

# COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones  
Unidas para la Alimentación  
y la Agricultura



Organización  
Mundial de la Salud

S

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

Tema 6 del programa

CRD07

**JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME**  
**FAO/WHO COORDINATING COMMITTEE FOR LATIN AMERICA AND THE CARIBBEAN**

**22nd Session**

**Virtual**

**24 – 28 October 2022**

**LABOR DEL CODEX PERTINENTE PARA LA REGIÓN**

(Comentarios de Brasil)

Brasil agradece el documento elaborado por la Presidencia y Secretaría del CCLAC sobre el trabajo del Codex relevante para la región. Teniendo en cuenta las recomendaciones sobre el punto 4, viñeta 2 (Identificar trabajos del Codex de interés regional no incluidos en el documento CX/LAC 22/22/6), nos gustaría plantear un asunto importante a Brasil que es enmendar la Norma General para jugos y néctares de frutas (Codex STAN 247-2005) para proporcionar la estratificación de la referencia Brix única para abarcar la distinción entre las especies *Vitis vinifera L* y *Vitis labrusca*, para mejorar tanto la precisión como la cobertura de la norma para una mejor adopción y transparencia en el comercio de jugos de uva.

Buscando el apoyo de la región, Brasil solicita a los países miembros del CCLAC que evalúen la siguiente propuesta y consideren la posibilidad de establecer una posición regional favorable para ser presentada durante el CCEXEC83 y la CAC45.

## DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA MODIFICACIÓN DE LA NORMA GENERAL PARA ZUMOS Y NÉCTARES DE FRUTAS (CODEX STAN 247-2005)

### INTRODUCCIÓN

1. Según el FOCUS 2016 de la FAO-OIV, en los últimos años ha habido un expresivo interés por los productos fermentados y no fermentados elaborados a partir de la uva. Pocas frutas han atraído tanta atención en la literatura de investigación sanitaria como la uva. El descubrimiento de que la uva y, en consecuencia, sus subproductos, contienen componentes beneficiosos para la salud humana ha llevado a un rápido crecimiento de los mercados de la uva y sus subproductos.

2. Un importante subproducto no alcohólico derivado de la uva es el zumo de uva, que también se comercializa en forma concentrada para obtener el zumo de uva reconstituido.

3. Actualmente, la definición de zumo de uva reconstituido se está elaborando en el ámbito de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), mediante el proyecto de resolución VITI-SCRAISIN 20-678B - DEFINICIÓN OIV DE ZUMO DE UVA RECONSTITUIDO. La inclusión de esta definición fue propuesta por la delegación brasileña en 2016. En 2018 se creó un grupo de trabajo, coordinado por Brasil, para elaborar el primer proyecto de resolución. Este documento avanzó al paso 7 durante la reunión de primavera de 2022 de la Subcomisión de Uvas de Mesa, Pasas y Productos de Vid no Fermentados (SCRAISIN). Sin embargo, el punto sensible para su aprobación en la Asamblea General de la OIV es la modificación del parámetro mínimo de sólidos solubles, expresado en °Brix, en la Norma 247 (2005) del Codex Alimentarius, para los zumos de uva reconstituidos elaborados con la especie *Vitis labrusca* y sus híbridos. Para eso, Brasil propone la estratificación de la referencia única de °Brix para abarcar la distinción entre las especies *Vitis vinifera* L y *Vitis labrusca*, con el fin de mejorar tanto la precisión como la cobertura de la norma para una mejor adopción y transparencia en el comercio de zumos de uva. La propuesta detallada se presenta en el Apéndice I de este documento.

### DATOS DE INFORMACIÓN

4. Según la OIV (2022), la superficie mundial de viñedos se estimó en 7,3 mha en 2021. La uva se produce a escala comercial en 91 países del mundo (FAOSTAT, 2020), y es uno de los mayores cultivos frutales del mundo, por lo que está disponible en todo el mundo para el consumo directo y para la elaboración de productos no alcohólicos y alcohólicos.

