

comisión del codex alimentarius



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
Junio 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 1ro. de octubre de 2004*

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX
PARA ALGUNOS FRUTOS CÍTRICOS EN CONSERVA

(EN EL TRÁMITE 3)

Se invita a los gobiernos y organizaciones internacionales a que formulen observaciones sobre el *anteproyecto revisado de Norma del Codex para Algunos Frutos Cítricos en Conserva* (En el Trámite 3) **ANTES DEL 30 DE AGOSTO DE 2004**, preferentemente por **correo electrónico** dirigido a Ms. Ellen Y. Matten, US Codex Office, Food Safety and Inspection Service, US Department of Agriculture, Room 4861 South Building, 1400 Independence Avenue, S.W., Washington, DC 20250-3700, USA (Fax No.: +1.202.720.3157; E-mail: uscodex@usda.gov, con copia al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia (Fax No. 39.06.5705.459 o **de preferencia** por correo electrónico a: codex@fao.org).

ANTECEDENTES

1. La 21ª Sesión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (septiembre de 2002) acordó que no era posible revisar en detalle los anteproyectos de normas (incluso el de algunos frutos cítricos en conserva) programado para discusión en su Sesión actual. En vista de lo anterior, decidió que todos los anteproyectos de normas (incluyendo el que nos ocupa) fueran devueltos al Trámite 2, para que volvieran a redactarse, se distribuyeran para recabar observaciones en el Trámite 3 y se sometieran a examen en su próxima sesión. El anteproyecto de Norma del Codex para Frutos Cítricos en Conserva ha sido revisado por un grupo de redacción encabezado por los Estados Unidos de América¹.
2. Se adjunta el *anteproyecto revisado de Norma del Codex para Algunos Frutos Cítricos en Conserva*. Algunas secciones del texto se han uniformizado con el lenguaje normalizado utilizado en todas las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas. Además el anexo contiene algunos comentarios en relación a la sección de Aditivos Alimentarios.

¹ ALINORM 03/27, párrs. 95 - 97.

3. La Secretaría del Codex desea que el Comité considere lo siguiente:

Descripción

Especies

4. Se invita al Comité a considerar si es apropiado referirse a las diferentes especies señaladas en la Norma, bajo una sección separada denominada “Especies”, cuando se cubren distintos tipos de frutas del mismo género (p. ej. Norma del Codex para Frutas de Hueso en Conserva²).

Edulcorantes

5. Se invita al Comité a aclarar el término y/o los productos definidos como “edulcorantes nutritivos” en las diferentes secciones de la Norma, así como a considerar si ya están cubiertas por las Normas sobre Azúcares y Miel³.

Tipos de color

6. Se invita al Comité a considerar si es apropiado colocar esta Sección bajo el título general “Tipos Varietales” para ser coherentes con otras normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas (p. ej. Norma del Codex para Frutas de Hueso en Conserva²).

Líquidos de cobertura

7. Consultar los documentos de trabajo CX/PFV 04/22/3, Líquidos de Cobertura (párrs. 14 -17) en lo que se refiere a la necesidad de requisitos específicos para los líquidos de cobertura para los frutos cítricos en conserva.

Aditivos alimentarios

8. Consultar el documento de trabajo CX/PFV 04/22/3, Consideraciones Generales para Aditivos Alimentarios en las Normas de Productos del Codex y en las Normas del Codex para Frutas y Hortalizas Elaboradas (párrs. 18-22) sobre cómo interpretar las disposiciones sobre aditivos alimentarios en ésta y otras normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas.

Etiquetado

9. Se invita al Comité a considerar si es necesario que se cuente con disposiciones sobre el etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor, y de ser así utilizar el lenguaje normalizado para mantener la coherencia con otras normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas.

Contaminantes y métodos de análisis y muestreo

10. Consultar el documento de trabajo CX/PFV 04/22/3, Consideraciones Generales para las Normas del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas en cuanto a Contaminantes (párr. 23) y Métodos de Análisis y Muestreo (párr. 24).

² Las normas Codex se pueden bajar del sitio web: <http://www.codexalimentarius.net/search/search.jsp?lang=es>.

³ Además, se puede consultar el documento de trabajo CX/PFV 04/22/3, Consideraciones Generales para las Normas del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas en relación a la utilización del término “edulcorantes” (párrs. 5 - 13).

