



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 ARROZ**
CXS 198-1995



ADOPTADA EN 1995
ENMENDADA EN 2025

CXS 198-1995

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 para armonizarla con la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).

Enmiendas efectuadas antes de 2025

Enmendada en 2019.

Norma adoptada en 1995.

1 Ámbito de aplicación

La presente norma se aplica al arroz descascarado, al arroz elaborado y al arroz sancochado, todos ellos destinados al consumo humano directo, es decir, listo para su uso previsto como alimento humano, presentado en forma envasada o vendido suelto directamente del envase al consumidor. No se aplica a otros productos derivados del arroz, o al arroz glutinoso.

2 Descripción

2.1 Definiciones

- a) **Arroz:** granos enteros o quebrados de la especie *Oryza sativa* L.
- b) **Arroz con cáscara:** arroz que ha mantenido su cáscara después de la trilla.
- c) **Arroz descascarado** (arroz pardo o arroz de embarque): arroz con cáscara del que solo se ha eliminado la cáscara. El proceso de descascarado y manipulación puede ocasionar una pérdida parcial del salvado.
- d) **Arroz elaborado** (arroz blanco): arroz descascarado del que se han eliminado, total o parcialmente, por elaboración, el salvado y el germen.
- e) **Arroz sancochado:** puede ser arroz descascarado o elaborado que se obtiene remojando en agua el arroz con cáscara o descascarado y sometiéndolo a un tratamiento térmico, de forma que se gelatinice completamente el almidón, seguido de un proceso de secado.
- f) **Arroz glutinoso;** arroz ceroso: granos de variedades especiales de arroz que presentan un aspecto blanco y opaco. El almidón del arroz glutinoso se compone casi totalmente de amilopectina. Después de cocido tiende a pegarse.

3 Factores esenciales relativos a la composición y la calidad

3.1 Factores de calidad generales

El arroz deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano.

El arroz deberá estar exento de sabores y olores anormales, insectos y ácaros vivos.

3.2 Factores de calidad específicos

3.2.1 Contenido de humedad: 15 % m/m máximo

Para determinados destinos, por razones de clima, duración del transporte y almacenamiento, deberán requerirse límites de humedad más bajos.

3.2.2 Materias extrañas: componentes orgánicos o inorgánicos distintos de los granos de arroz.

a) **Suciedad:** impurezas de origen animal (incluidos insectos muertos) 0,1 % m/m máximo

b) **Otras materias extrañas orgánicas** como semillas extrañas, cáscaras, salvado, fragmentos de paja, etc. no deberán superar los siguientes límites:

	Nivel máximo
Arroz descascarado	1,5 % m/m
Arroz elaborado	0,5 % m/m
Arroz descascarado sancochado	1,5 % m/m
Arroz elaborado sancochado	0,5 % m/m

c) **Materias extrañas inorgánicas** como piedras, arena, polvo, etc. no deberán superar los siguientes límites:

	Nivel máximo
Arroz descascarado	0,1 % m/m
Arroz elaborado	0,1 % m/m
Arroz descascarado sancochado	0,1 % m/m
Arroz elaborado sancochado	0,1 % m/m

4 Aditivos alimentarios

Solo se permite el uso de determinadas sustancias inertes indicadas en los cuadros I y II de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995)¹ en el arroz fortificado con nutrientes regulado por esta norma.

5 Contaminantes

5.1 Metales pesados

Los productos regulados por las disposiciones de esta norma deberán estar exentos de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.

5.2 Residuos de plaguicidas

El arroz se ajustará a los límites máximos de residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

6 Higiene

Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de esta norma se prepare y manipule de conformidad con las secciones apropiadas de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969)², y otros códigos de prácticas recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius que sean pertinentes para este producto.

En la medida de lo posible, y con arreglo a las buenas prácticas de fabricación, el producto estará exento de materias objetables.

Cuando se analice mediante métodos apropiados de muestreo y análisis, el producto:

- estará exento de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud;
- estará exento de parásitos que puedan representar un peligro para la salud; y
- no contendrá sustancias procedentes de microorganismos, incluido hongos, en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

7 Envasado

El arroz se envasará en envases que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y organolépticas del alimento.

Los envases, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables.

Cuando el producto se envase en sacos, estos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados.

