

comisión del codex alimentarius¹



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 4(f) del programa

CX/PFV 04/22/9 Add. 1
Septiembre de 2004

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

S

Vigésima segunda Reunión,
Washington, DC (área metropolitana), Estados Unidos de América
del 27 de septiembre al 1ero de octubre de 2004

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA
ALGUNOS FRUTOS CÍTRICOS EN CONSERVA

Se han recibido observaciones de Francia, Malasia, Nueva Zelandia y Suiza

Francia

La sección sobre los “Medios de cobertura” debería ser simplificada y hacer referencia en ella a las Directrices para los Medios de Cobertura para las Frutas en Conserva.

Malasia

2 DESCRIPCIÓN

2.1.1 (b)

Malasia opina que el término *‘edulcorantes nutritivos’* debería ser eliminado de la sección 2.1.1 (b) hasta que el CCPFV haya acordado una definición para el término *‘edulcorantes nutritivos’* {véase el documento CX/PFV 04/22/3 - Consideraciones Generales para las Normas del Codex sobre las Frutas y las Hortalizas Elaboradas con respecto al uso del término “Edulcorantes” (párrafos 5 a 13)}

Esta recomendación se adhiere a la decisión que el Comité tomó durante la revisión de la Norma del Codex para el Puré de Manzana en Conserva, de que el término *‘azúcares’* o *‘edulcorantes nutritivos’* que aparecía en la Norma debería ser reemplazado con el texto *‘azúcares, según se definen en el Codex Alimentarius y/o otros edulcorantes carbohidratos, tales como la miel’* y que esta decisión debería ser aplicada a todas las normas del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas (ALINORM 99/27, párr. 16 y CX/PFV 04/22/3 párr. 6).

Por lo tanto, Malasia propone que la sección 2.1.1 (b) sea modificada con la siguiente redacción:

“Envasado con agua u otro medio de cobertura líquido adecuado, azúcares, según se definen en la Norma del Codex para los Azúcares (CX-STAN 212-1999, emd. 1-2001), miel, según se define en la Norma del Codex para la Miel (CODEX STAN 12-1981, rev.1 (1987), rev. 2 (2001), especias y aromatizantes apropiados para el producto”.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1.1 Ingredientes básicos

Malasia opina que se debería eliminar el término “*en conserva*” puesto que ya se ha hecho una referencia a éste en la misma oración y esta propuesta es consistente con otras normas del Codex.

3.1.2 Medios de cobertura

Malasia quiere que se le aclare el punto respecto a la categorización de los medios de cobertura, es decir, ‘*agua, zumo (jugo), zumo (jugo) y agua, y jarabe (almíbar)*’, puesto que éstos difieren de aquellos presentados en las Directrices del Codex para los Medios de Cobertura para las Frutas en Conserva (CAC/GL 51-2003 y ALINORM 03/27, Apéndice IV).

3.1.2.1. (d)

Malasia señala que hay errores tipográficos, términos repetidos, bajo las columnas para ‘*Medio de cobertura líquido*’ y ‘*Grados Brix*’. Malasia propone eliminar las siguientes filas del Cuadro, de esta manera:

Medio de cobertura líquido	Grados Brix
Almíbar ligeramente edulcorado	no menos de 12° Brix
Zumo (jugo) de pomelo, toronja o cualquier otro zumo (jugo) cítrico ligeramente edulcorado	ídem
Zumo (jugo) de pomelo, toronja o cualquier otro zumo (jugo) cítrico ligeramente edulcorado	ídem
Almíbar diluido	no menos de 16° Brix
Zumo (jugo) de pomelo, toronja o cualquier otro zumo (jugo) cítrico diluido ligeramente edulcorado	ídem
Zumo (jugo) de pomelo, toronja o cualquier otro zumo (jugo) cítrico diluido ligeramente edulcorado y agua	ídem
Almíbar concentrado	no menos de 18° Brix
Zumo (jugo) de pomelo, toronja o cualquier otro zumo (jugo) cítrico muy edulcorado	ídem
Zumo (jugo) de pomelo, toronja o cualquier otro zumo (jugo) cítrico muy edulcorado y agua	ídem

