

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 6(b) del Programa

CX/PFV 00/6

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

**ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA LOS MEDIOS DE COBERTURA
DE FRUTAS EN CONSERVA**

Nota de la Secretaría: El Anteproyecto de Directrices para los Medios de Cobertura de Frutas en Conserva (ALINORM 99/27, Apéndice V) se hizo circular para formular observaciones en el Trámite 3 mediante la circular CL1998/9-PFV en abril de 1998, con un plazo para la entrega de observaciones de 30 de noviembre de 1998. Las observaciones presentadas se han recogido en el documento CX/PFV 00/6-Add. 1

**ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA LOS MEDIOS DE COBERTURA
PARA LAS FRUTAS EN CONSERVA**
(En el Trámite 3 del Procedimiento)

1. AMBITO DE APLICACION

1.1 En las siguientes directrices se describen los requisitos relativos a la composición y el etiquetado aplicables a los medios de cobertura que se emplean con frutas en conserva¹

2. COMPOSICION Y DESIGNACIONES QUE HAN DE UTILIZARSE EN EL ETIQUETADO

2.1 Podrá utilizarse cualquiera de los medios de cobertura siguientes:

2.2 Agua

2.3 Zumo (jugo) de fruta, o pulpa de fruta, o mezcla de zumos (jugos) de frutas o de pulpas de frutas, con o sin adición de azúcares. El zumo (jugo) de fruta azucarado o la pulpa de fruta azucarada, según la concentración en grados Brix medida en el producto final, se designará como sigue:

2.3.1 Ligeramente azucarado entre 14° y 17°

2.3.2 Muy azucarado [entre 20° y 22°] o
[entre 18° y 22°]

2.4 Almíbar: mezclas de agua y azúcares u otras materias azucaradas. Según la concentración en grados Brix, medida en el producto final, se designarán como sigue:

2.4.1 Almíbar muy diluido entre 10° y 14°

2.4.2 Almíbar diluido entre 14° y 17°

2.4.3 Almíbar entre 17° y 20°

2.4.4 Almíbar concentrado [entre 20° y 22°] o

2.4.5 Almíbar muy concentrado [entre 18° y 22°]
más de 22°

2.5 Agua y zumo (jugo) de fruta o pulpa de fruta, en que el contenido de fruta supera el 50%.

2.6 Néctares (zumo (jugo)) de fruta o pulpa de fruta, azúcares u otras materias azucaradas y agua), según se definen en el Codex Alimentarius.

2.7 Las designaciones utilizadas en asociación con el nombre del alimento serán una de las designaciones que se definen en los párrafos 2 y 3 supra.

2.8 Si el medio de cobertura contiene menos del 10% del ingrediente de fruta, no se hará ninguna referencia al zumo (jugo) de fruta ni a la pulpa de fruta en asociación con el nombre del alimento.

2.9 El producto podrá también designarse como “envasado compacto”, entendiéndose como tal la fruta entera o los trozos de fruta sin adición de líquido alguno o con una cantidad pequeña de líquido, y con o sin azúcares u otras materias azucaradas.

¹ [Las disposiciones específicas que figuran en ciertas normas del Codex para las frutas en conserva tienen precedencia con respecto al contenido de estas Directrices.]