5. El zumo de uva es un producto derivado de la uva de considerable valor comercial. Actualmente, ocupa el tercer lugar entre los zumos más exportados del mundo, después del zumo de naranja y el de manzana (WITS, 2022).

6. Los datos de la Solución Comercial Integrada Mundial (WITS, 2022) muestran que la cantidad total de zumo de uva exportada (incluido el mosto de uva) en 2021 fue de 797.017,8 toneladas, lo que representa un total de 901.236 K dólares, en todo el mundo. Los 15 principales países exportadores de zumo de uva se muestran en la Figura 01.

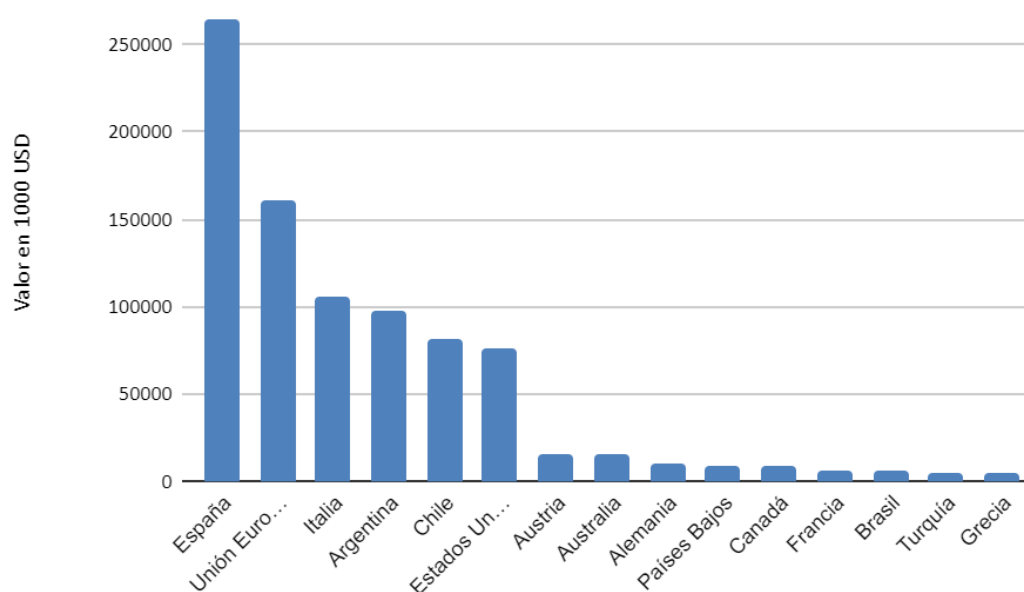


Figura 01. Los 15 principales países exportadores de zumo de uva

7. Las especies más utilizadas para la elaboración de zumos de uva son *Vitis labrusca* y *Vitis vinifera*. En Europa, sólo se permite la elaboración de zumos de uva de la especie *Vitis vinifera*. En cambio, en Brasil y en Estados Unidos, los zumos de uva se elaboran a partir de *Vitis labrusca* y de uvas híbridas. En Brasil las variedades utilizadas son la Isabella, la "Bordô" y la Concord, para los zumos de uva tinta, y la Niágara Blanca para los zumos de uva blanca. Estas uvas tienen unas características de aroma y sabor apreciadas por los consumidores, así como un gran equilibrio entre acidez y azúcar.

8. En 2021, los cinco primeros cultivares en Brasil en cantidad fueron: Isabella (~ 278780 ton), "Bordô" (~ 218416 ton), Niágara Blanca (~ 44928 ton), Rosé Niágara (~ 36454 ton) y Concord (~ 31896 ton). Según datos del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Abastecimiento de Brasil (SIVIBE, 2022), el Estado de Rio Grande do Sul es el que tiene la mayor superficie plantada de vid en Brasil, seguido de Pernambuco y Bahía (SIVIBE, 2022). Por lo tanto, el principal estado vitícola de Brasil es el de Rio Grande do Sul, donde la producción de *Vitis labrusca* y sus híbridos representa aproximadamente el 86% de la producción total de uva (SISDEVIN, 2020).

9. El aumento de la producción, comercialización y consumo de zumo de uva ha sido constante en los últimos años. Esto está directamente relacionado con la búsqueda por parte de los consumidores de productos con beneficios comprobados para la salud, debido a sus características y propiedades nutricionales. La elaboración de este producto supone una importante alternativa económica para las industrias vinícolas tradicionales, los pequeños productores de vino y la agroindustria.

10. En Brasil, según la Tabla 1 del Anexo de la Instrucción Normativa n. 14, del 8 de febrero de 2018 (BRASIL, 2018), el contenido mínimo de sólidos solubles para los zumos de uva, expresado en °Brix a 20 °C es de 14,0. Esta norma representa, de forma inclusiva, el grado mínimo de maduración alcanzado por la mayoría de las uvas de la especie *Vitis labrusca* y sus híbridos, en Brasil, ya que normalmente tienen un contenido de sólidos solubles inferior al de la especie *Vitis vinifera*.

11. Para la elaboración de este informe, se recogieron los valores de sólidos solubles, expresados en °Brix (a 20°C) de los mostos experimentales de las principales uvas de *Vitis labrusca* e híbridos utilizados en la elaboración de zumos de uva en Brasil, desde la cosecha de 2012 hasta la de 2021, totalizando 1500 muestras (Tabla 01). Los datos pertenecen a una base de datos donde las uvas fueron recogidas por los inspectores agrícolas de la Secretaría de Agricultura del Estado de Rio Grande do Sul (SEAPDR) en cada cosecha y los mostos fueron obtenidos y analizados en el Laboratorio de Referencia Enológica (LAREN) de la SEAPDR, por densitometría, utilizando una balanza hidrostática electrónica a 20°C.

**Tabla 01.** Valores mínimos, máximos y medios de sólidos solubles, expresados en °Brix, de los mostos experimentales de *Vitis labrusca* y de uvas híbridas, de Brasil

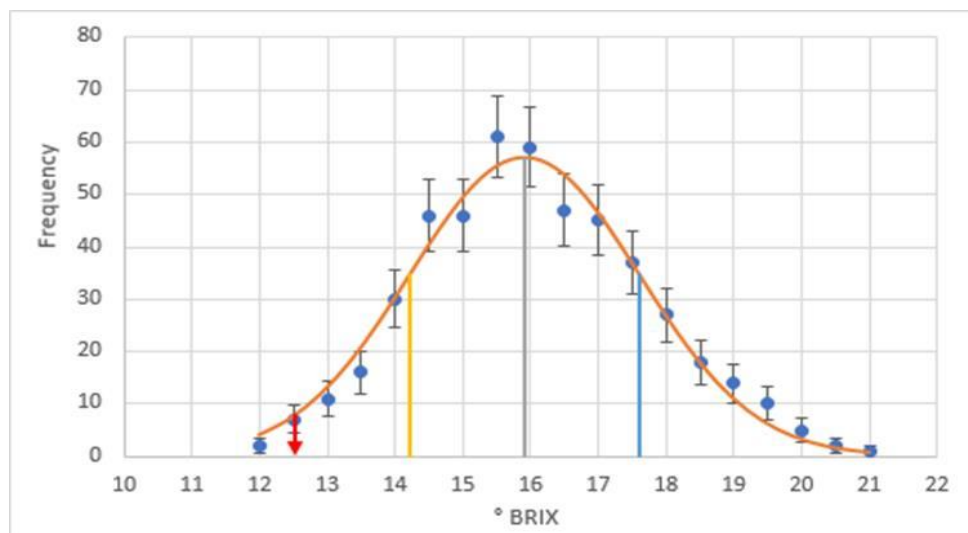
Año	Varietal	Mínimo °Brix	Máximo °Brix	Mediana	Desviación estándar	n	n Total
2012	"Bordô"	13,4	18,6	16,2	1,3	44	173
	"BRS Cora"	18,5	22,1	20,3	2,5	2	
	Concord	15,5	19,0	17,0	1,6	4	
	Isabella	15,8	21,4	18,1	1,3	94	
	"Isabel Precoce"	15,4	21,0	18,0	2,8	3	
	Niágara Blanca	12,5	19,4	16,5	1,6	22	
	Niágara Rosada	15,7	17,8	16,9	1,0	4	
2013	"Bordô"	15,6	21,1	18,0	1,1	43	148
	Concord	15,5	18,4	16,7	1,1	5	
	Isabella	14,1	20,7	17,6	1,4	53	
	"Isabel Precoce"	17,6	18,9	18,3	0,5	6	
	Niágara Blanca	12,4	19,2	16,9	1,4	27	
	Niágara Rosada	16,1	18,4	17,1	0,7	14	
2014	"Bordô"	14,6	19,6	16,2	1,0	45	130
	"BRS Cora"	17,5	18,0	17,8	0,4	2	
	Concord	14,6	17,0	15,7	0,8	10	
	Isabella	14,4	19,0	16,8	1,1	41	
	"Isabel Precoce"	17,3	19,5	18,5	1,0	4	
	Niágara Blanca	12,9	18,2	15,7	1,3	21	
	Niágara Rosada	13,7	17,7	15,4	1,2	7	
2015	"Bordô"	12,0	16,6	14,0	1,2	38	114
	"BRS Cora"	14,3	14,5	14,4	0,1	2	
	Concord	12,5	16,0	14,2	1,5	4	
	Isabella	13,9	20,0	16,3	1,3	41	

