



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 PARA EL ORÉGANO SECO

CXS 342-2021



ADOPTADA EN 2021
ENMENDADA EN 2025

CXS 342-2021

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).

Enmiendas efectuadas en 2022

De conformidad con las decisiones adoptadas por la Comisión del Codex Alimentarius en su 45.º período de sesiones, celebrado en diciembre de 2022, se realizaron enmiendas a la Sección 8.4 (Etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor).

Norma adoptada en 2021.

1 Ámbito de aplicación

Esta norma se aplica a las hojas o flores secas del orégano definidas en la Sección 2.1 (Definición del producto), ofrecidas para el consumo directo, como ingrediente en la elaboración de alimentos o para su reenvasado en caso de ser necesario. Se excluye el orégano seco destinado a su elaboración industrial.

2 Descripción

2.1 Definición del producto

El orégano seco es el producto obtenido de las hojas y de las sumidades floridas de las plantas enumeradas en el Cuadro 1 y que se procesan de manera adecuada, sometiéndose a operaciones tales como la limpieza, el secado, la trituración y el tamizado.

Cuadro 1. Hierbas culinarias secas reguladas por esta norma

Nombre general	Nombre científico
Orégano	<i>Origanum</i> spp. L., salvo <i>Origanum majorana</i> L.
Orégano mexicano	<i>Lippia</i> spp. L.

2.2 Formas de presentación

El orégano seco puede ofrecerse en una de las siguientes formas de presentación:

- entero;
- picado/triturado: varios grados de procesamiento, desde grueso a fino; o
- molido/en polvo: procesado en polvo.

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

3 Factores esenciales relativos a la composición y la calidad

3.1 Composición

Producto tal y como se define en la Sección 2 (Descripción).

3.2 Factores de calidad

3.2.1 Contenido de humedad

El orégano seco (entero, picado/triturado o molido/en polvo) no puede contener más del 12 % de humedad.

3.2.2 Olor, sabor y color

El orégano seco tendrá un olor y sabor característicos que difieren en función de la composición/contenido químico de los principales componentes del aceite volátil (carvacrol y/o timol), que pueden variar en función de factores o condiciones geoclimáticos. El orégano seco debe estar libre de cualquier olor o sabor foráneo y especialmente del olor a moho. El orégano seco debe tener un color característico que varía desde el verde amarillo grisáceo claro al verde oscuro.

3.2.3 Clasificación

El orégano entero y picado/triturado puede clasificarse en tres clases/categorías de acuerdo con los requisitos físicos y químicos que se especifican en los cuadros 2 y 3, respectivamente:

- Extra
- Clase/categoría I
- Clase/categoría II

Cuando el orégano seco se encuentre sin clasificar, las características químicas y físicas de la Clase/categoría II se aplican como requisitos mínimos.

3.2.4 Características físicas

El orégano entero, picado/triturado y molido/en polvo debe cumplir con los requisitos físicos especificados en el Cuadro 2.

Cuadro 2. Requisitos físicos para el orégano entero, picado/triturado y molido/en polvo (tolerancia aceptada para los defectos)

Parámetro	Orégano entero o picado/triturado			Orégano molido/en polvo
	Extra	Clase/categoría I	Clase/categoría II	
Materia extraña (porcentaje máximo de fracción de masa) ^a	0,5	2	2	N/A ^e
Contenido de materia foránea (porcentaje máximo de fracción de masa) ^b	0,1	0,1	0,1	N/A
Tolerancia para el orégano en polvo entre las formas de presentación no en polvo (porcentaje menor que el tamaño de partícula indicado) ^c	5	10	20	N/A
Insectos muertos (número máximo /100 g)	3	3	3	N/A
Daño por moho visible/ insectos (porcentaje máximo m/m) (se aplica únicamente al entero)	1	3	5	N/A
Insectos vivos (recuento/100 g)	0	0	0	0
Máximo de excrementos de mamíferos (mg/kg) (se aplica únicamente al entero)	1,0	2,2	2,2	N/A
Otros excrementos (máximo en mg/kg) ^d (Se aplica únicamente al entero)	10	10	22	N/A

