

**NORMA VENEZOLANA
ESPECIAS, CONDIMENTOS Y AFINES.
REQUISITOS**

**COVENIN
1539:2023
(3ra. Revisión)**

1. OBJETO

Esta norma establece los requisitos mínimos que deben cumplir las especias, condimentos y afines.

2. ALCANCE

Esta norma se aplica a las especias, condimentos y afines, elaborados, envasados, comercializados y distribuidos, en todo el territorio nacional.

3. REFERENCIAS NORMATIVAS

Los documentos que se citan a continuación son indispensables para la aplicación de esta norma. Únicamente es aplicable la edición de aquellos documentos que aparecen con fecha de publicación. Por el contrario, se aplicará la última edición (incluyendo cualquier modificación que existirá) de aquellos documentos que se encuentran referenciados sin fecha:

Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 36.081 del 7 de noviembre de 1996	Buenas Prácticas de Fabricación, Almacenamiento y Transporte de Alimentos para Consumo Humano.
Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 41.804 del 21 de enero de 2020	Resolución para regular el etiquetado y consumo de alimentos manufacturados con alto contenido de sodio.
CODEX STAN 150-1985	Norma para la sal de calidad alimentaria.
CXS 342-2021	Norma para el orégano seco.
CXS 343-2021	Norma para las raíces secas, rizomas y bulbos: jengibre seco o deshidratado.
CXS 345-2021	Norma para la albahaca seca.
COVENIN 179-1 ¹⁾	Sal comestible. Parte 1: Requisitos generales. (3ra. Revisión).
COVENIN 902:1987	Alimentos. Método para recuento de colonias de bacterias aerobias en placas de Petri. (2da. Revisión).
COVENIN 910:2016	Aditivos alimentarios. (3ra. Revisión).
COVENIN 1101:1989	Pulpas. Método de extracción de muestras. (1ra. Revisión).
COVENIN 1104:1996	Determinación del número más probable de coliformes, coliformes fecales y de <i>Escherichia Coli</i> . (2da. Revisión).
COVENIN 1291:2004	Aislamiento e identificación de <i>Salmonella</i> en alimentos. (1ra. Revisión).
COVENIN 1337:1990	Alimentos. Método para recuento de mohos y levaduras. (1ra. Revisión).
COVENIN 1554:1990	Especias y condimentos. Muestreo.
COVENIN 1562:1990	Especias y condimentos. Métodos de ensayo.
COVENIN 2952:2001	Norma general para el rotulado de los alimentos envasados. (1ra. Revisión).
NTC 4423:2010	Industria alimentaria. Especias y condimentos.
NTE INEN 2532:2010	Especias y condimentos. Requisitos. (1ra. Edición).

1) Está pendiente la publicación de la COVENIN 179-1

4. DEFINICIONES

A los fines de este documento, se aplican los términos y definiciones indicadas en las COVENIN 910 y 179-1, así como las siguientes:

4.1. Aceites esenciales de especias

Son los extractos aromáticos volátiles preparados de las especias molidas, mediante destilación por vapor.

4.2. Sal de calidad alimentaria

Se entiende por sal de calidad alimentaria el producto cristalino que consiste predominantemente en cloruro de sodio. Se obtiene del mar, de depósitos subterráneos de sal mineral o de salmuera natural. (Ver CODEX STAN 150).

4.3. Otras sales

Producto salino (Cloruro sódico) obtenido de la evaporación del agua de mar, la combinación de sedimentos de arcilla volcánica de pozos formados por los ríos, la fosilización natural de alguno de sus cristales en condiciones climáticas y atmosféricas de altitud, presión y humedad muy particulares. Cosechada por métodos no industrializados, presentan diferentes formas de cristales como escamas (flor de sal), esferas (perlas de sal), cristales gruesos y planchas.

4.4. Condimentos con sal agregada

Son aquellos productos resultantes de la mezcla de una o más especias, sustratos o sustancias alimenticias con sal añadida.

4.5. Condimentos en pasta

Producto pastoso constituido por una o más especias mezcladas con otras sustancias alimenticias, lista para su consumo. Este producto debe contener mínimo un 80 % de la especia de forma natural o de su equivalente de oleoresina y aceite esencial que le otorga el poder condimentador. En estos productos no está permitido el uso de esencias o extractos artificiales o sintéticos que refuercen el sabor de las especias puras. Como vehículos pueden utilizarse carbohidratos, proteínas, sal comestible, grasas o aceites comestibles.