SOLICITUD DE OBSERVACIONES

11. De acuerdo a lo anterior se invita a los Miembros y Observadores del Codex a que formulen observaciones en el Trámite 3 sobre el *anteproyecto revisado de Norma del Codex para Algunos Frutos Cítricos en Conserva* anexo.

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA ALGUNOS FRUTOS CÍTRICOS EN CONSERVA

(EN EL TRÁMITE 3)

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica a los frutos cítricos en conserva 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 los productos cuando se indique que están destinados a una elaboración ulterior.

2. DESCRIPCIÓN

2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

2.1.1 Se entiende por frutos cítricos en conserva al producto:

- (a) preparado con pomelos, mandarinas, variedades de naranja dulce o toronjas lavadas, maduras y sanas que se ajusten a las características del fruto:
 - (i) *Citrus paradisi* Macfadyen;
 - (ii) *Citrus reticulata* Blanco (incluyendo a todas las variedades comerciales aptas para conservas);
 - (iii) *Citrus sinensis* (L.), Osbeck (incluyendo a todas las variedades comerciales aptas para conservas);
 - (iv) *Citrus maxima merr.* o *Citrus grandis* (L.);
- (b) envasado con agua u otro medio de cobertura líquido adecuado, edulcorantes nutritivos, azúcares – según se define en la Norma del Codex para los Azúcares (CX-STAN 212-1999, Emd. 1-2001), otros edulcorantes nutritivos como la miel, especias o 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 convenientemente 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 TIPOS DE COLOR (sólo para los pomelos o las toronjas en conserva)

2.2.1 **Blanco** - obtenidos de pomelos o toronjas de pulpa blanca.

2.2.2 **Rosado** - obtenidos de pomelos o toronjas de pulpa rosada o roja.

2.2.3 **De amarillo pálido a verde pálido** – obtenidas de toronjas de color amarillo pálido o verde pálido.

2.3 FORMAS DE PRESENTACIÓN

2.3.1 Los pomelos, variedades de naranja dulce, o toronjas 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 las toronjas 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 las frutas que no cumplen los requisitos establecidos en la Sección 2.3.1(a).

2.3.2 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, hecho 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, hecho con alambre de 2 mm de diámetro.

2.3.3 Otras formas de presentación (pomelos, mandarinas, variedades de naranja dulce y toronjas 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 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 esta Norma 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 TAMAÑOS PARA LA FORMA DE PRESENTACIÓN “SEGMENTOS ENTEROS” (sólo para las mandarinas en conserva)

2.4.1 Designaciones según el tamaño

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

- (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 gramos de peso de fruta escurrida
 - (iii) “Pequeño” - 36 o más segmentos enteros por 100 gramos 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 Conformidad con la designación de tamaño único

2.4.2.1 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 deberá considerarse "defectuoso" 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 Aceptación del lote

Se considerará que un lote cumple los criterios de designación de tamaño uniforme cuando el número de envases “defectuosos”, tal como se definen en la Sección 2.4.2.1, 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); y

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1 COMPOSICIÓN

3.1.1 Ingredientes básicos

Frutos cítricos en conserva según se definen en la Sección 2, y un medio de cobertura líquido apropiado para el producto.

3.1.2 Líquidos de cobertura

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

3.1.2.1 Los pomelos y las toronjas en conserva pueden envasarse en uno de los líquidos de cobertura siguientes:

- (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)** - en cuyo caso el zumo (jugo) de pomelo, toronja, o de cualquier otro zumo (jugo) cítrico es el único medio de cobertura líquido y al que no se ha añadido agua directa ni indirectamente.
- (c) **Zumo (jugo) y agua** - en cuyo caso el zumo (jugo) de pomelo, toronja, o de cualquier otro zumo (jugo) cítrico se mezcla con agua como medio de cobertura líquido, con no menos del 50% de zumo (jugo).
- (d) **Jarabe** - en cuyo caso se mezclan, como medio de cobertura líquido, agua, zumo (jugo), o zumo (jugo) 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 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 ligeramente edulcorado	ídem
- Zumo (jugo) de pomelo, toronja o cualquier otro zumo (jugo) cítrico 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	ídem

