

C O D E X A L I M E N T A R I U S

NORMAS INTERNACIONALES DE LOS ALIMENTOS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

NORMA PARA LA AVENA

CXS 201-1995

Adoptada en 1995. Enmendada en 2019.

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente Norma se aplica a la avena en grano según se define en la Sección 2, destinada a elaboración para el consumo humano directo. Esta Norma no se aplica a la *Avena nuda* (avena sin cáscara).

2. DESCRIPCIÓN

Se entiende por avena los granos de *Avena sativa* y *Avena byzantina*.

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 Factores de calidad – generales

3.1.1 La avena deberá ser inocua y apropiada para ser elaborada para el consumo humano.

3.1.2 La avena deberá estar exenta de sabores, olores anormales, de insectos y ácaros vivos.

3.2 Factores de calidad e inocuidad – específicos

3.2.1 **Contenido de humedad** 14,0 % m/m máximo

Para determinados destinos, por razones de clima, duración del transporte y almacenamiento, deberían requerirse límites de humedad más bajos.

3.2.2 **Cornezuelo**

Sclerotium del hongo *Claviceps purpurea* 0,05 % m/m máximo

3.2.3 **Semillas tóxicas y nocivas**

Los productos regulados por las disposiciones de esta Norma deberán estar exentos de las siguientes semillas tóxicas y nocivas en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.

- *Crotalaria* (*Crotalaria* spp.), Arruga del maíz (*Agrostemma githago* L.), Ricino (*Ricinus communis* L.) estramonio (*Datura* spp.) y otras semillas reconocidas comúnmente como peligrosas para la salud.

3.2.4 **Suciedad:** impurezas de origen animal (incluidos insectos muertos) 0,1 % m/m máximo

3.2.5 **Otras materias extrañas orgánicas** 1,5 % m/m máximo

Definidas como componentes orgánicos que no sean granos de cereales comestibles (semillas, tallos, etc. extraños).

3.2.6 **Materias extrañas inorgánicas** 0,5 % m/m máximo

Definidas como todo tipo de componentes inorgánicos (piedras, polvo, etc.):

4. CONTAMINANTES

4.1 Metales pesados

La avena deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud humana.

4.2 Residuos de plaguicidas

La avena se ajustará a los límites máximos de residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

5. HIGIENE

5.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de esta Norma se prepare y manipule de conformidad con las secciones apropiadas de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969), y otros códigos de prácticas recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius que sean pertinentes para este producto.

5.2 En la medida de lo posible, con arreglo a las buenas prácticas de fabricación, el producto estará exento de materias objetables.

- 5.3** Cuando se analice mediante métodos apropiados de muestreo y análisis, el producto, después de limpiado y seleccionado, y antes de someterlo a elaboración ulterior:
- estará exento de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud;
 - estará exento de parásitos que puedan representar un peligro para la salud; y
 - no contendrá sustancias procedentes de microorganismos, incluidos hongos, en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

6. ENVASADO

- 6.1** La avena se envasará en envases que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y organolépticas del producto.
- 6.2** Los envases, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables.
- 6.3** Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados.

7. ETIQUETADO

Además de los requisitos de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985), deberán aplicarse las siguientes disposiciones específicas:

7.1 Nombre del producto

El nombre del producto que deberá aparecer en la etiqueta será "avena".

7.2 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

La información relativa a los envases no destinados a la venta al por menor deberá figurar en el envase o en los documentos que lo acompañan, salvo que el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador deberán aparecer en el envase. No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador podrán ser sustituidos por una marca de identificación, siempre que tal marca sea claramente identificable con los documentos que acompañen al envase.

8. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Para comprobar el cumplimiento de esta norma, deberán utilizarse los métodos de análisis y planes de muestreo que figuran en los Métodos de análisis y muestreo recomendados (CXS 234-1999) pertinentes para las disposiciones de esta norma.

APÉNDICE

En los casos en que figure más de un límite de factor y/o método de análisis se recomienda encarecidamente a los usuarios que especifiquen el límite y método de análisis apropiados.

Factor/Descripción	Límite máximo	Método de análisis
1. Peso mínimo de ensayo: El peso de un volumen de 100 litros de avena expresado en kilogramos por hectólitro	46 kg/hl por lo menos	El peso de ensayo deberá ser el peso especificado en ISO 7971-1986 o cualquier otro equipo que produzca resultados equivalentes y que esté expresado en kilogramos por hectolitro, tal como resulte determinado en la porción de ensayo de la muestra original
2. Granos sin cáscara y quebrados (granos sin cáscara y quebrados de cualquier magnitud)	5 % m/m máx.	Por elaborar
3. Granos comestibles que no sean de avena (total o identificablemente quebrados)	3 % m/m máx.	Por elaborar
4. Granos dañados (incluidos trozos de granos que muestren visible deterioro debido a humedad, condiciones meteorológicas, enfermedad, insectos, moho, calentamiento, germinación u otras causas.	3 % m/m máx.	Por elaborar
5. Avena silvestre: <i>Avena fatua</i> o <i>Avena sterilis</i>	0,2 % m/m máx.	Por elaborar
6. Granos horadados por insectos (granos que han sido visiblemente horadados o perforados por insectos)	0,5 % m/m máx.	Por elaborar
7. Granos manchados o sea granos con cáscaras manchadas debido a la acción de factores climáticos	Por decidir	Por elaborar