

C O D E X A L I M E N T A R I U S

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 SALSA DE AJÍ (CHILES)

CXS 306-2023

Adoptada en 2023

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente norma se aplica a los productos a base de salsa de ají (chiles) definidos en la Sección 2 *infra* y destinados al consumo directo, inclusive para fines de servicios de comidas o para ser reenvasado, en su caso. No se aplica a los productos destinados a una elaboración ulterior.

2. DESCRIPCIÓN

2.1 Definición del producto

La salsa de ají (chiles) es el producto:

- a) elaborado a partir de la parte comestible del ají fresco (*Capsicum* spp.) limpio y/o en buenas condiciones o ají elaborado y materias primas limpias y en buenas condiciones, mencionadas en la Sección 3.1 más abajo, que se mezclan y elaboran para obtener la calidad y características deseadas;
- b) destinado a ser utilizado como aliño y condimento, o
- c) tratado térmicamente o por otros medios físicos de manera apropiada antes o después de haber sido cerrado herméticamente en un envase para evitar su deterioro.

2.2 Formas de presentación

2.2.1 La salsa de ají (chiles) puede tener las siguientes formas de presentación:

- a) con pulpa y pepitas trituradas juntas de forma homogénea.
- b) con pulpa y pepitas trituradas juntas de forma homogénea con la adición de partículas de pulpa, copos, trozos y pepitas de ají repartidas en la salsa.
- c) con pulpa y pepitas trituradas en capas separadas o mezcladas en la salsa.
- d) elaborada únicamente con pulpa o pulpa triturada o ambas.

2.2.2 Otras formas de presentación:

- a) Se permitirá toda presentación del producto siempre y cuando:
- b) se distinga suficientemente de las otras formas de presentación establecidas en esta norma;
- c) cumpla con todos los requisitos de esta norma, según proceda; y
- d) se describa adecuadamente en la etiqueta para evitar confundir o engañar al consumidor.

3. FACTORES ESENCIALES RELATIVOS A LA COMPOSICIÓN Y LA CALIDAD

3.1 Composición

3.1.1 *Ingredientes básicos*

El producto regulado por la presente norma deberá contener los siguientes ingredientes:

- a) ají fresco (*Capsicum* spp.) y/o ají elaborado como por ejemplo ají molido en polvo, ají tostado, ají molido, ají conservado en vinagre o en salmuera o congelado;
- b) ají/pimientos frescos (*Capsicum* spp.), enteros o en trozos, o puré de pimientos;
- c) vinagre u otro ácido autorizado;
- d) salⁱ;
- e) agua.

ⁱ Sal según se define en la *Norma para la sal de calidad alimentaria* (CXS 150-1985) o cualquier otro tipo de sal comestible.

3.1.2 *Ingredientes facultativos*

Cualquier otro ingrediente alimentario de origen vegetal adecuado para este producto puede utilizarse en los productos regulados por la presente norma. Esto incluye:

- a) frutas frescas o elaboradas, enteras, en trozos, o pulpa de frutas como el mango, la papaya, el tamarindo y/u otras;
- b) hortalizas frescas o elaboradas, enteras, en trozos, o pulpa de hortalizas como el tomate, el ajo, la cebolla, la zanahoria, el boniato, y/u otras.
- c) especias y hierbas culinarias y/o sus extractosⁱⁱ;
- d) azúcaresⁱⁱⁱ y/u otros productos alimentarios que confieren un sabor dulce como la miel^{iv}, y
- e) extracto de ají.

3.2 Factores de calidad

3.2.1 *Requisitos generales*

- a) Color, sabor, aroma y textura

La salsa de ají deberá tener un color, sabor y aroma normales que correspondan al tipo de materias primas utilizadas, además de poseer la textura característica del producto.

- b) pH

No excederá de 4,6, según corresponda al tipo de salsa de ají (chiles)^v.

