

# codex alimentarius commission



FOOD AND AGRICULTURE  
ORGANIZATION  
OF THE UNITED NATIONS

WORLD  
HEALTH  
ORGANIZATION



JOINT OFFICE: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

## Tema 5 del Programa

**CX/PFV 00/4**  
**Julio de 2000**

### PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

**COMITE DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS**  
*Duodécima Reunión, Washington D.C., EE. UU., 11-15 de septiembre de 2000*

# S

## PROYECTOS DE NORMAS REVISADAS PARA FRUTAS EN CONSERVA EN EL TRÁMITE 7

**Nota del Secretariado:** El Anteproyecto de Norma Revisada del Codex para la Compota de Manzanas en Conserva (ALINORM 99/27, Apéndice II) y para las Peras en Conserva (ALINORM 99/27, Apéndice III) se hizo circular para formular observaciones en el Trámite 6 mediante la circular CL 1998/25-PFV en julio de 1998, con un plazo para la entrega de observaciones del 20 de septiembre de 1999. Las observaciones presentadas se han recogido en el documento CX/PFV 00/4-Add. 1

**ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA DEL CODEX  
PARA LA COMPOTA DE MANZANAS EN CONSERVA<sup>1</sup>**  
(al Trámite 6 del Procedimiento)

**El Anexo de la presente norma contiene disposiciones que no están destinadas a ser aplicadas con arreglo al significado de las disposiciones sobre la aceptación de la Sección 4.A (i)(b) de los Principios Generales del Codex Alimentarius**

## **1. AMBITO DE APLICACION**

Esta norma se aplica a la compota de manzanas, según se define en la Sección 2 infra, que está destinada al consumo directo, inclusive para fines de hostelería o para reenvasado en caso necesario. No se aplicará al producto cuando se indique que está destinado a una elaboración ulterior.

## **2. DESCRIPCIÓN**

### **2.1 Definición del producto**

Se entiende por compota de manzanas el producto desmenuzado o picado:

- a) preparado con manzanas lavadas y limpias, que se ajusten a las características del fruto de *malus domestica* Borkhausen, que pueden haberse pelado y que, después del corte, están sanas;
- b) envasado con o sin la adición de agua que pueda ser necesaria para asegurar una consistencia adecuada y otros ingredientes autorizados que se describen en la Sección 3.1.2; y
- c) tratado térmicamente de manera apropiada, antes o después de haber sido cerrado herméticamente en un envase para evitar su deterioro.

### **2.2 Formas de presentación**

2.2.1 Edulcorada - con azúcares y/u otras materias azucaradas, como la miel; no menos de [15% de sólidos solubles totales (15,0° Brix)].

2.2.2 No edulcorada - sin adición de edulcorantes; no menos del 9 por ciento de sólidos solubles totales (9,0° Brix).

2.2.3 Otras formas de presentación:

Se permitirá cualquier otra forma de presentación del producto, a condición de que éste:

- a) se distinga suficientemente de las otras formas de presentación establecidas en esta norma;
- b) cumpla todos los demás requisitos de la norma que sean pertinentes; y
- c) se describa debidamente en la etiqueta para evitar errores o confusión por parte del consumidor.

---

<sup>1</sup> El presente Anteproyecto de Norma es una revisión de la Norma CODEX STAN 17-1981.

### 2.3 Clasificación de recipientes “defectuosos”

2.4 Los recipientes que no cumplan los requisitos pertinentes en cuanto a los sólidos solubles totales que figuran en la Sección 2.2 se considerarán “defectuosos”.

### 2.4 Aceptación del lote

Se considerará que un lote cumple los requisitos pertinentes en cuanto a los sólidos solubles totales a que se hace referencia en la Sección 2.2 cuando el número de recipientes “defectuosos” que se definen en la Sección 2.3 no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo que figura en los Planes de Muestreo del Codex Alimentarius para Alimentos Preenvasados (NCA 6,5).

## 3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

### 3.1 Composición

#### 3.1.1 Ingredientes básicos

Manzanas, según se definen en la Sección 2.1 (a).

#### 3.1.2 Otros ingredientes autorizados

- a) agua;
- b) sal (cloruro de sodio);
- c) azúcares, según se definen en el Codex Alimentarius y/u otras materias azucaradas, como la miel;
- d) especias.

### 3.2 Criterios de calidad

La compota de manzanas deberá tener un sabor, olor y color normales y poseer la textura característica del producto.

