



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego

SENASA
PERU

EL PERÚ PRIMERO

Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH)



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego

Sesiones

1. PROYECTO DE NORMA PARA EL OREGANO SECO
2. PROYECTO DE NORMA PARA JENGIBRE SECO O DESHIDRATADO
3. PROYECTO DE NORMA PARA CLAVOS SECOS
4. PROYECTO DE NORMA PARA EL AZAFRÁN
5. PROYECTO DE NORMA PARA LA ALBAHACA SECA
6. ANTEPROYECTO DE NORMA PARA CHILE Y PIMENTON SECOS O DESHIDRATADOS
7. ANTEPROYECTO DE NORMA PARA SEMILLAS SECAS-NUEZ MOSCADA
8. PROPUESTA DE NUEVOS TRABAJOS

ORÉGANO



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego

1.- Descripción de Producto: Se eliminó el nombre comercial; dado que los nombres generales y los nombres comerciales eran similares, la tabla debería simplificarse para indicar solo el nombre general y el nombre científico.

Nombre general	Nombre comercial	Nombre científico
Orégano	Orégano	<i>Origanum</i> spp. L., excepto (<i>Origanum majorana</i> L.)
Orégano espada	Orégano espada turco	<i>Satureja</i> spp.L.
Orégano mexicano	Orégano mexicano	<i>Lippia</i> spp. <i>Poliomintha longiflora</i>

DRAFT STANDARD FOR DRIED OREGANO (For adoption at Step 8)

1 SCOPE

This Standard applies to dried leaves/flowers of oregano, as defined in Section 2.1, offered for direct consumption, as an ingredient in food processing or for repackaging if required. It excludes dried oregano intended for industrial processing.

2 DESCRIPTION

2.1 Product definition

Dried oregano is the product obtained from the leaves and the flowering tops of the plants mentioned in Table 1 and processed in an appropriate manner, undergoing operations such as cleaning, drying, rubbing and sifting.

Table 1. Dried culinary herbs covered by this Standard

General name	Scientific name
Oregano	<i>Origanum</i> spp. L., except <i>Origanum majorana</i> L.
Mexican oregano	<i>Lippia</i> spp. L.





PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego

2. Características Físicas:

Se decidió eliminar el parámetro para fragmentos de insectos, señalando que las tolerancias propuestas para los diferentes estilos eran demasiado altas en comparación con las tolerancias para parámetros similares en otras normas SCH y estas tolerancias deben estar científicamente justificadas. El CCSCH5 acordó que, en el futuro, las tolerancias para los fragmentos de insectos podrían revisarse cuando se dispusiera de datos científicos.

- Acordó que los siguientes parámetros se aplicarán solo a los estilos de orégano entero:

- i) "Daños visibles por moho / insectos"
- ii) Excretas de mamíferos
- iii) Otras excretas



**PERÚ**Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego

CUADRO COMPARATIVO DE LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS EN OREGANO

Parámetro	Orégano entero o picado/triturado			Orégano molido/en polvo
	Extra	Clase I	Clase II	
Materia vegetal extraña ⁽¹⁾ (porcentaje máximo de fracción de masa)	0,5	2	2	No corresponde
Contenido de materia foránea ⁽²⁾ (porcentaje máximo de fracción de masa)	0,1	0,1	0,1	No corresponde
Tolerancia para el orégano en polvo entre las formas de presentación no en polvo porcentaje menor que el tamaño de partícula indicado) ⁽³⁾	5	10	20	No corresponde
Insectos muertos (número máximo cada 100 g)	3	3	3	No corresponde
Fragmentos de insectos (número máximo cada 10 g)	300	300	300	1250
Daño por moho visible/insectos (porcentaje máximo m/m)	1	3	5	No corresponde
Insectos vivos	0	0	0	0
Máximo de excrementos de mamíferos (mg/kg)	1,0	2,2	2,2	No corresponde
Otros excrementos (mg/kg) ⁽⁴⁾	10	10	22	No corresponde

(1): Materia vegetal asociada con la planta de la que se origina el producto, pero que no se acepta como parte del producto final, como tallos/palos, etc.

