



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

**CODEX
ALIMENTARIUS**
NORMAS INTERNACIONALES DE LOS ALIMENTOS

NORMAS DEL
CODEX ALIMENTARIUS

**NORMA PARA
LAS RAÍCES SECAS,
RIZOMAS Y BULBOS:
JENGIBRE SECO
O DESHIDRATADO
CXS 343-2021**



ADOPTADA EN 2021
ENMENDADA EN 2025

CXS 343-2021

Historial de la norma

Esta publicación fue rediseñada y publicada en 2026.

Enmiendas efectuadas en 2025

De conformidad con las decisiones adoptadas por la Comisión del Codex Alimentarius en su 48.º período de sesiones, celebrado en noviembre de 2025, se realizaron enmiendas a la Sección 4 (Aditivos alimentarios) para armonizarla con la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).

Enmiendas efectuadas en 2022

De conformidad con las decisiones adoptadas por la Comisión del Codex Alimentarius en su 45.º período de sesiones, celebrado en diciembre de 2022, se realizaron enmiendas a la Sección 8.4 (Etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor).

Norma adoptada en 2021.

1 Ámbito de aplicación

Esta norma se aplica a los productos vegetales en su forma seca o deshidratada como especias, definidas más adelante en la Sección 2.1 (Definición del producto), ofrecidos 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 a su procesamiento industrial.

2 Descripción

2.1 Definición del producto

El jengibre seco o deshidratado es un producto que se obtiene de los rizomas de las plantas, según se indica en el Cuadro 1.

Cuadro 1. Nombre común y científico de las plantas usadas como jengibre seco o deshidratado

Nombre común	Nombre científico
Jengibre seco	<i>Zingiber officinale</i> Roscoe

2.2 Formas de presentación

El jengibre seco o deshidratado puede presentarse:

- entero: rizomas individuales o ramificados de tamaños variados, que pueden cortarse en ambos extremos con la forma circular plana intacta;
- en trozos: comprende varias formas de presentación: cortado, cortado en cubos, cortado en lonchas;
- molido/en polvo.

3 Factores esenciales relativos a la composición y la calidad

3.1 Composición

El jengibre seco o deshidratado, tal y como se describe en la Sección 2 (Descripción), debe cumplir con los requisitos establecidos en el Anexo I (Cuadro A1. Características químicas) y el Anexo II (Cuadro A2. Características físicas).

3.2 Factores de calidad

3.2.1 Olor, sabor y color

El producto debe tener un olor, color y sabor característicos, que puede variar en función de factores o condiciones geoclimáticos y debe estar exento de cualquier tipo de olor, sabor o color extraños y sobre todo de la rancidez y del olor a moho.

3.2.2 Características químicas y físicas

El producto genérico debe cumplir con los requisitos especificados en el Anexo I (Cuadro A1. Características químicas) y el Anexo II (Cuadro A2. 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

4.1 Blanqueadores (decolorantes)

Solo algunos blanqueadores (decolorantes) enumerados en los cuadros I y II de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995)¹ son aceptables para su uso en alimentos correspondientes a esta norma.

4.2 Agentes antiaglutinantes

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

4.3 Coadyuvantes de elaboración

Los siguientes coadyuvantes de elaboración utilizados en los productos regulados por la presente norma deberán cumplir con las *Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración* (CXG 75-2010)².

N.º SIN	Coadyuvante de elaboración	Nivel máximo
529	Óxido de calcio	2,5 sobre la base seca en masa, porcentaje

5 Contaminantes

Los productos regulados por esta 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)³, el *Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por micotoxinas en las especias* (CXC 78-2017)⁴ y otros textos pertinentes del Codex Alimentarius.

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

Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones pertinentes de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969)⁵, el Anexo III sobre Especies y hierbas culinarias desecadas del Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad (CXC 75-2015)⁶ y otros textos pertinentes del Codex Alimentarius.

Los productos deben cumplir con 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.

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

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. Además, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

8.1 Nombre del producto

El nombre común del producto debe ser como se describe en la Sección 2.1 (Definición del producto).