## 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Nº	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
<b>4.1 Acidificantes</b>		
296	Acido málico	Limitada por las BPF
330	Acido cítrico	Limitada por las BPF
<b>4.2 Antioxidantes</b>		
300	Acido ascórbico	)150 mg/kg, [solos o en combinación]
315	[Acido isoascórbico]	)

**4.3 Aromatizantes**

Aromas naturales y artificiales con excepción de los que reproducen el aroma de la manzana

Limitada por las BPF

**[4.4 Colorantes**

129	Rojo cochinilla AC	)
123	Amaranto	)
143	Verde sólido FCF	)[200 mg/kg, solos o en combinación]
102	Tartracina	)
110	Amarillo ocaso FCF	)
133	Azul brillante FCF	)
132	Indigotina	)

**5. CONTAMINANTES****5.1 Metales pesados**

[Metal	Nivel máximo
Plomo (Pb)	1 mg/kg
Estaño (Sn)	250 mg/kg, calculado como Sn]

**5.2 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS**

Los productos regulados por las disposiciones de la presente norma se ajustarán a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para esos productos.

**6. HIGIENE**

6.1 Se recomienda que la compota de manzanas en conserva se prepare de conformidad con el Código Internacional de Prácticas Recomendado - Principios generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997) y otros códigos de prácticas de higiene apropiados recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius.

6.2 En la medida de lo posible de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación, la compota de manzanas en conserva no deberá contener materias extrañas.

6.3 La compota de manzanas en conserva, cuando se analice con métodos apropiados de muestreo y examen:

- a) no deberá contener microorganismos capaces de reproducirse en el producto en condiciones normales de almacenamiento, y
- b) no deberá contener ninguna sustancia que derive de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

## **7. ETIQUETADO**

7.1 La compota de manzanas en conserva deberá etiquetarse de conformidad con la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991).

### **7.2 Nombre del producto**

7.2.1 El nombre del producto será “Compota de manzanas”.

7.2.2 Si el producto se ha edulcorado de conformidad con las disposiciones de la Sección 2.2.1, el nombre del producto deberá ir acompañado de la designación “edulcorada” muy cerca del nombre del alimento.

7.2.3 Si el producto no se ha edulcorado y cumple los requisitos de la Sección 2.2.2, podrá llevar la designación “no edulcorada” muy cerca del nombre del alimento.

7.2.4 El nombre del producto deberá ir acompañado de una declaración de cualquier aderezo o aromatizante que caracterice al producto, por ejemplo “con x”, según sea apropiado.

7.2.5 Si el producto se elabora de conformidad con las disposiciones para otras formas de presentación estipuladas en la Sección 2.2.3, las palabras o frases que eviten el error o la confusión por parte del consumidor deberán figurar en la etiqueta muy cerca del nombre del producto.

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

## **8. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO**

Véase el volumen 13 del Codex Alimentarius.

**Este texto tiene por objeto la aplicación voluntaria por los interlocutores comerciales y no la aplicación obligatoria por los gobiernos**

## **A1. CRITERIOS DE CALIDAD**

### **A1.1 Color**

[Salvo en el caso de la compota de manzanas que contenga colorantes artificiales,] el producto deberá tener un color normal que no sea excesivamente mate, gris, rosa, verde o amarillo. La compota de manzanas en conserva que contenga ingredientes o aditivos autorizados se considerará de color característico cuando no presente ninguna decoloración anormal respecto de las sustancias empleadas.

### **A1.2 Sabor**

La compota de manzanas en conserva deberá tener un sabor y olor normales, exentos de sabores u olores extraños al producto. La compota de manzanas en conserva con ingredientes especiales deberá poseer el sabor característico que comunica la compota de manzanas y las otras sustancias empleadas.

### **A1.3 Consistencia**

El producto deberá poseer una consistencia tal que -después de agitar la compota de manzanas y de vaciar el recipiente sobre una superficie lisa seca- pueda resultar moderadamente espeso pero no excesivamente firme, o bastante fluido de manera que se nivele por sí mismo, y que al cabo de dos minutos haya una separación moderada pero no excesiva del líquido libre.

### **A1.4 Defectos**

El número, tamaño y visibilidad de los defectos (tales como semillas o partículas de éstas, pieles, tejido carpelar, partículas de manzanas magulladas, partículas oscuras y cualquier otra materia extraña de naturaleza análoga) no deberán afectar gravemente al aspecto ni a la comestibilidad del producto.