8 Etiquetado

Además de los requisitos de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985)³, deberán aplicarse las siguientes disposiciones específicas:

8.1 Nombre del producto

El nombre del producto que deberá aparecer en la etiqueta deberá ajustarse a las definiciones que figuran en la Sección 2.1 (Definiciones). Los otros nombres que aparecen entre paréntesis podrán utilizarse de acuerdo con las prácticas locales.

8.2 Etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor

La información relativa a los envases no destinados a la venta al por menor deberá figurar en el envase o en los documentos que lo acompañen, salvo que el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador deberán aparecer en el envase. No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador podrán ser sustituidos por una marca de identificación, siempre que tal marca sea claramente identificable con los documentos que acompañen al envase.

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)⁴ pertinentes para las disposiciones de esta norma.

1 Clasificación

Si el arroz se clasifica por el tamaño como grano largo, grano medio y grano corto, esta clasificación debería ajustarse a las especificaciones que figuran a continuación. Los comerciantes deberán indicar la opción de clasificación que escogen.

1.1 Opción 1: relación longitud/anchura del grano

1.1.1 Arroz de grano largo

- a) El arroz descascarado o el arroz descascarado sancochado cuya relación longitud/anchura es de 3,1 o más.
- b) El arroz elaborado o el arroz sancochado cuya relación longitud/anchura es de 3,0 o más.

1.1.2 Arroz de grano medio

- a) El arroz descascarado o el arroz sancochado cuya relación longitud/anchura es de 2,1 a 3,0.
- b) El arroz elaborado o el arroz elaborado sancochado cuya relación longitud/anchura es de 2,0 a 2,9.

1.1.3 Arroz de grano corto

- a) El arroz descascarado o el arroz sancochado cuya relación longitud/anchura es de 2,0 o menos.
- b) El arroz elaborado o el arroz elaborado sancochado cuya relación longitud/anchura es de 1,9 o menos.

1.2 Opción 2: longitud del grano

- a) El arroz de grano largo es el arroz cuya longitud del grano es de 6,6 mm o más.
- b) El arroz de grano medio es el arroz cuya longitud del grano es de 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm.
- c) El arroz de grano corto es el arroz cuya longitud del grano es de menos de 6,2 mm.

1.3 Opción 3: combinación de la longitud del grano y la relación longitud/anchura

- a) El arroz de grano largo tiene
 - i) una longitud de más de 6,0 mm y una relación de longitud/anchura de más de 2, pero menos de 3, o
 - ii) una longitud del grano de más de 6,0 mm y una relación longitud/anchura de 3 o más.
- b) El arroz de grano medio tiene una longitud del grano de más de 5,2 mm pero no más de 6,0 mm y una relación longitud/anchura de menos de 3.
- c) El arroz de grano corto tiene una longitud del grano de 5,2 mm o menos y una relación longitud/anchura de menos de 2.

2 Grado de molienda

Arroz elaborado (arroz blanco): puede clasificarse ulteriormente en los siguientes grados de elaboración:

- a) **Arroz semielaborado:** se obtiene por elaboración del arroz descascarado, pero no en el grado necesario para satisfacer los requisitos del arroz bien elaborado.
- b) **Arroz bien elaborado:** se obtiene por elaboración del arroz descascarado, de forma que se eliminen parte del germen y todas las capas externas y la mayoría de las capas internas del salvado.
- c) **Arroz muy elaborado:** se obtiene por elaboración del arroz descascarado, de forma que se eliminen casi por completo el germen, todas las capas externas y la mayor parte de las capas internas del salvado, así como parte del endospermo.

3 Ingredientes facultativos

Nutrientes

Pueden añadirse vitaminas, minerales y aminoácidos específicos de conformidad con la legislación del país en que se vende el producto.

4 Otros factores de calidad

En los casos en que figure más de un límite de factor y/o método de análisis, se recomienda encarecidamente a los usuarios que especifiquen el límite y método de análisis apropiados.