El nombre del producto puede incluir una indicación de su forma de presentación como se describe en la Sección 2.2 (Formas de presentación).

Debe clasificarse en la etiqueta el nombre comercial, la variedad o el cultivar.

8.2 País de origen y país de cosecha

Se debe declarar el país de origen.

País de cosecha (opcional).

Región de cosecha y año de cosecha (opcional).

8.3 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

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.

Cuadro A1. Características químicas del jengibre seco o deshidratado

Producto	Formas de presentación	Cenizas totales, porcentaje peso/peso en base seca (máx.)	Cenizas insolubles en ácido, porcentaje peso/peso en base seca (máx.)	Contenido de humedad, porcentaje peso/peso (máx.)	Aceites volátiles, ml/100 g en base seca (mín.)
Jengibre seco o deshidratado	Entero y en trozos	8,0 (sin blanquear) 12,0 (blanqueado)	1,5	12,0	1,5
	Molido/en polvo	8,0 (sin blanquear) 12,0 (blanqueado)	1,5	12,0	1,0

ANEXO II

Cuadro A2. Características físicas del jengibre seco o deshidratado

Producto	Formas de presentación	Materia extraña ^a Porcentaje peso/ peso (máx.)	Materia foránea ^b Porcentaje peso/ peso (máx.)	Recuento de insectos enteros muertos/ 100 g (máx.)	Recuento de insectos vivos/ 100 g (máx.)	Excrementos de mamíferos mg/kg (máx.)	Otros excrementos ^c mg/kg (máx.)	Contaminación/ infestación por moho visible/insectos porcentaje peso/ peso (máx.)
Jengibre seco o deshidratado	Entero	1,0	0,5	4,0	0	6,6	6,6	3,0*
	En trozos	1,0	0,5	4,0	0	N/A	N/A	N/A
	Molido/en polvo	N/A	N/A	N/A	0	N/A	N/A	N/A

Notas:

- a Materia vegetal asociada con la planta de la que se origina el producto, pero que 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.
- *Los defectos combinados para la contaminación/ infestación por moho visible/insectos no deben exceder el 3,0 %
- 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.

Textos citados en el documento

- 1 *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).
- 2 *Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración* (CXG 75-2010).
- 3 *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995).
- 4 *Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por micotoxinas en las especias* (CXC 78-2017).
- 5 *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969).
- 6 *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad* (CXC 75-2015).
- 7 *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997).
- 8 *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985).
- 9 *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021).
- 10 *Métodos de análisis y de muestreo recomendados* (CXS 234-1999).

Codex Alimentarius

Conjunto de normas alimentarias internacionales elaboradas para proteger la salud de los consumidores y garantizar prácticas equitativas en el comercio de alimentos.

Las normas del Codex son adoptadas por la Comisión del Codex Alimentarius, un organismo intergubernamental establecido por la FAO y la OMS y formado por 189 miembros. Estas normas son reconocidas por la Organización Mundial del Comercio como los textos de referencia para la inocuidad de los alimentos que se comercializan en el ámbito internacional.

Secretaría del Codex
Información de contacto

codex@fao.org
codexalimentarius.org
[x.com/FAOWHOCodex](https://www.fao.org/faowhocodex)
[youtube.com/@UNFAO](https://www.youtube.com/@UNFAO)

Organización de las Naciones Unidas para
la Alimentación y la Agricultura
Roma (Italia)

FAO y OMS. 2026. *Norma para las raíces secas, rizomas y bulbos: jengibre seco o deshidratado*. Normas del Codex Alimentarius, N.º CXS 343-2021. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.
<https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd9044es>

Las denominaciones empleadas en este producto informativo y la forma en que aparecen presentados los datos que contiene no implican, por parte de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), juicio alguno sobre la condición jurídica o nivel de desarrollo de países, territorios, ciudades o zonas, ni sobre sus autoridades, ni respecto de la demarcación de sus fronteras o límites.



Algunos derechos reservados. Esta obra se distribuye bajo la licencia Creative Commons Atribución/Reconocimiento-NoComercial 4.0 Internacional (CC BY-NC 4.0).