



Tema 7 del programa

CX/PFV 20/29/7
Octubre de 2019

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

Trabajo a distancia a través de la plataforma en línea del Codex

INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO ELECTRÓNICO SOBRE EL ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LAS MEZCLAS DE FRUTAS EN CONSERVA

Preparado por el Grupo de Trabajo Electrónico presidido por Tailandia

Los miembros y observadores del Codex que deseen formular observaciones sobre el presente anteproyecto en el trámite 3 deberían hacerlo siguiendo las indicaciones de la CL 2019/91-PFV, disponible en la página web del Codex/Cartas circulares 2019:
<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/circular-letters/es/>

ANTECEDENTES

1. La Comisión del Codex Alimentarius (CAC), en su 41.º período de sesiones,¹ hizo suyas las recomendaciones del Presidente del CCPFV de establecer el GTE para ensaladas de frutas en conserva, presidido por Tailandia, con el siguiente mandato:

“Elaborar una norma general para ensaladas de frutas en conserva, que incluya anexos para el cóctel de frutas en conserva y las ensaladas de frutas tropicales en conserva. La única lengua de trabajo será el inglés”.

2. La CAC, en su 41.º período de sesiones, también observó que en el plan de trabajo (CX/CAC 18/41/11 Add.2, Junio de 2018) se incluía un paso intermedio, programado para diciembre de 2018, con objeto de examinar los avances de los GTE y determinar si debería celebrarse una reunión presencial. El plan de trabajo del CCPFV requería que se realizara una evaluación semestral de los avances el 15 de diciembre de 2018.

TRABAJO DEL GRUPO DE TRABAJO ELECTRÓNICO (GTE)

3. Se enviaron invitaciones a todos los miembros y observadores del Codex para participar en el GTE. Participaron del GTE 14 delegados de 9 países miembros, 1 organización miembro y 1 organización no gubernamental. La lista completa de participantes figura en el Apéndice II.

4. La primera versión del Anteproyecto de norma general para ensaladas de frutas en conserva, preparado por la Presidencia, se redactó sobre la base de las *normas para cóctel de frutas en conserva* (CXS 78-1981) y para la *ensalada de frutas tropicales en conserva* (CXS 99-1981). La estructura del anteproyecto se ajustaba a la estructura de las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas, incluida la plantilla para el formato de las normas de productos establecida en el Manual de Procedimiento del Codex. La primera versión se distribuyó para recabar observaciones en agosto de 2018.

5. El GTE llevó a cabo tres rondas de consultas.

6. La primera versión del Anteproyecto de norma general, incluidos sus anexos sobre cóctel de frutas en conserva y ensalada de frutas tropicales en conserva, se modificó en función de las observaciones recibidas de los miembros del GTE. La segunda versión del documento se distribuyó nuevamente en diciembre de 2018 para recabar observaciones. También se distribuyó la 1.º “Recopilación de observaciones recibidas y recomendaciones” para mayor claridad.

7. En diciembre de 2018 se envió al CCPFV el Informe semestral sobre los avances realizados.

8. La segunda y la tercera versión del documento se modificaron luego de tenerse en cuenta todas las observaciones recibidas de Brasil, Canadá, Filipinas, Sudáfrica, Tailandia y la Unión Europea. La Presidencia preparó una cuarta versión del documento que toma en consideración las observaciones que recibieron respaldo mayoritario. Se identificaron opiniones divergentes sobre varias cuestiones para su ulterior análisis

¹ REP18/CAC, párr. 88

y se las colocó entre corchetes, sin tomar ninguna decisión. Con respecto a las disposiciones sobre las que el GTE no realizó ningún comentario, la Presidencia consideró que contaban con el acuerdo del GTE y no se realizó ninguna modificación.

9. En el Apéndice I se incluye una copia limpia de la cuarta versión del documento, mientras que la recopilación final de las observaciones recibidas y las recomendaciones sobre cada versión del documento figuran en el Apéndice III.

PRINCIPALES CUESTIONES DEBATIDAS EN EL GTE

10. Los siguientes párrafos destacan las cuestiones que se discutieron en el GTE.

A. El texto principal del Anteproyecto de norma general para las mezclas de frutas en conserva

11. Existió consenso general entre los participantes sobre que el título debería ser: “Norma para mezclas de frutas en conserva”, que abarcará tanto “Ensaladas de frutas tropicales en conserva” como “Cóctel de frutas en conserva”, como se indica en los Anexos, para evitar futuras confusiones en el comercio, al distinguir una ensalada de frutas de un cóctel de frutas y de otros productos de mezclas de frutas. En consecuencia, el título de este anteproyecto de norma se modifica como sigue: “Anteproyecto de norma general para mezclas de frutas en conserva”.

12. Un país propuso incluir aditivos alimentarios edulcorantes (sucralosa, glicósidos de esteviol), no para reemplazar las propiedades existentes que confieren un sabor dulce sino para mejorar el perfil sensorial del producto. Sin embargo, se argumentó que sólo puede aceptarse la inclusión de edulcorantes para productos con valor energético significativamente reducido o con azúcar añadida. Por lo tanto, las secciones 1(3) y 4.2 se mantienen entre corchetes para su análisis ulterior por parte del Comité.