### **A1.5 Clasificación de recipientes “defectuosos”**

Los recipientes que no cumplan uno o más de los requisitos de calidad pertinentes que se establecen en las secciones A1.1 a A1.4, se considerarán “defectuosos”.

### **A1.6 Aceptación del lote**

Se considerará que un lote cumple los requisitos pertinentes de calidad a que se hace referencia en la Sección A1.5 cuando el número de recipientes “defectuosos”, que se definen en la Sección A1.5 no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo que figura en los Planes de Muestreo del Codex Alimentarius para Alimentos Preenvasados (NCA 6,5).

## **[A2. PESOS Y MEDIDAS**

### **A2.1 Llenado de los recipientes**

#### **A2.1.1 Llenado mínimo**

El recipiente deberá llenarse bien con compota de manzanas y el producto deberá ocupar no menos del 90 por ciento de la capacidad de agua del recipiente. La capacidad de agua del recipiente es el volumen de agua destilada, a 20°, que cabe en el recipiente cerrado herméticamente cuando está completamente lleno.

**A2.1.2 Clasificación de recipientes “defectuosos”**

Los recipientes que no cumplan los requisitos de llenado mínimo (90 por ciento de la capacidad del recipiente) de la Sección A2.1.1 se considerarán “defectuosos”.

**A2.1.3 Aceptación del lote**

Se considerará que un lote cumple los requisitos de la Sección A2.1.1 cuando el número de recipientes “defectuosos” que se definen en la Sección A2.1.2 no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo que figura en los Planes de Muestreo del Codex Alimentarius para Alimentos Preenvasados (NCA 6,5).]

**ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA DEL CODEX  
PARA LAS PERAS EN CONSERVA<sup>2</sup>**

(al Trámite 6 del Procedimiento)

**El Anexo de la presente norma contiene disposiciones que no están destinadas a ser aplicadas con arreglo al significado de las disposiciones sobre la aceptación de la Sección 4.A(i)(b) de los Principios Generales del Codex Alimentarius**

## **1. AMBITO DE APLICACION**

Esta norma se aplica a las peras en conserva, según se definen en la Sección 2 infra, que están destinadas al consumo directo, inclusive para fines de hostelería o para reenvasado en caso necesario. No se aplicará al producto cuando se indique que está destinado a una elaboración ulterior.

## **2. DESCRIPCION**

### **2.1 DEFINICION DEL PRODUCTO**

Se entiende por peras en conserva el producto:

- a) preparado con peras maduras de variedades comerciales para conserva, que se ajusten a las características del fruto de *Pyrus communis* o *Pyrus sinensis*, cuyas peras estarán peladas, sin corazón y sin pedúnculos, excepto para las formas de presentación “enteras”, en las que no será necesario que estén peladas, sin corazón, o sin pedúnculo, y “mitades”, en las que no será necesario que estén peladas;
- b) envasado con agua u otro medio de cobertura líquido apropiado, pudiendo envasarse con aderezos u otros ingredientes aromatizantes; y
- c) tratado térmicamente de manera apropiada, antes o después de ser cerrado herméticamente en un envase para evitar su deterioro.

### **2.2 FORMAS DE PRESENTACION**

2.2.1 Se permitirá cualquier forma de presentación del producto, a condición de que:

- cumpla todos los requisitos de la norma; y
- se describa debidamente en la etiqueta para evitar errores o confusión por parte del consumidor.

## **3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD**

### **3.1 COMPOSICION**

#### **3.1.1 Ingredientes básicos**

Peras, según se definen en la Sección 2.1 (a), y un medio de cobertura líquido apropiado para el producto.

---

<sup>2</sup> El presente Anteproyecto de Norma es una revisión de la Norma CODEX STAN 61-1981.



### 3.2 MEDIOS DE COBERTURA<sup>3</sup>

[Las peras en conserva podrán envasarse en cualquiera de los medios siguientes:

3.2.1 *Agua* - en cuyo caso el agua es el único medio de cobertura;

3.2.2 *Zumo (jugo) de fruta* - en cuyo caso el zumo (jugo) de peras, o cualquier otro zumo (jugo) de fruta compatible, es el único medio de cobertura;

3.2.3 *Agua y zumo (jugo) o zumos (jugos) de fruta* - en cuyo caso el agua y el zumo (jugo) de peras, o el agua y cualquier otro zumo (jugo) de fruta, o el agua y dos o más zumos (jugos) de fruta se combinan para formar el medio de cobertura;

