

## Lo que ocurre entre bambalinas



### Ximena Sepúlveda

Ingeniería Comercial  
 Miembro de Subcomité Chileno de Hierbas y Especies Codex  
 Alimentarius FAO-OMS  
 Dueña de Sabor con Sentido. [www.saborconsentido.com](http://www.saborconsentido.com)

La etiqueta de una especia o mezcla condimentaria informa al consumidor de su contenido, puede identificarse con un nombre de fantasía y exhibir los atributos que el fabricante decida exponer en ella. Principalmente, y puede ser en espacio separado, aporta detalles de los ingredientes, tabla de composición nutricional, peso y raciones del contenido, más la fecha de elaboración y vencimiento. Finalmente se identifica al fabricante, sus permisos sanitarios y país de origen si fuera el caso. Con estos antecedentes se da cumplimiento a la norma del reglamento sanitario chileno en materia de etiquetado en la presentación del producto comercializado.

La declaración del etiquetado de las especias tiene por objeto dar a conocer un contenido apto para consumo, no necesariamente informa su calidad.

La calidad involucra muchos factores, Tainter y Grenis en su libro "Especias y Aromatizantes Alimentarios" sintetizan las variables relevantes en parámetros de limpieza, seguridad y aspectos económicos. Serían constitutivos de calidad de las especias: el contenido de aceites esenciales, la granulación, la limpieza y la humedad.

Todos los actores implicados en el proceso productivo tienen responsabilidad en la determinación de la calidad, no solo el productor cuando cuida el cultivo y labores agronómicas adecuadamente buscando entregar calidad en los

aceites esenciales contenidos. Las empresas encargadas de adecuación y secado intervienen con su tecnología para mejorar factores de la calidad en granulación, limpieza y preservación de aceites esenciales (tema controversial). Quienes acopian, trasladan, distribuyen y comercializan, operan las condiciones de almacenamiento y movilización, factores que inciden y pueden modificar aceites esenciales, pureza y humedad de las especias.

La calidad del producto considerando la operación de todos los participantes en este proceso se mide en indicadores físico químicos (ej. contenido de aceite esencial, cenizas, materias extrañas, humedad, etc). Existen exigencias mínimas de atributos o máximas para defectos de algunos parámetros físico químicos, como los citados para determinar calidad, y son controladas por el SAG y definidos en el Reglamento Sanitario.

La calidad es un concepto dinámico; aunque el material vegetal que sale de la unidad productiva no puede ser mejorado, sí puede sufrir deterioro en las operaciones siguientes, desde las faenas de cosecha hasta el consumidor final. Ejemplos hay muchos que señalan riesgos en este camino, como condiciones de traslado y bodegaje que permiten incremento de la humedad y contaminación con agentes externos o de secado y envasado que impriman calor

excesivo en la molienda volatizando aceites esenciales.

La calidad ya es variable entre muestras de un mismo cargamento; además estos se producen en centros de acopio donde concurren productores diferentes. Las especias pueden provenir de grandes plantaciones, acopios de muchos pequeños predios familiares (populares en India) y hasta recolectores (ej. setas). Siendo así, cabe esperar diferentes prácticas de cultivo, recolección y almacenamiento y con diferentes resultados que atienden a la tecnificación con la que desarrollen estas tareas.

No podemos eludir como factor de calidad a la higiene y acondicionamiento de bodegas, cambiantes durante el traslado. Afortunadamente deben cumplir normas de limpieza industriales que garantizan su aptitud para el consumo humano.

La calidad es un concepto difícil de uniformar y por tanto admite clasificación en categorías, todas ellas comercializables y que marcan diferencias según resultados de concentración de aceites esenciales, mayor o menor presencia de materias extrañas como humedad, cenizas, etc.

Es un tema inmenso con muchas aristas, lo claro es que no es visible para el consumidor final, quien a la hora de decidir no tiene muchas herramientas y puede elegir opciones equivocadas si su guía es solo el precio.