Notas:

a Materia vegetal asociada con la planta de la que se origina el producto, pero que no se acepta como parte del producto final, como tallos/palos etc.

b Cualquier materia o material foráneos detectables o visibles, no asociados habitualmente con los componentes naturales de la planta de la especia: como, por ejemplo, piedras, embolsado de arpillera, metal, hojas foráneas etc.

c El tamaño de las partículas se evalúa previa solicitud, acompañada de documentos justificativos.

d Excrementos de otros animales como reptiles y aves.

e N/A: No se aplica, significa que esta forma del producto anterior no ha sido evaluada en relación con esta disposición y actualmente no existen valores disponibles. N/A no significa cero.

3.2.5 Características químicas

El orégano entero, picado/triturado y molido/en polvo debe cumplir con los requisitos químicos especificados en el Cuadro 3.

Cuadro 3. Requisitos químicos para el orégano entero, picado/triturado y molido

Parámetro	Orégano entero/picado/triturado			Orégano molido/en polvo
	Extra	Clase/ categoría I	Clase/ categoría II	
Cenizas totales, porcentaje de fracción de masa (base seca), máximo	9	10	10	12
Cenizas no solubles en ácido, porcentaje de fracción de masa (base seca), máximo	1,2	2	2	2,5
Aceites volátiles, ml/100 g (base seca), mínimo	2,5	2,0	1,5	1,3

4 Aditivos alimentarios

En la categoría de alimentos 12.2.1 (Hierbas aromáticas y especias) se acepta el uso de los antiaglutinantes enumerados en los cuadros I y II de la de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995)¹ en la forma molida o en polvo de los alimentos que corresponden a esta norma.

5 Contaminantes

Los productos regulados por esta norma deben cumplir con los máximos niveles establecidos en la *Norma general para los contaminantes y toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995)² y el *Código de prácticas para el control de malezas a fin de prevenir y reducir la contaminación de los alimentos y los piensos con alcaloides de pirrolizidina* (CXC 74-2014)³ y otros textos pertinentes del Codex Alimentarius.

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

Se recomienda que los productos regulados por esta norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones pertinentes de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969)⁴, el Anexo III sobre Especies y hierbas culinarias desecadas del *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad* (CXC 75-2015)⁵, así como otros textos pertinentes del Codex Alimentarius, como códigos de prácticas de higiene y códigos de prácticas.

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)⁶.

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 del producto.

8 Etiquetado

Los productos regulados por esta norma deben etiquetarse de conformidad con la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985)⁷. Además, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

8.1 Nombre del producto

El nombre del producto debe ser “orégano seco” u “orégano” cuando la omisión de la palabra “seco” no engañe o confunda al consumidor.

El nombre general y la forma de presentación del producto debe ser de acuerdo con lo descrito en el Cuadro 1 y la Sección 2.2 (Formas de presentación). El nombre científico del producto es opcional.

8.2 País de origen y país de cosecha

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

8.3 Identificación comercial

- Clase/categoría, según corresponda
- Tamaño de partículas (opcional)

8.4 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)⁸.

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)⁹ pertinentes para las disposiciones de esta norma.

Textos citados en el documento

- 1 *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).
- 2 *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995).
- 3 *Código de prácticas para el control de malezas a fin de prevenir y reducir la contaminación de los alimentos y los piensos con alcaloides de pirrolizidina* (CXC 74-2014).
- 4 *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969).
- 5 *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad* (CXC 75-2015).
- 6 *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997).
- 7 *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985).
- 8 *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021).
- 9 *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 para el orégano seco*. Normas del Codex Alimentarius, N.º CXS 342-2021. Comisión del Codex Alimentarius. Roma. <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd9023es>

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).