

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

ALINORM 05/28/39

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

*28º período de sesiones
Roma, Italia, 4-9 de julio de 2005*

INFORME DE LA CUARTA REUNIÓN DEL

GRUPO DE ACCIÓN INTERGUBERNAMENTAL ESPECIAL DEL CODEX SOBRE ZUMOS (JUGOS) DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Fortaleza (Ceará), Brasil, 11-15 de octubre de 2004

NOTA: El presente informe incluye la circular del Codex CL 2004/51-FJ

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

CX 5/100

CL 2004/51-FJ
Noviembre de 2004

- A** : - Puntos de contacto del Codex
- Organismos internacionales interesados
- DE** : Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia
- ASUNTO** : **Distribución del informe de la cuarta reunión del Grupo de Acción Intergubernamental Especial del Codex sobre Zumos (Jugos) de Frutas y Hortalizas**

CUESTIONES QUE SE SOMETEN A LA APROBACIÓN DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 28º PERÍODO DE SESIONES

PROYECTOS DE NORMAS Y TEXTOS AFINES EN EL TRÁMITE 8 O 5/8 DEL PROCEDIMIENTO UNIFORME

1. *Proyecto de Norma General del Codex para Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas en el Trámite 8* (párr. 103 y Apéndice II).
2. *Proyecto de nivel mínimo de grados Brix para zumos (jugos) reconstituidos y purés reconstituidos y contenido mínimo de zumo (jugo) y/o puré para néctares de frutas (% v/v) – zumos (jugos) y néctares de uva, guayaba, mandarina/tangerina, mango, granadilla y tamarindo (dátil indio) en el Trámite 8* (párr. 104 y Apéndice III).
3. *Anteproyecto de nivel mínimo de grados Brix para zumos (jugos) reconstituidos y purés reconstituidos y contenido mínimo de zumo (jugo) y/o puré para néctares de frutas (% v/v) – zumos (jugos) y néctares de naranja, limón, lima y piña en el Trámite 5/8* (párr. 105 y Apéndice IV).

Los gobiernos y organismos internacionales que deseen proponer enmiendas o hacer observaciones sobre los antedichos textos deberán hacerlo por escrito de conformidad con la *Guía para el examen de normas en el Trámite 8 del Procedimiento para la elaboración de normas del Codex, incluido el examen de cualesquiera declaraciones relativas a las consecuencias económicas* (Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius, 13ª edición, páginas 24-26 de la versión inglesa) y enviarlas al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia (Fax: +39 (06) 5705 4593; correo electrónico: codex@fao.org preferentemente), **antes del 31 de marzo de 2005**.

RESUMEN Y CONCLUSIONES

El Grupo de Acción Intergubernamental Especial del Codex sobre Zumos (Jugos) de Frutas y Hortalizas en su cuarta reunión llegó a las conclusiones siguientes:

ASUNTOS QUE SE SOMETEN AL EXAMEN DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 28º PERÍODO DE SESIONES

El Grupo de Acción acordó remitir:

- el *proyecto de Norma General del Codex para Zumos (jugos) y Néctares de Frutas* a la Comisión del Codex Alimentarius en su 28º período de sesiones, para su adopción final en el Trámite 8 (párr. 103).
- el *proyecto de nivel mínimo de grados Brix para zumos (jugos) reconstituidos y purés reconstituidos y contenido mínimo de zumo (jugo) y/o puré para néctares de frutas (% v/v) – zumos (jugos) y néctares de uva, guayaba, mandarina/tangerina, mango, granadilla y tamarindo (dátil indio)* a la Comisión del Codex Alimentarius en su 28º período de sesiones, para su adopción final en el Trámite 8 (párr. 104).
- el *anteproyecto de nivel mínimo de grados Brix para zumos (jugos) reconstituidos y purés reconstituidos y contenido mínimo de zumo (jugo) y/o puré para néctares de frutas (% v/v) – zumos (jugos) y néctares de naranja, limón, lima y piña* a la Comisión del Codex Alimentarius en su 28º período de sesiones, para su adopción final en el Trámite 5/8 (con la omisión de los trámites 6/7) (párr. 105).

OTROS ASUNTOS DE INTERÉS PARA LA COMISIÓN

Revocación de las normas individuales y textos afines para zumos (jugos) y néctares de frutas

- El Grupo de Acción reconoció que las decisiones mencionadas se ajustaban a la recomendación de la Comisión del Codex Alimentarius en su 26º período de sesiones de que se le presentara una única norma para su adopción final por la Comisión. Una vez adoptada la Norma General en el Trámite 8, deberían revocarse todas las normas individuales para zumos (jugos) y néctares de frutas y textos afines contenidos en el Volumen 6 del Codex Alimentarius (párr. 106).

Terminación de los trabajos del Grupo de Acción Intergubernamental Especial del Codex sobre Zumos (jugos) de Frutas y Hortalizas

- El Grupo de Acción observó que había completado la tarea que le había asignado la Comisión del Codex Alimentarius en su 23º período de sesiones, y concluyó agradeciendo al Gobierno del Brasil por su eficiente y arduo trabajo en la organización de cuatro reuniones del Grupo de Acción, y por la amable acogida ofrecida (párr. 110).

ÍNDICE

	<u>Párrafos</u>
INTRODUCCIÓN	1
APERTURA DE LA REUNIÓN	2
APROBACIÓN DEL PROGRAMA	3 - 4
CUESTIONES REMITIDAS/DE INTERÉS PARA EL GRUPO DE ACCIÓN PLANTEADAS EN LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y EN OTROS COMITÉS Y GRUPOS DE ACCIÓN DEL CODEX	5
Examen de proyectos de normas del Codex y textos afines en el Trámite 7	
- Proyecto de Norma General del Codex para Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas	6 - 66
- Proyecto de niveles mínimos de grados Brix para zumos (jugos) reconstituidos y purés reconstituidos y contenido mínimo de zumo (Jugo) y/o puré para néctares de frutas (% v/v) - zumos (jugos) y néctares de uva, guayaba, mandarina/tangerina, mango, granadilla y tamarindo (dátil indio)	67 – 80
Examen de anteproyectos de normas del Codex y textos afines en el Trámite 4	
- Anteproyecto de niveles mínimos de grados Brix para zumos (jugos) reconstituidos y purés reconstituidos y contenido mínimo de zumo (jugo) y/o puré para néctares de frutas (% v/v) - zumos (jugos) y néctares de limón, lima, naranja y piña	81 - 102
Estado de tramitación de la Norma General del Codex para Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas	103 - 106
OTROS ASUNTOS	107 - 110

LISTA DE APÉNDICES

	<u>Página</u>
Anexo	17
I - Lista de Participantes	18 - 28
II - Proyecto de Norma General del Codex para Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas	29 – 49
III - Proyecto de niveles mínimos de grados Brix para zumos (jugos) reconstituidos y purés reconstituidos y contenido mínimo de zumo (Jugo) y/o puré para néctares de frutas (% v/v) - <i>zumos (jugos) y néctares de uva, guayaba, mandarina/tangerina, mango, granadilla y tamarindo (dátil indio)</i>	50
IV - Anteproyecto de niveles mínimos de grados Brix para zumos (jugos) reconstituidos y purés reconstituidos y contenido mínimo de zumo (jugo) y/o puré para néctares de frutas (% v/v) - <i>zumos (jugos) y néctares de limón, lima, naranja y piña</i>	51

INTRODUCCIÓN

1. La cuarta reunión del Grupo de Acción Intergubernamental Especial del Codex sobre Zumos (Jugos) de Frutas y Hortalizas se celebró en Fortaleza (Brasil) del 11 al 15 de octubre de 2004 por amable invitación del Gobierno del Brasil. Presidió la reunión el Ingeniero Odilson Luiz Ribeiro e Silva, jefe de la División de Cooperación Técnica y Acuerdos Internacionales del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Abastecimiento Alimentario. Asistieron a la reunión delegados de 19 Estados Miembros y una Organización Miembro, así como observadores de tres organizaciones internacionales. La lista de participantes se adjunta al presente informe como Apéndice I.

APERTURA DE LA REUNIÓN

2. Abrió la reunión el Señor Cesar Wilson Martins da Rocha, Subsecretario de Sanidad Agropecuaria del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Abastecimiento Alimentario del Brasil. El Sr. Wilson destacó la importancia de las normas del Codex, en especial de la Norma General para Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas, para el comercio internacional e instó a los delegados a trabajar con un espíritu de consenso en la tarea de finalizar la mencionada Norma y deseó a los participantes el máximo éxito en sus deliberaciones y una agradable estadía en Fortaleza.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (Tema 1 del programa)¹

3. La delegación de la Comunidad Europea (CE) presentó el documento CRD 1 relativo a la división de competencias entre la Comunidad Europea y sus Estados Miembros, de acuerdo con el párrafo 5 del Artículo II. 5 de Reglamento de la Comisión del Codex Alimentarius.

4. El Grupo de Acción aprobó el programa provisional propuesto.

CUESTIONES REMITIDAS/DE INTERÉS PARA EL GRUPO DE ACCIÓN PLANTEADAS EN LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y EN OTROS COMITÉS Y GRUPOS DE ACCIÓN DEL CODEX (Tema 2 del programa)²

5. El Grupo de Acción tomó nota de que el documento se presentaba principalmente para fines de información, por lo que no era necesario adoptar ninguna medida respecto de los asuntos contenidos en él salvo para una petición presentada por el Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS) relativa a la *“Utilización de resultados analíticos: planes de muestreo, relación entre los resultados analíticos, la incertidumbre en la medición, los factores de recuperación y las disposiciones de las normas del Codex”*, que se decidió examinar como parte del tema 5 de programa, “Otros asuntos”.

EXAMEN DE PROYECTOS DE NORMAS Y TEXTOS AFINES EN EL TRÁMITE 7

PROYECTO DE NORMA GENERAL DEL CODEX PARA ZUMOS (JUGOS) Y NÉCTARES DE FRUTAS (Tema 3a del programa)³

6. El Grupo de Acción tomó nota de que la Comisión del Codex Alimentarius en su 26° período de sesiones (julio de 2003) había adoptado el anteproyecto de Norma General del Codex para Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas en el Trámite 5 y lo había adelantado al Trámite 7 para someterlo nuevamente al examen del Grupo de Acción sin necesidad de recabar observaciones adicionales. No obstante, la Comisión había acordado que se requerían nuevas observaciones para elaborar los niveles de grados Brix de determinados zumos (jugos) y néctares de frutas (véanse párrs. 67 y 81). La Comisión tomó nota de los importantes progresos realizados y de las decisiones tomadas en relación con las principales secciones de la Norma y de que el Grupo de Acción tendría la oportunidad de finalizar el texto en su siguiente reunión, de forma que se pudiera presentar una única norma para su adopción final por la Comisión.

¹ CX/FJ 04/1, CRD 1 (Programa provisional anotado, División de Competencias entre la Comunidad Europea y sus Estados Miembros).

² CX/FJ 04/2.

³ CX/FJ 04/3 y observaciones presentadas por Australia, Brasil, Canadá, Comunidad Europea, Rusia, Estados Unidos de América e IFU (CX/FJ 04/3-Add.1); Panamá (CRD 4), y Tailandia (CRD 5).

7. El Grupo de Acción tomó nota también de que se habían planteado varias cuestiones en la Comisión del Codex Alimentarius y los Comités del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos, sobre Etiquetado de los Alimentos y sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras, como consecuencia de proceso de ratificación, en las secciones pertinentes de la Norma. Se procedió al examen de estas cuestiones como sigue:

Agua de coco

8. El Grupo de Acción tomó nota de que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos en su 36ª reunión (marzo de 2004) había examinado la asignación de disposiciones sobre aditivos alimentarios para el “agua de coco” en la Norma General para Aditivos Alimentarios (NGAA). No obstante, el Comité no pudo determinar la categoría apropiada para este producto dentro del Sistema de clasificación de alimentos de la NGAA en la que se pudiera clasificar este producto con el fin de elaborar disposiciones sobre aditivos para el “agua de coco” que pudiesen incorporarse en la NGAA. En consecuencia, el Comité decidió solicitar el asesoramiento del Grupo de Acción sobre si el “agua de coco” podía encuadrarse dentro de la definición de “zumo (jugo) de fruta” y regularse por tanto con arreglo a las disposiciones de la Norma General para Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas.

9. El Grupo de Acción mantuvo un intercambio de opiniones sobre la definición de “agua de coco”, es decir, si se ajustaba o no a la definición y los requisitos de la Norma General para Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas, con objeto de determinar si este producto podía considerarse como un “zumo (jugo) de fruta” y regularse por tanto con arreglo a las disposiciones de la Norma General.

10. La delegación del Brasil informó al Grupo de Acción de que el “agua de coco” se refería al líquido acuoso (endosperma líquido) contenido en la nuez (endosperma) del coco. El “agua de coco” se extraía cortando un extremo del coco y sometiendo luego el líquido a un proceso aséptico de almacenamiento en tanques de formulación, de filtración y envasado. El proceso de filtración era para eliminar residuos y obtener un líquido claro o ligeramente turbio que se sometía a tratamiento térmico (temperatura ultraelevada – UHT) y se envasaba en recipientes tetra-pack con una duración máxima de 9 meses.

11. El Grupo de Acción tomó nota de que el “agua de coco” era diferente de la “leche de coco”⁴, que era la emulsión diluida de endosperma triturado de la nuez de coco en agua, con los sólidos solubles en suspensión distribuidos en el producto. La delegación de Tailandia informó al Grupo de Acción de que el “contenido de grasa” era el parámetro de calidad aplicado a la “leche de coco” en contraposición al “nivel de grados Brix”. El Grupo de Acción observó además que el contenido mínimo del 25% de zumo (jugo) estipulado en el Anexo sobre los niveles de grados Brix se refería al contenido mínimo de “agua de coco” necesario para preparar néctares.

12. El Grupo de Acción convino en que el “agua de coco” se ajustaban a las disposiciones de la Norma General para Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas. Algunas delegaciones señalaron que era necesario enmendar la definición de “zumo (jugo) de fruta” en la sección 2.1.1.1 para que abarcara el “agua de coco”, ya que se trataba del zumo (jugo) obtenido extrayendo el agua del fruto y no por prensado de la pulpa del coco (nuez). Otras delegaciones recordaron que no sería recomendable enmendar en esta fase dicha sección, puesto que se trataba de un texto conciliatorio acordado por el Grupo de Acción en reuniones anteriores. En consecuencia, el Grupo de Acción decidió añadir una nota a pie de página a la palabra “coco” en el Anexo a la Norma General, para aclarar que el zumo (jugo) de esta fruta era el “agua de coco” extraída del coco sin exprimir la pulpa de coco.

Sección 4 - Aditivos alimentarios

13. El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos en su 36ª reunión había ratificado las disposiciones de aditivos alimentarios estipuladas en la Norma General para Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas con una enmienda en la nota a pie de página relativa a los sulfitos, con objeto de limitar su uso en zumos (jugos) de frutas y néctares en envases distribuidores a granel y en determinados zumos (jugos) y néctares de frutas tropicales.

⁴ Norma del Codex para los Productos Acuosos de Coco – Leche de Coco y Crema de Coco (CODEX STAN 240/2003).

14. Al tomar esta decisión, el CCFAC: (a) eliminó todas las disposiciones sobre aditivos alimentarios en el procedimiento de trámites (trámites 3 a 6) para incluirlas en la NGAA en las categorías para zumos (jugos) y néctares de frutas y sus concentrados y (b) recomendó a la Comisión que revocara las disposiciones sobre aditivos alimentarios para zumos (jugos) y néctares de frutas y sus concentrados ya incluidas en la NGAA pero que no se ajustaban a la lista ratificada de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la Norma General para Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas. La Comisión en su 27º período de sesiones (julio de 2004) concordó con esta decisión.

15. Por consiguiente, el Comité recomendó al Grupo de Acción que eliminara la lista de aditivos alimentarios de la Norma General para Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas y la sustituyera con el texto siguiente: *“En los alimentos regulados por la presente Norma podrán emplearse los aditivos alimentarios que figuran en los Cuadros 1 y 2 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios en las Categorías 14.1.2.1 (Zumos (jugos) de frutas), 14.1.2.3 Concentrados para zumos (jugos de frutas), 14.1.3.1 (Néctares de fruta) y 14.1.3.3 (Concentrados para néctares de fruta)”*.

16. El Grupo de Acción convino en referir la sección de aditivos alimentarios de la Norma General para Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas a la NGAA, introduciendo a tal fin la declaración general propuesta por el CCFAC. Al tomar esta decisión el Grupo de Acción acordó las siguientes enmiendas:

Sulfitos

17. El Grupo de Acción tomó nota de que, al ratificar las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la Norma General para zumos (jugos) y néctares de frutas, el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos en su 36ª reunión no había ratificado la nota a pie de página sobre el uso de sulfitos propuesta por el Grupo de Acción, a saber, *“Se utilizarán sulfitos cuando haya una necesidad tecnológica”*, ya que en la NGAA sólo se incluían los aditivos alimentarios cuyo uso se justificara tecnológicamente. En cambio, el Comité enmendó la nota a pie de página para que dijera *“Se utilizarán sulfitos únicamente en jugos (zumos) o néctares de frutas en envases distribuidores a granel y en determinados zumos (jugos) y néctares de frutas tropicales”* para especificar que el uso de los sulfitos se aplicaba a casos específicos, tales como los zumos (jugos) y néctares de frutas en envases distribuidores a granel o para impedir la oxidación en determinados zumos (jugos) y néctares de frutas tropicales para los cuales no se dispusiera de otro método tecnológico más adecuado.

18. Algunas delegaciones indicaron que la redacción actual era excesivamente restrictiva, puesto que excluía usos más amplios de los sulfitos como antioxidantes y no representaba las prácticas industriales aplicadas en todo el mundo para los zumos (jugos) y néctares de frutas distintas de las tropicales. Estas delegaciones dijeron que la enmienda introducida por el CCFAC no se basaba en consideraciones de inocuidad sino que pretendía más bien aclarar la redacción. Indicaron también que la anterior nota a pie de página representaba un texto conciliatorio acordado por el Grupo de Acción respecto de una cuestión sobre la cual era difícil llegar a un consenso.

19. Otras delegaciones propusieron que se mantuviera la nota a pie de página en la forma ratificada por el CCFAC y se ampliara para que abarcara los usos de los sulfitos en zumos (jugos) y néctares de frutas distintas de las tropicales. Estas delegaciones señalaron las preocupaciones de inocuidad relacionadas con el uso de los sulfitos.

20. Las delegaciones que se mostraron favorables a la eliminación de la nota a pie de página indicaron que la preocupación relativa a los sulfitos podría resolverse adecuadamente por medio del etiquetado. Estas delegaciones señalaron que no era una solución practicable ampliar la nota a pie de página, pues cabía la posibilidad de que se omitieran algunos zumos (jugos)/néctares de frutas y sus mezclas si se introducían nombres específicos en la nota a pie de página. Indicaron también que en todo caso los sulfitos estaban sujetos a la legislación de los países importadores y que la nota a pie de página preveía ya la posibilidad de que los países aplicaran su propia legislación sobre el uso de sulfitos.

