



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 AJO SECO O
DESHIDRATADO**
CXS 347-2019



ADOPTADA EN 2019
ENMENDADA EN 2025

CXS 347-2019

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 8.5 (Etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor).

Norma 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 (Definición del producto), 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 elaboración 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

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.

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 Factores esenciales relativos a la composición y la calidad

3.1 Composición

El producto debe pertenecer a la categoría definida en la Sección 2.1 (Definición del producto) y debe cumplir con los requisitos establecidos en el Anexo I (Cuadro A1. Características químicas) y el Anexo II (Cuadro A2. Características físicas). 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 (Cuadro A1. Características químicas) y en el Anexo II (Cuadro A2. 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 molida o en polvo de acuerdo con el Cuadro III de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995)¹.

5 Contaminantes

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)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

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)³, el *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad* (CXC 75-2015)⁴, el *Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por micotoxinas en las especias* (CXC 78-2017)⁵ y otros textos pertinentes del Codex Alimentarius, como códigos sobre 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 para el producto.

8 Etiquetado

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)⁷. En particular, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

8.1 Nombre del producto

El nombre del producto debe ser como se describe en la Sección 2.1 (Definición del producto).

El nombre del producto debe incluir una indicación de su forma de presentación como se describe en la Sección 2.2 (Formas de presentación).

Debe enumerarse en la etiqueta la especie, variedad o cultivar.

8.2 País de cosecha y país de origen

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 (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.

Características químicas y físicas del ajo seco o deshidratado

ANEXO I

Cuadro A1. 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 en 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

Cuadro A2. Características físicas del ajo seco o deshidratado	
Parámetro	Requisitos ^a
Materia extraña, porcentaje peso/peso (máx.) ^b	0,5
Materia foránea, porcentaje peso/peso (máx.) ^c	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

Notas:

^a Estos requisitos se aplican para todas las formas de presentación.

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

^c Cualquier materia o material foráneos detectables o visibles objetables no asociados habitualmente con los componentes naturales de la planta de la especia; como palos, piedras, embolsado de arpillera, metal, etc.

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 *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969).
- 4 *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad* (CXC 75-2015).
- 5 *Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por micotoxinas en las especias* (CXC 78-2017).
- 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 ajo seco o deshidratado*. Normas del Codex Alimentarius, N.º CXS 347-2019. Comisión del Codex Alimentarius. Roma. <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd9049es>

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).