ¿por qué es necesario? NO. El Comité no tiene un plan para celebrar reuniones de grupos de trabajo independientes de la reunión del Comité.</p>				
	4.2: Mejorar la capacidad de llegar a un consenso en el proceso de establecimiento de normas.	4.2.1: Hacer que los delegados y miembros del Codex comprendan mejor la importancia del consenso y el enfoque utilizado para lograrlo en lo que respecta al trabajo del Codex.	Concienciación entre los delegados y miembros en lo que respecta a la importancia de fortalecer el consenso en el proceso del establecimiento de normas del Codex.	<ul style="list-style-type: none"> - Material de capacitación sobre la orientación para lograr el consenso, elaborado y disponible para los delegados en los idiomas de la Comisión. - Difusión periódica del material existente entre los miembros a través de los puntos de contacto del Codex. - Programas de capacitación de delegados realizados en asociación con las reuniones del Codex. - Identificación y análisis de los impedimentos para lograr el consenso en el Codex y orientación adicional para tratar dichos impedimentos, si es necesario.
<p>Preguntas para el Comité:</p> <p>¿Está esta actividad relacionada con la labor del Comité? SÍ</p> <p>¿Se encuentra el Comité con dificultades a la hora de alcanzar el consenso? En caso afirmativo, ¿qué impide llegar a un consenso? ¿Qué se ha intentado y qué más se podría hacer? Los problemas pueden surgir en este Comité, como en cualquier otro Comité. Es función de los miembros y el presidente explorar todos los medios posibles para llegar a un consenso.</p>				

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL COMINO N05-2014**(En el trámite 5 del Procedimiento)****1. ALCANCE**

Esta Norma se aplica a los frutos secos de variedades cultivadas (cultivares) de *Cuminum cyminum* L. de la familia *Apiaceae* ofrecidos para la producción industrial de alimentos y para el consumo directo o para reenvasado en caso de ser necesario. No se aplica cuando se indique que el producto será destinado a un procesamiento adicional.

2. DESCRIPCIÓN**2.1 Definición del Producto**

Comino es el producto preparado a partir de frutos de *Cuminum cyminum* L. habiendo alcanzado un desarrollo adecuado para el procesamiento; y procesado de una manera apropiada, sometiéndose a operaciones tales como limpieza, secado, molienda y tamizado.

2.2 Estilos

El Comino podrá ofrecerse en uno de los siguientes estilos:

- a) Entero / intacto
- b) Partido: dividido en dos o más piezas
- c) Molido: procesado en polvo

2.3 Tipos Varietales

No aplicable

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD**3.1 Composición**

Producto tal como se define en la Sección 2.

3.2 Factores de Calidad**3.2.1 Olor, sabor y color**

El comino deberá tener un olor y sabor característicos, que puede variar dependiendo de factores/condiciones geo-climáticas. El comino debe estar libre de cualquier olor o sabor extraño y sobre todo de moho. El comino deberá tener un color característico que varía del gris ocre al marrón claro.

3.2.2 Infestación

El comino debe estar libre de insectos vivos y prácticamente libre de insectos muertos, fragmentos de insectos y contaminación por roedores, visible a simple vista (con gafas, para los que suelen usarlas).

3.2.3 Clasificación

El comino entero se puede clasificar en tres clases/grados, de acuerdo a los requisitos físicos y químicos que se especifican en las Tablas 1 y 2.

Cuando está sin clasificar, las disposiciones relativas a los requisitos de la Clase / Grado III se aplican como requisitos mínimos.

3.2.4 Características Físicas

El comino entero deberá cumplir con los requisitos físicos, como se especifica en la Tabla 1.

Tabla 1. Requisitos físicos para el comino entero.

Parámetro	Clase/Grado		
	I	II	III
Materia extraña ¹ contenido, % máximo de fracción de masa	1	2	3
Materia extraña ² contenido, % máximo de fracción de masa	prácticamente ausente	0.5	0.5
Proporción de frutos dañados/ defectuosos ³ , % máximo de fracción de masa	5	5	5
Materia dañada por insecto ⁴ , % máximo de fracción de masa	1	1	1

3.2.5 Características Químicas

Los cominos entero, partido y molido deberán cumplir con los requisitos químicos como se especifica en la Tabla 2.

Tabla 2. Requisitos químicos para los cominos entero, partido y molido

Parámetro	Requisito para el grado de comino entero y partido			Requisito para comino molido
	I	II	III	
Humedad, fracción de masa %, máximo	10	10	10	10
Cenizas totales, fracción de masa % (base seca), máximo	8.5	10	12	9.5
Cenizas insolubles en ácido, fracción de masa % (base seca), máximo	1.5	3	4	1.5
Aceites volátiles, ml/100 g, (base seca), mínimo	2	1.5	1.5	1.3

3.3 Clasificación de "Unidades Defectuosas"

Un lote de muestra que no cumpla con uno o más de los requisitos pertinentes de calidad, tal como se establece en la Sección 3.2 (excepto aquellos basados en promedios de muestra) debe ser considerado como "defectuoso".