21. En vista del debate anterior, el Grupo de Acción convino en suprimir la nota 7 a pie de página “se utilizarán sulfitos únicamente en zumos (jugos) de frutas y néctares en envases distribuidores a granel y en determinados zumos (jugos) y néctares de frutas tropicales” e informar al CCFAC para que introdujera la enmienda correspondiente sobre sulfitos (SIN 220-225, 227, 228, 539) en las categorías de alimentos 14.1.2.1 (Zumos (jugos) de frutas), 14.1.2.3 (Concentrados para zumos (jugos) de frutas), 14.1.3.1 (Néctares de frutas), y 14.1.3.3 (Concentrados para néctares de frutas) de la NGAA.

Enmienda de las secciones 2.1.4 Puré de frutas y 2.1.5 Puré concentrado de frutas

22. El Grupo de Acción tomó nota de que las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA para purés de frutas no eran las mismas que las indicadas en la Norma General para Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas aplicables a los purés de frutas utilizados para zumos (jugos) y néctares de frutas. Ello se debía a que el Codex, por conducto del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas, había elaborado disposiciones sobre aditivos alimentarios para determinados purés de frutas, p.ej. la *Norma para las Castañas en Conserva y el Puré de Castañas en Conserva* (CODEX STAN 145-1985), que eran aplicables a los purés de frutas destinados a la venta como tal y no para ulterior elaboración.

23. En vista del debate anterior, el Grupo de Acción convino en modificar la descripción de “puré de fruta” y “puré concentrado de fruta” en las secciones 2.1.4 y 2.1.5 de la Norma General para aclarar que estos purés se destinaban a la producción de zumos (jugos) y néctares (concentrados) de frutas. De este modo se evitaría toda confusión con las categorías de alimentos de la NGAA que se aplicaban a los purés de fruta destinados a la venta como tales. A este respecto, el Grupo de Acción tomó nota de que, en su mayor parte, el Sistema de clasificación de alimentos de la NGAA se aplicaba a alimentos vendidos directamente al consumidor.

24. Además, el Grupo de Acción observó que no sería necesario enmendar el Sistema de clasificación de alimentos mediante la introducción de una nueva subcategoría para purés (concentrados) de frutas destinados a la producción de zumos (jugos) y néctares de frutas (concentrados), ya que estos purés se destinaban a la elaboración ulterior en zumos (jugos) y néctares (concentrados) de frutas clasificados en las categorías de alimentos 14.1.2.1 (Zumos (jugos) de frutas), 14.1.2.3 (Concentrados para zumos (jugos) de frutas), 14.1.3.1 (Néctares de frutas) y 14.1.3.3 (Concentrados para néctares de frutas) que estaban regulados por la declaración general recomendada por el CCFAC (véase el párrafo 15), en que se afirmaba claramente que solamente los aditivos incluidos en esas categorías específicas de alimentos eran apropiadas para los zumos (jugos) y néctares de frutas.

Sección 4.8 - Coadyuvantes de elaboración (sección 5 de la nueva numeración)

Polidimetilsiloxano

25. El Grupo de Acción tomó nota de que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos en su 36ª reunión había ratificado las disposiciones sobre coadyuvantes de elaboración estipuladas en la Norma General para Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas con la excepción del polidimetilsiloxano, que fue devuelto al Grupo de Acción para aclaraciones respecto a si la función tecnológica del uso de este compuesto estaba vinculada a un aditivo alimentario o a un coadyuvante de elaboración.

26. El Grupo de Acción mantuvo un intercambio opiniones sobre si el polidimetilsiloxano en su dosis máxima de uso de 10 mg/l debería ser considerado como aditivo alimentario o como coadyuvante de elaboración. Varias delegaciones opinaron que el polidimetilsiloxano era un coadyuvante de elaboración y no un aditivo alimentario, por lo que se mostraron favorables a mantenerlo en la sección de coadyuvantes de elaboración de la Norma General. Otras delegaciones opinaron que este compuesto debería considerarse como aditivo alimentario e incluirse en la sección de aditivos alimentarios, de conformidad con la NGAA.

27. Las delegaciones favorables a mantener el polidimetilsiloxano en la lista de coadyuvantes de elaboración indicaron que este compuesto se utilizaba para evitar la formación de espuma durante la elaboración (p.ej. bombeo, concentración, llenado y envasado) y que la cuantía de residuos que quedaban después de la elaboración no producía efectos tecnológicos en el producto final. Por tanto, el uso del polidimetilsiloxano se ajustaba a la definición de coadyuvante de elaboración formulada en el Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius⁵. Además, como los coadyuvantes de elaboración no estaban sujetos a una declaración de etiquetado⁶, la introducción de requisitos de etiquetado para el polidimetilsiloxano comportaría cambios considerables en las prácticas vigentes en la industria. Esas delegaciones recordaron que el Grupo de Acción en su tercera reunión había convenido ya en considerar el polidimetilsiloxano como coadyuvante de elaboración regulado por esta Norma General⁷. Reconocieron que, si bien el polidimetilsiloxano podía desempeñar la doble función de coadyuvante de elaboración/aditivo alimentario, esta última se aplicaba a otras funciones tecnológicas, tales como la de anticoagulante, pero no la de antiespumante. Con objeto de reflejar mejor el uso del polidimetilsiloxano como coadyuvante de elaboración, estas delegaciones propusieron una dosis de uso de BPF con un límite máximo de residuos en el producto final no superior a 10 mg/l.

28. Las delegaciones favorables a considerar el polidimetilsiloxano como aditivo alimentario expresaron la opinión de que el CCFAC había identificado ya este compuesto como aditivo alimentario en la NGAA⁵ para la categoría de alimentos 14.1.2, Zumos (jugos) de frutas y hortalizas a una dosis máxima de uso de 10mg/kg. Observaron que la definición de aditivo alimentario se refería también a su adición en la fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, embalaje, transporte, etc. para obtener un efecto tecnológico en el producto final. A este respecto, señalaron que la mayoría de los coadyuvantes de elaboración indicados en la Norma General se eliminaban después de la elaboración, mientras que el polidimetilsiloxano permanecía en el producto a un nivel que podría tener todavía un efecto tecnológico en el producto final y que, en tal caso, debería declararse en la etiqueta. Por lo tanto, el uso del polidimetilsiloxano se ajustaba también a la definición de aditivo alimentario formulada en el Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius⁵. En vista de ello, propusieron solicitar al CCFAC que proporcionara aclaraciones respecto al uso de este compuesto en la dosis propuesta en la Norma General para Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas. El Grupo de Acción tomó nota de que el CCFAC había solicitado aclaraciones sobre si la función tecnológica de este compuesto estaba vinculada a su uso como aditivo alimentario o como coadyuvante de elaboración, ya que los conocimientos técnicos para identificar los aditivos alimentarios tecnológicamente necesarios en un determinado producto eran competencia de los Comités del Codex sobre productos.

29. Con el propósito de llegar a una solución conciliatoria, algunas delegaciones propusieron diferenciar el uso de polidimetilsiloxano como coadyuvante de elaboración con el efecto funcional de un antiespumante cuando se refería a la fabricación del producto (p.ej. bombeo, concentración, etc.) y como aditivo alimentario con el efecto funcional de un antiespumante cuando se refería al producto final (p.ej. llenado, embalaje). Se propuso por tanto considerar el polidimetilsiloxano como agente antiespumante tanto en su función de coadyuvante de elaboración con una dosis máxima de uso de 10 mg/l y un límite máximo de residuo no superior a 10 mg/l, como en su función de aditivo alimentario a una dosis máxima de uso igual o superior a 10 mg/l. Se observó, sin embargo, que no había ninguna metodología para diferenciar entre los dos usos del compuesto en el producto final y que en todo caso el término "elaboración" abarcaba toda la cadena de producción, ya que el llenado, el embalaje y el transporte también formaban parte de la "elaboración" del producto.

⁵ Definiciones para los fines del Codex Alimentarius, Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, 13ª edición, págs. 49 - 51 de la versión inglesa. Véase también la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados. (CODEX STAN 1- 1985, Rev 1-1991), sección 2 – Definiciones de Términos, y la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192 – 1985, Rev.2 – 1999), Definiciones de los términos utilizados en la NGAA, apartado a).

⁶ Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, Coadyuvantes de Elaboración y Transferencia de Aditivos Alimentarios, sección 4.2.4.2.

⁷ ALINORM 03/39A, párr. 35.

30. El Grupo de Acción reconfirmó la decisión adoptada en su tercera reunión de que el polidimetilsiloxano fuera tratado como coadyuvante de elaboración para los fines de esta Norma General a una dosis máxima de uso de BPF con un límite máximo de residuo en el producto final no superior a 10 mg/l y de solicitar al CCFAC la retirada del polidimetilsiloxano de la NGAA para las categorías de alimentos regulados por la Norma General para Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas. La delegación de la CE expresó su reserva respecto de estas decisiones.

Alergenicidad de algunos coadyuvantes de elaboración – Caseinatos de sodio y de potasio/cola de pescado

31. El Grupo de Acción tomó nota de que la Comisión del Codex Alimentarius en su 26º período de sesiones, al examinar la cuestión de la adopción de la Norma General, había acordado incluir los caseinatos de sodio y de potasio en la lista de coadyuvantes de elaboración⁸.

32. Algunas delegaciones indicaron que los caseinatos de sodio y de potasio así como la cola de pescado podrían causar problemas de alergenidad y por lo tanto deberían ser retirados de la lista de coadyuvantes de elaboración o deberían aplicárseles requisitos de etiquetado obligatorio de conformidad con las secciones 4.2.1.4 (Etiquetado obligatorio en la lista de ingredientes para alimentos e ingredientes alimentarios que se sabe causan hipersensibilidad) y 4.2.4 (Coadyuvantes de elaboración y transferencia de aditivos alimentarios: no aplicabilidad de la exención de la declaración de ingredientes para los coadyuvantes de elaboración) de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados.

33. El Grupo de Acción convino en eliminar esos tres compuestos de la lista de coadyuvantes de elaboración. Como el CCFAC en su 36ª reunión había ratificado la cola de pescado, el Grupo de Acción acordó informar al Comité acerca de este cambio para que adoptara las medidas apropiadas. Además, el Grupo de Acción convino en que, si la Comisión examinaba la cuestión de la inclusión de la cola de pescado o los caseinatos de sodio y de potasio en la Norma General, debería añadirse la siguiente declaración como nota a pie de página para estos compuestos:

“Al utilizar estos coadyuvantes de elaboración deberá tenerse en cuenta su potencial alergénico. Si hubiera cualquier transferencia de estos coadyuvantes de elaboración al producto final, estarán sujetos a la declaración de ingredientes de conformidad con las secciones 4.2.1.4 y 4.2.4 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados”.

34. El Grupo de Acción convino también en mantener la sección sobre coadyuvantes de elaboración en la Norma General para Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas y solicitó al CCFAC que eliminara del Inventario de coadyuvantes de elaboración (ICA) los que no se ajustaran a las disposiciones sobre coadyuvantes de elaboración ratificadas en la Norma General para Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas, con el fin de mantener la coherencia entre los dos textos del Codex.

35. El Grupo de Acción observó que, si bien el ICA era básicamente una "lista" que tenía por finalidad recopilar informaciones sobre sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración o cuya inocuidad debería ser evaluada por el JECFA y no la de proporcionar un inventario positivo de coadyuvantes de elaboración, el ICA había sido adoptado por la Comisión del Codex Alimentarius en su 18º período sesiones (1989) como documento CAC-MISC 3 y era por lo tanto un documento oficial del Codex.

Sección 5 – Contaminantes (sección 6 de la nueva numeración)

36. El Grupo de Acción recordó que en su última reunión había convenido en sustituir la referencia “para estos productos” por “para las frutas respectivas”, ya que los límites máximos para residuos de plaguicidas no se referían a los productos definidos en la Norma, sino a los distintos productos agrícolas (p.ej. frutas y hortalizas frescas).

37. No obstante, el Grupo de Acción observó que la Comisión del Codex Alimentarius había establecido límites máximos para residuos de plaguicidas en relación con algunos zumos (jugos) de frutas y, por consiguiente, acordó volver a introducir la referencia a “estos productos” en vez de “respectivas frutas”, que correspondía a la redacción normalizada aplicada a las normas del Codex para productos respecto de esta cláusula.

⁸ ALINORM 03/41, párrs. 86-89.

38. Además, el Grupo de Acción reorganizó la sección en dos subsecciones: 5.1 Residuos de plaguicidas y 5.2 Otros contaminantes, de acuerdo con el formato de las normas del Codex para productos⁹ y aplicó la redacción normalizada también a la sección 5.2 para mantener la coherencia con todas las normas del Codex para productos.

Sección 7 - Etiquetado de alimentos (sección 8 de la nueva numeración)

39. El Grupo de Acción observó que el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos en su 32ª reunión (abril de 2004) había examinado las disposiciones de etiquetado de la Norma General para Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas para fines de ratificación. El Comité ratificó las disposiciones de etiquetado de la Norma General con las siguientes excepciones:

Sección 7.1.1.7 Etiquetado de zumos (jugos) y néctares de frutas mixtos/mezclados

40. El Comité no ratificó la sección 7.1.17, ya que no se logró el acuerdo sobre la necesidad de suprimir el primer párrafo relacionado con el uso del término “mixtos” o “mezclados” en el nombre del producto para mezclas de zumos (jugos) y néctares de frutas.

41. El Grupo de Acción tomó nota de las divergencias de opiniones sobre esta sección. Algunas delegaciones consideraron que el primer párrafo de esta sección era redundante, puesto que estaba regulado ya por las secciones pertinentes 4.1.1 y 4.1.2 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados. Otras delegaciones opinaron que los dos párrafos se complementaban entre sí, por lo que propusieron una enmienda con un texto combinado para aclarar esta disposición.

42. El Grupo de Acción acordó enmendar la sección para introducir una redacción más flexible, manteniendo al mismo tiempo el concepto de indicar las frutas que constituían el zumo (jugo) o néctar mixto/mezclado de frutas en orden decreciente de proporciones. Algunas delegaciones cuestionaron la retención de este concepto, ya que la sección 4.2.1.3 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados estipulaba ya el etiquetado obligatorio de los ingredientes en orden decreciente de proporciones. El Grupo de Acción observó que las disposiciones formuladas en este párrafo no se referían a la lista de ingredientes, sino al nombre del producto que debería indicar también las frutas en orden decreciente de proporciones, si las frutas se indicaban en el nombre del producto, para evitar que se indujera a error al consumidor con respecto a la proporción de frutas en el producto.

Sección 7.1.2.2- Indicación que debe acompañar al nombre de los zumos (jugos) y néctares de frutas edulcorados con aditivos alimentarios edulcorantes que puedan causar hipersensibilidad

43. El Grupo de Acción convino en enmendar la sección de acuerdo con la decisión adoptada en relación con la sección 4 -Aditivos alimentarios, para que se hiciera referencia a la NGAA. A tal efecto, sustituyó la referencia a “edulcorantes (“sweeteners”) enumerados en la sección 4.7” por “edulcorantes (“food additive sweeteners”)” aclarando que el término “edulcorantes (“sweeteners”)” se aplicaba solamente a los aditivos alimentarios utilizados como agentes edulcorantes en sustitución de azúcares.

44. Además, el Grupo de Acción observó que el CCFL en su 32ª reunión no había ratificado esta sección, atendiendo una petición de la delegación de la India para especificar el nombre de los edulcorantes juntamente con el nombre del zumo (jugo)/néctar de frutas añadiendo una declaración, por ejemplo, “no recomendado para niños y fenilcetonúricos”.

45. El Grupo de Acción recordó que esta sección se había debatido ampliamente, llegando a un acuerdo en su tercera reunión. Se indicó que la preocupación expresada en la sección 7.1.2.2 estaba contemplada ya en la sección 4.2.2.3 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados. Sin embargo, en respuesta a las preocupaciones manifestadas por la India de que su legislación nacional no permitía el uso de edulcorantes artificiales, el Grupo de Acción consideró que la India podía diferenciar entre néctares de frutas que contuvieran edulcorantes y otros néctares de frutas por medio del requisito de etiquetado estipulado para ello en esta sección, es decir, “con edulcorantes”. Por consiguiente, el Grupo de Acción acordó no volver a abrir el debate sobre esta cuestión y mantener invariada la sección.

⁹ Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius – 13ª edición - pág. 91 de la versión inglesa.

Sección 7.1.2.8- Representación pictórica en la etiqueta.

46. El Grupo de Acción observó que el CCFL en su 32ª reunión no había ratificado la sección 7.1.2.8 debido a una solicitud de la delegación de la India de enmendar esta sección para evitar que se indujera a error o a engaño a los consumidores con respecto a la(s) fruta(s) que constituye(n) el/los zumo(s) (jugo(s))/néctar(es) de fruta(s) y su representación pictórica.

47. El Grupo de Acción recordó que esta sección había sido objeto de un amplio debate y de un acuerdo en su tercera reunión. Sin embargo, para dejar el texto aún más claro y atender la preocupación de la India, el Grupo de Acción enmendó el texto introduciendo la frase “*con respecto a la fruta así ilustrada*” al final del párrafo.

Sección 7.1.2.11- Nota a pie de página sobre la pulpa y las células.

48. El Grupo de Acción convino en dejar la sección invariada, ya que la nota 2 a pie de página de la sección 2.1.1 ya aclaraba que en el caso de los frutos cítricos la pulpa y las células eran la envoltura del zumo (jugo) obtenido del endocarpio.

49. La delegación de la Federación de Rusia propuso que se excluyera toda la sección 7.1.2.11, ya que la expresión "normalmente contiene" no se había debatido y, por consiguiente, no se había establecido una definición numérica, lo cual podía dar lugar a ambigüedad y diversas interpretaciones posibles respecto de la producción, el comercio y el control de la calidad. En consecuencia, esta sección no podía considerarse como un requisito de etiquetado. No obstante, el Grupo de Acción confirmó su decisión precedente de mantener invariada la sección.

Sección 8 – Métodos de análisis y muestreo (sección 9 de la nueva numeración)***Ratificación de métodos de análisis en la Norma General para Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas***

50. El Grupo de Acción tomó nota de que el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras en su 25ª reunión (marzo de 2004)¹⁰ había decidido que los métodos de análisis para determinar la calidad y la autenticidad se listaban como "ratificados provisionalmente", sin indicación del tipo, hasta que el Grupo de Acción estableciera los valores numéricos.

51. Varias delegaciones indicaron la necesidad de incluir métodos de análisis para determinar la calidad y la autenticidad en la Norma General para Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas. Estas delegaciones señalaron que la Norma General regulaba productos obtenidos de zumos (jugos)/néctares de una única fruta y de mezclas de zumos (jugos)/néctares de frutas así como de zumos (jugos) de frutas obtenidos a partir de concentrados, néctares, zumo (jugo) concentrado de frutas y purés concentrados de frutas, siendo por lo tanto numerosos los valores aplicables para cada analito. Además, el valor “correcto” de un analito para un determinado producto podría variar dependiendo de la fruta o frutas específicas utilizadas para fabricar el zumo (jugo) o la mezcla de zumos (jugos) de frutas, del origen geográfico de la fruta o frutas, de la variedad o cultivar utilizado, de los métodos específicos utilizados para extraer y elaborar el zumo (jugo) de fruta, las condiciones de cultivo, etc. Debido a estas dificultades, a la falta de datos y a la falta de tiempo, no era factible establecer valores numéricos individuales para cada método y para cada uno de los productos regulados por la Norma General, ni tampoco elaborar un valor “general” aplicable a todos los productos que fuera válido para determinar la calidad y autenticidad.