4.6. Curry

Es la mezcla de varias especias de gusto picante, constituida principalmente por diversas pimientas, jengibre, cúrcuma, fenogreco; adicionada o no de otras especias, que se usa como condimento. Con un contenido de sal comestible máximo de 5 %.

4.7. Especias y condimentos

Son aquellos productos vegetales aromáticos y sápidos, o picantes, elaborados con una o más partes de las plantas, solos o en mezcla, enteros, troceados o molidos y desecados; que se emplean para sazonar o mejorar el aroma y sabor de los alimentos, pudiendo algunas de ellos impartir color.

4.8. Materia extraña

Toda materia que sea extraña a la planta. La materia puede ser peligrosa o no peligrosa.

4.9. Materia extraña peligrosa

Son aquellas que incluye materia vegetal extraña con propiedades tóxicas o alérgicas, así como vidrio, metal, piedras, etc.

4.10. Materia extraña no peligrosa

Son aquellas que no causan daño dentro de los límites establecidos, tales como: trozos de otros vegetales diferentes, trozos de otras partes del vegetal, insectos secos, partes de insectos y excretas de roedores; fijándose el límite superior de estos contaminantes en los requisitos específicos de cada producto.

4.11. Mezcla de especias

Son aquellos productos constituidos por dos o más especias.

4.12. Oleorresinas de especias

Comprenden las resinas volátiles y no volátiles, extraídas mediante solventes de las especias molidas en forma gruesa, utilizando solventes grado alimenticio.

4.13. Sazonadores, aliños y mezcla condimentada

Productos constituidos por una o más especias u oleorresinas o aceites esenciales de especias, mezcladas con otras sustancias alimenticias, para mejorar y realzar el sabor, color y olor de los alimentos. En este grupo no está permitido el uso de esencias o extractos artificiales o sintéticos que refuercen el sabor de las especias puras. Como vehículo se pueden utilizar carbohidratos, proteínas, sal comestible, grasas o aceites comestibles.

5. CLASIFICACIÓN Y TERMINOLOGÍA

En la tabla 1 se indica la clasificación y terminología general de las especias y condimentos.

TABLA 1. Nombres científicos de las especias y condimentos y partes de la planta usadas

Nombre común	Nombre científico	Partes de la planta usada						
		Bulbos	Corteza	Flores y partes florales	Frutos	Hojas y sumidades	Rizomas y raíces	Semillas
Adormidera	<i>Papaver somniferum</i> L.							X
Ajedrea	<i>Satureja hortensis</i> L.					X		
Ajo	<i>Allium sativum</i> L.	X						
Ajonjolí	<i>Sesamum indicum</i> L.							X
Albahaca	<i>Ocimum basilicum</i> L.					X		
Alcaparra	<i>Capparis spinosa</i> L.					X		
Alcaravea	<i>Carum carvi</i> L.				X			
Alholva o fenogreco	<i>Trigonella foenumgraecum</i> L.			X	X			X
Anís	<i>Pimpinella anisum</i> L.							X
Anís estrellado o Badiana de la China	<i>Illicium verum</i> H.				X			
Apio	<i>Apium graveolens</i> L.				X			
Artemisia	<i>Artemisia vulgaris</i>					X		X
Azafrán	<i>Crocus sativus</i> L.					X		
Cálamo	<i>Acorus calamus</i> L.			X				
Canela	<i>Cinnamomum zeylanicum</i> B.		X					
Cardamomo	<i>Elettaria cardamomum</i> L.							X
Cebolla	<i>Allium cepa</i> L.	X						
Cebollín	<i>Allium schoenoprasum</i> L.					X		
Cedoaria	<i>Curcuma cedoaria</i> R.						X	
Cilantro	<i>Coriandrum sativum</i> L.					X		X
Clavo de especia	<i>Eugenia caryophyllata</i>			X				
Comino	<i>Cuminum cyminum</i> L.							X
Cúrcuma	<i>Curcuma longa</i> L.						X	