Malasia opina que en la columna de ‘*Grados Brix*’ se deberían mencionar tanto los límites superiores como inferiores. Malasia propone que el Cuadro en la sección 3.1.2.1 (d) tenga la siguiente redacción:

Medio de cobertura líquido	Grados (°) Brix
- Almíbar ligeramente edulcorado	<i>Igual o mayor que 120, pero menor de 160</i>
- Zumo (jugo) de pomelo, toronja o cualquier otro zumo (jugo) cítrico ligeramente edulcorado	Ídem
- Almíbar diluido	<i>Igual o mayor que 160, pero menor de 180</i>
- Zumo (jugo) de pomelo, toronja o cualquier otro zumo (jugo) cítrico diluido ligeramente edulcorado	Ídem
- Almíbar concentrado	<i>Igual o mayor que 180</i>
- Zumo (jugo) de pomelo, toronja o cualquier otro zumo (jugo) cítrico muy edulcorado	Ídem

3.1.3 Ingredientes facultativos (para la toronja en conserva únicamente)

Para dar cabida a oportunidades de nuevos desarrollos y para que la norma sea tan general como sea posible, Malasia propone que los ingredientes facultativos sean aplicables a todos los frutos cítricos, según se describen en la sección 2.1.1, toronjas, mandarinas, variedades de naranjas dulces y pomelos. Por lo tanto, la frase “(para la toronja en conserva únicamente)” debería ser eliminada.

La redacción de la sección 3.1.3 debe ser la siguiente:

“3.1.3. Ingredientes facultativos

- **ESPECIAS”**

3.2. CRITERIOS DE CALIDAD

3.2.1 Color

(a) Para las toronjas y pomelos en conserva

Malasia propone eliminar la frase “*del tipo de color en cuestión que se haya preparado y elaborado correctamente*” e insertar la frase “*y los pomelos según se especifica en las secciones 2.2.1 a 2.2.3*”. La redacción de la oración deberá ser la siguiente:

“El color deberá ser el característico de las toronjas y los pomelos según se especifica en las secciones 2.2.1 a 2.2.3”.

3.2.2 Sabor

- i) Malasia propone eliminar la frase ‘*Las toronjas, las mandarinas, las variedades de naranja dulce y los pomelos en conserva*’ y reemplazarla con las palabras ‘*Frutos cítricos en conserva*’ a fin de tener consistencia con la sección 2.1.1.
- i) Malasia propone eliminar las palabras ‘*Toronjas en conserva*’ y reemplazarlas con la palabra ‘*Producto*’.
- ii) Malasia propone eliminar la palabra ‘*toronja*’ y reemplazarla con las palabras ‘*fruto cítrico*’.

Estas oraciones deberían tener la siguiente redacción:

“Los frutos cítricos en conserva deberán tener un sabor y aromas normales exentos de sabores y aromas extraños al producto. El producto con ingredientes especiales deberá poseer el sabor característico que imparte el fruto cítrico y las otras sustancias empleadas”.

3.2.7 Clasificación de envases “defectuosos” y 3.2.8 Aceptación del lote

Malasia señala un error tipográfico donde la ‘...**sección 3.4**’ debería cambiarse a ‘**sección 3.2**’.

3.2.8 Aceptación del lote

Párr. (a)

Malasia señala algunos errores tipográficos donde la ‘sección 3.4’ debería ser la ‘**sección 3.2**’ y la ‘sección 3.4.7’ debería ser la ‘**sección 3.2.7**’.

Párr. (b)

Malasia quiere que se le aclare la referencia a la **sección 3.4.6**, la cual no existe en el documento CX/PFV 04/22/9.

4.2.1 y 4.3.1 Reguladores de la acidez

Asimismo, Malasia quiere que se le aclare el punto donde los reguladores de la acidez permitidos en este Proyecto de Norma hacen referencia a la categoría de productos n°. 04.2.2.4 – ((Hortalizas en conserva, embotelladas hortalizas....y algas marinas) en tanto que los productos regulados por este Proyecto de Norma se encuentran en la categoría de alimentos n°. 04.1.2.4 (Frutas en conserva o embotelladas {pasteurizadas}).

