



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 CHILE Y EL PIMENTÓN
SECOS O DESHIDRATADOS
CXS 353-2022**



ADOPTADA EN 2022
ENMENDADA EN 2025

CXS 353-2022

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).

Norma adoptada en 2022.

1 Ámbito de aplicación

Esta norma se aplica al chile y el pimentón secos o deshidratados, como se definen en la Sección 2.1 (Definición del producto), que se ofrecen para el consumo directo, como ingrediente en la elaboración de alimentos o para el reenvasado en caso de ser necesario. Excluye el producto destinado a la elaboración industrial.

2 Descripción

2.1 Definición del producto

El chile y el pimentón secos o deshidratados es el producto obtenido del secado de los frutos de la especie *Capsicum* de la familia *Solanacea*, descritos en el Cuadro 1, con o sin semillas o pedúnculos y de su transformación adecuada.

Cuadro 1. Chile y pimentón secos o deshidratados regulados por esta norma

Nombre común	Nombre comercial	Nombre científico
Chile o pimiento picante	Ejemplos de denominaciones varietales (lista no exhaustiva): Ancho, Pasilla, Habanero, Serrano, Piquín, Manzano	<i>Capsicum annuum</i> L., <i>Capsicum frutescens</i> L., <i>Capsicum baccatum</i> var. <i>pendulum</i> (Willd.) Eshbaugh, (sinónimo de <i>Capsicum frutescens</i> L.) <i>Capsicum chinense</i> Jacq., <i>Capsicum pubescens</i> Ruiz & Pav.
Pimentón	Pimentón, pimentón picante	<i>Capsicum annuum</i> L., <i>Capsicum frutescens</i> L.

2.2 Formas de presentación

El chile y el pimentón secos o deshidratados pueden presentarse:

- enteros (con o sin pedúnculo);
- picados/partidos/fragmentados/hojuelas;
- molidos/en polvo.

El chile molido es el producto que se obtiene de moler el chile seco entero, con o sin la placenta, las semillas, el cáliz y el pedúnculo, y sin ninguna otra materia añadida. El color del chile molido puede variar entre blanco pálido y rojo negruzco intenso en función de la especie o variedad.

El pimentón molido es el producto que se obtiene de moler el pimentón seco entero, sin la placenta, las semillas, el cáliz y el pedúnculo, y sin ninguna materia añadida. El color del pimentón molido puede variar entre naranja y rojo, pasando por rojo amarillento y parduzco hasta marrón pálido rojizo, en función de la especie o variedad.

Se permiten otras formas de presentación diferentes a las formas mencionadas, siempre que estén etiquetadas debidamente.

3 Factores esenciales relativos a la composición y la calidad

3.1 Composición

El chile y/o el pimiento secos o deshidratados deben ser como se definen en la Sección 2 (Descripción).

3.2 Factores de calidad

3.2.1 Olor, sabor y color

El producto debe tener el olor, sabor y color característicos, que pueden variar en función de los factores o las condiciones geoclimáticos, y debe estar exento de cualquier olor, sabor o color foráneos, en particular de la rancidez y el olor a moho. El producto debe estar libre de cualquier tipo de adulteración.

3.2.2 Requisitos químicos y físicos

El chile y el pimentón secos o deshidratados deben cumplir los requisitos especificados en el Anexo I (Cuadro A1. Requisitos químicos para el chile y el pimentón secos o deshidratados, y el Cuadro A2. Requisitos físicos para el chile y el pimentón secos o deshidratados). Los defectos permitidos no deben afectar al aspecto general del producto en lo que respecta a su calidad y el producto debe mantener su calidad y presentación en el envase.

3.2.3 Clasificación (opcional)

La clasificación del chile y el pimentón seco es opcional.

De acuerdo con los requisitos químicos y físicos establecidos en el Anexo I, el pimentón entero o molido y el pimentón picante pueden clasificarse de la siguiente manera:

- clase extra
- clase I/categoría I
- clase II/categoría II

Cuando se comercializan el pimentón seco o deshidratado y el pimentón picante como no clasificados, las disposiciones sobre los requisitos físicos y químicos aplicables a la clase II/categoría II deben aplicarse como requisitos mínimos.

3.2.4 Clasificación por tamaño (opcional)

El chile y el pimentón enteros, secos o deshidratados pueden ser clasificados por su tamaño en función de su longitud o de acuerdo con las prácticas comerciales existentes. Cuando se clasifican por tamaño, el método utilizado debe indicarse en la etiqueta del envase.

4 Aditivos alimentarios

Se acepta el uso de los antiaglomerantes enumerados en el Cuadro III de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995)¹ en la forma molida o en polvo de los alimentos regulados por esta norma.

5 Contaminantes

Los productos regulados por esta norma deben cumplir los niveles máximos establecidos en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995)², el *Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por micotoxinas en las especias* (CXC 78-2017)³ y otros textos pertinentes del Codex Alimentarius.

Los productos regulados por esta norma deben cumplir 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 la presente 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 Especias y hierbas culinarias desecadas del *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad* (CXC 75-2015)⁵ y otros textos pertinentes del Codex Alimentarius.

Los productos deben cumplir los criterios microbiológicos establecidos de acuerdo 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 en la medida en que sea viable sin comprometer la calidad, y deberán ajustarse a la declaración del contenido para cada producto.

8 Etiquetado

Los productos regulados por las disposiciones de la presente 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

- a) El nombre común del producto debe ser como se describe en la Sección 2.1.1 (Definición del producto).
- b) El nombre común del producto debe incluir una indicación de su forma de presentación como se describe en la Sección 2.2 (Formas de presentación).
- c) El nombre comercial, la variedad o el cultivar pueden incluirse en la etiqueta.

