

# C O D E X   A L I M E N T A R I U S

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](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

---

## **NORMA REGIONAL PARA PRODUCTOS A BASE DE ALGA NORI**

**Asia**

**CXS 323R-2017**

**Adoptada en 2017. Enmendada en 2023.**

**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 8.3 (Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor).

## 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente norma se aplica a los productos a base de alga nori secada, tostada y condimentada del género *Pyropia*, definidos en la Sección 2 y destinados al consumo directo, inclusive para fines de servicios de comidas, o a ser reenvasados y elaborados ulteriormente, en su caso.

## 2. DESCRIPCIÓN

### 2.1 Definición del producto

Los productos a base de alga nori son aquellos elaborados principalmente con alga nori cruda, perteneciente al género *Pyropia*. Todos los productos están secados; tras el secado, pueden haberse tostado o condimentado.

### 2.2 Formas de presentación

El producto puede presentarse en varias formas, como, por ejemplo, a tiras o como una lámina, una lámina enrollada o una masa redondeada. Se permitirá cualquier forma de presentación del producto siempre que satisfaga todos los requisitos de la presente norma y esté adecuadamente descrita en la etiqueta para evitar que se confunda o induzca a error al consumidor.

### 2.3 Tipos de productos

#### 2.3.1 *Productos a base de alga nori secada*

##### 2.3.1.1 *Alga nori secada*

El alga nori secada es producto del alga nori cruda, que se lava, se trocea o se corta, se moldea, se deshidrata y se seca tras la recolección (primeros productos secados). Puede someterse a un segundo proceso de secado para su almacenamiento a largo plazo (segundos productos secados).

##### 2.3.1.2 *Otros productos de alga nori secada*

Se entiende por "otros productos de alga nori secada" los productos de alga nori distintos de los definidos en la Sección 2.3.1.1.

#### 2.3.2 *Productos de alga nori tostada*

Los productos de alga nori tostada son los que se obtienen al tostar, sin condimentarlos, los productos a base de alga nori secada definidos en la Sección 2.3.1, procedimiento que puede modificar sus características fisicoquímicas, como el color, la humedad y la textura.

#### 2.3.3 *Productos de alga nori condimentada*

##### 2.3.3.1 *Alga nori condimentada*

El alga nori condimentada es el producto que se obtiene al condimentar los productos de alga nori secada definidos en la Sección 2.3.1 con cualquiera de los ingredientes facultativos definidos en la Sección 3.1.2. Puede someterse a los métodos siguientes antes o después de condimentarla: tostado, salteado, freidura y tratamiento con aceite comestible, entre otros.

##### 2.3.3.2 *Alga nori condimentada para infusión*

El alga nori condimentada para infusión es el producto que se obtiene al partir, tostar o saltear el alga nori secada definida en la Sección 2.3.1.1. El producto ya está condimentado o se le añaden condimentos al consumirse. Antes de consumirla se le añade agua hirviendo.

## 3. FACTORES ESENCIALES RELATIVOS A LA COMPOSICIÓN Y LA CALIDAD

### 3.1 Composición

#### 3.1.1 *Ingredientes básicos*

El alga nori cruda pertenece al género *Pyropia*, tal como se define en la Sección 2.1.

#### 3.1.2 *Ingredientes facultativos*

Siempre y cuando el peso del ingrediente básico, definido en la Sección 3.1.1, sea superior al 60 %, se podrán utilizar otras algas marinas comestibles, ya se incluyan intencionalmente o no, en los productos definidos en la Sección 2.3.1. Cuando se mezclen otras algas marinas comestibles, este hecho deberá reflejarse en el nombre de los productos definidos en la Sección 8.1.

El resto de ingredientes podrán utilizarse para los productos definidos con arreglo a la Sección 2.3.3. Los productos a base de alga nori condimentada deberán ser de calidad alimentaria y respetar todas las normas aplicables del Codex, en su caso.

### 3.2 Factores de calidad

El producto final deberá mantener su sabor y color, correspondientes a sus materias primas y métodos de elaboración, y estar exento de sabores desagradables.

#### 3.2.1 Contenido de humedad

Productos	Contenido de humedad (% máximo)
Productos a base de alga nori secada (Sección 2.3.1)	14
en el caso de segundos productos secados	7
Productos a base de alga nori tostada (Sección 2.3.2)	5
Productos a base de alga nori condimentada (Sección 2.3.3)	5
en el caso de alga nori condimentada para infusión (Sección 2.3.3.2)	10

#### 3.2.2 Índice de acidez

Productos	Máximo (mg KOH/g)
Productos a base de alga nori condimentada tratados con aceite comestible (Sección 2.3.3)	3,0

### 3.3 Clasificación de unidades defectuosas

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 de lotes

Se considerará que un lote es aceptable cuando el número de unidades “defectuosas”, tal como se definen en la Sección 3.3, no supere el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo con un nivel de calidad aceptable (NCA) de 6,5.

