

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 PRODUCTOS A BASE DE ALGA NORI

CXS 323R-2017

Adoptada en 2017.

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 seguir siendo elaborados, 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 DE COMPOSICIÓN Y 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 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en las categorías de alimentos 04.2.2.2 y 04.2.2.8, o incluidos en el Cuadro 3 de dicha Norma.

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).

5. **CONTAMINANTES**

Los productos regulados por la presente Norma deberán cumplir los niveles máximos de la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995). Además, los productos regulados por la presente Norma deberán cumplir 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) y otros textos del Codex pertinentes, como los códigos de prácticas y los 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).

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), 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 recipientes no destinados a la venta al por menor**

La información sobre los recipientes no destinados a la venta al por menor deberá indicarse en el envase o en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador deberán figurar en el envase. No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador podrán ser sustituidos por una marca de identificación, siempre y cuando dicha marca sea claramente identificable con los documentos que lo acompañan.

Las materias extrañas comestibles¹ 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 planes de muestreo que figuran en los *Métodos de análisis y de muestreo recomendados* (CXS 234-1999) pertinentes para las disposiciones de esta Norma.

¹ 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.