

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 FRUTAS Y HORTALIZAS ENCURTIDAS

CXS 260-2007

Adoptada en 2007. Enmendada en 2015, 2017, 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 8.3 (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 9 (Métodos de análisis y muestreo).

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica a los productos, según se definen en la Sección 2 infra, que están destinados al consumo directo, inclusive para fines de hostelería o para reenvasado en caso necesario. Los productos regulados por esta Norma incluyen, sin limitarse a ellos, los siguientes: cebollas, ajo, mango, rábano, jengibre, remolacha, ciruela real, pimientos, corazones (cogollos) de palmitos, col, lechuga, limones, maíz enano (maíz tierno)s. Esta Norma no regula a los pepinos encurtidos, "kimchi", aceitunas de mesa, col ácida "sauerkraut", salsas "chutney" y otras salsas. Tampoco se aplica al producto cuando se indique que está destinado a una elaboración ulterior.

2. DESCRIPCIÓN

2.1 Definición del producto

Se entiende por frutas y hortalizas encurtidas el producto:

- a) preparado con frutas y/o hortalizas comestibles, sanas y limpias, con o sin semillas, especias, hierbas aromáticas y/o condimentos (aderezos);
- b) curado, elaborado o tratado para obtener un producto ácido o acidificado, conservado por medio de una fermentación natural o mediante acidulantes y dependiendo del tipo de encurtido, con ingredientes apropiados para asegurar la calidad y su conservación;
- c) tratado de manera apropiada, antes o después de haber sido cerrado herméticamente en un envase para asegurar la calidad e inocuidad del producto y evitar su deterioro; y/o
- d) envasado con o sin un medio de cobertura líquido apropiado (p.ej. aceite, salmuera o un medio ácido como el vinagre) según se especifica en la Sección 3.1.2, con ingredientes adecuados al tipo y variedad del producto encurtido para asegurar un equilibrio de pH no inferior a 4,6.

2.2 Formas de presentación

- a) Se permitirá cualquier forma de presentación del producto, a condición de que éste cumpla todos los requisitos de la Norma;
- b) las formas de presentación podrían incluir, por ejemplo, encurtidos enteros, en trozos, mitades, cuartos, cubos, desmenuzado, picado, etc.

2.3 Tipos de envasado

2.3.1 Envase compacto - sin añadir ningún líquido de cobertura.

2.3.2 Envase ordinario - con un líquido de cobertura añadido, según se especifica en la Sección 3.1.2.

3. FACTORES ESENCIALES RELATIVOS A LA COMPOSICIÓN Y LA CALIDAD

3.1. Composición

3.1.1 Ingredientes básicos

Frutas y hortalizas y un medio de cobertura líquido cuando corresponda, según se definen en las secciones 2.1(a), 2.1(d) y 3.1.2, en combinación con uno o más de los otros ingredientes autorizados listados en la Sección 3.1.3.

3.1.2 Medios de cobertura

3.1.2.1 Para las frutas encurtidas, de acuerdo con las *Directrices para los líquidos de cobertura para las frutas en conserva* (CXG 51-2003)¹.

3.1.2.2 Para las hortalizas encurtidas, de acuerdo con las siguientes disposiciones:

a) Ingredientes básicos

Agua y, si es necesario, sal o aceite o un medio ácido como el vinagre.

b) Ingredientes facultativos

El medio de cobertura puede contener ingredientes sujetos a requisitos de etiquetado de la sección 8 y puede incluir, pero sin limitarse a:

- 1) Productos alimentarios que confieren un sabor dulce tales como los azúcares (incluidos los jarabes) según se definen en la *Norma para los azúcares* (CXS 212-1999)², miel según se define en la *Norma para la miel* (CXS 12-1981)³ o zumos (jugos) y/o néctares de frutas según se definen en la *Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas* (CXS 247-2005)⁴;
- 2) Plantas aromáticas, especias o extractos de las mismas, condimentos (aderezos) (según las

normas del Codex pertinentes para especias y hierbas culinarias);

- 3) Vinagre;
- 4) Aceite (según las normas del Codex pertinentes para aceites vegetales);
- 5) Puré de tomate (según se define en la *Norma para el concentrado de tomate elaborado* [CXS 57-1981])⁵;
- 6) Extracto *de malta*;
- 7) Salsa (por ejemplo, salsa de pescado);
- 8) Salsa de soja;
- 9) *Otros ingredientes según corresponda.*

3.1.3 Otros ingredientes autorizados

- (a) granos de cereales;
- (b) frutas secas (deshidratadas/desecadas);
- (c) extracto de malta;
- (d) nueces;
- (e) leguminosas;
- (f) salsa (por ejemplo, salsa de pescado);
- (g) salsa de soja;
- (h) productos alimentarios que confieren un sabor dulce como los azúcares (incluidos los jarabes) y miel según se definen en la *Norma para los azúcares* (CXS 212-1999)² y la *Norma para la miel* (CXS 12-1981)³, respectivamente;
- (i) otros ingredientes según corresponda.

3.2 Criterios de calidad

El producto deberá tener un color, sabor, olor y textura característica del producto.

3.2.1 Otros criterios de calidad

3.2.1.1 Frutas y hortalizas encurtidas en aceite comestible

El porcentaje de aceite en el producto no deberá ser menor del 10 % en peso.

3.2.1.2 Frutas y hortalizas encurtidas en salmuera o en un medio acidificado

El porcentaje de sal en el líquido de cobertura o la acidez del medio deberá ser suficiente para asegurar la calidad y la conservación adecuada del producto.