8.2 País de origen y país de cosecha

- a) Se debe declarar el país de origen.
- b) País de cosecha (opcional).
- c) Región de cosecha y año de cosecha (opcional).

8.3 Identificación comercial

- a) clase/categoría, según corresponda;
- b) tamaño para la forma de presentación entera (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, se deben utilizar los métodos de análisis y muestreo que figuran en los *Métodos de análisis y de muestreo recomendados* (CXS 234-1999)⁹ que son pertinentes a las disposiciones de esta norma.

ANEXO I

Cuadro A1. Requisitos químicos para el chile y el pimentón secos o deshidrata

Producto	Formas de presentación	Clase/ Categoría	Humedad % peso/ peso (máx.) ^a	Cenizas totales en base seca % peso/ peso (máx.)	Cenizas insolubles en ácido en base seca % peso/peso (máx.)	Pungencia unidades Scoville	Valor del color Unidades de color ASTA (mín.)
Chile	Entero	-			1,6		
	Picado/partido/ fragmentado/hojuelas	-	11	10	1,6	≥900	N/A
	Molido/en polvo	-			1,6 ^b		
Pimentón		Extra			1,3		120
	Entero	I	11	10	1,6	≤480	100
		II			1,6		80
	Picado/partido/ fragmentado/hojuelas	-	11	10	1,6	≤480	80
		Extra					120
	Molido/en polvo	I	11	10	1,6 ^b	≤480	100
		II					60

Producto	Formas de presentación	Clase/ Categoría	Humedad % peso/ peso (máx.) ^a	Cenizas totales en base seca % peso/ peso (máx.)	Cenizas insolubles en ácido en base seca % peso/peso (máx.)	Pungencia unidades Scoville	Valor del color Unidades de color ASTA (mín.)
Pimentón picante	Entero	Extra					120
		I	11	10	1,6	>480 <900	100
		II					80
	Picado/partido/ fragmentado/hojuelas	-	11	10	1,6	>480 <900	80
	Molido/en polvo	Extra					120
		I	11	10	1,6 ^b	>480 <900	100
		II					60

Notas:

^a Algunas variedades de chile y pimentón secos o deshidratados tienen un contenido de humedad de hasta un 15,0 % en todas las formas de presentación.
^b Si el producto contiene antiaglomerantes (máx. de un 2 %), se permite que este valor sea de un máximo de un 3,0 % para el pimentón y un 3,6 % para el pimentón picante.

Cuadro A2. Requisitos físicos para el chile y el pimentón secos o deshidratados

Producto	Formas de presentación	Clases/Categoría	Excrementos de mamíferos u otros excrementos ^a mg/kg (máx.)	Daño por moho, porcentaje peso/peso (máx.)	Daño por insectos, porcentaje peso/peso (máx.)	Materia extraña ^b , porcentaje peso/peso (máx.)	Materia foránea ^c , porcentaje peso/peso (máx.)	Recuento de insectos vivos/100 g	Otros factores
Chile	Entero	-	1	3 ^d		1	0,5	0	5 % peso/peso (p/p) fuera de tamaño (máx.) 10 % p/p de otras variedades análogas (máx.) 10 % p/p fragmentado (máx.)
	Picado/partido/fragmentado/hojuelas	-	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	-
	Molido/en polvo	-	N/A	20 ^e	N/A	N/A	N/A	0	Pelos de roedores, recuento 6/25 g (máx.) Fragmentos de insectos, recuento 50/25 g (máx.)
Pimentón y pimentón picante	Entero	Extra	1	N/A	N/A	1	0,1	0	5 % p/p fuera de tamaño (máx.) 10% peso/peso de otras variedades análogas (máx.) 10 % p/p fragmentado (máx.)
		I	1	N/A	N/A	1	0,5	0	
		II	1	N/A	1	0,5	0	0	
	Picado/partido/fragmentado/hojuelas	-	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	-
	Molido/en polvo	-	N/A	20 ^e	N/A	N/A	N/A	0	Pelos de roedores, recuento 11/25 g (máx.) Fragmentos de insectos, recuento 75/25 g (máx.)

Notas:^a Excrementos de otros animales, como reptiles y aves.^b Materia vegetal asociada a la planta de la cual se origina el producto, pero que no es aceptada como parte del producto final.^c Cualquier materia o material extraño visible, detectable, objetable, no asociado habitualmente con los componentes naturales de la planta de la especie: como palos, piedras, embolsado de arpillera, metal etc.^d Daño por moho combinado con el daño por insectos.^e Esto no significa que el producto pueda tener un 20 % de moho, sino que pueden observarse filamentos de moho en un 20 % de los aspectos examinados usando el Método de recuento de mohos de Howard.

N/A= No se aplica quiere decir que esta forma del producto mencionado no ha sido evaluada en relación con esta disposición y actualmente no existen valores disponibles. N/A no se refiere a cero.

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 la prevención y reducción de la contaminación por micotoxinas en las especias* (CXC 78-2017).
- 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 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](https://www.fao.org/faowhocodex)
[youtube.com/@UNFAO](https://www.youtube.com/@UNFAO)

Organización de las Naciones Unidas para
la Alimentación y la Agricultura
Roma (Italia)

FAO y OMS. 2026. *Norma para el chile y el pimentón secos o deshidratados*. Normas del Codex Alimentarius, N.º CXS 353-2022. Comisión del Codex Alimentarius. Roma. <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd9056es>

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).