Factor/Descripción		Límite máximo			Método de análisis	
4.1	Grano entero es el grano que no tiene ninguna parte quebrada.					
4.1.a	Arroz de primera es el grano cuya longitud es mayor o igual que las tres cuartas partes de la longitud media del grano entero correspondiente.	A gusto del comprador			ISO 7301 (Anexo A)	
4.1.b	Arroz quebrado grande es el fragmento de grano cuya longitud es menor que las tres cuartas partes, pero mayor que la mitad de la longitud media del grano entero correspondiente.	A gusto del comprador			ISO 7301 (Anexo A)	
4.1.c	Arroz quebrado medio es el fragmento de grano cuya longitud es menor o igual que la mitad, pero mayor que la cuarta parte de la longitud media del grano entero correspondiente.	A gusto del comprador			ISO 7301 (Anexo A)	
4.1.d	Arroz quebrado pequeño es el fragmento de grano cuya longitud es menor o igual que la cuarta parte de la longitud media del grano entero correspondiente, pero que no pasa a través de un tamiz metálico con perforaciones redondas de 1,4 mm de diámetro.	A gusto del comprador			ISO 7301 (Anexo A)	
4.1.e	Grano quebrado muy menudo es el fragmento de grano que pasa a través de un tamiz metálico con perforaciones redondas de 1,4 mm de diámetro	0,1 % m/m			ISO 7301 (Anexo A)	
4.2	Granos defectuosos	Arroz descascarado	Arroz elaborado	Arroz descascarado sancochado	Arroz elaborado sancochado	
4.2.a	Granos dañados por el calor son granos enteros o quebrados cuyo color normal ha cambiado por efecto del calentamiento. Esta categoría comprende los granos enteros o quebrados que hayan adquirido un color amarillo debido a una alteración. En esta categoría se incluye también el arroz sancochado que se encuentre en un lote de arroz no sancochado.	4,0 % m/m*	3,0 % m/m	8,0 % m/m*	6,0 % m/m	ISO 7301 (Anexo A)
4.2.b	Granos dañados son granos enteros o quebrados que presentan signos evidentes de deterioro debido a humedad, plagas, enfermedades u otras causas pero que no han sido dañados por el calor.	4,0 % m/m	3,0 % m/m	4,0 % m/m	3,0 % m/m	ISO 7301 (Anexo A)
4.2.c	Granos inmaduros son granos enteros o quebrados inmaduros o insuficientemente desarrollados.	12,0 % m/m	2,0 % m/m	12,0 % m/m	2,0 % m/m	ISO 7301 (Anexo A)

4.2.d	Granos yesosos son granos enteros o quebrados, con excepción del arroz glutinoso, en que las tres cuartas partes de la superficie tiene un aspecto opaco o harinoso.	11,0 % m/m*	11,0 % m/m	N/A	N/A	ISO 7301 (Anexo A)
4.2.e	Granos rojos son granos enteros o quebrados con un pericarpio rojizo que cubre más de la cuarta parte de la superficie.	12,0 % m/m	4,0 % m/m	12,0 % m/m	4,0 % m/m	ISO 7301 (Anexo A)
4.2.f	Granos rojizos veteados son granos enteros o quebrados, con vetas rojas de una longitud que puede ser mayor o igual que la mitad del grano entero, pero en los cuales la superficie cubierta por vetas rojas será menor que la cuarta parte de la superficie total.	N/A	8,0 % m/m	N/A	8,0 % m/m	ISO 7301 (Anexo)
4.2.g	Granos manchados son granos enteros o quebrados, de arroz sancochado, en que más de la cuarta parte de la superficie es de color marrón oscuro o negro.	N/A	N/A	4,0 % m/m*	2,0 % m/m	ISO 7301 (Anexo A)
4.3	Niveles máximos recomendados de otros tipos de arroz					ISO 7301 (Anexo A)
	Arroz con cáscara	2,5 % m/m	0,3 % m/m	2,5 % m/m	0,3 % m/m	
	Arroz descascarado	N/A	1,0 % m/m	N/A	1,0 % m/m	
	Arroz elaborado	N/A	N/A	2,0 % m/m	2,0 % m/m	
	Arroz glutinoso	1,0 % m/m*	1,0 % m/m	1,0 % m/m*	1,0 % m/m	

* Después de la elaboración por razones de control.

Textos citados en el documento

- 1 *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).
- 2 *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969).
- 3 *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985).
- 4 *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 arroz*.
Normas del Codex Alimentarius, N.º CXS 198-1995. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.
<https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd8971es>

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).