

**NORMA DEL CODEX PARA EL KIMCHI
(CODEX STAN 223-2001)**

1 ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica al producto conocido como “Kimchi”, según se definen en la Sección 2 *infra*, que se prepara con la col china como ingrediente principal y otras hortalizas que han sido recortadas, cortadas, saladas y condimentadas antes de la fermentación.

2 DESCRIPCIÓN

2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por “Kimchi” el producto:

- (a) preparado con variedades de col china, *Brassica pekinensis* Rupr., en que las coles chinas deberán estar exentas de defectos notables, recortadas para eliminar las partes no comestibles, saladas, lavadas con agua potable, y escurridas para eliminar el exceso de agua. Podrán estar o no cortadas en trozos o partes de tamaño idóneo;
- (b) elaborado con una mezcla de condimentos que consistirán principalmente en pimentón rojo (*Capsicum annuum* L.), ajo, jengibre, variedades comestibles de *Allium* distintas del ajo, y rábano. Estos ingredientes podrán estar desmenuzados, rebanados, rotos en trozos; y
- (c) fermentado antes o después de ser envasado en envases apropiados para asegurar la maduración y conservación apropiadas del producto mediante producción de ácido láctico a bajas temperaturas.

2.2 FORMAS DE PRESENTACIÓN

El producto deberá presentarse en una de las siguientes formas:

- (a) **Entero** - col china entera;
- (b) **Mitades** - coles chinas divididas longitudinalmente en mitades;
- (c) **Cuartos** - coles chinas divididas longitudinalmente en cuartos; y
- (d) **Rebanadas o en astillas** - hojas de col china cortadas en trozos de 1 ~ 6 cm de longitud y anchura.

3 FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1 COMPOSICIÓN

3.1.1 Ingredientes Básicos

- (a) Col china y las mezclas de condimentos descritas en la Sección 2;
- (b) sal (cloruro de sodio).

3.1.2 Otros Ingredientes Autorizados

- (a) frutas;
- (b) pasta de arroz glutinoso;
- (c) nueces;
- (d) mariscos salados y fermentados;
- (e) semillas de sésamo;
- (f) azúcares (materias azucaradas);
- (g) hortalizas distintas de las descritas en la Sección 2;
- (h) pasta de harina de trigo.

3.1.3 Otros Factores de Composición

(a)	Impurezas minerales	no más de 0,03% m/m
(b)	Contenido de sal (cloruro de sodio)	1.0 ~ 4.0% m/m
(c)	Acidez total (como ácido láctico)	no más de 1,0% m/m

3.2 CRITERIOS DE CALIDAD

El kimchi deberá tener un color, sabor y olor normales y poseer la textura característica del producto.

3.2.1 Otros Criterios de Calidad

- (a) **Color** - El producto deberá tener el color rojo conferido por el pimentón.
- (b) **Sabor** - El producto deberá tener un sabor picante y salado. Puede tener también un sabor agrio.
- (c) **Textura** - El producto deberá ser de textura razonablemente firme, tierna y masticable.

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 REGULADORES DE LA ACIDEZ

Nº SIN	Nombre del Aditivo Alimentario	Dosis Máxima
269	Acido acético	Limitada por las BPF
270	Acido láctico	
330	Acido cítrico	

4.2 ACENTUADORES DEL AROMA

Nº SIN	Nombre del Aditivo Alimentario	Dosis Máxima
621	L-glutamato monosódico	Limitada por las BPF
627	5'-guanilato disódico	
631	5'-inosinato disódico	

4.3 AROMATIZANTES

Aromas naturales e idénticos a los naturales	Limitada por las BPF
--	----------------------

4.4 TEXTURIZADORES

Nº SIN	Nombre del Aditivo Alimentario	Dosis Máxima
420	Sorbitol	Limitada por las BPF

4.5 ESPESANTES Y ESTABILIZADORES

Nº SIN	Nombre del Aditivo Alimentario	Dosis Máxima
407	Carragenina (incluido el furcellarano)	Limitada por las BPF
415	Goma Santana	

5 CONTAMINANTES

5.1 METALES PESADOS

El producto regulado por las disposiciones de la presente Norma deberá cumplir con los niveles máximos para metales pesados establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

5.2 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

El producto regulado por las disposiciones de la presente Norma deberá cumplir con los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

6 HIGIENE

6.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la presente Norma se prepare y manipule de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

6.2 El producto deberá ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

7 PESOS Y MEDIDAS

7.1 LLENADO DEL ENVASE

7.1.1 Peso Ecurrido Mínimo

El peso escurrido del producto final, como porcentaje del peso indicado, no deberá ser inferior al 80% calculado con relación al peso del agua destilada a 20°C que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno. El peso escurrido del producto, como porcentaje del peso indicado, no deberá ser inferior al 80%.

8 ETIQUETADO

El producto regulado por las disposiciones de la presente Norma deberá etiquetarse de conformidad con la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991). Además, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

8.1 NOMBRE DEL PRODUCTO

El nombre del producto deberá ser "Kimchi". La forma de presentación se deberá indicar muy cerca del nombre del producto.

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, excepto que el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, el envasador, el distribuidor o el importador, así como las instrucciones para el almacenamiento, deberán aparecer en el envase. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, el envasador, el distribuidor o el importador podrán sustituirse por una marca de identificación, a condición de que dicha marca sea claramente identificable en los documentos que lo acompañan.

9 MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Véase el Volumen 13 del Codex Alimentarius.