



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 REGIONAL
PARA LAS *FOUL MEDAMES*
EN CONSERVA (CERCANO ORIENTE)
CXS 258R-2007**



ADOPTADA EN 2007
ENMENDADA EN 2025

CXS 258R-2007

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), a la Sección 9 (Etiquetado) para añadir la Sección 9.2 (Etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor) y a la Sección 10 (Métodos de análisis y muestreo) para reemplazar los métodos de análisis y muestreo por una referencia a los *Métodos de análisis y de muestreo recomendados* (CXS 234-1999).

Norma adoptada en 2007.

1 **Ámbito de aplicación**

Esta norma se aplica a las *foul medames* en conserva, tal como se definen a continuación en la Sección 2 (Descripción) y que se ofrecen para el consumo directo.

2 **Descripción**

2.1 **Definición del producto**

Se entiende por *foul medames* en conserva el producto:

- a) preparado a través de varias etapas (remojo, tratamiento térmico, envasado, etc.) que hacen que las legumbres secas de *Vicia faba* se ablanden y puedan aplastarse fácilmente (aplastables), con o sin la adición de uno o más de los ingredientes facultativos mencionados en la Sección 3.2 (Ingredientes facultativos);
- b) envasado en un recipiente cerrado herméticamente;
- c) tratado térmicamente de manera apropiada, antes o después de haber sido cerrado herméticamente en un envase, para evitar su deterioro.

2.1.1 **Aplastable**

Estado de las legumbres secas de *Vicia faba* cocidas por calor para que maduren y la piel de alguna de ellas pueda resquebrajarse y su pulpa disolverse en el líquido.

3 **Factores esenciales relativos a la composición y la calidad**

3.1 **Ingredientes básicos**

Legumbres de *Vicia faba*.

3.2 **Ingredientes facultativos**

Podrán utilizarse los siguientes ingredientes facultativos:

- a) aceite vegetal;
- b) sal, con un límite máximo del 2 %;
- c) salsa de tomate, ajo y especias, con un límite máximo del 2 % para cada uno de ellos y del 4 % si están mezclados;
- d) tahina;
- e) zumo de limón.

3.3 Factores de calidad generales

El producto final deberá cumplir los siguientes requisitos generales:

- a) Todos los ingredientes, incluidos los aditivos alimentarios, deberán cumplir las correspondientes normas y ser inocuos para el consumo humano.
- b) El producto deberá estar exento de sabor, olor y color anormales y tener las características típicas del producto final.
- c) El producto deberá estar exento de insectos y de cualquier materia extraña.

3.4 Factores de calidad específicos

Los siguientes requisitos se aplican al producto cuando se prepara listo para el consumo de conformidad con las instrucciones de uso.

- a) El peso escurrido no será inferior al 65 % del peso neto, sin los ingredientes facultativos añadidos.
- b) El peso escurrido no será inferior al 67 % del peso neto, con los ingredientes facultativos añadidos.
- c) El producto no deberá contener ninguna sustancia conservante (a excepción de lo establecido en la Sección 4 «Aditivos alimentarios») o colorante.
- d) Las habas deberán tener el mismo color, tamaño y aspecto. La textura del producto deberá ser discernible y tierna.

4 Aditivos alimentarios

Solo son aceptables para su uso en los alimentos que corresponden a esta norma determinados antioxidantes y conservantes utilizados de conformidad con los cuadros I y II de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995)¹ en la categoría de alimentos O4.2.2.4 (Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasterizadas) o en bolsas de esterilización) y solo ciertos aditivos alimentarios del Cuadro III de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995)¹ (como se indica en el Cuadro III).

5 Contaminantes

El producto regulado por la presente norma deberá ajustarse a las disposiciones sobre niveles máximos de contaminantes y límites máximos de residuos de plaguicidas establecidas 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)², del *Código de prácticas de higiene para alimentos poco ácidos y alimentos poco ácidos acidificados envasados* (CXC 23-1979)³ y de otros textos del Codex pertinentes, tales como códigos de prácticas de higiene y códigos de prácticas.

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)⁴.

7 Envasado y conservación

El producto deberá envasarse en recipientes que salvaguarden la calidad higiénica, nutricional y tecnológica del producto final.

El producto deberá conservarse en un almacén bien ventilado, protegido contra el calor directo, la humedad y la contaminación.

El envase metálico que se utilice deberá estar revestido con laca de calidad alimentaria, ser adecuado para el producto, no tener ningún defecto mecánico y estar exento de roña.

El envase del producto final no deberá tener ningún abultamiento y la presión interna deberá ser inferior a la presión atmosférica a 20 °C.

8 Pesos y medidas

8.1 Llenado del envase

8.1.1 Llenado mínimo

El envase deberá estar bien lleno; el producto deberá ocupar como mínimo el 90 % 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.

9 Etiquetado

El producto deberá etiquetarse de conformidad con la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985)⁵.

9.1 Nombre del producto

El nombre del alimento será “*foul medames*”.

9.2 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)⁶.

10 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 de muestreo recomendados* (CXS 234-1999)⁷ pertinentes para las disposiciones de esta norma.

Textos citados en el documento

- 1 *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).
- 2 *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969).
- 3 *Código de prácticas de higiene para alimentos poco ácidos y alimentos poco ácidos acidificados envasados* (CXC 23-1979).
- 4 *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997).
- 5 *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985).
- 6 *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021).
- 7 *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 regional para las fowl medames en conserva (Cercano Oriente)*. Normas del Codex Alimentarius, N.º CXS 258R-2007. Comisión del Codex Alimentarius. Roma. <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd9020es>

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).