



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
PARTES FLORALES
SECAS: CLAVOS DE OLOR
CXS 344-2021**



ADOPTADA EN 2021
ENMENDADA EN 2025

CXS 344-2021

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, definidos 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 excluye el producto destinado al procesamiento industrial.

2 Descripción

2.1 Definición del producto

El clavo de olor seco es el producto que se obtiene de la parte floral seca (botón floral seco del clavo de olor) de la planta, según se describe en el Cuadro 1.

Cuadro 1. Nombre común y científico de los clavos de olor secos

Nombre común	Nombre científico
Clavos de olor secos	<i>Syzygium aromaticum</i> (L.), Merrill & Perry

2.2 Formas de presentación

Los clavos de olor secos pueden presentarse:

- enteros;
- molidos/en polvo (sin ninguna materia añadida).

3 Factores esenciales relativos a la composición y la calidad

3.1 Composición

El producto, tal y como se describe en la Sección 2 (Descripción), debe cumplir con los requisitos establecidos en los anexos I y II.

3.2 Factores de calidad

3.2.1 Olor, sabor y color

El producto debe tener un olor, sabor y color característicos, que pueden variar en función de los factores/condiciones geoclimáticos, y debe estar exento de cualquier tipo de olor, sabor y color foráneos, en particular de la rancidez y el 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 su calidad y presentación en el envase.

3.2.3 Clasificación (opcional)

Si se comercializan como producto clasificado, las disposiciones establecidas en los anexos I y II se aplican como requisitos mínimos.

4 Aditivos alimentarios

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.

5 Contaminantes

Los productos regulados por esta norma deben cumplir con los niveles máximos de la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995)² 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 se manipulen de conformidad con las secciones pertinentes de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969)³, 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)⁴, y otros textos pertinentes del Codex Alimentarius.

Los productos deben cumplir con todos 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)⁵.

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 deben etiquetarse de conformidad con la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985)⁶. 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).

El nombre comercial, variedad o cultivar pueden clasificarse en la etiqueta.

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)⁷.

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)⁸ pertinentes para las disposiciones de esta norma.

Cuadro A1. Requisitos químicos de las partes florales secas: clavos de olor

Producto	Forma de presentación	Cenizas totales Porcentaje peso/ peso (máx.) en base seca	Cenizas insolubles en ácido Porcentaje peso/ peso (máx.) en base seca	Contenido de humedad Porcentaje peso/ peso (máx.)	Aceites volátiles ml/100 g (mín.) (en base seca)	Fibra cruda Porcentaje peso/peso (máx.)
Clavo de olor seco	Entero	7	0,5	12	17	13
	Molido	7	0,5	10	14	13

ANEXO II

Cuadro A2. Requisitos físicos de las partes florales secas: clavos de olor

Producto	Forma de presentación	Excrementos de mamíferos o/y otros excrementos ^a (peso/peso)/mg/kg, (máx.)	Insectos vivos Recuento/100 g (máx.)	Moho visible Porcentaje peso/peso (máx.)	Contaminación/infestación por insectos Porcentaje peso/peso (máx.)	Materia extraña ^b Porcentaje peso/peso (máx.)	Materia foránea ^c Porcentaje peso/peso (máx.)	Defectos (sin cabeza ^d /madre ^e /khoker ^f) Porcentaje peso/peso [máx.]
Clavo de olor seco	Entero	10	0	1	1	1	1	5/6/5
	Molido	N/A	0	N/A	1	1	1	N/A

Notas:

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.

^a Excrementos de otros animales como reptiles y aves.

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

^c Materia foránea: Cualquier materia o material foráneos objetables, detectables o visibles, no asociados habitualmente con los componentes naturales de la planta de la especie: como palos, embolsado de arpillera, metal, etc.

^d Clavo sin cabeza: Clavo compuesto únicamente por el receptáculo y los sépalos y que ha perdido su cabeza ovalada.

^e Clavo madre: Fruto del árbol del clavo (*Syzygium aromaticum*) en forma de baya marrón ovoide, coronada por cuatro sépalos incurvos.

^f Clavo *khoker*: Clavo que ha sufrido la fermentación debido a que no se ha secado completamente, como lo demuestra su color marrón, aspecto blanquecino harinoso y su superficie a menudo arrugada.

Textos citados en el documento

- 1 *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).
- 2 *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995).
- 3 *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969).
- 4 *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad* (CXC 75-2015).
- 5 *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997).
- 6 *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985).
- 7 *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021).
- 8 *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
youtube.com/@UNFAO

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

FAO y OMS. 2026. *Norma para partes florales secas: clavos de olor*. Normas del Codex Alimentarius, N.º CXS 344-2021. 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).