	"Isabel Precoce"	13,4	17,2	15,9	1,5	5	
	Niágara Blanca	12,0	16,2	14,4	1,2	20	
	Niágara Rosada	14,5	15,9	15,1	0,6	4	
2016	"Bordô"	12,2	18,3	15,4	1,4	43	145
	"BRS Cora"	13,5	14,6	14,1	0,8	2	
	Concord	12,9	16,9	14,5	1,0	16	
	Isabella	13,4	18,7	16,1	1,4	41	
	"Isabel Precoce"	15,4	17,7	16,5	1,0	5	
	Niágara Blanca	13,6	18,6	15,6	1,2	33	
	Niágara Rosada	14,9	16,6	15,6	0,8	5	
2017	"Bordô"	12,5	17,3	14,9	1,2	58	178
	"BRS Cora"	12,9	16,3	14,5	1,4	4	
	Concord	13,1	16,1	14,5	0,8	24	
	Isabella	12,41	18,9	15,5	1,1	67	
	"Isabel Precoce"	13,9	17,4	15,2	1,6	5	
	Niágara Blanca	12,8	15,8	14,2	0,9	16	
	Niágara Rosada	13,4	15,3	14,2	0,9	4	
2018	"Bordô"	12,1	23,8	15,3	1,8	50	158
	"BRS Cora"	16,7	18,2	17,2	0,8	3	
	Concord	13,9	18,1	15,7	1,1	13	
	Isabella	14,5	21,2	17,5	1,4	49	
	"Isabel Precoce"	16,5	20,4	17,8	1,4	7	
	Niágara Blanca	11,3	17,6	14,9	1,3	28	
	Niágara Rosada	14,2	17,7	16,1	1,2	8	
2019	"Bordô"	12,0	17,4	14,9	1,1	57	194
	"BRS Cora"	15,1	16,7	15,9	0,8	3	
	Concord	12,4	15,9	14,0	1,3	10	
	Isabella	12,8	18,7	16,0	1,2	78	
	"Isabel Precoce"	13,3	16,4	14,8	1,2	8	
	Niágara Blanca	10,9	17,1	14,1	1,4	33	
	Niágara Rosada	12,3	18,1	14,3	2,2	5	
2020	"Bordô"	13,9	19,6	16,8	1,3	35	126
	"BRS Cora"	16,1	19,9	17,9	1,6	4	
	Concord	13,6	18,6	16,4	1,8	7	
	Isabella	15,6	20,8	18,3	1,3	35	
	"Isabel Precoce"	17,9	20,1	18,9	0,7	8	
	Niágara Blanca	14,9	19,6	16,9	1,1	33	
	Niágara Rosada	14,9	15,9	15,6	0,5	4	
2021	"Bordô"	13,1	23,5	16,6	1,9	39	134
	"BRS Cora"	15,8	18,9	17,6	1,3	4	
	Concord	15,4	18,0	16,6	0,8	8	
	Isabella	12,6	18,9	16,3	1,4	35	
	"Isabel Precoce"	17,0	20,0	18,4	1,3	7	
	Niágara Blanca	13,8	18,9	16,4	1,3	38	
	Niágara Rosada	14,7	17,4	16,0	1,4	3	
2022	"Bordô"	14,5	22,0	17,5	1,8	36	127
	"BRS Cora"	17,8	20,1	19,1	1,2	3	
	Concord	14,0	17,8	16,1	1,2	9	
	Isabella	14,1	21,3	17,8	1,8	34	
	"Isabel Precoce"	15,4	20,1	18,0	2,0	6	
	Niágara Blanca	14,5	19,5	17,4	1,3	35	
	Niágara Rosada	15,5	17,8	16,7	1,0	4	

