

# CODEX ALIMENTARIUS

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 ORÉGANO SECO

CXS 342-2021

Adoptada en 2021. Enmendada en 2022.

### Enmienda aprobada en 2022

Las siguientes enmiendas se introdujeron en el texto de la norma a raíz de las decisiones adoptadas en el 45.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius celebrado en diciembre de 2022.

Página	Ubicación	Texto original	Texto impreso
4	Sección 8.5 Etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor	La información para los envases no destinados a la venta al por menor debe figurar o bien en el envase 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, deben aparecer en el envase. 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.	Los envases no destinados a la venta al por menor deberán etiquetarse de conformidad con lo dispuesto en la <i>Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor</i> (CXS 346-2021).

## 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta norma se aplica a las hojas o flores secas del orégano definidas en la Sección 2.1, ofrecidas para el consumo directo, como ingrediente en la elaboración de alimentos o para su reenvasado en caso de ser necesario. Se excluye el orégano seco destinado a su procesamiento industrial.

## 2. DESCRIPCIÓN

### 2.1 Definición del producto

El orégano seco es el producto obtenido de las hojas y de las sumidades floridas de las plantas enumeradas en el Cuadro 1 y que se procesan de manera adecuada, sometiéndose a operaciones tales como la limpieza, el secado, la trituración y el tamizado.

**Cuadro 1. Hierbas culinarias secas reguladas por esta norma**

Nombre general	Nombre científico
Orégano	<i>Origanum</i> spp. L., salvo <i>Origanum majorana</i> L.
Orégano mexicano	<i>Lippia</i> spp. L.

### 2.2 Formas de presentación

2.2.1 El orégano seco puede ofrecerse en una de las siguientes formas de presentación:

- a) entero;
- b) picado/triturado: varios grados de procesamiento, desde grueso a fino;
- c) molido/en polvo: procesado en polvo.

2.2.2 El tamaño de las partículas de las formas de presentación molido/en polvo se determina mediante un acuerdo contractual entre el comprador y el vendedor.

## 3. FACTORES ESENCIALES RELATIVOS A LA COMPOSICIÓN Y LA CALIDAD

### 3.1 Composición

Producto tal y como se define en la Sección 2.

### 3.2 Factores de calidad

#### 3.2.1 Contenido de humedad

El orégano seco (entero, picado/triturado o molido/en polvo) no puede contener más del 12 % de humedad.

#### 3.2.2 Olor, sabor y color

El orégano seco tendrá un olor y sabor característicos que difieren en función de la composición/contenido químico de los principales componentes del aceite volátil (carvacrol y/o timol), que pueden variar en función de factores o condiciones geoclimáticos. El orégano seco debe estar libre de cualquier olor o sabor foráneo y especialmente del olor a moho. El orégano seco debe tener un color característico que varía desde el verde amarillo grisáceo claro al verde oscuro.

#### 3.2.3 Clasificación

El orégano entero y picado/triturado puede clasificarse en tres clases/categorías de acuerdo con los requisitos físicos y químicos que se especifican en los cuadros 2 y 3, respectivamente:

- Extra
- Clase/Categoría I
- Clase/Categoría II

Cuando el orégano seco se encuentre sin clasificar, las características químicas y físicas de la Clase/Categoría II se aplican como requisitos mínimos.

#### 3.2.4 Características físicas

El orégano entero, picado/triturado y molido/en polvo debe cumplir con los requisitos físicos especificados en el Cuadro 2.

**Cuadro 2. Requisitos físicos para el orégano entero, picado/triturado y molido/en polvo (tolerancia aceptada para los defectos)**

Parámetro	Orégano entero o picado/triturado			Orégano molido/en polvo
	Extra	Clase/Categoría I	Clase/Categoría II	
Materia extraña <sup>a</sup> (porcentaje máximo de fracción de masa)	0,5	2	2	N/A <sup>(e)</sup>
Contenido de materia foránea <sup>b</sup> (porcentaje máximo de fracción de masa)	0,1	0,1	0,1	N/A
Tolerancia para el orégano en polvo entre las formas de presentación no en polvo (porcentaje menor que el tamaño de partícula indicado) <sup>c</sup>	5	10	20	N/A
Insectos muertos (número máximo /100 g)	3	3	3	N/A
Daño por moho visible/insectos (porcentaje máximo m/m) (se aplica únicamente al entero)	1	3	5	N/A
Insectos vivos (recuento/100 g)	0	0	0	0
Máximo de excrementos de mamíferos (mg/kg) (se aplica únicamente al entero)	1,0	2,2	2,2	N/A
Otros excrementos (máximo en mg/kg) <sup>d</sup> (Se aplica únicamente al entero)	10	10	22	N/A

<sup>a</sup> 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.

<sup>b</sup> Cualquier materia o material foráneos detectables o visibles, no asociados habitualmente con los componentes naturales de la planta de la especie: como, por ejemplo, piedras, embolsado de arpillera, metal, hojas foráneas etc.

