

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 PISTACHOS CON CÁSCARA

CXS 131-1981

Adoptada en 1981. Enmendada en 2022, 2023.

Enmiendas aprobadas en 2022

De conformidad con las decisiones adoptadas en el 45.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, celebrado en diciembre de 2022, se introdujeron enmiendas en la Sección 7.2 (Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor).

Enmiendas aprobadas en 2023

De conformidad con las decisiones adoptadas en el 46.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, celebrado en diciembre de 2023, se introdujeron enmiendas en la Sección 8 (Métodos de análisis y muestreo).

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Se aplicará esta norma a los pistachos con cáscara de variedades de *Pistacia vera* L. en condiciones naturales o elaborados, que se ofrecen para el consumo directo. Se aplicará también a los pistachos con cáscara envasados en recipientes a granel, que se destinan a un nuevo envasado para el consumo en recipientes menores.

2. DESCRIPCIÓN

2.1 Definición del producto

Se entiende por pistachos el producto preparado con semillas maduras del fruto de *Pistacia vera* L. secadas al sol artificialmente y abiertas natural o mecánicamente. El producto podrá estar tostado, salado y/o tratado con zumo (jugo) de lima.

2.2 Tipo varietal

Los tipos varietales se clasificarán en:

- a) pistacho alargado
- b) pistacho redondo

2.3 Formas de presentación

Se presentará el producto en una de las formas siguientes:

- a) pistacho crudo
- b) pistacho tostado

2.4 Subdivisión de las formas de presentación

El producto podrá presentarse en una o más de las siguientes formas:

- a) salado
- b) tratado con zumo (jugo) de lima

2.5 Clasificación por tamaños (facultativa)

Los pistachos podrán designarse según el tamaño con arreglo al cuadro siguiente:

Designación	N.º de pistachos por 100 gramos
Pequeños	más de 106
Medianos	92 a 106
Grandes	81 a 91
Muy grandes	71 a 80
Extragrandes	menos de 71

3. FACTORES ESENCIALES RELATIVOS A LA COMPOSICIÓN Y LA CALIDAD

3.1 Materia prima

Pistachos limpios y sanos de calidad apta para el consumo humano.

3.2 Ingredientes facultativos

- a) sal
- b) zumo (jugo) de lima

3.3 Producto final

3.3.1 Composición - Contenido de humedad

Contenido máximo de humedad: 7 % m/m.

3.3.2 Factores de calidad - Requisitos generales

- a) Exentos prácticamente de moho y de sabor a moho o rancio;
- b) exentos de gorgojos e insectos vivos;
- c) exentos prácticamente de materia extraña - toda materia que no sea pistacho (almendra, cáscara y pericarpio).

3.3.3 Definición de defectos

- a) **sin abrir:** pistacho cuyas cáscaras no se han abierto, pero que contiene una almendra plenamente desarrollada;
- b) **vacío:** pistacho en que no se ha desarrollado la almendra;
- c) **sin madurar:** pistacho en que la almendra no se ha desarrollado suficientemente;
- d) **dañado por insectos:** pistacho afectado por daños causados por insectos o que contiene insectos muertos, gorgojos u otras plagas.
- e) **mohoso:** pistacho afectado por moho en grado visible o podredumbre.

3.3.4 Tolerancias para los defectos

Las tolerancias máximas, en número, para los defectos definidos en la Sección 3.3.3 son las siguientes:

Categoría 3.3.3(a) – 5 %

Categoría 3.3.3(b) – 5 %

Categoría 3.3.3(c) – 8 %

Categoría 3.3.3(d) – 4 %

Categoría 3.3.3(e) – 1 %

El total de los defectos (a)-(e) no deberá exceder del 10 %.

3.4 Aceptación del lote

Se considerará que un lote satisface los requisitos de los criterios de calidad de la norma cuando:

- a) no haya pruebas de infestación viva; y
- b) las submuestras, tomada de conformidad con un plan de muestreo apropiado con un nivel de calidad aceptable (NCA) de 6,5, (véanse los textos pertinentes del Codex sobre métodos de análisis y muestreo), satisfagan los requisitos generales de las secciones 3.3.1 y 3.3.2 y no excedan de las tolerancias para los defectos correspondientes fijadas en la Sección 3.3.4.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permiten aditivos.

5. HIGIENE

5.1 Se recomienda que el producto comprendido en esta norma se prepare y manipule de conformidad con las secciones correspondientes de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969)¹, y con los demás códigos de prácticas recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius que sean aplicables para este producto.

5.2 En la medida compatible con las buenas prácticas de fabricación, el producto estará exento de materias objetables.

5.3 Analizado con métodos adecuados de muestreo y examen, el producto:

- deberá estar exento de microorganismos en cantidades que puedan constituir un peligro para la salud;
- deberá estar exento de parásitos que puedan representar un peligro para la salud; y
- no deberá contener, en cantidades que puedan representar un peligro para la salud, ninguna sustancia originada por microorganismos.

6. PESOS Y MEDIDAS

Los recipientes deberán estar tan llenos como sea posible sin perjuicio de la calidad y se ajustarán a la declaración correspondiente del contenido.

7. ETIQUETADO

Además de los requisitos que figuran en la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985)², se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

7.1 Nombre del alimento

7.1.1 El nombre del producto declarado en la etiqueta será "Pistachos con cáscara".

7.1.2 Deberá figurar además en la etiqueta, como parte del nombre o muy cerca del mismo, la forma de presentación, según se indica a continuación:

- a) crudos
- b) tostados.

7.1.3 El nombre del producto podrá incluir el tipo varietal "alargados" o "redondos", las subdivisiones de la forma de presentación tales como "salados", o "tratados con zumo (jugo) de lima", y la designación del tamaño, como "pequeños", "medianos", "grandes", "muy grandes" o "extragrandes".

7.2 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)³.

8. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Para comprobar el cumplimiento de esta norma, deberán utilizarse los métodos de análisis y muestreo que figuran en los *Métodos de análisis y muestreo recomendados* (CXS 234-1999)⁴ pertinentes para las disposiciones de esta norma.

NOTAS

¹ 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.

² 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.

³ FAO y OMS. 2021. *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 346-2021. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

⁴ 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.