

**NORMA PARA LAS UVAS PASAS****CODEX STAN 67-1981****1. AMBITO DE APLICACION**

Esta norma se aplica a uvas secas de variedades que se ajustan a las características de *Vitis vinifera* L. que se han tratado o elaborado adecuadamente y que se ofrecen para el consumo directo como uvas pasas o sultanas. Abarcan también uvas pasas envasadas en recipientes grandes destinadas a reenvasarse en recipientes de pequeño tamaño para la venta al por menor. Esta norma no comprende una uva seca similar, conocida con el nombre de pasas de Corinto.

**2. DESCRIPCION****2.1 Definición del producto**

Las uvas pasas son el producto preparado con uvas secas sanas de variedades que se ajustan a las características de *Vitis vinifera* L. (con exclusión de las pasas de Corinto) elaboradas en una forma apropiada para obtener uvas pasas comercializables, con o sin recubrimiento con ingredientes facultativos adecuados.

Las uvas secas o pasas:

- 1) se limpiarán adecuadamente, ya sean lavadas o sin lavar;
- 2) carecerán de pedúnculos, excepto en la forma de uvas pasas en racimo;
- 3) carecerán de pedicelos, excepto en el tipo Moscatel Málaga;
- 4) podrán remojar (sin blanquearse) en una solución de lejía alcalina y aceite como auxiliar del secado;
- 5) podrán blanquearse sometiéndolas a un tratamiento de blanqueo por medios químicos y posteriormente a uno de secado;
- 6) sus pepitas podrán quitarse mecánicamente en los tipos que las tienen;
- 7) su humedad se reducirá a un nivel que asegure la conservación del producto; y
- 8) podrán recubrirse con uno o más de los ingredientes o azúcares especificados en el párrafo 3.1 de esta norma.

**2.2 Grupos de tipos**

- a) ***Sin pepitas*** - pasas preparadas con uvas que carecen naturalmente de pepitas o tienen muy pocas.
- b) ***Con pepitas*** - pasas preparadas con uvas que tienen pepitas que pueden o no quitarse en la elaboración.

**2.3 Formas de presentación**

- a) ***Con pepitas*** - cuando no se quitan las pepitas en los tipos que las tienen.
- b) ***Sin pepitas*** - cuando se han quitado mecánicamente las pepitas en los tipos que las tienen.
- c) ***En racimo*** - con las pasas adheridas al tallo del racimo principal.

### 3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

#### 3.1 Ingredientes permitidos

Aceite de pepita de uva y otros aceites vegetales comestibles que permitan que las uvas pasas no se adhieran entre sí, sacarosa, azúcar invertido, dextrosa, jarabe de glucosa seco y miel, según sean apropiados al producto.

#### 3.2 Criterios de calidad

##### 3.2.1 Características de madurez

Las uvas pasa tendrán las características de desarrollo propias de uvas pasas preparadas con uvas bien maduras, cuya madurez vendría indicada por un color y una textura adecuadas al tipo de que se trate, y estas uvas pasas comprenderán una proporción apreciable de frutos pulposos y con alto contenido de azúcar.

##### 3.2.2 Requisitos mínimos de calidad

Las uvas pasas habrán sido preparadas con tales materias y con arreglo a tales prácticas que el producto terminado posea las características normales de color, sabor y madurez del tipo respectivo, y cumplirán además los siguientes requisitos:

a) <b>Contenido de humedad</b>	<b>Máximo</b>
Tipo Moscatel Málaga	31%
Forma de presentación sin pepitas	19%
Todas las demás formas de presentación y tipos	18%

b) **Impurezas minerales** - no deben estar presentes en cantidades tales que afecten a la comestibilidad o el empleo del producto (véase el párrafo 5.2 de esta norma).

c) **Otros defectos** - las pasas deben estar prácticamente exentes de pedúnculos, materias vegetales extrañas y daños.

##### 3.2.3 Definiciones de defectos

- a) **Trozos o pedúnculo** - porción de la rama o del tallo principal.
- b) **Pedicelo** - pequeños tallos leñosos de longitud superior a 3 mm que unen la uva a la rama del racimo, estén o no adheridos a la uva pasa.
- (Los pedicelos no se considerarán defecto en las uvas pasas de tipo Moscatel Málaga "Con pedicelo". Al considerar las tolerancias para pedicelos en "porcentaje numérico", los pedicelos que estén sueltos se contarán como si estuvieran unidos a una uva pasa).
- c) **Uvas pasas no maduras o subdesarrolladas** - son las uvas pasas que:
- i) tienen poquísimo peso y cuya falta de tejidos azucarados indica un desarrollo incompleto;
  - ii) están completamente arrugadas y carecen prácticamente de pulpa; y
  - iii) están duras.

- d) *Uvas pasas dañadas* - uvas pasas afectadas por quemaduras del sol, cortes en la piel, daños mecánicos, u otros defectos similares que afecten gravemente al aspecto, comestibilidad, calidad de conservación o condiciones para el transporte.

En las formas de presentación "Sin pepitas", los deterioros mecánicos derivados de las operaciones normales de eliminación de las pepitas no se consideran daño.

En el tipo "Sin pepitas", los deterioros mecánicos derivados de la eliminación de pedicelos no se consideran daño.

