

CODEx ALIMENTARIUS

NORMAS INTERNACIONALES DE LOS ALIMENTOS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

NORMA GENERAL PARA LAS FRUTAS DESECADAS

CXS 360-2020

Adoptada en 2020

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente norma se aplica a las frutas desecadas, como se definen en la Sección 2 (Descripción) *infra* y también contiene disposiciones específicas para los productos incluidos en los anexos. En todos los casos, esta norma comprende productos destinados al consumo directo, inclusive para fines de servicios de comidas, o para ser reenvasados, en su caso. No se aplica al producto cuando se indique que está destinado a una elaboración ulterior. Las disposiciones de la norma general se aplican a todos los productos, salvo que se especifique lo contrario.

2. DESCRIPCIÓN

2.1 Definición del producto

Las frutas desecadas son aquellos productos:

- 1) preparados a partir de frutas sanas razonablemente maduras, suficientemente desarrolladas o maduras, y tal como se definen en cada uno de los anexos;
- 2) elaborados mediante secado al sol u otros métodos reconocidos de secado o deshidratación para obtener una forma de productos secos comercializable, con o sin solución edulcorante y puede revestirse con uno o varios de los ingredientes que se definen en la Sección 3 (Factores esenciales relativos a la composición y la calidad) y en cada uno de los anexos. Se excluyen las frutas desecadas que se preparen fritas;
- 3) que pueden someterse a operaciones de lavado o pasteurización, pelado, extracción del corazón, deshuesado, desgranado, extracción del pedúnculo, corte en rodajas, corte, selección, clasificación, etc., según el tipo de producto. Sin embargo, no se debe eliminar ninguna de sus características fundamentales.
- 4) envasados en recipientes adecuados para conservar y proteger el producto;
- 5) que puedan considerarse “frutas desecadas sin tratar”, “frutas desecadas tratadas” o específicamente “frutas desecadas en conserva” como se indica a continuación:
 - “Frutas desecadas sin tratar”: productos elaborados mediante secado que no se tratan con ningún aditivo antes o después del secado.
 - “Frutas desecadas tratadas”: productos procesados por secado y tratados con conservantes o conservados por otros medios (por ejemplo, la pasteurización).
 - “Frutas desecadas en conserva”: productos procesados por secado y elaborados (por ejemplo, salazón, adición de azúcar) antes o después del secado. Los productos pueden tratarse con conservantes.

2.2 Formas de presentación

Las frutas desecadas pueden tener las siguientes formas de presentación. Para los productos incluidos en los anexos, se aplican solo las formas de presentación del anexo correspondiente o las que figuran en la Sección 2.2.1 (Otras formas de presentación).

- 1) Enteras: frutas enteras peladas y sin pelar, con corazón y sin corazón/deshuesadas o con hueso;
- 2) mitades: frutas peladas y sin pelar, con corazón y sin corazón/deshuesadas o con hueso que han sido cortadas longitudinalmente en dos partes aproximadamente iguales;
- 3) cuartos: frutas peladas y sin pelar, con corazón y sin corazón/deshuesadas o con hueso que han sido cortadas en cuatro partes aproximadamente iguales;
- 4) rodajas: frutas peladas y sin pelar, sin corazón/deshuesadas que han sido cortadas longitudinalmente en rodajas o anillos;
- 5) mitades de rodajas: mitades de rodajas aproximadamente semicirculares, cortadas uniformemente;
- 6) rodajas fragmentadas: porciones en forma de arco que pueden no ser uniformes en tamaño o forma;
- 7) bocaditos: sectores en forma de cuña razonablemente uniformes;
- 8) trozos: unidades cortas y gruesas;
- 9) dados o cubos: unidades razonablemente uniformes, en forma de cubo;
- 10) tiras: piezas largas, finas y estrechas;
- 11) palitos: piezas largas, delgadas y rectas;

- 12) lanzas: sectores delgados cortados radial y longitudinalmente;
- 13) piezas (o piezas mixtas o piezas irregulares): formas y tamaños irregulares no identificables en cuanto a la forma de presentación específica;
- 14) aplanadas: frutas enteras aplanadas, en mitades o porciones de forma, tamaño y grosor irregular;
- 15) hojas: pieza grande de fruta desecada fina;
- 16) trozos/virutas: piezas pequeñas, delgadas y de formas y tamaños irregulares;
- 17) gránulos: fragmentos rotos o piezas pequeñas y formas y tamaños irregulares;
- 18) monedas: pequeñas piezas redondas planas.

2.2.1 Otras formas de presentación

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

- 1) se distinga suficientemente de las otras formas de presentación establecidas en la norma general o el anexo, según corresponda; y
- 2) esté descrita debidamente en la etiqueta para evitar errores o confusión por parte del consumidor.

2.3 Especies y tipos varietales

Puede utilizarse cualquier variedad o tipo de fruta idóneo para el consumo humano que sea apto para el secado.

3. FACTORES ESENCIALES RELATIVOS A LA COMPOSICIÓN Y LA CALIDAD

3.1 Composición

3.1.1 Ingredientes básicos

Frutas tal como se definen en la Sección 2 (Descripción) y en cada uno de los anexos.

3.1.2 Ingredientes facultativos

Véanse los distintos anexos para los ingredientes facultativos correspondientes a los productos incluidos en cada uno de ellos. Los ingredientes facultativos para las frutas desecadas no contemplados en un anexo podrán incluir, entre otros:

- 1) harina (por ejemplo, harina de arroz, harina de maíz); y/o
- 2) aceites vegetales comestibles.

3.1.2.1 Frutas desecadas en conserva

- 1) azúcares u otros productos alimentarios que confieren un sabor dulce, como la miel, tal como se define en la *Norma para los azúcares* (CXS 212-1999)¹ y la *Norma para la miel* (CXS 12-1981)², respectivamente;
- 2) especias y hierbas culinarias o sus extractosⁱ;
- 3) materiales de relleno comestibles provenientes de frutas;
- 4) sal;
- 5) zumo (jugo) de fruta.