3.1.2.2 Las mandarinas en conserva pueden envasarse en uno de los líquidos de cobertura siguientes:

- (a) **Agua** - en el que el agua es el único líquido de cobertura;
- (b) **Agua y zumo(s) (jugos) de fruta** – en el que el agua y el zumo (jugo) de mandarina, o agua y el zumo (jugo) de cualquier otra fruta (sola o combinada) se reúnen para formar el líquido de cobertura.
- (c) **Zumo (jugo) de fruta** – en el que el zumo (jugo) de una o más frutas es el único líquido de cobertura.
- (d) **Con edulcorante(s) nutritivo(s)** - a cualquiera de los líquidos de cobertura anteriores, del (a) al (c), se le puede añadir uno o más de los siguientes edulcorantes nutritivos: sacarosa, jarabe de azúcar invertido, dextrosa, fructosa, jarabe de fructuosa, jarabe de glucosa deshidratada, jarabe de glucosa, azúcar invertido.

3.1.2.2.1 Clasificación de los líquidos de cobertura cuando se añaden edulcorantes nutritivos a las mandarinas en conserva

- (a) Cuando se añaden edulcorantes nutritivos al zumo (jugo) de mandarina o a otros zumos (jugos) de frutas, los líquidos de cobertura deberán tener no menos de 14° Brix, y se clasificarán según la concentración final de la muestra, como se indica a continuación:
 - (i) Zumo(s) (jugo(s)) de (nombre de la fruta) moderadamente edulcorado(s) - no menos de 14° Brix
 - (ii) Zumo(s) (jugo(s)) de (nombre de la fruta) muy edulcorado(s) - no menos de 18° Brix

- (b) Cuando se añaden edulcorantes nutritivos al agua o al agua y al zumo (jugo) de mandarina o al agua y a otros zumos (jugos) de frutas, los líquidos de cobertura deberán clasificarse según la concentración final de la muestra, como se indica a continuación:

(i) Concentraciones básicas del almíbar:

- Almíbar diluido - no menos de 14° Brix
- Almíbar concentrado - no menos de 18° Brix

(ii) Líquidos de cobertura facultativos:

- Agua ligeramente edulcorada - entre 10° Brix y 14° Brix
- Almíbar muy diluido - entre 10° Brix y 14° Brix
- Almíbar muy concentrado - más de 22° Brix

3.1.2.3 Las variedades de naranja dulce en conserva pueden envasarse en uno de los líquidos de cobertura siguientes:

- (a) **Agua** – en el que el agua o la mezcla de agua y zumo (jugo) de [fruta/naranja] (conteniendo menos del 50% de zumo (jugo)) es el medio de cobertura líquido.
- (b) **Zumo (jugo)** – en el que el zumo (jugo) de naranja o cualquier otro zumo (jugo) cítrico, es el único medio de cobertura líquido y al que no se le ha añadido agua directa o indirectamente.
- (c) **Zumo(jugo) y agua** – en el que se mezcla el zumo (jugo) de naranja y agua para formar el medio de cobertura líquido, con no menos del 50% de zumo (jugo).
- (d) **Almíbar** – en el que el agua, el zumo (jugo) de [fruta/naranja], o el zumo (jugo) de [fruta/naranja] y el agua se mezcla con uno o varios edulcorantes nutritivos, para formar el medio de cobertura líquido, y que se clasifican de acuerdo a su concentración final como se indica a continuación:
 - (i) Medio de cobertura líquido, de acuerdo a la escala Brix
 - (ii) Almíbar ligeramente edulcorado - no menos de 12° Brix
 - (iii) Zumo (jugo) de naranja ligeramente edulcorado - ídem
 - (iv) Zumo (jugo) de naranja y agua ligeramente edulcorados - ídem
 - (v) Almíbar diluido – no menos de 16° Brix
 - (vi) Zumo (jugo) de naranja moderadamente edulcorado - ídem
 - (vii) Zumo (jugo) de naranja y agua moderadamente edulcorados - ídem
 - (viii) Almíbar concentrado – no menos de 18° Brix
 - (ix) Zumo (jugo) de naranja muy edulcorado - ídem
 - (x) Zumo (jugo) de naranja y agua muy edulcorado - ídem

3.1.2.4 El cumplimiento con los requisitos de grados Brix para los diferentes líquidos 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.

3.1.3 Ingredientes facultativos (Para la pomelo en conserva únicamente)

- Especias.