13. Se brindaron justificaciones técnicas para el uso de reguladores de acidez y antioxidantes, que fueron aceptadas por los participantes.

B. Anexo sobre cóctel de frutas en conserva

14. En general, los participantes se mostraron de acuerdo con la inclusión de las manzanas en la Sección 1.3 Tipo varietal y con otras formas de presentación de las frutas, ya que ello otorgaría flexibilidad para satisfacer las preferencias de los consumidores y para innovaciones futuras.

15. También se volvieron a redactar los textos sobre los ingredientes facultativos para mantener la coherencia con otras normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas. Se realizó una propuesta de modificar la proporción de piña, pero no obtuvo el apoyo de la mayoría de los participantes.

16. Se expresó una inquietud respecto del uso de colorantes en general en esta norma. Por lo tanto, se modifica la Sección 3.1 para dejar en claro que sólo se permiten colorantes para las cerezas.

17. Se simplificaron las disposiciones sobre etiquetado para armonizarlas con la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985). Además, sobre la base de las observaciones recibidas, se suprimió la oración adicional sobre la declaración del número de tipos de frutas en la Sección 5.1.2. Con respecto a las observaciones recibidas sobre la declaración del ácido ascórbico en la lista de ingredientes (Sección 5.2.2), se reformuló el texto para que se ajustara a la redacción que aparece en la Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas (CXS 247-2005).

18. En conclusión, existió consenso general sobre este anexo modificado.

C. Anexo sobre ensalada de frutas tropicales en conserva

19. Se agregaron más frutas a la lista de ingredientes facultativos para dar flexibilidad a la industria. Sin embargo, la granada se mantiene entre corchetes, ya que se necesita más información sobre sus formas de presentación.

20. Sobre la base de las observaciones recibidas, se modificaron levemente las proporciones de frutas para reflejar las prácticas comerciales actuales, con miras a futuras innovaciones y por consideraciones de costos.

21. Se expresó una inquietud respecto del uso de colorantes en general en esta norma. Por lo tanto, se modifica la Sección 3.2 para dejar en claro que sólo se permiten colorantes para las cerezas.

22. Se simplificaron las disposiciones sobre etiquetado para armonizarlas con la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985). Con respecto a las observaciones recibidas sobre la declaración del ácido ascórbico en la lista de ingredientes (Sección 5.2.2), se reformuló el texto para que se ajustara a la redacción que aparece en la *Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas* (CXS 247-2005)

RECOMENDACIONES

23. Se invita al Comité a considerar la cuarta versión del documento: “Anteproyecto de norma general para mezclas de frutas en conserva”, presentado en el Apéndice I.

ANTEPROYECTO DE NORMA GENERAL PARA [MEZCLAS DE FRUTAS] EN CONSERVA

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta norma se aplica a las mezclas de frutas en conserva, según se definen en la Sección 2 *infra* y en los anexos correspondientes, que están destinadas al consumo directo, inclusive para fines de hostelería o para reenvasado, en caso necesario. No se aplicará al producto cuando se indique que está destinado a una elaboración ulterior.

Esta norma no abarca:

- (1) los productos que están claramente destinados o etiquetados para uso en regímenes especiales;
- (2) los productos reducidos en azúcar o con muy bajo contenido de azúcar;
- (3) [productos donde los productos alimentarios que confieren un sabor dulce han sido reemplazados total o parcialmente por edulcorantes.]

2. DESCRIPCIÓN

2.1 Definición del Producto

Se entiende por mezclas de frutas en conserva el producto:

- (1) Preparado a partir de una mezcla de pequeñas frutas o pequeños trozos de frutas sanas, frescas, congeladas o en conserva, procesadas térmicamente o procesadas por otros métodos físicos según se definen en los anexos correspondientes y que hayan alcanzado un grado de madurez adecuado para su elaboración. No se elimina ninguno de sus elementos característicos esenciales. Se someten a operaciones de lavado, pelado, extracción del corazón, extracción del pedúnculo, clasificación, corte, recorte, extracción de las semillas, extracción del hueso, etc., según sea aplicable para la fruta respectiva en una preparación culinaria normal, dependiendo del tipo de producto;
- (2) (a) envasado con un medio de cobertura líquido apropiado, incluidos otros ingredientes facultativos según se indican en la Sección 3.1.2 y 3.1.3; (b) envasado al vacío con un líquido de cobertura que no exceda el 20% del peso neto del producto y cuando el envase se cierre en condiciones tales que genere una presión interna de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación¹; y
- (3) tratado de manera apropiada, antes o después de haber sido cerrado herméticamente en un envase, para evitar su deterioro y para asegurar la estabilidad del producto en condiciones normales de almacenamiento a temperatura ambiente.

