

CODEX ALIMENTARIUS

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 REGIONAL PARA LA MEZCLA ZAATAR

CXS 341R-2020

Adoptada en 2020.

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

En la presente Norma se determinan los requisitos y las características que debe tener la mezcla *zaatar* destinada al consumo humano directo.

2. DESCRIPCIÓN

2.1 Definiciones

2.1.1 Mezcla zaatar

Mezcla compuesta por *zaatar* sin elaborar seco y *zaatar* latifoliado sin elaborar seco, definido más abajo, así como cascarilla de zumaque y semillas de sésamo, a la que se pueden añadir otros ingredientes. La clasificación de la mezcla *zaatar* será la que se presenta en la Sección 2.2.

2.1.2 Zaatar *sin elaborar seco*

Está compuesto por las hojas o flores de las siguientes plantas silvestres o cultivadas, que se dejan secar y posteriormente se desmenuzan manual o mecánicamente a condición de que no se pulvericen.

- *Origanum* spp.
- *Thymbra* spp.
- *Thymus* spp.
- *Satureja* spp.

2.1.3 Zaatar latifoliado sin elaborar seco

Está compuesto por las flores u hojas de *zaatar* latifoliado silvestre o cultivado, a saber, *Origanum syriacum* (con una composición mínima del 75 %) o constituye una mezcla (del 25 % como máximo) de las flores y hojas de las siguientes variedades, que se desecan y posteriormente se desmenuzan manual o mecánicamente a condición de que no se pulvericen.

- *Origanum ehrenbergii*
- *Thymbra spicata*
- *Coridothymus capitatus*
- *Thymus syriacus*
- *Satureia thymbra*

2.2 Clasificación

La mezcla *zaatar* se clasifica de la siguiente manera:

2.2.1 Mezcla zaatar de “calidad 1”

Estará compuesta por un 40 % como mínimo de *zaatar* latifoliado sin elaborar mezclado exclusivamente con semillas de sésamo y cascarilla de zumaque, con la posibilidad de añadir sal hasta un nivel máximo del 4 %.

2.2.2 Mezcla zaatar de “calidad 2”

Estará compuesta por un 30 % como mínimo de *zaatar* sin elaborar o *zaatar* latifoliado sin elaborar mezclado con semillas de sésamo y cascarilla de zumaque, con la posibilidad de añadir granos, nueces, especias y condimentos, así como un 4 % de sal como nivel máximo aplicable.

2.2.3 Mezcla zaatar de “calidad 3”

Estará compuesta por un 15 % como mínimo de *zaatar* latifoliado sin elaborar o *zaatar* sin elaborar mezclado con semillas de sésamo y cascarilla de zumaque, que se añadirán en una proporción de al menos el 5 %, con la posibilidad de añadir sal hasta un nivel máximo del 4 % y ácido cítrico, con arreglo a las buenas prácticas de fabricación (BPF). Se pueden añadir otros ingredientes enumerados en la Sección 3.1.2, siempre y cuando cumplan con las BPF.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1 Composición

3.1.1 Principales ingredientes de la mezcla zaatar

Zaatar sin elaborar seco, según se define en la Sección 2.1.2, *zaatar* latifoliado sin elaborar seco, definido en la Sección 2.1.3, cascarilla de zumaque y semillas de sésamo.

3.1.2 Ingredientes opcionales para la mezcla zaatar de calidad 3 únicamente

- Legumbres
- Granos
- Hierbas culinarias
- Especias y condimentos (p. ej. comino)
- Melaza de granada
- Aceite vegetal
- Nueces
- Salvado de trigo

3.2 Factores de calidad

3.2.1 Requisitos de carácter general

Se observarán las siguientes características en la mezcla *zaatar*:

- Todos los ingredientes empleados en la preparación de la mezcla *zaatar* se ajustarán a lo establecido en las correspondientes normas del Codex Alimentarius.
- El producto final no se presentará en forma de polvo, de modo que los principales ingredientes puedan reconocerse mediante una inspección microscópica (hojas, flores, tallos, etc.) o sean visibles a simple vista, a fin de evitar cometer fraude y ocultar las impurezas que contenga, así como de garantizar que se mantienen niveles más altos de aceites volátiles.
- El producto debe tener un sabor y olor particulares y estar libre de sabores extraños, por ejemplo, estar rancio y enmohecido, así como de sustancias extrañas.
- El producto deberá almacenarse en zonas refrigeradas y secas.