3.2 CRITERIOS DE CALIDAD

Las frutas cítricas en conserva deberán tener un sabor, aroma y color normales y poseer la textura características del producto.

3.2.1 Color

(a) Para los pomelos y toronjas en conserva:

El color deberá ser el característico de los pomelos del tipo de color en cuestión que se hayan preparado y elaborado correctamente. El medio de cobertura líquido deberá ser suficientemente claro, excepto cuando contiene zumo (jugo) de fruta, de conformidad con la Norma General Codex para Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas (en elaboración).

(b) Para las mandarinas en conserva:

El color de los segmentos deberá ser un color brillante, de amarillo a naranja, típico del fruto preparado y elaborado correctamente, libre de todo matiz pardo; el medio de cobertura líquido deberá de ser suficientemente claro excepto cuando contenga zumo (jugo).

(c) Para variedades de naranja dulce en conserva:

El color de los segmentos deberá ser uniforme, de color naranja brillante típico del fruto preparado y elaborado correctamente; el medio de cobertura líquido deberá de ser suficientemente claro excepto cuando contenga zumo (jugo) de conformidad con la Norma General Codex para Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas (en elaboración).

3.2.2 Sabor

Los pomelos, mandarinas, las variedades de naranja dulce y las toronjas en conserva deberán tener un sabor y aromas normales exentos de sabores y aromas extraños al producto. Los pomelos en conserva con ingredientes especiales deberán poseer el sabor característico que imparte el pomelo y las otras sustancias empleadas.

3.2.3 Textura

(a) Para los pomelos, variedades de naranja dulce y toronjas en conserva:

La textura deberá ser firme y característica del producto, el cual deberá estar prácticamente exento de células secas o células fibrosas que afecten el aspecto o la calidad comestible del producto. Los segmentos deberán estar prácticamente exentos de señales de desintegración.

(b) Para las mandarinas en conserva:

La textura deberá ser suficientemente firme y característica del producto, el cual deberá estar prácticamente exento de células secas o porciones fibrosas que afecten el aspecto o la calidad comestible del producto.

3.2.4 Integridad

Sólo para los pomelos, las variedades de naranja dulce y las toronjas en conserva - En la forma de presentación de “secciones o segmentos”, no menos del 50%, en peso, de fruta escurrida deberá estar en forma de “segmentos enteros”.

3.2.5 Uniformidad de tamaño

Para las mandarinas en conserva (presentación de segmentos enteros – sólo para tamaños únicos) – En el 95% de unidades, en número, (excluyendo los segmentos rotos), cuyo tamaño sea más uniforme, el peso de la unidad más grande no deberá ser más del doble del peso de la unidad más pequeña.

3.2.6 Defectos y tolerancias:

(a) Para los pomelos, las variedades de naranja dulce y las toronjas en conserva:

El producto terminado deberá ser preparado con tales materiales y siguiendo tales prácticas que esté prácticamente exento de materia extraña al fruto, tales como piel, corazón o albedo, y no deberá presentar defectos excesivos, estén o no definidos específicamente en esta Norma. Algunos defectos corrientes no deberán estar presentes en cantidades superiores a los límites siguientes:

- (i) La superficie total cubierta por la membrana no deberá ser mayor de 20 cm² por 500 g de contenido total;
- (ii) Las semillas desarrolladas no deberán exceder de 4 por cada 500 g de contenido total. (Una semilla desarrollada se define como una semilla que mide más de 9 mm. en cualquier dimensión.); y
- (iii) No más del 15% en peso de fruta escurrida puede estar constituida por unidades manchadas. Una unidad manchada es una sección o cualquier porción del fruto que ha sido dañado por pelado con lejía, decoloración, o por cualquier otra lesión visible.

(b) Para las mandarinas en conserva:

El producto deberá estar prácticamente exento de defectos dentro de los límites que se indican a continuación:

Defecto	Límite máximo en el fruto escurrido
- Segmentos rotos y trozos (según se definen en la Sección 2.3.2) (forma de presentación "segmentos enteros")	10% m/m
- Trozos (según se definen en la Sección 2.3.2) (forma de presentación "segmentos rotos")	15% m/m
- Membrana (área total)	7 cm/100 g (en base al promedio de la muestra)
- Hebras de fibra (longitud total)	5 cm/100 g (en base al promedio de la muestra)
- Semillas (que miden más de 4.0 mm en cualquier dimensión)	1/100 g (en base al promedio de la muestra)

3.2.7 Clasificación de envases "defectuosos"

Para los pomelos, las mandarinas, las variedades de naranja dulce y las toronjas en conserva - Los envases que no cumplan uno o más de los requisitos pertinentes de calidad establecidos en la Sección 3.4 (excepto los basados en el promedio de muestras), se considerarán "defectuosos".

