

N° 34666-COMEX-SALUD-MEIC

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

LA MINISTRA DE COMERCIO EXTERIOR,

LA MINISTRA DE SALUD Y EL MINISTRO DE ECONOMÍA,

INDUSTRIA Y COMERCIO

De conformidad con las atribuciones que les confieren los incisos 3) y 18) del artículo 140 y el artículo 146 de la Constitución Política; el artículo 28, párrafo 2, inciso b) de la Ley General de la Administración Pública, Ley N° 6227 del 02 de mayo de 1978; los artículos 1, 7, 15, 26, 30, 36, 37, 38, 52 y 55 del Protocolo al Tratado General de Integración Económica Centroamericana, Ley de Aprobación N° 7629 del 26 de septiembre de 1996; y

Considerando:

I.—Que el Consejo de Ministros de Integración Económica (COMIECO), mediante Resolución N° 226-2008 (COMIECO-XLIX) de fecha 25 de abril de 2008, aprobó el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.48:08 Alimentos y Bebidas Procesados. Néctares de Frutas. Especificaciones.

II.—Que en cumplimiento de lo indicado en el ordinal anterior, procede la publicación de dicha resolución. **Por tanto;**

DECRETAN:

**Publicación de la resolución N° 226-2008 (COMIECO-XLIX)
de fecha 25 de abril de 2008, que aprobó el Reglamento Técnico
Centroamericano RTCA 67.04.48:08 Alimentos y Bebidas Procesados.
Néctares de Frutas. Especificaciones.**

Artículo 1°—Publíquese la resolución N° 226-2008 (COMIECO-XLIX) de fecha 25 de abril de 2008 y su Anexo, mediante la cual se aprobó el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.48:08 Alimentos y Bebidas Procesados. Néctares de Frutas. Especificaciones, que a continuación se transcribe:

Resolución N° 226-2008 (COMIECO-XLIX)

EL CONSEJO DE MINISTROS DE INTEGRACIÓN ECONÓMICA

Considerando:

Que de conformidad con los artículos 38, 39 y 55 del Protocolo al Tratado General de Integración Económica Centroamericana -Protocolo de Guatemala-, modificado por la Enmienda del 27 de febrero de 2002, el Consejo de Ministros de Integración Económica (COMIECO) tiene bajo su competencia los asuntos de la Integración Económica Centroamericana y como tal, le corresponde aprobar los actos administrativos del Subsistema Económico;

Que de acuerdo con el artículo 15 de ese mismo instrumento jurídico regional, los Estados Parte tienen el compromiso de constituir una Unión Aduanera entre sus territorios, la que se alcanzará de manera gradual y progresiva, sobre la base de programas que se establezcan al efecto, aprobados por consenso;

Que en el marco del proceso de conformación de una Unión Aduanera, los Estados Parte han alcanzado importantes acuerdos en materia de Especificaciones sobre Néctares de Frutas, que requieren la aprobación del Consejo;

Que los Estados Parte, en su calidad de Miembros de la Organización Mundial del Comercio (OMC), notificaron al Comité de Obstáculos Técnicos al Comercio, de conformidad con lo establecido en el Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio, el proyecto de Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.48:08 Alimentos y Bebidas Procesados. Néctares de Frutas. Especificaciones;

Que los Estados Parte, concedieron un plazo prudencial a los Estados Miembros de la OMC para hacer observaciones al proyecto de Reglamento notificado tal y como lo exige el numeral 4), párrafo 9 del artículo 2 del Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al

Comercio, observaciones que, en su caso, fueron debidamente analizadas y atendidas en lo pertinente;

Que según el párrafo 12 del artículo 2 del Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio, interpretado por el numeral 5.2, de la Decisión del 14 de noviembre de 2001 emanada de la Conferencia Ministerial de la OMC de esa fecha, los Miembros preverán un plazo prudencial, no inferior a seis meses, entre la publicación del Reglamento Técnico y su entrada en vigor, con el fin de dar tiempo a los productores para adaptar sus productos o sus métodos de producción a las prescripciones del reglamento;

Que de conformidad con el párrafo 3 del artículo 55 del Protocolo de Guatemala, se recabó la opinión del Comité Consultivo de Integración Económica, observaciones que fueron analizadas y atendidas en lo pertinente. **Por tanto,**

Con fundamento en lo dispuesto en los artículos 1, 7, 15, 26, 30, 36, 37, 38, 46, 52 y 55 del Protocolo de Guatemala,

RESUELVE:

1°—Aprobar el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.48:08 Alimentos y Bebidas Procesados. Néctares de Frutas. Especificaciones.

2°—EL Reglamento Técnico Centroamericano aprobado aparece como Anexo de esta Resolución y forma parte integrante de la misma.

3°—La presente Resolución entrará en vigencia seis meses después de la presente fecha y será publicada por los Estados Parte.

