

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

En las presentes Directrices se describen los requisitos de composición y etiquetado aplicables a los líquidos de cobertura que se emplean en las frutas en conserva.

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

Podrá utilizarse cualquiera de los líquidos de cobertura siguientes:

2.1 AGUA

2.2 Zumo (jugo) de fruta, o pulpa de fruta, o mezcla de zumos (jugos) de frutas o de pulpas de frutas, con o sin la adición de productos alimentarios que confieren un sabor dulce como los azúcares o la miel¹. El zumo (jugo) de fruta endulzado (azucarado) o la pulpa de fruta endulzada (azucarada), según la concentración en grados Brix (°Brix) medida en el producto final, se designará como sigue:

2.2.1 Ligeramente dulce (endulzado o azucarado) igual o mayor que 14° pero menor que 18°

2.2.2 Muy dulce (endulzado o azucarado) igual o mayor que 18° pero menor que 22°

2.3 Almíbar (jarabe): mezclas de agua y productos alimentarios que confieren un sabor dulce como los azúcares o la miel¹. Según la concentración en grados Brix, medida en el producto final, se designarán como sigue²:

2.3.1 Almíbar (jarabe) muy diluido o almíbar (jarabe) ligeramente dulce (endulzado o azucarado) igual o mayor que 10° pero menor que 14°

2.3.2 Almíbar (jarabe) diluido igual o mayor que 14° pero menor que 18°

2.3.3 Almíbar (jarabe) (optativo) igual o mayor que 17° pero menor que 20°

2.3.4 Almíbar (jarabe) concentrado igual o mayor que 18° pero menor que 22°

2.3.5 Almíbar (jarabe) muy concentrado igual o mayor que 22°

2.4 Agua y zumo(s) (jugo(s)) de fruta(s) en que el contenido de fruta supera el 50%, con excepción de los zumos (jugos) con sabores fuertes y/o altamente viscosos (p. ej., mango, guayaba, arándano rojo, granadilla, etc.), en cuyo caso el contenido de fruta podría ser menor del 50%.

2.5 Néctares (zumo (jugo) de fruta o pulpa de fruta, productos alimentarios que confieren un sabor dulce como los azúcares o la miel¹ y agua), según se definen en la *Norma General para los Zumos (jugos) y Néctares de Frutas* (CODEX STAN 247-2005).

2.6 La designación utilizada en asociación con el nombre del alimento será una de las designaciones que se definen en la Sección 2.

2.7 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 la adición de productos alimentarios que confieren un sabor dulce como los azúcares o la miel¹.

¹ Según se definen en las *Normas para los Azúcares* (CODEX STAN 212-1999) y la *Miel* (CODEX STAN 12-1981).

² Para los albaricoques en conserva y las cerezas en conserva, se pueden aplicar las siguientes designaciones para el almíbar (jarabe):

Almíbar (jarabe) muy diluido o ligeramente dulce (endulzado o azucarado)	igual o mayor que 10° pero menor que 16°
Almíbar (jarabe) diluido	igual o mayor que 16° pero menor que 21°
Almíbar (jarabe) (optativo)	igual o mayor que 17° pero menor que 20°
Almíbar (jarabe) concentrado	igual o mayor que 21° pero menor que 25°
Almíbar (jarabe) muy concentrado	igual o mayor que 25° pero menor que 40°

2.8 Envasado ordinario - El producto podrá también designarse como “envasado ordinario”, entendiéndose como tal la fruta entera o los trozos de fruta con adición de líquido de cobertura.