52. Otras delegaciones propusieron que se utilizara como referencia el *Código de Prácticas para la Evaluación de Zumos (Jugos) de Frutas y Hortalizas de la Asociación de la Industria de Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas y Hortalizas de la Unión Europea* (Código de Prácticas de la AIJN) que contenía valores numéricos para la calidad y la autenticidad relativos a varios zumos (jugos) de frutas que se ajustaban además a los métodos de análisis temporalmente ratificados por el CCMAS. Sin embargo, esta propuesta no fue aceptada por el Grupo de Acción, pues algunas delegaciones no habían tenido la oportunidad de estudiar los valores propuestos, que podían no ser representativos de la producción mundial, y no conocían por tanto bien el contenido del Código.

¹⁰ ALINORM 04/27/23, párrs. 85-91.

53. Algunas delegaciones sugirieron que se enmendara la sección 3.4 sobre la autenticidad, con objeto de indicar que para los métodos relativos a la verificación de la composición, la calidad y la autenticidad, la comparación con la fruta auténtica del mismo tipo y procedente de la misma región se hiciera teniendo en cuenta las variaciones normales imputables a la elaboración. Además, otras delegaciones propusieron que se asociara la determinación de la autenticidad a los valores establecidos en las legislaciones nacionales cuando los hubiera. El Grupo de Acción no pudo llegar a un acuerdo respecto de estas propuestas y, por consiguiente, decidió dejar esta sección invariada.

54. El Grupo de Acción recordó que al elaborar la lista de métodos, se tuvieron en cuenta las orientaciones impartidas por el CCMAS respecto del enfoque de criterios propuesto para la aceptación de métodos, entre ellos el de la reproducibilidad, la repetibilidad y el valor HORRAT. El Grupo de Acción tuvo en cuenta también las *Recomendaciones sobre la Lista de comprobación de la información necesaria para evaluar los métodos de análisis y muestreo que han de presentarse al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras para fines de ratificación* formuladas en el Volumen 13, y consideró que esta directriz se había proporcionado según se requería en la sección 1.1.4 de la mencionada Lista de comprobación y que en ella se determinaba la línea divisoria entre material aceptable e inaceptable. El Grupo de Acción tomó nota de que en la sección 1.1.4 de la Lista de comprobación se aclaraban ulteriormente los requisitos para analitos o propiedades establecidos en la sección 1.1.3 de la Lista de comprobación citada. Por consiguiente, los requisitos establecidos en las secciones 1.1.3 y 1.1.4 se recogían en las secciones 3.2 y 3.3 de la Norma General para Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas, en la que se declaraba que el material aceptable era la fruta de que se obtenía o provenía el zumo (jugo).

55. El Grupo de Acción concluyó que no era practicable ni viable establecer a corto plazo valores analíticos numéricos plenamente aceptables para determinar la calidad y la autenticidad, que se ajustaran a los métodos de análisis “ratificados temporalmente”. El Grupo de Acción consideró que satisfacía los requisitos de la Lista de comprobación, al ofrecer directrices en vez de valores numéricos específicos. En consecuencia, el Grupo de Acción pidió al CCMAS que ratificara los métodos.

56. No obstante, en caso de que el CCMAS no ratificara los métodos, el Grupo de Acción pidió al Comité que mantuviera la lista de métodos ratificados temporalmente en la Norma hasta que se tuvieran suficientes datos para poder llegar a un acuerdo sobre los valores numéricos. El Grupo de Acción observó que ello probablemente requeriría bastante tiempo. Además, el Grupo de Acción instó fuertemente a que la lista de métodos se publicara dentro de la Norma General para Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas.

La aplicabilidad de métodos para los aditivos alimentarios que son constituyentes intrínsecos de los zumos (jugos) y néctares de frutas

57. El Grupo de Acción tomó nota de la petición del CCMAS de aclarar la aplicabilidad de los métodos de análisis para los aditivos alimentarios que son también constituyentes intrínsecos de los zumos (jugos) y néctares de frutas. El Grupo de Acción convino en que los métodos para los aditivos a base de ácidos orgánicos ratificados por el CCMAS tenían la función estricta de determinar los valores totales del aditivo en el zumo (jugo) de fruta. Tal vez era necesario utilizar uno o más métodos adicionales para determinar si constituyentes tales como un ácido orgánico se habían añadido o se trataba en cambio de un constituyente naturalmente presente. Estos aditivos podrían determinarse por métodos normalmente utilizados para determinar la autenticidad del zumo (jugo), tales como los métodos isotópicos o los métodos enzimáticos. Por ejemplo, los ácidos orgánicos añadidos al zumo (jugo) de fruta podría determinarse por la presencia de un enantiómero específico del ácido orgánico a un nivel diferente del existente en una mezcla racémica. Debido a limitaciones analíticas, tales como las diferencias en los límites de detección o la precisión de los diferentes métodos, tal vez no sería posible determinar niveles muy bajos de aditivos añadidos para fines comerciales.

Pesos y medidas

58. El Grupo de Acción observó que en el formato de las normas del Codex para productos se estipulaban disposiciones sobre pesos y medidas utilizando en general un texto normalizado con las necesarias excepciones para tener en cuenta la naturaleza del producto. El Grupo de Acción observó también que las normas individuales para zumos (jugos) y néctares de frutas actualmente en vigor (Volumen 6 del Codex Alimentarius) contenían una sección sobre pesos y medidas con disposiciones para el llenado mínimo.

59. El Grupo de Acción sostuvo un intercambio de opiniones respecto de la conveniencia de incluir disposiciones para pesos y medidas en la Norma General, en especial las relativas al llenado mínimo. Se señaló que las disposiciones para el llenado mínimo en general se aplicaban como medida para evitar prácticas engañosas respecto del contenido neto del producto en envases destinados al consumidor final. Se señaló asimismo que en el caso de zumos (jugos) de frutas (naturales o concentrados) el requisito de un llenado del 90% del envase (flexible o rígido) podría no ser aplicable en todos los casos, debido a la naturaleza de algunos zumos (jugos)/néctares y/o a la tecnología de envasado utilizada y, por lo tanto, este requisito podría impedir el desarrollo futuro de nuevos materiales de envasado en el mercado de los productos regulados por la Norma General. Se señaló además que el contenido neto del producto comercializado en envases destinados a la venta al por menor y al por mayor estaba regulado ya por las disposiciones de etiquetado.

60. El Grupo de Acción no pudo llegar a un acuerdo sobre la redacción de esta sección y, por consiguiente, acordó que no se incluyeran disposiciones para pesos y medidas, por ej., de llenado mínimo, en la Norma General para Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas.

Anexo a la Norma General para Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas

Formato del Anexo

61. El Grupo de Acción sostuvo un debate respecto del formato del Anexo que contenía un cuadro en el que se indicaban los niveles mínimos de grados Brix en orden alfabético de los nombres botánicos, en vez de los nombres comunes. El Grupo de Acción tomó nota de que la Comisión del Codex Alimentarius en sus 26° período de sesiones había acordado cambiar el orden de las columnas, que antes estaban organizadas en función de los nombres comunes.

62. Algunas delegaciones indicaron que los principales usuarios de esta Norma serían los comerciantes, el personal de fábrica y de laboratorio, los cuales podrían no estar familiarizados con los nombres científicos, por lo que propusieron que si indicaran las frutas en orden alfabético de sus nombres comunes, como ya se había hecho anteriormente en el Apéndice II del ALINORM 03/39A. Estas delegaciones indicaron que se aplicaría lo mismo a las versiones en español y francés en el orden alfabético correspondiente a cada versión. Propusieron también como alternativa dividir el Anexo en dos cuadros, uno con los nombres de las frutas en orden alfabético de sus nombres botánicos y el otro en el orden alfabético de sus nombres comunes, como medio para mantener un idioma común así como una referencia cruzada que facilitara el uso del Anexo.

63. Otras delegaciones no se mostraron favorables a indicar las frutas en orden alfabético de sus nombres comunes en los idiomas correspondientes, ya que ello podría crear confusión en las correspondencias entre las diferentes versiones. Algunas otras delegaciones apoyaron el Cuadro actual, en que se indicaban las frutas en el orden alfabético de los nombres botánicos, lo cual daba la posibilidad de utilizar un idioma común entre los usuarios de la Norma General.

64. El Grupo de Acción acordó mantener el formato actual del Cuadro tal como lo había adoptado la Comisión en su 26° período de sesiones, o sea, de indicar las frutas en el orden alfabético de sus nombres botánicos, e incluir los nombres comunes correspondientes traducidos en los idiomas oficiales de la Comisión del Codex Alimentarius.

Enmiendas al Anexo

65. El Grupo de Acción tomó nota de que faltaban algunos nombres botánicos y había duplicaciones, errores tipográficos y discrepancias en los nombres botánicos del Anexo, por lo que acordó corregirlos conforme lo había propuesto el observador del IFU. Acordó además enmendar la entrada correspondiente a la especie *Musa*, puesto que había ciertas variedades de plátano i.e. *Musa acuminata* y *Musa paradisiaca*, que se utilizaban en la fabricación de néctares de frutas, y que el nombre común en la versión española incluiría el nombre “plátano”, ya que era un sinónimo del término “banano” en algunos países de habla española. A este respecto, el Grupo de Acción incluyó también la traducción al francés y al español de determinados nombres comunes para los cuales en el Cuadro sólo figuraba el nombre inglés.

66. El Grupo de Acción añadió una nota a pie de página al título, para aclarar la definición y el método para la determinación de los grados Brix y acordó que el nivel mínimo de grados Brix se determinaría a una temperatura de 20°C para todos los zumos (jugos) y néctares. Se enmendó consecuentemente la nota a pie de página sobre la corrección de la acidez. A este respecto, acordó aclarar que la corrección de la acidez debería determinarse por el método para el contenido total de ácidos titulables, conforme se establecía en la sección sobre métodos de análisis y muestreo.

ANTEPROYECTO DE NIVELES MÍNIMOS DE GRADOS BRIX PARA ZUMOS (JUGOS) RECONSTITUIDOS Y PURÉS RECONSTITUIDOS Y CONTENIDO MÍNIMO DE ZUMO (JUGO) Y/O PURÉ PARA NÉCTARES DE FRUTAS (% V/V) - ZUMOS (JUGOS) Y NÉCTARES DE UVA, GUAYABA, MANDARINA/TANGERINA, MANGO, GRANADILLA Y TAMARINDO (DÁTIL INDIÓ) (Tema 3b del programa)¹¹

67. El Grupo de Acción tomó nota de que la Comisión del Codex Alimentarius en su 26° período de sesiones había adoptado los mencionados niveles mínimos de grados Brix para el zumo (jugo) reconstituido y el puré reconstituido así como el contenido mínimo de zumo (jugo) y/o de puré para néctares de frutas – uva, guayaba, mandarina/tangerina, mango, granadilla y tamarindo (dátil indio) en el Tramite 5 y adelantado al Tramite 6, para hacerlo circular, recabar observaciones y someterlos a nuevo examen en la siguiente reunión del Grupo de Acción.

Observaciones generales

68. La delegación de la CE señaló a la atención del Grupo de Acción el hecho de que la metodología para el cálculo de grados Brix propuesta por el Grupo de Acción era solamente un instrumento para facilitar el debate sobre el establecimiento de valores mínimos de grados Brix y que deberían tenerse en cuenta otros parámetros como la palatabilidad para los consumidores y las prácticas industriales vigentes al establecer el valor final.

69. El Grupo de Acción observó que faltaban datos relativos a determinados zumos (jugos) de frutas de algunos de los principales países productores. No obstante, el Grupo de Acción reconoció también que la petición de observaciones formuladas en la circular CL 2003/38-FJ se había distribuido con mucha anticipación a esta reunión, solicitando observaciones de los Miembros y los observadores del Codex para someterlas a examen en esta reunión. La delegación del Brasil había preparado tablas de cálculo (CRD 9) con los datos facilitados por algunos países que representaban la mayoría de las frutas que se utilizan para elaborar zumo (jugo). El promedio de los niveles de grados Brix se había calculado sobre la base de las cantidades presentadas por dichos países para facilitar el debate de los niveles de grados Brix.

Uva

70. El Grupo de Acción, acordó mantener un valor mínimo de grados Brix de 16,0, conforme se había propuesto en la tercera reunión y confirmado por la formula de cálculo de grados Brix utilizada para determinar el valor internacional medio de grados Brix para el zumo (jugo) de uva. Se observó que este valor proporcionaría una palatabilidad óptima del producto.

71. El Grupo de Acción acordó asimismo que el contenido mínimo de zumo (jugo) y/o puré para néctares de uva fuera del 50%.

Guayaba

72. Varias delegaciones propusieron para examen diversas cifras que variaban de 7,5 a 9,5 basadas en la producción y en las prácticas comerciales. Algunas delegaciones pidieron aclaraciones sobre si datos relativos a los niveles mínimos de grados Brix para el zumo (jugo) de guayaba se referían a la guayaba blanca o roja. La delegación del Brasil indicó que había una variación natural de valores Brix entre la guayaba blanca y la roja y que la producción brasileña procedía de guayabas rojas. La delegación indicó que el nivel mínimo de grados Brix no debería ser inferior a 8,00 para no comprometer la palatabilidad del producto.

¹¹ CL 2003/38-FJ, Anexo I y observaciones presentadas por Australia, Brasil, Cuba, Indonesia, Irán, Japón, Sudáfrica, Tailandia, Estados Unidos de América y Uruguay (CX/FJ04/4); Portugal, República Eslovaca, Venezuela (CX/FJ04/4-Add. 1); CE (CRD 2); Estados Unidos de América (CRD 3); Chile (CRD de 7), y CRD 9 (tablas de cálculo de los grados Brix).

73. Algunas delegaciones indicaron que su producción de zumo (jugo) de guayaba mostraba un valor mínimo de grados Brix más bajo, entre 7,00 y 8,00, por lo que apoyaron el establecimiento de un valor de grados Brix mínimo de 8,00 teniendo en cuenta la palatabilidad del producto.

74. Como solución conciliatoria el Grupo de Acción acordó establecer un valor mínimo de grados Brix de 8,5. La delegación de Cuba expresó sus reservas sobre esta decisión.

Mandarina/tangerina

75. El Grupo de Acción observó que había algunas variedades diferentes de este producto y que normalmente las variedades más precoces presentaban un valor de grados Brix más bajo a diferencia de las variedades de final de temporada.

76. El Grupo de Acción acordó que para asegurar una palatabilidad aceptable del producto el valor mínimo de grados Brix debería establecerse en 11,8 .

Mango

77. El Grupo de Acción tomó nota de que había una gran variedad de mangos y, consecuentemente, los valores de grados Brix presentaban una amplia gama de variación natural de 11,0 a 16,0. El Grupo de Acción observó que un producto con un valor de grados Brix de 14,00 presentaba la mejor calidad del producto desde el punto de vista de la palatabilidad para el consumidor y de la tecnología de producción. Algunas delegaciones indicaron que debería tenerse en cuenta también el contenido calórico al establecer los niveles de grados Brix, ya que un producto con un elevado contenido de azúcar podía alejar a los consumidores de consumir zumos (jugos)/néctares de frutas para escoger "productos más ligeros" como las bebidas a base de frutas.

78. Con el fin de atender las necesidades de otros miembros del Codex, el Grupo de Acción convino en que el valor mínimo del grados Brix se estableciera en 13,5 para asegurar una palatabilidad razonable del producto.

Granadilla

79. El Grupo de Acción observó que la mayor parte de la producción derivaba de la granadilla amarilla. El Grupo de Acción acordó que el valor mínimo de grados Brix se estableciera en 12,0.

Tamarindo (dátil indio)

80. El Grupo de Acción convino en mantener el valor mínimo de grados Brix vigente de 13,00, conforme se había propuesto en la tercera reunión del Grupo de Acción.

ANTEPROYECTO DE NIVELES MÍNIMOS DE GRADOS BRIX PARA ZUMOS (JUGOS) RECONSTITUIDOS Y PURÉS RECONSTITUIDOS Y CONTENIDO MÍNIMO DE ZUMO (JUGO) Y/O PURÉ PARA NÉCTARES DE FRUTAS (%V/V) – ZUMOS (JUGOS) Y NÉCTARES DE LIMA, LIMÓN, NARANJA Y PIÑA (Tema 4a del programa)¹²

81. El Grupo de Acción en su tercera reunión no pudo llegar a un consenso sobre un valor mínimo provisional de grados Brix para el zumo (jugo) de naranja, ni establecer niveles mínimos de grados Brix para los zumos (jugos) de limón, lima y piña. Consecuentemente, decidió aplazar el debate a la siguiente reunión del Grupo de Acción. Al adoptar esta decisión el Grupo de Acción convino en que fueran tratados separadamente y se hicieran circular para que se formularan observaciones en el Trámite 3 y fueran sometidos a examen en su siguiente reunión.

¹² CL 2003/38-FJ, Anexo II y observaciones presentadas por Australia, Brasil, Cuba, Indonesia, Irán, Japón, Sudáfrica, Tailandia, Estados Unidos de América y Uruguay (CX/FJ04/5); Israel, Portugal, República Eslovaca, Venezuela (CX/FJ04/5-Add. 1); CE (CRD 2); Estados Unidos de América (CRD 3); Costa Rica (CRD 6); Chile (CRD 7); Estados Unidos de América (CRD 8); CRD 9 (tablas de cálculo de los grados Brix).

Lima y limón

82. Algunas delegaciones indicaron que el parámetro utilizado en el comercio internacional de zumos (jugos) de lima y limón era el contenido de ácido y no el nivel mínimo de grados Brix. La delegación de los Estados Unidos de América propuso un valor de 4,5% para los zumos (jugos) de lima y limón, y la delegación del Brasil propuso un valor de 5,5% para los mismos zumos (jugos). La delegación de los Estados Unidos de América indicó que podía convenir en un contenido de ácido de 5,0% para el zumo (jugo) lima, pero que se mantuviera el contenido de ácido de 4,5% para el zumo (jugo) de limón, ya que se trataba de una cifra ampliamente reconocida en el comercio internacional. Además, el porcentaje de contenido de zumo (jugo) de limón se calculaba sobre la base de esta cifra. La delegación indicó también que una variación de este valor podría crear trastornos en el comercio internacional de zumos (jugos) de limón.

83. Algunas delegaciones cuestionaron esta propuesta, ya que en la petición de observaciones de la circular CL 2003/38 - FJ se solicitaba a los Miembros y los observadores del Codex que presentaran datos sobre niveles mínimos de grados Brix y no sobre el contenido de ácido de los zumos (jugos) de lima y limón. Estas delegaciones recordaron que en la tercera reunión del Grupo de Acción hubo algún debate sobre esta cuestión, pero no se adoptó ninguna decisión ni se anotó nada al respecto en el informe de la última reunión. Indicaron asimismo que sobre la base de los valores enviados por varios países en respuesta a la circular CL 2003/38 - FJ, el nivel mínimo de grados Brix debería ser aproximadamente de 8,0.