3.2 Criterios de calidad

3.2.1 Color, sabor, aroma y textura

Las frutas desecadas tendrán el colorⁱⁱ, sabor y aroma normales característicos de las frutas desecadas, correspondientes a la fruta de que se trate, el tipo de tratamiento y los ingredientes facultativos agregados utilizados y poseerán la textura característica del producto.

ⁱ De conformidad con las normas correspondientes del Codex para especias y hierbas culinarias, cuando se disponga de ellas.

ⁱⁱ En ciertos tipos de frutas, puede darse un ligero oscurecimiento o un color más oscuro.

3.2.2 Contenido de humedad

Para los productos incluidos en los anexos, de conformidad con las disposiciones pertinentes que figuran en cada uno de ellos.

Para los productos no incluidos en los anexos, las frutas desecadas deberán ajustarse al contenido máximo de humedad específico para cada variedad de fruta, y las frutas desecadas deberán estar suficientemente secas para garantizar la inocuidad de los alimentos, teniendo en cuenta los efectos de los conservantes, etc., cuando se utilicen.

3.2.3 Las frutas desecadas deberán estar:

- 1) limpias;
- 2) prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible;
- 3) exentas de frutas mohosas; y
- 4) libres de plagas vivas, cualquiera que sea su etapa de desarrollo, incluida la presencia de insectos o ácaros muertos, sus restos o excrementos.

3.2.4 Uniformidad

Para los productos incluidos en los anexos, de conformidad con las disposiciones pertinentes que figuran en cada uno de ellos. Asimismo, se aplicará lo siguiente a los productos contemplados en los anexos y a otras frutas desecadas:

El contenido de cada envase será homogéneo en cuanto al tamaño y contendrá únicamente frutas desecadas de la misma calidad y variedad. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo su contenido.

No obstante, las mezclas de frutas desecadas de especies diferentes podrán envasarse juntas en un envase para la venta, siempre que sean de calidad uniforme. Sin embargo, en el caso de estas mezclas, no se requiere uniformidad de tamaño entre las especies.

3.2.5 Defectos

3.2.5.1 Definición de defectos

Defectos	Definiciones
Unidad con macas	Arañazos, alteración del color, quemaduras solares, manchas oscuras, manchas negras o anomalías similares en la apariencia de la superficie.
Fruta con moho	Fruta afectada interna o externamente por filamentos de moho visibles a simple vista.
Daños causados por plagas	Daños visibles causados por insectos, ácaros, roedores u otras plagas de animales.
Materia ajena	Toda materia orgánica e inorgánica que no sea materia vegetal extraña.
Material vegetal extraña	Materia vegetal inocua asociada con el producto (entre otros, una hoja o porción de esta o un tallo o porción de este).

3.2.5.2 Defectos y tolerancias

Las frutas desecadas deben estar razonablemente exentas de defectos visibles como unidades con macas y prácticamente exentas de frutas con moho y daños causados por plagas.

En el caso de los productos incluidos en los anexos, los defectos específicos y las tolerancias se ajustarán a las disposiciones pertinentes que figuran en cada uno de ellos.

3.3 Clasificación de “defectuosos”

- 3.3.1** Los envases que no cumplan uno o más de los requisitos pertinentes de calidad que se establecen en la Sección 3.2 (Criterios de calidad) (excepto los que se basan en el valor promedio de la muestra) se considerarán “defectuosos”.
- 3.3.2** Cualquier unidad de muestra estándar que no cumpla con los requisitos de calidad establecidos en la Sección 3.2.5 (Defectos) debe ser considerada como “defectuosa”.

3.4 Aceptación del lote

Se debe considerar que un lote cumple los requisitos de calidad aplicables a los que se hace referencia en la Sección 3.2 (Criterios de calidad) cuando:

- 1) para los requisitos que no se basan en promedios, el número total de unidades “defectuosas”, tal como se definen en la Sección 3.3 (Clasificación de “defectuosos”), no sea mayor que el número de aceptación c) del plan de muestreo adecuado con un nivel de calidad aceptable (NCA) de un 6,5; y
- 2) se cumplen los requisitos de la Sección 3.2 (Criterios de calidad), que se basan en los promedios de la muestra.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Para los productos incluidos en los anexos, de conformidad con las disposiciones pertinentes que figuran en cada uno de ellos.

Para los productos no incluidos en los anexos, podrán utilizarse las clases de aditivos alimentarios que figuran en la Sección 4.1.

- 4.1** Reguladores de la acidez, antioxidantes, colorantes,ⁱⁱⁱ agentes de glaseado, conservantes,^{iv} edulcorantes^v y secuestrantes utilizados de conformidad con los cuadros I y II de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995)³ en la categoría de alimentos 04.1.2.2 (Frutas desecadas) y 04.1.2.7 (Frutas confitadas)^{vi} o que figuran en el Cuadro III de la norma CXS 192-1995³ son aceptables para su uso en los alimentos que se ajustan a la presente norma.
- 4.2** Los aromatizantes usados en los productos amparados por esta norma (es decir, los productos incluidos en los anexos para los que se permiten aromatizantes y los no contemplados en ellos) deben cumplir las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008)⁴.

5. CONTAMINANTES

- 5.1** Los productos regulados por la presente norma deben cumplir los niveles máximos de la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995)⁵.
- 5.2** Los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente norma deben cumplir los límites máximos para 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 lo establecido en las secciones correspondientes de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969)⁶ y otros documentos pertinentes del Codex como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.
- 6.2** Los productos deben 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

7. PESOS Y MEDIDAS

7.1 Llenado del envase

7.1.1 *Peso neto*

El envase deberá llenarse con el producto tanto como sea posible comercialmente sin menoscabo de la calidad y se ajustará a la declaración correspondiente del contenido del producto.

ⁱⁱⁱ Para utilizarse solo en frutas desecadas en conserva.

^{iv} Excluidos los productos que se definen como “frutas desecadas sin tratar”.

^v Véase la nota iii *supra*.

^{vi} Solo para las frutas desecadas en conserva.

7.1.2 **Aceptación del lote**

Se considerará que se cumplen los requisitos relativos al peso neto cuando el peso neto medio de todos los envases examinados no sea inferior al peso declarado, siempre que no haya un déficit excesivo en los envases individuales.

