

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 PARA LOS HONGOS COMESTIBLES DESECADOS

CXS 39-1981

Adoptada en 1981. Enmendada en 2022.

Anteriormente CAC/RS 39-1970. Adoptado 1981.

Enmienda aprobada en 2022

Las siguientes enmiendas se introdujeron en el texto de la norma a raíz de las decisiones adoptadas en el 45.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius celebrado en diciembre de 2022.

Página	Ubicación	Texto en la versión anterior	Texto en la versión enmendada
5	Sección 6.2 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 <i>Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor</i> (CXS 346-2021).

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta norma se aplica a los hongos desecados (incluso los hongos liofilizados), enteros o en lonjas, de todas las especies comestibles, elaborados y envasados.¹

2. DESCRIPCIÓN

2.1 Definiciones de los productos

2.1.1 Se entiende por **hongos enteros desecados** el producto obtenido de hongos comestibles limpiados y desecados. Podrán acortarse sus pies.

2.1.2 **Sombreretes enteros sin pies.**

2.1.3 Se entiende por **hongos en lonjas desecados** el producto obtenido de hongos comestibles enteros cortados y desecados, de los cuales cada lonja tenga un espesor de 1 a 4 mm.

2.1.4 Otras formas de presentación

Se permitirá cualquier otra forma de presentación del producto a condición de que:

- a) se distinga suficientemente de las otras formas de presentación establecidas en esta norma;
- b) reúna todos los demás requisitos de esta norma, incluidos los correspondientes a las tolerancias para defectos, peso escurrido, y cualquier otro requisito de esta norma que sea aplicable a la forma de presentación estipulada en la norma que más se acerque a la forma o formas de presentación que han de estipularse en el ámbito de la presente disposición;
- c) esté descrita debidamente en la etiqueta para evitar errores o confusión por parte del consumidor.

2.2. Definiciones de los defectos

2.2.1 Se entiende por **hongos dañados** los hongos a los que les falta más de 1/4 del sombrerete o en caso de hongos en lonjas, aquéllos a los que les falta más de 1/3 de la superficie total de la lonja.

2.2.2 Se entiende por **hongos carbonizados** los hongos enteros o en lonjas con vestigios de carbonización en su superficie.

2.2.3 Se entiende por **hongos dañados por larvas** los hongos que tienen agujeros producidos por larvas.

2.2.4 Se entiende por **hongos gravemente dañados por larvas** los hongos que tienen cuatro o más agujeros producidos por larvas.

2.2.5 Se entiende por **hongos aplastados** las partes de hongos que pasan por un tamiz de malla de 5 x 5 mm.

2.2.6 Se entiende por **pies desprendidos** los pies separados de los sombreretes.

2.2.7 Se entiende por **impurezas orgánicas de origen vegetal** la presencia de otros hongos comestibles, partes de plantas tales como hojas, agujas de pino, etc.

2.2.8 Se entiende por **impurezas minerales** las sustancias que después de extraídas las cenizas quedan como residuos insolubles en ácido clorhídrico.

2.3 Especies principales

Todos los hongos comestibles cuya venta esté permitida por las autoridades competentes de los países consumidores.

¹ Esta norma comprende también los hongos desecados Shii-ta-ke.

3. FACTORES ESENCIALES DE CALIDAD

3.1 Materia prima

La materia prima utilizada para la elaboración de hongos comestibles desecados deberá satisfacer los requisitos generales establecidos en la *Norma general para los hongos comestibles y sus productos* (CXS 38-1981).

3.2 Producto final

3.2.1 Los hongos comestibles desecados deberán estar sanos, es decir, no echados a perder; tener el color, olor y sabor propios de su especie; estar limpios, es decir, exentos de impurezas orgánicas y minerales; estar exentos en lo posible de daños causados por larvas y por insectos; estar indemnes.

3.2.2 Los hongos comestibles desecados deberán estar desecados adecuadamente según se indica a continuación:

Producto	Contenido máximo de agua
Hongos liofilizados	6% m/m
Hongos desecados (otros hongos desecados no liofilizados)	12% m/m
Hongos desecados Shii-ta-ke	13% m/m

3.3 Tolerancias para los defectos

3.3.1 Se permite un máximo de 25% m/m de hongos que no satisfagan los requisitos del producto final enumerados en la subsección 3.2.1.

3.3.2 Dentro de la tolerancia permitida en la subsección 3.2.1, se aplicarán las siguientes tolerancias individuales:

Defectos	Tolerancias
Impurezas minerales	no más de 2% m/m
Impurezas orgánicas de origen vegetal	no más de 0,02% m/m, excepto para los hongos Shii-ta-ke para los cuales la máxima será de 1% m/m
Hongos dañados por larvas:	
hongos silvestres	no más de 20% m/m de daño total, incluyendo daño serio
hongos cultivados	no más de 1% m/m de daño total, incluyendo no más de 0,5% m/m de daño serio
Defectos	Tolerancias
Hongos aplastados	no más de 6% m/m
Hongos carbonizados	no más de 2% m/m
Hongos dañados	no más de 20% m/m

El número de pies desprendidos deberá ser igual al de los sombreretes, esto es, 1:1.

4. HIGIENE

- 4.1 Se recomienda que el producto comprendido en esta norma se prepare y manipule de conformidad con las secciones correspondientes de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969), y con los demás Códigos de Prácticas recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius que sean aplicables para este producto.
- 4.2 En la medida compatible con las buenas prácticas de fabricación, el producto estará exento de materias objetables.
- 4.3 Analizado con métodos adecuados de muestreo y examen, el producto:
- deberá estar exento de microorganismos en cantidades que puedan constituir un peligro para la salud;
 - deberá estar exento de parásitos que puedan representar un peligro para la salud; y
 - no deberá contener, en cantidades que puedan representar un peligro para la salud, ninguna sustancia originada por microorganismos.

5. ENVASADO Y PRESENTACIÓN

5.1 Uniformidad

Los envases de una misma partida (cajas de madera o cartón y sacos de polietileno) deberán contener cada uno hongos del mismo tipo comercial y tener un peso neto uniforme.

5.2 Envasado

Las cajas de cartón, de madera y los sacos deberán asegurar una protección adecuada contra la humedad durante el almacenamiento y transporte del producto. Cualquier papel u otro material que se utilice en el interior del envase deberá ser nuevo, impermeable e inocuo para la salud del consumidor. Los hongos no deberán entrar en contacto con las inscripciones impresas en el envase.

5.3 Los hongos se envasan sueltos en las unidades de envase.

6. ETIQUETADO

Además de los requisitos que figuran en la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

6.1 Nombre del producto

Los productos que respondan a las definiciones y satisfagan los requisitos de esta norma deberán designarse de tal forma que especifiquen:

- 6.1.1 El nombre común y el nombre científico de la especie de hongos utilizada, aunque las palabras "hongo" y "hongos" podrán sustituirse por la designación comúnmente utilizada para describir el género o la especie correspondiente en el país en que haya de venderse el producto, por ejemplo "hongo" u "hongos" para los del género *Agaricus*.
- 6.1.2 El tipo del producto: "hongos desecados" u "hongos liofilizados".
- 6.1.3 La forma de presentación: "enteros", "sombreretes" o "en lonjas".
- 6.1.4 Si el producto se presenta de conformidad con las disposiciones previstas para las otras formas de presentación (subsección 2.1.4), la etiqueta deberá contener muy cerca del nombre del producto, las palabras o frases necesarias para evitar error o confusión por parte del consumidor.

6.2 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).

7. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Véanse los textos pertinentes del Codex sobre métodos de análisis y muestreo.