

NORMA DEL CODEX PARA LAS PERAS EN CONSERVA**CODEX STAN 61-1981****1 ÁMBITO DE APLICACIÓN**

Esta Norma se aplica a las peras en conserva, según se definen en la Sección 2 *infra*, 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.

2 DESCRIPCIÓN**2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

Se entiende por peras en conserva el producto:

- (a) preparado con peras maduras de variedades comerciales para conserva, que se ajusten a las características del fruto de *Pyrus communis* o *Pyrus sinensis*, cuyas peras estarán peladas, sin corazón y sin pedúnculos/cabos, excepto para las formas de presentación “enteras” en las que no será necesario que estén peladas, sin corazón, o sin pedúnculos/cabos, y “mitades” en las que no será necesario que estén peladas;
- (b) envasado con agua u otro medio de cobertura líquido apropiado, pudiendo envasarse con aderezos u otros ingredientes aromatizantes; y
- (c) tratado térmicamente de manera apropiada, antes o después de haber sido cerrado herméticamente en un envase para evitar su deterioro.

2.2 FORMAS DE PRESENTACIÓN

2.2.1 **Enteras** - peladas o sin pelar, con los corazones quitados o sin quitar.

2.2.2 **Mitades** - peladas o sin pelar, con los pedúnculos y corazones quitados, y cortadas en dos partes aproximadamente iguales.

2.2.3 **Cuartos** - peladas y cortadas en cuatro partes aproximadamente iguales.

2.2.4 **Lonjas** - peladas y cortadas en sectores de forma de cuña.

2.2.5 **Cortadas en Cubos/Cubeteadas** - peladas y cortadas en partes de forma de cubo.

2.2.6 **Piezas/Trozos o piezas/trozos irregulares** - trozos de peras peladas, de formas y tamaños irregulares.

2.2.7 Otras Formas de Presentación

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

- (a) se distinga suficientemente de las otras formas de presentación establecidas en la Norma;
- (b) 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 estipulada en la que más se acerca a la forma o formas de presentación que han de estipularse en el ámbito de la presente disposición; y
- (c) se describa debidamente en la etiqueta para evitar errores o confusión por parte del consumidor.

3 FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1 COMPOSICIÓN

3.1.1 Ingredientes Básicos

Peras, según se definen en la Sección 2.1(a), y un medio de cobertura líquido apropiado para el producto.

3.1.2 Líquidos de Cobertura

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

3.1.3 Otros Ingredientes Autorizados

- (a) zumos (jugos) de limón (sin concentrar o concentrado), añadidos como acidificantes o acentuadores del aroma; y
- (b) especias, aceites de especias, menta.

3.2 CRITERIOS DE CALIDAD

3.2.1 Color, Sabor y Textura

Las peras en conserva deberán tener un color, sabor y olor normales (salvo en el caso de las peras coloreadas autorizadas en la Sección 4.2) y poseer la textura característica del producto. Una ligera coloración rosa no se considerará como defecto.

3.2.2 Uniformidad de Tamaño

Enteras, mitades, cuartos – en el 95% en número de las unidades de tamaño más uniforme, el peso de la unidad mayor no deberá ser superior al doble del peso de la unidad menor; pero si hay menos de 20 unidades, podrá prescindirse de una unidad. Cuando una unidad se haya roto dentro del envase, los fragmentos reunidos se considerarán una unidad de la correspondiente forma de presentación.

3.2.3 Definición de Defectos

- (a) **Macas y recortes** - alteración del color de la superficie y manchas que contrastan claramente con el color general y que pueden penetrar en la pulpa, como magulladuras, roña y coloración oscura. Recortes – aquellas unidades que tengan vaciados profundos, debidos al recorte físico o a otras causas, y que perjudiquen claramente su aspecto los recortes se consideran como defecto únicamente en las formas de presentación entera, mitades y cuartos.
- (b) **Rotas** - una unidad fragmentada en dos o más partes se considerará como una unidad cuando al reunir las partes tengan aproximadamente el tamaño y la forma de una unidad media del envase.
- (c) **Materias del corazón** - comprende la cavidad de las semillas, suelta o adherida, con o sin semillas. Para calcular la tolerancia de defectos se reunirán todas las partes del corazón presentes en la muestra, y los fragmentos que en conjunto constituyan aproximadamente la mitad de un corazón se considerarán como una unidad.
- (d) **Materias vegetales inocuas** - pedúnculos y hojas (o materias vegetales análogas).
- (e) **Piel** - piel que se adhiere a la pulpa o que se encuentra suelta en el envase.
- (f) **Semillas** - toda semilla de pera o el equivalente en partes de una semilla no incluidas en las materias del corazón).

3.2.4 Defectos y Tolerancias

El producto estará prácticamente exento de defectos tales como materias vegetales inocuas, piel (en las formas de presentación sin piel), materias del corazón, unidades con macas, y unidades rotas. Algunos defectos corrientes no deberán estar presentes en cantidades superiores a los límites siguientes:

Defectos		Límites Máximos
(a)	Macas y recortes	(i) Total, 30% en número; o 3 unidades por envase cuando el número es menor 10; a condición de que el promedio de la muestra no sea mayor del 30%; - pero limitado a – (ii) 20% en número con macas; o 2 unidades por envase cuando el número es menor de 10; a condición de que el promedio de la muestra no sea mayor del 20% de unidades con macas.
(b)	Rotas - únicamente en las formas de presentación enteras, mitades y cuartos	20% en número; o 2 unidades por envase cuando el número es menor de 10; a condición de que el promedio de la muestra no sea mayor del 10%.
(c)	Materias del corazón (promedio) - excepto en la forma de presentación “enteras sin quitar el corazón”.	3 unidades por kg de contenido total.
(d)	Materias vegetales inocuas:	
	(i) Pedúnculos	1 unidad por 3 kg de contenido total (en las formas de presentación en las que corrientemente se quita el pedúnculo).
	(ii) Hojas (o materias vegetales análogas)	2 cm ² por kg de contenido total.
(e)	Piel (promedio) - excepto en las formas de presentación “sin pelar”.	10 cm ² de superficie total por kg de contenido total.
(f)	Semillas (promedio) - excepto en la forma de presentación “enteras sin quitar el corazón”.	8 por kg de contenido total.