3.2.8 Aceptación de Lote

- (a) **Para los pomelos, las mandarinas, las variedades de naranja dulce y las toronjas en conserva:**

Se considerará que un lote cumple los requisitos pertinentes de calidad especificados en la Sección 3.4 cuando el número de envases “defectuosos”, tal como se definen en la Sección 3.4.7, 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); y

- (b) **Para las mandarinas en conserva:**

El lote deberá cumplir con los requisitos de la Sección 3.4.6 que se basa en el promedio de la muestra.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 PARA LOS POMELOS EN CONSERVA:

4.1.1 Reguladores de la acidez

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
330	Ácido Cítrico	Limitado por las BPF

4.1.2 Agentes endurecedores

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
509	Cloruro de calcio	0.035% de calcio por peso en el producto final procedente de sales de calcio añadidas sola o combinada
327	Lactato de calcio	

4.1.3 Aromatizantes

Naturales y sintéticos - Limitados por las BPF.

4.2 PARA LAS MANDARINAS EN CONSERVA

4.2.1 Reguladores de la acidez

Cualquier regulador de la acidez presentado en la lista del Cuadro 3 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios o en la lista de la categoría de alimentos 04.2.2.4 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasterizadas) o en bolsas de esterilización en los Cuadros 1 y 2 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios.

4.2.2 Agentes anti-turbiedad

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
461	Metilcelulosa	10 mg/kg

4.3 PARA LAS VARIEDADES DE NARANJA DULCE Y TORONJAS EN CONSERVA:

4.3.1 Reguladores de la acidez

Cualquier regulador de la acidez presentado en la lista del Cuadro 3 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios o en la lista de la categoría de alimentos 04.2.2.4 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasterizadas) o en bolsas de esterilización en los Cuadros 1 y 2 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios.

5. CONTAMINANTES

5.1 Los productos regulados por las disposiciones de esta Norma deberán cumplir con los niveles máximos para contaminantes establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para estos productos.

5.2 Los productos regulados por las disposiciones de esta Norma deberán cumplir con los niveles máximos de residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para estos productos.

6. HIGIENE

6.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003), y otros textos pertinentes del Codex, tales como Códigos de Prácticas y Códigos de Prácticas de Higiene.

6.2 Los productos deberán ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos para los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

7. PESOS Y MEDIDAS

7.1 LLENADO DEL ENVASE

7.1.1 Llenado mínimo

El envase deberá llenarse bien con el producto (incluido el líquido de cobertura), el cual 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) establecidos 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", según se definen en la Sección 7.1.2, 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).

7.1.4 Peso escurrido mínimo

- (a) **Para los pomelos, las variedades de naranja dulce, y las toronjas en conserva** - el peso escurrido del producto no deberá ser menor del 50% del peso de agua destilada a 20°C que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno.

- (b) **Para las mandarinas en conserva** - el peso escurrido del producto no deberá ser menor que los siguientes porcentajes calculados con relación al peso de agua destilada a 20°C que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno.

(i) Presentación “segmentos enteros”	55%
(ii) Presentaciones “segmentos rotos” y “trozos”	58%

7.1.4.1 Aceptación del lote

Se considerará que se cumplen los requisitos relativos al peso escurrido mínimo cuando el peso escurrido medio de todos los envases examinados no sea inferior al mínimo requerido, siempre que no haya una falta exagerada en ningún envase.

8. ETIQUETADO

8.1 Los productos regulados por las disposiciones de esta Norma deberá etiquetarse de conformidad con la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991). Además, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

8.2 NOMBRE DEL PRODUCTO

El nombre del producto deberá ser: “pomelos”, “mandarinas”, “toronjas”, o “naranjas”, según se definen en la Sección 2.1.1.

