

# 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](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

---

## **NORMA PARA EL KIMCHI**

**CXS 223-2001**

**Adoptada en 2001. Enmendada en 2017.**

## 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica al producto conocido como "Kimchi", según se define en la Sección 2 *infra*, que se prepara con la col china como ingrediente principal y otras hortalizas que han sido recortadas, cortadas, saladas y condimentadas antes de la fermentación.

## 2. DESCRIPCIÓN

### 2.1 Definición del producto

Se entiende por "Kimchi" el producto:

- (a) preparado con variedades de col china, *Brassica pekinensis* Rupr., en que las coles chinas deberán estar exentas de defectos notables, recortadas para eliminar las partes no comestibles, saladas, lavadas con agua potable, y escurridas para eliminar el exceso de agua. Podrán estar o no cortadas en trozos o partes de tamaño idóneo;
- (b) elaborado con una mezcla de condimentos que consistirán principalmente en pimentón rojo (*Capsicum annuum* L.), ajo, jengibre, variedades comestibles de *Allium* distintas del ajo, y rábano. Estos ingredientes podrán estar desmenuzados, rebanados, rotos en trozos; y
- (c) fermentado antes o después de ser envasado en envases apropiados para asegurar la maduración y conservación apropiadas del producto mediante producción de ácido láctico a bajas temperaturas.

### 2.2 Formas de presentación

El producto deberá presentarse en una de las siguientes formas:

- (a) **Entero** - col china entera;
- (b) **Mitades** - coles chinas divididas longitudinalmente en mitades;
- (c) **Cuartos** - coles chinas divididas longitudinalmente en cuartos; y
- (d) **Rebanadas o en astillas** - hojas de col china cortadas en trozos de 1 ~ 6 cm de longitud y anchura.

## 3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

### 3.1 Composición

#### 3.1.1 Ingredientes básicos

- (a) Col china y las mezclas de condimentos descritas en la Sección 2;
- (b) Sal (cloruro de sodio).

#### 3.1.2 Otros ingredientes autorizados

- (a) frutas;
- (b) pasta de arroz glutinoso;
- (c) nueces;
- (d) mariscos salados y fermentados;
- (e) semillas de sésamo;
- (f) azúcares (materias azucaradas);
- (g) hortalizas distintas de las descritas en la Sección 2;
- (h) pasta de harina de trigo.

#### 3.1.3 Otros factores de composición

(a) Impurezas minerales	no más de 0,03% m/m
(b) Contenido de sal (cloruro de sodio)	1,0 ~ 4,0% m/m
(c) Acidez total (como ácido láctico)	no más de 1,0% m/m

### 3.2 Criterios de calidad

El kimchi deberá tener un color, sabor y olor normales y poseer la textura característica del producto.

#### 3.2.1 Otros criterios de calidad

- (a) **Color** - El producto deberá tener el color rojo conferido por el pimentón.
- (b) **Sabor** - El producto deberá tener un sabor picante y salado. Puede tener también un sabor agrio.
- (c) **Textura** - El producto deberá ser de textura razonablemente firme, tierna y masticable.

## 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

### 4.1 Reguladores de la acidez

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
269	Ácido acético	Limitada por las BPF
270	Ácido láctico	
330	Ácido cítrico	

### 4.2 Acentuadores del aroma

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
621	L-glutamato monosódico	Limitada por las BPF
627	5'-guanilato disódico	
631	5'-inosinato disódico	

### 4.3 Aromatizantes

Aromas naturales y sintéticos	Limitada por las BPF
-------------------------------	----------------------

### 4.4 Texturizadores

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
420	Sorbitol	Limitada por las BPF

### 4.5 Espesantes y estabilizadores

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
407	Carragenina (incluido el furcellarano)	Limitada por las BPF
415	Goma Santana	

## 5. CONTAMINANTES

5.1 El producto regulado por la presente Norma deberá cumplir con los niveles máximos estipulados en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995).

5.2 El producto regulado por la presente Norma deberá cumplir con los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

## 6. HIGIENE

- 6.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la presente Norma se prepare y manipule de conformidad con las secciones apropiadas de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969, Rev. 4-2003) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.
- 6.2 El producto deberá ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997).

## 7. PESOS Y MEDIDAS

### 7.1 Llenado del envase

#### 7.1.1 *Peso escurrido mínimo*

El peso escurrido del producto final, como porcentaje del peso indicado, no deberá ser inferior al 80% calculado con relación al peso del agua destilada a 20°C que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno. El peso escurrido del producto, como porcentaje del peso indicado, no deberá ser inferior al 80%.

## 8. ETIQUETADO

El producto regulado por las disposiciones de la presente Norma deberá etiquetarse de conformidad con la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985, Rev. 1-1991). Además, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

### 8.1 Nombre del producto

El nombre del producto deberá ser "Kimchi". La forma de presentación se deberá indicar muy cerca del nombre del producto.

### 8.2 Etiquetado de los 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 acompañen, excepto que el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, el envasador, el distribuidor o el importador, así como las instrucciones para el almacenamiento, deberán aparecer en el envase. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, el envasador, el distribuidor o el importador podrán sustituirse por una marca de identificación, a condición de que dicha marca sea claramente identificable en los documentos que lo acompañan.

## 9. 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 de muestreo recomendados* (CXS 234-1999) pertinentes para las disposiciones de esta Norma.