12. Se observa que el contenido de sólidos solubles de los mostos de uva varía de un año a otro, principalmente en función de la variedad, el grado de maduración de las uvas y los factores ambientales. La concentración mínima de sólidos solubles de los mostos experimentales de las uvas blancas estudiadas en este periodo fue de 10,9, en la cosecha de 2019, para la Niágara Blanca. Y, entre las uvas tintas, el cultivar "Bordô", en la cosecha de 2019, mostró el contenido más bajo, con una media de 12,0 °Brix.

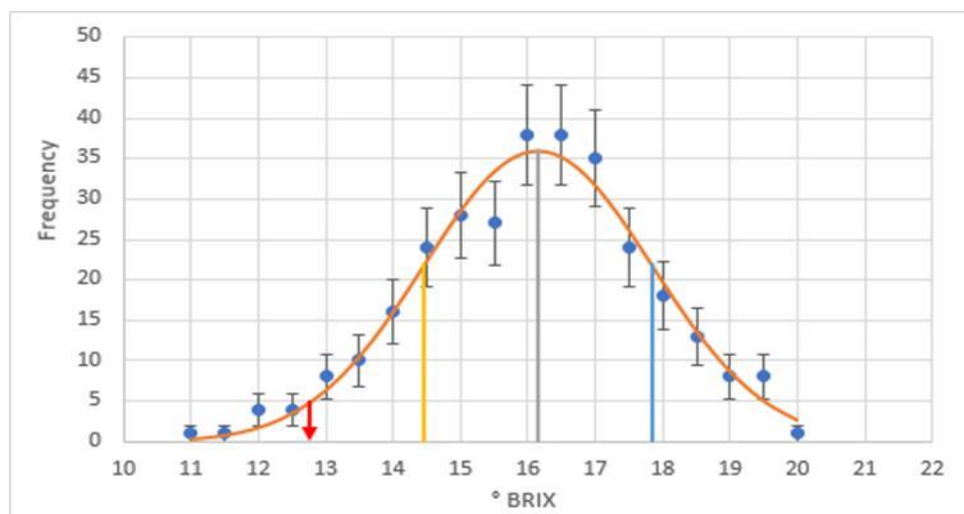
13. Considerando las variedades más producidas en Brasil, de la especie *Vitis labrusca* e híbridos, así como las que presentaron los valores más bajos de sólidos solubles, se eligió como referencia para el estudio la variedad "Bordô", como representante de las uvas tintas, y la Niágara Blanca, como representante de las blancas.

14. Como se muestra en la Figura 02 a continuación, se observa que, para la variedad "Bordô", considerando una desviación (~68% de la población) de la media normalizada, el valor medio de los sólidos solubles, expresado en °Brix, es de 14,2. Considerando dos desviaciones (~95% de la población), este valor pasaría a ser de 12,5° Brix.



**Figura 02.** Curva normalizada de los valores de sólidos solubles de la variedad "Bordô", de 2012 a 2021

15. Analizando los datos de Niágara Blanca (Figura 03), se observa que, considerando una desviación (~68% de la población) de la media normalizada, el valor medio de los sólidos solubles, expresado en °Brix, es de 14,5. Considerando dos desviaciones (~95% de la población), este valor cambiaría a 12,7° Brix.