3.4 Aceptación del lote

Se considera que un lote cumple con los requisitos pertinentes de calidad especificados en la Sección 3.2 cuando el número de "defectuosos", tal como se define en la sección 3.3, no supera el número de aceptación del correspondiente plan de muestreo. Para los factores evaluados en un promedio de la muestra, se considera aceptable el lote, si la media cumple con la tolerancia especificada, y ninguna muestra individual está excesivamente fuera de tolerancia.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Ningún aditivo ni saborizante alimentario está permitido en los productos cubiertos por esta norma.

¹ Toda la materia vegetal de la planta específica con excepción de la parte requerida.

² Cualquier materia o material visible y/o aparente que no se suele relacionar con el producto.

³ Semillas dañadas, decoloradas, marchitas e inmaduras.

⁴ Semillas de comino que están dañadas o descoloridas o que muestran signos de agujeros como consecuencia de infestación de insectos lo que afecta la calidad de los materiales.

5. CONTAMINANTES

5.1 Los productos regulados por esta Norma deberán cumplir con los niveles máximos de la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos (CODEX STAN 193-1995).

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

6. HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

6.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas de *Los Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969), *el Código de Prácticas de Higiene para Especies y Hierbas Aromáticas Secas* (CAC/RCP 42-1995) y otros textos del Codex pertinentes, como los códigos de prácticas de higiene y códigos de práctica.

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

7. PESOS Y MEDIDAS

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

8. ETIQUETADO

8.1 Los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma deberán etiquetarse de conformidad con la Codex - Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985) Además, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

8.2 Nombre del Producto

8.2.1 El nombre del producto deberá ser "comino".

8.2.2 El nombre del producto puede incluir una indicación de los tipos varietales y del estilo, como se describe en la Sección 2.2.

8.2.3 Puede indicarse el año de cosecha.

8.3 Etiquetado de Contenedores No-Minoristas

La información para los contenedores no minoristas deberá figurar o bien en el contenedor o en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador, así como las instrucciones de almacenamiento, deberán sí aparecer en el contenedor. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador podrán ser sustituidos por una marca de identificación, a condición de que dicha marca sea claramente identificable en los documentos adjuntos.

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

9.1 Métodos de Análisis

Provisión	Método	Principio
Humedad	ISO 938:1980 Alternativo: AOAC 2001.12 ASTA 2.0	Destilación
Cenizas totales	ISO 928:1997 Alternativo: AOAC 950.49 ASTA 3.0	Gravimetría
Cenizas insolubles en ácido	ISO 930:1997 Alternativo: ASTA 4.0	Gravimetría
Aceites volátiles	ISO 6571:2008 Alternativo: AOAC 962.17 ASTA 5.0	Destilación
Material vegetal extraño	ISO 927:2009 Alternativo: ASTA 14.1	Examen visual
Materia extraña	ISO 927:2009	Examen visual
Daños de Insectos	Método V-8 Especias, Condimentos, Sabores y Drogas Crudas (Manual de Procedimientos Macroanalíticos, Boletín Técnico FDA Número 5)	Examen visual

9.2 Plan de Muestreo

(En preparación)

Apéndice IV

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL TOMILLO SECO**(N07-2014)****(En el trámite 5 del Procedimiento)****1. ALCANCE**

Esta Norma se aplica a las hojas secas/flores de tomillo (*Thymus spp.*) de la familia *Lamiaceae* ofrecidas para la producción industrial de alimentos como condimento, para el consumo humano directo, o para reenvasado, en caso necesario. No se aplica cuando se indique que el producto será destinado a un procesamiento adicional.

2. DESCRIPCIÓN**2.1 Definición del Producto**

El Tomillo seco es el producto preparado a partir de hojas/ flores de *Thymus spp* habiendo alcanzado un desarrollo adecuado para el procesamiento, sometiéndose a operaciones tales como limpieza, secado, frotamiento, molienda, y cribado.

2.2 Estilos

El Tomillo seco podrá ofrecerse en uno de los siguientes estilos:

- a) Entero: intacto.
- b) Triturado/picado: procesado en diversos grados que van desde un triturado grueso a fino.
- c) Molido/en polvo: procesado en polvo.

2.3 Tipos Varietales

Todas las especies silvestres y variedades cultivadas e híbridos pertenecientes al género *Thymus*, que son adecuadas para su procesamiento.

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD**3.1 Composición**

Producto tal como se define en la Sección 2.

3.2 Factores de Calidad**3.2.1 Olor y sabor y color**

El Tomillo seco deberá tener un olor y sabor característico de acuerdo a los componentes químicos del aceite volátil (como el timol, carvacrol y linalol), que pueden variar dependiendo de factores/condiciones geo-climáticas. El tomillo seco deberá estar libre de cualquier olor o sabor extraño y sobre todo de moho. El Tomillo seco deberá tener un color característico que varíe de verde ceniza a gris parduzco.

3.2.2 Infestación

El Tomillo seco debe estar libre de insectos vivos y prácticamente libre de insectos muertos, fragmentos de insectos y contaminación por roedores, visible a simple vista (con gafas, para los que suelen usarlas).