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)⁸. Además, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

8.2 **Nombre del producto**

8.2.1 En la etiqueta deberán figurar los nombres de las frutas desecadas, como “XXX desecada”, “XXX deshidratada” o “XXX liofilizada” donde XXX es el nombre de la fruta, o según se defina en cada uno de los anexos.

8.2.2 El nombre del producto deberá incluir la indicación de la forma de presentación tal como se establece en la Sección 2.2 (Formas de presentación) o tal como se indique en cada uno de los anexos, según proceda.

8.2.3 **Otras formas de presentación:** Si el producto se elabora de conformidad con la disposición sobre otras formas de presentación (Sección 2.2.1), en la etiqueta deberán figurar, muy cerca del nombre del producto, las palabras o frases adicionales necesarias para evitar errores o confusiones al consumidor.

8.2.4 Si un ingrediente agregado, tal como se define en la Sección 3.1.2 (Ingredientes facultativos), altera el sabor característico del producto, el nombre del alimento deberá ir acompañado de la expresión “aromatizado con X” o “con aroma a X”, según proceda.

8.2.5 El nombre del producto puede incluir el tipo varietal.

8.2.6 Cuando se hayan sometido a un tratamiento de revestimiento característico, o a otro tratamiento análogo, como parte del nombre del producto, o cerca del mismo, deberán figurar declaraciones pertinentes; por ejemplo, “recubiertas con azúcar” o “recubiertas con X”.

8.2.7 Cuando las frutas se clasifican por tamaño, el tamaño (o los tamaños cuando se mezclan), tal como se define en cada uno de los anexos, podrá declararse como parte del nombre del producto o muy cerca del nombre del mismo.

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

Los envases no destinados a la venta al por menor deberán etiquetarse de conformidad con lo dispuesto en la *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021)⁹.

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)¹⁰ 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 LIBRAS)		
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 LIBRAS) PERO NO MÁS QUE 4,5 KG (10 LIBRAS)		
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 (Nivel de inspección II, NCA = 6,5)

EL PESO NETO ES MENOR O IGUAL A 1 KG (2,2 LIBRAS)		
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 LIBRAS) PERO NO MÁS QUE 4,5 KG (10 LIBRAS)		
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

ALBARICOQUE DESECADO

Además de las disposiciones generales aplicables a las frutas desecadas, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

1. DESCRIPCIÓN

1.1 Definición del producto

Se entiende por albaricoques desecados el producto:

- 1) preparado a partir de fruta limpia, sana y madura de calidad apta para el consumo humano de variedades de *Armeniaca vulgaris Lam. (Prunus armeniaca L.)*; y
- 2) elaborado mediante secado al sol u otros métodos reconocidos de deshidratación, que podrán ir precedidos de sulfuración, para obtener una forma de producto seco comercializable.

1.2 Formas de presentación

Se presentará el producto en una de las formas siguientes:

- 1) enteros, con hueso;
- 2) enteros, sin hueso;
- 3) mitades: frutas deshuesadas o con hueso que han sido cortadas longitudinalmente en dos partes aproximadamente iguales;
- 4) cuartos: frutas deshuesadas o con hueso que han sido cortadas en cuatro partes aproximadamente iguales;
- 5) gránulos: fragmentos rotos o piezas pequeñas y formas y tamaños irregulares;
- 6) trozos: albaricoques enteros y mitades de forma, tamaño y grosor irregulares, que han perdido su contorno normal y se han aplanado en el borde o en sus extremos.

2. FACTORES ESENCIALES RELATIVOS A LA COMPOSICIÓN Y LA CALIDAD

2.1 Composición

2.1.1 Ingredientes básicos

Albaricoques, tal como se definen en la Sección 1.1 (Definición del producto).

2.1.2 Ingredientes facultativos

- 1) harina (por ejemplo, harina de arroz, harina de maíz);
- 2) aceites vegetales comestibles.

2.2 Criterios de calidad

2.2.1 Contenido de humedad

- 1) los albaricoques desecados sin tratar tendrán una humedad de no más del 25 % (en masa);
- 2) los albaricoques desecados tratados con conservantes o conservados por otros medios (por ejemplo, pasteurización); tendrán un contenido de humedad entre más del 25 % y el 40 % (en masa).

2.2.2 Clasificación por tamaño (facultativa)

Los albaricoques desecados pueden ser clasificados por tamaño por:

- 1) el número de frutos por kg (1 000 g);
- 2) diámetro (diámetro significa la medida más corta en la cara de la mitad del albaricoque cuando se restablece su posición normal); o
- 3) de acuerdo con las prácticas comerciales existentes. Cuando se clasifique por tamaño de conformidad con las prácticas comerciales existentes, deberá indicarse el método utilizado y el criterio de tamaño.

Los siguientes cuadros son orientativos; sin embargo, puede lograrse uniformidad en cuanto al tamaño de acuerdo con una de las alternativas siguientes:

1) **Por número:**

Código de tamaño	N.º de enteros con hueso por kg	N.º de enteros sin hueso por kg	N.º de mitades por kg
1	Más de 205	241-500	481-800
2	150-205	166-240	331-480
3	115-149	131-165	261-330
4	95-114	100-130	200-260
5	Menos de 95	Menos de 100	Menos de 200

2) **Por diámetro:**

Rango (mm)	Rango (pulgadas)
> 34	>1 3/8
> 31-34	>1 1/4-1 3/8
> 28-31	>1 1/8-1 1/4
> 25-28	>1-1 1/8
20-25	13/16-1
Menores de 20	Menores de 13/16

3) Se permiten gamas de calibres distintas de la opción 1) o 2) y códigos de calibre distintos de la opción 1), siempre que la gama utilizada se indique como corresponde, por ejemplo

Código de categoría	Número de frutas enteras sin hueso por kg
A	140 y menos o 32 mm y más
B	141-180 o 30 mm-32 mm
C	181-220 o 26 mm-29 mm
D	221-260 o 21 mm-25 mm
E	261 y más o menos de 20 mm

O por número

Código de tamaño	Número de frutas por kg
1	≤100
2	101-120
3	121-140
4	141-160
5	161-180
6	181-200
7	201-220
8	≥221

2.2.3 Uniformidad

De tamaño generalmente uniforme según la categoría declarada, si la hubiere.

