

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 EL CULANTRO COYOTEⁱ

América Latina y el Caribe

CXS 304R-2011

Adoptada en 2011. Enmendada en 2023.

ⁱ Algunas denominaciones internacionales para el *Eryngium foetidum* L son las siguientes: culantro, culantrón, culantro coyote, culantro extranjero, culantro real, alcapate, escorzonera, samat, xamat, culantro cimarrón, recaó, culantro culebra, culantro ancho, jia yuan gian, koulant, chadwon, spiritweed, false coriander, long coriander, stinkweed, fitweed.

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 6.2 (Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor) y se añadió la Sección 7 (Aditivos alimentarios).

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta norma se aplica a las variedades y/o tipos comerciales de culantro coyote obtenidos de *Eryngium foetidum* L., de la familia *Apiaceae*, que habrán de suministrarse al consumidor en forma de manojosⁱⁱ de hojas frescas u otra presentación equivalente, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluye el culantro coyote destinado a la elaboración industrial.

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

2.1 Requisitos mínimos

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, los manojos de culantro coyote deberán estar:

- sanos, y exentos de hojas afectadas por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo;
- limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible;
- prácticamente exentos de plagas, y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto;
- exentos de cualquier olor y/o sabor extraños;
- exentos de daños causados por bajas o altas temperaturas.

Asimismo, deberán presentar un aspecto fresco y su coloración natural.

2.1.1 El desarrollo y condición del culantro coyote deberán ser tales que le permita:

- soportar el transporte y la manipulación, y
- llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.

2.2 Clasificación

El culantro coyote se clasifica en tres categorías, según se definen a continuación:

2.2.1 Categoría “extra”

Los manojos de esta categoría deberán ser de calidad superior, y característicos de la variedad y/o tipo comercial. No deberán tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.

2.2.2 Categoría ⁱⁱⁱ

Los manojos de esta categoría deberán ser de buena calidad, y característicos de la variedad y/o tipo comercial. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:

- presencia de manchas blancas, y/o marrón y amarillo, que no excedan el 5 % de las hojas del manajo;
- presencia de hojas quebradas, que no excedan el 10 % del total de las hojas del manajo;
- presencia de hojas partidas, que no excedan el 10 % del total de las hojas del manajo.

2.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende los manojos que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la Sección 2.1. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos, siempre y cuando los manojos conserven sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación:

- presencia de manchas blancas, y/o marrón y amarillo, que no excedan el 15 % de las hojas del manajo;
- presencia de hojas quebradas, que no excedan el 20 % del total de las hojas del manajo;
- presencia de hojas partidas, que no excedan el 20 % del total de las hojas del manajo.

ⁱⁱ Manajo: Porción de hojas que se pueden coger con la mano.

ⁱⁱⁱ Hojas quebradas: Hojas en las que su nervadura central ha sufrido una fractura por daño mecánico sin desprendimiento de ninguna de las partes adyacentes a la fractura.

Hojas partidas: Hojas en las que hace falta parte de la superficie laminar.

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

El calibre se determina según el número de manojos por kilogramo. Las especificaciones de calibre son las siguientes:

Especificaciones de calibre para los manojos de hojas

Código de calibre	Peso por manojos (gramos)	Número de manojos (por kg)
1	> 200	< 5
2	150 - 200	5 - 7
3	100 - 149	8 - 10
4	50 - 99	11 - 20
5	< 50	> 20

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

En cada envase se permitirán tolerancias de calidad y calibre para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada.

4.1 Tolerancias de calidad

4.1.1 Categoría "extra"

El 5 %, en número o en peso, de los manojos que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

4.1.2 Categoría I

El 10 %, en número o en peso, de los manojos que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero, satisfagan los de la Categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

4.1.3 Categoría II

El 10%, en número o en peso, de los manojos que no satisfagan los requisitos de esta categoría, ni los requisitos mínimos, con excepción de los productos afectados por podredumbre o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean aptos para el consumo.

4.2 Tolerancias de calibre

Para todas las categorías y formas de presentación, el 10 %, en número o en peso, de los manojos que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

5.1 Homogeneidad

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por manojos del mismo origen, variedad y/o tipo comercial, calidad, calibre y color. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

5.2 Envasado

Los manojos deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos^{iv}, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

Los manojos deberán disponerse en envases que se ajusten al *Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas* (CXC 44-1995)¹.

^{iv} Para los fines de esta norma, esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria.

5.2.1 Descripción de los envases

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte, y la conservación apropiados del culantro coyote. Los envases deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

5.3 Formas de presentación

Los manojos podrán presentarse en una de las siguientes formas:

5.3.1 Manojos individuales

En este caso cada manajo estará envasado en una bolsa de forma individual.

5.3.2 Manojos en grupos

En este caso, los manojos estarán envasados a razón de varios manojos en cada bolsa, en función del calibre.

6. MARCADO O ETIQUETADO

6.1 Envases destinados al consumidor

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

6.1.1 Naturaleza del producto

Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase deberá etiquetarse con el nombre del producto "culantro coyote" o con el nombre con el que se conoce en el país en que se comercializa y, facultativamente, con el de la variedad y/o tipo comercial, especificando las características de la presentación (frutos sueltos o en racimos).

6.2 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.

Además, se exigirá el siguiente requisito específico:

6.2.1 Naturaleza del producto

Nombre del producto "culantro coyote", o con el nombre con el que se conoce en el país en que se comercializa, si el contenido no es visible desde el exterior. Nombre de la variedad y/o tipo comercial (facultativo).

7. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los productos correspondientes a esta norma no se permiten aditivos alimentarios.

8. CONTAMINANTES

8.1 El producto regulado por la presente norma deberá respetar los niveles máximos establecidos en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995)⁴.

8.2 El producto regulado por la presente norma deberá respetar los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

9. HIGIENE

9.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la presente norma se prepare y manipule de conformidad con las secciones apropiadas de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969)⁵, el *Código de prácticas de higiene para frutas y hortalizas frescas* (CXC 53-2003)⁶ y otros textos pertinentes del Codex, como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

9.2 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)⁷.

NOTAS

¹ FAO y OMS. 1995. *Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas*. Código de prácticas del Codex Alimentarius, n.º CXC 44-1995. 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. 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.

⁵ 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.

⁶ FAO y OMS. 2003. *Código de prácticas de higiene para frutas y hortalizas frescas*. Código de prácticas del Codex Alimentarius, n.º CXC 53-2003. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

⁷ 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.

Los miembros de la Comisión del Codex Alimentarius en la región de América Latina y el Caribe, figuran en el sitio web del Codex: <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius>