

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 LOS ALBARICOQUES SECOS

CXS 130-1981

Adoptada en 1981. Enmendada en 2019.

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica a las frutas secas de *Armeniaca vulgaris* Lam. (*Prunus armeniaca* L.) convenientemente tratadas y elaboradas, que se ofrecen para el consumo directo. Se aplica también a los albaricoques secos envasados a granel y destinados a ser envasados de nuevo en recipientes para el consumo o para la venta directa a los consumidores.

2. DESCRIPCIÓN

2.1 Definición del producto

Se entiende por albaricoques secos el producto: a) preparado con frutas sanas maduras de variedades de *Armeniaca vulgaris* Lam. (*Prunus armeniaca* L.), y b) tratado por secado al sol u otros métodos reconocidos de deshidratación —que pueden ir precedidos por sulfuración— a fin de obtener un producto seco comercializable.

2.2 Tipos varietales

Podrá emplearse cualquier variedad (cultivar) adecuada de albaricoque.

2.3 Formas de presentación

El producto se presentará en una de las formas siguientes:

- a) Enteros, con hueso.
- b) Enteros, sin hueso.
- c) Enteros, sin hueso y rellenos con materiales comestibles.
- d) Mitades.
- e) Trozos - partes de albaricoques sanos y maduros de color característico, de forma, tamaño y espesor irregular y excluidas las frutas enteras.
- f) Kamaradin - pulpa o pasta seca de albaricoque preparada en forma de hoja u hojuelas.

2.4 Otras formas de presentación

Se permitirá cualquier otra forma de presentación del producto a condición de que:

- a) se distinga suficientemente de las otras formas de presentación establecidas en esta Norma;
- b) reúna todos los demás requisitos de esta Norma, incluidos los correspondientes a las tolerancias para defectos, peso escurrido, y cualquier otro requisito de esta Norma que sea aplicable a la forma de presentación estipulada en la Norma que más se acerque a la forma o formas de presentación que han de estipularse en el ámbito de la presente disposición;
- c) esté descrita debidamente en la etiqueta para evitar errores o confusión por parte del consumidor.

2.5 Clasificación por tamaños (facultativa)

Los albaricoques secos podrán designarse según el tamaño con arreglo al cuadro siguiente:

Designación	N.º de enteros con hueso por kg	N.º de enteros sin hueso por kg	N.º de mitades por kg
Muy pequeños	Más de 205	241 - 500	481 - 800
Pequeños	150 - 205	166 - 240	331 - 480
Medianos	115 - 149	131 - 165	261 - 330
Grandes	95 - 114	100 - 130	200 - 260
Extra grandes	Menos de 95	Menos de 100	Menos de 200

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1 Ingredientes básicos

Albaricoques limpios y sanos, de calidad apta para el consumo humano.

3.2 Ingredientes facultativos

Otras materias comestibles que sean apropiadas para el relleno del producto, incluidos los edulcorantes nutritivos carbohidratos en la forma aprobada por la Comisión del Codex Alimentarius (véanse las secciones 2.3 c) y 7.1.2 c)).

3.3 Criterios de calidad

3.3.1 Contenido de humedad

- a) Albaricoques secos **sin sulfurar** sin tratar con ácido sórbico - 20% m/m como máximo
- b) Albaricoques secos **sulfurados** y/o tratados con ácido sórbico - 25% m/m como máximo

3.3.2 Factores de calidad - Requisitos generales

- a) Color característico de la variedad y del tipo de tratamiento;
- b) Sabor y olor característicos del producto;
- c) Exentos de daños, roturas, moho y frutas no maduras para las formas de presentación 2.3 a) a d), según se describe en la Sección 3.3.3 y sujetos a las tolerancias establecidas en la Sección 3.3.4;
- d) De tamaño generalmente uniforme según la categoría declarada, si la hubiere;
- e) Exentos de insectos o gorgojos vivos;
- f) Impurezas minerales: el producto no debe contener impurezas minerales hasta el punto de que afecten su calidad comestible o su utilización;
- g) Materias extrañas: debe estar prácticamente exento de materias vegetales extrañas, desechos de insectos y otras materias objetables.

3.3.3 Definición de defectos

- a) **Frutas con daños:** afectadas por cualquier daño o manchas en la superficie, debido a factores tales como granizo, etc., que abarquen más de 5 mm² de la superficie de la fruta.
- b) **Frutas con roturas:** afectadas por cualquier daño al haberse cortado en mitades en forma inadecuada o debido a otras acciones mecánicas.
- c) **Frutas sin madurar:** a las que generalmente falta azúcar y pueden tener un sabor ácido.
- d) **Frutas dañadas por insectos:** afectadas por daños causados por insectos o que contienen insectos muertos, gorgojos u otras plagas.
- e) **Frutas con moho:** afectadas por moho en grado visible, o por podredumbre.
- f) **Frutas sucias:** afectadas por suciedad embebida o cualquier otra materia extraña.

3.3.4 Tolerancias para los defectos

El tamaño de la unidad de muestra será de 1 kg.

Las siguientes tolerancias para defectos se aplican a todas las formas de presentación, con excepción de las formas de presentación "trozos" y "Kamaradin":

Defecto	Máximo tolerado
Trozos	10% m/m
Frutas con daños	10% m/m
Frutas con roturas	10% m/m
Frutas dañadas por insectos o sucias	5% m/m
Frutas con moho	1% m/m
TOTAL	15% m/m
Frutas sin madurar	10% m/m

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Dosis máxima

- | | | |
|-----|---|--|
| 4.1 | Ácido sórbico y sus sales de sodio y de potasio | 500 mg/kg, solos o en combinación, expresados como ácido sórbico |
| 4.2 | Dióxido de azufre | 2 000 mg/kg |

5. HIGIENE

- 5.1 Se recomienda que el producto comprendido en esta Norma se prepare y manipule de conformidad con las secciones correspondientes de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 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 tan 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 para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

7.1 Nombre del alimento

- 7.1.1 El nombre del producto, conforme se declara en la etiqueta, será "Albaricoques secos".

7.1.2 Deberá indicarse además en la etiqueta, como parte del nombre o muy cerca del mismo, la forma de presentación como sigue:

- a) Enteros, con hueso.
- b) Enteros, sin hueso.
- c) Enteros, sin hueso, rellenos con ... (según sea el caso).
- d) Mitades.
- e) Trozos.
- f) Kamaradin.

7.1.3 *Otras formas de presentación:* Si el producto se presenta de conformidad con las disposiciones previstas para las otras formas de presentación (Sección 2.4), la etiqueta deberá contener muy cerca del nombre del producto, las palabras o frases necesarias para evitar error o confusión por parte del consumidor.

7.2 Declaraciones facultativas

7.2.1 Podrá declararse en la etiqueta una clasificación por tamaño de los albaricoques secos enteros o en mitades si el envase se ajusta a los requisitos correspondientes establecidos en la Sección 2.4.

7.2.2 Podrá declararse en la etiqueta la variedad o el tipo varietal de los albaricoques secos.

8. 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.