2.2 Formas de presentación

Además de las formas de presentación que se definen en los anexos correspondientes, se permitirá cualquier otra forma de presentación según se indica en la sección 2.2.1.

2.2.1 Otras formas de presentación

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

- (1) se distinga suficientemente de las otras formas de presentación establecidas en la norma;
- (2) cumpla todos los requisitos pertinentes de la norma, incluidos los correspondientes a las tolerancias para defectos, peso escurrido y cualquier otro requisito que sea aplicable a la forma de presentación que más se asemeje a la(s) que se pretenda estipular en el ámbito de la presente disposición, y
- (3) se describa debidamente en la etiqueta para evitar confundir o inducir a error al consumidor.

2.3 Tipo varietal

Además del tipo varietal definido en los anexos correspondientes, podrá utilizarse cualquier variedad cultivada comercialmente apropiada para conserva.

¹ Los productos envasados a alto vacío tienen usualmente una presión interna de 300 milibares o más por debajo de la presión atmosférica (en función del tamaño del envase y otros factores relevantes).

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1 Composición

3.1.1 Ingredientes básicos

Frutas, según se definen en la Sección 2 y en los anexos correspondientes, y un medio de cobertura líquido apropiado para el producto, de conformidad con la sección 3.1.3.

3.1.2 Ingredientes facultativos

De conformidad con las disposiciones pertinentes que figuran en los anexos correspondientes.

3.1.3 Medios de cobertura

De conformidad con las *Directrices para los líquidos de cobertura para las frutas en conserva* (CXG 51-2003). Además, se permiten el zumo (jugo) de piña clarificado y el zumo (jugo) de fruta ligeramente edulcorado con una concentración mayor o igual a 10⁰ Brix pero menor que 14⁰ Brix.

La concentración de cualquier almíbar utilizado como medio de cobertura deberá determinarse por referencia a su valor medio, pero ninguno de los envases podrá contener una concentración de un contenido de sólidos solubles (Brix) menor que la de la categoría inmediatamente inferior.

3.2 Criterios de calidad

3.2.1 Color, sabor, aroma y textura

Las mezclas de frutas en conserva deberán tener el color, el sabor y el aroma normales de las mezclas de frutas en conserva, que correspondan al tipo de fruta, al líquido de cobertura y a los ingredientes facultativos utilizados, además de poseer la textura característica del producto y establecida en los anexos correspondientes.

3.2.2 Proporciones de las frutas

De conformidad con las disposiciones pertinentes que figuran en los anexos correspondientes.

3.2.3 Tamaño y forma de las frutas

De conformidad con las disposiciones pertinentes que figuran en los anexos correspondientes.

3.2.4 Defectos y tolerancias

Las mezclas de frutas en conserva deberán estar esencialmente exentas de defectos. Algunos defectos corrientes no deberían estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos en los anexos correspondientes.

3.3 Clasificación de envases “defectuosos”

Los envases que no cumplan uno o más de los requisitos de calidad aplicables, según lo establecido en la sección 3.2 (excepto los que se basan en el valor promedio de la muestra) deberían considerarse “defectuosos”.

3.4 Aceptación del lote

Debería considerarse que un lote cumple los requisitos de calidad aplicables a los que se hace referencia en las secciones 3.1.3 y 3.2 cuando:

- (1) para los requisitos que no se basan en promedios, el número de envases “defectuosos”, tal como se definen en la sección 3.3, no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo con un nivel de calidad aceptable (NCA) de 6,5; y
- (2) se cumplan los requisitos de las secciones 3.1.3 y 3.2 que se basan en valores promedio de la muestra.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 Sólo las clases de aditivos alimentarios indicadas más adelante y en los anexos correspondientes están tecnológicamente justificadas y pueden ser empleadas en productos amparados por esta norma. Dentro de cada clase de aditivo solo aquellos aditivos alimentarios indicados en los anexos correspondientes, o a los que se hace referencia, pueden ser empleados y sólo para aquellas funciones establecidas, dentro de los límites especificados.

4.2 En los alimentos regulados por la presente norma podrán emplearse reguladores de acidez, antioxidantes [y edulcorantes (es decir, sucralosa, glicósidos de esteviol)] utilizados de conformidad con los Cuadros 1 y 2 de la *Norma General para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos

04.1.2.4 (Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas)) o incluidos en el Cuadro 3 de la Norma general para los aditivos alimentarios.

4.3 Los aromatizantes utilizados en los productos regulados por el presente Anexo deberían cumplir con las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008).

5. CONTAMINANTES

5.1 Los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente norma deberán cumplir con los niveles máximos de la *Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995).

5.2 Los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente norma deberán cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

6. HIGIENE

6.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones correspondientes de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969), *Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas en conserva* (CXC 2-1969) y otros textos pertinentes del Codex, tales como los códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

6.2 El producto deberá ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997).

7. PESOS Y MEDIDAS

7.1 Llenado del envase

7.1.1 Llenado mínimo

El envase deberá llenarse bien con el producto (incluido el líquido de cobertura) que deberá ocupar no menos del 90% de la capacidad de agua del envase (menos cualquier espacio superior necesario de acuerdo a las buenas prácticas de fabricación). La capacidad de agua del envase es el volumen de agua destilada a 20°C, que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno. Esta disposición no se aplica a las frutas envasadas al vacío.