<sup>c</sup> El tamaño de las partículas se evalúa previa solicitud, acompañada de documentos justificativos.

<sup>d</sup> Excrementos de otros animales como reptiles y aves.

<sup>e</sup> N/A: No se aplica, significa que esta forma del producto anterior no ha sido evaluada en relación con esta disposición y actualmente no existen valores disponibles. N/A no se refiere a cero.

### 3.2.5 Características químicas

El orégano entero, picado/triturado y molido/en polvo debe cumplir con los requisitos químicos especificados en el Cuadro 3.

**Cuadro 3. Requisitos químicos para el orégano entero, picado/triturado y molido**

Parámetro	Orégano entero/picado/triturado			Orégano molido/en polvo
	Extra	Clase/Categoría I	Clase/Categoría II	
Cenizas totales, porcentaje de fracción de masa (base seca), máximo	9	10	10	12
Cenizas no solubles en ácido, porcentaje de fracción de masa (base seca), máximo	1,2	2	2	2,5
Aceites volátiles, ml/100 g (base seca), mínimo	2,5	2,0	1,5	1,3

## 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Se acepta el uso de los agentes antiaglutinantes enumerados en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995)<sup>1</sup> en la forma en polvo de los alimentos que se ajustan a esta norma.

## 5. CONTAMINANTES

- 5.1 Los productos regulados por esta norma deben cumplir con los máximos niveles establecidos en la *Norma general para los contaminantes y toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995)<sup>2</sup> y el *Código de prácticas para el control de malezas a fin de prevenir y reducir la contaminación de los alimentos y los piensos con alcaloides de pirrolizidina* (CXC 74-2014)<sup>3</sup> y otros textos pertinentes del Codex Alimentarius.
- 5.2 Los productos regulados por esta norma deben cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

## 6. HIGIENE

- 6.1 Se recomienda que los productos regulados por esta norma se preparen y manipulen de conformidad con los artículos pertinentes de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969)<sup>4</sup>, el *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad* (CXC 75-2015)<sup>5</sup>, en su Anexo III sobre Especies y hierbas culinarias desecadas, así como otros textos pertinentes del Codex Alimentarius, como los códigos de prácticas de higiene y los códigos de prácticas.
- 6.2 Los productos deben cumplir con todos los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997)<sup>6</sup>.

## 7. PESOS Y MEDIDAS

Los envases deben llenarse todo lo que sea posible sin comprometer la calidad y deben ser compatibles con una declaración adecuada del contenido del producto.

## 8. ETIQUETADO

- 8.1 Los productos regulados por esta norma deben etiquetarse de conformidad con la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985)<sup>7</sup>. Además, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

### 8.2 Nombre del producto

- 8.2.1 El nombre del producto debe ser “orégano seco” u “orégano” cuando la omisión de la palabra “seco” no engañe o confunda al consumidor.
- 8.2.2 El nombre general y la forma de presentación del producto debe ser de acuerdo con lo descrito en el Cuadro 1 y la Sección 2.2 (Formas de presentación). El nombre científico del producto es opcional.

### 8.3 País de origen y país de cosecha

- 8.3.1 Se debe indicar el país de origen.
- 8.3.2 País de cosecha (opcional).
- 8.3.3 Región de cosecha y año de cosecha (opcional).

### 8.4 Identificación comercial

- Clase/Categoría, según corresponda
- Tamaño de partículas (opcional)

### 8.5 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

Los envases no destinados a la venta al por menor deberán etiquetarse de conformidad con lo dispuesto en la *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021)<sup>8</sup>.

## 9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

### 9.1 Métodos de análisis

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)<sup>9</sup> pertinentes para las disposiciones de esta norma.

### 9.2 Plan de muestreo

Por desarrollar.

## NOTAS

- 
- <sup>1</sup> FAO y OMS. 1995. *Norma general para los aditivos alimentarios*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 192-1995. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.
- <sup>2</sup> FAO y OMS. 1995. *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 193-1995. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.
- <sup>3</sup> FAO y OMS. 2014. *Código de prácticas para el control de malezas a fin de prevenir y reducir la contaminación de los alimentos y los piensos con alcaloides de pirrolizidina*. Código de prácticas del Codex Alimentarius, n.º CXC 74-2014. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.
- <sup>4</sup> FAO y OMS. 1969. *Principios generales de higiene de los alimentos*. Código de prácticas del Codex Alimentarius, n.º CXC 1-1969. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.
- <sup>5</sup> FAO y OMS. 2015. *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad*. Código de prácticas del Codex Alimentarius, n.º CXC 75-2015. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.
- <sup>6</sup> FAO y OMS. 1997. *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos*. Directrices del Codex Alimentarius, n.º CXG 21-1997. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.
- <sup>7</sup> FAO y OMS. 1985. *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 1-1985. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.
- <sup>8</sup> FAO y OMS. 2021. *Norma general para el etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 346-2021. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.
- <sup>9</sup> FAO y OMS. 1999. *Métodos de análisis y de muestreo recomendados*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 234-1999. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.