

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 - www.codexalimentarius.org

NORMA REGIONAL PARA LA SALSA DE AJÍ (CHILES)

CXS 306R-2011

Adoptada en 2011. Enmendada en 2013, 2017, 2020.

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente Norma se aplica a los productos a base de salsa de ají (chiles) definidos en la Sección 2 *infra* y destinados al consumo directo, inclusive para fines de servicios de comidas o para ser reenvasado, en su caso. No se aplica a los productos destinados a una elaboración ulterior.

2. DESCRIPCIÓN

2.1 Definición del producto

La salsa de ají es el producto:

- a) destinado a ser utilizado como aliño y condimento;
- b) elaborado a partir de la parte comestible de materias primas limpias y en buenas condiciones, mencionadas en la Sección 3.1 más abajo, que se mezclan y elaboran para obtener la calidad y características deseadas;
- c) tratado térmicamente de manera apropiada antes o después de haber sido cerrado herméticamente en un envase para evitar su deterioro.

2.2 Formas de presentación

2.2.1 La salsa de ají (chiles) puede tener las siguientes presentaciones:

- a) Salsa de ají con pulpa y pepitas trituradas juntas de forma homogénea.
- b) Salsa de ají con pulpa y pepitas trituradas juntas de forma homogénea con la adición de partículas de pulpa, copos, trozos y pepitas de ají repartidas en la salsa.
- c) Salsa de ají con pulpa y pepitas trituradas en capas separadas o mezcladas en la salsa.
- d) Salsa de ají elaborada únicamente con pulpa o pulpa triturada o ambas.

2.2.2 Otras formas de presentación

Se permitirá toda presentación del producto siempre y cuando:

- a) se distinga suficientemente de otras formas de presentación establecidas en la Norma;
- b) cumpla con todos los requisitos de esta norma, según proceda;
- c) se describa adecuadamente en la etiqueta para evitar confundir o engañar al consumidor.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1 Composición

3.1.1 Ingredientes básicos

El producto regulado por la presente Norma deberá contener los siguientes ingredientes:

- a) ají fresco (*Capsicum spp.*) o ají elaborado como por ejemplo ají molido en polvo, ají tostado, ají molido, ají conservado en vinagre o en salmuera;
- b) vinagre u otro ácido autorizado;
- c) sal;
- d) agua.

3.1.2 Otros ingredientes autorizados

Los siguientes ingredientes opcionales también pueden utilizarse en determinados productos:

- a) el mango, la papaya, el tamarindo y/u otras frutas;
- b) el tomate, el ajo, la cebolla, la zanahoria, el boniato, la calabaza amarilla y/u otras hortalizas;
- c) especias y hierbas;
- d) azúcares;
- e) extracto de ají;
- f) otros ingredientes comestibles según sean adecuados para el producto.

3.2 Factores de calidad

3.2.1 Requisitos generales

La salsa de ají deberá tener un color, sabor y aroma normales que correspondan al tipo de materias primas utilizadas, además de poseer la textura característica del producto.

3.2.2 Definición de defectos

Por **materia vegetal extraña** se entiende cualquier parte de origen vegetal (incluidas, entre otras, las hojas o una porción de ellas, pedúnculos, etc.) que no implica ningún peligro para la salud pero afecta a la calidad del producto final.

3.2.3 Defectos y tolerancias

El producto deberá estar prácticamente exento de manchas oscuras o partículas de aspecto escamoso, semillas descoloridas o trozos de ingredientes anormalmente descoloridos y materia vegetal extraña, exceptuando las manchas oscuras o las partículas oscuras que derivan del proceso natural de la salsa, por ejemplo, del proceso de tueste.

3.3 Clasificación de envases “defectuosos”

Los envases que no cumplan uno o más de los requisitos pertinentes de calidad que se establecen en la Sección 3.2 se considerarán “defectuosos”.

3.4 Aceptación del lote

Se considerará que un lote cumple los requisitos pertinentes de calidad a los que se hace referencia en la Sección 3.2 cuando el número de envases “defectuosos”, tal como se definen en la Sección 3.3, no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo con un nivel de calidad aceptable (NCA) de 6,5.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solo las clases de aditivos alimentarios indicadas abajo están tecnológicamente justificadas y pueden ser empleadas en productos amparados por esta Norma. Dentro de cada clase de aditivo, solo aquellos aditivos alimentarios indicados abajo, o relacionados, pueden ser empleados y únicamente para aquellas funciones y dentro de los límites especificados.

4.1 En los alimentos regulados por la presente Norma podrán emplearse reguladores de la acidez, antioxidantes, colorantes, acentuadores del sabor, conservantes, edulcorantes y espesantes de conformidad con el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).

