

CODEX ALIMENTARIUS

NORMAS INTERNACIONALES DE LOS ALIMENTOS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

NORMA PARA EL PURÉ DE MANZANAS EN CONSERVA

CXS 17-1981

Adoptada en 1981. Revisada en 2001. Enmendada en 2017.

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica al puré de manzanas en conserva, según se define en la Sección 2 *infra*, que está destinado 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 puré de manzanas en conserva el producto:

- (a) preparado con manzanas lavadas y limpias, que se ajusten a las características del fruto *Malusdomesticus Borkhausen*, que pueden haberse pelado y que, después del corte, están sanas;
- (b) preparado con o sin los 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 Endulzado (azucarado) - con azúcares y/u otras materias azucaradas como la miel; no menos de 16,5% de sólidos solubles totales (16,5° Brix).

2.2.2 No endulzado/sin endulzar (no azucarado/sin azucarar/azúcar) - sin adición de azúcares y/u otras materias azucaradas como la miel; no menos del 9% 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 este:

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

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

3.2 Criterios de calidad

3.2.1 Color, sabor y textura

El puré de manzanas deberá tener un color, sabor y olor normales y poseer la textura característica del producto. Una ligera coloración rosa no se considerará como defecto. 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.

3.3 Clasificación de envases “defectuosos”

Los envases que no cumplan uno o más de los requisitos pertinentes de calidad para sólidos totales que se establecen en la Sección 2.2 se considerarán “defectuosos”.

3.4 Aceptación del lote

Se considerará que un lote cumple los requisitos pertinentes de calidad a los que se hace referencia en la Sección 2.2 en relación con los sólidos totales y en la Sección 3.2 en relación a los criterios de calidad cuando el número de envases “defectuosos” no sea mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un nivel de calidad aceptable (NCA) de 6,5.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 Acidificantes

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
296	Ácido málico	Limitada por las buenas prácticas de fabricación (BPF)
330	Ácido cítrico	

4.2 Antioxidantes

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
300	Ácido ascórbico	Limitada por las BPF (solos o en combinación)
315	Ácido eritórbico	

4.3 Aromatizantes

Aromas naturales y sintéticos con excepción de los que reproducen el aroma de las manzanas	Limitada por las BPF
--	----------------------

5. CONTAMINANTES

5.1 El producto regulado por la presente Norma deberá cumplir con los niveles máximos estipulados en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995).

5.2 El producto regulado por la presente Norma deberá cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

6. HIGIENE

6.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la presente Norma se prepare y manipule de conformidad con las secciones apropiadas de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

6.2 El producto deberá ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997).

7. PESOS Y MEDIDAS

7.1 Llenado del envase

7.1.1 Llenado mínimo

El envase deberá llenarse bien con puré de manzanas y el producto deberá ocupar no menos del 90% 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 está completamente lleno.

7.1.2 Clasificación de envases “defectuosos”

Los envases que no cumplan los requisitos de llenado mínimo (90% de la capacidad del envase) indicados en la Sección 7.1.1 se considerarán “defectuosos”.

7.1.3 Aceptación del lote

Se considerará que un lote cumple los requisitos de la Sección 7.1.1 cuando el número de envases “defectuosos”, que se definen en la Sección 7.1.2, no sea mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6,5.

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* (CXS 1-1985). Además, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

8.1 Nombre del producto

8.1.1 El nombre del producto deberá ser “Puré de manzanas”.

8.1.2 Si el producto se ha endulzado (azucarado) de conformidad con las disposiciones de la Sección 2.2.1, el nombre del alimento deberá ir acompañado de la designación “endulzado (o azucarado)” muy cerca del nombre del alimento.

8.1.3 Si el producto no se ha endulzado (azucarado) y cumple los requisitos de la Sección 2.2.2, podrá llevar la designación “no endulzado (o sin endulzar o no azucarado o sin azucarar o sin azúcar)” muy cerca del nombre del alimento.

8.1.4 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.

8.1.5 **Otras formas de presentación** - Si el producto se elabora de conformidad con las disposiciones previstas para las otras formas de presentación (Sección 2.2.3), la etiqueta deberá contener, muy cerca del nombre del producto, las palabras o frases necesarias para evitar error o confusión por parte del consumidor.

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

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Para comprobar el cumplimiento de esta Norma, deberán utilizarse los métodos de análisis y planes de muestreo que figuran en los *Métodos de análisis y de muestreo recomendados* (CXS 234-1999) pertinentes para las disposiciones de esta Norma.