

# 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 CHILE Y EL PIMENTÓN SECOS O DESHIDRATADOS CXS 353-2022**

**Adoptada en 2022**

## 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta norma se aplica al chile y el pimentón secos o deshidratados, como se definen en la Sección 2.1 más abajo, que se ofrecen para el consumo directo, como ingrediente en la elaboración de alimentos o para el reenvasado en caso de ser necesario. Excluye el producto destinado al procesamiento industrial.

## 2. DESCRIPCIÓN

### 2.1 Definición del producto

2.1.1 El chile y el pimentón secos o deshidratados es el producto obtenido del secado de los frutos de la especie *Capsicum* de la familia *Solanacea*, descritos en el Cuadro 1, con o sin semillas o pedúnculos y de su transformación adecuada.

**Cuadro 1. Chile y pimentón secos o deshidratados regulados por esta norma**

Nombre común	Nombre comercial	Nombre científico
Chile o pimiento picante	Ejemplos de denominaciones varietales (lista no exhaustiva): Ancho, Pasilla, Habanero, Serrano, Piquín, Manzano	<i>Capsicum annuum</i> L., <i>Capsicum frutescens</i> L., <i>Capsicum baccatum</i> var. <i>pendulum</i> (Willd.) Eshbaugh, (sinónimo de <i>Capsicum frutescens</i> L.) <i>Capsicum chinense</i> Jacq., <i>Capsicum pubescens</i> Ruiz & Pav.
Pimentón	Pimentón, pimentón picante	<i>Capsicum annuum</i> L., <i>Capsicum frutescens</i> L.

### 2.2 Formas de presentación

El chile y el pimentón secos o deshidratados pueden presentarse:

- entero (con o sin pedúnculo);
- picado/partido/fragmentado/hojuelas;
- molido/en polvo.

El chile molido es el producto que se obtiene de moler el chile seco entero, con o sin la placenta, las semillas, el cáliz y el pedúnculo, y sin ninguna otra materia añadida. El color del chile molido puede variar entre blanco pálido y rojo negruzco intenso en función de la especie o variedad.

El pimentón molido es el producto que se obtiene de moler el pimentón seco entero, sin la placenta, las semillas, el cáliz y el pedúnculo, y sin ninguna materia añadida. El color del pimentón molido puede variar entre naranja y rojo, pasando por rojo amarillento y parduzco hasta marrón pálido rojizo, en función de la especie o variedad.

Se permiten otras formas de presentación diferentes a las formas mencionadas, siempre que estén etiquetadas debidamente.

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

### 3.1 Composición

El chile y/o el pimiento secos o deshidratados deben ser como se definen en la Sección 2.

### 3.2 Factores de calidad

#### 3.2.1 Olor, sabor y color

El producto debe tener el olor, sabor y color característicos, que pueden variar en función de los factores o las condiciones geoclimáticos, y debe estar exento de cualquier olor, sabor o color foráneos, en particular de la rancidez y el olor a moho. El producto debe estar libre de cualquier tipo de adulteración.

### 3.2.2 **Requisitos químicos y físicos**

El chile y el pimentón secos o deshidratados deben cumplir los requisitos especificados en el Anexo I (Cuadro 1. Requisitos químicos para el chile y el pimentón secos o deshidratados, y el Cuadro 2. Requisitos físicos para el chile y el pimentón secos o deshidratados). Los defectos permitidos no deben afectar al aspecto general del producto en lo que respecta a su calidad y el producto debe mantener su calidad y presentación en el envase.

### 3.2.3 **Clasificación (opcional)**

La clasificación del chile y el pimentón seco es opcional.

De acuerdo con los requisitos químicos y físicos establecidos en el Anexo I, el pimentón entero o molido y el pimentón picante pueden clasificarse de la siguiente manera:

- a) Clase extra
- b) Clase I/Categoría I
- c) Clase II/Categoría II

Cuando se comercializan el pimentón seco o deshidratado y el pimentón picante como no clasificados, las disposiciones sobre los requisitos físicos y químicos aplicables a la Clase II/Categoría II deben aplicarse como requisitos mínimos.

### 3.2.4 **Clasificación por tamaño (opcional)**

El chile y el pimentón enteros, secos o deshidratados pueden ser clasificados por su tamaño en función de su longitud o de acuerdo con las prácticas comerciales existentes. Cuando se clasifican por tamaño, el método utilizado debe indicarse en la etiqueta del envase.

## 4. **ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Se acepta el uso de los antiaglomerantes 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 regulados por esta norma.

## 5. **CONTAMINANTES**

- 5.1 Los productos regulados por esta norma deben cumplir los niveles máximos establecidos en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995)<sup>2</sup>, el *Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por micotoxinas en las especias* (CXC 78-2017)<sup>3</sup> y otros textos pertinentes del Codex Alimentarius.
- 5.2 Los productos regulados por esta norma deben cumplir 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 las disposiciones de la presente norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones 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> (Anexo III sobre especias y hierbas culinarias desecadas) y otros textos pertinentes del Codex Alimentarius.
- 6.2 Los productos deben cumplir los criterios microbiológicos establecidos de acuerdo 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 en la medida en que sea viable sin comprometer la calidad, y deberán ajustarse a la declaración del contenido para cada producto.