- c) Sólidos solubles totales

El contenido total de sólidos solubles de la salsa de ají será del 8 % al 60 %, según corresponda al tipo de salsa de ají (chiles).

3.2.2 *Definición de defectos*

Por materia vegetal extraña se entiende cualquier parte de origen vegetal (incluidas, entre otras, las hojas o una porción de ellas, pedúnculos, etc.) que no implica ningún peligro para la salud, pero afecta a la calidad del producto final.

3.2.3 *Defectos y tolerancias*

El producto deberá estar prácticamente exento de manchas oscuras o partículas de aspecto escamoso, semillas descoloridas o trozos de ingredientes anormalmente descoloridos y materia vegetal extraña, exceptuando las manchas o las partículas oscuras que derivan del proceso natural de la salsa, por ejemplo, del proceso de tueste.

3.3 Clasificación de envases "defectuosos"

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 del lote

Se considerará que un lote cumple los requisitos pertinentes de calidad a los que se hace referencia en la Sección 3.2 cuando el número de envases "defectuosos", tal como se definen en la Sección 3.3, no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo con un nivel de calidad aceptable (NCA) de 6,5.

ⁱⁱ De conformidad con las normas correspondientes del Codex para especias y hierbas culinarias, cuando se disponga de ellas.

ⁱⁱⁱ Azúcares según se definen en la *Norma para los azúcares* (CXS 212-1999)

^{iv} Miel según se define en la *Norma para la miel* (CXS 12-1981)

^v Diferentes tipos de salsa de ají (chiles) tienen diferentes valores de pH, ninguno de los cuales excederá de 4,6.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 En los alimentos correspondientes a esta norma se acepta el uso de los reguladores de la acidez, antioxidantes, colorantes, emulsionantes, conservantes, estabilizantes, edulcorantes y espesantes utilizados de acuerdo con los cuadros I y II de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995)¹ en la categoría de alimentos 12.6.2 (Salsas no emulsionadas [por ejemplo, ketchup, salsa de queso, salsa de crema, salsa gravy]). Además, en los alimentos correspondientes a esta norma es aceptable el uso de los reguladores de la acidez, colorantes, potenciadores del sabor, conservantes, edulcorantes y espesantes enumerados en el Cuadro III de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995)¹.

4.2 Aromatizantes

Los aromatizantes utilizados en productos regulados por esta norma deberán cumplir las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008)².

5. CONTAMINANTES

5.1 El producto al que se aplican las disposiciones de la presente norma deberá 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.

5.2 Los productos regulados por las disposiciones de la presente norma deberán respetar los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

6. HIGIENE

6.1 Se recomienda que los productos a los que se aplique la presente norma se elaboren y 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 poco ácidos y alimentos poco ácidos acidificados envasados* (CXC 23-1979)⁵ y otros textos aplicables del Codex, como los códigos de prácticas y los códigos de prácticas de higiene.

6.2 El producto deberá 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)⁶.

7. PESOS Y MEDIDAS

7.1 Llenado del envase

7.1.1 Llenado mínimo

a) El envase deberá llenarse bien con el producto, que deberá ocupar no menos del 90 % (menos cualquier espacio superior necesario de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación) de la capacidad de agua del envase. La capacidad de agua del envase es el volumen de agua destilada a 20 °C, que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno.

b) Los envases flexibles deberán llenarse según resulte práctico a nivel comercial.

7.1.2 Clasificación como “defectuosos”

El envase que no cumpla el requisito de peso mínimo establecido en la Sección 7.1.1 se considerará “defectuoso”.

7.1.3 Aceptación del lote

Se considerará que un lote cumple los requisitos establecidos en la Sección 7.1.1 cuando el número de artículos “defectuosos”, tal como se define en la Sección 7.1.2, no supere el número de aceptación c) del plan de muestreo correspondiente con un NCA de 6,5.