San Salvador, El Salvador, 25 de abril de 2008

Marco Vinicio Ruiz

Yolanda Mayora de Gavidia

Ministro de Comercio Exterior

Ministra de Economía

de Costa Rica

de El Salvador

Oscar Erasmo Velásquez Rivera

Fredis Alonso Cerrato Valladares

Ministro de Economía en funciones

Ministro de Industria y Comercio

de Guatemala

de Honduras

Verónica Rojas Berríos
Viceministra, en representación del
Ministro de Fomento, Industria y Comercio
de Nicaragua

Anexo de la Resolución N° 226-2008 (COMIECO-XLIX)

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO

RTCA 67.04.48:08

ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS. NÉCTARES DE FRUTAS.
ESPECIFICACIONES.

Correspondencia: Este Reglamento tiene correspondencia con la Normas General del Codex para Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas (CODEX STAN 247-2005).

ICS 67.160.20

RTCA 67.04.48:08

Reglamento Técnico Centroamericano, editado por:

- Ministerio de Economía, MINECO
- Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, CONACYT
- Ministerio de Fomento, Industria y Comercio, MIFIC
- Secretaría de Industria y Comercio, SIC
- Ministerio de Economía Industria y Comercio, MEIC

INFORME

Los respectivos Comités Técnicos de Normalización y de Reglamentación Técnica a través de los Entes de Normalización y de Reglamentación Técnica de los Países de la Región Centroamericana y sus sucesores, son los organismos encargados de realizar el estudio o la adopción de los Reglamentos Técnicos. Están conformados por representantes de los sectores Académico, Consumidor, Empresa Privada y Gobierno.

Este documento fue aprobado como Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.48:08 Alimentos y bebidas procesados. Néctares de frutas. Especificaciones, por el Subgrupo de Alimentos y Bebidas y el Subgrupo de Medidas de Normalización. La oficialización de este reglamento técnico, conlleva la ratificación por el Consejo de Ministros de Integración Económica Centroamericana (COMIECO).

MIEMBROS PARTICIPANTES

Por Guatemala

Ministerio de Salud y Asistencia Social

Por El Salvador

Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social

Por Nicaragua

Ministerio de Salud

Por Honduras

Secretaria de Salud

Por Costa Rica

Ministerio de Salud

1. Objeto

Este reglamento tiene por objeto establecer las especificaciones generales que deben cumplir los néctares de frutas preenvasados.

2. Ámbito de aplicación

Este reglamento técnico se aplica a los néctares de una sola fruta y a la mezcla de dos o más frutas, que producen o importan para su comercialización en la Región Centroamericana.

3. Definiciones y abreviaturas

3.1 Definiciones:

Grado Brix: es la unidad de medida de sólidos solubles presentes en una solución, expresados en porcentaje en peso de sacarosa.

Néctar de fruta: Producto pulposo sin fermentar, pero fermentable, destinado al consumo directo, obtenido mezclando toda la parte comestible de la fruta finamente dividida y tamizada, en buen estado y madura, concentrado o sin concentrar, con adición de agua y con o sin adición de azúcares o miel y los aditivos alimentarios permitidos.

3.2 Abreviaturas

n = número de unidades de muestras.

m = Criterio microbiológico por debajo del cual el alimento no representa un riesgo para la salud.

c = número máximo de unidades de muestra que puede contener un número de microorganismos comprendidos entre m y M para que el alimento sea aceptable.

M = Criterio microbiológico por encima del cual el alimento representa un riesgo para la salud.

NMP= Número más probable

UFC= Unidades formadoras de colonias

4. Factores esenciales de composición y calidad

Composición

Ingredientes básicos

4.1.1.1 Jugo o pulpa: El contenido mínimo de jugo o pulpa en néctares de fruta en términos de volumen/volumen es del 25% para todas las variedades de frutas, excepto para aquellas frutas que por su alta acidez no permiten estos porcentajes. Para éstas frutas de alta acidez, el contenido de jugo o pulpa deberá ser el suficiente para alcanzar una acidez mínima de 0.5% expresada en el ácido orgánico correspondiente según el tipo de fruta. El Litchí (Litchi Chinensis Sonn.) tendrá un mínimo de 20% de contenido de jugo o pulpa.

4.1.1.2 El agua que se utilice para la elaboración de néctares deberá satisfacer como mínimo los requisitos generales que garanticen que es apta para el consumo humano.

4.1.2 Otros ingredientes autorizados

- a. Azúcares: sacarosa, glucosa, dextrosa y fructosa.
- b. Jarabes: sacarosa líquida, jarabe de azúcar invertido, jarabe de fructosa, glucosa, jarabe con alto contenido de fructosa, miel y/o azúcares derivados de frutas.
- c. Nutrientes esenciales, tales como vitaminas y minerales
- d. Podrá añadirse jugo de limón, lima o ambos hasta 5 g/l equivalente de ácido cítrico anhidro.

4.1.3 Aditivos alimentarios

Se permite el uso de los siguientes aditivos.