- e) *Uvas pasas azucaradas* - uvas pasas con cristales de azúcar externos o internos que estén muy visibles y afecten seriamente el aspecto de la uva pasa. Las uvas pasas recubiertas de azúcar, o a las que se añade azúcar deliberadamente, no se consideran "uvas pasas azucaradas".
- f) *Pepitas* (en la forma de presentación "Sin pepitas") - pepitas prácticamente enteras, plenamente desarrolladas, que no se ha logrado eliminar en la elaboración de las uvas pasas que se presentan sin pepitas.

#### 3.2.4 Tolerancias para los defectos

Las uvas pasas no contendrán defectos excesivos (se definan o no específicamente en esta norma y sin rebasar los límites autorizados en la misma). Algunos defectos corrientes tal como se definen en el párrafo 3.2.3 no deberán exceder las limitaciones especificadas en el párrafo 3.2.4.

Defectos	Tipos sin pepitas	Tipos con pepitas
		Máximo
<i>Trozos de pedúnculo</i> (en las formas "Sin pedúnculos")	2 por kg	2 por kg
<i>Pedicelos</i> (excepto en el tipo de Moscatel Málaga "Con pedicelo")	50 por 500 g	25 por 500 g
<i>No maduras o subdesarrolladas</i>	6%, en peso	4%, en peso
<i>Dañadas</i>	5%, en peso	5%, en peso
<i>Azucaradas</i>	15%, en peso	15%, en peso
<i>Pepitas</i> (en las formas de presentación "Sin pepitas")	-	20 por 500 g

4.	ADITIVOS ALIMENTARIOS	Dosis máxima
4.1	Dióxido de azufre (refiriéndose únicamente a uvas pasas blanqueadas) <sup>1</sup>	1 500 mg/kg
4.2	Aceite mineral (calidad alimentaria)	5 g/kg
4.3	Sorbitol	5 g/kg

<sup>1</sup> Dosis máxima aplicable inmediatamente después del tratamiento.

## 5. HIGIENE

5.1 Se recomienda que el producto a que se refieren las disposiciones de esta norma se prepare y manipule de conformidad con las secciones correspondientes del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969), y con los demás Códigos de Prácticas recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius que sean aplicables para este producto.

5.2 En la medida compatible con las buenas prácticas de fabricación, el producto estará exento de materias objetables.

5.3 Analizado con métodos adecuados de muestreo y examen, el producto:

- deberá estar exento de microorganismos en cantidades que puedan constituir un peligro para la salud;
- deberá estar exento de parásitos que puedan representar un peligro para la salud; y
- no deberá contener, en cantidades que puedan representar un peligro para la salud, ninguna sustancia originada por microorganismos.

## 6. PESOS Y MEDIDAS

Los recipientes deberán estar llenos como sea posible sin perjuicio de la calidad y se ajustarán a la declaración correspondiente del contenido.

## 7. ETIQUETADO

Además de los requisitos que figuran en la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

### 7.1 Nombre del alimento

(Véase también las Declaraciones Facultativas en 7.2).

7.1.1 El nombre del producto será "Uvas pasas" o "Sultanas" en aquellos países en que el nombre de Sultana sirve para describir ciertos tipos de uvas pasas.

7.1.2 Si las uvas pasas están blanqueadas, deberá figurar como parte del nombre una descripción tal y como las que se empleen habitualmente en el país en que se vendan, por ejemplo: "Blanqueadas", "Doradas" o "Doradas blanqueadas".

7.1.3 Si las uvas pasas son del tipo con pepitas, el nombre del alimento incluirá, según los casos:

- a) la descripción "Sin pepitas" o "Con pepitas quitadas";
- b) la descripción "Con pepitas sin quitar" o "Con pepitas" o descripciones análogas que indiquen que las pasas no son de la variedad natural sin pepita, excepto para la forma en racimo y el tipo Moscatel Málaga.

7.1.4 Si las uvas pasas se presentan en forma de racimo, la denominación del producto deberá incluir la descripción "En racimo", o una descripción análoga apropiada.

7.1.5 Si las uvas pasas no tienen los pedicelos eliminados intencionalmente, la denominación del producto deberá incluir la descripción "Con pedicelo", o una descripción análoga apropiada, excepto para las formas en racimo y el tipo Moscatel Málaga.

7.1.6 Cuando las uvas pasas se hayan sometido a un tratamiento de revestimiento característico o a otro tratamiento análogo, como parte del nombre del producto, o cerca del mismo, deberán figurar declaraciones pertinentes; por ejemplo, "Revestidas con azúcar" o "Revestidas con x".

## 7.2 **Declaraciones facultativas**

7.2.1 Las uvas pasas pueden designarse como "Naturales" cuando no se han sometido al remojo en una solución de lejía alcalina y aceite como ayuda del secado ni se han sometido al tratamiento de blanqueo.

7.2.2 Las uvas pasas pueden designarse "Sin pepita" cuando sean de ese tipo.

7.2.3 El nombre del producto puede incluir la variedad, o el grupo del tipo varietal de las uvas pasas.

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

Véase textos relevantes del Codex sobre métodos de análisis y muestreo.