

# 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](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

---

**NORMA PARA LAS CASTAÑAS EN CONSERVA Y EL PURÉ DE CASTAÑAS EN CONSERVA**

**CODEX STAN 145-1985**

**Adoptada en 1985. Enmienda: 2015.**

## 1. DESCRIPCIÓN

### 1.1 Definición del producto

**1.1.1** Por castañas en conserva se entiende el producto (a) preparado con castañas frescas, sanas, maduras, de las variedades que se ajustan a las características de las especies *Castanea crenata* Sieb y Zucc. (castaña japonesa) o *Castanea sativa* Miller (castaña europea), peladas, con o sin tegumento;<sup>1</sup> (b) envasado con o sin agua que puede contener o no azúcares, aderezos y otros ingredientes apropiados para el producto; y (c) tratado térmicamente en forma adecuada, antes o después de ser encerrado herméticamente en un recipiente, a fin de evitar su deterioro.

**1.1.2** Por puré de castaña en conserva se entiende el producto (a) desmenuzado por tamizado u otro medio mecánico para obtener una pulpa de fruto de castañas que se ajusten a la definición descrita en la subsección 1.1.1 (a); (b) envasado con o sin azúcares y otros ingredientes apropiados para el producto; y (c) tratado térmicamente según se define en la subsección 1.1.1 (c).

### 1.2 Formas de presentación

#### 1.2.1 Castañas en conserva

Las castañas en conserva podrán envasarse en las formas siguientes:

- (a) **Enteras** - castañas enteras con o sin tegumento y/o recortadas prácticamente en forma de tetraedro.
- (b) **Fragmentos**<sup>2</sup> - trozos pequeños que pueden no ser uniformes en tamaño y/o forma.

#### 1.2.2 Puré de castañas en conserva

- (a) **Edulcorado** - con adición de los azúcares indicados en la sección 2.1 (b); no menos del 12 por ciento de sólidos solubles totales (12° Brix).
- (b) **No edulcorado** - sin adición de azúcares; no menos del 10 por ciento de sólidos solubles totales (10° Brix).

#### 1.2.3 Otras formas de presentación

Se permitirá cualquier otra forma de presentación del producto siempre que:

- (a) Se distinga suficientemente de las demás formas de presentación estipuladas en la presente norma;
- (b) satisfaga todos los demás requisitos de la presente norma; y
- (c) esté suficientemente descrita en la etiqueta, para evitar que se induzca en error o engaño al consumidor.

## 2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

### 2.1 Medios de cobertura

Cuando se emplee un medio de cobertura, éste podrá ser:

- (a) Agua - en cuyo caso el agua es el único medio de cobertura.
- (b) Agua a la que podrá haberse añadido uno o más de los siguientes edulcorantes nutritivos, según los ha definido la Comisión del Codex Alimentarius: sacarosa, jarabe de azúcar invertido, dextrosa, jarabe de glucosa deshidratada, jarabe de glucosa, fructosa, jarabe de fructosa, miel.

<sup>1</sup> Las castañas con tegumento deberán ser tratadas antes con alcohol, para eliminar la astringencia del tegumento.

<sup>2</sup> El término "fragmento" se ha traducido al francés por "brisure".

## 2.2 Clasificación de los medios de cobertura cuando se añaden edulcorantes nutritivos

2.2.1 Cuando se añaden edulcorantes nutritivos al agua, los medios de cobertura líquidos se clasificarán con arreglo a su concentración, como se indica a continuación:

Agua ligeramente edulcorada	}	
Agua edulcorada ligeramente	}	no menos de 10° Brix, pero menos de 14° Brix
Jarabe muy diluido	}	
Jarabe diluido		no menos de 14° Brix, pero menos de 18° Brix
Jarabe concentrado		no menos de 18° Brix, pero menos de 22° Brix
Jarabe muy concentrado		no menos de 22° Brix

2.2.2 La concentración de cualquier medio de cobertura deberá determinarse con valor medio, pero ningún recipiente podrá contener un índice Brix menor que el de la categoría inmediatamente inferior.

## 2.3 Otros ingredientes

El puré de castañas en conserva podrá contener los "azúcares" indicados en la subsección 2.1 (b), pero sin que superen el dos por ciento del contenido neto total. Las castañas en conserva y el puré de castañas en conserva podrán contener "sal" (cloruro sódico) en cantidad no superior al uno por ciento del contenido neto total.

## 2.4 Criterios de calidad

### 2.4.1 Color

Cuando no se haya añadido ningún colorante, las castañas en conserva o el puré de castañas en conserva deberán tener el color normal característico de las variedades utilizadas. Las manchas oscuras y la decoloración serán consideradas como defectos.

### 2.4.2 Sabor

Las castañas en conserva o el puré de castañas en conserva deberán tener un sabor y olor normales, exentos de olores y sabores extraños al producto.

### 2.4.3 Textura

2.4.3.1 Las castañas en conserva deberán tener una textura densa razonablemente uniforme y no ser excesivamente duras ni demasiado blandas.

2.4.3.2 El puré de castañas en conserva deberá ser de consistencia y tamaño de partículas uniforme.

### 2.4.4 Uniformidad de tamaño

Enteras - el 95 por ciento, en número, de las unidades deberá ser muy uniforme, es decir que el peso de la unidad más grande no deberá ser superior al doble del peso de la más pequeña.