8.2.1 Para pomelos y toronjas en conserva:

- (a) Si los pomelos o toronjas son rosados, el nombre del producto deberá incluir el tipo de color “rosados(as)”;
- (b) Lo siguiente deberá incluirse como parte del nombre del producto o muy cerca de éste:
- (i) **La forma de presentación:** "secciones" o "segmentos"; o "secciones rotas" o "segmentos rotos", según corresponda;
- (ii) **El líquido de cobertura, según corresponda:**
- "agua";
 - "zumo (jugo) de pomelos ", o “zumo (jugo) de toronjas”;
 - " zumo (jugo) de pomelos y agua" o “zumo (jugo) de toronjas y agua”;
 - "almíbar ligeramente edulcorado";
 - "almíbar diluido";
 - "almíbar concentrado";
 - “zumo (jugo) de pomelo ligeramente edulcorado” o “zumo (jugo) de toronja ligeramente edulcorado”;
 - “zumo (jugo) de pomelo moderadamente edulcorado” o “zumo (jugo) de toronja moderadamente edulcorado”;
 - “zumo (jugo) de pomelo muy ecudorado” o “zumo (jugo) de toronja muy edulcorado”;

- “zumο (jugo) de pomelo ligeramente edulcorado y agua” o “zumο (jugo) de toronja ligeramente edulcorado y agua”;
- “zumο (jugo) de pomelo moderadamente edulcorado y agua” o “zumο (jugo) de toronja moderadamente edulcorado y agua”
- “zumο (jugo) de pomelo muy edulcorado y agua” o “zumο (jugo) de toronja muy edulcorado y agua”

8.2.2 Para las mandarinas en conserva:

(a) La forma de presentación, según corresponda, deberá incluirse como parte del nombre o muy cerca de éste, como sigue:

(i) **Segmentos enteros** – Se podrá declarar en la etiqueta una clasificación por tamaños para la forma de presentación “segmentos enteros” si el envase cumple los requisitos correspondientes de la Sección 2.4.1 de esta Norma. Además, el número de unidades presentes en el recipiente podrá indicarse por límite de números, p.ej. “de (número) a (número) segmentos enteros”.

(ii) **Segmentos rotos;**

(iii) **Trozos.**

(a) En el caso de mezcla de tamaños, dicha denominación deberá declararse muy cerca de la designación de la forma de presentación, p.ej., “segmentos enteros de tamaños mezclados”.

(b) El líquido de cobertura deberá declararse como parte del nombre del producto o muy cerca de éste según se describe a continuación:

Líquido de cobertura	Descripción
<ul style="list-style-type: none"> - "En agua" o - "Envasado en agua" 	Cuando el líquido de cobertura está constituido por agua o agua y uno o más zumos (jugos) de cítricos donde el agua es el componente predominante.
<ul style="list-style-type: none"> - "En zumo (jugo) de mandarina" o - "En zumo (jugo) de (nombre de la fruta)". 	Cuando el líquido de cobertura está constituido únicamente por zumo (jugo) de mandarina, o de cualquier otro zumo (jugo) único de fruta
<ul style="list-style-type: none"> - "En zumo (jugo) de (nombres de las frutas)" o - "En zumos (jugos) de frutas" o - "En zumos (jugos) de frutas mezcladas" 	Cuando el líquido de cobertura está constituido por dos o más zumos (jugos) de fruta, los cuales pueden incluir el zumo (jugo) de mandarina.
<ul style="list-style-type: none"> - "Zumo (jugo) de (nombre de la fruta) moderadamente edulcorado", o - "Zumo (jugo) de (nombre de la fruta) muy edulcorado" o - "Zumos (jugos) de cítricos o frutas moderadamente edulcorado" o - "Zumos (jugos) de cítricos o frutas mezcladas muy edulcorados", según corresponda 	Cuando se añaden edulcorantes nutritivos al zumo (jugo) de mandarina o a otros zumos (jugos) de fruta.

Líquido de cobertura	Descripción
<ul style="list-style-type: none"> - "Almíbar diluido" o - "Almíbar concentrado" o - "Agua ligeramente edulcorada" o - "Almíbar muy diluido" o - "Almíbar muy concentrado", según corresponda 	Cuando se añadan edulcorantes nutritivos al agua, o al agua y a un zumo (jugo) único de fruta (incluido el zumo (jugo) de mandarina), o agua y dos o más zumos (jugos) de fruta, en el que haya menos del 50% de zumo (jugo) en volumen
<ul style="list-style-type: none"> - "Zumo (jugo) de mandarina y agua" o - "Zumo(s) (jugo(s)) de (nombre de la fruta) y agua" 	Cuando el líquido de cobertura contenga agua y zumo (jugo) de mandarina o agua y uno o más zumos (jugos) de fruta, en el que el zumo (jugo) de fruta constituya el 50% o más del volumen del líquido de cobertura, éste deberá designarse en modo que se indique la preponderancia de dicho zumo (jugo) de fruta.

