

**NORMA DEL CODEX PARA LAS FRAMBUESAS EN CONSERVA
CODEX STAN 60-1981**

1. DESCRIPCION

1.1 Definición del producto

Se entiende por frambuesas en conserva el producto (a) preparado a partir de variedades de frambuesas que responden a las características de *Rubus idaeus* L., o *Rubus occidentalis* L., suficientemente maduras, sanas, razonablemente enteras, libres de toda materia extraña, inclusive el cáliz y el pedúnculo; (b) envasado con agua o con otro medio de cobertura líquido apropiado; y (c) tratado adecuadamente por el calor, antes o después de ser encerrado herméticamente en un recipiente, a fin de evitar su alteración.

1.2 Tipo varietal

Podrá utilizarse cualquier variedad adecuada de frambuesas.

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

2.1 Medios de cobertura¹

2.1.1 Las frambuesas en conserva pueden envasarse en:

2.1.1.1 **Agua** - en cuyo caso el agua es el único medio de cobertura.

2.1.1.2 **Zumo (jugo) de fruta** - en cuyo caso el zumo (jugo) de frambuesa, o cualquier otro zumo (jugo) de fruta compatible, es el único medio de cobertura.

2.1.1.3 **Agua y zumo(s) (jugo(s)) de fruta** - en cuyo caso el agua y el zumo (jugo) de frambuesa, o el agua y cualquier otro zumo (jugo) de una sola fruta o agua y dos o más zumos (jugos) de frutas, se combinan para formar el medio de cobertura.

2.1.1.4 **Zumos (jugos) de frutas mixtos** - en que se reúnen dos o más zumos (jugos) de frutas, incluidas las frambuesas, para formar el medio de cobertura.

2.1.1.5 **Con azúcar(es)** - cualquiera de los medios de cobertura señalados en 2.1.1.1 a 2.1.1.4 puede estar adicionado con uno o más de los siguientes azúcares: sacarosa, jarabe de azúcar invertido, dextrosa, jarabe de glucosa deshidratada, jarabe de glucosa.

2.1.2 Clasificación de los medios de cobertura cuando se añaden azúcares

2.1.2.1 Cuando se adicionen azúcares al zumo (jugo) de frambuesa o a otros zumos (jugos) de frutas, los medios de cobertura deberán tener no menos de 15° Brix, y se clasificarán con arreglo a su concentración, como se indica a continuación:

Zumo (jugo) de (nombre de la fruta)

ligeramente edulcorado

- no menos de 15° Brix

Zumo (jugo) de (nombre de la fruta)

¹ Véase el Apéndice de la Parte I.

muy edulcorado

- no menos de 20° Brix

2.1.2.2 Cuando se adicionen azúcares al agua o a la mezcla de agua y zumo (jugo) de frambuesa o al agua y zumos (jugos) de frutas, los medios de cobertura se clasificarán con arreglo a su concentración, como se indica a continuación:

Concentraciones básicas de jarabe

Jarabe diluido

no menos de 15° Brix

Jarabe concentrado

no menos de 20° Brix

2.1.3 Medios de cobertura facultativos

Cuando no estén prohibidos en el país de venta, pueden emplearse los siguientes medios de cobertura:

Agua ligeramente edulcorada)

Agua edulcorada ligeramente)

Jarabe muy diluido)

Jarabe muy concentrado

No menos de 11° Brix pero menos de 15° Brix

Más de 26° Brix

2.1.4 La concentración del zumo (jugo) edulcorado o del jarabe se determinará como valor medio, pero el contenido de ningún recipiente podrá tener un índice Brix menor que el del mínimo de la categoría inmediatamente inferior, si la hubiere.

2.2 Criterios de calidad

2.2.1 Color

Salvo en el caso de las frambuesas en conserva coloreadas artificialmente, las frambuesas deberán tener el color normal característico de las frambuesas en conserva y de la variedad utilizada.

2.2.2 Sabor

Las frambuesas en conserva tendrán sabor y olor normales exentos de sabores y olores extraños al producto.

2.2.3 Textura

Las frambuesas en conserva deberán tener una textura razonablemente uniforme y no deberán ser demasiado pulposas ni excesivamente duras.

2.2.4 Defectos y tolerancias

Las frambuesas en conserva deberán estar razonablemente exentas de defectos dentro de los límites que se indican a continuación:

Defectos

Límites máximos

a) **Macas** - (frutos alterados por la acción del viento, o por insectos o enfermedades, o que están deformados hasta el punto que resulte afectado notablemente el aspecto o la calidad comestible)

10% m/m de frambuesas escurridas

Defectos	Límites máximos
b) <i>Frutos aplastados o rotos</i> - (frutos en los cuales más del 50% de las pepitas están aplastadas, rotas, desprendidas, o dañadas de algún otro modo hasta el punto de que se destruye la conformación original)	25% m/m de frambuesas escurridas
Total de los defectos precitados (a), (b)	25% m/m de frambuesas escurridas
c) <i>Materias vegetales extrañas</i> - (basadas en promedios)	
i) Tallos o pedúnculos o partes de los mismos, cada uno menor de 3 mm	2 piezas por 100 g de frambuesas escurridas
ii) Hojas, cálices, o porciones de cualquiera de éstos, o cualquier otra materia vegetal extraña inocua	2 cm ² por 100 g de frambuesas escurridas

2.2.5 Clasificación de "defectuosos"

Un recipiente que no satisfaga uno o más de los requisitos de calidad aplicables, que figuran en los párrafos 2.2.1 a 2.2.4 (excepto materias vegetales extrañas que se basan en promedios), se considerará "defectuoso".

