

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

---

## **NORMA PARA EL AJO SECO O DESHIDRATADO**

**CXS 347-2019**

**Adoptada en 2019**

## 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica al ajo en su forma seca o deshidratada como especia o hierba culinaria definida en la Sección 2.1 más adelante, ofrecido para el consumo humano directo, como ingrediente en el procesamiento alimentario comercial o para su reenvasado en caso de ser necesario. Esta Norma no se aplica a los productos destinados a su procesamiento industrial.

## 2. DESCRIPCIÓN

### 2.1 Definición del producto

El ajo seco o deshidratado es un producto terminado obtenido mediante el secado de los dientes o partes del ajo (*Allium sativum* L).

### 2.2 Formas de presentación

#### 2.2.1 El ajo seco o deshidratado puede presentarse:

- entero, definido como ajo pelado, seco/deshidratado o dientes intactos;
- roto/partido;
- molido/en polvo;
- otras formas de presentación distintas de las anteriores, siempre y cuando estén etiquetadas de forma correspondiente.

#### 2.2.2 El tamaño de las piezas y de las formas de presentación molido/en polvo se determina mediante un acuerdo contractual entre el comprador y el vendedor.

## 3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

### 3.1 Composición

El producto debe pertenecer a la categoría definida en la Sección 2.1 y debe cumplir con los requisitos establecidos en los anexos I y II (Características físicas y químicas del ajo seco y deshidratado). Puede usarse el nombre general en caso de que el producto sea una mezcla de diversas especies agrupadas con un nombre general para dicho producto. Cuando se utilice un nombre específico, el producto debe contener un mínimo del 80 % de la especie con ese nombre específico.

### 3.2 Factores de calidad

#### 3.2.1 Olor, sabor y color

El producto debe tener el aroma, color y sabor característicos, que pueden variar en función de factores, condiciones o variedades geoclimáticos, y no debe tener ningún olor, color o sabor foráneo y especialmente nada de moho.

#### 3.2.2 Características químicas y físicas

El producto genérico debe cumplir con los requisitos especificados en el Anexo I (Características químicas) y en el Anexo II (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. No debe haber ningún tipo de adulteración en el producto.

## 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Pueden utilizarse agentes antiaglutinantes en su forma en polvo de acuerdo con el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).

## 5. CONTAMINANTES

#### 5.1 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).

#### 5.2 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**

- 6.1** Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones pertinentes de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969), el *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad* (CXC 75-2015), el *Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por micotoxinas en las especias* (CXC 78-2017) y otros textos pertinentes del Codex, como códigos sobre prácticas de higiene y códigos de prácticas.
- 6.2** 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).

## **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 para el producto.

## **8. ETIQUETADO**

- 8.1** Los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma deberán etiquetarse de conformidad con la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985). En particular, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

### **8.2 Nombre del producto**

- 8.2.1** El nombre del producto debe ser como se describe en la Sección 2.1.
- 8.2.2** El nombre del producto debe incluir una indicación de su forma de presentación como se describe en la Sección 2.2.
- 8.2.3** Debe enumerarse en la etiqueta la especie, variedad o cultivar.

### **8.3 País de cosecha y país de origen**

- 8.3.1** Se debe indicar el país de origen.
- 8.3.2** País de cosecha (opcional).
- 8.3.3** Región de cosecha y año de cosecha (opcional).

### **8.4 Identificación comercial**

- Clase/Categoría, según corresponda
- Tamaño (opcional)

### **8.5 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor**

La información para los envases no destinados a la venta al por menor deberá figurar o bien en el envase o en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador, así como las instrucciones de almacenamiento, deberán aparecer en el envase. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador podrán ser sustituidos por una marca de identificación, a condición de que dicha marca sea claramente identificable en los documentos adjuntos.

## **9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO**

### **9.1 Métodos de análisis**

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) pertinentes para las disposiciones de esta Norma.

### **9.2 Plan de muestreo**

Por desarrollar.

## ANEXO I

A. Características químicas del ajo seco o deshidratado	
Parámetro	Requisito
Humedad, porcentaje peso/peso (máx.)	
(i) En el caso de ajo en polvo	7,0
(ii) Otros casos diferentes al ajo en polvo	8,0
Cenizas totales en base seca, porcentaje peso/peso (máx.)	6,0
Cenizas insolubles en ácido (base seca), porcentaje peso/peso (máx.)	0,5
Contenido de compuestos de sulfuro orgánicos volátiles, porcentaje (m/m) en base seca, mín.	0,3
Extracto soluble en agua fría	
(mín.)	70
(máx.)	90

## ANEXO II

B. Características físicas del ajo seco o deshidratado	
Parámetro	Requisitos <sup>1</sup>
Materia extraña, porcentaje peso/peso (máx.) <sup>2</sup>	0,5
Materia foránea, porcentaje peso/peso (máx.) <sup>3</sup>	0,5
Moho visible porcentaje peso/peso (máx.)	1,0
Insectos vivos, recuento/100 g (máx.)	0
Insectos muertos, fragmentos de insectos y contaminación de roedores, máx. porcentaje de fracción de masa	0,5
Excrementos de mamíferos mg/kg (máx.)	1,0

<sup>1</sup> Estos requisitos se aplican para todas las formas de presentación.

<sup>2</sup> Materia vegetal asociada con la planta de la que se origina el producto, pero que no se acepta como parte del producto final.

<sup>3</sup> Cualquier materia o material foráneos detectables o visibles objetables no asociados habitualmente con los componentes naturales de la planta de la especie; como palos, piedras, embolsado de arpillera, metal, etc.