2.2.4 Tolerancia de tamaño

Tolerancia de tamaño del 10 % en peso o en número para los productos que no se ajusten al tamaño indicado para el diámetro (si se clasifican por tamaño). (Si la clasificación por tamaño se ha determinado por el número de frutas por kilogramo, no procede).

2.2.5 Definición de defectos

- 1) Frutas con daños: afectadas por cualquier daño o macas en la superficie, debido a factores tales como granizo, etc., que abarquen más de 5 mm² de la superficie de la fruta.
- 2) Frutas con roturas: afectadas por cualquier daño al haberse cortado en mitades en forma inadecuada o debido a otras acciones mecánicas.
- 3) Frutas sin madurar: a las que generalmente falta azúcar y pueden tener un sabor ácido.
- 4) Daños causados por plagas: daños visibles causados por insectos, ácaros, roedores u otras plagas de animales.
- 5) Frutas sucias: afectadas por suciedad embebida o cualquier otra materia extraña.

2.2.6 Defectos y tolerancias

- 1) Exentas de daños, roturas, moho y frutas no maduras para las formas de presentación 1.2 incisos 1) a 3) según se describe en la Sección 2.2.5 (véase la Sección 3.2.5.1 de la norma general, donde se da la definición de la fruta con moho) y sujetas a las tolerancias establecidas en la Sección 2.2.6, inciso 2);
- 2) Las siguientes tolerancias para defectos se aplican a todas las formas de presentación, con excepción de la forma de presentación "trozos".

Este cuadro no se aplica a los albaricoques desecados elaborados o destinados a la elaboración industrial, excepto cuando se mezclen con otros productos para consumo directo sin más preparación.

Defectos permitidos	Tolerancias permitidas Porcentaje de productos defectuosos en número* o peso†
1. Tolerancias para los productos que no cumplan los siguientes requisitos mínimos, de los cuales no más de:	20
1.1 Con moho	1
1.2 Podrido	2
1.3 Daños causados por plagas	4
1.4 Fermentado (sin tratar)	5
1.5 Fermentado (tratado)	2
1.6 Defectos sustanciales en el color o la textura, daños por calor y quemaduras solares	10
1.7 Con manchas	10
1.8 Lesiones y callosidades	8
2. Tolerancia para otros defectos	
2.1 Materias vegetales extrañas, excepto huesos, fragmentos de huesos en las frutas deshuesadas (en masa).	0,5
2.2 Presencia de huesos, fragmentos de huesos y pedúnculos en las frutas deshuesadas (cada 100 unidades de albaricoques)	2
2.3 Presencia de piezas de albaricoque entre la fruta entera y las mitades	6
2.4 Albaricoques desecados de variedades distintas de las indicadas	10

Nota: Todas las unidades de muestra para la inspección de defectos serán de al menos 1 kg.

* Porcentaje resultante de dividir el recuento de unidades defectuosas por el recuento del total de unidades.

† Porcentaje en m/m

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solo los conservantes utilizados de acuerdo con los cuadros I y II de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995)³ en la categoría de alimentos 04.1.2.2 (Frutas desecadas) o que figuran en el Cuadro III de la norma CXS 192-1995³ son aceptables para su uso en alimentos que se ajusten al Anexo A de esta norma.

4. ETIQUETADO

Los albaricoques desecados que presenten un contenido de humedad entre el 25 % (en masa) y el 40 % (en masa) deberán etiquetarse como de alta humedad o con una denominación equivalente.

DÁTILES

Además de las disposiciones generales aplicables a las frutas desecadas, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

1. DESCRIPCIÓN

1.1 Definición del producto

Se entiende por dátiles el producto preparado a partir de frutos sanos de la palma datilera (*Phoenix dactylifera* L.), cuyo fruto:

- 1) ha sido recolectado en la fase de madurez apropiada;
- 2) ha sido escogido y limpiado para eliminar el fruto defectuoso y las materias extrañas;
- 3) puede estar sin hueso y sin corona;
- 4) puede estar secado o hidratado para reajustar el contenido de humedad;
- 5) puede estar lavado y/o pasteurizado; y
- 6) envasado en recipientes adecuados para conservar y proteger el producto.

1.2 Tipos varietales

Los tipos varietales se clasifican en:

- 1) Variedades de azúcar de caña (que contienen principalmente sacarosa), tales como Daglat Nuur (Deglet Noor) y Daglat Beidha (Deglet Beidha).
- 2) Variedades de azúcar invertido (que contienen principalmente azúcar invertido [glucosa y fructosa]), tales como Barhi (Barhee), Saiidi (Saidy), Khadhraawi (Khadrawy), Hallaawi (Halawy), Zahdi (Zahidi) y Sayir (Sayer).

1.3 Formas de presentación

1.3.1 Sin deshuesar en su estado natural (o intacto). Se pueden clasificar por forma de presentación de la siguiente manera:

- 1) En racimos (formados principalmente por el raquis y los tallos a los que se adhiere el fruto de forma natural).
- 2) En los tallos (tallos que están separados del raquis y a los que se adhiere el fruto de forma natural).
- 3) Separados en frutos individuales, pueden faltar los pedúnculos, dispuestos en capas o sueltos en el envase.
- 4) Los tallos presentados en racimos o separados del raquis deben tener al menos 10 cm de longitud y llevar un promedio de cuatro frutos por cada 10 cm de longitud.

Cuando los dátiles se presenten en tallos o grupos, podrá haber un máximo de 10 % de dátiles sueltos.

Los extremos de los tallos deben estar cortados limpiamente.

1.3.2 Deshuesado y sin corona en su estado natural. Se pueden clasificar por forma de presentación de la siguiente manera:

- 1) Sin prensar o separados en frutos individuales dispuestos en capas o sueltos en el envase.
- 2) Prensados: los dátiles prensados en capas por procedimientos mecánicos.