3.2.3 Características Físicas

El Tomillo seco deberá cumplir con los requisitos físicos como se especifica en la Tabla 1, excluyendo el estilo molido/en polvo.

Tabla 1. Requisitos físicos para tomillo seco

Parámetro	Requisito
Materia vegetal extraña ⁵ , % máximo de fracción de masa	0.5
Materia extraña contenido ⁶ , % máximo de fracción de masa	0.5
Moho visible, % máximo	1.0
Materia dañada por insecto, % máximo de fracción de masa	1.0

Tabla 2. Requisitos químicos para tomillo seco

Parámetro	Requisito
Humedad, % fracción de masa, máximo	12.0
Cenizas totales, % fracción de masa (base seco), máximo	12.0
Cenizas insolubles en ácido, % fracción de masa (base seco), máximo	3.5
Aceites volátiles, ml/100 g (base seco), máximo	1.0

3.3 Clasificación de "Unidades Defectuosas"

Un lote de muestra que no cumpla con uno o más de los requisitos pertinentes de calidad, tal como se establece en la Sección 3.2 (excepto aquellos basados en promedios de muestra) debe ser considerado como "defectuoso".

3.4 Aceptación del lote

Se considera que un lote cumple con los requisitos pertinentes de calidad especificados en la Sección 3.2 cuando el número de "defectuosos", tal como se define en la sección 3.3, no supera el número de aceptación del correspondiente plan de muestreo. Para los factores evaluados en un promedio de la muestra, se considera aceptable el lote, si el promedio cumple con la tolerancia especificada, y ninguna muestra individual está excesivamente fuera de tolerancia.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 Sólo los agentes antiaglomerantes enumerados a continuación están autorizados para su uso en el tomillo molido/en polvo.

No. SIN	Nombre del Aditivo Alimentario	Nivel Máximo
460 (i)	Celulosa microcristalina	GMP
460 (ii)	Celulosa en polvo	GMP
551	Dióxido de silicio, amorfo	GMP

⁵ Toda la materia vegetal de la planta específica con excepción de la parte requerida. La proporción de tallos que tengan dimensiones superiores a 7 mm de longitud y 2 mm de diámetro no podrá ser superior al 5% (m/m) (w/w) del contenido total de materia extraña.

⁶ Cualquier materia o material visible y/o aparente que no se suele relacionar con el producto.

5. CONTAMINANTES

5.1 Los productos regulados por esta Norma deberán cumplir con los niveles máximos de la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos (CODEX STAN 193-1995).

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

6. HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

6.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones pertinentes de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CAC/RCP 1-1969), *el Código de Prácticas de Higiene para Especies y Hierbas Aromáticas Desecadas* (CAC/RCP 42-1995) y otros textos del Codex pertinentes, como los códigos de prácticas de higiene y códigos de práctica.

6.2 Los productos deberán cumplir con todos los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y Directrices para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos* (CAC/GL 21-1997).

7. PESOS Y MEDIDAS

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

8. ETIQUETADO

8.1 Los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma deberán etiquetarse de conformidad con la *Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados* (CODEX STAN 1-1985). Además, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

8.2 Nombre del Producto

8.2.1 El nombre del producto deberá ser "tomillo seco".

8.2.2 El nombre del producto puede incluir una indicación de las especias, tipos varietales y del estilo, como se describe en la Sección 2.2. En el caso de productos a base de mezclas de diferentes especies de *Thymus*, el nombre del producto puede ser seguido por la especie de *Thymus* en orden descendente de cantidad.

8.3 Etiquetado de Contenedores No-Minoristas

La información para los contenedores no minoristas deberá figurar o bien en el contenedor o en los documentos que lo acompañan, a no ser que el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador, así como las instrucciones de almacenamiento, deban aparecer en el contenedor. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador podrán ser sustituidos por una marca de identificación, a condición de que dicha marca sea claramente identificable en los documentos adjuntos.

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

9.1 Métodos de Análisis

Provisión	Método	Principio
Humedad	ISO 938:1980 Alternativo: AOAC 2001.12 ASTA 2.0	Destilación
Cenizas totales	ISO 928:1997 Alternativo: AOAC 950.49 ASTA 3.0	Gravimetría
Cenizas insolubles en ácido	ISO 930:1997 Alternativo: ASTA 4.0	Gravimetría
Aceites volátiles	ISO 6571:2008 Alternativo: AOAC 962.17 ASTA 5.0	Destilación
Material vegetal extraño	ISO 927:2009 Alternativo: ASTA 14.1	Examen visual
Materia extraña	ISO 927:2009	Examen visual
Daños de Insectos	Método V-8 Especias, Condimentos, Sabores y Drogas Crudas (Manual de Procedimientos Macroanalíticos, Boletín Técnico FDA Número 5)	Examen visual
Daño por moho	Método V-8 Especias, Condimentos, Sabores y Drogas Crudas (Manual de Procedimientos Macroanalíticos, Boletín Técnico FDA Número 5)	Examen visual

9.2 Plan de Muestreo

(En preparación)