En caso de envases flexibles o de plástico rígido, estos deberían llenarse tanto como sea viable desde el punto de vista comercial.

7.1.2 Clasificación de envases “defectuosos”

Los envases que no cumplan los requisitos de llenado mínimo indicados en la sección 7.1.1 se considerarán “defectuosos”.

7.1.3 Aceptación del lote

Se considerará que un lote cumple los requisitos de la sección 7.1.1 cuando el número de envases “defectuosos”, que se definen en la sección 7.1.2, no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo con un NCA de 6,5.

7.1.4 Peso escurrido mínimo

7.1.4.1 El peso escurrido del producto no deberá ser menor que los porcentajes indicados en los anexos correspondientes, calculados con relación al peso del agua destilada a 20°C que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno².

7.1.4.2 Aceptación del lote

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

² Para envases no metálicos rígidos, tales como frascos de vidrio, la base para la determinación deberá calcularse a partir del peso del agua destilada a 20°C que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno, menos 20 ml.

8. ETIQUETADO

8.1 Los productos regulados por las disposiciones de la presente norma deberán etiquetarse de conformidad con la *Norma General para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985). Además, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

8.2 Nombre del producto

8.2.1 Los nombres de las mezclas de frutas en conserva deberán ser aquellos definidos en los anexos correspondientes.

8.2.2 Cuando las frutas están clasificadas por tamaño, su tamaño (o los tamaños cuando exista una mezcla de estos), según se define en los anexos correspondientes, podrá declararse como parte del nombre del producto o muy cerca de éste.

8.2.3 El nombre del producto deberá incluir la indicación del líquido de cobertura, según se establece en la Sección 2.1.(2) (a). Para las mezclas de frutas en conserva envasadas de acuerdo con la sección 2.1.(2) (b), la leyenda «envasado al vacío» deberá situarse en la designación comercial del producto o muy cerca de ésta.

8.2.4 El nombre del producto deberá incluir la indicación de la forma de presentación, según se establece en la Sección 2.2.

8.2.5 Otras formas de presentación: Si el producto se elabora de conformidad con las disposiciones previstas para las otras formas de presentación (Sección 2.2.1), la etiqueta deberá contener, muy cerca del nombre del producto, las palabras o frases necesarias para evitar inducir a error o a engaño al consumidor.

8.2.6 Si la adición de un ingrediente, según se define en la Sección 3.1.2, cambia el sabor característico del producto, el nombre del alimento deberá ir acompañado de los términos “aromatizado con x” o “con sabor a x”, según proceda.

8.2.7 El nombre del producto podrá incluir el tipo de variedad.

8.3 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

La información relativa a los envases no destinados a la venta al por menor deberá figurar en el envase o en los documentos que lo acompañen, excepto que el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, el envasador, el distribuidor o el importador, así como las instrucciones para el almacenamiento, deberán aparecer en el envase. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, el envasador, el distribuidor o el importador podrán sustituirse por una marca de identificación, a condición de que dicha marca sea claramente identificable en los documentos que lo acompañan.

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Para comprobar el cumplimiento de esta norma, deberán utilizarse los métodos de análisis que figuran en los *Métodos de análisis y muestreo recomendados* (CXS 234-1999) pertinentes para las disposiciones de esta norma.

Planes de muestreo

El nivel apropiado de inspección se selecciona de la siguiente manera:

Nivel de inspección I - Muestreo Normal

Nivel de inspección II - Disputas (tamaño de la muestra para fines de arbitraje en el marco del Codex),
cumplimiento o necesidad de una mejor estimación del lote

PLAN DE MUESTREO 1 (Nivel de inspección I, NCA = 6,5)

EL PESO NETO ES MENOR O IGUAL A 1 KG (2,2 LB)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
4 800 o menos	6	1
4 801 – 24 000	13	2
24 001 – 48 000	21	3
48 001 – 84 000	29	4
84 001 – 144 000	38	5
144 001 – 240 000	48	6
más de 240 000	60	7
EL PESO NETO ES MAYOR QUE 1 KG (2,2 LB) PERO NO MÁS QUE 4,5 KG (10 LB)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
2 400 o menos	6	1
2 401 – 15 000	13	2
15 001 – 24 000	21	3
24 001 – 42 000	29	4
42 001 – 72 000	38	5
72 001 – 120 000	48	6
más de 120 000	60	7
EL PESO NETO ES MAYOR QUE 4.5 KG (10 LIBRAS)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
600 o menos	6	1
601 – 2 000	13	2
2 001 – 7 200	21	3
7 201 – 15 000	29	4
15 001 – 24 000	38	5
24 001 – 42 000	48	6
más de 42 000	60	7

PLAN DE MUESTREO 1 (Nivel de inspección II, NCA = 6,5)