**TABLA 1. Nombres científicos de las especias y condimentos y partes de la planta usadas
(Continuación)**

Nombre común	Nombre científico	Partes de la planta usada						
		Bulbos	Corteza	Flores y partes florales	Frutos	Hojas y sumidades	Rizomas y raíces	Semillas
Enebro	<i>Juniperus communis</i> L.							X
Eneldo	<i>Anethum graveolens</i> L.					X		X
Estragón	<i>Artemisia dracunculus</i> L.					X		
Galanga	<i>Alpinia galanga</i> W.						X	
Hierbabuena o yerbabuena	<i>Mentha spicata</i> L.					X		
Hinojo	<i>Foeniculum vulgare</i> M.				X	X		X
Jengibre	<i>Zingiber officinale</i> R.						X	
Kaloonji o neguilla	<i>Nigella sativa</i> L.							X
Laurel	<i>Laurus nobilis</i> L.					X		
Macis	<i>Myristica fragrans</i> H.				X			
Mejorana	<i>Majorana hortensis</i> M.					X		
Menta	<i>Mentha piperita</i> L.					X		
Mostaza blanca	<i>Sinapsis alba</i> L.							X
Mostaza negra	<i>Brassica nigra</i> L.							X
Mostaza india o marrón	<i>Brassica juncea</i> L.							X
Nuez Moscada	<i>Myristica fragrans</i> H.							X
Onoto	<i>Bixa orellana</i> L.							X
Orégano	<i>Origanum vulgare</i> L.					X		
Perejil liso	<i>Petroselinum sativum</i> H.					X		
Perejil rizado	<i>Petroselinum crispum</i> M.					X		
Perifollo	<i>Anthriscus cerefolium</i>					X		
Pimienta blanca	<i>Piper nigrum</i> L.				X			
Pimienta guayabita, Jamaica o dulce	<i>Pimenta dioica</i> (L.) Merr				X			
Pimienta negra	<i>Piper nigrum</i> L.				X			
Pimentones y ajíes	<i>Capsicum spp</i> ^a				X			

**TABLA 1. Nombres científicos de las especias y condimentos y partes de la planta usadas
(Continuación)**

Nombre común	Nombre científico	Partes de la planta usada						
		Bulbos	Corteza	Flores y partes florales	Frutos	Hojas y sumidades	Rizomas y raíces	Semillas
Poleo	<i>Mentha pulegium</i> L.					X		
Romero	<i>Rosmarinus officinalis</i> L.					X		
Salvia	<i>Salvia officinalis</i> L.					X		
Tomillo	<i>Thymus vulgaris</i> L.					X		
Toronjil	<i>Melissa officinalis</i> L.					X		
Vainilla	<i>Vanilla planifolia</i> A.				X			

^a Nombre de identificación, que generalmente cubren todas las especies de *Capsicum* que se utilizan en el mercado mundial, tales como paprikas, pimienta de cayena, pimentones, ajíes rojos o verdes, dulces o picantes y cualquier otra denominación que tengan.

[FUENTE: Elaboración propia del Subcomité Técnico de Normalización SC11 Especias y Condimentos adscrito al Comité Técnico de Normalización CT10 Productos Alimenticios].

6. REQUISITOS

Las especias, condimentos y afines deberán cumplir con las Buenas Prácticas de Fabricación, Almacenamiento y Transporte de Alimentos para Consumo Humano y con los siguientes requisitos:

6.1. Generales

6.1.1. Cada producto deberá tener el aspecto, textura, color, sabor y olor que le es característico a cada especia o condimento, los cuales pueden variar en función de los factores y condiciones geoclimáticas, y deberá estar libre de cualquier olor, sabor y color extraño, especialmente de ranciedad y moho.

6.1.2. Se prohíbe la adición de materias adulterantes y de colorantes artificiales.

6.1.3. El producto deberá estar libre de materias extrañas peligrosas.

6.1.4. Para la materia extraña no peligrosa, se establece el límite para cada una de las especias o condimentos fijado en la tabla 2. Con base en este límite se permite un máximo de 15 % de insectos secos, partes de insectos y excretas de roedores, por ejemplo, el límite máximo de materias extrañas es de 2 % por lo tanto el máximo permitido para insectos, partes de insectos y excretas de roedores será de 0,3 %.

6.2. Requisitos fisicoquímicos de las especias

En la tabla 2 se establecen los requisitos fisicoquímicos de las especias y condimentos.