84. El Grupo de Acción examinó una propuesta conciliatoria para introducir el contenido de ácido y su nivel mínimo equivalente de grados Brix para zumos (jugos) de lima y limón, es decir, de 5,0% de contenido de ácido y 8,0 de nivel mínimo de grados Brix para los zumos (jugos) de lima y limón. No obstante, se señaló que la introducción de dos parámetros diferentes para los mismos productos en la Norma General podría dificultar todavía más la observancia del valor o valores por los organismos nacionales de reglamentación, ya que los dos valores no se correspondían exactamente uno al otro. Se indicó que el establecimiento del contenido de ácido para los zumos (jugos) de lima y limón debería reflejar en las Normas del Codex las prácticas vigentes en el comercio internacional para no crear confusión en el mercado internacional.

85. Habida cuenta del debate anterior, el Grupo de Acción acordó hacer referencia solamente al valor mínimo de grados Brix. La delegación del Brasil indicó que la combinación ideal sería 5,5% de contenido de ácido y un nivel mínimo de grados Brix de 9,00. La delegación de los Estados Unidos de América propuso un nivel mínimo de grados Brix de 7,00 para ambos zumos (jugos) sobre la base de un contenido de 4,5% de contenido de ácido. Señaló que podría aceptar un nivel mínimo de grados Brix de 8,00 siempre que se corrigiera la acidez. El Grupo de Acción observó que la corrección de la acidez se aplicaba a todos los zumos (jugos) de frutos críticos especificados en la Norma General para Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas.

86. Como solución conciliatoria, el Grupo de Acción acordó establecer un valor mínimo de grados Brix de 8,0 con la corrección de la acidez para los zumos (jugos) de lima y limón.

87. El Grupo de Acción sostuvo un intercambio de opiniones sobre el contenido mínimo de zumo (jugo) y/o de puré para los néctares de lima y limón. Algunas delegaciones indicaron que los néctares de lima y limón no eran productos comunes en el mercado, ya que normalmente el zumo (jugo) de limón se utilizaba en la preparación de bebidas a base de zumo (jugo), tales como la limonada. Otras delegaciones convinieron en que un nivel del 25% podría ser aceptable. Esas delegaciones indicaron que el zumo (jugo) de limón se utilizaba en la preparación de néctares mixtos de frutas y, por lo tanto, se requería un nivel mínimo de zumo (jugo) para calcular el porcentaje de este zumo (jugo) en la mezcla de frutas. Con el fin de llegar a un acuerdo, la delegación del Brasil propuso que el contenido mínimo de zumo (jugo) de limón que hubiera de utilizarse en la preparación del néctar fuera el necesario para obtener una acidez del 0,5%. El Grupo de Acción no pudo lograr el consenso sobre esta cuestión, por lo que acordó dejar el contenido mínimo de zumo (jugo) para estos dos zumos (jugos) a la discreción de la legislación nacional del país importador.

Naranja

88. El Grupo de Acción sostuvo un extenso debate sobre el nivel mínimo de grados Brix que debería aplicarse al zumo (jugo) de naranja. Algunas delegaciones se mostraron favorables a un nivel mínimo de grados Brix de 12,1, ya que ello reflejaba el valor medio internacional calculado sobre la base de los datos presentados al Grupo de Acción.

89 La delegación de los Estados Unidos de América propuso inicialmente un valor mínimo de grados Brix de 12,03 basado en el promedio de grados Brix comunicados por los países¹³ y el tonelaje de producción mundial según los informes de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) según figuraba en los cuadros presentados en el documento CRD 8. Tras algún debate, convino en que podía aceptarse un nivel mínimo de grados Brix de 11,8, ya que, en la práctica, constituía el nivel mínimo de grados Brix utilizado en su país para el zumo (jugo) de naranja reconstituido. Esta propuesta fue compartida por la delegación del Brasil. A este respecto, la delegación del Brasil indicó que debería considerarse preferentemente el valor de 12,1 establecido en la tabla de referencia. No obstante, con objeto de acoger las particularidades de otros países, la delegación del Brasil aceptaría un nivel de grados Brix de 11,8.

90. Las delegaciones de la CE y de la Federación de Rusia pidieron que se estableciera un nivel mínimo de grados Brix de 11,2, ya que este nivel se acercaba al valor de 11,0 y establecido en la Norma del Codex vigente para las naranjas, y representaba el nivel de palatabilidad para los consumidores de la Comunidad Europea y de la Federación de Rusia, así como las prácticas industriales vigentes en algunos mercados. Esta opinión fue compartida por muchas delegaciones que expresaron sus opiniones sobre esta cuestión.

91 Algunas delegaciones hicieron referencia a la relación directa entre nivel de grados Brix/precio del zumo (jugo) y las consecuencias económicas que derivarían de elevar los niveles mínimos de grados Brix a valores como 12,00, así como otros aspectos nutricionales relacionados con los alimentos de mayor contenido de azúcares. Otras delegaciones indicaron que este valor representaba el valor de grados Brix del zumo (jugo) de naranja actualmente en el mercado internacional y que unos valores más bajos no se ajustarían al concepto de “zumo (jugo) de fruta reconstituido” que había de reconstituir la cantidad correspondiente de agua extraída durante el proceso de concentración. Aquellas delegaciones favorables a un nivel de grados Brix inferior indicaron que deberían tenerse en cuenta también otras consideraciones tales como la de mantener la palatabilidad para el consumidor, como en el caso de otros zumos (jugos) de frutas que habían sido objeto de debate anteriormente. Indicaron que no había justificación tecnológica para elevar el nivel a 11,80.

92. Tratando de lograr el consenso, la delegación del Brasil propuso un nivel mínimo de grados Brix de 11,8 para el zumo (jugo) de naranja, permitiendo a los países importadores que pudieran tener dificultades con dicho límite aplicar el valor mínimo de 11,2.

93. El Grupo de Acción acordó establecer una gama de valores de 11,2 a 11,8, coherente con la aplicación de la legislación nacional del país importador, pero no inferior a 11,2.

94. La delegación de los Estados Unidos de América, comprendiendo que el nivel medio mundial de grados Brix para el zumo (jugo) de naranja utilizado para fabricar el zumo (jugo) concentrado era de 12,00, observó que la reconstitución a 11,2 grados Brix equivalía a una excesiva dilución con agua. La delegación consideraba que los países deberían tratar de producir zumo (jugo) de naranja reconstituido a un nivel de grados Brix no inferior a 11,8.

95. Las delegaciones de la CE, la Federación de Rusia, México, Cuba y Guatemala aceptaron la solución conciliatoria sobre el nivel de grados Brix para el zumo (jugo) de naranja reconstituido, pero señalaron que no había justificación importante para promover su elevación por encima de 11,2, ya que este valor reflejaba la situación real de la mayor parte de los mercados de este tipo de zumo (jugo).

96. La delegación de México señaló a la atención del Grupo de Acción las posibles dificultades que pudieran plantearse en países que no disponían de legislación para el nivel mínimo de grados Brix aplicable a los zumos (jugos) de naranja.

97. La delegación de Costa Rica consideró que, si bien era difícil lograr el consenso sobre un nivel mínimo de grados Brix para el zumos (jugos) de naranja reconstituido, los valores acordados no reflejaban la realidad de diversos países en desarrollo, con la consecuente dificultad de acceso a los mercados.

¹³ ALINORM 04/27/23, párrs. 128-135.

Piña

98. El Grupo de Acción tomó nota de que el nivel mínimo medio internacional de grados Brix de 12,8 representaba las prácticas comerciales internacionales vigentes, por lo que debería incorporarse en la Norma para Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas. Algunas delegaciones observaron que sus niveles mínimos de grados Brix eran inferiores al valor propuesto.

99. La delegación de Tailandia indicó que su país era el mayor productor de zumo (jugo) de piña y propuso un nivel mínimo de grados Brix de 11,00 para someterlo al examen del Grupo de Acción. La delegación señaló que los niveles de grados Brix variaban ampliamente debido a la producción en pequeña escala, las diferentes variedades y el clima. Señaló también que los valores de grados Brix indicados en el documento CX/FJ 04/5 se referían a los zumos (jugos) de piña naturales para exportación. Después que el Grupo de Acción acordó establecer una gama de valores de grados Brix para los zumos (jugos) de naranja (véase el párr. 93), la delegación pidió al Grupo de Acción que volviera a examinar una gama de niveles de grados Brix para el zumo (jugo) de piña que variara de 11,0 a 12,8.

100. La delegación de los Estados Unidos de América señaló que los datos de grados Brix presentados por Tailandia para la piña no reflejaban el alto contenido grados Brix de determinados productos fabricados por dicho país

101. El Grupo de Acción recordó que los niveles de grados Brix se aplicaban a los zumos (jugos) de frutas reconstituidos y no a los zumos (jugos) naturales. Observó que los zumos (jugos) de frutas con bajos niveles de grados Brix debido a variaciones estacionales o regionales podrían incluirse en la nota a pie de página aplicada a los zumos (jugos) de manzana y de naranja por la que se reconocía que en diferentes zonas geográficas el nivel de grados Brix podía diferir naturalmente del nivel mínimo de grados Brix establecido. Ello permitiría a los países que producían normalmente zumos (jugos) de frutas con valores bajos de grados Brix poder comercializar sus productos en el mercado internacional.

102. Teniendo en cuenta las consideraciones expuestas, el Grupo de Acción acordó establecer un nivel mínimo de grados Brix de 12,8 para el zumo (jugo) de piña y aplicó también la antedicha nota a pie de página para los zumos (jugos) de manzana y de naranja al zumo (jugo) de piña. Además, se acordó también aplicar la expresión "acidez corregida" al zumo (jugo) de piña. El Grupo de Acción observó que el mismo método para la corrección de la acidez aplicado a los zumos (jugos) de frutos cítricos indicados en la sección sobre métodos de análisis podía aplicarse al zumo (jugo) de piña. La delegación de Tailandia reservó su posición contra la decisión del Grupo de Acción de limitar a 12,8 el nivel mínimo de grados Brix para el zumo (jugo) de piña.

Estado de tramitación del anteproyecto de Norma General para Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas

103. El Grupo de Acción acordó remitir el anteproyecto de Norma del Codex para Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas a la Comisión del Codex Alimentarius en su siguiente período de sesiones para su adopción final en el Trámite 8 (véase el Apéndice II).

104. El Grupo de Acción acordó también remitir los proyectos de niveles mínimos de grados Brix para zumos (jugos) reconstituidos y purés reconstituidos y contenido mínimo de zumo (jugo) y/o puré para néctares de frutas (% v/v) – zumos (jugos) y néctares de uva, guayaba, mandarina/tangerina, mango, granadilla y tamarindo (dátil indio) a la Comisión del Codex Alimentarius en su siguiente período de sesiones para su adopción final en el Trámite 8 (véase el Apéndice III).

105. El Grupo de Acción acordó además remitir los anteproyectos de niveles mínimos de grados Brix para zumos (jugos) reconstituidos y purés reconstituidos y contenido mínimo de zumo (jugo) y/o puré para néctares de frutas (% v/v) – zumos (jugos) y néctares de lima, limón, naranja y piña a la Comisión del Codex Alimentarius en su siguiente período sesiones para su adopción final en el Trámite 5/8 (con la omisión de los trámites 6/7).

106. El Grupo de Acción reconoció que estas decisiones se ajustaban a la recomendación de la Comisión del Codex Alimentarius en su 26ª período de sesiones de que se le presentara una única norma para su adopción final por la Comisión. Una vez adoptada la Norma General en el Trámite 8, deberían revocarse todas las normas individuales para zumos (jugos) y néctares de frutas y textos afines contenidos en el Volumen 6 del Codex Alimentarius

OTROS ASUNTOS (Tema 5 del programa)

Utilización de resultados analíticos: planes de muestreo, relación entre los resultados analíticos, la incertidumbre en la medición, factores de recuperación y disposiciones de las normas del Codex

107. El Grupo de Acción tomó nota de que esta cuestión había sido remitida a los comités del Codex sobre productos por el CCMAS en su 25ª reunión¹³.

108. El Grupo de Acción recordó que había respondido ya al CCMAS respecto de esta cuestión en su tercera reunión¹⁴. El Grupo de Acción concluyó que no tenía nada nuevo que comunicar al respecto. Observó que en el ámbito del CCMAS se disponía de conocimientos mucho mejores sobre dicha cuestión y consideraba que el Comité podría organizar un grupo de trabajo especializado en productos de competencia del CCMAS para examinar la cuestión de la utilización de resultados analíticos desde un punto de vista general, incluida la posibilidad de elaborar directrices para los gobiernos, p.ej. planes de muestreo para cuestiones generales como la composición o la calidad, nutrición, residuos de plaguicidas, etc.

Métodos de análisis para zumos (jugos) y néctares de frutas

109. El Grupo de Acción acordó solicitar al Gobierno del Canadá que incluyera a la señora Carla Barry en la lista de la delegación canadiense que asistiera a la reunión del CCMAS, con el fin de asegurar que todas las cuestiones técnicas que pudieran plantearse en el CCMAS con respecto a los métodos propuestos para los zumos (jugos) y néctares de frutas fueran abordadas adecuadamente. Además, el Grupo de Acción subrayó la necesidad de que todos los Estados Miembros instruyeran a los delegados de sus respectivos países en el CCMAS sobre esta cuestión, de forma que les explicaran claramente la posición del Grupo de Acción sobre los métodos de análisis para los zumos (jugos) y néctares de frutas, con miras a simplificar los debates en la siguiente reunión del CCMAS.

Consideración final

110. El Grupo de Acción observó que había completado la tarea que le había asignado la Comisión del Codex Alimentarius en su 23º período sesiones¹⁵, y concluyó agradeciendo al Gobierno del Brasil por su eficiente y arduo trabajo en la organización de cuatro reuniones del Grupo de Acción, y por la amable acogida ofrecida. El Grupo de Acción expresó su aprecio a los Presidentes anteriores y al actual Vicepresidente, Sr. Odilson Luiz Ribeiro e Silva por haber conducido los trabajos del Grupo de Acción a una conclusión satisfactoria.

¹⁴ ALINORM 03/39A, párrs. 65-68.

¹⁵ ALINORM 99/37, párr. 221.

RESUMEN DEL ESTADO DE TRAMITACIÓN DE LOS TRABAJOS

Asunto	Trámite	Encomendado a:	Documento de referencia (ALINORM 05/28/39)
Proyecto de Norma General del Codex para Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas	8	28 th CAC	párr. 103 y Apéndice II.
Proyecto de Niveles Mínimos de Grados Brix para Zumos (Jugos) Reconstituidos y Purés Reconstituidos y Contenido Mínimo de Zumo (Jugo) y/o Puré para Néctares de Frutas (% v/v) - zumo (<i>jugo</i>) y néctares de uva, guayaba, mandarina/tangerina, mango, granadilla y tamarindo (<i>dátil indio</i>)	8	28 th CAC	párr. 104 y Apéndice III.
Anteproyecto de Niveles Mínimos de Grados Brix para Zumos (Jugos) Reconstituidos y Purés Reconstituidos y Contenido Mínimo de Zumo (Jugo) y/o Puré para Néctares de Frutas (% v/v) - zumo (<i>jugo</i>) y néctares de limón, lima, naranja y piña	5/8	28 th CAC	párr. 105 y Apéndice IV.

**LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES**

CHAIRPERSON: Mação Tadano
PRESIDENT: Secretário de Defesa Agropecuária
PRESIDENTE: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Esplanada dos Ministérios, Bloco D
Anexo B - 4º Andar - Sala 406
Brasília, DF - Brasil - CEP 70.043-900
Tel: 55 61 218 2314 / 55 61 218 2315 / 55 61 226 9771
Fax: 55 61 224 3995
E-mail: tadao@agricultura.gov.br

VICE CHAIRMAN: Odilson Luiz Ribeiro e Silva
VICE PRESIDENT: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
VICE PRESIDENTE: Esplanada dos Ministérios, Bloco D
Anexo B – 4º Andar – Sala 414 B
Brasília, DF - Brasil - CEP 70.043-900
Tel: 55 61 218 2308
Fax: 55 61 224 3995
E-mail: dcta@agricultura.gov.br

**AUSTRALIA
AUSTRALIE
AUSTRALIA**

Mr Tom Black
Senior Policy Officer
Australian Government Department of Agriculture,
Fisheries and Forestry
GPO Box 858
Camberra, Austrália
Tel: 61 2 62723668
Fax: 61 2 62724367
E-mail: tom.black@daff.gov.au

Mrs Alison Watkins
Ceo Berri Ltd
Australian Delegation
Berri Ltd 15 Pelham St. Carlton Victoria
Australia
Tel: 61 2 9827 4600
Fax: 61 2 9827 4755
E-mail: Alison.watkins@berriltd.com.au

Mr David Goldberg
Technical Manager
Australian Fruit Juice Association
Berri LTD 253-257 Wood Park RD Smithfield
NSW 2164
Sydney Australia
Tel: 61 2 9827 4600
Fax: 61 2 9827 4755
E-mail: david.goldberg@berriltd.com.au

**BRAZIL
BRÈSIL
BRASIL**

Mr. Ricardo da Cunha Cavalcanti Júnior
Chefe da Delegação Brasileira
Ministério da Agricultura, Pecuária e
Abastecimento
Esplanada dos Ministérios
Bloco “D” – Anexo “B” – Sala
Brasília, DF – Brasil – CEP 70.043-900
Tel: 55 61 218 2443
Fax: 55 61 224 8961
E-mail: cavalcanti@agricultura.gov.br

Mrs Alba Lúcia Andrade Coelho Nisida
Diretor Técnico de Divisão
Instituto de Tecnologia de Alimentos - ITAL
Avenida Brasil, nº 2880
Campinas, SP – Brasil - CEP
Tel: 55 19 3743 1840
Fax: 55 19 3242 3104
E-mail: anisida@ital.sp.gov.br

Mrs Ana Paula Cunha Machado
Especialista em Políticas Públicas e Gestão
Governamental-EPPGG
Ministério da Agricultura, Pecuária e
Abastecimento
Esplanada dos Ministérios, Bloco B, 4º Andar, Sala
414 Brasília – Brasil - CEP 70.043-900
Tel: 55 61 218 2314
Fax: 55 61 224 3995
E-mail: paulamachado@agricultura.gov.br

Mr Antonio Carlos Gonçalves
ABECITRUS
Rodovia Armando S. Oliveira, Km 396
Bebedouro, SP – Brasil - CEP: 14.700-000
Tel: 55 17 3344 6030
Fax: 55 17 3344 6003
E-mail: goncalvesac@ldcitrus.com

Mr César Silvino Gomes
Fiscal Federal Agropecuário
Ministério da Agricultura, Pecuária e
Abastecimento
Esplanada dos Ministérios
Bloco “D” Anexo “B” Sala 322
Brasília, DF – Brasil - CEP 70.043-900
Tel: 55 61 218 2800
Fax: 55 61 225 5098
E-mail: cezars@agricultura.gov.br

Mr Cezar Wilson Martins da Rocha
Chefe de Gabinete da Secretaria de Defesa
Agropecuária
Ministério da Agricultura, Pecuária e
Abastecimento
Esplanada dos Ministérios
Bloco “D” Anexo “B” Sala 322
Brasília, DF – Brasil – CEP 70.043-900
Tel: 55 61 218 2314
E-mail: cezarrocha@agricultura.gov.br