### 2.4.5 Defectos y tolerancias

El producto deberá estar prácticamente exento de defectos tales como materias vegetales inocuas, cáscara, tegumento (en las formas de presentación sin tegumento), unidades macadas, agrietadas y quebradas (en la forma de presentación "Enteras" y unidades descoloridas. La presencia de pequeños grumos en el puré de castañas en conserva no deberá considerarse como defecto. Determinados defectos comunes no deberán estar presentes en cantidades superiores a los límites siguientes:

14 % como máximo, en volumen, de castañas en relación con el peso escurrido neto; y

20 % como máximo, de castañas no enteras en relación con el peso escurrido neto, para la forma de presentación "Enteras".

### 2.4.6 Clasificación de "defectuosos"

Los recipientes que no satisfagan uno o más de los requisitos de calidad pertinentes, estipulados en las subsecciones 2.4.1 a 2.4.5 (salvo el de los materiales vegetales extraños, que se basa en el promedio de toda la muestra), se considerarán "defectuosos".

### 2.4.7 Aceptación del lote

Se considerará que un lote satisface los requisitos de calidad pertinentes especificados en la subsección 2.4.5 cuando el número de "defectuosos", según se definen en la subsección 2.4.6, 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).

## 3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

### Dosis máxima en el producto final

### 3.1 Quelantes

3.1.1 Polifosfato de sodio

Limitada por las BPF

### 3.2 Antioxidantes

3.2.1 Acido L-ascórbico

}

300 mg/kg, expresados como ácido

3.2.2 Ascorbato de sodio

}

ascórbico, solos o mezclados

### 3.3 Acidificantes

3.3.1 Acido cítrico

}

3.3.2 Acido málico

}

Limitada por las BPF

3.3.3 Acido L-tartárico

10 g/kg

### 3.4 Blanqueantes

3.4.1 Dióxido de azufre (no autorizado en el puré)

30 mg/kg, calculado como SO<sub>2</sub>

### 3.5 Colorantes naturales

3.5.1 Cúrcuma (CI 75300)

}

3.5.2 Azafrán (CI 75100)

}

Limitada por las BPF

3.5.3 Amarillo Cártamo (CI 75140) }

### 3.6 Aromas

3.6.1 Extracto de vainilla

}

Limitada por las BPF

3.6.2 Vanillina

}

### 3.7 Espesantes

3.7.1 Pectinas

Limitada por las BPF

## 4. CONTAMINANTES

Plomo (Pb)

1 mg/kg

Estaño (Sn)

250 mg/kg

## 5. HIGIENE

5.1 Se recomienda que el producto a que se refieren las disposiciones de esta norma se pre-pare y manipule de conformidad con las secciones correspondientes del *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 representar un peligro para la salud;
- estar exento de parásitos que puedan representar un peligro para la salud; y
- estar exento de cualquier sustancia originada por microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

## 6. PESOS Y MEDIDAS

### 6.1 Llenado de los recipientes

#### 6.1.1 Llenado mínimo

Los recipientes deberán estar bien llenos de castañas o puré de castañas 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 de agua destilada, a 20°C, que cabe en el recipiente herméticamente cerrado 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) de la subsección 6.1.1 se considerarán "defectuosos".

#### 6.1.3 Aceptación del lote

Se considerará que un lote satisface los requisitos de la subsección 6.1.1, cuando el número de recipientes "defectuosos", tal como se definen en la subsección 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 escurrido mínimo del producto envasado en un medio de cobertura líquido no será inferior a los siguientes porcentajes, calculados sobre la base del peso del agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente herméticamente cerrado cuando está totalmente lleno.

300 ml, como mínimo, de la capacidad de agua del recipiente 60%

Menos de 300 ml de la capacidad de agua del recipiente 55%

**6.1.4.2** Se considerará que se cumplen los requisitos relativos al peso escurrido mínimo, cuando el peso escurrido medio 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 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 "castañas" si se ajusta a la definición de la sección 1.1.1, o "puré de castañas" si se ajusta a la definición de la sección 1.1.2.

**7.1.2** Según sea apropiado, se declarará como parte del nombre o cerca de éste la forma de presentación:

"Enteras"

"Fragmentos"

"Edulcorado" } sólo cuando se trata del puré de castañas

"No edulcorado" }

Si el producto se elabora de conformidad con la disposición para otras formas de presentación estipulada en la subsección 1.2.3, en la etiqueta, muy cerca del nombre del producto, deberán figurar palabras o frases adicionales que eviten que se induzca en error o engaño al consumidor.

**7.1.3** Se declarará, según sea apropiado, la expresión "con tegumento", como parte del nombre o muy cerca de éste.

**7.1.4** El medio de cobertura se declarará como parte del nombre o muy cerca de éste.

**7.1.4.1** Cuando el medio de cobertura esté constituido por agua, deberá declararse dicho medio como sigue:

"En agua" o "Envasado en agua".

**7.1.4.2** Cuando se añadan edulcorantes nutritivos al agua, deberá declararse el medio de cobertura como sigue:

"Agua ligeramente edulcorada",

"Agua edulcorada ligeramente",

"Jarabe muy diluido",

"Jarabe diluido",

"Jarabe concentrado",

"Jarabe muy concentrado".

**7.1.4.3** Cuando el medio de cobertura no contenga edulcorantes añadidos podrán emplearse términos como "sin adición de azúcar" u otros términos análogos en relación con el nombre del alimento o muy cerca del mismo.

## **8. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO**

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