2. FACTORES ESENCIALES RELATIVOS A LA COMPOSICIÓN Y LA CALIDAD

2.1 Composición

2.1.1 Ingredientes básicos

Dátiles, tal como se definen en la Sección 1.1 (Definición del producto).

2.1.2 Ingredientes facultativos

- 1) jarabe de glucosa;
- 2) harina de arroz blanco.

2.2 Criterios de calidad

2.2.1 Contenido de humedad

Tipo varietal	Contenido máximo de humedad: porcentaje (por masa)
Variedades de azúcar de caña	26
Deglet Noor	30 (no elaborados, de conformidad con 1.1(4) y 1.1(5))
Variedades de azúcar invertido	30

2.2.2 Clasificación por tamaño (facultativa)

2.2.2.1 Los dátiles se pueden clasificar por tamaño dependiendo de las variedades. Cuando se clasifican por tamaño de acuerdo con las prácticas comerciales existentes, deberá indicarse el método utilizado y el criterio de tamaño.

2.2.2.2 Tolerancia de tamaño

Tolerancia de tamaño del 10 % en peso o en número para los productos que no se ajusten al tamaño indicado (si se clasifican por tamaño).

2.2.3 Definición de defectos

- 1) Macas: arañazos, alteración del color, quemaduras del sol, manchas oscuras, manchas negras o anomalías análogas en la superficie, que afectan a una superficie total superior a la de un círculo de 7 mm de diámetro o 5 mm de largo o de ancho.
- 2) Dañados: dátiles afectados por magullamiento o roturas de la carne, exponiendo el hueso en tal medida que menoscabe el aspecto del dátil.
- 3) Dátiles no polinizados: dátiles no polinizados, según muestra la carne delgada, las características de inmadurez y la ausencia de hueso en los dátiles enteros.
- 4) Daños por plagas: daños visibles causados por insectos, ácaros, roedores u otras plagas de animales.
- 5) Acidez: descomposición de los azúcares en alcohol y ácido acético por obra de levaduras y bacterias.
- 6) Podredumbre: dátiles en estado de descomposición y de aspecto muy desagradable.

2.2.4 Defectos y tolerancias

- 1) Los dátiles sin deshuesar no presentarán daños significativos.
- 2) Los dátiles deberán estar prácticamente exentos de dátiles pertenecientes a variedades distintas de la indicada en el envase.
- 3) La tolerancia máxima para ciertos defectos definidos en la Sección 2.2.3 será la siguiente:

Defectos permitidos	Tolerancias permitidas Porcentaje de productos defectuosos en número o peso
1. Tolerancias para los productos que no cumplan los siguientes requisitos mínimos, de los cuales no más de:	20
1.1 Frutos inmaduros o no polinizados	4
1.2 Frutos ácidos, podridos o con moho	1
1.3 Dañados por plagas	12

Defectos permitidos	Tolerancias permitidas Porcentaje de productos defectuosos en número o peso
1.4 Con machas, descolorido o negro, quemado por el sol, carne agrietada	7
1.5 Dátiles pertenecientes a otras variedades distintas de las indicadas en el envase.	5
2. Tolerancias para otros defectos	
2.1 Materia ajena (en peso)	1
2.2 Con hueso entre frutos deshuesados (en número)	2
2.3 Presencia de periantos o parte del perianto en frutos sin hueso (en número)	2 cada 100 dátiles
2.4 Huesos (en la forma de presentación sin hueso)	No más de 2 huesos o 4 trozos de huesos por cada 100 dátiles

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los humectantes utilizados de acuerdo con los cuadros I y II de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995)³ en la categoría de alimentos 04.1.2.2 (Frutas desecadas) o que figuran en el Cuadro III de la norma CXS 192-1995³ son aceptables para su uso en alimentos que se ajusten al Anexo B de esta norma.

4. ETIQUETADO

- 4.1 El nombre del producto será "dátiles" u, opcionalmente, "dátiles cubiertos con jarabe de glucosa".
- 4.2 En la presentación se indicará "sin hueso" o "con hueso", según proceda.
- 4.3 El nombre del producto podrá incluir el nombre del tipo varietal, por ejemplo, "Hallaawi", "Sayer", "Khadhraawi" "Daglat Noor", "Barhee", "Majhoul", "Boufeggous", "Najda" u otros; la subforma "prensados" o "no prensados", así como la designación del tamaño.

5. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

5.1 Disposiciones especiales para el muestreo de los dátiles

5.1.1 Muestra a granel

Escoger al azar no menos de dos envases por cada porción de 1 000 kg del lote. De cada envase se tomará una muestra de 300 g y, en todo caso, lo suficiente para obtener una muestra a granel no inferior a 3 000 g. Utilizar la muestra a granel para comprobar cuidadosamente si hay infestación viva y la limpieza general del producto antes de ver si cumple con otras disposiciones de la norma.

UVAS PASAS

Además de las disposiciones generales aplicables a las frutas desecadas, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

1. DESCRIPCIÓN

1.1 Definición del producto

Se entiende por uvas pasas o uvas secas sanas el producto:

- 1) preparado a partir de frutas o racimos de uvas de las variedades que se ajusten a las características del *Vitis vinifera* L. (con exclusión de las pasas de Corinto); y
- 2) elaboradas por medio de secado en una forma apropiada para obtener uvas pasas comercializables, con o sin recubrimiento con ingredientes facultativos adecuados.

1.2 Formas de presentación

1.2.1 Grupos de tipos

- 1) Sin pepitas: pasas preparadas con uvas que carecen naturalmente de pepitas o tienen muy pocas.
- 2) Con pepitas: pasas preparadas con uvas que tienen pepitas que pueden o no quitarse en la elaboración.

1.2.2 Formas de presentación

- 1) Con pepitas: cuando no se quitan las pepitas en los tipos que las tienen.
- 2) Sin pepitas: cuando se han quitado mecánicamente las pepitas en los tipos que las tienen.
- 3) En racimo: con las pasas adheridas al tallo del racimo principal.