Mrs Cláudia Kammer
ABECITRUS
Acesso Engenheiro Ivo Najm, - Km 3800
Araraquara, SP – Brasil - CEP: 14.807-900
Tel: 55 16 330 11207
Fax: 55 16 330 11365
E-mail: claudiakammer@cutrale.com.br

Mrs Cláudia Maria de Sousa
Secretária-Executiva do CCAB
CODEX
SEPN 511, Bloco B, Ed. Bittar III - 4º Andar
Brasília, DF - Brasil
Tel: 55 61 3402211
Fax: 55 61 3473284
E-mail: cmsousa@inmetro.gov.br

Mrs Conceição de Maria Moreira
Engenheira Agrônoma
SEAGRI
Av. Bezerra de Meneses 1820
Fortaleza, Ceará – Brasil – CEP
Tel: 55 85 288 1564
Fax: 55 85 288 1563
E-mail: conceicaopontes@seagri-ce.gov.br

Mr Daniel Egídio Basile
Diretor
UVIBRA – União Brasileira de Vitivinicultura
Linha Leopoldina Km 6
Bento Gonçalves, RS – Brasil – CEP 95700-000
Tel: 55 54 4531999
E-mail: dbasile@tecnovin.com.br

Mr Eduardo Barros Steffen
Fiscal Federal Agropecuário
Ministério da Agricultura, Pecuária e
Abastecimento
Delegacia Federal de Agricultura em São Paulo
Rua Treze de Maio, 1558 – 1º Andar
São Paulo, SP – Brasil - CEP
Tel: 55 11 289 6560 R: 1108
Fax: 55 11 287 9453
E-mail: eduardobs@agricultura.gov.br

Mr Edval de Jesus Santos
Engenheiro Agrônomo
Instituto Agropolos do Ceará
Av. Santos Dumont 3060 Sls. 701 – 704
Fortaleza, Ceará – Brasil – CEP
Tel: 55 85 433 5191
Fax: 55 433 5199
E-mail: edval@agropolos.org.br

Mr Edy Sousa de Brito
Pesquisador
EMBRAPA
Rua Dra. Sara Mesquita, 2270, Pici
Fortaleza – CE – Brasil – CEP
Tel: 55 85 299 1800
Fax: 55 85 299 1833
E-mail: edy@cnpat.embrapa.br

Mrs Elisabete Gonçalves Dutra

Assessora Técnica da Gerência Geral de Alimentos
Agência Nacional de Vigilância Sanitária
SEPN 511, Bloco A, Ed. Bittar II, 2º andar
Brasília, DF – Brasil
Tel: 55 61 448 6322
Fax: 55 61 448 6274
E-mail: elisabete.goncalves@anvisa.gov.br

Mr Eliseu A. Nonino

ABECITRUS
Av. Ivo Najm, nº 3.800
Araraquara, SP - Brasil
Tel: 55 16 3301 1140
Fax: 55 16 3301 1524
E-mail: nonino@cutrale.com.br

Mrs Etelvina Carl

Coordenadora-Geral de Operações Comerciais
Ministério do Desenvolvimento, Indústria e
Comércio Exterior
Esplanada dos Ministérios
Bloco “J” Sala 718
Brasília, DF – Brasil – CEP: 70.053-900
Tel: 55 61 2109 7429
Fax: 55 61 2109 7980
E-mail: etelvina.carl@desenvolvimento.gov.br

Mr Fausto Ferraz Filho

Gerente de Qualidade/Desenvolvimento
ABIA
Rua Timbiras 181–Americana, SP – CEP 13.466-
210
Tel: 55 19 97477594
Fax: 55 19 34713669
E-mail: fferraz@jvalle.com.mx

Mr Francisco das Chagas Silva

Delegado Federal de Agricultura do Ceará – DFA
DFA – CE
Av. dos Expedicionários
Fortaleza – CE
Tel: 55 85 455 9202

Mr Francisco Zuza de Oliveira

Coordenador da Assessoria Tecnológica
SEAGRI – Secretaria de Agricultura e Pecuária do
Ceará
Ceará – Brasil - CEP
Tel: 55 85 999 73163
E-mail: zuza@seagri-ce.gov.br

Mr Geraldo Arraes Maia

Professor
ASTN /UFC
Rua Silva Jatahi, nº 4000 / aptº 4001
Fortaleza, CE – Brasil - CEP
Tel: 55 85 288 9752
Fax: 55 85 288 9752
E-mail: gmaia@secrel.com.br

Mrs Graça Quiroga

Assessora de Imprensa
Delegacia Federal de Agricultura – DFA
Av. dos Expedicionários
Ceará – Brasil CEP
Tel: 55 85 455 9202
Fax: 55 85 281 0004

Mr Hiroshi Arima

Chefe da Divisão de Bebidas e Vinagres
Ministério da Agricultura, Pecuária e
Abastecimento
Esplanada dos Ministérios Bloco D Anexo B
3º Andar
Brasília, DF – Brasil – CEP 70.043-900
Tel: 55 61 218 2327
Fax: 55 61 224 8961
E-mail: hiroshi@agricultura.gov.br

Mr Ivan Marie Schuermans

Customer Service Manager
ABECITRUS (CITROVITA)
Rod. Com. Pedro Monteleone, Km 206
Brasil
Tel: 55 17 35316044
Fax: 55 17 35316100
E-mail: ivan.marie@citrovita.com.br

Mr José Ximenes de Farias Jr.

Gerente de Fruticultura
SEAGRI
Av. Bezerra de Menezes 1820
Fortaleza, Ceará – Brasil – CEP
Tel: 55 85 288 1597
E-mail: ximenes@seagri-ce.gov.br

Mrs Juliana Ribeiro Alexandre

Fiscal Federal Agropecuário
Ministério da Agricultura, Pecuária e
Abastecimento
Esplanada dos Ministérios
Bloco “D” Anexo “B” Sala 349
Brasília, DF – Brasil - CEP 70.043-900
Tel: 55 61 218 2327
Fax: 55 61 218 2323
E-mail: julianara@agricultura.gov.br

Mrs Karina Fontes Coelho

Fiscal Federal Agropecuário
Ministério da Agricultura, Pecuária e
Abastecimento
Esplanada dos Ministérios
Bloco "D" Anexo "B" Sala 349
Brasília, DF – Brasil – CEP 70.043-900
Tel: 55 61 218 2327
Fax: 55 61 224 8961
E-mail: karina@agricultura.gov.br

Mr Manuel Napoleon Muro Arbulú

Diretor Técnico
Instituto Agropolos do Ceará
Av. Santos Dumont 3060 – Salas 701-704
Fortaleza, Ceará – Brasil – CEP
Tel: 55 85 433 5191
Fax: 55 85 433 5199
E-mail: napoleon@agropolos.org.br

Mrs Maria de Fátima A. Almeida da Paz

Química Responsável Téc. Laboratório de Bebidas
e Vinagre
Ministério da Agricultura, Pecuária e
Abastecimento
Av. Almirante Barroso nº 5384 – Souza
Belém, PA – Brasil – CEP 66.600-000
Tel: 55 91 214 8633
Fax: 55 91 231 2402
E-mail: mariapaz@agricultura.gov.br

Mrs Maria de Jesus da Silva Oliveira

Engenheira Agrônomo - Técnico em
Desenvolvimento Agropecuário
EMATER – CE
Rua Damião Fernandes, 946 – Parquelândia
Fortaleza, Ceará – Brasil – CEP
Tel: 55 85 981 5243
Fax: 55 85 341 3445
E-mail: emater@sole.ce.gov.br

Mrs Marilde Amaral Vieira

Secretária do Diretor do Departamento de Defesa e
Inspeção Vegetal
Ministério da Agricultura, Pecuária e
Abastecimento
Esplanada dos Ministérios Bloco D Sala 303 B
Brasília, DF – Brasil – CEP 70.043-900
Tel: 55 61 218 2675
Fax: 55 61 224 3874
E-mail: mvieira@agricultura.gov.br

Mrs Milva Edith de Rosa

Assessora do Diretor do Departamento de
Defesa e
Inspeção Vegetal
Ministério da Agricultura, Pecuária e
Abastecimento
Esplanada dos Ministérios Bloco D Sala 303 B
Brasília, DF – Brasil – CEP 70.043-900
Tel: 55 61 218 2675
Fax: 55 61 224 3874
E-mail: milva@agricultura.gov.br

Mr Nivardo Silva Junior

Engenheiro Agrônomo – Supervisor do Núcleo
de Classificação Vegetal
Secretaria da Agricultura e Pecuária
Av. Bezerra de Menezes, 1820
Fortaleza, Ceará – Brasil – CEP:
Tel: 55 85 288 1565
Fax: 55 85 288 1567
E-mail: nivardo@seagri-ce.gov.br

Mr Paulo Alberto Oliveira

Engenheiro Agrônomo
SEAGRI
Av Bezerra de Menezes, 1820
Fortaleza, Ceará – Brasil – CEP
Tel: 55 85 288 1565
Fax: 55 85 288 7569

Mr Pedro Viana Borges

Especialista em Políticas Públicas e Gestão
Governamental
Ministério da Agricultura, Pecuária e
Abastecimento
Esplanada dos Ministérios, Bloco D, Anexo B,
Sala 414 Brasília – Brasil - CEP 70.043-900
Tel: 55 61 218 2317
Fax: 55 61 224 3995
E-mail: pedroviana@agricultura.gov.br

Mrs Régia Cysne

Assessora de Comunicação
Delegacia Federal de Agricultura no Ceará –
DFA
Av. dos Expedicionários
Fortaleza, Ceará – Brasil – CEP:
Tel: 55 61 455 9202
Fax: 55 61 281 0004

Mr Rogério Perujo Tocchini

Pesquisador Científico
Instituto de Tecnologia de Alimentos - ITAL
Avenida Brasil, nº 2880
Campinas, SP - Brasil
Tel: 55 19 3743 1846
Fax: 55 19 3242 3104
E-mail: tocchini@ital.sp.gov.br

Mr Rubens Gomes de Oliveira

Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e
Qualidade Industrial – INMETRO
SEPN Q 511 – Bl. B – Ed. Bittar III – 4º Andar
Brasília, DF – CEP 70750-542
Tel: 55 61 3402211
Fax: 55 61 347 3284
E-mail: diraf-bsb@inmetro.gov.br

Mrs Shirley Abrantes

Pesquisador Titular III
ANVISA/FIOCRUZ/INCQS
Av. Brasil 4365 – Manguinhos – CEP 21045-900
Rio de Janeiro, Brasil
Tel: 55 21 386 55124
Fax: 55 21 229 00915
E-mail: shirley@incqs.fiocruz.br

Mrs Suzy Anne Alves Pinto

Engenheira Agrônoma
Instituto Agropolos do Ceará
Av. Santos Dumont 3060 salas 701-704
Fortaleza, Ceará – Brasil – CEP
Tel: 55 85 433 5191
Fax: 55 85 433 5199

CANADA

CANADA

CANADÁ

Mr James Trenholm

Food Evaluation Officer
A/National Manager, Processed Products
Canadian Food Inspection Agency
159 Cleopatra Drive
Ottawa, Ontario K1A 0Y9
Tel: 613 221 7151
Fax: 613 221 7294
E-mail: trenholmj@inspection.gc.ca

Mrs Carla Barry

National Manager Fair Labelling Practices Program
Canadian Food Inspection Agency
159 Cleopatra Drive
Ottawa, Ontario K1A 0Y9
Tel: 613 221 7157
Fax: 613 221 7295
E-mail: cbarry@inspection.gc.ca

CHINA

CHINA

CHINA

Mr. Wu Shuangmin

Vice Chief of Health and Food Supervision
Department
Shaanxi Entry – Exit Inspection and Quarantine
Bureau, AQSIQ of P. R. China
10, North Hanguang Road, Xi'an,
P. R. China
Tel: 0086 29 85365723
Fax: 0086 29 85365723
E-mail: wsminx@163.com

Mr Li Ge

Section Chief
Shandong Entry – Exit Inspection and
Quarantine Bureau, AQSIQ of P.R. China
70, Qutangxia Roads Qingdao
Tel: 0086 532 2929932
Fax: 0086 532 2650719
E-mail: lg197005@163.com

COSTA RICA

COSTA RICA

COSTA RICA

Mrs Mónica Elizondo Andrade

Calidad y Normas Técnicas
Camara Costarricense de La Industria
Alimentaria
San Jose, Guadalupe
Costa Rica
Tel: ... 234 1127
Fax: ... 234 6783
E-mail: melizondo@cacia.org

CUBA

CUBA

CUBA

Mr Angel Julio Paneque Leiva

Unión de Conservas de Vegetales . MINAL
Calle E nº 152 Esquina Calzada Vedado
Cuba
Tel: 056 46 832 0896
Fax: 053 46 832 7636
E-mail: tecnico@consva.com.cu

Mrs Marcia Delgado Espinosa
Directora Gestión de la Calidad
Empresa Conservas de Cítrico
Carretera Abraham Lincoln K. 1½. Nueva Gerona
Isla de la Juventud
Cuba
Tel: 056 46 323233
Fax: 056 46 324573
E-mail: ccitrico@enet.cu

**EUROPEAN COMMUNITY
COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE
COMUNIDAD EUROPEA**

Dr Jérôme Lepeintre
Administrator
European Community - European Commission B-
1049 Brussels - Belgium
Tel: 32 229 93701
Fax: 32 229 98566
E-mail: jerome.lepeintre@cec.eu.int

Mr Denis de Froidmont
Administrator
E.C.
200 Rue de La Lei, 1059
Brusselles, Belgium
Tel: 32 2 2956438
E-mail: denis.de-froidmont@cec.eu.int

**FRANCE
FRANCE
FRANCIA**

Mr Dominique Delaunay
Chargé de Mission
Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation,
de la Pêche et des Affaires Rurales
3, rue Barbet-de-Jouy
75349 - Paris - France
Tel: 0149 55 5595
Fax: 0149 55 5075
E-mail: dominique.delaunay@agriculture.gouv.fr

**GEORGIA
GEORGIE
GEORGIA**

Mr Paata Gogolidze
Executive Director
Geo TUV Ltd
74/4 Basnov St.
Tel: 995 32 22 0762
Fax: 995 32 22 0762
E-mail: geotuv@access.sanet.ge

Mr Sergo Lejava
Financial Manager
Sante GMT Products
Kaklet
Tel: 995 12 708055
Fax: 995 12 706352

**GREECE
GRÈCE
GRECIA**

Mr Konstantin Mallidis
Director / Research Institute
Institute of Technology of Agricultural Products
NAGREF
1, S. Venezelou, Lykovrisi, Athens, 14123
Athens - Greece
Tel: 210 2845940
Fax: 210 2840740
E-mail: itap@otenet.gr

**GUATEMALA
GUATEMALA
GUATEMALA**

Mrs Eunice Lara
Asesor Técnico
Asociación de Productores de Jugos y Néctares
de Centro América - APROJUNECA
Cámara de Industria Guatemalteca,
Ruta 6 9-21 Zona 4
Ciudad Guatemala - Guatemala
Tel: 502 8880622
Fax: 502 8880108
E-mail: eunicelara@icasa.com.gt

Mr. Julio César Flores
Lic. Químico Biólogo
Gerente de Calidad
Alimentos Kern de Guatemala S.A
Km 6.5 Carretera al Atlántico, Zona 18 -
Guatemala
Tel: 502 256 2222
Fax: 502 259 9482
E-mail: jflores@alikerens.com

**HUNGARY
HONGRIE
HUNGRÍA**

Mr László Péter Fekete
Adviser
Assotiation of Hungarian Soft Drink Producers
Tel: +36 30 952 5956
Fax: +36 72 512305
E-mail: laszlo.fekete@wild.de
softdrink@efcsz.hu

ITALY
ITALIE
ITALIA

Mrs Brunella Lo Turco

Ministry of Agriculture
Via Sallustiana 10
00187 - Roma, Italy
Tel: 39 06 466 56512
Fax: 39 06 488 0273
E-mail: QTC6@politicheagricole.it

Mr Ciro Impagnatiello

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Via XX Settembre, 20
00187 – Roma - Italy
Tel: 39 06 4665 6511
Fax: 39 06 488 0273
E-mail: ciroimpa@tiscali.it

MEXICO
MEXIQUE
MÉXICO

Mr José Luis de Baro Haces

Director Técnico
Grupo Jumex
Via Morelos, 272, Tulpetlac, Edo de Mexico
C.P. 55400 - Mexico
Tel: 52 55 58 36 9999 ext. 50501
Fax: 52 55 58 36 9999 ext.50599
E-mail: jldebaro@jumex.com.mx

Mrs Juana Maria Sánchez

Gerente de Investigación y Desarrollo
Grupo Jumex
Via Morelos # 272, Tulpetlac, Ecatepec
C.P. 55400 - Mexico
Tel: 52 55 58 36 9999 ext. 50514
Fax: 52 55 58 36 9999 ext.50599
E-mail: jmsanchez@jumex.com.mx

Mrs Maria de Los Angeles Hurtado Ortiz

Ingeniero de Proyectos
Jugos del Valle
Insurgentes 30 Barrio Texcacoa Tepotzotlan
Mexico CP 54600
Tel: 52 55 58 99 1000 ext. 1434
Fax: 52 55 58 99 1064
E-mail: ahurtado@jvalle.com.mx

NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAÍSES BAJOS

Mr Frederic Westerling

Quality Policy Officer
Ministry of Agriculture, Nature and Food
Quality
P.O.Box 20401, 2500 EK The Hague
The Netherlands
Tel: 31 70 378 4162
Fax: 31 70 378 6123
E-mail: f.j.westerling@minlnv.nl

Mr Jan Hermans

Expert Dutch Delegation
A.I.J.N.
Wetstraat 221, Box 5 1040 Brussels
Belgium
Tel: 32 2 235 0620
Fax: 32 2 282 9420
E-mail: aijn@aijn.org

Mr Jos van de Vooren

Agricultural Counsellor
Ministry of Agriculture, Nature and Food
Quality
Caixa Postal 07/0098
SES Avenida das Nações Q 801 Lote 05
Brasília, DF – Brasil CEP 70359-970
Tel: 55 61 321 4769
Fax: 55 61 323 5342
E-mail: j.g.van.de.vooren@minlnv.nl /
BRA-LNV@minbuza.nl

Mr Martin Greeve

Manager IQM and EU Affairs
Doehler Euro Citrus B.V.
P.O.B. 227, 4900 AE Oosterhout
The Netherlands
Tel: 31 16 247 9500
Fax: 31 70 247 9583
E-mail: martin.greeve.@planet.nl

Mr Andreas Lernhart

Principal Administrator
Council of the European Union / General
Secretariat
Rue de La Loi 175
B-1048 Brussels
Belgium
Tel: 32 2 285 62 41
Fax: 32 2 285 61 98
E-mail: andreas.lernhart@consilium.eu.int

ROMANIA
ROUMANIE
RUMENIA

Dr.Gheorghe Ontanu

Director
National Sanitary Veterinary and Food Safety
Authority
Romania, Bucharest, Street Negustory
Romania
Tel: 0040 21 3157875
Fax: 0040 21 3127967
E-mail: ontanu-idsa@ansv.ro

