

# CODEX ALIMENTARIUS

NORMAS INTERNACIONALES DE LOS ALIMENTOS



Organización de las Naciones  
Unidas para la Alimentación  
y la Agricultura



Organización  
Mundial de la Salud

E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

---

**NORMA PARA ESPECIAS DERIVADAS DE BAYAS Y FRUTOS DESECADOS O DESHIDRATADOS:  
CARDAMOMO PEQUEÑO**

**CXS 357-2024**

**Adoptada en 2024**

## 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta norma se aplica a las bayas y frutos secos o deshidratados: cardamomo pequeño, tal como está definido en la Sección 2.1 *ut infra*, que se ofrece para el consumo directo, como ingrediente en la elaboración de alimentos o para el reenvasado en caso de ser necesario. Se excluye el producto destinado a la elaboración industrial.

## 2. DESCRIPCIÓN

### 2.1 Definición del producto

El cardamomo pequeño desecado o deshidratado es un producto obtenido de los frutos secos de la planta *Elettaria cardamomum* (L.) Maton de la familia *Zingiberaceae* según se describe en el Cuadro 1.

**Cuadro 1. Nombre común, comercial y científico del cardamomo pequeño desecado**

Nombre común	Nombre comercial	Nombre científico
Cardamomo pequeño	Cardamomo, Cardamomo verde	<i>Elettaria cardamomum</i> (L.) Maton

### 2.2 Formas de presentación

El cardamomo pequeño desecado o deshidratado puede presentarse de las siguientes formas:

- cápsulas/vainas enteras sin abrir: cápsulas/vainas intactas que no han perdido las semillas;
- cápsulas/vainas abiertas: cápsulas/vainas con una apertura que no supere 1/3 de la longitud de la sutura y que contengan semillas;
- semillas: semillas obtenidas al abrir las cápsulas/vainas;
- semillas en polvo: polvo obtenido moliendo las semillas del cardamomo; o
- cápsulas/vainas enteras en polvo: polvo obtenido moliendo cápsulas/vainas enteras/abiertas con semillas

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

### 2.3 Clasificación por tamaño (opcional)

## 3. FACTORES ESENCIALES RELATIVOS A LA COMPOSICIÓN Y LA CALIDAD

### 3.1 Composición

El producto tal como está definido en la Sección 2 anterior deberá ajustarse a los requisitos especificados en el Anexo I.

### 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/condiciones geoclimáticos, y debe estar exento de cualquier tipo de olor, sabor o color foráneos, en particular de la rancidez y del olor a moho.

#### 3.2.2 Características físicas y químicas

El cardamomo pequeño desecado o deshidratado debe cumplir los requisitos especificados en el Anexo I (Cuadro A1 'Características químicas' y Cuadro A2 'Características físicas'). Los defectos permitidos no deben afectar al aspecto general del producto en lo que respecta su calidad, y el producto debe mantener su calidad y presentación en el envase.

#### 3.2.3 Clasificación (opcional)

Cuando se comercializa siguiendo una clasificación, las disposiciones en el Anexo I se aplicarán como requisitos mínimos.

## 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)<sup>1</sup> en la forma molida/en polvo del producto regulado por esta norma.

## 5. CONTAMINANTES

- 5.1 Los productos regulados por la presente norma deberán respetar los niveles máximos establecidos en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995)<sup>2</sup>, el *Código de prácticas para la prevención y reducción de micotoxinas en las especias* (CXC 78-2017)<sup>3</sup> y otros textos pertinentes del Codex.
- 5.2 Los productos regulados por la presente norma deberán respetar los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

## 6. HIGIENE

- 6.1 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)<sup>4</sup>, el *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad* (CXC 75-2015)<sup>5</sup> (Anexo III sobre las especias y hierbas culinarias desecadas) y otros textos pertinentes del Codex.
- 6.2 Los productos deberán cumplir 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)<sup>6</sup>.

## 7. PESOS Y MEDIDAS

Los envases deberán llenarse en la medida en que sea viable sin comprometer la calidad, y deberán ajustarse a la declaración correcta del contenido relativa al producto.

## 8. ETIQUETADO

- 8.1 Los productos regulados por las disposiciones de la presente norma deberán etiquetarse de conformidad con lo dispuesto en la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985)<sup>7</sup>. Además, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

### 8.2 Nombre del producto

- 8.2.1 El nombre del producto debe ser como se describe en la Sección 2.1.
- 8.2.2 El nombre del producto puede incluir una indicación de la forma de presentación de acuerdo con lo descrito en la Sección 2.2.
- 8.2.3 El nombre comercial, la variedad o el cultivar pueden incluirse en la etiqueta.

