

**NORMA DEL CODEX PARA EL ZUMO (JUGO) CONCENTRADO DE GROSELLA
NEGRA
CONSERVADO POR MEDIOS FÍSICOS EXCLUSIVAMENTE
CODEX STAN 121-1981
(Norma mundial)
ANTERIORMENTE CAC/RS 121-1979**

1. DESCRIPCIÓN

1.1. Definición del producto

Se entiende por zumo (jugo) concentrado de grosella negra el producto sin fermentar, pero fermentable después de su reconstitución, conservado por medios físicos exclusivamente, obtenido mediante el procedimiento de concentración (definido en la Sección 1.2), a partir de las materias primas descritas en la Sección 1.3. El producto puede estar turbio o ser clarificado.

1.2. Definición del procedimiento

El procedimiento de concentración consiste en la separación física del agua hasta que el contenido de sólidos solubles de grosella negra no sea menor del 22% m/m, determinado con refractómetro a 20°C, sin corregir la acidez, y expresado en °Brix en las Escalas Internacionales de Sacarosa y puede comprender la adición de (1) zumo o concentrado o agua adecuados para conservar los factores esenciales de composición y calidad del concentrado, y (2) componentes volátiles naturales de grosella negra cuando éstos hayan sido extraídos anteriormente.

1.3. Materia prima

La materia prima de que se obtenga el producto será zumo (jugo) de grosella negra sin fermentar, pero fermentable, obtenido mediante un procedimiento mecánico a partir de grosellas negras (*Ribes nigrum* L.) maduras y en buen estado.

2. Factores Esenciales de Composición y Calidad

2.1. Requisitos que debe reunir el zumo (jugo) después de la reconstitución

El producto obtenido por reconstitución de zumo (jugo) concentrado de grosella negra de conformidad con la sección 7.1.4 de esta norma se ajustará a las disposiciones de la Norma del Codex para el Zumo (jugo) de Grosella Negra Conservado por Medios Físicos Exclusivamente (con exclusión de los azúcares añadidos) (Ref. CODEX STAN 120-1981).

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

3.1. Coadyuvantes de elaboración

Clarificantes y filtrantes aprobados por la Comisión del Codex Alimentarius y empleados de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación.

	Dosis máxima
Carbón vegetal	Limitada por las BPF

Nitrógeno
Anhídrido carbónico

Limitada por las BPF
Limitada por las BPF

4. CONTAMINANTES

Cuando el zumo (jugo) concentrado de grosella negra se haya reconstituido de conformidad con la Sección 7.1.4 de la presente norma, los límites de contaminantes no excederán de lo estipulado en la Sección 4 de la Norma del Codex para el Zumo (jugo) de Grosella Negra Conservado por Medios Físicos Exclusivamente (Ref. CODEX STAN 120-1981).

5. HIGIENE

Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta norma se preparen de conformidad con el Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas en Conserva (Ref. CAC/RCP 2-1969) y los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (Ref. CAC/RCP 1-1969, Rév. 2-1985) recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius.

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

- estará exento de microorganismos que pueden desarrollarse en condiciones normales de almacenamiento; y
- estará exento de toda sustancia originada por microorganismos en cantidad que pueda representar un riesgo para la salud.

6. PESOS Y MEDIDAS

6.1. Llenado de los recipientes

Llenado mínimo (con exclusión de los envases a granel)

El zumo (jugo) concentrado de grosella negra deberá ocupar, como mínimo, el 90% v/v de la capacidad de agua del envase. La capacidad de agua del envase es el volumen de agua destilada a 20°C, que el envase cerrado puede contener cuando está completamente lleno.

7. MARCADO O ETIQUETADO

7.1. Envases destinados al consumidor final

Además de los requisitos de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Ref. CODEX STAN 1-1985, Volumen 1 del Codex Alimentarius) se aplicarán las siguientes disposiciones:

7.1.1. Nombre del alimento

El nombre del producto será "zumo (jugo) concentrado de grosella negra".

7.1.2. Lista de ingredientes

En la etiqueta deberá figurar la lista completa de los ingredientes, por orden decreciente de proporciones, con la excepción de que no será necesario declarar los

componentes mencionados en la Sección 1.2, ni los coadyuvantes de elaboración especificados en la Sección 3.1.

7.1.3. Requisitos adicionales

Se aplicarán las siguientes disposiciones específicas adicionales:

En la etiqueta no deberá representarse gráficamente otra fruta que no sea la grosella negra ni otro zumo (jugo) que no sea el zumo de grosella negra.

Cuando el zumo (jugo) concentrado de grosella negra deba conservarse refrigerado se darán instrucciones para la conservación y, en caso necesario, para la descongelación del producto.

7.1.4. Grado de concentración

En el envase deberán darse instrucciones para la dilución, indicando el porcentaje, en peso, de los sólidos solubles de grosella negra, determinado con refractómetro a 20°C, sin corregir la acidez, y expresado en °Brix en las Escalas Internacionales de Sacarosa, o, si se trata de productos preenvasados, indicando el volumen de agua que es necesario añadir por unidad de volumen del zumo concentrado, para obtener un zumo que se ajuste a las disposiciones de la Norma del Codex para el Zumo (jugo) de Grosella Negra Conservado por Medios Físicos Exclusivamente (Ref. CODEX STAN 120-1981).

7.1.5. Marcado de la fecha

La "fecha de durabilidad mínima" deberá declararse en mes y año, en secuencia numérica no codificada, salvo que, cuando se trate de productos con duración en almacén superior a 18 meses, bastará el año.

7.1.6. Instrucciones para la conservación

Cuando sea practicable, las instrucciones para la conservación deberán figurar lo más cerca posible de la marca que indica la fecha.

7.2. **Recipientes no destinados a la venta al por menor**

Cuando se trata de zumo concentrado de grosella negra a granel, la información exigida en la Sección 7.1 deberá figurar en el envase, o en los documentos que lo acompañan, salvo el nombre del producto y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador que deberán aparecer en el envase. De todos modos, podrá sustituirse el nombre y la dirección del fabricante y del envasador con una señal de identificación, siempre que esa señal se pueda identificar claramente con los documentos que acompañen al envase.

8. **MÉTODOS DE ANALISIS Y MUESTREO**

Véase la Parte VI de esta publicación.