EL PESO NETO ES MENOR O IGUAL A 1 KG (2,2 LB)		
Tamaño del lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de aceptación (c)
4 800 o menos	13	2
4 801 – 24 000	21	3
24 001 – 48 000	29	4
48 001 – 84 000	38	5
84 001 – 144 000	48	6
144 001 – 240 000	60	7
más de 240 000	72	8
EL PESO NETO ES MAYOR QUE 1 KG (2.2 LB) PERO NO MÁS QUE 4,5 KG (10 LB)		
2 400 o menos	13	2
2 401 – 15 000	21	3
15 001 – 24 000	29	4
24 001 – 42 000	38	5
42 001 – 72 000	48	6
72 001 – 120 000	60	7
más de 120 000	72	8
EL PESO NETO ES MAYOR QUE 4.5 KG (10 LIBRAS)		
600 o menos	13	2
601 – 2 000	21	3
2 001 – 7 200	29	4
7 201 – 15 000	38	5
15 001 – 24 000	48	6
24 001 – 42 000	60	7
más de 42 000	72	8

ANEXO SOBRE CÓCTEL DE FRUTAS EN CONSERVA

Además de las disposiciones generales aplicables a las mezclas de frutas en conserva, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

1. DESCRIPCIÓN

1.1 Definición del producto

El cóctel de frutas en conserva es el producto preparado a partir de una mezcla de pequeñas frutas y pequeños trozos de fruta tal como se enumeran en la Sección 1.3.

1.2 Formas de presentación

1.2.1 Formas de presentación de las frutas

Además de las formas de presentación definidas a continuación, debería permitirse cualquier otra forma de presentación.

1.2.1.1 Melocotones (duraznos): sin piel, deshuesados y en cubos y en rodajas.

1.2.1.2 Peras: sin piel, sin corazón, en cubos y en rodajas.

1.2.1.3 Piñas: sin piel, sin corazón, en sectores o en cubos.

1.2.1.4 Cerezas: en mitades o enteras, con o sin hueso.

1.2.1.5 Uvas: enteras.

1.2.1.6 Manzanas: sin piel, sin corazón, en cubos y en rodajas.

1.2.2 Formas de envasado

1.2.2.1 Cóctel de frutas - 5 frutas

Mezcla de las cinco frutas definidas en la Sección 1.3.

1.2.2.2 Cóctel de frutas - 4 frutas

Mezcla de cuatro frutas de los tipos y formas de presentación descritos en la Sección 1.2.1 y la Sección 1.3, con la salvedad de que:

- (1) se puede prescindir de las cerezas; o
- (2) se puede prescindir de las uvas.

1.3 Tipo varietal

Melocotones (duraznos): Cualquier variedad amarilla de la especie *Prunus persica* L., incluidos los tipos de hueso libre y de pulpa pegada al hueso, pero excluidas las variedades de nectarina.

Peras: Cualquier variedad de la especie *Pyrus communis* L. o *Pyrus sinensis* L.

Piñas (ananás): Cualquier variedad de la especie *Ananas comusus* L.

Cerezas: Cualquier variedad de la especie *Prunus cerasus* L. y que pueden ser:

- (i) de cualquier variedad dulce y clara; o
- (ii) de color rojo artificial; o
- (iii) de color rojo artificial con aromatizantes añadidos, ya sean naturales o sintéticos.

Uvas: Cualquier variedad sin semillas de la especie *Vitis vinifera* L. o *Vitis labrusca* L.

Manzanas: Cualquier variedad de la especie *Malus domestica* Borkh]

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

2.1 Composición

2.1.1 Ingredientes básicos

Frutas según se definen en la Sección 1

2.1.2 Ingredientes facultativos

- (1) Azúcares o productos alimentarios que confieren un sabor dulce como la miel;

(2) Especias y hierbas culinarias³.

2.2 Criterios de calidad

2.2.1 Color: El cóctel de frutas en conserva deberá tener un color normal, con la salvedad de que será aceptable una ligera decoloración de las cerezas coloreadas.

2.2.2 Sabor: El cóctel de frutas en conserva deberá tener el sabor normal, característico de cada fruta y de toda la mezcla.

El cóctel de frutas en conserva con ingredientes especiales deberá tener el sabor característico de las frutas del producto y de las demás sustancias utilizadas.

2.2.3 Textura: Los ingredientes de fruta no deberán ser ni demasiado firmes ni demasiado blandos, según lo apropiado para la fruta respectiva.

2.2.4 Proporciones de frutas

Los productos deberán contener frutas en las proporciones que se indican a continuación, basadas en los pesos individuales de frutas escurridas en relación con los pesos escurridos de todas las frutas:

	Cóctel de frutas - 5 frutas	Cóctel de frutas - 4 frutas
Melocotones (duraznos)	30% a 50%	30% a 50%
Peras o manzanas	25% a 45%	25% a 45%
Piñas (ananás)	6% a 16%	6% a 25%
		y, o bien
Uvas	6% a 20%	6% a 20%
		o
Cerezas	2% a 6%	2% a 15%

2.2.5 Tamaños y formas de las frutas

2.2.5.1 Melocotones (duraznos), peras o piñas (ananás) en cubos

El 75% o más de todas esas frutas escurridas tendrán una forma aproximada de un cubo que:

- (1) no tenga más de 20 mm en su arista mayor; y
- (2) no pueda pasar por una malla cuadrada de 8 mm.