Nueva Zelanda

Nueva Zelanda hace notar que en [este] código se hace referencia a los Principios Generales del Codex para la Higiene de los Alimentos, a Códigos de Prácticas de Higiene y a Códigos de Prácticas.

Se sugiere que, cuando se haga referencia a Códigos de Higiene y no se contengan requisitos pertinentes de la inocuidad de los alimentos, esta información debería ser incluida en la Norma. Sugerimos que esta información debería tratar de peligros específicos a la inocuidad de los alimentos, que estén asociados con los productos alimenticios.

Esta información será útil para los usuarios del documento final cuando elaboren un programa del sistema de HACCP.

Suiza

COMENTARIOS INTRODUCTORIOS

Suiza está de acuerdo con la mayoría de las enmiendas propuestas. No obstante, tenemos algunas observaciones específicas que hemos resumido a continuación:

OBSERVACIONES GENERALES

El Anteproyecto de Norma actual del Codex para Frutos Cítricos en Conserva define a las toronjas, mandarinas, variedades de naranjas dulces y pomelos. Algunos requisitos se presentan en listas organizadas según el fruto cítrico pertinente, por ejemplo, para la lista de medios de cobertura (sección 3.1.2) o para el nombre del producto (sección 8.2), los cuales son casi idénticos. En nuestra opinión, esta norma debería ser simplificada.

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El Ámbito de aplicación declara que esta Norma se aplica a los frutos cítricos en conserva. De acuerdo con el Ámbito de aplicación de la Norma para Frutas de Hueso (CODEX STAN), Suiza quiere proponer la inclusión del nombre del género de los frutos cítricos como “*Citrus*” en la primera oración del Ámbito de aplicación. El ámbito de aplicación propuesto tendría la siguiente redacción:

Esta Norma se aplica a los frutos cítricos en conserva, del género *Citrus*, según se definen en la Sección 2 *infra*, que están destinados 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

Suiza está de acuerdo con la propuesta presentada en el párrafo 4 del documento CX/PFV 04/22/9, es decir, escribir una lista de las distintas especies reguladas por la norma bajo una sección separada titulada “Especies” (nueva sección 2.2). Sin embargo, también queremos simplificar la oración bajo la sección 2.1.1 (a) al hacer referencia a los frutos cítricos del género *Citrus* en vez de enumerar todos los frutos cítricos implicados, así como también eliminar uno de los términos “*edulcorantes nutritivos*”, el cual ha sido escrito dos veces bajo la sección 2.1.1 (b), y algunos otros cambios más (los cuales han sido subrayados). La sección 2 (Descripción) propuesta tendría la siguiente redacción:

2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

2.1.1 Se entiende por frutos cítricos en conserva el producto:

- (a) preparado con frutos cítricos del género *Citrus* lavados, maduros y sanos:
- (b) envasado con agua u otro medio de cobertura líquido adecuado, ~~edulcorantes nutritivos~~, azúcares, según se definen en la Norma del Codex para los Azúcares (CX-STAN 212-1999, enmend. 1-2001), otros edulcorantes nutritivos como ~~la miel~~, la miel según se define en la Norma del Codex para la Miel (CX STAN 12-1981, rev. 1 (1987), rev. 2 (2001)), especias o ingredientes aromatizantes apropiados para el producto y otros ingredientes autorizados según se indica en la Sección 3.3, y
- (c) tratado térmicamente de manera apropiada antes o después de haber sido cerrado herméticamente en un envase para evitar su deterioro. Antes de su elaboración, la fruta deberá haber sido lavada y pelada adecuadamente, y haberse prácticamente eliminado de las secciones o segmentos la membrana, las semillas, y el corazón y las hebras originadas a partir del albedo o corazón del fruto.

2.2 Especies

Se pueden utilizar las siguientes especies:

Toronja: *Citrus paradisi* Macfadyen;

Mandarinas: *Citrus reticulate* Blanco (incluidas todas las variedades comerciales adecuadas para conservas)

Naranja: *Citrus sinensis* (L.), Osbeck (incluidas todas las variedades comerciales adecuadas para conservas)

Pomelo (Shaddock): *Citrus Maxima* Merr. o *Citrus grandis* (L.)