TABLA 2. Requisitos fisicoquímicos de las especias y condimentos

Especias	Materia extraña no peligrosa % (p/p)	Humedad % (p/p)	Cenizas % (p/p)	Cenizas insolubles en ácido % (p/p)	Extracto etéreo no volátil % (p/p)	Aceites volátiles ^a (ml/100g)
Cortezas						
Canela	máx. 2,00	máx. 14,00	máx. 7,00	máx. 2,00	mín. 0,80	mín. 0,40
Bulbos						
Ajo	máx. 0,50	máx. 8,00	máx. 7,00	máx. 1,00	mín. 0,50	-
Cebolla	máx. 0,50	máx. 9,00	máx. 5,00	máx. 0,50	mín. 0,50	-
Flores y partes florales						
Azafrán	máx. 1,00	máx. 12,00	máx. 5,00	máx. 1,00	mín. 3,50	-
Clavo de especia	máx. 2,00	máx. 12,00	máx. 8,00	máx. 1,50	mín. 10,00	mín. 14,00
Semillas						
Adormidera	máx. 2,00	máx. 8,00	máx. 8,00	máx. 1,00	-	-
Ajonjolí	máx. 0,50	máx. 7,00	máx. 7,00	máx. 1,00	--	-
Alholva o Fenogreco	máx. 0,50	máx. 11,00	máx. 7,00	máx. 1,50	mín. 6,00	-
Apio	máx. 0,50	máx. 11,00	máx. 12,00	máx. 3,00	-	mín. 1,50
Cardamomo	máx. 2,00	máx. 12,00	máx. 10,00	máx. 3,00	-	mín. 2,00
Cilantro	máx. 1,00	máx. 12,00	máx. 7,00	máx. 1,50	mín. 12,00	mín. 0,30
Comino	máx. 5,00	máx. 13,00	máx. 14,00	máx. 3,00	mín. 10,00	mín. 1,50
Enebro	máx. 1,00	máx. 16,00	máx. 5,00	máx. 1,00	mín. 3,00	mín. 0,40
Eneldo	máx. 0,50	máx. 12,00	máx. 10,00	máx. 2,50	-	-
Hinojo	máx. 2,00	máx. 12,00	máx. 9,00	máx. 2,00	-	mín. 1,50
Kaloonji o neguilla	máx. 1,00	máx. 8,00	máx. 10,00	máx. 2,00	-	-

**TABLA 2. Requisitos fisicoquímicos de las especias y condimentos
(Continuación)**

Especias	Materia extraña no peligrosa % (p/p)	Humedad % (p/p)	Cenizas % (p/p)	Cenizas insolubles en ácido % (p/p)	Extracto etéreo no volátil % (p/p)	Aceites volátiles^a (ml/100g)
Mostaza blanca, negra, india o marrón	máx. 1,00	máx. 10,00	máx. 7,00	máx. 2,00	mín. 28,00	mín. 0,25
Nuez moscada	máx. 0,50	máx. 12,00	máx. 7,50	máx. 2,00	mín. 24,00	mín. 4,00
Onoto	máx. 5,00	máx. 13,00	máx. 8,00	máx. 3,00	mín. 4,00	-
Frutos						
Alcaravea	máx. 0,50	máx. 11,00	máx. 9,00	máx. 1,50	mín. 8,00	
Anís	máx. 2,00	máx. 12,00	máx. 9,00	máx. 2,50		mín. 1,00
Anís estrellado o Badiana de la China	máx. 2,00	máx. 11,00	máx. 4,50	máx. 1,00	--	mín. 2,00
Hinojo	máx. 2,00	máx. 14,00	máx. 11,00	máx. 2,00	-	-
Macis	máx. 0,50	máx. 10,00	máx. 4,00	máx. 0,50	mín. 16,00	mín. 5,00
Pimienta blanca	máx. 1,00	máx. 13,00	máx. 3,50	máx. 0,30	mín. 6,00	mín. 1,00
Pimienta guayabita, Jamaica dulce	máx. 1,50	máx. 12,00	máx. 7,00	máx. 1,00	mín. 3,00	mín. 3,00
Pimienta negra	máx. 1,00	máx. 12,00	máx. 7,00	máx. 2,50	mín. 5,00	mín. 2,00
Pimentones y Ajíes	máx. 1,00	máx. 11,00	máx. 9,00	máx. 1,00	mín. 15,00	-
Vainilla	máx. 1,00	máx. 30,00	máx. 6,00	máx. 2,00	mín. 6,00	mín. 1,00
Rizomas y Raíces						
Cálamo	máx. 1,00	máx. 12,00	máx. 6,00	máx. 1,00	-	-
Cedoaria	máx. 1,00	máx. 15,00	máx. 9,00	máx. 1,50	-	-
Cúrcuma	máx. 1,00	máx. 10,00	máx. 9,00	máx. 2,50	-	mín. 2,50
Galanga	máx. 1,00	máx. 15,00	máx. 8,00	-	-	-
Jengibre	máx. 1,00	máx. 12,00	máx. 12,00	máx. 2,00	mín. 2,80	mín. 1,50