2.2.5.2 Sectores de piñas (ananás)

El 80% o más de toda la piña (ananás) escurrida tendrá aproximadamente forma de cuña de las siguientes dimensiones:

- (1) arco exterior - 10 a 25 mm; y
- (2) espesor - 10 a 15 mm; y
- (3) radio (desde el arco interior al exterior) - 20 a 40 mm.

2.2.5.3 Cerezas o uvas enteras

El 90% o más, en número (basado en el promedio de la muestra), de uvas enteras o de cerezas enteras, tendrán una forma aproximadamente normal salvo en lo que se refiere a su preparación adecuada (como, la eliminación de los pedúnculos o huesos) y:

- (1) no estarán partidas en dos o más partes;
- (2) no estarán gravemente magulladas, mutiladas o desgarradas.

2.2.5.4 Mitades de cerezas

El 80% o más, en número (basado en el promedio de la muestra), de las cerezas serán mitades aproximadas, que no estén partidas en dos o más partes.

³ De conformidad con las normas correspondientes del Codex para especias y hierbas culinarias, en caso de estar disponibles.

2.2.6 Definición de defectos

- (1) Trozos de frutas con macas: consistentes en trozos de fruta con manchas superficiales oscuras, manchas que penetran en la fruta y otras anomalías.
- (2) Piel: considerado como defecto únicamente cuando se presenta en frutas peladas o procedente de ellas.
- (3) Material de huesos: consistente en trozos de hueso de fruta y en puntas duras y agudas de hueso; no se tienen en cuenta los fragmentos muy pequeños de hueso de menos de 5 mm en su mayor dimensión que no tienen bordes y puntas agudas.

2.2.7 Tolerancias para los defectos

El cóctel de frutas en conserva deberá estar prácticamente exento de defectos dentro de los límites prescritos que se indican a continuación:

Defectos	Límites máximos (basados en el peso de la fruta escurrida)
(1) Trozos de frutas con macas	20% m/m Total de las unidades de fruta afectadas
(2) Piel (basados en el promedio)	25 cm ² de la superficie total por kg
(3) Material de huesos (basados en el promedio)	1 trozo, de cualquier tamaño, por 2 kg
(4) Pedúnculos pequeños (basados en el promedio) (como, por ejemplo, los de las uvas)	5 por kg
(5) Pedúnculos grandes (basados en el promedio) (como los de los melocotones (duraznos), peras o cerezas)	1 pedúnculo grande, o un trozo del mismo, por kg

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

3. En los alimentos regulados por el presente Anexo podrán emplearse colorantes (para uso en cerezas (marrasquino) para cóctel) utilizados de conformidad con los Cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 04.1.2.7 (Frutas confitadas) o incluidos en el Cuadro 3 de la Norma general para los aditivos alimentarios.

4. PESOS Y MEDIDAS

4.1 Peso escurrido mínimo

El peso del producto escurrido no será inferior al 60% del peso de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente herméticamente cerrado cuando está totalmente lleno.

5. ETIQUETADO

5.1 Nombre del producto

5.1.1 La designación del producto deberá ser "Cóctel de frutas".

5.2 Lista de ingredientes

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

ANEXO SOBRE ENSALADA DE FRUTAS TROPICALES EN CONSERVA

Además de las disposiciones generales aplicables a las mezclas de frutas en conserva, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

1. DESCRIPCIÓN

1.1 Definición del producto

La ensalada de frutas tropicales en conserva es el producto preparado a partir de una mezcla de frutas básicas enumeradas en la Sección 1.3.1 “Frutas básicas” a la que podrán añadirse una o más frutas facultativas, enumeradas en la Sección 1.3.2 “Frutas facultativas”.

1.2 Formas de presentación

1.2.1 Formas de presentación de las frutas

1.2.1.1 Enteras: forma aproximadamente normal salvo en lo que se refiere a su preparación adecuada (como, por ejemplo, eliminación de los pedúnculos o huesos).

1.2.1.2 Mitades: mitades aproximadas que no estén partidas en dos o más partes.

1.2.1.3 Dados o cubos: piezas con forma aproximada de cubo.

1.2.1.4 Sectores de fruta: porciones de fruta con forma aproximada de cuña.

1.2.1.5 Trozos gruesos: piezas cortas y gruesas.

1.2.1.6 Rodajas: piezas largas y delgadas cortadas longitudinal o transversalmente.

1.2.1.7 Bocaditos: trozos de forma de cuña, razonablemente uniformes.

1.2.1.8 Piezas: formas y tamaños irregulares no identificables en cuanto a la forma de presentación específica.

1.2.2 Formas de envasado

1.2.2.1 El ingrediente de frutas consistirá en cada uno de los dos grupos enumerados en la Sección 1.3.1 “Frutas básicas” al que podrá añadirse una o más de las incluidas en la Sección 1.3.2 “Frutas facultativas”.