2.2.3 Tipos de color (sólo para las toronjas en conserva o los pomelos)

Se deberían designar distintos tipos de color para las toronjas en conserva o los pomelos en conserva

2.3.1 Toronjas en conserva

- (a) **Blancas** - obtenidas de toronjas de pulpa blanca
- (b) **Rosadas** - obtenidas de toronjas de pulpa rosada o roja

2.3.2 Pomelos en conserva

- (a) **Blancos** - obtenidos de pomelos de pulpa blanca
- (b) **Rosados** - obtenidos de pomelos de pulpa rosada o roja
- (c) **De color amarillo pálido a verde pálido** – obtenidos de pomelos de pulpa de color amarillo pálido o verde pálido.

2.3.2.4 FORMAS DE PRESENTACIÓN

~~2.3.1~~ 2.4.1 Las toronjas, las variedades de naranja dulce o los pomelos en conserva pueden envasarse como:

- (a) **Secciones o segmentos** – constituidos de los segmentos enteros de los frutos, en los que la longitud de un segmento mide por lo menos el 75 % de la longitud aparente del segmento original (o el 50 % para los pomelos en conserva). (Un segmento que está partido sólo en un lugar y que no está propenso a desintegrarse será considerado entero, pero las partes de un segmento unidas por una “hebra”, o por una membrana únicamente, no serán consideradas “enteras”.); o
- (b) **Secciones o segmentos rotos** - constituidos de los segmentos de los frutos que no cumplen los requisitos establecidos en la Sección 2.3.1 (a).

~~2.3.2~~ 2.4.2 Las mandarinas en conserva pueden envasarse como:

- (a) “Segmentos enteros” - constituidos por segmentos de fruta que están prácticamente intactos y que retienen también su forma original pero pueden estar ligeramente separados.
- (b) “Segmentos rotos” - constituidos por porciones de segmentos que retienen por lo menos una mitad de su tamaño original aparente, o que son lo suficientemente grandes para quedar retenidos en un tamiz con aberturas de 12 mm², fabricado con alambre de 2 mm de diámetro.
- (c) “Trozos” - constituidos por porciones de segmentos lo suficientemente grandes para quedar retenidos en un tamiz con aberturas de 8 mm², fabricado con alambre de 2 mm de diámetro.

~~2.3.3~~ 2.4.3 **Otras formas de presentación** (toronjas, mandarinas, variedades de naranja dulce y pomelos en conserva)

Se permitirá cualquier otra forma de presentación del producto siempre y cuando el producto:

- (a) se distinga suficientemente de las otras formas de presentación establecidas en esta Norma;
- (b) cumpla con 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 ésta que más se acerque a la forma o formas de presentación que han de estipularse en el ámbito de la presente disposición; y
- (c) esté descrita debidamente en la etiqueta para evitar errores o confusión por parte del consumidor.

2.4.2.5 TAMAÑOS PARA LA FORMA DE PRESENTACIÓN “SEGMENTOS ENTEROS” (sólo para las mandarinas en conserva)

2.4.1 2.5.1 Designaciones según el tamaño

Las mandarinas en conserva en la forma de presentación de “segmentos enteros” pueden designarse según su tamaño, de la siguiente manera:

(a) Tamaño único uniforme

- (i) “Grande” - 20 o menos segmentos enteros por 100 g de peso de fruta escurrida
- (ii) “Mediano” - 21 a 35 segmentos enteros por 100 g de peso de fruta escurrida
- (iii) “Pequeño” - 36 o más segmentos enteros por 100 g de peso de fruta escurrida
- (iv) Los tamaños únicos también deberán cumplir con los requisitos de uniformidad de la Sección 3.4.6.

(b) Mezcla de tamaños - una mezcla de dos o más tamaños únicos.