**TABLA 2. Requisitos fisicoquímicos de las especias y condimentos
(Continuación)**

Especias	Materia extraña no peligrosa % (p/p)	Humedad % (p/p)	Cenizas % (p/p)	Cenizas insolubles en ácido % (p/p)	Extracto etéreo no volátil % (p/p)	Aceites volátiles ^a (ml/100g)
Hojas y Sumidades						
Albahaca	máx. 1,00	máx. 12,00	máx. 16,00	máx. 2,00	-	mín. 0,30
Alcaparra	máx. 2,00	-	-	-	máx. 5,00	-
Ajedrea	máx. 1,00	máx. 12,00	máx. 12,00	máx. 1,50	-	mín. 0,50
Apio	máx. 0,50	máx. 8,00	máx. 20,00	máx. 1,00	-	-
Artemisa	máx. 2,00	máx. 10,00	máx. 10,00	máx. 1,00	-	-
Cilantro	máx. 1,00	máx. 10,00	máx. 16,00	máx. 2,00	-	-
Cebollín	máx. 2,00	máx. 8,00	máx. 13,00	máx. 2,00	-	-
Eneldo	máx. 0,50	máx. 12,00	máx. 10,00	máx. 2,50	-	-
Estragón	máx. 0,50	máx. 10,00	máx. 12,00	máx. 3,00	-	mín. 0,30
Hierbabuena	máx. 2,00	máx. 13,00	máx. 12,00	máx. 2,50	-	mín. 0,50
Hinojo	máx. 0,50	máx. 10,00	máx. 9,00	máx. 2,00	mín. 12,00	mín. 1,50
Laurel	máx. 0,50	máx. 12,00	máx. 7,00	máx. 2,00	-	mín. 1,00
Mejorana	máx. 1,00	máx. 12,00	máx. 16,00	máx. 4,00	mín. 4,00	mín. 0,50
Menta	máx. 2,00	máx. 13,00	máx. 12,00	máx. 2,50	-	mín. 0,50
Orégano	máx. 5,00	máx. 12,00	máx. 16,00	máx. 2,50	mín. 5,00	mín. 1,30
Perejil liso	máx. 1,00	máx. 11,00	máx. 14,00	máx. 2,00	mín. 2,00	-
Perejil rizado	máx. 1,00	máx. 11,00	máx. 16,00	máx. 2,00	mín. 2,00	-
Perifollo	máx. 2,00	máx. 8,00	máx. 17,00	máx. 2,00	-	-
Poleo	máx. 2,00	máx. 15,00	máx. 7,50	máx. 1,00	Min. 1,20	-
Romero	máx. 0,50	máx. 10,00	máx. 8,00	máx. 2,00	-	mín. 0,50
Salvia	máx. 1,00	máx. 12,00	máx. 12,00	máx. 2,00	mín. 1,00	mín. 0,50
Tomillo	máx. 1,00	máx. 12,00	máx. 12,00	máx. 4,00	-	mín. 0,50
Toronjil	máx. 2,00	máx. 12,00	máx. 12,00	-	-	-

NOTA. Todos los requisitos fisicoquímicos serán realizados según el método de ensayo establecido en la COVENIN 1562.

^a Los contenidos mínimos de aceites volátiles se aplicarán a los productos no tratados por vapor.

[FUENTE: Elaboración propia del Subcomité Técnico de Normalización SC11 Especias y Condimentos adscrito al Comité Técnico de Normalización CT10 Productos Alimenticios].