8. ETIQUETADO

El producto regulado por las disposiciones de la presente norma deberá etiquetarse de conformidad con la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985)⁷. Además, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

8.1 Nombre del producto

8.1.1 El nombre del producto será “Salsa de ají”, “Salsa de ají dulce” u otros nombres de conformidad con la composición y la legislación y las costumbres del país en el que se venda el producto y de manera que no se induzca a error o engaño al consumidor.

- 8.1.2** El nivel de picantes del ají (poder calorífico) podrá especificarse junto al nombre del producto o muy cerca de él, de manera que no se induzca a error o engaño al consumidor, y deberá ser aceptado o reconocido como aceptable por las autoridades competentes del país donde se venda el producto.
- 8.1.3** En el caso de que otros ingredientes autorizados, según se define en la Sección 3.1.2, cambien el sabor característico del producto, el nombre del alimento deberá ir acompañado de los términos “Aromatizado con x” o “Con sabor a x”, según proceda.

8.2 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)⁸.

9. 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)⁹ pertinentes para las disposiciones de esta norma.

Planes de muestreo

El nivel apropiado de inspección se selecciona de la siguiente manera:

Nivel de inspección I – Muestreo normal

Nivel de inspección II – Disputas (tamaño de la muestra para fines de arbitraje en el marco del Codex), cumplimiento o necesidad de una mejor estimación del lote

PLAN DE MUESTREO 1
(Nivel de inspección I, NCA = 6,5)

EL PESO NETO ES MENOR O IGUAL A 1 KG (2,2 LIBRAS)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
4 800 o menos	6	1
4 801-24 000	13	2
24 001-48 000	21	3
48 001-84 000	29	4
84 001-144 000	38	5
144 001-240 000	48	6
más de 240 000	60	7
EL PESO NETO ES MAYOR QUE 1 KG (2,2 LIBRAS) PERO NO MÁS QUE 4,5 KG (10 LIBRAS)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
2 400 o menos	6	1
2 401-15 000	13	2
15 001-24 000	21	3
24 001-42 000	29	4
42 001-72 000	38	5
72 001-120 000	48	6
más de 120 000	60	7
EL PESO NETO ES MAYOR QUE 4,5 KG (10 LIBRAS)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
600 o menos	6	1
601-2 000	13	2
2 001-7 200	21	3
7 201-15 000	29	4
15 001-24 000	38	5
24 001-42 000	48	6
más de 42 000	60	7

PLAN DE MUESTREO 2
(Nivel de inspección II, NCA = 6,5)

EL PESO NETO ES MENOR O IGUAL A 1 KG (2,2 LIBRAS)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
4 800 o menos	13	2
4 801-24 000	21	3
24 001-48 000	29	4
48 001-84 000	38	5
84 001-144 000	48	6
144 001-240 000	60	7
más de 240 000	72	8
EL PESO NETO ES MAYOR QUE 1 KG (2,2 LIBRAS) PERO NO MÁS QUE 4,5 KG (10 LIBRAS)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
2 400 o menos	13	2
2 401-15 000	21	3
15 001-24 000	29	4
24 001-42 000	38	5
42 001-72 000	48	6
72 001-120 000	60	7
más de 120 000	72	8
EL PESO NETO ES MAYOR QUE 4,5 KG (10 LIBRAS)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
600 o menos	13	2
601-2 000	21	3
2 001-7 200	29	4
7 201-15 000	38	5
15 001-24 000	48	6
24 001-42 000	60	7
más de 42 000	72	8

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. 2008. *Directrices para el uso de aromatizantes*. Directrices del Codex Alimentarius, n.º CXG 66-2008. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

³ 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.

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. 1979. *Código de prácticas de higiene para alimentos poco ácidos y alimentos poco ácidos acidificados envasados*. Código de prácticas del Codex Alimentarius, n.º CXC 23-1979. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

⁶ 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.

⁷ 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.

⁸ 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.

⁹ 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.