**Figura 03.** Curva normalizada de los valores de sólidos solubles de la variedad Niágara Blanca, de 2012 a 2021.

## RECOMENDACIÓN

Teniendo en cuenta los fundamentos presentados, Brasil propone para su consideración, en el **Apéndice I**, el DOCUMENTO DE PROYECTO "PROPUESTA DE MODIFICACIÓN DE LA NORMA GENERAL PARA ZUMOS DE FRUTAS Y NÉCTARES (CODEX STAN 247-2005)" para la estratificación de la referencia única de Brix para abarcar la distinción entre las especies *Vitis vinifera L* y *Vitis labrusca*, con el fin de mejorar tanto la precisión como la cobertura de la norma para una mejor adopción y transparencia en el comercio de zumos de uva.

**REFERENCIAS**

**BRASIL.** Instrucción Normativa nº 14, de 8 de febrero de 2018. Diario Oficial de la Federación, Brasilia, DF, 9 de marzo de 2018.

CODEX ALIMENTARIUS. **CODEX STAN 247-2005:** Norma general para zumos de frutas y néctares. Roma, IT: FAO-OMS, 2005.

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. **FAOSTAT** (2020). Disponible en: <https://www.fao.org/faostat/en/#home>. Consultado en: Hace 04 años. 2022

**FAO-OIV FOCUS 2016.** Disponible en: <https://www.oiv.int/public/medias/5268/fao-oiv-focus-2016.pdf>. Accedido en: Hace 04. 2022

Organización Internacional de la Viña y el Vino. **OIV.** Estado del sector mundial de la viña y el vino 2021. París, FR: OIV, 2022.

MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ABASTECIMIENTO. **SIVIBE.**

Disponible en: <https://mapa-indicadores.agricultura.gov.br/publico/extensions/SIVIBE/SIVIBE.html>. Accedido en: Hace 03 años. 2022.

SEAPDR-RS - SECRETARÍA DE AGRICULTURA DEL ESTADO DE RIO GRANDE

DO SUL. **SISDEVIN.** Disponible en: <https://www.agricultura.rs.gov.br/sisdevin>. Accedido en: Hace 02 años. 2022

SOLUCIÓN COMERCIAL INTEGRADA MUNDIAL. **WITS.** Disponible en:

<https://wits.worldbank.org/trade/country-byhs6product.aspx?lang=en>. Accedido en: Hace 03 años. 2022

**DOCUMENTO DEL PROYECTO**  
**PROPUESTA DE MODIFICACIÓN DE LA NORMA GENERAL PARA ZUMOS Y NÉCTARES DE**  
**FRUTAS (CODEX STAN 247-2005)**  
**(A consideración de CCEXEC)**

### **1. Objetivos y ámbito de aplicación de la Norma:**

Los zumos de uva producidos a partir de *Vitis vinifera* son significativamente diferentes de los producidos a partir de *Vitis labrusca*, siendo el contenido de azúcar uno de los parámetros más importantes. Los datos recogidos en situaciones reales de producción demuestran que el contenido de azúcar de los zumos procedentes de *V. labrusca* se sitúa sistemáticamente por debajo del nivel mínimo de grados brix de 16,0 en el CXS 247/2005. En este sentido, además de un impacto nutricional positivo debido a un menor contenido de azúcar, el zumo de uva de *V. Labrusca* proporciona un equilibrio adecuado entre dulzor y acidez que es apreciado por los consumidores.

El objetivo de la modificación propuesta es mejorar la precisión de la Norma General para Zumos y Néctares de Frutas (CXS 247/2005), para reflejar correctamente el nivel mínimo de grados Brix para el zumo de uva reconstituido elaborado con *V. labrusca* y sus híbridos, añadiendo al Anexo de la Norma un límite específico para esta especie.

La propuesta comprende la estratificación del referido nivel único de grados Brix para el zumo de uva en 2 grupos: Un grupo para *V. vinifera* y sus híbridos, manteniendo los Brix mínimos de 16,0; y otro grupo para *V. labrusca* y sus híbridos, con una propuesta de Brix mínimos de 14,0.