6.3. Requisitos microbiológicos

En la tabla 3 se establecen los requisitos microbiológicos de las especias y condimentos.

TABLA 3. Requisitos microbiológicos de las especias y condimentos

Características	Especias y condimentos enteros y en polvo				Condimentos en pasta				Método de ensayo
	n	c	Límite		n	c	Límite		
			m	M			m	M	
Aerobios Mesófilos (ufc/g) ^a	5	3	10 ⁶	10 ⁷	5	3	10 ³	10 ⁵	COVENIN 902
Mohos (ufg/g) ^a	5	2	10 ³	10 ⁵	5	3	10 ²	10 ³	COVENIN 1337
<i>Salmonella</i> en 25 g de muestra (ufc/g)	5	0	0	-	10	0	0	-	COVENIN 1291
<i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	5	2	10	10 ³	5	2	0	10	COVENIN 1104

^a Los requisitos para estas características tienen carácter de recomendación.

dónde:

n= Número de muestras del lote.

c= Número de muestras defectuosas. m = Límite mínimo.

M = Límite máximo.

[FUENTE: Elaboración propia del Subcomité Técnico de Normalización SC11 Especias y Condimentos adscrito al Comité Técnico de Normalización CT10 Productos Alimenticios].

7. MUESTREO

El muestreo se realizará según lo especificado en la COVENIN 1554.

8. INSPECCIÓN Y RECEPCIÓN

Como criterio de aceptación se debe tener en cuenta que las muestras seleccionadas de cualquier lote considerado (ver capítulo 6), deberán cumplir con todos y cada uno de los requisitos establecidos en la presente norma. Si alguno de estos requisitos no se cumplese rechaza el lote. A excepción de las características de la nota al pie en la tabla 3.

9. ENVASES, MARCACIÓN Y ROTULACIÓN

9.1. Envases

El producto se debe empacar en recipientes elaborados con materiales aprobados por la autoridad sanitaria que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio.

9.2. Marcación y rotulación

9.2.1. El rotulado debe cumplir con los requisitos como se especifica en la COVENIN 2952.

9.2.2. Los condimentos en pasta deben incluir en el rótulo la siguiente leyenda, “Refrigérese una vez abierto”.

9.2.3. Cuando la mezcla contenga una sola especia y el contenido de sal esté comprendido entre 40 % y 85 % se denominará Sal con (nombre de la especia).

9.2.4. Cuando la mezcla contenga más de una especia y el contenido de sal esté comprendido entre 40 % y 85 % se denominará Sal condimentada.

9.2.5. Cuando la mezcla contenga una o más especias, solas o con otras sustancias alimenticias y el contenido de sal esté comprendido entre un 5 % y un 39,5 % se denominará con el nombre común o usual o de fantasía, acompañado con el nombre descriptivo del producto como se especifica en la COVENIN 2952.

9.2.6. Cuando la mezcla contenga una o más especias, solas o con otros sustratos o sustancias alimenticias y el contenido de sal esté comprendido entre un 85,5 % y un 99 % se denominará Sal Aromatizada o Saborizada, pudiendo algunas de ellos impartir color.

9.2.7. Los alimentos manufacturados en cuya composición final, el contenido de sodio sea igual o mayor a 600 mg de sodio por cada 100 g de alimento sólido y 300 mg de sodio por cada 100 ml de alimento líquido, contendrán en la parte frontal de la etiqueta o rótulo de los envases, una figura con forma de octágono de color negro y borde blanco, con un texto en su interior que diga: “ALTO EN SODIO”, de acuerdo a lo expuesto en el artículo 3 de la resolución 41.804, colocando en la parte inferior del octágono: “MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD”.

FIGURA 1. Figura octagonal para implementar en el etiquetado de alimentos manufacturados con alto contenido en sodio



[FUENTE: Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 41.804 del 21 de enero de 2020].