3.2.4 *Mezclas de zumos (jugos) de fruta* - en cuyo caso dos o más zumos (jugos) de fruta, uno de los cuales puede ser de peras, se combinan para formar el medio de cobertura;

3.2.5 *Con azúcar o azúcares* - podrá añadirse a cualquiera de los medios de cobertura susodichos (Secciones 3.2.1 a 3.2.4) uno o más de los azúcares siguientes: sacarosa, almíbar de azúcar invertido, dextrosa, almíbar de glucosa deshidratada, almíbar de glucosa.]

o

[De conformidad con el Anteproyecto de Directrices del Codex para los Medios de Cobertura para las Frutas en Conserva]

### 3.3 OTROS INGREDIENTES AUTORIZADOS

- a) especias, aceites de especias, menta; y
- b) zumo (jugo) de limón (sin concentrar o concentrado), añadido como acidificante o acentuador del aroma.

### 3.4 CRITERIOS DE CALIDAD

Las peras en conserva deberán tener un sabor, olor y color normales y poseer la textura característica del producto.

## 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Nº	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
<b>4.1 Acidificantes</b>		
330	Acido cítrico	
296	Acido málico	Limitada por las BPF
334	Acido L-tartárico	
270	Acido láctico	

<sup>3</sup> Véase el Apéndice a la Parte I del Codex Alimentarius, Vol.5.A, segunda edición.

#### [4.2 Colorantes (autorizados únicamente en envases para especialidades)

123	Amaranto	)
129	Rojo cochinilla AC	)
143	Verde sólido FCF	)[200 mg/kg del producto final, solos en )combinación]
124	Ponceau 4R	)
102	Tartracina]	)

#### 4.3 Aromatizantes

Aromas naturales y artificiales, con Limitada por las BPF  
excepción de los que reproducen el aroma de  
las peras

### 5. CONTAMINANTES

#### 5.1 METALES PESADOS

[Metal	Nivel máximo
Plomo (Pb)	1 mg/kg
Estaño (Sn)	250 mg/kg, calculado como Sn]

#### 5.2 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

Los productos regulados por las disposiciones de la presente norma se ajustarán a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para esos productos.

### 6. HIGIENE

6.1 Se recomienda que las peras en conserva se preparen y manipulen de conformidad con el Código Internacional de Prácticas Recomendado - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev.3-1997) y el Código de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Acidos y Alimentos poco Acidos Acidificados Envasados (CAC/RCP 23-1979, Rev. 1-1989) y otros códigos de prácticas de higiene apropiados recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius.

6.2 En la medida de lo posible de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación, las peras en conserva no deberán contener materias extrañas.

6.3 Las peras en conserva, cuando se analicen con métodos apropiados de muestreo y examen:

- no deberán contener microorganismos capaces de reproducirse en el producto en condiciones normales de almacenamiento;

- no deberán contener ninguna sustancia que derive de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

## **7. ETIQUETADO**

7.1 Las peras en conserva deberán etiquetarse de conformidad con la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991).

### **7.2 NOMBRE DEL PRODUCTO**

7.2.1 El nombre del producto será “Peras”.

[7.2.2 Cuando las peras se colorean artificialmente, la declaración, incluido el color característico, por ejemplo “peras-coloreadas artificialmente de verde”, deberá figurar como parte del nombre o muy cerca de éste.]

7.2.3 Deberá declararse cualquier aromatizante que caracterice al producto, por ejemplo “con X”, como parte del producto o muy cerca de éste, cuando sea apropiado.

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

## **8. METODOS DE ANALISIS Y MUESTREO**

Véase el Volumen 13 del Codex Alimentarius.

## ANEXO

**Este texto tiene por objeto la aplicación voluntaria por los interlocutores comerciales y no la aplicación obligatoria por los gobiernos.**

### A1. DESCRIPCION

#### A1.1 TIPO VARIETAL

Podrá utilizarse cualquier variedad adecuada de peras cultivadas.

#### A1.2 FORMA DE PRESENTACION

A1.2.1 *Enteras* - Peladas o sin pelar, con los corazones quitados o sin quitar.

A1.2.2 *Mitades* - Peladas o sin pelar, con los pedúnculos y corazones quitados, y cortadas en dos partes aproximadamente iguales.

A1.2.3 *Cuartos* - Peladas y cortadas en cuatro partes aproximadamente iguales.

A1.2.4 *En lonjas* - Peladas y cortadas en sectores de forma de cuña.

A1.2.5 *En cubos* - Peladas y cortadas en partes de forma de cubo.