4.2 Reguladores de la acidez

N.º del SIN	Aditivo alimentario	Nivel máximo
334	L(+)-Ácido tartárico	5 000 mg/kg (como tartrato (ácido tartárico)
335(ii)	L(+)-Tartrato de sodio	
337	L(+)-Tartrato de potasio y sodio	
452(i)	Polifosfato de sodio	1 000 mg/kg (como fósforo)

4.3 Antioxidantes

N.º del SIN	Aditivo alimentario	Nivel máximo
307a	Tocoferol, d-alfa-	600 mg/kg (solos o en combinación)
307b	Mezcla concentrada de tocoferol	
307c	Tocoferol, dl-alpha-	
320	Butilhidroxianisol	100 mg/kg
321	Butilhidroxitolueno	100 mg/kg
386	Etilendiamintetracetato disódico	75 mg/kg

4.4 Colorantes

N.º del SIN	Aditivo alimentario	Nivel máximo
100(i)	Curcumina	BPF
101(i)	Riboflavina, sintéticas	350 mg/kg (solos o en combinación)
101(ii)	Riboflavina 5', fosfato de sodio	
102	Tartracina	100 mg/kg
110	Amarillo sol FCF	300 mg/kg
120	Carmines	50 mg/kg
124	Ponceau (4R) (rojo de cochinilla A)	50 mg/kg
127	Eritrosina	50 mg/kg
129	Rojo allura AC	300 mg/kg
133	Azul brillante, FCF	100 mg/kg
141(i)	Complejo cúprico de clorofilas	30 mg/kg (como Cu)
150c	Caramelo III – proceso de amonio	1 500 mg/kg
150d	Caramelo IV – proceso de sulfito de amonio	1 500 mg/kg
155	Marrón HT	50 mg/kg
160a (ii)	Carotenos, beta-, (vegetales)	2 000 mg/kg
160b(i)	Extractos de annatto, base de bixina	10 mg/kg
160d(i)	Licopeno (sintético)	390 mg/kg

4.5 Conservantes

N.º del SIN	Aditivo alimentario	Nivel máximo
210	Ácido benzoico	1 000 mg/kg (como ácido benzoico) (solos o en combinación)
211	Benzoato de sodio	
212	Benzoato de potasio	
213	Benzoato de calcio	
200	Ácido sórbico	1 000 mg/kg (como ácido sórbico) (solos o en combinación)
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
220	Dióxido de azufre	300 mg/kg (como SO ₂ residual) (solos o en combinación)
221	Sulfito de sodio	
222	Hidrogensulfito de sodio	
223	Metabisulfito de sodio	
224	Metabisulfito de potasio	
225	Sulfito de potasio	
539	Tiosulfato de sodio	1000 mg
214	Etil para-hidroxibenzoatos	
218	Metil para-hidroxibenzoatos	

4.6 Emulsionantes

N.º del SIN	Aditivo alimentario	Nivel máximo
432	Monolaurato de polioxietilén-(20)-sorbitán	5 000 mg/kg (solos o en combinación)
433	Monooleato de polioxietilén-(20)-sorbitán	
434	Monopalmitato de polioxietilén-(20)-sorbitán	
435	Monostearato de polioxietilén-(20)-sorbitán	
473	Ésteres de sacarosa de ácidos grasos	5 000 mg/kg
475	Ésteres de poliglicerol de ácidos grasos	10 000 mg/kg
477	Ésteres de ácidos grasos de propilenglicol	20 000 mg/kg

4.7 Edulcorantes

N.º del SIN	Aditivos alimentarios	Nivel máximo
951	Aspartame	350 mg/kg
950	Acesulfamo potásico	1 000 mg/kg
955	Sucralosa	450 mg/kg
952(i)	Sacarina	150 mg/kg (solos o en combinación)
952(ii)	Sacarina de calcio	
952(iii)	Sacarina de potasio	
952(iv)	Sacarina de sodio	

4.8 Estabilizadores

N.º del SIN	Aditivo alimentario	Nivel máximo
472e	Esteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol	10 000 mg/kg

4.9 Espesantes

N.º del SIN	Aditivo alimentario	Nivel máximo
405	Alginato de propilenglicol	8 000 mg/kg

4.10 Aromatizantes

Los aromatizantes utilizados en productos regulados por esta Norma cumplirán las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008).

5. CONTAMINANTES**5.1 Residuos de plaguicidas**

Los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma deberán respetar los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

5.2 Otros contaminantes

El producto al que se aplican las disposiciones de la presente Norma deberá cumplir con los niveles máximos de la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995).

6. HIGIENE

- 6.1 Se recomienda que los productos a los que se aplique la presente Norma se elaboren y manipulen de conformidad con las secciones pertinentes de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969), el *Código de prácticas de higiene para alimentos poco ácidos y alimentos poco ácidos acidificados envasados* (CXC 23-1979) y otros textos aplicables del Codex, como los códigos de prácticas y los códigos de prácticas de higiene.
- 6.2 El producto deberá cumplir 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)¹.

7. PESOS Y MEDIDAS

7.1 Llenado del envase

7.1.1 Llenado mínimo

- a) El envase deberá llenarse bien con el producto que deberá ocupar no menos del 90% (menos cualquier espacio que se considere necesario con arreglo a las buenas prácticas de fabricación) de la capacidad de agua del envase. La capacidad de agua del envase es el volumen de agua destilada a 20°C, que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno.
- b) Los envases flexibles deberán llenarse según resulte práctico a nivel comercial.