2. FACTORES ESENCIALES RELATIVOS A LA COMPOSICIÓN Y LA CALIDAD

2.1 Composición

2.1.1 Ingredientes básicos

Uvas pasas, tal como se definen en la Sección 1.1 (Definición del producto).

2.1.2 Ingredientes facultativos

- 1) harina (por ejemplo, harina de arroz, harina de maíz);
- 2) aceites vegetales comestibles;

2.2 Criterios de calidad

2.2.1 Contenido de humedad

**Contenido máximo de humedad:
porcentaje (por masa)**

Tipo Moscatel Málaga	31
Monukka y variedades con pepitas	19
Todos los demás tipos o formas de presentación	18

2.2.2 Clasificación por tamaños

La clasificación por tamaños es facultativa. Sin embargo, cuando se realiza, el tamaño se determina mediante:

- 1) cribado, es decir, diámetro mínimo; o
- 2) recuento, es decir, número máximo de uvas por unidad de 100 g.

2.2.3 Definiciones de defectos

- 1) Trozos de pedúnculo: porción de la rama o del tallo principal.
- 2) Pedicelo: pequeños tallos leñosos desecados de longitud superior a 3 mm que unen la uva a la rama del racimo estén o no adheridos a la uva pasa. (Los pedicelos no se considerarán defecto en las uvas pasas de tipo Moscatel Málaga "con pedicelo" o en los lotes presentados con pedicelo. Al considerar las tolerancias para pedicelos en "porcentaje numérico", los pedicelos que estén sueltos se contarán como si estuvieran unidos a una uva pasa).
- 3) Uvas pasas no maduras o subdesarrolladas: son las uvas pasas que:
 - i) tienen poquísimos peso y cuya falta de tejidos azucarados indica un desarrollo incompleto;
 - ii) están completamente arrugadas y carecen prácticamente de pulpa; y
 - iii) pueden estar duras.
- 4) Uvas pasas dañadas: uvas pasas afectadas por quemaduras del sol, cortes en la piel, daños mecánicos u otros defectos similares que afecten gravemente al aspecto, comestibilidad, calidad de conservación o condiciones para el transporte.
En las formas de presentación "sin pepitas", los deterioros mecánicos derivados de la eliminación de pedicelos no se consideran daño.
- 5) Uvas pasas azucaradas: uvas pasas con cristales de azúcar externos o internos que estén muy visibles y afecten seriamente el aspecto de la uva pasa. Las uvas pasas recubiertas de azúcar, o a las que se añade azúcar deliberadamente, no se consideran "uvas pasas azucaradas".
- 6) Pepitas (en la forma de presentación "sin pepitas"): pepitas prácticamente enteras, plenamente desarrolladas, que no se ha logrado eliminar en la elaboración de las uvas pasas que se presentan sin pepitas.

2.2.4 Defectos y tolerancias

Las uvas pasas no contendrán defectos excesivos (se definan o no específicamente en esta norma y sin rebasar los límites autorizados en la misma). Algunos defectos corrientes tal como se definen en la Sección 2.2.3 no deberán exceder las limitaciones especificadas, como sigue:

Defectos permitidos	Porcentaje en peso		Piezas por recuento en 100 g	
	Sin pepitas	Con pepitas	Sin pepitas	Con pepitas
1. Tolerancias para los productos que no cumplan los siguientes requisitos.				
Tolerancias totales:	15	15	-	-
1.1 Uvas subdesarrolladas	5	8	-	-
1.2 Con moho	4	4	-	-
1.3 Daños por plagas, quemaduras solares, daños mecánicos	3	3	-	-
1.4 Uvas con semillas en las formas de presentación sin semillas	-	-	1	-
1.5 Uvas con pedicelo adherido (únicamente se aplica a las uvas pasas en las formas de presentación sin pedicelo)	-	-	3	1

Defectos permitidos	Porcentaje en peso		Piezas por recuento en 100 g	
	Sin pepitas	Con pepitas	Sin pepitas	Con pepitas
2. Tolerancias para otros defectos				
2.1 Materia vegetal extraña, excluidos los trozos de pedicelo	0,03	0,03	-	-
2.2 Materia ajena	0,01	0,01	-	-
2.3 Azucarado	15	15	-	-
2.4 Trozos de pedicelo (cantidad máxima de trozos en 1 kg)	-	-	2	2

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

3.1 Los humectantes utilizados de acuerdo con los cuadros I y II de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995)³ en la categoría de alimentos 04.1.2.2 (Frutas desecadas) o que figuran en el Cuadro III de la norma CXS 192-1995³ son aceptables para su uso en alimentos que se ajusten al Anexo C de esta norma.

3.2 El dióxido de azufre (SIN 220) como decolorante para las uvas pasas blanqueadas utilizado de conformidad con los cuadros I y II de la norma CXS 192-1995³ en la categoría de alimentos 04.1.2.2 (Frutas desecadas) es aceptable para su uso en los alimentos que se ajusten al Anexo C de esta norma.

4. ETIQUETADO

4.1 Nombre del producto

4.1.1 El nombre del producto será “uvas pasas” o “sultanas” en aquellos países en que el nombre de sultana sirve para describir ciertos tipos de uvas pasas.

4.1.2 Si las uvas pasas están blanqueadas, deberá figurar como parte del nombre una descripción tal y como las que se empleen habitualmente en el país en que se vendan, por ejemplo, “blanqueadas”, “doradas” o “doradas blanqueadas”.

4.1.3 Si las uvas pasas son del tipo con pepitas, el nombre del producto incluirá, según los casos:

- 1) la descripción “sin pepitas” o “con pepitas quitadas”;
- 2) la descripción “con pepitas sin quitar” o “con pepitas” o descripciones análogas que indiquen que las pasas no son de la variedad natural sin pepita, excepto para la forma en racimo y el tipo Moscatel Málaga.

4.1.4 Si las uvas pasas se presentan en forma de racimo, la denominación del producto deberá incluir la descripción “en racimo” o una descripción análoga apropiada.

4.1.5 Si las uvas pasas no tienen los pedicelos eliminados intencionalmente, la denominación del producto deberá incluir la descripción “con pedicelo”, o una descripción análoga apropiada, excepto para las formas en racimo y el tipo Moscatel Málaga.