La propuesta está en consonancia con las disposiciones actuales de etiquetado del CXS 247/2005, especialmente las secciones 8.1.1.1 y 8.1.2.4, así como con las disposiciones relativas a la metodología de autenticidad que figuran en la sección 9.

Además, la enmienda propuesta pretende abarcar la diversidad de la industria de zumos de uva entre los países miembros. Mejora tanto la precisión como la cobertura de la Norma, previendo una mejor adopción y transparencia en el comercio de zumos de uva. Además, la enmienda pretende facilitar el comercio internacional y promover la oferta de zumos de uva de diversas regiones, en consonancia con los objetivos de desarrollo sostenible - ODS 02 (seguridad alimentaria y mejora de la nutrición) y ODS 12 (consumo y producción responsables).

### **2. Pertinencia y oportunidad:**

La vid se cultiva ampliamente debido al valor económico del vino y otros derivados de la uva. La baya de la uva se caracteriza por la presencia de una amplia variedad de flavonoides, que han sido investigados por sus propiedades promotoras de la salud. La investigación científica en el campo de los productos de la uva sin alcohol se ha estimulado aún más en los últimos años a nivel mundial.

En 2019, la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) comenzó a trabajar en la Definición de Jugo de Uva Reconstituido (Proyecto de Resolución Provisional VITI- SCRAISIN 20-678B), en la Subcomisión Uvas de Mesa, Pasas y Productos Vitivinícolas No Fermentados (SCRAISIN), tal como lo propuso inicialmente la delegación brasileña. Actualmente, después de muchas discusiones en el grupo de trabajo y con los países miembros de la OIV, el proyecto está pendiente de la armonización del nivel mínimo de grados Brix, ya que la delegación brasileña advierte que para las uvas *V. labrusca* y sus híbridos, el nivel de grados Brix debe ser de 14,0, en lugar de 16,0 (recomendado en CODEX STAN 247 2005). Como la organización y los países miembros desean armonizarse con la norma internacional, en la última reunión del SCRAISIN el Presidente del Grupo sugirió adelantar la resolución del documento al trámite 7; no obstante, el envío posterior del documento en la OIV dependería de la solicitud de modificación de la norma actual para el nivel mínimo de grados Brix del jugo de uva reconstituido del Codex Alimentarius.

En este sentido, Brasil expresó su voluntad de llevar esta situación a la atención del Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius, ya que sería importante evaluar si la norma actual puede ser revisada para proporcionar una mejor orientación a los países miembros y a la industria de zumos de uva, teniendo en cuenta que la referencia en el anexo debe ser modificada, ya que un único valor mínimo de grados Brix para ambas especies de uva puede no ser inclusivo para todas las variedades de uva, perjudicando a la *V. labrusca* y sus híbridos.

### **3. Los principales aspectos a tratar:**

Durante la 4<sup>th</sup> reunión del Grupo de Acción Intergubernamental Especial del Codex sobre Zumos de Frutas

y Hortalizas (Fortaleza, Brasil, 11 - 15 de octubre de 2004), el Grupo de Acción acordó mantener el valor mínimo de grados Brix de 16,0, tal como se propuso en su reunión y se confirmó en el formulario de cálculo de grados Brix utilizado para determinar los valores medios internacionales de grados Brix para el zumo de uva.

Este trabajo de modificación tiene por objeto actualizar el nivel mínimo de grados Brix para los zumos de uva reconstituidos y los purés reconstituidos en la Norma 247/2005 (Zumos de frutas y néctares) - Anexo, proponiendo la separación de la referencia única en 2 grupos: Grupo 1 - *Vitis vinifera* y sus híbridos, manteniendo el Brix mínimo de 16,0; y el Grupo 2 - *Vitis labrusca* y sus híbridos, con un Brix mínimo de 14,0.

Además, teniendo en cuenta la recomendación de pasar a normas más inclusivas siempre que sea posible, el trabajo de modificación aportaría claridad a la Norma, permitiendo una clara correlación entre ésta y las especies de uva que figuran en su Anexo.