## 8. **ETIQUETADO**

- 8.1 Los productos regulados por las disposiciones de la presente 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 común del producto debe ser como se describe en la Sección 2.1.1.
- 8.2.2 El nombre común del producto debe incluir una indicación de su forma de presentación como se describe en la Sección 2.2.

**8.2.3** El nombre comercial, la variedad o el cultivar pueden incluirse en la etiqueta.

### **8.3 País de origen y país de cosecha**

**8.3.1** Se debe declarar 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**

d) clase/categoría, según corresponda;

e) tamaño para la forma de presentación entera (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, se deben utilizar los métodos de análisis y muestreo que figuran en los *Métodos de análisis y de muestreo recomendados* (CXS 234-1999)<sup>9</sup> que son pertinentes a las disposiciones de esta norma.

### **9.2 Plan de muestreo**

Por desarrollar.

## ANEXO I

Cuadro 1. Requisitos químicos para el chile y el pimentón secos o deshidratados

Producto	Formas de presentación	Clase/ Categoría	Humedad % peso/peso (máx.) <sup>a</sup>	Cenizas totales en base seca % peso/peso (máx.)	Cenizas insolubles en ácido en base seca % peso/peso (máx.)	Pungencia unidades Scoville	Valor del color Unidades de color ASTA (mín.)
Chile	Entero	-	11	10	1,6	≥ 900	N/A
	Picado/partido/fragmentado/hojuelas	-			1,6		
	Molido/en polvo	-			1,6 <sup>b</sup>		
Pimentón	Entero	Extra	11	10	1,3	≤ 480	120
		I			1,6		100
		II			1,6		80
	Picado/partido/fragmentado/hojuelas	-	11	10	1,6	≤ 480	80
	Molido/en polvo	Extra	11	10	1,6 <sup>b</sup>	≤ 480	120
		I					100
II		60					
Pimentón picante	Entero	Extra	11	10	1,6	> 480 < 900	120
		I					100
		II					80
	Picado/partido/fragmentado/hojuelas	-	11	10	1,6	> 480 < 900	80
	Molido/en polvo	Extra	11	10	1,6 <sup>b</sup>	> 480 < 900	120
		I					100
II		60					

<sup>a</sup> Algunas variedades de chile y pimentón secos o deshidratados tienen un contenido de humedad de hasta un 15,0 % en todas las formas de presentación.

<sup>b</sup> Si el producto contiene antiaglomerantes (máx. de un 2%), se permite que este valor sea de un máximo de un 3,0% para el pimentón y un 3,6% para el pimentón picante.

Cuadro 2. Requisitos físicos para el chile y el pimentón secos o deshidratados

Producto	Formas de presentación	Clases/ Categoría	Excrementos de mamíferos u otros excrementos <sup>a</sup> mg/kg (máx.)	Daño por moho % peso/peso (máx.)	Daño por insectos % peso/peso (máx.)	Materia extraña <sup>b</sup> % peso/peso (máx.)	Materia foránea <sup>c</sup> % peso/peso (máx.)	Insectos vivos recuento/ 100 g	Otros factores
Chile	Entero	-	1	3 <sup>d</sup>		1	0,5	0	5 % peso/peso (p/p) fuera de tamaño (máx.) 10 % p/p de otras variedades análogas (máx.) 10 % p/p fragmentado (máx.)
	Picado/partido/fragmentado/hojuelas	-	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	-
	Molido/en polvo	-	N/A	20 <sup>e</sup>	N/A	N/A	N/A	0	Pelos de roedores recuento 6/25 g (máx.) Fragmentos de insectos recuento 50/25 g (máx.)
Pimentón y pimentón picante	Entero	Extra	1	N/A	N/A	1	0,1	0	5 % p/p fuera de tamaño (máx.)
		I	1	N/A	N/A	1	0,5	0	10% peso/peso de otras variedades análogas (máx.)
		II	1	N/A		1	0,5	0	10 % p/p fragmentado (máx.)
	Picado/partido/fragmentado/hojuelas	-	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	-
	Molido/en polvo	-	N/A	20 <sup>e</sup>	N/A	N/A	N/A	0	Pelos de roedores recuento 11/25 g (máx.) Fragmentos de insectos recuento 75/25 g (máx.)

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

<sup>b</sup> Materia vegetal asociada a la planta de la cual se origina el producto, pero que no es aceptada como parte del producto final.

<sup>c</sup> Cualquier materia o material extraño visible, detectable, objetable, no asociado habitualmente con los componentes naturales de la planta de la especia: como palos, piedras, embolsado de arpillera, metal etc.

<sup>d</sup> Daño por moho combinado con el daño por insectos.

<sup>e</sup> Esto no significa que el producto pueda tener un 20% de moho, sino que pueden observarse filamentos de moho en un 20% de los aspectos examinados usando el Método de recuento de mohos de Howard.

N/A= No se aplica quiere decir que esta forma del producto mencionado no ha sido evaluada en relación con esta disposición y actualmente no existen valores disponibles. N/A no se refiere a cero.

## 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. 2017. *Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por micotoxinas en las especias*. Código de prácticas del Codex Alimentarius, n.º CXC 78-2017. 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.