2.4.2 2.5.2 Conformidad con la designación de tamaño único

2.4.2.1 2.5.2.1 Clasificación de envases “defectuosos”

Toda unidad de muestra o envase que no satisfaga los requisitos de recuento y uniformidad de la Sección 2.4.1 2.5.1 deberá considerarse "defectuosa" para la clasificación por tamaño. En la determinación del cumplimiento con las clasificaciones por tamaño, se prescinde de los segmentos rotos.

2.4.2.2 2.5.2.2 Aceptación del lote

Se considerará que un lote cumple con los criterios de designación de tamaño uniforme cuando el número de envases “defectuosos”, tal como se definen en la Sección 2.4.2.1 2.5.2.1, no sea mayor que el número de aceptación (c) del plan de muestreo correspondiente que figura en los Planes de Muestreo FAO/OMS del Codex Alimentarius para Alimentos Preenvasados (NCA-6.5) (CODEX STAN 233-1969).

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1 COMPOSICIÓN

3.1.2 Medios de cobertura

Esta sección describe los medios de cobertura según los frutos cítricos pertinentes (la toronja en conserva incluido el pomelo, las mandarinas en conserva y las naranjas dulces en conserva). Los grados Brix requeridos son distintos de aquellos establecidos en las Directrices del Codex para los Medios de Cobertura para las Frutas en Conserva (CAC/GL 51-2003), y a pesar de eso se presentan en una lista en esta Norma. En nuestra opinión, una definición de los medios de cobertura que incluya todos los frutos cítricos regulados por esta Norma es suficiente. Suiza, por lo tanto, quiere proponer una referencia a los medios de cobertura que incluya todos los frutos cítricos (nueva sección 3.1.2.1), a fin de simplificar la sección 3.1.2. La sección 3.1.2 (Medios de cobertura) propuesta tendría la siguiente redacción:

3.1.2 Medios de cobertura

De conformidad con las Directrices del Codex para los Medios de Cobertura de las Frutas en Conserva (CAC/GL 51-2003).

3.1.2.1 Los frutos cítricos, según se definen en la sección 2, pueden envasarse en uno de los siguientes medios de cobertura:

- (a) Agua – En la que el agua o una mezcla de agua y zumo (jugo) (menos del 50 % de zumo (jugo)) es el medio de cobertura líquido.
- (b) Zumo (jugo) de fruta y agua - en cuyo caso el zumo (jugo) de frutos cítricos se mezcla con agua como medio de cobertura líquido, con no menos del 50 % de zumo (jugo).
- (c) Zumo (jugo) de fruta - en cuyo caso el zumo (jugo) de frutos cítricos (solo o en combinación) es el único medio de cobertura líquido y al que no se ha añadido agua directa ni indirectamente.
- (d) Jarabe - en cuyo caso se mezclan, como medio de cobertura líquido, el agua, el zumo (jugo) de frutos cítricos, o el zumo (jugo) de frutos cítricos y agua con uno o más edulcorantes nutritivos, y se clasifica según su concentración, como se indica a continuación:

Medio de cobertura líquido	Grados Brix
- Almíbar ligeramente edulcorado	no menos de 12° Brix
- Zumo (jugo) de fruto cítrico ligeramente edulcorado	ídem
- Zumo (jugo) de fruto cítrico ligeramente edulcorado y agua	ídem
- Almíbar diluido	no menos de 16° Brix
- Zumo (jugo) de fruto cítrico ligeramente edulcorado	ídem
- Zumo (jugo) de fruto cítrico ligeramente edulcorado y agua	ídem
- Almíbar concentrado	no menos de 18° Brix
- Zumo (jugo) de fruto cítrico muy edulcorado	ídem
- Zumo (jugo) de fruto cítrico muy edulcorado y agua	ídem

3.1.2.4 3.1.2.2 El cumplimiento con los requisitos de grados Brix para los diferentes medios de cobertura se determinará sobre el promedio de las muestras, pero el contenido de ningún envase podrá tener un valor Brix menor que el de la categoría inmediata inferior.

