



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 LA ALBAHACA SECA

CXS 345-2021



ADOPTADA EN 2021
ENMENDADA EN 2025

CXS 345-2021

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 de la albahaca en su forma seca como hierbas culinarias definidas más adelante 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 excluyen los productos destinados al procesamiento industrial.

2 Descripción

2.1 Definición del producto

La albahaca seca es el producto elaborado a partir de las hojas de *Ocimum* spp. de la familia *Lamiaceae* (Cuadro 1. Hojas culinarias secas reguladas por esta norma), secadas y procesadas de forma adecuada, que se someten a los procesos de limpieza, secado, tritución, molienda y tamizado, y que se vende en las formas indicadas en la Sección 2.2 (Formas de presentación).

Cuadro 1. Hojas culinarias secas reguladas por esta norma

Nombre común	Nombre comercial	Nombre científico
Albahaca	Albahaca dulce	<i>Ocimum basilicum</i> L.
	Albahaca griega	<i>Ocimum minimum</i> L.
	Albahaca americana	<i>Ocimum americanum</i> L.
	Albahaca de arbusto	<i>Ocimum gratissimum</i> L.
	Albahaca alcanforada	<i>Ocimum kilimandscharicum</i> Gürke
	Albahaca sagrada/Albahaca santa	<i>Ocimum tenuiflorum</i> L./ <i>Ocimum sanctum</i> L.

2.2 Formas de presentación

La albahaca seca puede presentarse:

- entera/intacta;
- picada/triturada/en copos;
- molida/en polvo;
- según otras formas de presentación distintas de las anteriores, siempre y cuando estén etiquetadas de forma correspondiente.

El tamaño de las partículas de las formas de presentación molida/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

La albahaca seca, tal y como se describe en la Sección 2 (Descripción), debe cumplir con los requisitos establecidos en el Anexo I (Cuadro A1. Características químicas) y el Anexo II (Cuadro A2. Características físicas).

3.2 Factores de calidad

3.2.1 Olor, sabor y color

La albahaca seca debe tener un olor y sabor característicos, que pueden variar en función de factores/ condiciones geoclimáticos. La albahaca seca debe estar libre de cualquier olor o sabor foráneos y especialmente del olor a moho. El color típico de la albahaca puede cambiar en función del tratamiento tras la cosecha.

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 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 la calidad y presentación en el envase.

4 Aditivos alimentarios

Se acepta el uso de los agentes antiaglutinantes incluidos en los cuadros I y II de la categoría de alimentos 12.2.1 (Hierbas aromáticas y especias) de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995)¹ en la forma molida o en polvo de los alimentos que se ajustan 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, el Código de prácticas para el control de malezas a fin de prevenir y reducir la contaminación de los alimentos y 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 las disposiciones de esta norma se preparen y se 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, el *Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por micotoxinas en las especias* (CXC 78-2017)⁶ y otros textos pertinentes del Codex Alimentarius.

Los productos deben cumplir con todos los criterios microbiológicos establecidos de acuerdo con los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de los criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997)⁷.

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 las disposiciones de la presente norma deberán etiquetarse de conformidad con la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985)⁸. En particular, se aplican las siguientes disposiciones específicas.

8.1 Nombre del producto

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

Se puede usar el nombre común si el producto es una mezcla de las diferentes especies enumeradas en el Cuadro 1 (Hojas culinarias secas reguladas por esta norma). Si se utiliza un nombre comercial, entonces el producto debe ser como mínimo el 80 % de las especies enumeradas para ese nombre comercial.

El nombre del producto puede incluir una indicación del nombre comercial y el tipo varietal descritos en el Cuadro 1 (Hojas culinarias secas reguladas por esta norma) y la forma de presentación, conforme se describe en la Sección 2.2 (Formas de presentación).

8.2 País de origen y país de cosecha

Se debe declarar el país de origen.

País de cosecha (opcional).

Región de cosecha y año de cosecha (opcional).

8.3 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)⁹.

9 Métodos de análisis y muestreo

9.1 Métodos de análisis

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)¹⁰ pertinentes para las disposiciones de esta norma.

ANEXO I

Cuadro A1. Características químicas de la albahaca seca

Nombre común	Forma de presentación	Contenido de humedad (porcentaje máximo)	Cenizas totales en base seca (porcentaje peso/peso máximo)	Cenizas insolubles en ácido en base seca (porcentaje peso/peso máximo)	Aceites volátiles en base seca ml/100 g (mínimo)
Albahaca	Entera/ intacta	12	16	2	0,3
	Picada/triturada/ en copos	12	16	2	0,3
	Molida/ en polvo	10	16	2	0,1

Cuadro A2. Características físicas de la albahaca seca

Nombre común	Forma de presentación	Materia extraña ^a (porcentaje peso/ peso máximo)	Materia foránea ^b (porcentaje peso/ peso máximo)	Recuento de insectos enteros muertos /100 g (máximo)	Daño por moho visible (porcentaje peso/ peso máximo)	Excrementos mamíferos (mg/Kg máximo)	Hojas dañadas por insectos, (porcen- taje peso/peso máximo)	Otros excre- mentos ^c (mg/Kg máximo)	Recuento de insectos vivos/100 g (máximo)
Albahaca	Entera/intacta	0,5	0,1	2,0	1,0	2,2	1,0	4,4	0
	Picada/ triturada/ en copos	1,0	0,1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0
	Molida/ en polvo	0	0,1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0

Notas:

^a Materia vegetal asociada con la planta de la que se origina el producto, pero no se acepta como parte del producto final.
^b Cualquier materia o material foráneos objetables, detectables o visibles, no asociados habitualmente con los componentes naturales de la planta de la especia: como palos, piedras, embolsado de arpillera, metal, etc.
^c Excrementos de otros animales como reptiles y aves.
N/A: No se aplica, quiere decir que esta forma del producto anterior 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 el control de malezas a fin de prevenir y reducir la contaminación de los alimentos y 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 *Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por micotoxinas en las especias* (CXC 78-2017).
- 7 *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997).
- 8 *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985).
- 9 *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021).
- 10 *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 la albahaca seca*.
Normas del Codex Alimentarius, N.º CXS 345-2021. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.
<https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd9047es>

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).