4.1.6 Cuando las uvas pasas se hayan sometido a un tratamiento de revestimiento característico o a otro tratamiento análogo, como parte del nombre del producto, o cerca del mismo, podrán figurar declaraciones pertinentes; por ejemplo, “revestidas con azúcar” o “revestidas con x”.

4.2 Declaraciones facultativas

4.2.1 Las uvas pasas pueden designarse como “naturales” cuando no se han sometido al remojo en una solución de lejía alcalina como ayuda del secado ni se han sometido al tratamiento de blanqueo, y de conformidad con las *Directrices generales sobre declaraciones de propiedades* (CXG 1-1979)¹¹.

4.2.2 Las uvas pasas pueden designarse “sin pepitas” cuando sean de ese tipo.

4.2.3 El nombre del producto puede incluir la variedad, o el grupo del tipo varietal de las uvas pasas.

ANEXO D

LONGÁN DESECADO

Además de las disposiciones generales aplicables a las frutas desecadas, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

1. DESCRIPCIÓN**1.1 Definición del producto**

El longán desecado es el producto preparado a partir de frutos frescos maduros de *Dimocarpus longan* Lour., de la familia de las *Sapindaceae*, con cáscara o sin cáscara, deshuesados o sin deshuesar y deshidratados sin sumergirlos en una solución azucarada antes del secado.

1.2 Formas de presentación

- 1) Longán entero desecado: fruta, sin cáscara y sin deshuesar.
- 2) Pulpa de longán desecado: fruta entera sin cáscara y deshuesada de forma, tamaño y grosor irregulares.
- 3) Longán desecado relleno con pasta de fruta: fruta entera sin cáscara y deshuesada de forma, tamaño y grosor irregulares, rellena con pasta de fruta.

2. FACTORES ESENCIALES RELATIVOS A LA COMPOSICIÓN Y LA CALIDAD**2.1 Composición****2.1.1 Ingredientes básicos**

Longán, según se definen en la Sección 1.1.

2.1.2 Ingredientes facultativos

Material de relleno comestible, como pasta de fruta.

2.2 Criterios de calidad**2.2.1 Contenido de humedad**

Longán desecado	Contenido máximo de humedad: porcentaje (por masa)
Longán entero desecado:	13,5 (fruta entera, incluida la pulpa, las semillas y la cáscara) 17 (solo la pulpa)
Pulpa de longán desecado	18
Longán desecado relleno con pasta de fruta	Deberá estar suficientemente seco para garantizar la inocuidad alimentaria

2.2.2 Clasificación

De conformidad con los defectos permitidos en la Sección 2.2.6 (Defectos y tolerancias), las siguiente dos formas de presentación de los longanes desecados pueden clasificarse en las categorías siguientes:

- 1) Longán entero desecado
"Categoría Extra", "Categoría I", "Categoría II", "Categoría III".
- 2) Pulpa de longán desecado
"Categoría Extra", "Categoría I", "Categoría II".

Los defectos permitidos no deberán afectar al aspecto general del producto en lo que respecta a su calidad, conservación y presentación en el envase.

2.2.3 Clasificación por tamaños

La clasificación por tamaño de los longanes es facultativa. Sin embargo, cuando se realiza, el tamaño, para las siguientes dos formas de presentación de los longanes desecados, se determina del modo siguiente:

1) Longán entero desecado

El tamaño se determina por el diámetro de la sección ecuatorial del fruto, de acuerdo con el siguiente cuadro:

Código de tamaño	Diámetro (cm)
1	≥2,8
2	<2,8-2,5
3	<2,5-2,2
4	<2,2-2,0
5	<2,0-1,8

2) Pulpa de longán desecado

El tamaño se determina por el número de frutos por 100 g, de acuerdo con el siguiente cuadro:

Código de tamaño	Número de frutas enteras sin cáscara y deshuesadas por 100 g
1	50-60
2	61-70
3	71-85
4	86 y más

2.2.4 Tolerancia de tamaño

Para todas las categorías, tolerancia del 10 % en número o en peso de longanes desecados que correspondan al tamaño inmediatamente superior o inferior al indicado en el envase.

2.2.5 Definición de defectos

Defectos	Definición
Grietas	Rotura en la superficie de la fruta, causada por acciones mecánicas.
Defecto en la forma	Deformación de la cáscara causada por el proceso de secado que afecta a más del 20 % de la superficie total de los longanes enteros desecados.
Manchas de jarabe	Manchas causadas por la filtración de jarabe de longán a través de las grietas o pedúnculos durante la deshidratación.
Rotura de la pulpa	Pulpa de longán desecado afectada por desgarró en dos o más partes.

2.2.6 Defectos y tolerancias

La tolerancia para los defectos definidos en la Sección 2.2.6 será la siguiente:

1) Longán entero desecado

Defectos	Máximo tolerado porcentaje (por masa)			
	Categoría extra	Categoría I	Categoría II	Categoría II
Grietas	1	2	3	4
Defecto en la forma	3	5	7	10
Manchas de jarabe	1	5	10	15

2) Pulpa de longán desecado

Defectos	Máximo tolerado porcentaje (por masa)		
	Categoría extra	Categoría I	Categoría II
Rotura de la pulpa	1	2	10
Materia vegetal extraña	1	2	5

3) Longán liofilizado relleno con pasta de fruta

La tolerancia máxima para la pulpa rota será del 7 % en masa.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

3.1 “Longán entero desecado”

No se permite ninguno.

3.2 “Pulpa de longán desecado” y “longán liofilizado relleno con pasta de fruta”

Solo los conservantes utilizados de acuerdo con los cuadros I y II de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995)³ en la categoría de alimentos 04.1.2.2 (Frutas desecadas) o que figuran en el Cuadro III de la norma CXS 192-1995³ son aceptables para su uso en la “pulpa de longán desecado” y el “longán liofilizado relleno con pasta de fruta” que se ajusten al Anexo D de esta norma.