3.2 CRITERIOS DE CALIDAD

3.2.2 Sabor

El texto bajo esta sección presenta una lista de los frutos cítricos regulados por esta Norma. En nuestra opinión, no es necesario especificar los frutos cítricos. Por lo tanto, queremos proponer una referencia a los productos regulados por esta Norma. El texto propuesto tendría la siguiente redacción:

Los frutos cítricos en conserva deberán tener un sabor, aroma y color normales, y deberán poseer la textura característica del producto. Las toronjas en conserva con ingredientes especiales deberán poseer el sabor característico que imparte la toronja y las otras sustancias empleadas.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los aditivos alimentarios se presentan en una lista clasificada según las categorías de los frutos cítricos. En nuestra opinión, se debería establecer un cuadro de aditivos que cubra todos los frutos cítricos según se presentan en la lista de la sección 2. Por lo tanto, queremos proponer una lista de los aditivos alimentarios permitidos clasificados solamente por tipo de grupo de aditivo alimentario y no por frutos cítricos específicos.

8. ETIQUETADO

8.2 NOMBRE DEL PRODUCTO

Las secciones 8.2.1, 8.2.2 y 8.2.3 cubren información adicional, clasificada según los frutos cítricos, respecto a la forma de presentación, color y medio de cobertura, y ésta debe ser mencionada. En nuestra opinión, la sección 5.2 debería ser simplificada. Por lo tanto, queremos proponer que se combinen estas tres secciones (8.2.1 a 8.2.3) en una sola (una nueva sección 8.2.1). La nueva sección 8.2.1 propuesta, tendría la siguiente redacción:

8.2.1 El nombre del producto debería incluir:

- (a) El tipo de color, según corresponda, en conformidad con la sección 2.3.
- (b) La forma de presentación, según corresponda, debería ser declarada como parte del nombre o muy cerca del nombre del producto, según se especifica en la sección 2.4.
- (c) En el caso de la mezcla de tamaños, dicha denominación de tamaño deberá declararse muy cerca de la designación de la forma de presentación, p. ej., “segmentos enteros de tamaños mixtos”.
- (d) El medio de cobertura deberá declararse como parte del nombre del producto o muy cerca de éste, según se describe a continuación:

Medio de cobertura	Descripción del nombre
<ul style="list-style-type: none"> - "En agua" o - "Envasado en agua" 	<p>Cuando el medio de cobertura está constituido por agua o agua y uno o más zumos (jugos) de cítricos donde el agua es el componente predominante.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - "En zumo (jugo) de naranja" - "En zumo (jugo) de (nombre del fruto)" 	<p>Cuando el medio de cobertura está constituido únicamente por zumo (jugo) de cítricos (un solo zumo (jugo) de fruto cítrico).</p>
<ul style="list-style-type: none"> - "En zumo (jugo) de (nombres de los frutos)" o - "En zumos (jugos) de frutos" - "En zumos (jugos) de frutos mixtos" 	<p>Cuando el medio de cobertura está constituido por dos o más zumos (jugos) de frutos cítricos.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - "Zumo (jugo) de (nombre del fruto) ligeramente edulcorado", - "Zumo (jugo) de (nombre del fruto) muy edulcorado" o - "Zumos (jugos) de cítricos o frutos ligeramente edulcorados" o - "Zumos (jugos) de cítricos o frutos mixtos muy edulcorados". <p>Según corresponda</p>	<p>Cuando se añaden edulcorantes nutritivos al zumo (jugo) de frutos cítricos.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - "Almíbar diluido" o - "Almíbar concentrado" o - "Agua ligeramente edulcorada" o - "Almíbar extra diluido" o - "Almíbar extra concentrado". Según corresponda 	<p>Cuando se añaden edulcorantes nutritivos al agua, o al agua y a un zumo (jugo) único de fruto cítrico, o agua y dos o más zumos (jugos) de fruta, en el que haya menos del 50·% de zumo (jugo) en volumen.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - "Zumo(s) (jugo(s)) de (nombre de la fruta) y agua" 	<p>Cuando el medio de cobertura contenga agua y zumo (jugo) de uno o más frutos cítricos, en el que el zumo (jugo) de fruta constituya el 50 % o más del volumen del medio de cobertura; éste deberá designarse de modo que se indique la preponderancia de dicho zumo (jugo) de fruta.</p>