

NORMA REGIONAL PARA LA HARISSA (pasta de pimiento rojo picante)

CODEX STAN 308R-2011

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente norma se aplica a la harissa (pasta de pimiento rojo picante), tal como se define en la sección 2, fabricada para el consumo humano directo y destinada al mismo.

No se aplica a otros tipos de harissa preparada tradicionalmente.

2. DESCRIPCIÓN

La harissa designa la pulpa conservada del pimiento rojo picante, de la variedad *Capsicum annuum*, concentrada, con la composición incluida en la sección 3 y conservada empleando únicamente un tratamiento térmico.

3. INGREDIENTES Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 Ingredientes

- Pimientos rojos picantes frescos de la variedad *Capsicum annuum*
- Ajo fresco
- Cilantro
- Alcaravea
- Sal

3.2 Factores de calidad

3.2.1 Ingredientes

Los pimientos empleados para preparar harissa elaborada deberán estar suficientemente maduros y en buen estado, tener un color rojo fuerte y carecer de daños, podredumbres e impurezas y de insectos.

3.2.2 Producto final

3.2.2.1 Factores sensoriales

- El color será rojo natural y homogéneo con un valor de a/b igual o superior a ¼ en la escala de color de Hunter Lab, y sin partículas negras.
- El sabor será típico del producto, especiado (picante) y carecerá de amargor o sabor a quemado o cualquier otro sabor extraño.
- El olor será típico del producto y no existirán olores extraños.

3.2.2.2 Consistencia y textura

El producto final carecerá de pieles y semillas y para ello se empleará un tamiz de 2 mm.

3.2.2.3 Acidez

La acidez total, expresada como ácido cítrico, no superará el 3,6 % del residuo seco total.

3.2.2.4 Extracto seco

El extracto seco no será inferior al 14 % de los sólidos solubles totales (excluyendo la sal).

3.2.2.5 Sal añadida

El porcentaje de sal añadida no superará el 1,5 % de la base del peso en seco.

3.2.2.6 Ceniza insoluble en ácido

El porcentaje de ceniza insoluble en ácido no superará el 0,15 % del peso total del extracto seco.

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

En la harissa no se empleará ningún aditivo alimentario.

5 CONTAMINANTES

Los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente norma deberán cumplir con los niveles máximos establecidos en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CODEX STAN 193-1995).

Los productos regulados por las disposiciones de la presente norma deberán respetar los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarios

6 HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

Se recomienda que los productos a los que se apliquen las disposiciones de la presente norma se elaboren y manipulen de conformidad con las secciones pertinentes de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CAC/RCP 1-1969) y otros textos relevantes del Codex como los códigos de prácticas de higiene y los códigos de prácticas.

Los productos deberán cumplir los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios para el establecimiento y la aplicación de los criterios microbiológicos a los alimentos* (CAC/GL 21-1997).

7 PESOS Y MEDIDAS

7.1 Llenado del envase

Llenado mínimo

a) El envase deberá llenarse bien con el producto, que deberá ocupar como mínimo el 90 % (menos cualquier espacio que se considere necesario con arreglo a las buenas prácticas de fabricación) de la capacidad de agua del envase. La capacidad de agua del envase es el volumen de agua destilada a 20 °C que cabe en el envase cerrado cuando se llena completamente.

(b) Los envases flexibles deberán llenarse tanto como resulte práctico desde una perspectiva comercial.

8 ETIQUETADO

El producto regulado por las disposiciones de la presente norma deberá etiquetarse de conformidad con la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CODEX STAN 1-1985) en su última versión. Además, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

El nombre del producto será "harissa".

9 ENVASADO Y CONSERVACIÓN

La harissa debe envasarse en recipientes adecuados y limpios y que dispongan de un cierre hermético, y todos los materiales que entren en contacto con el producto deberán haber sido autorizados para su uso en el envasado de alimentos.

10 MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Para ser completado.