8.2.3 Para las variedades de naranja dulce

(a) Lo siguiente deberá incluirse como parte del nombre del producto o muy cerca de éste:

- **La forma de presentación:** "secciones" o "segmentos"; o "secciones rotas" o "segmentos rotos", según corresponda;

Líquido de cobertura	Descripción
<ul style="list-style-type: none"> - "En agua" o - "Envasado en agua" 	Cuando el líquido de cobertura está constituido por agua o agua y uno o más zumos (jugos) de cítricos donde el agua es el componente predominante.
<ul style="list-style-type: none"> - "En zumo (jugo) de naranja" o - "En zumo (jugo) de (nombre de la fruta)". 	Cuando el líquido de cobertura está constituido únicamente por zumo (jugo) de naranja, o de cualquier otro zumo (jugo) único de fruta
<ul style="list-style-type: none"> - "En zumo (jugo) de (nombres de las frutas)" o - "En zumos (jugos) de frutas" o - "En zumos (jugos) de frutas mezcladas" 	Cuando el líquido de cobertura está constituido por dos o más zumos (jugos) de fruta, los cuales pueden incluir el zumo (jugo) de naranja.
<ul style="list-style-type: none"> - "Zumo (jugo) de (nombre de la fruta) moderadamente edulcorado", o - "Zumo (jugo) de (nombre de la fruta) muy edulcorado" o - "Zumos (jugos) de cítricos o frutas moderadamente edulcorado" o - "Zumos (jugos) de cítricos o frutas mezcladas muy edulcorados", según corresponda 	Cuando se añaden edulcorantes nutritivos al zumo (jugo) de naranja o a otros zumos (jugos) de fruta.

Líquido de cobertura	Descripción
<ul style="list-style-type: none"> - "Almíbar diluido" o - "Almíbar concentrado" o - "Agua ligeramente edulcorada" o - "Almíbar muy diluido" o - "Almíbar muy concentrado", según corresponda 	<p>Cuando se añadan edulcorantes nutritivos al agua, o al agua y a un zumo (jugo) único de fruta (incluido el zumo (jugo) de naranja), 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 (jugo) de naranja y agua" o - "Zumo(s) (jugo(s)) de (nombre de la fruta) y agua" 	<p>Cuando el líquido de cobertura contenga agua y zumo (jugo) de naranja o agua y uno o más zumos (jugos) de fruta, en el que el zumo (jugo) de fruta constituya el 50% o más del volumen del líquido de cobertura, éste deberá designarse en modo que se indique la preponderancia de dicho zumo (jugo) de fruta.</p>

8.3 OTRAS FORMAS DE PRESENTACIÓN

Si el producto se elabora de conformidad con las disposiciones previstas para las otras formas de presentación (Sección 2.3.3), la etiqueta deberá incluir muy cerca del nombre del producto tales palabras o frases necesarias para evitar error o confusión por parte del consumidor.

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Véase el documento de trabajo CX/PFV 04/22/11.

COMENTARIOS DEL GRUPO REDACTOR**4. ADITIVOS ALIMENTARIOS****4.3 PARA LAS VARIEDADES DE NARANJA DULCE Y TORONJA EN CONSERVA:**

La redacción actual para el uso de “aditivos alimentarios” en la NGAA, sin ninguna especificación sobre sus efectos funcionales no es ni útil ni correcta. Por ende, deberá establecerse una sección aparte para establecer cada efecto funcional. De acuerdo con los efectos funcionales listados para los pomelos y las mandarinas, se propone agregar reguladores de la acidez. Si para las naranjas dulces y las toronjas en conserva, también fuera necesario agregar cualquier otro efecto funcional (p. ej. Agentes endurecedores), entonces deberán añadirse secciones aparte para aquellos efectos funcionales, con una redacción análoga a la establecida para los reguladores de la acidez.