7.1.2 Clasificación como “defectuosos”

El envase que no cumpla el requisito de peso mínimo establecido en la Sección 7.1.1 se considerará “defectuoso”.

7.1.3 Aceptación de lotes

Se considerará que un lote cumple los requisitos establecidos en la Sección 7.1.1 cuando el número de artículos “defectuosos”, tal como se define en la Sección 7.1.2, no supere el número de aceptación c) del plan de muestreo correspondiente con un NCA de 6,5.

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). Además, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

8.1 Nombre del producto

- 8.1.1 El nombre del producto será “Salsa de ají”, “Salsa de ají dulce” u otros nombres de conformidad con la composición y la legislación y las costumbres del país en el que se venda el producto y de manera que no se induzca a error o engaño al consumidor.
- 8.1.2 El nivel de picantes del ají (poder calorífico) podrá especificarse junto al nombre del producto o muy cerca de él, de manera que no se induzca a error o engaño al consumidor, y deberá ser aceptado o reconocido como aceptable por las autoridades competentes del país donde se venda el producto.
- 8.1.3 En el caso de que otros ingredientes autorizados, según se define en la Sección 3.1.2, cambien el sabor característico del producto, el nombre del alimento deberá ir acompañado de los términos “Aromatizado con x” o “Con sabor a x”, según proceda.

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 recipiente o en los documentos que lo acompañen, excepto la denominación del producto, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador, así como las instrucciones de almacenamiento, que deberán figurar en el envase. No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador se podrán sustituir por una marca de identificación, siempre que tal marca se pueda identificar claramente por los documentos que lo acompañen.

¹ Para los productos tratados para hacerlos comercialmente estériles de acuerdo con el *Código de prácticas de higiene para alimentos poco ácidos y alimentos poco ácidos acidificados envasados* (CXC 23-1979), no se recomiendan criterios microbiológicos, ya que no ofrecen ninguna ventaja por lo que respecta a proporcionar al consumidor un alimento que sea inocuo e idóneo para el consumo.

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Disposición	Método	Principio	Tipo
pH	AOAC 981.12 (Método general del Codex para frutas y hortalizas elaboradas)	Potenciometría	III
Llenado de envases	CAC/RM 46-1972 (Método general del Codex para frutas y hortalizas elaboradas)	Pesaje	I

Planes de muestreo

El nivel apropiado de inspección se selecciona de la siguiente manera:

Nivel de inspección I – Muestreo normal

Nivel de inspección II – Disputas (tamaño de la muestra para fines de arbitraje en el marco del Codex), cumplimiento o necesidad de una mejor estimación del lote

PLAN DE MUESTREO 1

(Nivel de inspección I, NCA = 6,5)

EL PESO NETO ES MENOR O IGUAL A 1 KG (2,2 LB)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
4 800 o menos	6	1
4 801 – 24 000	13	2
24 001 – 48 000	21	3
48 001- 84 000	29	4
84 001 – 144 000	38	5
144 001 – 240 000	48	6
más de 240 000	60	7
EL PESO NETO ES MAYOR QUE 1 KG (2,2 LB) PERO NO MÁS QUE 4,5 KG (10 LB)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
2 400 o menos	6	1
2 401 – 15 000	13	2
15 001 – 24 000	21	3
24 001 – 42 000	29	4
42 001 – 72 000	38	5
72 001 – 120 000	48	6
más de 120 000	60	7
EL PESO NETO ES MAYOR QUE 4,5 KG (10 LB)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
600 o menos	6	1
601 – 2 000	13	2
2 001 – 7 200	21	3
7 201 – 15 000	29	4
15 001 – 24 000	38	5
24 001 – 42 000	48	6
más de 42 000	60	7

PLAN DE MUESTREO 2
(Nivel de inspección II, NCA = 6,5)

EL PESO NETO ES MENOR O IGUAL A 1 KG (2,2 LB)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
4 800 o menos	13	2
4 801 – 24 000	21	3
24 001 – 48 000	29	4
48 001- 84 000	38	5
84 001 – 144 000	48	6
144 001 – 240 000	60	7
más de 240 000	72	8
EL PESO NETO ES MAYOR QUE 1 KG (2,2 LB) PERO NO MÁS QUE 4,5 KG (10 LB)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
2 400 o menos	13	2
2 401 – 15 000	21	3
15 001 – 24 000	29	4
24 001 – 42 000	38	5
42 001 – 72 000	48	6
72 001 – 120 000	60	7
más de 120 000	72	8
EL PESO NETO ES MAYOR QUE 4,5 KG (10 LB)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
600 o menos	13	2
601 – 2 000	21	3
2 001 – 7 200	29	4
7 201 – 15 000	38	5
15 001 – 24 000	48	6
24 001 – 42 000	60	7
más de 42 000	72	8