A1.2.6 *Piezas o piezas irregulares* - Trozos de peras peladas, de formas y tamaños irregulares.

#### A1.3 Otras formas de presentación

Se permitirá cualquier otra forma de presentación del producto, a condición de que:

- a) se distinga suficientemente de las otras formas de presentación establecidas en la norma y el anexo;
- b) cumpla todos los requisitos pertinentes de la norma y del anexo, incluidos los correspondientes a las tolerancias para defectos, peso escurrido, y cualquier otro requisito de la norma y el anexo que sea aplicable a la forma de presentación estipulada en la norma y el anexo que más se acerca a la forma o formas de presentación que han de estipularse en el ámbito de la presente disposición;
- c) esté descrita debidamente en la etiqueta para evitar errores o confusión por parte del consumidor.

### A2. OTROS FACTORES DE COMPOSICION Y CALIDAD

#### A2.1 CRITERIOS DE CALIDAD

##### A2.1.1 Color

[Salvo en el caso de las peras en conserva coloreadas artificialmente,], el producto deberá tener el color normal característico de las peras en conserva y de la variedad utilizada. Una ligera coloración rosa no se considerará como defecto. Las peras en conserva que contengan otros ingredientes autorizados se considerarán del color característico cuando no presenten ninguna decoloración anormal respecto del ingrediente empleado.

##### A2.1.2 Sabor

Las peras en conserva deberán tener un sabor y olor normales, exentos de sabores y olores extraños al producto. Las peras en conserva con aromatizantes especiales deberán poseer el sabor característico que comunican las peras y las otras sustancias empleadas.

### A2.1.3 Textura

Las peras podrán ser más o menos tiernas, pero no demasiado pulposas ni excesivamente duras.

### A2.1.4 Uniformidad del tamaño

Enteras, mitades, cuartos - en el 95 por ciento en número de las unidades de tamaño más uniforme, el peso de la pieza mayor no deberá ser superior al doble del peso de la pieza menor; pero si hay menos de 20 unidades, podrá prescindirse de una unidad. Cuando una pieza se haya roto dentro del recipiente, los fragmentos reunidos se considerarán una unidad de la correspondiente forma de presentación.

### A2.1.5 Defectos y tolerancias

El producto estará prácticamente exento de defectos tales como materias vegetales inocuas, piel (en las formas de presentación sin piel), materias del corazón, unidades con marcas, y unidades rotas. Algunos defectos corrientes no deberán darse en cantidades superiores a los límites siguientes:

Defectos	Límites máximos
<p>a) <u>Marcas y recortes</u></p> <p>(Marcas - alteración del color de la superficie y manchas que contrastan claramente con el color general y que pueden penetrar en la pulpa, como magullamientos, roña y coloración oscura. Recortes - aquellas unidades que tengan vaciados profundos, debidos al recorte físico o a otras causas, y que perjudiquen claramente su aspecto; los recortes se consideran como defecto únicamente en las formas de presentación enteras, mitades y cuartos).</p>	<p>i) Total, 30% en número; o 3 unidades por envase cuando el número es menor de 10; a condición de que el promedio de la muestra no sea mayor del 30%;</p> <p>- pero limitado a -</p> <p>ii) 20% en número con marcas; o 2 unidades por envase cuando el número es menor de 10; a condición de que el promedio de la muestra no sea mayor del 20% para marcas</p>
<p>b) <u>Rotas</u></p> <p>(Únicamente en las formas de presentación enteras, mitades y cuartos - una unidad fragmentada en dos o más partes se considerará como una unidad cuando al reunir las tengan aproximadamente el tamaño y la forma de una unidad media del recipiente)</p>	<p>20% en número; o 2 unidades por envase cuando el número es menor de 10; a condición de que el promedio de la muestra no sea mayor del 10%.</p>
<p>c) <u>Materias del corazón (promedio)</u></p> <p>(Excepto en la forma de presentación “enteras sin quitar el corazón”). Comprende la cavidad de las semillas, suelta o adherida, con o sin semillas. Para calcular la tolerancia de defectos se reunirán todas las partes del corazón presentes en la muestra, y las piezas que en conjunto constituyan</p>	<p>3 unidades por kg de contenido total.</p>

Defectos	Límites máximos
aproximadamente la mitad de un corazón se considerarán como una unidad.	
d) <u>Piel (promedio)</u>	
(Excepto en las formas de presentación “sin pelar”). (Piel que se adhiere a la pulpa o que se encuentra suelta en el recipiente)	10cm <sup>2</sup> de superficie total por kg de contenido total.
e) <u>Materias vegetales inocuas:</u>	
i) Pedúnculos	1 pieza por 3 kg de contenido total (en las formas de presentación en las que corrientemente se quita el pedúnculo)
ii) <u>Hojas (o materias vegetales análogas)</u>	2 cm <sup>2</sup> por kg de contenido total.
f) <u>Semillas (promedio)</u>	
(Excepto en la forma de presentación “enteras sin quitar el corazón”). (Toda semilla de pera o el equivalente en piezas de una semilla no incluidas en las materias del corazón)	8 por kg de contenido total.