RUSSIA
RUSSIE
RUSIA

Mrs Alla Kochetkova

Coordinator of the Working Group of the TC 93
of the Gosstandard of Russia / MGUPP
142703 Moscow region, Vidnoye, Shcolnaya St.78,
Russia
Tel: 7095 1587 125
Fax: 7095 1587 128
E-mail: prof.kochetkova@biolab.ru

Mr Alexander Kolesnov

Coordinator of the Working Group of the TC 93
of the Gosstandard of Russia / MGUPP
142703 Moscow region, Vidnoye, Shcolnaya St.78,
Russia
Tel: 7095 1587 125
Fax: 7095 1587 128
E-mail: dr.kolesnov@biolab.ru

Mr Alexey Yakovlev

Coordinator of the Working Group of the TC 93
of the Gosstandard of Russia / WBD
142703 Moscow region, Vidnoye, Shcolnaya St.78,
Russia
Tel: 7095 7458080
Fax: 7095 4830047
E-mail: yakovlev@wbd.ru

Mrs Tatiana Savosina

Secretary of the Working Group of the TC 93
of the Gosstandard of Russia / MGUPP
142703 Moscow region, Vidnoye, Shcolnaya St.78,
Russia
Tel: 7095 745 8080
Fax: 7095 483 0047
E-mail: codex@biolab.ru

SPAIN
ESPAGNE
ESPAÑA

Mr Jesús Campos Amado

Jefe de Área de Estructuración Alimentaria de la
Subdirección General de Planificación
Alimentaria
Dirección General de Industria Agroalimentaria
y Alimentación
Ministerio de Agricultura, Pesca y
Alimentación,
Paseo Infanta Isabel 1
Madrid - España
Tel: 34 91 3475314
Fax: 34 91 3475728
E-mail: jcamposa@mapya.es

Mr Ignacio Martín Paco

Jefe de Servicio de la S. G. Planificación
Alimentaria
Subdirección General de Planificación
Alimentaria
Dirección General de Industria Agroalimentaria
y Alimentación
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
Paseo Infanta Isabel 1
Madrid – España
Tel: 34 91 3475407
Fax: 34 91 3475006
E-mail: imartinp@mapya.es

THAILAND
THAILANDE
TAILANDIA

Dr Saipin Maneepun

Head Delegate, Expert Researcher
Institute of Food Research and Product
Development
Kasetsart University,
PO 1043, Kasetsart, Bangkok 10900
Thailand
Tel: 662 9428629-35 ext. 508
Fax: 662 5611970
E-mail: usmp@ku.ac.th

Mrs Anurat Tiamtan

Director,
Thai Food Processors' Association
170/21-22 Ocean Tower I, 9th Floor
Ratchadaphisek Rd, Klongtoey
Bangkok 10110 - Thailand
Tel: 662 2612684
Fax: 662 2612996
E-mail: thaifood@thaifood.org

Mrs Linda Pleanprasert
Assistant Manager (Technical),
Thai Food Processors' Association
170/21-22 Ocean Tower I, 9th Floor
Ratchadaphisek Rd, Klongtoey
Bangkok 10110 - Thailand
Tel: 662 2612684
Fax: 662 2612996
E-mail: linda@thaifood.org

Ms. Nalinthip Peanee
Standards Officer
National Bureau of Agricultural Commodity and
Food Standards
3 Rajadamnern Nok Avenue,
Bangkok 10200 - Thailand
Tel: 662 2831600 Ext.: 1182
Fax: 662 2803899
E-mail: nalinthip@acfs.go.th

**UNITED STATES OF AMERICA
ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE
ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**

Mr Martin Stutsman J. D.
United States Delegate
Consumer Safety Officer
United States/ Food and Drug Administration
5100 Paint Branch Parkway
College Park, Maryland 20740
United States of America
Tel: 1 301 436 1642
Fax: 1 301 436 2651
E-mail: MARTIN.STUTSMAN@FDA.GOV

Dr. Allen Matthys
Vice President
National Food Processors Association
1350 I Street, NW
Washington, DC 20005
United States of America
Tel: 1 202 63959 60
Fax: 1 202 639 59 91
E-mail: amatthy@nffa-food.org

Mrs Chere Shorter
Agricultural Marketing Specialist
US. Department of Agriculture
Stop 0247, 1400 Independence Avenue, SW
United States of America
Tel: 1 202 720 5021
Fax: 1 202 690 1087
E-mail: chere.shorter@usda.gov

Ms. Dianne Nury
Juice Products Association
11903 S. Chestnut Avenue
P.O. Box 2908
Fresno, CA 93745
United States of America
Tel: 1 559 834 2525
Fax: 1 559 834 1348
E-mail: dnury@vie-del.com

Mrs Edith Kennard
Staff Officer
US. Codex Office, FSIS, USDA
Room 4861 - 1400 Independence Avenue, SW
Washington, DC 20250
United States of America
Tel: 1 202 720 5261
Fax: 1 202 720 3157
E-mail: edith.Kennard@fsis.usda.gov

Dr. Hany Farag
Director, Technical Services
Dole Packaged Foods
One Dole Drive
Westlake Village, CA 91362
United States of America
Tel: 1 818 874 4857
Fax: 1 818 874 4960
E-mail: hany_farag@na.dole.com

Dr. H. Michael Wehr
Codex Program Coordinator
U.S. Food and Drug Administration
5100 Paint Branch Parkway
College Park, MD 20740
United States of America
Tel: 1 301 436 1724
Fax: 1 301 436 2618
E-mail: michael.wehr@cfsan.fda.gov

Dr. John Lyon
Director of Technical Services
Dole Food Company, Inc.
One Dole Drive
Westlake Village, California 91362
United States of America
Tel: 1 818 874 4648
Fax: 1 818 874 4804
E-mail: john_lyon@na.dole.com

Mr Karl Hoppe
Senior Manager
Pepsico Beverages and Foods
1000-113th Street
Arlington, Texas 76011
United States of America
Tel: 1 817 695 3222
Fax: 1 817 649 7306
E-mail: karl.hoppe@pepsi.com

Mr Kevin Gaffney
Senior Research and Development Manager
Florida's Natural Growers Inc
P.O.Box 1111
Lake Wales, FL 33859
United States of America
Tel: 1 863 676 1411
Fax: 1 863 678-9588
E-mail: kgaffney@citrusworld.com

Mrs Lucy Reid
Director, Juice and Wellness Products
- Scientific and Regulatory Affairs
The Coca-Cola Company
2000 St. James Place
Houston, Texas, 77056
United States of America
Tel: 1 713 888 5757
Fax: 1 713 888 5792
E-mail: alreid@na.ko.com

Dr. William Stinson
Scientific Research Director
Florida Department of Citrus
700 Experiment Station Road
Lake Alfred, Florida 33850
Tel: 1 863 295 59 35
Fax: 1 863 295 5920
E-mail: bstinson@citrus.state.fl.us

**INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL
ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS NON-
GOUVERNEMENTALES INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES NO
GUBERNAMENTALES**

**International Council of Grocery
Manufacturer Associations (ICGMA)**

Ms Nathalie Beriot
Head of Delegation
International Council of Grocery
Manufacturers Associations – ICGMA
2401 Pennsylvania Avenue, NW, Second Floor
|Washington, DC 20037
United States of America
Tel: 1 202 337 9400
Fax: 1 202 337 4508
E-mail: nathalie.beriot@intl.pepsico.com

**International Federation of Fruit Juice
Producers (IFU)
Federation Internationale des Producteurs de
Jus de Fruits**

Mr Tony Beattie
IFU President
International Federation of Fruit Juice Producers
23, Boulevard des Capucines
75002, Paris, France

Mr Paul Zwiker
Head of Delegation
International Federation of Fruit Juice Producers
Postfach 45,
CH 9220 Bischofszell
Switzerland
Tel: 41 71 420 0644
Fax: 41 71 420 0643
E-mail: zwiker@bluewin.ch

Mr David Hammond
Head of IFU Analytical Commission
International Fruit Juice Union
Reading Scientific Services Ltd, LZRC,
The University, Whiteknights, Reagind, RG6
6LA
UK
Tel: 44 118 986 8541
Fax: 44 118 986 8932
E-mail: david.a.hammond@rssl.com

Mrs. Elisabetta Romeo-Vareille
Secretary General of the IFU
International Federation of Fruit Juice Producers
23, Boulevard des Capucines 75002
Paris – France
Tel: 33 147 428280
Fax: 33 147 428281
E-mail: ifu@wanadoo.fr

Mrs Kristen Gunter
Member of the IFU Delegation
International Federation of Fruit Juice Producers
1501 S. Florida Av e Lakeland, FL. USA
Tel: 1 863 680 9908
Fax: 1 863 683 2849
E-mail: GUNCHAD@aol.com

Dr. Klaus Sondhaus
Member of the IFU Delegation
Verband Der Deutschen Fruchtsaft – Industrie E.V.
Mainzer STR. 253
53179 Bonn
Germany
Tel: 00 49 228954600
Fax: 0049 228956030
E-mail: heitzmann@fruchtsaft.org

**INTERNATIONAL COUNCIL OF
BEVERAGES ASSOCIATIONS (ICBA)**

Mr José Mauro Moraes
(ICBA)
Praia de Botafogo, 374
Rio de Janeiro, Rio de Janeiro
Brasil - CEP
Tel: 55 21 2559 1118
Fax: 55 21 2559 1594
E-mail: jmoraes@la.ko.com

**CODEX SECRETARIAT
SECRETARIAT DU CODEX
SECRETARIADO DEL CODEX**

Mrs Gracia Teresa Brisco López
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00100 – Rome, Italy
Tel: 39 06 5705 2700
Fax: 39 06 5705 4593
E-mail: gracia.brisco@fao.org

Dr Jeronimas Maskeliunas
Codex Secretariat
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00100 - Rome, Italy
Tel: 39 06 5705 3967
Fax: 39 06 5705 4593
E-mail: Jeronimas.Maskeliunas@fao.org

**BRAZILIAN SECRETARIAT
SECRETARIAT DU BRÈSIL
SECRETARIA DEL BRASIL**

Mrs Maria Aparecida Martinelli
Coordinator of Brazilian Codex Committee
CODEX FOCAL POINT
SEPN 511, Bloco B, Ed. Bittar III , 4º Andar
Brasília - DF
Tel: 55 61 340 2211
Fax: 55 61 347 3284
E-mail: codexbrasil@inmetro.gov.br

PROYECTO DE NORMA GENERAL DEL CODEX PARA ZUMOS (JUGOS) Y NÉCTARES DE FRUTAS

(EN EL TRÁMITE 8)

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente Norma se aplica a todos los productos que se definen en la sección 2.1 *infra*.

2. DESCRIPCIÓN

2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

2.1.1 Zumo (jugo) de fruta

Por zumo (jugo) de fruta se entiende el líquido sin fermentar, pero fermentable, que se obtiene de la parte comestible de frutas en buen estado, debidamente maduras y frescas o frutas que se han mantenido en buen estado por procedimientos adecuados, inclusive por tratamientos de superficie aplicados después de la cosecha de conformidad con las disposiciones pertinentes de la Comisión del Codex Alimentarius.

Algunos zumos (jugos) podrán elaborarse junto con sus pepitas, semillas y pieles, que normalmente no se incorporan al zumo (jugo), aunque serán aceptables algunas partes o componentes de pepitas, semillas y pieles que no puedan eliminarse mediante las buenas prácticas de fabricación (BPF).

Los zumos (jugos) se preparan mediante procedimientos adecuados que mantienen las características físicas, químicas, organolépticas y nutricionales esenciales de los zumos (jugos) de la fruta de que proceden. Podrán ser turbios o claros y podrán contener componentes restablecidos¹ de sustancias aromáticas y aromatizantes volátiles, elementos todos ellos que deberán obtenerse por procedimientos físicos adecuados y que deberán proceder del mismo tipo de fruta. Podrán añadirse pulpa y células² obtenidas por procedimientos físicos adecuados del mismo tipo de fruta.

Un zumo (jugo) de un solo tipo es el que se obtiene de un solo tipo de fruta. Un zumo (jugo) mixto es el que se obtiene mezclando dos o más zumos (jugos), o zumos (jugos) y purés de diferentes tipos de frutas.

El zumo (jugo) de fruta se obtiene como sigue:

2.1.1.1 Zumo (jugo) de fruta exprimido directamente por procedimientos de extracción mecánica.

2.1.1.2 Zumo (jugo) de fruta a partir de concentrados, mediante reconstitución del zumo (jugo) concentrado de fruta, tal como se define en la Sección 2.1.2 con agua potable que se ajuste a los criterios descritos en la Sección 3.1.1 c).

¹ Se permite la introducción de aromas y aromatizantes para restablecer el nivel de estos componentes hasta alcanzar la concentración normal que se obtiene en el mismo tipo de fruta.

² En el caso de los cítricos, la pulpa y las células son la envoltura del zumo (jugo) obtenido del endocarpio.

2.1.2 Zumo (jugo) concentrado de fruta

Por zumo (jugo) concentrado de fruta se entiende el producto que se ajusta a la definición dada anteriormente en la Sección 2.1.1, salvo que se ha eliminado físicamente el agua en una cantidad suficiente para elevar el nivel de grados Brix al menos en un 50% más que el valor Brix establecido para el zumo (jugo) reconstituido de la misma fruta, según se indica en el Anexo. En la producción de zumo (jugo) destinado a la elaboración de concentrados se utilizarán procedimientos adecuados, que podrán combinarse con la difusión simultánea con agua de pulpa y células y/o el orujo de fruta, siempre que los sólidos solubles de fruta extraídos con agua se añadan al zumo (jugo) primario en la línea de producción antes de proceder a la concentración. Los concentrados de zumos (jugos) de fruta podrán contener componentes restablecidos¹ de sustancias aromáticas y aromatizantes volátiles, elementos todos ellos que deberán obtenerse por procedimientos físicos adecuados y que deberán proceder del mismo tipo de fruta. Podrán añadirse pulpa y células² obtenidas por procedimientos físicos adecuados del mismo tipo de fruta.

2.1.3 Zumo (jugo) de fruta extraído con agua

Por zumo (jugo) de fruta extraído con agua se entiende el producto que se obtiene por difusión con agua de:

- fruta pulposa entera cuyo zumo (jugo) no puede extraerse por procedimientos físicos, o
- fruta deshidratada entera.

Estos productos podrán ser concentrados y reconstituidos.

El contenido de sólidos del producto acabado deberá satisfacer el valor mínimo de grados Brix para el zumo (jugo) reconstituido que se especifica en el Anexo.

2.1.4 Puré de fruta utilizado en la elaboración de zumos (jugos) y néctares de frutas

Por puré de fruta utilizado en la elaboración de zumos (jugos) y néctares de frutas se entiende el producto sin fermentar, pero fermentable, obtenido mediante procedimientos idóneos, por ejemplo tamizando, triturando o desmenuzando la parte comestible de la fruta entera o pelada sin eliminar el zumo (jugo). La fruta deberá estar en buen estado, debidamente madura y fresca, o conservada por procedimientos físicos o por tratamientos aplicados de conformidad con las disposiciones pertinentes de la Comisión del Codex Alimentarius. El puré de fruta podrá contener componentes restablecidos¹, de sustancias aromáticas y aromatizantes volátiles, elementos todos ellos que deberán obtenerse por procedimientos físicos adecuados y que deberán proceder del mismo tipo de fruta. Podrán añadirse pulpa y células² obtenidas por procedimientos físicos adecuados del mismo tipo de fruta.

2.1.5 Puré concentrado de fruta utilizado en la elaboración de zumos (jugos) y néctares de frutas

El puré concentrado de fruta utilizado en la elaboración de zumos (jugos) y néctares de frutas se obtiene mediante la eliminación física de agua del puré de fruta en una cantidad suficiente para elevar el nivel de grados Brix en un 50% más que el valor Brix establecido para el zumo (jugo) reconstituido de la misma fruta, según se indica en el Anexo. El puré concentrado de fruta podrá contener componentes restablecidos¹, de sustancias aromáticas y aromatizantes volátiles, elementos todos ellos que deberán obtenerse por procedimientos físicos adecuados y que deberán proceder del mismo tipo de fruta.

2.1.6 Néctar de fruta

Por néctar de fruta se entiende el producto sin fermentar, pero fermentable, que se obtiene añadiendo agua con o sin la adición de azúcares según se definen en la Sección 3.1.2 a) de miel y/o jarabes según se describen en la Sección 3.1.2 b), y/o edulcorantes según figuran en la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA) a productos definidos en las secciones 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3, 2.1.4 y 2.1.5 o a una mezcla de éstos. Podrán añadirse sustancias aromáticas, componentes aromatizantes volátiles, pulpa y células, todos los cuales deberán proceder del mismo tipo de fruta y obtenerse por procedimientos físicos. Dicho producto deberá satisfacer además los requisitos para los néctares de fruta que se definen en el Anexo. Un néctar mixto de fruta se obtiene a partir de dos o más tipos diferentes de fruta.

2.2 ESPECIES

Se utilizarán las especies que se indican con su nombre botánico en el Anexo para la preparación de zumos (jugos) de fruta, purés de fruta y néctares de fruta cuyo nombre corresponda a la fruta de que se trate. Para las especies de frutas no incluidas en el Anexo se aplicará el nombre botánico o común correcto.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1 COMPOSICIÓN

3.1.1 Ingredientes básicos

- a) Para los zumos (jugos) de frutas exprimidos directamente, el nivel de grados Brix será el correspondiente al del zumo (jugo) exprimido de la fruta y el contenido de sólidos solubles del zumo (jugo) de concentración natural no se modificará salvo para mezclas del mismo tipo de zumo (jugo).
- b) La preparación de zumos (jugos) de frutas que requieran la reconstitución de zumos (jugos) concentrados deberá ajustarse al nivel mínimo de grados Brix establecido en el Anexo, con exclusión de los sólidos de cualesquiera ingredientes y aditivos facultativos añadidos. Si en el Cuadro no se ha especificado ningún nivel de grados Brix, el nivel mínimo de grados Brix se calculará sobre la base del contenido de sólidos solubles del zumo (jugos) de concentración natural utilizado para producir tal zumo (jugo) concentrado.
- c) Para los zumos (jugos) y néctares reconstituidos, el agua potable que se utilice en la reconstitución deberá satisfacer como mínimo los requisitos establecidos en la última edición de las *Directrices de la OMS para la Calidad del Agua Potable* (Volúmenes 1 y 2).

3.1.2 Otros ingredientes autorizados

Salvo que se establezca otra cosa, los siguientes ingredientes deberán ajustarse a los requisitos del etiquetado:

- a) Podrán añadirse azúcares con menos del 2% de humedad, según se define en la Norma del Codex para los Azúcares (CX-STAN 212-1999, Emd. 1-2001): sacarosa³, dextrosa anhidra, glucosa⁴ y fructosa a todos los productos definidos en la sección 2.1. (La adición de los ingredientes que se indican en las Secciones 3.1.2 a) y 3.1.2 b) se aplicará sólo a los productos destinados a la venta al consumidor o para fines de servicios de comidas).

³ Denominada "azúcar blanco" y "azúcar de refinación" en la Norma del Codex para los Azúcares (CODEX STAN 212-1999, Emd. 1-2001).

⁴ Denominada "dextrosa anhidra" en la Norma del Codex para los Azúcares (CODEX STAN 212-1999, Emd. 1-2001).

