

# 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 PARTES FLORALES SECAS: CLAVOS DE OLOR CXS 344-2021

Aprobada 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
3	Sección 8.4 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 deben figurar o bien en el envase o en los documentos que lo acompañan, salvo que 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 los productos vegetales en su forma seca o deshidratada como especias, definidos más adelante en la Sección 2.1, ofrecidos para el consumo directo, como ingrediente en la elaboración de alimentos o para su reenvasado en caso de ser necesario. Se excluye el producto destinado al procesamiento industrial.

## 2. DESCRIPCIÓN

### 2.1 Definición del producto

El clavo de olor seco es el producto que se obtiene de la parte floral seca (botón floral seco del clavo de olor) de la planta, según se describe en el Cuadro 1.

**Cuadro 1. Nombre común y científico de los clavos de olor secos**

Nombre común	Nombre científico
Clavos de olor secos	<i>Syzygium aromaticum</i> (L.), Merrill & Perry

### 2.2 Formas de presentación

Los clavos de olor secos pueden presentarse:

- enteros;
- molidos/en polvo (sin ninguna materia añadida).

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

### 3.1 Composición

El producto, tal y como se describe en la Sección 2 anterior, debe cumplir con los requisitos establecidos en los anexos I y II.

### 3.2 Factores de calidad

#### 3.2.1 Olor, sabor y color

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

#### 3.2.2 Características químicas y físicas

El producto genérico debe cumplir con los requisitos especificados en el Anexo I (Cuadro 2. Características químicas) y el Anexo II (Cuadro 3. Características físicas). Los defectos permitidos no deben afectar el aspecto general del producto en lo que respecta a su calidad, manteniéndose su calidad y presentación en el envase.

#### 3.2.3 Clasificación (opcional)

Si se comercializan como producto clasificado, las disposiciones establecidas en los anexos I y II se aplican como requisitos mínimos.

## 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Se acepta el uso de los agentes antiaglutinantes incluidos 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 niveles máximos de la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995)<sup>2</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 las disposiciones de esta norma se preparen y se manipulen de conformidad con las secciones pertinentes de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969)<sup>3</sup>, el *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad* (CXC 75-2015)<sup>4</sup>, Anexo III sobre Especies y hierbas culinarias desecadas, y otros textos pertinentes del Codex Alimentarius.
- 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>5</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 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>6</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.
- 8.2.2 El nombre del producto puede incluir una indicación de su forma de presentación como se describe en la Sección 2.2.
- 8.2.3 El nombre comercial, variedad o cultivar pueden clasificarse 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 Etiquetado de los 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>7</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>8</sup> pertinentes para las disposiciones de esta norma.

### 9.2 Plan de muestreo

Por desarrollar.

**Anexo I****Cuadro 2. Requisitos químicos de las partes florales secas – clavos de olor**

Producto	Forma de presentación	Cenizas totales Porcentaje peso/peso (máx.) en base seca	Cenizas insolubles en ácido Porcentaje peso/peso (máx.) en base seca	Contenido de humedad Porcentaje peso/peso (máx.)	Aceites volátiles ml/100 g (mín.) (en base seca)	Fibra cruda Porcentaje peso/peso (máx.)
Clavo de olor seco	Entero	7	0,5	12	17	13
	Molido	7	0,5	10	14	13

**Anexo II****Cuadro 3. Requisitos físicos de las partes florales secas – clavos de olor**

Producto	Forma de presentación	Excrementos de mamíferos o/y otros excrementos* (peso/peso)/mg/kg, (máx.)	Insectos vivos Recuento/100 g (máx.)	Moho visible Porcentaje peso/peso (máx.)	Contaminación/infestación por insectos Porcentaje peso/peso (máx.)	Materia extraña <sup>a</sup> Porcentaje peso/peso (máx.)	Materia foránea <sup>b</sup> Porcentaje peso/peso (máx.)	Defectos (sin cabeza <sup>c</sup> /madre <sup>d</sup> / <i>khoker</i> <sup>e</sup> ) Porcentaje peso/peso [máx.]
Clavo de olor seco	Entero	10	0	1	1	1	1	5/6/5
	Molido	N/A	0	N/A	1	1	1	N/A

<sup>a</sup> Materia extraña: Materia vegetal asociada con la planta de la que se origina el producto, pero que no se acepta como parte del producto final.

<sup>b</sup> Materia foránea: Cualquier materia o material foráneos objetables, detectables o visibles, no asociados habitualmente con los componentes naturales de la planta de la especia: como palos, embolsado de arpillera, metal, etc.

<sup>c</sup> Clavo sin cabeza: Clavo compuesto únicamente por el receptáculo y los sépalos y que ha perdido su cabeza ovalada.

<sup>d</sup> Clavo madre: Fruto del árbol del clavo (*Syzygium aromaticum*) en forma de baya marrón ovoide, coronada por cuatro sépalos incurvos.

<sup>e</sup> Clavo *khoker*: Clavo que ha sufrido la fermentación debido a que no se ha secado completamente, como lo demuestra su color marrón, aspecto blanquecino harinoso y su superficie a menudo arrugada.

N/A No se aplica, quiere decir 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.

\*Excrementos de otros animales como reptiles y aves.

## 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. 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>4</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>5</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>6</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>7</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>8</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.