

## 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 miel<sup>1</sup>. 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 miel<sup>1</sup>. Según la concentración en grados Brix, medida en el producto final, se designarán como sigue<sup>2</sup>:

**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 miel<sup>1</sup> 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 miel<sup>1</sup>.

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

<sup>2</sup> 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.