## 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

### 4.1 Productos a base de alga nori secada y productos a base de alga nori tostada

No se autoriza el uso de aditivos alimentarios.

### 4.2 Productos a base de alga nori condimentada

En los productos a base de alga nori condimentada (véase la Sección 2.3.3) regulados por la presente norma podrán emplearse solo reguladores de la acidez, antiaglomerantes, acentuadores del sabor, edulcorantes, espesantes y antioxidantes de conformidad con los cuadros I y II de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995)<sup>1</sup>, en las categorías de alimentos 04.2.2.2 y 04.2.2.8, o incluidos en el Cuadro III de la *Norma general para los aditivos alimentarios*<sup>1</sup>.

Además, podrán utilizarse los siguientes aditivos alimentarios.

SIN	Nombre de los aditivos alimentarios	Nivel máximo (mg/kg)
Edulcorantes		
950	Acesulfame de potasio	300

#### 4.2.1 Aromatizantes

Los aromatizantes utilizados en estos productos deberán cumplir con las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008)<sup>2</sup>.

## 5. CONTAMINANTES

Los productos regulados por la presente norma deberán cumplir con los niveles máximos de la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995)<sup>3</sup>.

Los productos regulados por la presente norma deberán cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

## 6. HIGIENE

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)<sup>4</sup> y otros textos del Codex pertinentes, como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

Los productos deberán también ajustarse a otros criterios microbiológicos establecidos de acuerdo con los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997)<sup>5</sup>.

## 7. PESOS Y MEDIDAS

### 7.1 Contenido neto

El contenido neto del producto se expresará en la unidad de peso (“g” o “kg”), el número de láminas o una combinación de ambos.

#### 7.1.1 Clasificación de “unidades defectuosas”

Un envase que no cumpla el requisito relativo al contenido neto de la Sección 7.1 se considerará “defectuoso”.

#### 7.1.2 Aceptación de lotes

Se considerará que un lote cumple el requisito establecido en la Sección 7.1 cuando el número de “unidades defectuosas”, según se definen en la Sección 7.1.1, no supere el número de aceptación (c) del plan de muestreo correspondiente con un NCA de 6,5.

## 8. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985)<sup>6</sup>, se aplicarán las disposiciones específicas que se enuncian a continuación.

### 8.1 Nombre del producto

El nombre del producto deberá estar en consonancia con la Sección 2.3. Podrán indicarse en la etiqueta otros nombres apropiados de conformidad con la legislación y costumbres del país donde se distribuyan los productos, de forma que no se induzca a error al consumidor. En caso de incluirse como ingredientes facultativos algas marinas comestibles distintas a *Pyropia*, este hecho deberá reflejarse en el nombre del producto.

### 8.2 Etiquetado del contenido neto

El contenido neto deberá indicarse de conformidad con la Sección 7.1. Para los envases destinados a la venta al por menor, debe declararse el peso con arreglo a los requisitos del país importador.

### 8.3 Etiquetado de 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)<sup>7</sup>.

Las materias extrañas comestibles<sup>i</sup> deberán identificarse y declararse adecuadamente en la etiqueta del envase o en los documentos que lo acompañan.

## 9. ENVASADO

Los materiales de embalaje utilizados en los productos que se venden al por menor deberán ser completamente transparentes a excepción de las zonas impresas, o completamente opacos. Además, los productos deberán estar envasados para protegerlos de la humedad.

## 10. 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 de muestreo recomendados* (CXS 234-1999)<sup>8</sup> pertinentes para las disposiciones de esta norma.

---

<sup>i</sup> Criaturas o plantas marinas que no son perjudiciales para el cuerpo humano y que se mezclan de manera involuntaria, inevitable y natural durante el proceso de crecimiento en el mar.

## NOTAS

- 
- <sup>1</sup> FAO y OMS. 1995. *Norma general para los aditivos alimentarios*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 192-1995. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.
- <sup>2</sup> FAO y OMS. 2008. *Directrices para el uso de aromatizantes*. Directrices del Codex Alimentarius, n.º CXG 66-2008. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.
- <sup>3</sup> 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.
- <sup>4</sup> 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.
- <sup>5</sup> 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.
- <sup>6</sup> 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.
- <sup>7</sup> 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.
- <sup>8</sup> 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.

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