Parameter	Whole or Crushed/Rubbed Oregano			Ground/Powdered Oregano
	Extra	Class/Grade I	Class/Grade II	
Extraneous matter ⁽¹⁾ (maximum % mass fraction)	0.5	2	2	N/A ⁽⁵⁾
Foreign matter content ⁽²⁾ (maximum % mass fraction)	0.1	0.1	0.1	N/A
Tolerance for oregano powder among non-powder styles (% smaller than the particle size indicated) ⁽³⁾	5	10	20	N/A
Dead insects (maximum number/100 g)	3	3	3	N/A
Visible mould/insect damage (maximum % m/m) (applies to whole only)	1	3	5	N/A
Live insects (count /100g)	0	0	0	0
Mammalian excreta maximum (mg/Kg) (applies to whole only)	1.0	2.2	2.2	N/A
Other excreta (maximum mg/Kg) ⁽⁴⁾ (applies to whole only)	10	10	22	N/A

(1): Vegetative matter associated with the plant from which the product originates but not accepted as part of the final product, such as stems/sticks, etc.

(2): Any visible/detectable objectionable foreign matter or material not usually associated with the natural components of the spice plant, such as stones, burlap bagging, metal, foreign leaves etc.

(3): Particle size is evaluated upon request accompanied by supporting documents.

(4): Excreta from other animals such as reptiles and birds.

(5): N/A: Not applicable, means that this form of the above product has not been evaluated for this provision, and currently we do not have values. N/A does not refer to zero.





PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego

Se consideró también que actualmente no existen métodos de análisis y muestreo validados para el orégano presentado en forma de polvo; por lo tanto, para este estilo se debe utilizar el término "No aplicable" (N / A).

- Se acordó insertar una nota a pie de página para explicar el significado de "N / A": No aplica, significa que esta forma del producto anterior no ha sido evaluada para esta disposición, y actualmente no hay valores. N / A no se refiere a cero "

Requisitos químicos

CCSCH5 acordó reducir los valores mínimos de aceite volátil en el producto molido / en polvo de 1.5 a 1.3 con el fin de crear la distinción entre el orégano molido / en polvo y el orégano de clase / grado II señalando que el producto molido / en polvo era más susceptible a la pérdida del aceite y no podría tener valores similares con Clase / Grado II



JENGIBRE

Alcance:

Se consideró eliminar el término "o hierbas culinarias" del ámbito de aplicación señalando que la norma solo abarca las especias.

Definición del producto:

Suprimir los términos "raíces" y "bulbos", señalando que el jengibre se clasifica técnicamente en rizomas.



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica a los productos de las plantas en su forma seca o deshidratada como especias o hierbas culinarias definidas en la Sección 2.1 a continuación, ofrecidos para el consumo humano directo, como ingrediente en la elaboración de alimentos o para su reenvasado, en caso de ser necesario. Excluye los productos destinados a su procesamiento industrial.

2. DESCRIPCIÓN

2.1 Definición del producto

El jengibre seco o deshidratado es un producto obtenido de las raíces, rizomas y bulbos secos de la planta, conforme se menciona en el Cuadro 1.

Cuadro 1. Nombres comunes y científicos de las plantas utilizadas como jengibre seco o deshidratado

N.º de serie	Nombre común	Nombre científico
1.	Jengibre seco	<i>Zingiber officinale</i> , Roscoe

1 SCOPE

This Standard applies to plant products in their dried or dehydrated form as spices, defined in Section 2 below, offered for direct consumption, as an ingredient in food processing, or for repackaging if required. excludes products for industrial processing.

2 DESCRIPTION

2.1 Product definition

Dried or dehydrated ginger is a product obtained from the rhizomes of the plant as mentioned in Table 1.

Table 1. Common and scientific names of plants used as dried or dehydrated ginger

Common name	Scientific name
Dried Ginger	<i>Zingiber officinale</i> Roscoe





PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego

Contaminantes:

Incluir una referencia al Código de prácticas para la prevención y reducción de micotoxinas en las especias (CXC 78-2017), ya que el jengibre seco podría favorecer el crecimiento de hongos asociado con la producción de micotoxinas.

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* (CXS 93-1995).
- 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.

5 CONTAMINANTS

- 5.1 The products covered by this Standard shall comply with the maximum levels of the *General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed* (CXS 193-1995), the *Code of Practice for the Prevention and Reduction of Mycotoxins in Spices* (CXC 78-2017) and other relevant Codex texts.
- 5.2 The products covered by this Standard shall comply with the maximum residue limits for pesticides established by the Codex Alimentarius Commission.





PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego

Nombre del producto

Reemplazar “el nombre del producto” en la Sección 8.2.1 por “el nombre común del producto” con el propósito de alinear la disposición con la sección 2.1 Definición de Producto.

Solicitar que se aborde el tema de la traducción al español ya que hubo algunas inconsistencias en la traducción de esta sección al español

País de Origen:

El Presidente propuso que el país de origen debería ser obligatorio, mientras que el país de cosecha, la región de cosecha y el año de cosecha deberían ser opcionales, y era necesario incluir todos estos requisitos en el proyecto de norma.



PROYECTO DE NORMA PARA EL CLAVO DE OLOR SECO (trámite 7)

CCSCH5 acordó:

- I. Remitir el proyecto de Norma para partes florales secas-clavo de olor a la CAC44 para su adopción en el Trámite 8 (Apéndice IV)
- II. Remitir las disposiciones revisadas sobre etiquetado (Sección 8.3 - País de origen y País de cosecha) y métodos de análisis y muestreo a los comités apropiados para su aprobación.



PROYECTO DE NORMA PARA EL AZAFRÁN (En el trámite 7)

CCSCH5 acordó:

- I. Retener el proyecto de norma para el azafrán seco en el Trámite 7 y devolver, para su consideración en el Trámite 6, las Secciones: 3.2.2 (Anexo I y Anexo II); 3.2.3 y la Sección 8.3 únicamente, teniendo en cuenta los comentarios realizados y / o presentados al CCSCH5
- II. Restablecer un GTe, presidido por Irán y copresidido por Grecia, que trabaje solo en inglés, para considerar solo las cuestiones pendientes, a saber, las secciones "3.2.2 Características químicas y físicas", Anexo I y Anexo II, "3.2.3 Clasificación "y" 8.3 País de origen y país de cosecha ”.
- III. Solicitar a la CAC que extienda el cronograma de finalización hasta CCSCH6.



PROYECTO DE NORMA PARA LA ALBAHACA SECA (En el trámite 7)

CCSCH5 acordó:

- I. Remitir el proyecto de norma para la albahaca seca a la CAC44 para su adopción en el Trámite 8 (Apéndice V)
- ii. Remitir las disposiciones revisadas sobre etiquetado (Sección 8.3 - País de origen y País de cosecha) y métodos de análisis a los comités apropiados para su aprobación.



ANTEPROYECTO DE NORMA PARA SEMILLAS SECAS (NUEZ MOSCADA) (Trámite 3)

CCSCH5 acordó:

- I. Remitir el Anteproyecto de Norma para semillas secas - nuez moscada a la CAC44 para su adopción en el Trámite 5 (Apéndice VI) y la extensión del plazo para su finalización hasta CCSCH6;
- II. Remitir las disposiciones sobre aditivos alimentarios, etiquetado y métodos de análisis y muestreo a los comités apropiados para su aprobación; y
- III. Restablecer un GTe, presidido por Indonesia y copresidido por India, que trabaje en inglés, para considerar esos parámetros o valores entre corchetes, teniendo en cuenta los comentarios presentados en el Trámite 6, así como los debates de la sesión actual.



ANTEPROYECTO DE NORMA PARA CHILE Y PIMENTON SECOS O DESHIDRATADOS

CHILE Y PIMENTON SECO

CCSCH5 acordó:

- I. Devolver el proyecto de Norma ají y pimentón secos o deshidratados al paso 2/3 para volver a redactarlo.

- II. Establecer un GTe, presidido por India y que trabaje solo en inglés, para volver a redactar el documento teniendo en cuenta los comentarios presentados en la sesión, para distribuirlo para comentarios en el Trámite 3

- III. Solicitar al CAC44 que extienda el cronograma para la finalización del trabajo a CCSCH6.



Comentarios presentados en la sesión:

Definición del producto

Incluir en la Tabla 1:

- Pimiento picante (incluyendo Chile o Ají / Pimentón / Hot Pepper) en una fila separada diferente a la del pimentón y su nombre científico *Capsicum annum* L.
- Incluir nombres comunes alternativos para los chiles como Chile o Ají / Pimentón / Hot Pepper

Estilos

Revisar y consolidar el texto del párrafo para que diga:

“Ají molido y / pimentón molido es el producto que se obtiene moliendo ají o pimentón entero seco con o sin placenta, pepitas, con o sin cáliz y pedúnculo, sin ninguna otra materia añadida”.



Propiedades Físicas y Químicas (Anexo I y Anexo II)

Reconsiderar los valores propuestos para los diferentes parámetros en la tabla 2 y tabla 3, ya que algunos valores podrían ser más altos y / o los parámetros pueden no ser aplicables en determinadas formas de (productos).

Compartir los datos cuando sea apropiado para justificar científicamente los valores propuestos.