

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 LOS HONGOS COMESTIBLES DESECADOS

CXS 39-1981

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 6.2 (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 7 (Métodos de análisis y muestreo).

Modificación de redacción efectuada en 2024

Se modificó la redacción en la nota a pie de página i, la Sección 3.2.2. y la Sección 3.3.2 para que se lea *shiitake* en lugar de *shii-ta-ke*.

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta norma (anteriormente CAC/RS 39-1970) se aplica a los hongos desecados (incluso los hongos liofilizados), enteros o en lonjas, de todas las especies comestibles, elaborados y envasadosⁱ.

2. DESCRIPCIÓN

2.1 Definiciones de los productos

2.1.1 Hongos enteros desecados: producto obtenido de hongos comestibles limpiados y desecados. Podrán acortarse sus pies.

2.1.2 Sombreretes enteros sin pies.

2.1.3 Hongos en lonjas desecados: producto obtenido de hongos comestibles enteros cortados y desecados, de los cuales cada lonja tenga un espesor de 1 mm a 4 mm.

2.1.4 Otras formas de presentación

Se permitirá cualquier otra forma de presentación del producto a condición de que:

- a) se distinga suficientemente de las otras formas de presentación establecidas en esta norma;
- b) reúna todos los demás requisitos de esta norma, incluidos los correspondientes a las tolerancias para defectos, peso escurrido, y cualquier otro requisito de esta norma que sea aplicable a la forma de presentación estipulada en la norma que más se acerque a la forma o formas de presentación que han de estipularse en el ámbito de la presente disposición;
- c) esté descrita debidamente en la etiqueta para evitar errores o confusión por parte del consumidor.

2.2. Definiciones de los defectos

2.2.1 Hongos dañados: hongos a los que les falta más de 1/4 del sombrerete o en caso de hongos en lonjas, aquéllos a los que les falta más de 1/3 de la superficie total de la lonja.

2.2.2 Hongos carbonizados: hongos enteros o en lonjas con vestigios de carbonización en su superficie.

2.2.3 Hongos dañados por larvas: hongos que tienen agujeros producidos por larvas.

2.2.4 Hongos gravemente dañados por larvas: hongos que tienen cuatro o más agujeros producidos por larvas.

2.2.5 Hongos aplastados: partes de hongos que pasan por un tamiz de malla de 5 mm x 5 mm.

2.2.6 Pies desprendidos: pies separados de los sombreretes.

2.2.7 Impurezas orgánicas de origen vegetal: presencia de otros hongos comestibles, partes de plantas tales como hojas, agujas de pino, etc.

2.2.8 Impurezas minerales: sustancias que después de extraídas las cenizas quedan como residuos insolubles en ácido clorhídrico.

2.3 Especies principales

Todos los hongos comestibles cuya venta esté permitida por las autoridades competentes de los países consumidores.

3. FACTORES ESENCIALES DE CALIDAD

3.1 Materia prima

La materia prima utilizada para la elaboración de hongos comestibles desecados deberá satisfacer los requisitos generales establecidos en la *Norma general para los hongos comestibles y sus productos* (CXS 38-1981)¹.

3.2 Producto final

3.2.1 Los hongos comestibles desecados deberán estar sanos, es decir, no echados a perder; tener el color, olor y sabor propios de su especie; estar limpios, es decir, exentos de impurezas orgánicas y minerales; estar exentos en lo posible de daños causados por larvas y por insectos; estar indemnes.

ⁱ Esta norma comprende también los hongos desecados *shiitake*.

3.2.2 Los hongos comestibles desecados deberán estar desecados adecuadamente según se indica a continuación:

Producto	Contenido máximo de agua
Hongos liofilizados	6 % m/m
Hongos desecados (otros hongos desecados no liofilizados)	12 % m/m
Hongos desecados <i>shiitake</i>	13 % m/m

3.3 Tolerancias para los defectos

3.3.1 Se permite un máximo del 25 % m/m de hongos que no satisfagan los requisitos del producto final enumerados en la Sección 3.2.1.

3.3.2 Dentro de la tolerancia permitida en la Sección 3.2.1, se aplicarán las siguientes tolerancias individuales:

Defectos	Tolerancias
Impurezas minerales	no más del 2 % m/m
Impurezas orgánicas de origen vegetal	no más del 0,02 % m/m, excepto para los hongos <i>shiitake</i> para los cuales la máxima será del 1 % m/m
Hongos dañados por larvas:	
hongos silvestres	no más del 20 % m/m de daño total, incluidos daños serios
hongos cultivados	no más del 1 % m/m de daño total, y no más del 0,5 % m/m de daños serios
Hongos aplastados	no más del 6 % m/m
Hongos carbonizados	no más del 2 % m/m
Hongos dañados	no más del 20 % m/m

El número de pies desprendidos deberá ser igual al de los sombreretes, esto es, 1:1.

4. HIGIENE

4.1 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)², y con los demás códigos de prácticas recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius que sean aplicables para este producto.

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

4.3 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.

5. ENVASADO Y PRESENTACIÓN

5.1 Uniformidad

Los envases de una misma partida (cajas de madera o cartón y sacos de polietileno) deberán contener cada uno hongos del mismo tipo comercial y tener un peso neto uniforme.

5.2 Envasado

Las cajas de cartón, de madera y los sacos deberán asegurar una protección adecuada contra la humedad durante el almacenamiento y transporte del producto. Cualquier papel u otro material que se utilice en el interior del envase deberá ser nuevo, impermeable e inocuo para la salud del consumidor. Los hongos no deberán entrar en contacto con las inscripciones impresas en el envase.

5.3 Los hongos se envasan sueltos en las unidades de envase.

6. ETIQUETADO

Además de los requisitos que figuran en la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1 1985)³, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

6.1 Nombre del producto

Los productos que respondan a las definiciones y satisfagan los requisitos de esta norma deberán designarse de tal forma que especifiquen:

- 6.1.1 El nombre común y el nombre científico de la especie de hongos utilizada, aunque las palabras "hongo" y "hongos" podrán sustituirse por la designación comúnmente utilizada para describir el género o la especie correspondiente en el país en que haya de venderse el producto, por ejemplo "hongo" u "hongos" para los del género *Agaricus*.
- 6.1.2 El tipo del producto: "hongos desecados" u "hongos liofilizados".
- 6.1.3 La forma de presentación: "enteros", "sombreretes" o "en lonjas".
- 6.1.4 Si el producto se presenta de conformidad con las disposiciones previstas para las otras formas de presentación (Sección 2.1.4), la etiqueta deberá contener muy cerca del nombre del producto, las palabras o frases necesarias para evitar error o confusión por parte del consumidor.

6.2 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)⁴.

7. 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)⁵ pertinentes para las disposiciones de esta norma.

NOTAS

¹ FAO y OMS. 1981. *Norma general para los hongos comestibles y sus productos*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 38-1981. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

² 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.

³ 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.

⁴ 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.

⁵ 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.