### 8.3 País de origen y país de cosecha

- 8.3.1 Se debe declarar el país de origen.
- 8.3.2 País de cosecha (opcional).
- 8.3.3 Región de cosecha y año de cosecha (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)<sup>8</sup>.

## 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 muestreo que figuran en los *Métodos de análisis y de muestreo recomendados* (CXS 234-1999)<sup>9</sup> pertinentes para las disposiciones de esta norma.

### 9.2 Plan de muestreo

Por desarrollar.

## ANEXO I

Cuadro A1. Características químicas para el cardamomo pequeño desecado o deshidratado

Nombre del producto	Forma de presentación	Cenizas totales en base seca, porcentaje p/p (máx.)	Cenizas insolubles en ácido en base seca, porcentaje p/p (máx.)	Contenido de humedad, porcentaje p/p (máx.)	Aceites volátiles en base seca, ml/100 g (mín.)
Cardamomo pequeño	Entero*	9,5	2,5	13	3,5 2,5†
	Semillas	9,5	3,0	13	3,5
	Semillas en polvo	8,0	3,0	11	3,0
	Cápsulas en polvo con semillas	10,0	2,5	12	2,7

\* Incluye cápsulas/vainas abiertas.

† Para cápsulas/vainas abiertas.

**Cuadro A2. Características físicas para el cardamomo pequeño desecado o deshidratado**

Nombre del producto	Forma de presentación	Cápsulas/vainas vacías y malformadas recuento/ 100 cápsulas (máx.)	Cápsulas inmaduras y rugosas porcentaje p/p (máx.)†	Semillas ligeras porcenta je p/p (máx.)‡	Contaminación /infestación por insectos porcentaje p/p (máx.)	Materia extraña§ porcenta je p/p (máx.)	Materia foránea   porcenta je p/p (máx.)	Insectos enteros muertos recuento/ 100 g (máx.)	Insectos vivos recuento/ 100 g (máx.)	Excrementos de mamíferos mg/kg (máx.)	Otros excrementos# mg/kg (máx.)	Moho visible porcen taje p/p (máx.)	Otros factores
Cardamomo pequeño	Cápsulas/vainas enteras sin abrir	5	7	N/A	1	5	0,5	4	0	6,6	2,2	1	Tolerancia 15 % p/p (máx.)**
	Cápsulas/vainas enteras abiertas	10	7	N/A	1	5	0,5	4	0	6,6	2,2	1	Composición del lote – un mínimo de 60 % de vainas abiertas
	Semillas	N/A	N/A	5	N/A	2	N/A	4	0	6,6	2,2	1	N/A
	Semillas en polvo	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	N/A	N/A	N/A	N/A
	Cápsulas en polvo con semillas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	0	N/A	N/A	N/A	N/A

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.

\* Cápsulas vacías y malformadas: cápsulas sin semillas o escasamente llenas de semillas.

† Cápsulas inmaduras y rugosas: cápsulas que no están completamente desarrolladas.

‡ Las semillas ligeras incluyen semillas de color marrón o rojo y semillas fragmentadas, inmaduras y rugosas.

§ Materia vegetal asociada a la planta de la cual se origina el producto pero que no se acepta como parte del producto final.

|| Cualquier materia o material foráneo objetable, detectable o visible, no asociado habitualmente con los componentes naturales de la planta de la especia: como palos, piedras, embolsado de arpillera, metal, etc.

# Excrementos de otros animales, como reptiles y aves.

\*\* Presencia de cápsulas/vainas abiertas entre cápsulas/vainas sin abrir.

## NOTAS

---

<sup>1</sup> FAO y OMS. 1995. *Norma general para los aditivos alimentarios*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 192-1995. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

<sup>2</sup> FAO y OMS. 1995. *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 193-1995. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

<sup>3</sup> FAO y OMS. 2017. *Código de prácticas para la prevención y reducción de micotoxinas en las especias*. Código de prácticas del Codex Alimentarius, n.º CXC 78-2017. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

<sup>4</sup> FAO y OMS. 1969. *Principios generales de higiene de los alimentos*. Código de prácticas del Codex Alimentarius, n.º CXC 1-1969. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

<sup>5</sup> FAO y OMS. 2015. *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad*. Código de prácticas del Codex Alimentarius, n.º CXC 75-2015. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

<sup>6</sup> FAO y OMS. 1997. *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos*. Directrices del Codex Alimentarius, n.º CXG 21-1997. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

<sup>7</sup> FAO y OMS. 1985. *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 1-1985. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

<sup>8</sup> FAO y OMS. 2021. *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 346-2021. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

<sup>9</sup> FAO y OMS. 1999. *Métodos de análisis y de muestreo recomendados*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 234-1999. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.