1.2.2.2 Las frutas podrán envasarse en las siguientes formas de presentación, según sea aplicable para la fruta respectiva en una preparación culinaria normal:

(1) Frutas básicas

Piña: trozos gruesos, bocaditos, piezas, cubos.

Papaya: trozos gruesos, bocaditos, cubos, secciones o piezas.

(2) Frutas facultativas

Banano: rodajas o cubos.

Carambola: piezas, cubos o rodajas.

Anacardo: como pulpa.

Cerezas: enteras o en mitades (y sin hueso).

Pitahaya: trozos gruesos, cubos.

Pomelo: segmentos enteros o mitades.

Uvas: uvas enteras de cualquier variedad sin semillas.

Guayaba: cuartos, trozos gruesos o cubos o piezas.

Jaquero: rodajas o trozos gruesos.

Litchi: segmentos enteros o rotos (y sin hueso).

Longán: segmentos enteros o rotos (y sin hueso).

Mango: rodajas, cubos o secciones.

Melón: rodajas, cubos o bolas.

Naranjas: segmentos enteros.

Granadilla: pulpa (carne) con o sin semillas.

Melocotón (durazno): piezas, cubos o rodajas.

Peras: piezas, cubos o rodajas.

[*Granada*: ??]

Rambután: segmentos enteros o rotos (y sin hueso).

Sandía: rodajas, cubos o bolas.

Cualquier fruta

1.3 Tipo varietal

1.3.1 Frutas básicas

Piña (ananá) (Ananas comosus (L.) Merrill)

Papaya (Carica papaya L.)

1.3.2 Frutas facultativas

Se puede utilizar cualquier tipo apropiado de fruta; por ejemplo:

Banano (especies cultivadas comestibles de *Musa*)

Anacardo (Anacardium occidentale L.)

Carambola (Averrhoa carambola L.)

Cerezas: cualquier variedad de la especie *Prunus cerasus* L. y que pueden ser:

(i) de cualquier variedad dulce y clara; o

(ii) de color rojo artificial; o

(iii) de color rojo artificial con aromatizantes añadidos, ya sean naturales o sintéticos.

Pitahaya (Hylocereus undatus, Britt. Et. Rose)

Pomelo (Citrus paradisi MACFAD)

Uvas (especies cultivadas comestibles de *Vitis*)

Guayaba (Psidium guajava L.)

Jaquero (Artocarpus integrifolia L.)

Litchi (Litchi chinensis SONN.)

Longán (Euphoria longan) (LOUR. STEUD.)

Mango (Mangifera indica L.)

Melón (Cucumis melo L.)

Naranjas (Citrus sinensis (L.) OSBECK y Citrus reticulata BLANCO) (incluidas las mandarinas)

Granadilla (especie cultivada comestible de *Passiflora*)

Melocotón (durazno) (Prunus persica L. BATSCH)

Peras (Pyrus communis L.)

Granada (Punica granatum)

Rambután (Nephelium lappaceum L.)

Sandía (Citrullus lanatus)

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

2.1 Composición

2.1.1 Ingredientes básicos

Frutas según se definen en la Sección 1

2.1.2 Ingredientes facultativos

(1) Aloe vera

- (2) Nata de coco
- (3) Puré de frutas tropicales
- (4) Zumos (jugos) de frutas tropicales
- (5) Especias y hierbas culinarias¹, aceites de especias.

2.2 Criterios de calidad

2.2.1 Color, sabor, aroma y textura

2.2.1.1 Color

La ensalada de frutas tropicales en conserva deberá tener el color característico de las mezclas de frutas elaboradas, con la salvedad de que será aceptable una ligera decoloración de las cerezas coloreadas.

2.2.1.2 Sabor y aroma

La ensalada de frutas tropicales en conserva deberá tener el sabor y el olor normales característicos de la mezcla particular de frutas.

2.2.1.3 Textura

La textura del ingrediente de fruta deberá ser apropiada para la fruta respectiva.

2.2.2 Proporción de frutas

2.2.2.1 Las frutas deberán tener las proporciones que se indican a continuación, basadas en los pesos individuales de fruta escurrida en relación con el peso escurrido de todas las frutas:

	Mínimo	Máximo
Frutas básicas		
<i>Piña (ananá)</i>	20%	70%
<i>Papaya</i>	20%	70%
Frutas facultativas		
<i>Banano</i>	5%	20%
<i>Pitahaya</i>	5%	20%
<i>Guayaba</i>	5%	20%
<i>Mango</i>	5%	20%
<i>Melón</i>	5%	20%

2.2.2.2 Las siguientes frutas facultativas no se han tomado en consideración al determinar las proporciones de fruta, pues su consistencia después de la elaboración impide una determinación exacta del peso escurrido:

Carambola, anacardo, cereza, uva, pomelo, jaquero, litchi, longán, granadilla, melocotón (durazno), pera, rambután, sandía.