2.2.6 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos de calidad aplicables que se especifican en el párrafo 2.2.5 cuando:

- a) para los requisitos que no se basan en promedios, el número de "defectuosos", tal como se definen en el párrafo 2.2.5, no sea mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6,5, (véase textos relevantes del Codex sobre métodos de análisis y muestreo); y
- b) se cumplan los requisitos que se basan en la muestra promedia.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Dosis máxima

3.1 Colorantes

- | | | | |
|-------|------------------------|---|-------------------------------|
| 3.1.1 | Eritrosina - CI 45430 |) | 300 mg/kg del producto final, |
| | Ponceau 4 R - CI 16255 |) | solos o en combinación |

4. CONTAMINANTES

- | | |
|-------------|------------------------------|
| Plomo (Pb) | 1 mg/kg |
| Estaño (Sn) | 250 mg/kg, calculado como Sn |

5. HIGIENE

5.1 Se recomienda que el producto a que se refieren las disposiciones de esta norma se prepare y manipule de conformidad con las secciones correspondientes del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969), y con los demás Códigos de Prácticas recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius que sean aplicables para este producto.

5.2 En la medida compatible con las buenas prácticas de fabricación, el producto estará exento de materias objetables.

5.3 Analizado con métodos adecuados de muestreo y examen, el producto:

- deberá estar exento de microorganismos en cantidades que puedan constituir un peligro para la salud;
- deberá estar exento de parásitos que puedan representar un peligro para la salud; y
- no deberá contener, en cantidades que puedan representar un peligro para la salud, ninguna sustancia originada por microorganismos.

6. PESOS Y MEDIDAS

6.1 Llenado de los recipientes

6.1.1 Llenado mínimo

Los recipientes deberán llenarse bien de frambuesas, y el producto (incluido el medio de cobertura) ocupará no menos del 90 por ciento de la capacidad de agua del recipiente. La capacidad de agua del recipiente es el volumen del agua destilada, a 20°C, que cabe en el recipiente cerrado herméticamente cuando está completamente lleno.

6.1.2 Clasificación de "defectuosos"

Los recipientes que no satisfagan los requisitos de llenado mínimo (90 por ciento de la capacidad del recipiente) del párrafo 5.1.1 se considerarán "defectuosos".

6.1.3 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos relativos a las características que se especifican en el párrafo 6.1.1 cuando el número de recipientes "defectuosos", según se definen en el párrafo 6.1.2, no sea mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6,5. (Véase textos relevantes del Codex sobre métodos de análisis y muestreo).

6.1.4 Peso escurrido mínimo

6.1.4.1 El peso del producto escurrido no será menor del 37 por ciento del peso de agua destilada, a 20°C, que cabe en el recipiente cerrado herméticamente cuando está completamente lleno.

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

7. ETIQUETADO

Además de los requisitos que figuran en la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

7.1 Nombre del alimento

7.1.1 El nombre del producto será "frambuesas".

7.1.2 Tratándose de frambuesas que no sean frambuesas rojas, el color de la fruta deberá figurar como parte del nombre, o cerca de éste.

7.1.3 El medio de cobertura deberá figurar como parte del nombre o cerca de éste.

7.1.3.1 Cuando el medio de cobertura sea agua, o agua y zumo (jugo) de frambuesa, o agua y uno o más zumos (jugos) de frutas en el que predomina el agua, el medio de cobertura deberá declararse como sigue:

"En agua" o "Envasadas en agua".

7.1.3.2 Cuando el medio de cobertura consiste únicamente en zumo (jugo) de frambuesas, o en cualquier otro zumo (jugo) de una sola fruta, el medio de cobertura deberá declararse como sigue:

"En zumo (jugo) de frambuesa" o "En zumo (jugo) de (nombre de la fruta)".

7.1.3.3 Cuando el medio de cobertura está constituido por dos o más zumos (jugos) de frutas, que pueden comprender zumo (jugo) de frambuesas, el medio de cobertura deberá declararse como sigue:

"En zumo (jugo) de (nombre de las frutas)", o

"En zumos (jugos) de frutas", o

"En zumos (jugos) de frutas mixtos".

7.1.3.4 Cuando se añadan azúcares al zumo (jugo) de frambuesas o a otros zumos (jugos) de frutas, el medio de cobertura deberá declararse como sigue:

"Zumo (jugo) de (nombre de la fruta) ligeramente edulcorado", o

"Zumo(s) (jugo(s)) de (nombre de las frutas) muy concentrado(s)", o

"Zumos (jugos) de fruta ligeramente edulcorados", o

"Zumos(s) (jugo(s)) de fruta(s) mixto(s) muy edulcorado(s)",

según sea apropiado.

7.1.3.5 Cuando se añadan azúcares al agua, o al agua y un zumo (jugo) de una sola fruta (incluido zumo (jugo) de frambuesa) o al agua y dos o más zumos (jugos) de frutas, el medio de cobertura deberá declararse como sigue:

"Jarabe diluido" o "Jarabe concentrado", o

"Agua ligeramente edulcorada", o

"Agua edulcorada ligeramente", o

"Jarabe muy diluido", o

"Jarabe muy concentrado",

según sea apropiado

7.1.3.6 Cuando el medio de cobertura contenga agua y zumo (jugo) de frambuesas o agua y uno o más zumo(s) (jugo(s)) de frutas, en los que el zumo (jugo) de fruta constituye 50 por ciento o más, en volumen, del medio de cobertura, el medio de cobertura deberá indicar la preponderancia de dicho zumo (jugo) de fruta, como por ejemplo:

"Zumo (jugo) de frambuesas y agua", o

"Zumo(s) (jugo(s)) de (nombre de la fruta) y agua".

8. **MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO**

Véase textos relevantes del Codex sobre métodos de análisis y muestreo.