#### **4. Una evaluación con respecto a los *Criterios para el Establecimiento de Prioridades de Trabajo*:**

Según la OIV (2022), la superficie mundial de viñedos se estima en 7,3 mha en 2021. La uva se produce a escala comercial en 91 países del mundo (FAOSTAT, 2020), por lo que está disponible en todo el mundo para el consumo directo y para la elaboración de productos derivados no alcohólicos y alcohólicos. Los datos de la FAOSTAT (2020) muestran que la cantidad total de zumo de uva exportada en 2020 fue de 643.079 toneladas, lo que representa un total de 697.749 mil dólares, en todo el mundo.

Por lo tanto, la propuesta de modificación de la Norma del Codex para el Zumo de Uva es coherente con los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos del Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius*, en particular con el criterio

- i. El volumen de la producción y el consumo en los distintos países y el volumen y las pautas del comercio entre países; y
- ii. Potencial del mercado internacional y regional.

#### **5. Pertinencia para los objetivos estratégicos del Codex:**

La enmienda propuesta cumple con los criterios señalados en los objetivos 1 y 2 del Plan Estratégico del Codex 2020-2025, que son:

Objetivo 1.2: Respuesta oportuna del Codex a las cuestiones emergentes y a las necesidades de los miembros. Abordar esta cuestión actual, como ya se ha dicho, de manera oportuna permite al Codex revisar y responder, de manera eficaz y rápida, mediante la promoción de un marco normativo sólido en todo el mundo para los alimentos que entran en el comercio internacional.

Objetivo 2.2: Promover la presentación y el uso de datos representativos a nivel mundial en la elaboración y revisión de las normas del Codex. El aumento del uso de las normas del Codex se consigue haciendo que la norma esté siempre actualizada, representando la especificación de cada producto a nivel mundial. Una respuesta eficaz del Codex Alimentarius, como la actualización propuesta, permite realizar esfuerzos armonizados a nivel internacional para proporcionar documentos inclusivos.

#### **6. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos existentes del Codex, así como otros trabajos en curso:**

Esta propuesta está relacionada con la actual Norma del Codex para Zumos de Frutas y Néctares (CODEX STAN 247-2005).

#### **7. Identificación de la necesidad de disponer de asesoramiento científico de expertos:**

Dado que los cambios esperados son puntuales y están relacionados con la mejora de la consistencia, no se pretende que el asesoramiento científico sea necesario.

#### **8. Identificación de la necesidad de aportaciones técnicas a la Norma por parte de organismos externos:**

Ninguna.

#### **9. Calendario propuesto para la realización de las obras:**

Se espera que la decisión de llevar a cabo esta enmienda sea aceptada por la Comisión teniendo en cuenta la revisión crítica realizada por el Comité Ejecutivo, de acuerdo con la Sección II del Manual de Procedimiento - *Procedimientos para la elaboración de normas del Codex y textos afines*.



---

Se sugiere la emisión de una Carta Circular a los Países Miembros en la que se soliciten comentarios sobre si la propuesta de modificación esbozada en el Anexo 1 está lista para su adopción

## ANEXO 1: Propuesta de modificación

Propuesta de modificación de la NORMA GENERAL PARA LOS ZUMOS Y NÉCTARES DE FRUTAS (CODEX STAN 247-2005):

NIVEL MÍNIMO DE BRIX PARA EL ZUMO RECONSTITUIDO Y EL PURÉ RECONSTITUIDO Y CONTENIDO MÍNIMO DE ZUMO Y/O PURÉ PARA LOS NÉCTARES DE FRUTAS (% V/V) A 20 °C

Nombre botánico	Nombre común de la fruta	Nivel mínimo de grados Brix para zumo (jugo) de fruta reconstituido y puré reconstituido	Contenido mínimo de zumo (jugo) y/o puré (% v/v) en néctares de fruta
<i>Vitis vinifera L. o sus híbridos</i>	Uva	16.0	50.0
<i>Vitis labrusca o sus híbridos</i>		<b><u>14.0</u></b>	