2.2.3 Definición de defectos

- (1) **Trozos de frutas con macas:** consistentes en trozos de fruta con manchas superficiales oscuras, manchas que penetran en la fruta y otras anomalías.
- (2) **Piel:** considerado como defecto únicamente cuando se presenta en frutas peladas o procedente de ellas.

¹ De conformidad con las normas correspondientes del Codex para especias y hierbas culinarias, en caso de estar disponibles

2.2.4 Tolerancias para los defectos

La ensalada de frutas tropicales en conserva deberá estar esencialmente exenta de defectos dentro de los límites prescritos a continuación:

Defecto	Límites máximos
(1) Trozos de frutas con macas	2 trozos/100 g de fruta escurrida
(2) Piel (basado en promedios)	6,5 cm ² /500 g del contenido total
(3) Semillas (salvo en la granadilla y la pitahaya) Material de semilla y materia vegetal extraña	2 g/500 g del contenido total

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

3.1 En los alimentos regulados por la presente norma podrán emplearse agentes endurecedores utilizados de conformidad con los Cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 04.1.2.4 (Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas)) o incluidos en el Cuadro 3 de la Norma general para los aditivos alimentarios.

3.2 En los alimentos regulados por la presente norma podrán emplearse colorantes (para uso en cerezas (marrasquino) para cóctel) utilizados de conformidad con los Cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 04.1.2.4 (Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas)) y 04.1.2.7 (Frutas confitadas) o incluidos en el Cuadro 3 de la Norma general para los aditivos alimentarios.

4 PESOS Y MEDIDAS

4.1 Peso escurrido mínimo

El peso del producto escurrido no será inferior al 50% del peso de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente herméticamente cerrado cuando está totalmente lleno.

5. ETIQUETADO

5.1 Nombre del producto

5.1.1 La designación del producto deberá ser "Ensalada de frutas tropicales", "Cóctel de frutas tropicales" o "Frutas mixtas tropicales".

5.2 Lista de ingredientes

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

Lista de participantes

**PRESIDENCIA
TAILANDIA****Oratai Silapanapaporn**

Advisor, National Bureau of Agricultural
Commodity and Food Standards
E-mail: oratai_si@hotmail.com

ARGENTINA**Lelia Palma**

Codex Contact Point Advisor
Ministry of Agroindustry
E-mail: lpalma@magyp.gob.ar
cc: codex@magyp.gob.ar

CANADÁ**Jodi White**

National Manager
Canadian Food Inspection Agency
E-mail: Jodi.White@canada.ca

UNIÓN EUROPEA**Barbara MORETTI**

European Commission
DG SANTE
E-mail: barbara.moretti@ec.europa.eu
cc: sante-codex@ec.europa.eu

SUDÁFRICA**Simphiwe Mathenjwa**

Chief Food Safety and Quality Assurance Officer
South Africa
E-mail: SimphiweMAT@daff.gov.za
cc: CACPSA@health.gov.za

REINO UNIDO**1. Michelle McQuillan**

Team Leader Food Compositional Standards
Department for Environment,
Food and Rural Affairs (Defra)
E-mail: Michelle.Mcquillan@defra.gsi.gov.uk

2. Chris Conder

Senior Policy Advisor
Department for Environment,
Food and Rural Affairs (Defra)
E-mail: Christopher.conder@DEFRA.GSI.GOV.UK

3. Sophie Gallagher

Policy Advisor
Department for Environment,
Food & Rural Affairs, UK
E-mail: Sophie.Gallagher@defra.gsi.gov.uk

BRASIL**Andre Bispo Oliveira**

Plant Products Inspector
Ministry of Agriculture,
Livestock and Food Supply-MAPA
E-mail: andre.oliveira@agricultura.gov.br

COLOMBIA**Luz Dary Santamaria Zapata**

Standardization Professional
ICONTEC-Colombia
E-mail: lsantamaria@icontec.org

FILIPINAS**MARIA THERESA C. CERBOLLES**

Food-Drug Regulation officer IV
Food and Drug Administration
Department of Health-Phillipines
E-mail: tessacodex@yahoo.com
cc: philipinascodex@gmail.com

TAILANDIA**Korwadee Phonkliang**

Standards Officer
National Bureau of Agricultural
Commodity and Food Standards
E-mail: korwadee@acfs.go.th
cc: codex@acfs.go.th

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**Dorian A. LaFond**

International Standards Coordinator
AMS Specialty Crops Program
Specialty Crops Inspection Division, Stop 0247
E-mail: Dorian.LaFond@ams.usda.gov
cc: uscodex@fsis.usda.gov

**GROCERY MANUFACTURERS ASSOCIATION
(GMA), USA****George N. Stoforos**

Fellow in Food Processing and Safety
Grocery Manufacturers Association (GMA)
Washington, DC, USA
E-mail: gstoforos@gmaonline.org