4. ETIQUETADO

4.1 El nombre del producto será “longán desecado”, “longán deshidratado”, o “longán liofilizado”, según proceda.

4.2 La indicación de la forma de presentación será “longán entero desecado”, “pulpa de longán desecado”, “pulpa de longán liofilizado” o “pulpa de longán liofilizado relleno de”, según proceda.

ANEXO E

CAQUI DESECADO

Además de las disposiciones generales aplicables a las frutas desecadas, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

1. DESCRIPCIÓN**1.1 Definición del producto**

Se entiende por caqui desecado el producto:

- 1) preparado a partir de fruta limpia, sana y madura de calidad apta para el consumo humano de las variedades que se ajusten a las características del *Diospyros kaki Thunb*; y
- 2) elaborado mediante secado al sol u otros métodos de deshidratación para obtener una forma de producto seco comercializable.

1.2 Formas de presentación

La forma de presentación puede clasificarse en:

- 1) Entero: fruta entera, sin pelar o pelada, no deshuesada o la deshuesada y aplanada.
- 2) Rodajas/piezas: carne de caqui, pelada, deshuesada y cortada en rodajas de forma, tamaño y grosor irregulares.

2. FACTORES ESENCIALES RELATIVOS A LA COMPOSICIÓN Y LA CALIDAD**2.1 Composición****2.1.1 Ingredientes básicos**

Frutas como se definen en la Sección 1.1.

2.1.2 Ingredientes facultativos

- 1) harina (por ejemplo, harina de arroz, harina de maíz);
- 2) aceites vegetales comestibles; y
- 3) material comestible que pueda ser adecuado para el relleno de producto.

2.2 Criterios de calidad**2.2.1 Color, sabor, aroma y textura**

El caqui desecado tendrá el color, el sabor y el olor normales característicos de los caquis desecados de la variedad de caqui que corresponda.

2.2.2 Contenido de humedad

Caqui desecado	Contenido de humedad porcentaje (por masa)
1) Caqui entero desecado	No menos de 20 y no más de 35
2) Fruta semidesecada con alto contenido de humedad	No menos de 35 y no más de 60
3) Carne de caqui desecado, pelado, deshuesado y cortado en rodajas	No menos de 15 y no más de 40

2.2.3 Clasificación por tamaños

La clasificación por tamaño de los caquis desecados es facultativa. Sin embargo, cuando se realiza, el tamaño se determina del modo siguiente:

- 1) El caqui entero desecado puede clasificarse de acuerdo con el Cuadro 1.

Cuadro 1. Caqui entero desecado

Código de tamaño	N.º de frutas por 1 kg
1	Más de 34
2	26-33
3	21-25
4	16-20
5	Menos de 15

- 2) Los caquis enteros semidesecados/con alto contenido de humedad pueden clasificarse de acuerdo con el Cuadro 2.

Cuadro 2. Caqui entero semidesecado/con alto contenido de humedad

Código de tamaño	N.º de frutas por 1 kg
1	Más de 21
2	16-20
3	11-15
4	Menos de 10

2.2.4 Tolerancia de tamaño

Tolerancia de tamaño del 10 % para los productos que no se ajusten al tamaño indicado (si se clasifican por tamaño).

2.2.5 Definición de defectos

- Grietas: roturas en la superficie de la fruta.
- Defecto en la forma: deformación en forma circular causada por el proceso de secado que afecta a más del 20 % de la superficie total de los caquis enteros desecados.
- Frutas sucias: afectadas por suciedad embebida o cualquier otra materia extraña visible.

2.2.6 Defectos y tolerancias

Defectos permitidos	Tolerancias permitidas porcentaje de producto defectuoso, en peso
1. Tolerancias para los productos que no cumplan los siguientes requisitos mínimos, de los cuales no más de:	10
1.1 Lesiones, callosidades y daños causados por el calor durante el secado, cortes, pulpa rota, grietas, defectos en la forma.	5
1.2 Con moho	3

Defectos permitidos	Tolerancias permitidas porcentaje de producto defectuoso, en peso
1.3 Dañados por plagas, podredumbre o deterioro	3
1.4 Materia extraña, fragmentos de piel entre fruta pelada	2
1.5 Materia ajena	1
2. Presencia de piezas entre las frutas enteras peladas	10

Nota: Todas las unidades de muestra para la inspección de defectos serán de al menos 1 kg.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los conservantes utilizados de acuerdo con los cuadros I y II de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995)³ en la categoría de alimentos 04.1.2.2 (Frutas desecadas) o que figuran en el Cuadro III de la norma CXS 192-1995³ son aceptables para su uso en alimentos que se ajusten al Anexo E de esta norma.

4. ETIQUETADO

- 4.1** El nombre del producto será “caqui desecado”, “caqui deshidratado” o “caqui entero semidesecado”, según proceda.
- 4.2** La indicación de la forma de presentación será “caqui entero desecado sin piel” o “rodajas o piezas de caqui desecado sin piel” según proceda.

NOTAS

- ¹ FAO y OMS. 1999. *Norma para los azúcares*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 212-1999. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.
- ² FAO y OMS. 1981. *Norma para la miel*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 12-1981. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.
- ³ FAO y OMS. 1995. *Norma general para los aditivos alimentarios*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 192-1995. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.
- ⁴ FAO y OMS. 2008. *Directrices para el uso de aromatizantes*. Directrices del Codex Alimentarius, n.º CXG 66-2008. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.
- ⁵ FAO y OMS. 1995. *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 193-1995. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.
- ⁶ FAO y OMS. 1969. *Principios generales de higiene de los alimentos*. Código de prácticas del Codex Alimentarius, n.º CXC 1-1969. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.
- ⁷ FAO y OMS. 1997. *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos*. Directrices del Codex Alimentarius, n.º CXG 21-1997. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.
- ⁸ FAO y OMS. 1985. *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 1-1985. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.
- ⁹ FAO y OMS. 2021. *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 346-2021. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.
- ¹⁰ FAO y OMS. 1999. *Métodos de análisis y de muestreo recomendados*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 234-1999. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.
- ¹¹ FAO y OMS. 1979. *Directrices generales sobre declaraciones de propiedades*. Directrices del Codex Alimentarius, n.º CXG 1-1979. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.