3.2.2 Características físicas y químicas de la mezcla zaatar

3.2.2.1 Requisitos físicos

La mezcla *zaatar* deberá estar exenta de insectos vivos y arañas, prácticamente libre de moho visible, insectos muertos o partes de insectos, y contaminación por residuos de roedores, aves y caracoles¹. Además, la mezcla *zaatar* deberá cumplir con los requisitos físicos especificados en el Cuadro 1.

Cuadro 1: Requisitos físicos para la mezcla zaatar

Parámetro	Requisito
Materia extraña vegetal ¹ , % máximo de fracción de masa	2,0
Contenido de materia foránea ² , % máximo de fracción de masa	1,0

¹ Materia vegetal asociada con la planta de la que se origina el producto, pero que no se acepta como parte del producto final.

² Cualquier materia o material detectable extraño objetable no asociado habitualmente con los componentes naturales del producto; tales como palos, piedras, embolsado de arpillera, metal, etc.

¹ Para la detección podrá emplearse una lupa en algunos casos, y en el informe de los resultados de los ensayos deberá indicarse el aumento utilizado.

3.2.2.2 Requisitos químicos

Cuadro 2: Requisitos químicos para la mezcla *zaatar*

Parámetro	Requisito		
	Calidad 1	Calidad 2	Calidad 3
Humedad, % fracción de masa (base seca), máximo	12,0	12,0	12,0
Contenido total de sal de mesa, % fracción de masa (base seca), máximo	4,0	4,0	4,0
Cenizas insolubles en ácido, % fracción de masa (base seca), máximo	1,0	1,0	1,0

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se autoriza el uso de aditivos alimentarios en la mezcla *zaatar* de calidad 1 ni en la de calidad 2. Los siguientes aditivos alimentarios únicamente están autorizados para la mezcla *zaatar* de calidad 3 (Cuadro 3).

Cuadro 3: Aditivos alimentarios en la mezcla *zaatar* de calidad 3:

N.º del SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
Reguladores de la acidez		
330	Ácido cítrico	BPF

5. CONTAMINANTES

- 5.1** Los productos regulados por esta Norma deberán cumplir con los niveles máximos establecidos en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995).
- 5.2** Los productos regulados por esta Norma deberán cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

6. HIGIENE

- 6.1** Se recomienda que los productos regulados por esta Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969) y otros textos del Codex pertinentes, como el *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad* (CXC 75-2015).
- 6.2** Los productos deberán 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. ETIQUETADO

Los productos regulados por la presente norma deberán etiquetarse de conformidad con la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985). Todas las declaraciones de propiedades nutricionales deberán seguir las *Directrices para el uso de declaraciones de propiedades nutricionales y saludables* (CXG 23-1997) cuando proceda. Además, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

7.1 Nombre del producto

7.1.1 El nombre del producto será “mezcla *zaatar*”.

7.1.2 La clasificación deberá indicarse de acuerdo con la Sección 2.2 después del nombre del producto.

7.2 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

La información relativa a los envases no destinados a la venta al por menor deberá indicarse en el envase o en los documentos que lo acompañen, excepto la denominación del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador, así como las instrucciones de almacenamiento, que deberán figurar en el envase. No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador se podrán sustituir por una marca de identificación, a condición de que dicha marca sea claramente identificable en los documentos adjuntos.

8. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO²

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