9.2.8. Las dimensiones del símbolo referido estarán determinadas de acuerdo al área principal de la etiqueta, según el siguiente cuadro:

TABLA 4. Dimensiones del símbolo octagonal

Área de la cara principal de la etiqueta	Dimensiones del símbolo (alto y ancho)
Menor a 30 cm ²	Debe rotularse el envase mayor que los contenga, según en área de su cara principal.
Mayor o igual a 30 y menor a 60 cm ²	1,5 x 1,5 cm
Mayor o igual a 60 y menor a 100 cm ²	2,0 x 2,0 cm
Mayor o igual a 100 y menor a 200 cm ²	2,5 x 2,5 cm
Mayor o igual a 200 y menor a 300 cm ²	3,0 x 3,0 cm
Mayor o igual a 300 cm ²	3,5 x 3,5 cm

[FUENTE: Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 41.804 del 21 de enero de 2020].

10. ALMACENAMIENTO

El producto deberá almacenarse en un sitio limpio, resguardado de la humedad y en condiciones de temperatura y luz adecuadas, que mantengan la integridad del envase y del producto ahí contenido.

PROYECTO DE NORMA

BIBLIOGRAFÍA

VENEZUELA. Ministerio de Sanidad y Asistencia Social. Dirección de Salud Pública. 1973. *Resolución por la cual se dictan las normas técnicas sobre el control de especias o condimentos vegetales*. Caracas: Gaceta Oficial de la República de Venezuela N° 30.059 del 20 de marzo de 1.973. Disponible en <https://tugacetaoficial.com/1973-03-20-gaceta-oficial-30059/>

ISO 676.1995. *Spices and Condiments - Botanical Nomenclature*. Ginebra (Suiza).

ISO 2253.1999. *Curry Powder-Specification*. Ginebra (Suiza).

CODEX ALIMENTARIUS CAC/RCP 42-1995. *Código de prácticas de higiene para especias y plantas aromáticas desecadas* (Adoptado 1995 y revisado 2014). Italia: FAO.

CODEX ALIMENTARIUS. 2022. *Solicitud de observaciones en el trámite 6/7 sobre el Proyecto de norma para semillas secas: nuez moscada* [carta]. CL 2022/26/OCS-SCH. Roma.

CODEX ALIMENTARIUS. 2022. *Solicitud de observaciones (en el trámite 3) sobre el Anteproyecto de norma para el azafrán para especias derivadas de frutos secos y bayas (pimienta de Jamaica, baya de enebro, anís estrellado y vainilla)* [carta]. CL 2022/29/OCS-SCH. Roma.

BS 4488.1983. *Nomenclature for Spices and Condiments*. Londres: British Standards Institution (BSI).

BS 4593.1970. *Specification for ginger (whole, in pieces and ground)*. Londres: British Standards Institution (BSI).

BS 4594.1970 *Specification for pimento (allspice) (whole and ground)*. Londres: British Standards Institution (BSI).

BS 4595.1970 *Specification for black pepper and white pepper (whole and ground)*. Londres: British Standards Institution (BSI).

BS 4596.1981. *Specification for Cardamoms*. Londres: British Standards Institution (BSI).

BS 5048.1974. *Specification for chillies and capsicums (whole and ground)*. Londres: British Standards Institution (BSI).

ASOCIACIÓN EUROPEA PARA LAS ESPECIAS (ESA). 2011. *Asociación Europea para las Especias: Documento de mínimos de calidad*. Rev. 4. Alemania.

BADUI S. 1997. *Diccionario de tecnología de alimentos*. Ciudad de México: Longman de México Editores.

CESARI, C. 1994. *Hierbas y especias de Venezuela y el mundo*. Caracas: Miran. ISBN: 980-216-1160

GARLANDS, Sara. 1989. *Gran libro de las hierbas y especias*. Barcelona (España): Editorial Blume. ISBN 13: 9788470316166

ICMSF. 2005. Microbiological Specifications for Foods 6 *Microbial ecology of foods* Food Commodities. 2nd edition. vol. 2. The International Commission on Microbiological Specifications for Foods. New

York: Academic Press.Inc. ISBN: 0-306-48675-X

LARRAÑAGA, I., CARBALLO, J., RODRÍGUEZ, M., y FERNÁNDEZ, J. 1999. *Control e higiene de los alimentos*. Madrid: McGraw-Hill. ISBN: 84-481-1417-5.

WEI, L.S., SIREGAN, J.A, STEINBERG, MP y NELSON, A.I. 1967. Overcoming the bacteriostatic activity of onion in Making Standard Plate Counts. *Journal of Food Science* **32**(3), 346-349.

PROYECTO DE NORMA