

# 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](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

---

**Norma para el *gochujang***

**CXS 294-2023**

**Adoptada en 2023**

## 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente norma se aplica al producto definido en la Sección 2 *infra* destinado al consumo directo, inclusive para fines de servicios de comidas, o a ser reenvasado, en su caso. No se aplica al producto destinado a una elaboración posterior. La presente norma no se aplica a los productos a base de pasta o salsa de ají cuyo principal ingrediente sea el pimentón picante.

## 2. DESCRIPCIÓN

### 2.1 Definición del producto

El *gochujang* es un alimento fermentado pastoso de color rojo o rojo oscuro que se elabora mediante el siguiente proceso:

- a) Se elabora una masa sacarificada mediante sacarificación del almidón de cereal con malta en polvo o a través de microorganismos naturales (que no sean patógenos ni produzcan toxinas) durante la fermentación;
- b) se añade sal a la masa sacarificada obtenida con arreglo al apartado a). A continuación, se fermenta y se deja reposar la mezcla;
- c) se mezcla la masa obtenida con pimentón rojo en polvo; se pueden añadir otros ingredientes antes o después del proceso de fermentación descrito en el apartado b) *supra*; y
- d) se trata térmicamente o con otros medios apropiados, antes o después de haber sido cerrado herméticamente en un envase para evitar su deterioro.

## 3. FACTORES ESENCIALES RELATIVOS A LA COMPOSICIÓN Y LA CALIDAD

### 3.1 Composición

#### 3.1.1 *Ingredientes básicos*

- a) cereales
- b) pimentón picante (*Capsicum annuum* L.) en polvo
- c) sal
- d) agua potable

#### 3.1.2 *Ingredientes facultativos*

- a) *meju*\* en polvo;

\*Material de soja fermentado o mezcla de soja y cereales obtenida utilizando microorganismos (bacterias, mohos y levaduras) en estado natural;

- b) soja;
- c) azúcares según se definen en la *Norma para los azúcares* (CXS 212-1999)<sup>1</sup>;
- d) alcohol destilado derivado de productos agrícolas;
- e) salsa de soja;
- f) pasta de soja fermentada;
- g) salsa de pescado según se define en la *Norma para la salsa de pescado* (CXS 302-2011)<sup>2</sup>;
- h) extracto de alimentos marinos;
- i) proteínas de trigo fermentadas;
- j) arroz fermentado;
- k) extracto de levadura;
- l) proteínas vegetales hidrolizadas;
- m) hortalizas aderezadas;
- n) vinagre, y
- o) otros ingredientes.

### 3.2 Factores de calidad *Factores de calidad*

- a) Capsaicina 10,0 µg/mL como mínimo (p/p)
- b) Proteína cruda 3,0 % como mínimo (p/p)
- c) Contenido de humedad 60,0 % como máximo (p/p)

3.2.2 El *gochujang* deberá tener un sabor y olor característicos y presentar las siguientes cualidades:

- a) Color: *el producto* deberá tener un color rojo o rojo oscuro derivado de la presencia de pimentón rojo (*Capsicum annuum* L.).
- b) Sabor: el producto deberá tener un sabor picante. También podrá tener un sabor más o menos azucarado o salado.
- c) Textura: la viscosidad del producto deberá ser adecuada.

### 3.2.3 Defectos y tolerancias

El producto debe estar prácticamente exento de defectos, tales como semillas, piel, tierra o cualquier otra materia extraña.

### 3.3 Clasificación de “defectuosos”

Todo recipiente que no cumpla los requisitos aplicables de calidad establecidos en la Sección 3.2 deberá considerarse “defectuoso”.

### 3.4 Aceptación del lote

Se considerará que un lote cumple los requisitos aplicables de calidad mencionados en la Sección 3.2 cuando el número de artículos “defectuosos”, tal como se definen en la Sección 3.3, no supere el número de aceptación c) de los planes de muestreo correspondientes con un nivel de calidad aceptable (NCA) de 6,5.

## 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 En los alimentos correspondientes a esta norma se acepta el uso de los reguladores de la acidez, los antioxidantes, potenciadores del sabor, conservantes y estabilizadores utilizados de acuerdo con los cuadros I y III de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995)<sup>3</sup> en la categoría de alimentos 04.2.2.7 (Hortalizas fermentadas [incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, y aloe vera] y productos de algas marinas, excluidos los productos de soja fermentada de las categorías de alimentos 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3).

4.2 Los aromatizantes utilizados en los productos regulados por esta norma deberían cumplir las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008)<sup>4</sup>.

## 5. CONTAMINANTES

Los productos a los que se aplican las disposiciones de 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)<sup>5</sup>.

Los productos regulados 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 regulados por las disposiciones de la presente norma se elaboren y manipulen de conformidad con lo establecido en las secciones pertinentes de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969)<sup>6</sup> y otros textos aplicables del Codex como los códigos de prácticas de higiene y los códigos de prácticas.

6.2 Los productos deberán ajustarse a 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)<sup>7</sup>.

## 7. PESOS Y MEDIDAS

### 7.1 Llenado del envase

#### 7.1.1 Llenado mínimo

- a) El envase debe llenarse bien con el producto, que deberá ocupar no menos del 90 % de la capacidad de agua del envase (menos cualquier espacio superior necesario de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación). 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) En caso de envases flexibles, estos deberán llenarse tanto como sea viable desde el punto de vista comercial.

#### 7.1.2 Clasificación de envases “defectuosos”

Los envases que no cumplan los requisitos de llenado mínimo indicados en la Sección 7.1.1 deberán considerarse “defectuosos”.

#### 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.

### 7.2 Peso mínimo

En el caso de los productos cuyo peso indicado sea inferior a 1 000 g, el nivel de tolerancia será inferior a 15 g. En el caso de los productos cuyo peso indicado esté comprendido entre 1 000 g y 5 000 g, el peso neto del producto no deberá ser inferior al 98,5 % del peso indicado. Por lo que respecta a los productos cuyo peso indicado sea superior a 5 000 g, el peso neto del producto no será inferior al 99 % del peso indicado.

#### 7.2.1 Clasificación de envases “defectuosos”

Todo recipiente que no cumpla el requisito de peso mínimo establecido en la Sección 7.2 se considerará “defectuoso”.

#### 7.2.2 Aceptación del lote

Se considerará que un lote cumple los requisitos establecidos en la Sección 7.2 cuando el número de artículos “defectuosos”, tal como se define en la Sección 7.2, no supere el número de aceptación c) de los planes de muestreo correspondientes 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)<sup>8</sup>, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas.

### 8.1 Nombre del producto

8.1.1 La denominación del producto será “*gochujang*”.

8.1.2 El producto se podrá etiquetar con una denominación que se ajuste a la legislación nacional con el fin de poder especificar sus características.

### 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)<sup>9</sup>.

## 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)<sup>10</sup> pertinentes para las disposiciones de esta norma.

## NOTAS

---

<sup>1</sup> FAO y OMS. 1999. *Norma para los azúcares*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 212-1999. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

<sup>2</sup> FAO y OMS. 2011. *Norma para la salsa de pescado*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 302-2011. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

<sup>3</sup> FAO y OMS. 1995. *Norma general para los aditivos alimentarios*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 192-1995. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

<sup>4</sup> FAO y OMS. 2008. *Directrices para el uso de aromatizantes*. Directrices del Codex Alimentarius, n.º CXG 66-2008. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

<sup>5</sup> 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.

<sup>6</sup> 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.

<sup>7</sup> 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.

<sup>8</sup> 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.

<sup>9</sup> 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.

<sup>10</sup> 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.