3.3 CLASIFICACIÓN DE ENVASES “DEFECTUOSOS”

Los envases que no cumplan uno o más de los requisitos pertinentes de calidad que se establecen en la Sección 3.2 (excepto los que se basan en el valor promedio de la muestra) se considerarán “defectuosos”.

3.4 ACEPTACIÓN DEL LOTE

Se considerará que un lote cumple los requisitos pertinentes de calidad a los que se hace referencia en la Sección 3.2 cuando:

- (a) para los requisitos que no se basan en promedios, el número de envases “defectuosos” tal como se definen en la Sección 3.2 no sea mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6,5; y
- (b) se cumplan los requisitos de la Sección 3.2 que se basan en valores promedio de la muestra.

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 ACIDIFICANTES

Nº SIN	Nombre del Aditivo Alimentario	Dosis Máxima
270	Acido láctico	Limitada por las BPF
296	Acido málico	
330	Acido cítrico	
334	Acido L-tartárico	1300 mg/kg

4.2 COLORANTES (autorizados únicamente en envases para especialidades)

Nº SIN	Nombre del Aditivo Alimentario	Dosis Máxima
102	Tartracina	200 mg/kg del producto final solos o en combinación
123	Amaranto	
124	Ponceau 4R	
129	Rojo cochinilla AC	
143	Verde sólido FCF	

4.3 AROMATIZANTES

Aromas naturales y artificiales, con excepción de los que reproducen el aroma de las peras	Limitada por las BPF
--	----------------------

5 CONTAMINANTES

5.1 METALES PESADOS

El producto regulado por las disposiciones de la presente Norma deberá cumplir con los niveles máximos para metales pesados establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

5.2 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

El producto regulado por las disposiciones de la presente Norma deberá cumplir con los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

6 HIGIENE

6.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la presente Norma se prepare y manipule de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969) y otros textos pertinentes del Codex, tales como 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 para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

7 PESOS Y MEDIDAS

7.1 LLENADO DEL ENVASE

7.1.1 Llenado Mínimo

El envase deberá llenarse bien con fruta y el producto (incluido el líquido de cobertura) deberá ocupar no menos del 90% de la capacidad de agua del envase. La capacidad de agua del envase es el volumen de agua destilada a 20°C, que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno.

7.1.2 Clasificación de Envases “Defectuosos”

Los envases que no cumplan los requisitos de llenado mínimo (90% de la capacidad del envase) 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 la Sección 7.1.2, no sea mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6,5.

7.1.4 Peso Ecurrido Mínimo

7.1.4.1 El peso escurrido del producto no deberá ser menor que los siguientes porcentajes, calculados con relación al peso del agua destilada a 20°C que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno¹.

(a)	Enteras	50%
(b)	Mitades, cuartos, lonjas, piezas/trozos	53%
(c)	Cortadas en Cubos/Cubeteadas	56%

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

8 ETIQUETADO

El producto regulado por las disposiciones de la presente Norma deberá etiquetarse de conformidad con la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985). Además, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

8.1 NOMBRE DEL PRODUCTO

8.1.1 El nombre del producto deberá ser “Peras”.

8.1.2 Cuando las peras se colorean artificialmente, la declaración, incluido el color característico, por ejemplo “peras-coloreadas artificialmente de verde”, deberá figurar como parte del nombre o muy cerca de éste. Cuando las peras se presenten sin pelar, se deberá mencionar en la etiqueta.

8.1.3 Deberá declararse cualquier aromatizante que caracterice al producto, por ejemplo “con X”, como parte del nombre o muy cerca de éste, cuando sea apropiado.

8.1.4 La forma de presentación deberá figurar como parte del nombre o muy cerca de éste, según los casos:

- (a) “Enteras” (cuando están peladas y con los corazones sin quitar); y además “sin pedúnculo/cabo” o “con pedúnculo/cabo”, según los casos.

¹ 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.

- (b) “Enteras sin pelar” (sin pelar y con los corazones sin quitar); y además “sin pedúnculo/cabo” o “con pedúnculo/cabo”, según los casos.
- (c) “Enteras sin corazón” (peladas y con los corazones quitados).
- (d) “Enteras sin pelar - sin corazón” (sin pelar, pero con los corazones quitados).
- (e) “Mitades” (peladas).
- (f) “Mitades sin pelar” (sin pelar).
- (g) “Cuartos” o “Cortadas en cuartos”.
- (h) “Lonjas” o “Cortadas en lonjas”.
- (i) “Cubos” o “Cortadas en cubos/Cubeteadas” o “En cubos”.
- (j) “Piezas/Trozos” o “Piezas/Trozos irregulares”.

8.1.5 **Otras formas de presentación** - Si el producto se elabora de conformidad con las disposiciones previstas para las otras formas de presentación (Sección 2.2.7), la etiqueta deberá contener, muy cerca del nombre del producto, las palabras o frases necesarias para evitar error o confusión por parte del consumidor.

8.1.6 El nombre del producto podrá incluir el tipo varietal.

8.2 **ETIQUETADO DE LOS 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**

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