- b) Podrán añadirse jarabes (según se definen en la Norma del Codex para los Azúcares) sacarosa líquida, solución de azúcar invertido, jarabe de azúcar invertido, jarabe de fructosa, azúcar de caña líquido, isoglucosa y jarabe con alto contenido de fructosa, sólo a zumos (jugos) de fruta a partir concentrados según se definen en la Sección 2.1.1.2, a zumos (jugos) concentrados de frutas según se definen en la Sección 2.1.2, a purés concentrados de fruta según se definen en la sección 2.1.5 y a néctares de frutas según se definen en la Sección 2.1.6. Sólo a los néctares de fruta que se definen en la Sección 2.1.6 podrán añadirse miel y/o azúcares derivados de frutas.
- c) A reserva de la legislación nacional del país importador, podrá añadirse zumo (jugo) de limón (*Citrus limon* (L.) Burm. f. *Citrus limonum* Rissa) o zumo (jugo) de lima (*Citrus aurantifolia* (Christm.)), o ambos, al zumo (jugo) de fruta hasta 3 g/l de equivalente de ácido cítrico anhidro para fines de acidificación a zumos (jugos) no endulzados según se definen en las secciones 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3, 2.1.4 y 2.1.5. Podrá añadirse zumo (jugo) de limón o zumo (jugo) de lima, o ambos, hasta 5 g/l de equivalente de ácido cítrico anhidro a néctares de frutas según se definen en la Sección 2.1.6.
- d) Se prohíbe la adición de azúcares (definidos en los apartados a) y b)) a la vez que de acidulantes (enumerados en la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA)) al mismo zumo (jugo) de fruta.
- e) A reserva de la legislación nacional del país importador, podrá añadirse zumo (jugo) obtenido de *Citrus reticulata* y/o híbridos de *reticulata* al zumo (jugo) de naranja en una cantidad que no exceda del 10% de sólidos solubles de *reticulata* respecto del total de sólidos solubles del zumo (jugo) de naranja.
- f) Podrán añadirse al zumo (jugo) de tomate sal y especias así como hierbas aromáticas (y sus extractos naturales).
- g) A los efectos de su enriquecimiento, podrán añadirse a los productos definidos en la Sección 2.1 nutrientes esenciales (por ejemplo, vitaminas, minerales). Esa adición deberá ajustarse a los textos de la Comisión del Codex Alimentarius establecidos para este fin.

3.2 CRITERIOS DE CALIDAD

Los zumos (jugos) y néctares de frutas deberán tener el color, aroma y sabor característicos del zumo (jugo) del mismo tipo de fruta de la que proceden.

La fruta no deberá retener más agua como resultado de su lavado, tratamiento con vapor u otras operaciones preparatorias que la que sea tecnológicamente inevitable.

3.3 AUTENTICIDAD

Se entiende por autenticidad el mantenimiento en el producto de las características físicas, químicas, organolépticas y nutricionales esenciales de la fruta o frutas de que proceden.

3.4 VERIFICACIÓN DE LA COMPOSICIÓN, CALIDAD Y AUTENTICIDAD

Los zumos (jugos) y néctares de frutas deberán someterse a pruebas para determinar su autenticidad, composición y calidad cuando sea pertinente y necesario. Los métodos de análisis utilizados deberán ser los establecidos en la Sección 9 – Métodos de análisis y muestreo.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los alimentos regulados por la presente Norma podrán emplearse los aditivos alimentarios que figuran en los Cuadros 1 y 2 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios en las Categorías 14.1.2.1 (Zumos (jugos) de frutas), 14.1.2.3 Concentrados para zumos (jugos de frutas), 14.1.3.1 (Néctares de fruta) y 14.1.3.3 (Concentrados para néctares de fruta).

5. COADYUVANTES DE ELABORACIÓN - Dosis máxima de uso de acuerdo a las buenas prácticas de fabricación (BPF)

Función	Sustancia
Antiespumantes	Polidimetilsiloxano ⁵
Clarificantes Coadyuvantes de filtración Floculantes	Arcillas adsorbentes (tierras blanqueadoras, naturales o activadas)
	Resinas adsorbentes
	Carbón activado (sólo de origen vegetal)
	Bentonita
	Hidróxido de calcio ⁶
	Celulosa
	Quitosán
	Sílice coloidal
	Tierras de diatomeas
	Gelatina (procedente de colágeno de piel)
	Resinas de intercambio iónico (catión y anión)
	Caolín
	Perlita
	Polivinilpirrolidona
	Tartrato de potasio ⁶
	Carbonato de calcio precipitado ⁶
Cáscara de arroz	
Silicasol	
Dióxido de azufre ^{6, 7}	
Tanino	

⁵ 10 mg/lit es el límite máximo de residuo del compuesto permitido en el producto final.

⁶ Sólo en zumo (jugo) de uva.

⁷ 10 mg/l (como SO₂ residual).

Función	Sustancia
Preparados enzimáticos ⁸	Pectinasas (para la descomposición de la pectina) Proteinasas (para la descomposición de proteínas) Amilasas (para la descomposición del almidón) y Celulasas (uso limitado para facilitar la ruptura de las paredes de las células)
Gas de envasado ⁹	Nitrógeno
	Dióxido de carbono

6. CONTAMINANTES

6.1 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

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

6.2 OTROS CONTAMINANTES

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.

7. HIGIENE

7.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma se prepare y manipule 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.

7.2 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).

8. ETIQUETADO

Además de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

8.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR FINAL

8.1.1 Nombre del producto

El nombre del producto será el nombre de la fruta utilizada según se define en la Sección 2.2. El nombre de la fruta deberá figurar en el espacio en blanco del nombre del producto mencionado en esta Sección. Este nombre del producto podrá utilizarse únicamente si el producto se ajusta a la definición de la Sección 2.1 o se ajusta de otro modo a la presente Norma.

⁸ Los preparados enzimáticos pueden servir como coadyuvantes de elaboración siempre que no den lugar a una licuefacción total y no repercutan considerablemente en el contenido de celulosa de la fruta elaborada.

⁹ Puede utilizarse también, por ejemplo, para conservación.

8.1.1.1 Zumo (jugo) de fruta definido en la Sección 2.1.1

El nombre del producto deberá ser “zumo (jugo) de _____”.

8.1.1.2 Zumo (jugo) concentrado de fruta definido en la Sección 2.1.2

El nombre del producto deberá ser “zumo (jugo) concentrado de _____”.

8.1.1.3 Zumo (jugo) de fruta extraído con agua definido en la Sección 2.1.3

El nombre del producto deberá ser “zumo (jugo) de _____ extraído con agua”.

8.1.1.4 Puré de fruta definido en la Sección 2.1.4

El nombre del producto deberá ser “puré de _____”.

8.1.1.5 Puré concentrado de fruta definido en la Sección 2.1.5

El nombre del producto deberá ser “puré concentrado de _____”.

8.1.1.6 Néctar de fruta definido en la Sección 2.1.6

El nombre del producto deberá ser “néctar de _____”.

8.1.1.7 En el caso de productos de zumo (jugo) de fruta (definidos en la Sección 2.1) elaborados a partir de dos o más frutas, el nombre del producto deberá incluir los nombres de los zumos (jugos) de frutas que componen la mezcla en orden descendente del peso (m/m) o de las palabras “mezcla de zumos (jugos) de frutas”, “zumo (jugo) de frutas mixto/mezclado” o un texto similar.

8.1.1.8 Para los zumos (jugos) de fruta, néctares de fruta y zumo (jugo)/néctares mixtos de fruta, si el producto contiene zumo (jugo) concentrado y agua o se ha preparado a partir de éste, o si el producto se ha preparado a partir de zumo (jugo) concentrado y agua, o de zumo (jugo) a partir de concentrado y de zumo (jugo)/néctar exprimido directamente, las palabras “a partir de concentrado” o “reconstituido” deberán figurar junto al nombre del producto o muy cerca del mismo, de forma que destaque bien respecto al fondo con caracteres claramente visibles, no inferiores a la mitad de la altura de las letras que figuran en el nombre del zumo (jugo).

8.1.2 Requisitos adicionales

Se aplicarán las siguientes disposiciones específicas adicionales:

8.1.2.1 Para los zumos (jugos) de frutas, los néctares de frutas, el puré de fruta y los zumos (jugos)/néctares mixtos de frutas, si el producto se ha preparado eliminando físicamente el agua del zumo (jugo) de fruta en una cantidad suficiente para aumentar el nivel de grados Brix a un valor que represente al menos el 50% más que el valor Brix establecido para el zumo (jugo) reconstituido procedente de la misma fruta, según se indica en el cuadro del Anexo, deberá etiquetarse como “concentrado”.

8.1.2.2 Para los productos definidos en las Secciones 2.1.1 a 2.1.5, en que se añadan uno o más de los ingredientes de azúcares o jarabes facultativos descritos en las Secciones 3.1.2 a) y b) el nombre del producto deberá incluir la indicación “azúcar(es) añadido(s)” después del nombre del zumo (jugo) de fruta o del zumo (jugo) mixto de fruta. Cuando se empleen los edulcorantes como sucedáneos de azúcares en los néctares de fruta y néctares mixtos de fruta, deberá incluirse la indicación “con edulcorante(s)” junto al nombre del producto o muy cerca del mismo.

8.1.2.3 Cuando el zumo (jugo) de fruta concentrado, puré concentrado de fruta, néctar concentrado de fruta, zumo (jugo)/néctar/puré mixto concentrado de fruta haya de ser reconstituido antes de su consumo como zumo (jugo) de fruta, puré de fruta, néctar de fruta o zumo (jugo)/néctar/puré mixto de fruta, en la etiqueta deberán darse instrucciones apropiadas para la reconstitución, en términos de volumen/volumen con agua al valor de grados Brix aplicable en el Anexo para el zumo (jugo) reconstituido.

8.1.2.4 Podrán utilizarse en la etiqueta diversas denominaciones de variedades juntamente con los nombres comunes de las frutas cuando su utilización no induzca a error o a engaño.

8.1.2.5 Los néctares de fruta y néctares mixtos de fruta se etiquetarán claramente con la declaración de “contenido de zumo (jugo) ___ %”, indicando en el espacio en blanco el porcentaje de puré y/o zumo (jugo) de fruta en términos de volumen/volumen. Las palabras “contenido de zumo (jugo) ___ %” aparecerán muy cerca del nombre del producto en caracteres bien visibles, y de un tamaño no inferior a la mitad de la altura de las letras que figuran en el nombre del zumo (jugo).

8.1.2.6 Una declaración de “ácido ascórbico” como ingrediente, cuando se emplee como antioxidante, no constituye de por sí una declaración de “vitamina C”.

8.1.2.7 Cualquier declaración de nutrientes esenciales añadidos deberá etiquetarse de acuerdo con las Directrices del Codex sobre Declaraciones de Propiedades (CAC/GL 1-1979, Rev. 1-1991), las *Directrices del Codex sobre Etiquetado Nutricional* (CAC/GL 2-1985 (Rev. 1-1993)) y las *Directrices del Codex para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales* (CAC/GL 23-1997).

Para los néctares de fruta en que se haya añadido un edulcorante para sustituir parcial o totalmente los azúcares añadidos o otros azúcares o jarabes, incluida la miel y/o azúcares derivados de frutas que se enumeran en las Secciones 3.1.2 (a) y (b), toda declaración relativa al contenido de nutrientes que haga referencia a la reducción de azúcares deberá estar en consonancia con las Directrices Generales del Codex sobre Declaraciones de Propiedades (CAC/GL 1-1979, Rev. 1-1991), las Directrices del Codex para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales (CAC/GL 23-1997) y las Directrices del Codex sobre Etiquetado Nutricional (CAC/GL 2-1985, Rev. 1-1993).

8.1.2.8 La representación pictórica de la fruta o frutas en la etiqueta no deberá inducir a engaño o a error a los consumidores con respecto a la fruta así ilustrada.

8.1.2.9 Cuando el producto contenga dióxido de carbono añadido, deberá aparecer en la etiqueta cerca del nombre del producto la expresión “carbonatado” o “espumoso”.

8.1.2.10 Cuando el zumo (jugo) de tomate contenga especias y/o hierbas aromáticas de acuerdo con la Sección 3.1.2 f), en la etiqueta deberá aparecer cerca del nombre del zumo (jugo) la expresión “con especias” y/o el nombre común de la hierba aromática.

8.1.2.11 En la lista de ingredientes deberá declararse la pulpa y células añadidas al zumo (jugo) además de las que normalmente contiene éste. Asimismo, en la lista de ingredientes deberán declararse las sustancias aromáticas, los componentes aromatizantes volátiles y la pulpa y células añadidos al néctar además de los que normalmente contiene el zumo (jugo).

8.2 ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

La información relativa a los envases no destinados a la venta al por menor que no han de consignarse al consumidor final deberá figurar bien sea en el envase o bien en los documentos que lo acompañan, salvo que el nombre del producto, la identificación del lote, el contenido neto, y el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador, así como las instrucciones para el almacenamiento, deberán figurar en el envase, salvo para las cisternas, en cuyo caso la información podrá aparecer exclusivamente en los documentos que la acompañen.

No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador podrán sustituirse por una marca de identificación, siempre que tal marca sea claramente identificable en los documentos que acompañan al producto.

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

1. MÉTODOS DE ANÁLISIS RATIFICADOS

DISPOSICIÓN	MÉTODO	PRINCIPIO	TIPO	ESTADO
Ácido L-ascórbico (aditivos)	Método IFU n° 17a (1995)	CLAR	II	E
Ácido L-ascórbico (aditivos)	ISO 6557-1: 1986	Espectrometría de fluorescencia	IV	E
Ácido L-ascórbico (aditivos)	AOAC 967.21 Método IFU n° 17 ISO 6557-2: 1984	Método de indofenol	III	E
Dióxido de carbono (aditivos y coadyuvantes de elaboración)	Método IFU n° 42 (1976)	Titulometría (titulación indirecta después de la precipitación)	IV	E
Celobiosa	Recomendación IFU n° 4, de octubre de 2000	Cromatografía de gases en columna capilar	IV	E
Ácido cítrico ¹ (aditivos)	AOAC 986.13	CLAR	II	E
Ácido cítrico ¹ (aditivos)	EN 1137: 1994 Método IFU n° 22 (1985)	Determinación enzimática	III	E
Glucosa y fructosa (ingredientes permitidos)	EN 12630 Método IFU n° 67 (1996) NMKL 148 (1993)	CLAR	III	E
Glucosa-D y fructosa-D (ingredientes permitidos)	EN 1140 Método IFU n° 55 (1985)	Determinación enzimática	II	E
Ácido málico (aditivos)	AOAC 993.05	Determinación enzimática y CLAR	III	E
Ácido málico-D	EN 12138 Método IFU n° 64 (1995)	Determinación enzimática	II	E
Ácido málico-D en zumo (jugo) de manzana	AOAC 995.06	CLAR	II	E

¹ T todos los zumos excepto los zumos (jugos) a base de cítricos.

DISPOSICIÓN	MÉTODO	PRINCIPIO	TIPO	ESTADO
Ácido málico -L	EN 1138 (1994) Método IFU n° 21 (1985)	Determinación enzimática	II	E
Pectina (aditivos)	Método IFU n° 26 (1964/1996)	Precipitación/Fotometría	I	E
Ácido benzoico y sus sales; ácido sórbico y sus sales	Método IFU n° 63 (1995) NMKL 124 (1997)	CLAR	II	E
Ácido benzoico y sus sales	ISO 5518:1978 ISO 6560:1983	Espectrometría	III	E
Conservantes en los zumos (jugos) de fruta (ácido sórbico y sus sales)	ISO 5519:1978	Espectrometría	III	E
Sacarina	NMKL 122 (1997)	Cromatografía líquida	II	E
Sólidos solubles	AOAC 983.17 EN 12143 (1996) Método IFU n° 8 (1991) ISO 2173: 2003	Indirecto por refractometría	I	E
Sacarosa (ingredientes permitidos)	EN 12146 (1996) Método IFU n° 56 (1985/1998)	Determinación enzimática	III	E
Sacarosa (ingredientes permitidos)	EN 12630 Método IFU n° 67 (1996) NMKL 148 (1993)	CLAR	II	E
Dióxido de azufre (aditivos)	Monier Williams optimizado AOAC 990.28 Método IFU n° 7A (2000) NMKL 132 (1989)	Titulometría después de destilación	II	E
Dióxido de azufre (aditivos)	NMKL 135 (1990)	Determinación enzimática	III	E

DISPOSICIÓN	MÉTODO	PRINCIPIO	TIPO	ESTADO
Dióxido de azufre (aditivos)	ISO 5522:1981 ISO 5523:1981	Titulometría después de la destilación	III	E
Ácido tartárico en zumo (jugo) de uva (aditivos)	EN 12137 (1997) Método IFU n° 65 (1995)	CLAR	II	E
Nitrógeno total	EN 12135 (1997) Método IFU n° 28 (1991)	Digestión/volumetría	I	E

2. MÉTODOS DE ANÁLISIS RATIFICADOS TEMPORALMENTE

DISPOSICIÓN	MÉTODO	PRINCIPIO	TIPO	ESTADO
Ácido acético	EN 12632 o método IFU n° 66 (1996)	Determinación enzimática		TE
Alcohol (etanol)	Método IFU n° 52 (1983/1996)	Determinación enzimática		TE
Antocianinas	Método IFU n° 71 (1998)	CLAR		TE
Ceniza en productos a base de frutas	AOAC 940.26 EN 1135 (1994) – Método IFU n° 9 (1989)	Gravimetría		TE
Azúcar de remolacha en zumos (jugos) de frutas	AOAC 995.17	Deuterio NMR		TE
Ácido benzoico como marcador en el zumo (jugo) de naranja	AOAC 994.11	CLAR		TE
Determinación de la proporción C^{13}/C^{12} en el etanol derivado de zumos (jugos) de frutas	JAOAC 79, n° 1, 1996, 62-72	Espectrometría de masa de isótopos estables		TE
Proporción de isótopos de carbono estables en el zumo (jugo) de manzana	AOAC 981.09 – JAOAC 64, 85 (1981)	Espectrometría de masa de isótopos estables		TE
Proporción de isótopos de carbono estables en el zumo (jugo) de naranja	AOAC 982.21	Espectrometría de masa de isótopos estables		TE
Carotenoide, total/grupos individuales	EN 12136 (1997) – Método IFU n° 59 (1991)	Precipitación/fraccionamiento		TE
Carotenoide, total	ISO 6558-2:1992	Espectrometría y separación cromatográfica en columnas		TE
Pulpa centrifugable	EN 12134 – Método IFU n° 60 (1991/1998) y	Centrifugación/valor porcentual		TE