3.2.1.3 Definición de defectos

- (a) Macas (manchas) - cualquier aspecto característico incluido, pero no limitado a, magulladuras, costras y decoloración oscura, que puedan afectar la apariencia del producto.
- (b) Materia extraña inocua - se entiende por cualquier parte de origen vegetal (incluidas, pero no limitadas a, hojas o una porción de ellas, pedúnculos, etc.) que no implica ningún peligro para la salud pero afecta la calidad del producto final.

3.2.1.4 Defectos y tolerancias

El producto deberá estar prácticamente exento de defectos según se definen en la Sección 3.2.

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 (excepto los que se basan en el valor promedio de la muestra) 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:

- (a) para los requisitos que no se basan en promedios, 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 NCA de 6,5; y
- (b) se cumplan los requisitos que se basan en valores promedio de la muestra.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Reguladores de acidez, agentes antiespumantes, antioxidantes, colorantes, agentes de retención del color, agentes endurecedores, potenciadores del sabor, conservantes, secuestrantes, estabilizadores y edulcorantes utilizados de acuerdo con los cuadros I y II de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995)⁶ en la categoría de alimentos a la que corresponden las frutas y hortalizas encurtidas (es decir, una de las categorías siguientes: 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3 y 04.2.2.7) o incluidos en el Cuadro III de la *Norma general para los aditivos alimentarios*⁶ son aceptables para su empleo en los alimentos de conformidad con esta norma.

5. CONTAMINANTES

- 5.1 Los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente Norma deberán cumplir con los niveles máximos establecidos en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995)⁷.
- 5.2 Los productos regulados por las disposiciones de esta Norma deberán cumplir con los niveles máximos para contaminantes establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para estos productos.

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 apropiadas de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969)⁸, el *Código de prácticas de higiene para alimentos poco ácidos y alimentos poco ácidos acidificados envasados* (CXC 23-1979)⁹ y otros textos pertinentes del Codex, como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.
- 6.2 El producto deberá ajustarse a 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)^{i,10}.

7. PESOS Y MEDIDAS

7.1 Llenado del envase

7.1.1 Llenado mínimo

El envase deberá llenarse bien con el producto (incluido el líquido de cobertura cuando corresponda) que deberá ocupar no menos del 90 % de la capacidad de agua del envase (menos cualquier espacio superior necesario de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación). 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. Esta disposición no se aplica a las hortalizas envasadas al vacío.

7.1.2 Clasificación de envases “defectuosos”

Los envases que no cumplan los requisitos de llenado mínimo indicados en la Sección 7.1.1 se considerarán “defectuosos”.

7.1.3 Aceptación del lote

Se considerará que un lote cumple los requisitos de la Sección 7.1.1 cuando el número de envases “defectuosos”, que se definen la Sección 7.1.2, no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo con un NCA de 6,5.

ⁱ 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.

7.1.4 Peso escurrido mínimo

7.1.4.1 El peso escurrido del producto no deberá ser menor que los siguientes porcentajes, calculados con relación al peso del agua destilada a 20°C que cabe en el envase cerrado cuando está completamente llenoⁱⁱ

- (a) Para las formas de presentación “Enteras” y en “Mitades” el peso escurrido no deberá ser menor del 40% del peso neto;
- (b) Para las formas de presentación en “Trozos” en para “Otras formas de presentación” el peso escurrido no deberá ser menor del 50% del peso neto (excepto en la col roja encurtida donde no deberá ser menor del 45 % del peso neto).

7.1.4.2 Aceptación del lote

Se considerará que se cumplen los requisitos relativos al peso escurrido mínimo cuando el peso escurrido medio de todos los envases examinados no sea inferior al mínimo requerido, siempre que no haya una falta exagerada en ningún envase.

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)¹¹. Además, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

8.2 Nombre del producto

8.2.1 Los encurtidos de frutas y hortalizas deberán etiquetarse de acuerdo con el tipo y en combinación con el nombre del ingrediente principal. Por ejemplo: un producto encurtido de jengibre deberá etiquetarse como: “Jengibre encurtido en salmuera”.

8.2.2 La presentación deberá indicarse en la etiqueta del alimento.

8.2.3 El nombre del producto deberá incluir la indicación del líquido de cobertura, según se establece en la sección 2.1 (d).

8.3 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)¹².

9. 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)¹³ pertinentes para las disposiciones de esta norma.

ⁱⁱ Para envases no metálicos rígidos, tales como frascos de vidrio, la base para la determinación deberá calcularse a partir del peso del agua destilada a 20 °C que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno, menos 20 ml.

NOTAS

- ¹ FAO y OMS. 2003. *Directrices para los líquidos de cobertura para las frutas en conserva*. Directrices del Codex Alimentarius, n.º CXG 51-2003. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.
- ² FAO y OMS. 1999. *Norma para los azúcares*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 212-1999. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.
- ³ FAO y OMS. 1981. *Norma para la miel*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 12-1981. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.
- ⁴ FAO y OMS. 2005. *Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 247-2005. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.
- ⁵ FAO y OMS. 1981. *Norma para el concentrado de tomate elaborado*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 57-1981. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.
- ⁶ FAO y OMS. 1995. *Norma general para los aditivos alimentarios*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 192-1995. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.
- ⁷ 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.
- ⁸ 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.
- ⁹ FAO y OMS. 1979. *Código de prácticas de higiene para alimentos poco ácidos y alimentos poco ácidos acidificados envasados*. Código de prácticas del Codex Alimentarius, n.º CXC 23-1979. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.
- ¹⁰ 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.
- ¹¹ 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.
- ¹² 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.
- ¹³ 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.