

**NORMA GENERAL DEL CODEX PARA NECTARES DE FRUTAS  
CONSERVADOS POR MEDIOS FÍSICOS EXCLUSIVAMENTE,  
NO REGULADOS POR NORMAS INDIVIDUALES  
CODEX STAN 161 - 1989  
Norma mundial**

**1. AMBITO DE APLICACIÓN**

La presente norma se aplica a néctares de frutas pulposos y no pulposos, obtenidos a partir de fruta de una sola especie, que se definen en la Sección 2. Sin embargo, esta norma no se aplica a ninguno de los néctares que son ya objeto de una norma específica del Codex.

**2. DESCRIPCIÓN**

El néctar es un producto pulposo o no pulposo, sin fermentar, pero fermentable, destinado al consumo directo, obtenido mezclando el zumo (jugo) de fruta y/o toda la parte comestible molida y/o tamizada de frutas maduras y sanas, concentrado o sin concentrar, con agua, azúcar o miel, y conservado por medios físicos exclusivamente. Si se trata de una fruta de elevado contenido de azúcar, podrá omitirse la adición de azúcar.

3. Factores Esenciales de Composición y Calidad

**3.1. Contenido mínimo de ingrediente de fruta**

El producto deberá contener, como mínimo, el 50 por ciento m/m de ingrediente de fruta de concentración natural o el equivalente derivado de un ingrediente de fruta concentrado, salvo cuando por su elevada acidez, su elevado contenido de pulpa o el sabor fuerte sea necesario un contenido menor. En ningún caso el contenido de ingrediente de fruta deberá ser inferior a 25 por ciento m/m.

**3.2. Azúcares**

Si se añaden azúcares, éstos deberán ser según han sido definidos por la Comisión del Codex Alimentarius. Podrá utilizarse miel que se ajuste a la definición establecida por la Comisión del Codex Alimentarius, siempre que se la emplee como único edulcorante añadido.

**3.3. Zumo (jugo) de limón o de lima**

Podrá añadirse zumo (jugo) de limón o de lima como acidificante en cantidades que no comuniquen un sabor a fruta caracterizante.

**3.4. Sólidos solubles**

El contenido de sólidos solubles del producto no deberá superar el 20 por ciento m/m determinado con refractómetro a 20°C, sin corregirlo por la acidez, y expresado en grados Brix en las Escalas Internacionales de Sacarosa.

**3.5. Contenido de etanol**

El contenido de etanol no excederá de 3 g/kg.

### 3.6. **Propiedades organolépticas**

El producto deberá tener el color, aroma y sabor característicos de la fruta con que se le ha elaborado, tomando en consideración la adición de miel en sustitución de los azúcares.

## 4. **ADITIVOS ALIMENTARIOS**

	Dosis máxima
4.1. Acido cítrico	
4.2. Acido málico	Limitada por las BPF
4.3. Acido L-ascórbico final	400 mg/kg en el producto
4.4. Dióxido de carbono	Limitada por las BPF

## 5. **CONTAMINANTES**

	Nivel máximo
5.1. Arsénico (As)	0,2 mg/kg
5.2. Plomo (Pb)	0,3 mg/kg
5.3. Cobre (Cu)	5 mg/kg
5.4. Zinc (Zn)	5 mg/kg
5.5. Hierro (Fe)	15 mg/kg
5.6. Estaño (Sn)	200 mg/kg
5.7. Suma de cobre, zinc y hierro	20 mg/kg
5.8. Dióxido de azufre	10 mg/kg

## 6. **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. No. CAC/RCP 2-1969) y los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (Ref. No. CAC/RCP 1-1969, Rev. 2-1985) recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius.

El producto, cuando se le haya analizado con métodos apropiados de muestreo y examen:deberá estar exento de microorganismos capaces de desarrollarse en las condiciones normales de almacenamiento; yno deberá contener sustancias procedentes de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

## 7. **PESOS Y MEDIDAS**

### 7.1. **Llenado del envase**

#### 7.1.1. Llenado mínimo

El néctar deberá ocupar, como mínimo, el 90 por ciento 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.

## **8. MARCADO O ETIQUETADO**

### **8.1. 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:

#### 8.1.1. Nombre del alimento

8.1.1.1. El nombre del alimento que habrá de declararse en la etiqueta será "néctar de x" o "néctar pulposo de x", en que "x" representa el nombre común de la fruta.

8.1.1.2. Muy cerca del nombre del alimento deberán aparecer las palabras "Contenido mínimo de fruta x por ciento" en que "x" representa el porcentaje mínimo efectivo de ingrediente de fruta en el producto final, calculado sobre la base de la concentración natural del zumo.

#### 8.1.2. Lista de ingredientes

En la etiqueta deberá indicarse la lista completa de los ingredientes, incluida el agua añadida, de conformidad con la sección 4.2 de la Norma General. A tal fin, los ingredientes de fruta concentrados deberán calcularse sobre la base de la concentración natural. El hecho de la reconstitución deberá declararse como sigue: "x" fabricado a partir de concentrado o "x" fabricado a partir de concentrado "x", donde "x" representa el nombre del ingrediente de zumo (jugo) de concentración natural. No será necesario declarar el agua ni las sustancias volátiles añadidas para la reconstitución de los ingredientes.

#### 8.1.3. Requisitos adicionales

8.1.3.1. En la etiqueta no podrá representarse figurativamente más fruta o néctar que la especie de fruta presente en el producto o su néctar.

8.1.3.2. Cuando el alimento contenga miel, deberá figurar muy cerca del nombre del alimento la declaración "contiene miel".

8.1.3.3. No se hará declaración alguna respecto de la "vitamina C", ni figurará en la etiqueta la expresión "vitamina C", a menos que el alimento contenga la cantidad de "vitamina C" que justifique, a juicio de las autoridades nacionales del país en que se venda el alimento, esa declaración o el uso de ese término.

8.1.3.4. Cuando el alimento contenga más de 2 g/kg de dióxido de carbono, muy cerca del nombre del alimento deberá figurar el término "gasificado", y deberá declararse también el dióxido de carbono en la lista de ingredientes.

8.1.3.5. Cuando los néctares de frutas hayan de conservarse en condiciones de refrigeración, se darán instrucciones para la conservación y, si es necesario, para la descongelación del alimento.

8.1.3.6. Cuando el néctar de fruta se haya preparado a partir de materias primas tratadas con radiaciones ionizantes, se le etiquetará de conformidad con la sección 5.2.2 de la Norma General.

8.1.3.7. Cuando no se haya añadido azúcar a los néctares de fruta, no se hará ninguna declaración al respecto.

## **8.2. Envases no destinados a la venta al por menor**

Además de las secciones 2 y 3 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas a los néctares de frutas contenidos en envases no destinados a la venta al por menor.

8.2.1. La información exigida, y arriba mencionada, según proceda, deberá figurar en el envase o en los documentos que lo acompañen, pero el nombre del alimento, la indicación de la fecha y las instrucciones para el almacenamiento, la identificación del lote y el nombre y la dirección deberán aparecer en el envase.

8.2.2. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y la dirección podrán sustituirse con una marca de identificación, siempre y cuando dicha marca pueda identificarse claramente con los documentos que acompañen al envase.

## **9. MÉTODOS DE ANALISIS Y MUESTREO**

Véase Parte VI de esta publicación.