DISPOSICIÓN	MÉTODO	PRINCIPIO	TIPO	ESTADO
Cloruro (expresado como cloruro sódico)	EN12133 Método IFU n° 37 (1968)	Titulometría electroquímica		TE
Cloruro en el zumo (jugo) de hortalizas	AOAC 971.27 (método general del Codex) ISO 3634:1979	Volumetría		TE
Aceites esenciales	AOAC 968.20 – IFU 45b	Destilación (Scott), volumetría		TE
Aceites esenciales (en zumos (jugos) de cítricos)	ISO 1955:1982	Destilación y lectura directa del volumen		TE
Fermentabilidad	Método IFU n° 18 (1974)	Método microbiológico		TE
Número de formol	EN 1133 (1994) Método IFU n° 30 (1984)	Volumetría potenciométrica		TE
Aminoácidos libres	EN 12742 Método IFU n° 57 (1989)	Cromatografía		TE
Ácido fumárico	Método IFU n° 72 (1998)	CLAR		TE
Glucosa, fructosa, sorbitol	EN 12630 Método IFU n° 67 (1996) NMKL 148 (1993)	CLAR		TE
Ácido glucónico	Método IFU n° 76 (2001)	Determinación enzimática		TE
Glicerol	Método IFU n° 77 (2001)	Determinación enzimática		TE
Hesperidina y naringina	EN 12148 (1996) – Método IFU n° 58 (1991)	CLAR		TE
Jarabe de maíz de gran contenido de fructosa y jarabe de insulina hidrolizada en zumos (jugos) de manzana (ingredientes permitidos)	JAOAC 84, 486 (2001)	Cromatografía de gases en columna capilar		TE

DISPOSICIÓN	MÉTODO	PRINCIPIO	TIPO	ESTADO
Hidroximetilfurfural	Método IFU nº 69 (1996)	CLAR		TE
Hidroximetilfurfural	ISO 7466:1986	Espectrometría		TE
Ácido D-isocítrico	EN 1139 – Método IFU nº 54 (1984)	Determinación enzimática		TE
Ácido D- y L-láctico	EN 12631 (1999) Método IFU nº 53 (1983/1996)	Determinación enzimática		TE
Proporción de ácido L-málico/ácido málico total en el zumo (jugo) de manzana	AOAC 993.05			TE
Naringina y neohesperidina en el zumo (jugo) de naranja	AOAC 999.05	CLAR		TE
Valor del Ph	EN 1132 (1994) Método IFU nº 11 (1968/1989) ISO 1842:1991	Potenciometría		TE
Fósforo/fosfato	EN 1136 (1994) Método IFU nº 50 (1983)	Determinación fotométrica		TE
Prolina	EN 1141 (1994) Método IFU nº 49 (1983)	Fotometría		TE
Ácido quínico en zumos (jugos) de arándanos y zumos (jugos) de manzana	AOAC 986.13	CLAR		TE
Aceite recuperable	AOAC 968.20 – Método IFU nº 45b	Método Scott de destilación y volumetría		TE
Densidad relativa	EN 1131 (1993) Método IFU nº 1 (1989) y Método general IFU, 1971	Picnometría		TE

DISPOSICIÓN	MÉTODO	PRINCIPIO	TIPO	ESTADO
Densidad relativa	Método IFU n° 1ª	Densitometría		TE
Sodio, potasio, calcio, magnesio	EN 1134 (1994) Método IFU n° 33 (1984)	Espectroscopia de absorción atómica		TE
D-sorbitol	Método IFU n° 62 (1995)	Determinación enzimática		TE
Proporción de isótopos de carbono estables en la pulpa de los zumos (jugos) de frutas	ENV 13070 (1998) Analytica Chimica Acta 340 (1997)			TE
Proporción de isótopos de carbono estables en los azúcares de los zumos (jugos) de frutas	ENV 12140 Analytica Chimica Acta. 271 (1993)	Espectrometría de masa de isótopos estables		TE
Proporción de isótopos de hidrógeno estables en el agua de los zumos (jugos) de frutas	ENV 12142 (1997)	Espectrometría de masa de isótopos estables		TE
Proporción de isótopos de oxígeno estables en el agua de los zumos (jugos) de fruta	ENV 12141(1997)	Espectrometría de masa de isótopos estables		TE
Almidón	AOAC 925.38 Método IFU n° 73	Precipitación		TE
Medición del g ¹⁸ en el agua del jarabe derivado de la remolacha azucarera en el zumo (jugo) de naranja concentrado/congelado	AOAC 992.09	Análisis de la proporción de isótopos de oxígeno		TE
Ácidos titulables, total	EN 12147 (1995) Método IFU n° 3 (1968) ISO 750:1998	Volumetría		TE
Materia seca total	EN 12145 (1996) Método IFU n° 61 (1991)	Determinación gravimétrica		TE

DISPOSICIÓN	MÉTODO	PRINCIPIO	TIPO	ESTADO
Sólidos totales	AOAC 985.26	Secado en horno de microondas		TE
Vitamina C	AOAC 967.22	Microfluorometría		TE
Vitamina C	CEN/TC275/WG9 N60	ADN		TE

ANEXO**NIVEL MÍNIMO DE GRADOS BRIX¹¹ PARA ZUMO (JUGO) RECONSTITUIDO Y PURÉ RECONSTITUIDO Y CONTENIDO MÍNIMO DE ZUMO (JUGO) Y/O PURÉ EN NÉCTARES DE FRUTA (% V/V)¹² 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>Actinidia deliciosa</i> (A. Chev.) C. F. Liang & A. R. Ferguson	Kiwi	(*) ¹³	(*) ¹³
<i>Anacardium occidentale</i> L.	Manzana de acajú	11.5	25.0
<i>Annona muricata</i> L.	Guanábana, Cachimón espinoso	14.5	25.0
<i>Annona squamosa</i> L.	Anona blanca	14.5	25.0
<i>Averrhoa carambola</i> L.	Carambola	7.5	25.0
<i>Carica papaya</i> L.	Papaya	(*) ¹³	25.0
<i>Chrysophyllum cainito</i>	Caimito	(*) ¹³	(*) ¹³
<i>Citrus paradisi</i> Macfad	Pomelo	10.0 ¹⁴	50.0
<i>Citrullus lanatus</i> (Thunb.) Matsum. & Nakai var. Lanatus	Sandía	8.0	40.0
<i>Citrus paradisi</i> , <i>Citrus grandis</i>	Pomelo dulce (Oroblanco)	10.0	50.0
<i>Cocos nucifera</i> L. ¹⁵	Coco	5.0	25.0
<i>Cucumis melo</i> L.	Melón	8.0	35.0
<i>Cucumis melo</i> L. subsp. <i>melo</i> var. <i>inodorus</i> H. Jacq	Melón dulce de piel lisa	10.0	25.0
<i>Cucumis melo</i> L subsp. <i>melo</i> var. <i>inodorus</i> H. Jacq.	Melón Casaba	7.5	25.0
<i>Cydonia oblonga</i> Mill.	Membrillo	11.2	25.0
<i>Diospyros khaki</i> Thunb.	Caqui	(*) ¹³	40.0
<i>Empetrum nigrum</i> L.	“Crowberry”	6.0	25.0
<i>Eriobotrya japonica</i>	Níspero, Níspero del Japón	(*) ¹³	(*) ¹³

¹¹ Para los fines de esta Norma, los grados Brix (“Brix”) se definen como el contenido de sólidos solubles del zumo (jugo) determinado según el método que se encuentra en la sección sobre Métodos de Análisis y Muestreo.

¹² Cuando un zumo (jugo) proceda de una fruta no mencionada en la lista precedente, debe ajustarse no obstante a todas las disposiciones de la Norma, salvo que el nivel mínimo de grados Brix del zumo (jugo) reconstituido será el nivel de grados Brix del zumo (jugo) exprimido de la fruta utilizada para elaborar el concentrado.

¹³ No se dispone actualmente de datos. El nivel mínimo de grados Brix será el nivel Brix del zumo (jugo) exprimido de la fruta utilizada para elaborar el concentrado.

¹⁴ Acidez corregida determinada según el método para el total de ácidos titulables que figura en la sección sobre Métodos de Análisis y Muestreo.

¹⁵ Este producto se conoce como “agua de coco” el cual se extrae directamente del fruto sin exprimir la pulpa.

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>Eugenia syringe</i>	“Guavaberry Birchberry”	(*) ¹³	(*) ¹³
<i>Eugenia uniflora</i> Rich.	Pitanga, Cereza de Suriname	6.0	25.0
<i>Ficus carica</i> L.	Higo	18.0	25.0
<i>Fortunella</i> Swingle sp.	Kumcuat	(*) ¹³	(*) ¹³
<i>Fragaria x. ananassa</i> Duchense(<i>Fragaria</i> <i>chiloensis</i> Duchesne x <i>Fragaria virginiana</i> Duchesne)	Fresa (frutilla)	7.5	40.0
<i>Genipa americana</i>	Yagua	17.0	25.0
<i>Hippophae elaeagnaceae</i>	Espino falso	(*) ¹³	25.0
<i>Hippophae rhamnoides</i> L.	Espino falso, Espino amarillo	6.0	25.0
<i>Litchi chinensis</i> Sonn.	Litchí	11.2	20.0
<i>Lycopersicum esculentum</i> L.	Tomate	5.0	50.0
<i>Malpighia</i> sp. (Moc. & Sesse)	Acerola (Cereza de Indias Occ.)	6.5	25.0
<i>Malus domestica</i> Borkh.	Manzana	11.5 ¹⁶	50.0
<i>Malus prunifolia</i> (Willd.) Borkh. <i>Malus sylvestris</i> Mill.	Manzana silvestre	15.4	25.0
<i>Mammea americana</i>	Mamey	(*) ¹³	(*) ¹³
<i>Morus</i> sp.	Mora	(*) ¹³	30.0
<i>Musa species</i> incluidas <i>M. acuminata</i> y <i>M.</i> <i>paradisiaca</i> pero excluyendo los otros plátanos	Banana, banano, plátano	(*) ¹³	25.0
<i>Passiflora edulis</i>	Granadilla amarilla	(*) ¹³	(*) ¹³
<i>Passiflora quadrangularis</i>	Granadilla	(*) ¹³	(*) ¹³
<i>Phoenix dactylifera</i> L.	Dátil	18.5	25.0
<i>Pouteria sapota</i>	Sapote	(*) ¹³	(*) ¹³
<i>Prunus domestica</i> L. subsp. <i>domestica</i>	Ciruela	12.0	50.0

¹⁶ Se reconoce que el nivel de grados Brix puede diferir por causas naturales entre zonas geográficas. En los casos en que el nivel de grados Brix es sistemáticamente inferior a ese valor, se aceptará el zumo (jugo) reconstituido con un nivel inferior de grados Brix procedente de esas zonas e introducido en el comercio internacional, a condición de que se ajuste al método de autenticidad indicado en la Norma General del Codex para Zumos (jugos) y Néctares de Fruta y que el nivel no sea inferior a 10° Brix para los zumos (jugos) de piña y manzana.

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>Prunus armeniaca</i> L.	Albaricoque, chabacano, damasco	11.5	40.0
<i>Prunus avium</i> L.	Cereza dulce	20.0	25.0
<i>Prunus cerasus</i> L.	Cereza agria	14.0	25.0
<i>Prunus cerasus</i> L. cv. Stevnsbaer	Guinda	17.0	25.0
<i>Prunus domestica</i> L. subsp. <i>Domestica</i>	Ciruela	18.5	25.0
<i>Prunus domestica</i> L. subsp. <i>Domestica</i>	Ciruela claudia	12.0	25.0
<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>nucipersica</i> (Suckow) c. K. Schneid.	Nectarina	10.5	40.0
<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>persica</i>	Melocotón, durazno	10.5	40.0
<i>Prunus spinosa</i>	Bruño	6.0	25.0
<i>Punica granatum</i> L.	Granada	12.0	25.0
<i>Pyrus arbustifolia</i> (L.) Pers.	Pera arbustiva	(*) ¹³	(*) ¹³
<i>Pyrus communis</i> L.	Pera	12.0	40.0
<i>Ribes nigrum</i> L.	Grosella negra	11.0	30.0
<i>Ribes rubrum</i> L.	Grosella roja, uva espina roja	10.0	30.0
<i>Ribes rubrum</i> L.	Grosella blanca	10.0	30.0
<i>Ribes uva-crispa</i> L.	Uva espina	7.5	30.0
<i>Rosa sp.</i> L.	Escaramujo	9.0	40.0
<i>Rubus chamaemorus</i> L.	Mora de Ronces	9.0	30.0
<i>Rubus fruitcosus</i> L.	Zarzamora	9.0	30.0
<i>Rubus hispidus</i> (of North America) <i>R. caesius</i> (of Europe)	Zarzamora	10.0	25.0
<i>Rubus idaeus</i> L. <i>Rubus strigosus</i> Michx.	Frambuesa roja	8.0	40.0
<i>Rubus loganobaccus</i> L. H. Bailey	Zarzamora de Logan	10.5	25.0
<i>Rubus occidentalis</i> L.	Frambuesa negra	11.1	25.0
<i>Rubus ursinus</i> Cham. & Schltldl.	Zarzamora "Boysen"	10.0	25.0
<i>Sambucus nigra</i> L. <i>Sambucus canadensis</i> .	Sauco	10.5	50.0

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>Solanum quitoense</i> Lam.	Lulo	(*) ¹³	(*) ¹³
<i>Sorbus aucuparia</i> L.	Serba	11.0	30.0
<i>Spondia lutea</i> L.	Cajú	10.0	25.0
<i>Spondias tuberosa</i> Arruda ex Kost.	Umbú	9.0	25.0
<i>Syzygiun jambosa</i>	Pomarrosa	(*) ¹³	(*) ¹³
<i>Theobroma cacao</i> L.	Pulpa de cacao	14.0	50.0
<i>Theobroma grandiflorum</i> L.	“Cupuaçu”	9.0	35.0
<i>Vaccinium macrocarpon</i> Aiton <i>Vaccinium oxycoccos</i> L.	Arándano agrio	7.5	30.0
<i>Vaccinium myrtillus</i> L. <i>Vaccinium corymbosum</i> L. <i>Vaccinium angustifolium</i>	Mirtillo, arándano, mora azul	10.0	40.0
<i>Vaccinium vitis-idaea</i> L.	Arándano rojo	10.0	25.0
<i>Rosa canina</i> L.	“Cynorrhodon”	(*) ¹³	40.0
<i>Rubus chamaemorus</i> L. <i>Morus hybrid</i>	Mora de Ronces	(*) ¹³	40.0
<i>Ribes uva-crispa</i>	uva espina roja (“Red Gooseberry”)	(*) ¹³	30.0
<i>Sorbus domestica</i>	Sorba	(*) ¹³	30.0
<i>Citrus aurantium</i> L.	Naranja agria (salvo cidro)	(*) ¹³	50.0
<i>Ribes uva-crispa</i> L.	Uva espina blanca (“White Goosberry”)	(*) ¹³	30.0
<i>Rubus vitifolius</i> x <i>Rubus idaeus</i> <i>Rubus baileyanus</i>	Zarzamora	10.0	25.0
	Otras: de gran acidez		Contenido suficiente para alcanzar una acidez mínima de 0.5
	Otras: de alto contenido de pulpa, o fuerte aroma		25.0
	Otras: de baja acidez, bajo contenido de pulpa, o poco/mediano aroma		50.0

**PROYECTO DE NIVELES MÍNIMOS DE GRADOS BRIX¹ PARA
ZUMOS (JUGOS) RECONSTITUIDOS Y PURÉS RECONSTITUIDOS Y
CONTENIDO MÍNIMO DE ZUMO (JUGO) Y/O PURÉ PARA NÉCTARES DE FRUTAS (% V/V)²
A 20°C**

(EN EL TRÁMITE 8)

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
Uva	<i>Vitis Vinifera L. or hybrids thereof</i> <i>Vitis Labrusca or hybrids thereof</i>	16.0	50.0
Guayaba	<i>Psidium guajava L.</i>	8.5	25.0
Mandarina/Tangerina	<i>Citrus reticulata</i> Blanca	11.8 ³	50.0
Mango	<i>Mangifera indica L</i>	13.5	25.0
Granadilla	<i>Pasiflora edulis Sims. f. edulis</i> <i>Passiflora edulis Sims. f. Flavicarpa O. Def.</i>	12 ³	25.0
Tamarindo (dátil Indio)	<i>Tamarindus indica</i>	13.0	Contenido suficiente para alcanzar una acidez mínima de 0.5

¹ Para los fines de esta Norma, los grados Brix (“Brix”) se definen como el contenido de sólidos solubles del zumo (jugo) determinado según el método que se encuentra en la sección sobre Métodos de Análisis y Muestreo.

² Cuando un zumo (jugo) proceda de una fruta no mencionada en la lista precedente, debe ajustarse no obstante a todas las disposiciones de la Norma, salvo que el nivel mínimo de grados Brix del zumo (jugo) reconstituido será el nivel de grados Brix del zumo (jugo) exprimido de la fruta utilizada para elaborar el concentrado.

³ Acidez corregida determinada según el método para el total de ácidos titulables que figura en la sección sobre Métodos de Análisis y Muestreo.

**PROYECTO DE NIVELES MÍNIMOS DE GRADOS BRIX¹ PARA
ZUMOS (JUGOS) RECONSTITUIDOS Y PURÉS RECONSTITUIDOS Y
CONTENIDO MÍNIMO DE ZUMO (JUGO) Y/O PURÉ PARA NÉCTARES DE FRUTAS (% V/V)²
A 20°C**

(EN EL TRÁMITE 5/8)

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
Limón	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm. f. <i>Citrus limonum</i> Rissa	8.0 ³	De acuerdo a la legislación del país importador
Lima	<i>Citrus aurantifolia</i> (Christm.) (swingle)	8.0 ³	De acuerdo a la legislación del país importador
Naranja	<i>Citrus sinensis</i> (L.)	11.8 – 11.2 ³ coherente con la aplicación de la legislación nacional del país importador, pero no inferior a 11,2 ⁴	50.0
Piña	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merrill <i>Ananas sativis</i> L. Schult. f.	12.8 ^{3,5}	40.0

¹ Para los fines de esta Norma, los grados Brix (“Brix”) se definen como el contenido de sólidos solubles del zumo (jugo) determinado según el método que se encuentra en la sección sobre Métodos de Análisis y Muestreo.

² Cuando un zumo (jugo) proceda de una fruta no mencionada en la lista precedente, debe ajustarse no obstante a todas las disposiciones de la Norma, salvo que el nivel mínimo de grados Brix del zumo (jugo) reconstituido será el nivel de grados Brix del zumo (jugo) exprimido de la fruta utilizada para elaborar el concentrado.

³ Acidez corregida determinada según el método para el total de ácidos titulables que figura en la sección sobre Métodos de Análisis y Muestreo.

⁴ Se reconoce que la gama de grados Brix puede diferir por causas naturales entre zonas geográficas. En los casos en que la gama de grados Brix es sistemáticamente inferior a ese valor, se aceptará el zumo (jugo) reconstituido con un nivel inferior de grados Brix procedente de esas zonas e introducido en el comercio internacional, a condición de que se ajuste al método de autenticidad indicado en la Norma General del Codex para Zumos (jugos) y Néctares de Fruta y que el nivel no sea inferior a 10° Brix.

⁵ Se reconoce que el nivel de grados Brix puede diferir por causas naturales entre zonas geográficas. En los casos en que el nivel de grados Brix es sistemáticamente inferior a ese valor, se aceptará el zumo (jugo) reconstituido con un nivel inferior de grados Brix procedente de esas zonas e introducido en el comercio internacional, a condición de que se ajuste al método de autenticidad indicado en la Norma General del Codex para Zumos (jugos) y Néctares de Fruta y que el nivel no sea inferior a 10° Brix para los zumos (jugos) de piña y manzana.