#### A2.4.6 Clasificación de recipientes “defectuosos”

Los recipientes que no cumplan uno o más de los requisitos pertinentes de calidad que se establecen en las Secciones A2.4.1 a A2.4.5 (excepto los basados en el valor medio) se considerarán “defectuosos”.

#### A2.1.7 Aceptación de lotes

Se considerará que un lote cumple los requisitos pertinentes de calidad a los que se hace referencia en la Sección A2.4.6 cuando:

- a) para los requisitos que no se basan en promedios, el número de recipientes “defectuosos” que se definen en la Sección A2.4.6 no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo que figura en los Planes de Muestreo del Codex Alimentarius para Alimentos Preenvasados (NCA 6,5); y
- b) se cumplan los requisitos de la Sección A2.4.5, que se basan en el valor medio.

### A3. PESOS Y MEDIDAS

#### [A3.1 Llenado de los recipientes

##### A3.1.1 Llenado mínimo

Los recipientes deberán llenarse bien con fruta y el producto (incluido el medio de cobertura) deberá ocupar no menos del 90 por ciento de la capacidad de agua del recipiente. La capacidad de agua del recipiente es el volumen de agua destilada, a 20° C, que cabe en el recipiente cerrado herméticamente cuando está completamente lleno.

### **A3.1.1.1 Clasificación de recipientes “defectuosos”**

Los recipientes que no cumplan los requisitos de llenado mínimo (90 por ciento de la capacidad del recipiente) de la Sección A3.1.1 se considerarán “defectuosos”.

### **A3.1.1.2 Aceptación del lote**

Se considerará que un lote cumple los requisitos de la Sección A3.1.1 cuando el número de recipientes “defectuosos”, que se definen en la Sección A3.1.1.1 no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo que figura en los Planes de Muestreo del Codex Alimentarius para alimentos preenvasados (NCA 6,5).]

### **[A3.1.2 Peso escurrido mínimo**

A3.1.2.1 El peso escurrido del producto no deberá ser menor que los siguientes porcentajes, calculados con relación al peso del agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente cerrado herméticamente cuando está completamente lleno:

Enteras	50%
Mitades, cuartos, lonjas, piezas	53%
En cubos	[60%][56%]

A3.1.2.2 Se considerará que se cumplen los requisitos relativos al peso escurrido mínimo cuando el peso escurrido medio de todos los recipientes examinados no sea inferior al mínimo requerido, siempre que no haya una falta exagerada en ningún recipiente.]

## **A4. OTROS REQUISITOS DE ETIQUETADO**

A4.1 La forma de presentación deberá figurar como parte del nombre o muy cerca de éste, según los casos:

“Enteras” (cuando están peladas y con los corazones sin quitar); y además “sin pedúnculo” o “con pedúnculo”, según los casos.

“Enteras sin pelar” (sin pelar y con los corazones sin quitar); y además “sin pedúnculo” o “con pedúnculo”, según los casos.

“Enteras sin corazón” (peladas y con los corazones quitados).

“Enteras sin pelar - sin corazón” (sin pelar, pero con los corazones quitados).

“Mitades” (peladas).

“Mitades sin pelar” (sin pelar).

“Cuartos” o “Cortadas en cuartos”.

“Lonjas” o “Cortadas en lonjas”.

“Cubos” o “Cortadas en cubos”.

“Piezas” o “Piezas irregulares”.

A4.2 Otras formas de presentación - Si el producto se presenta de conformidad con las disposiciones previstas para las otras formas de presentación (Sección A1.3), la etiqueta deberá contener, muy cerca del nombre del producto, las palabras o frases necesarias para evitar error o confusión por parte del consumidor.

A4.3 El nombre del producto podrá incluir el tipo varietal [o, facultativamente, la designación “tipo postre”, si la variedad es distinta de la “Bartlett”].