

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 LA ALBAHACA SECA

CXS 345-2021

Aprobada en 2021. Enmendada en 2022.

Enmienda aprobada en 2022

Las siguientes enmiendas se introdujeron en el texto de la norma a raíz de las decisiones adoptadas en el 45.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius celebrado en diciembre de 2022.

Página	Ubicación	Texto original	Texto impreso
3	Sección 8.4 Etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor	La información para los envases no destinados a la venta al por menor deben figurar o bien en el envase o en los documentos que lo acompañan, salvo que el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador, así como las instrucciones de almacenamiento deben 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.	Los envases no destinados a la venta al por menor deberán etiquetarse de conformidad con lo dispuesto en la <i>Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor</i> (CXS 346-2021).

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta norma se aplica a las hojas de la albahaca en su forma seca como hierbas culinarias definidas más adelante en la Sección 2.1, ofrecidas 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 al procesamiento industrial.

2. DESCRIPCIÓN

2.1 Definición del producto

La albahaca seca es el producto elaborado a partir de las hojas de *Ocimum* spp. de la familia *Lamiaceae* (Cuadro 1), secadas y procesadas de forma adecuada. Se las someten a los procesos de limpieza, secado, trituración, molienda y tamizado y el producto se vende en las formas indicadas en la Sección 2.2 (Formas de presentación).

Cuadro 1. Hojas culinarias secas reguladas por esta norma

Nombre común	Nombre comercial	Nombre científico
Albahaca	Albahaca dulce	<i>Ocimum basilicum</i> L.
	Albahaca griega	<i>Ocimum minimum</i> L.
	Albahaca americana	<i>Ocimum americanum</i> L.
	Albahaca de arbusto	<i>Ocimum gratissimum</i> L.
	Albahaca alcanforada	<i>Ocimum kilimandscharicum</i> Gürke
	Albahaca sagrada/Albahaca santa	<i>Ocimum tenuiflorum</i> L./ <i>Ocimum sanctum</i> L.

2.2 Formas de presentación

2.2.1 La albahaca seca puede presentarse:

- entera/intacta;
- picada/triturada/en copos;
- molida/en polvo;
- según otras formas de presentación distintas de las anteriores, siempre y cuando estén etiquetadas de forma correspondiente.

2.2.2 El tamaño de las partículas de las formas de presentación molida/en polvo se determina mediante un acuerdo contractual entre el comprador y el vendedor.

3. FACTORES ESENCIALES RELATIVOS A LA COMPOSICIÓN Y LA CALIDAD

3.1 Composición

La albahaca seca, 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

La albahaca seca debe tener un olor y sabor característicos, que pueden variar en función de factores/condiciones geoclimáticos. La albahaca seca debe estar libre de cualquier olor o sabor foráneos y especialmente del olor a moho. El color típico de la albahaca puede cambiar en función del tratamiento tras la cosecha.

3.2.2 Características químicas y físicas

El producto genérico debe cumplir con los requisitos especificados en el Anexo I (Características químicas) y el Anexo II (Características físicas). 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

Se acepta el uso de los agentes antiaglutinantes incluidos en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995)¹ en la forma en polvo de los alimentos que se ajustan a esta norma.

5. CONTAMINANTES

5.1 Los productos regulados por esta norma deben cumplir con los máximos niveles establecidos en la *Norma general para los contaminantes y toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995)², el *Código de prácticas para el control de malezas a fin de prevenir y reducir la contaminación de los alimentos y piensos con alcaloides de pirrolizidina* (CXC 74-2014)³ y otros textos pertinentes del Codex Alimentarius.

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 se manipulen de conformidad con las secciones pertinentes de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969)⁴, el *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad* (CXC 75-2015)⁵ Anexo III sobre Especies y hierbas culinarias desecadas, el *Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por micotoxinas en las especias* (CXC 78-2017)⁶ y otros textos pertinentes del Codex Alimentarius.

6.2 Los productos deben cumplir con todos los criterios microbiológicos establecidos de acuerdo con los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de los criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997)⁷.

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)⁸. En particular, 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 Se puede usar el nombre común si el producto es una mezcla de las diferentes especies enumeradas en el Cuadro 1. Si se utiliza un nombre comercial, entonces el producto debe ser como mínimo el 80 % de las especies enumeradas para ese nombre comercial.

8.2.3 El nombre del producto puede incluir una indicación del nombre comercial y el tipo varietal descritos en el Cuadro 1 y la forma de presentación, conforme se describe en la Sección 2.2.

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 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)⁹.

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)¹⁰ pertinentes para las disposiciones de esta norma.

9.2 Plan de muestreo

Por desarrollar.

ANEXO I

Cuadro 2. Características químicas de la albahaca seca

Nombre común	Forma de presentación	Contenido de humedad (porcentaje máximo)	Cenizas totales en base seca Porcentaje peso/peso máximo	Cenizas insolubles en ácido en base seca porcentaje peso/peso máximo	Aceites volátiles en base seca ml/100 g (mínimo)
Albahaca	Entera/intacta	12	16	2	0,3
	Picada/triturada/en copos	12	16	2	0,3
	Molida/en polvo	10	16	2	0,1

ANEXO II

Cuadro 3. Características físicas de la albahaca seca

Nombre común	Forma de presentación	Materia extraña ^a Porcentaje peso/peso máximo	Materia foránea ^b Porcentaje peso/peso máximo	Insectos enteros muertos, recuento/100 g máximo	Daño por moho visible porcentaje peso/peso máximo	Excrementos mamíferos mg/Kg máximo	Hojas dañadas por insectos, porcentaje peso/peso máximo	Otros excrementos ^c mg/Kg máx.	Recuento de insectos vivos/100 g (máx.)
Albahaca	Entera/intacta	0,5	0,1	2,0	1,0	2,2	1,0	4,4	0
	Picada/triturada/en copos	1,0	0,1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0
	Molida/en polvo	0	0,1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0

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

^b 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.

^c Excrementos de otros animales como reptiles y aves.

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.

NOTAS

-
- ¹ FAO y OMS. 1995. *Norma general para los aditivos alimentarios*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 192-1995. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.
- ² 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.
- ³ FAO y OMS. 2014. *Código de prácticas para el control de malezas a fin de prevenir y reducir la contaminación de los alimentos y piensos con alcaloides de pirrolizidina*. Código de prácticas del Codex Alimentarius, n.º CXC 74-2014. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.
- ⁴ 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.
- ⁵ FAO y OMS. 2015. *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad*. Código de prácticas del Codex Alimentarius, n.º CXC 75-2015. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.
- ⁶ FAO y OMS. 2017. *Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por micotoxinas en las especias*. Código de prácticas del Codex Alimentarius, n.º CXC 78-2017. 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.
- ⁸ 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.
- ⁹ 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.
- ¹⁰ 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.