

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 PARA LAS RAÍCES SECAS, RIZOMAS Y BULBOS:
JENGIBRE SECO O DESHIDRATADO
CXS 343-2021**

Adoptada en 2021

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta norma se aplica a los productos vegetales en su forma seca o deshidratada como especias, definidas 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 excluyen los productos destinados a su procesamiento industrial.

2. DESCRIPCIÓN

2.1 Definición del producto

El jengibre seco o deshidratado es un producto que se obtiene de los rizomas de las plantas, según se indica en el Cuadro 1.

Cuadro 1. Nombre común y científico de las plantas usadas como jengibre seco o deshidratado

Nombre común	Nombre científico
Jengibre seco	<i>Zingiber officinale</i> Roscoe

2.2 Formas de presentación

El jengibre seco o deshidratado puede ser:

- Entero: rizomas individuales o ramificados de tamaños variados, que pueden cortarse en ambos extremos con la forma circular plana intacta;
- En trozos: comprende varias formas de presentación: cortado, cortado en cubos, cortado en lonchas;
- Molido/en polvo.

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 Composición

El jengibre seco o deshidratado 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, color y sabor característicos, que puede variar en función de factores o condiciones geoclimáticos y deben estar exentos de cualquier tipo de olor, sabor o color extraños y sobre todo de la rancidez y del olor a moho.

3.2.2 Características químicas y físicas

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

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1.1 Agentes antiaglutinantes

Los agentes antiaglutinantes incluidos en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) son aceptables para su uso en la forma en polvo de los alimentos que se ajustan a esta norma.

4.1.2 Agentes blanqueadores

N.º SIN	Aditivo alimentario	Nivel máximo
220	Dióxido de azufre	150 mg/kg, como SO ₂ residual

4.2 Coadyuvantes de elaboración:

Los siguientes coadyuvantes de elaboración utilizados en los productos regulados por la presente norma deberán cumplir con las *Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración* (CXG 75-2010).

N.° SIN	Coadyuvante	Nivel máximo
529	Óxido de calcio	2,5 sobre la base seca en masa, %

5. CONTAMINANTES

5.1 Los productos regulados por esta norma deberán cumplir con los niveles máximos de la *Norma general para los contaminantes y toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995), el *Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por micotoxinas en las especias* (CXC 78-2017) y otros textos pertinentes del Codex.

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 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 con bajo contenido de humedad* (CXC 75-2015), Anexo III sobre *Especias y hierbas culinarias desecadas* y otros textos pertinentes del Codex.

6.2 Los productos deben cumplir con 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).

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 deberán etiquetarse de conformidad con la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985). 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 Debe clasificarse en la etiqueta el nombre comercial, la variedad o el cultivar.

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 envases no destinados a la venta al por menor

La información para los envases no destinados a la venta al por menor deberá figurar o bien en el envase o en los documentos que lo acompañan, salvo que el nombre del producto, identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador, así como las instrucciones de almacenamiento, deberán 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.

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) pertinentes para las disposiciones de esta norma.

9.2 Plan de muestreo

Por desarrollar.

Anexo I

Cuadro 2. Características químicas del jengibre seco o deshidratado

Producto	Formas de presentación	Cenizas totales (en base seca) porcentaje peso/peso (máx.)	Cenizas insolubles en ácido (en base seca) Porcentaje peso/peso [máx.]	Contenido de humedad (Porcentaje peso/peso [máx.])	Aceites volátiles (en base seca mL/100g [mín.])
Jengibre seco o deshidratado	Entero y en trozos	8,0 (sin blanquear) 12,0 (blanqueado)	1,5	12,0	1,5
	Molido/en polvo	8,0 (sin blanquear) 12,0 (blanqueado)	1,5	12,0	1,0

Anexo II

Cuadro 3. Características físicas del jengibre seco o deshidratado

Producto	Formas de presentación	Materia extraña ¹ Porcentaje peso/peso (máx.)	Materia foránea ² Porcentaje peso/peso (máx.)	Recuento de insectos enteros, muertos/ 100g (máx.)	Insectos vivos Recuento/ 100g (máx.)	Excrementos de mamíferos mg/kg (máx.)	Otros excrementos ³ mg/kg (máx.)	Contaminación/ infestación por moho visible/insectos porcentaje peso/peso (máx.)
Jengibre seco o deshidratado	Entero	1,0	0,5	4,0	0	6,6	6,6	3,0*
	En trozos	1,0	0,5	4,0	0	N/A	N/A	N/A
	Molido/ En polvo	N/A	N/A	N/A	0	N/A	N/A	N/A

¹ Materia vegetal asociada con la planta de la que se origina el producto, pero que no se acepta como parte del producto final.

² Cualquier materia o material foráneos objetables, detectables o visibles, no asociados habitualmente con los componentes naturales de la planta de la especia: como palos, piedras, embolsado de arpillera, metal etc.

³ Excrementos de otros animales como reptiles y aves.

*Los defectos combinados para la contaminación/ infestación por moho visible/insectos no deben exceder el 3,0%

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