Tabla 1. Aditivos alimentarios

Nº del SIN	Aditivo alimentario o grupo de aditivos	Nivel máximo	Observaciones
ANTIOXIDANTES			
<u>300</u>	<u>Ácido ascórbico</u>	BPF	
<u>301</u>	<u>Ascorbato sódico</u>	BPF	
<u>302</u>	<u>Ascorbato cálcico</u>	BPF	
<u>303</u>	<u>Ascorbato potásico</u>	BPF	
220, 225, 227, 228, 539	<u>Sulfitos</u>	50 mg/kg	como SO ₂ residual
REGULADORES DE LA ACIDEZ			

N° del SIN	Aditivo alimentario o grupo de aditivos	Nivel máximo	Observaciones
<u>296</u>	<u>Ácido málico, (DL-)</u>	BPF	
<u>330</u>	<u>Ácido cítrico</u>	5.000 mg/kg	
334	<u>Tartratos</u>	1.600 mg/kg	<u>como ácido tartárico</u>
EDULCORANTES			
<u>950</u>	<u>Acesulfame potásico</u>	350 mg/kg	
<u>951</u>	<u>Aspartamo</u>	600 mg/kg	
<u>954</u>	<u>Sacarina (y sus sales de sodio, potasio y calcio)</u>	80 mg/kg	
<u>955</u>	<u>Sucralosa</u>	300 mg/kg	
ESTABILIZANTES			
407	Carragenina	BPF	
410	Goma de algarrobo	BPF	
410	Goma Caroba	BPF	
412	Goma Guar	BPF	
413	Goma Tragacanto	BPF	
414	Goma Arábica (Goma Acacia)	BPF	
415	Goma Xantán	BPF	
416	Goma Caraya	BPF	
417	Goma Tara	BPF	
418	Goma Gellan	BPF	
<u>440</u>	<u>Pectinas (amidadas y no amidadas)</u>	BPF	
460i	Celulosa microcristalina	BPF	
461-466	Celulosas	BPF	
	Goma rayana	BPF	
	Alginatos	BPF	
COLORANTES			
100i	Cúrcuma	100 mg/kg	
101i –ii	Riboflavina	100 mg/kg	
120	Carmínes	100mg/kg	
140	Clorofilas	300 mg/kg	
150 a-b-c	Color caramelo	BPF	
160aii	Carotenos	200mg/kg	
	Carotenoides	100mg/kg	
160b	Anato	50mg/kg	
	Cantaxantina	Menos de 60 mg/kg	

N° del SIN	Aditivo alimentario o grupo de aditivos	Nivel máximo	Observaciones
162	Rojo Remolacha	BPF	
163ii	Extracto de cáscara de uva	500 mg/kg	
SABORIZANTES			
Saborizantes	Natural		
	Wonf (Idénticos naturales)		
	Artificiales		

4.1.4 Coadyuvantes de elaboración

Tabla 2. Coadyuvantes de elaboración

Función	Sustancia	Dosis máxima
Antiespumante	Dimetilpolisiloxano	10 mg/l en el producto terminado
Gas de envasado	Nitrógeno	BPM
	Dióxido de Carbono	BPM

4.2 Características de calidad e inocuidad.

Los néctares deberán cumplir con las características sensoriales de color, olor y sabor propias de las frutas de que proceden. Deberán ser elaborados en condiciones higiénicas – sanitarias, de acuerdo con el RTCA 67.01.33:06, Industria de Alimentos y Bebidas Procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales Reglamento Centroamericano de Buenas Prácticas de Manufactura.

Tabla 3. Características de calidad

Características	Criterio	Método
pH	Máximo de 4.5	AOAC Cap. 42 981.12. Edición 17
Elementos histológicos	Característico del producto	OFSANPAN Vol. II 053-04-02J

Preservantes	Ausentes	AOAC 963.19, 994.11. Edición 17 AOAC 983.16. Edición 17
Colorantes artificiales	Ausentes	AOAC 35.001, 35.002. Edición 10

Tabla 4. Criterios microbiológicos

Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de riesgo	Clase	n	c	m	M
Recuento mohos y levaduras	C	3	5	1	10 UFC/ml	20 UFC/ml
Coliformes totales		2		0	-----	<3 NMP/ml

4.3 Contaminantes

Los productos regulados por las disposiciones del presente Reglamento deberán cumplir con los niveles máximos para contaminantes establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para estos productos.

5. Etiquetado

El producto deberá cumplir con el Reglamento Técnico Centroamericano de Etiquetado general para los alimentos previamente envasados; si se hace una declaración nutricional deberá cumplirse con el Reglamento Técnico Centroamericano de Etiquetado nutricional de productos alimenticios preenvasados para consumo humano para la población a partir de tres años de edad. Además de éste, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas.

Nota 1: Mientras no entren en vigencia el Reglamento Técnico Centroamericano de Etiquetado general para los alimentos previamente envasados y el Reglamento Técnico Centroamericano de Etiquetado nutricional de productos alimenticios preenvasados para consumo humano para la población a partir de tres años de edad, cada país aplicará los reglamentos vigentes en su país.

5.1 Envases destinados al consumidor final

5.1.1 Nombre del producto

El nombre del producto corresponde a alguno de los indicados en esta sección más el nombre de la fruta utilizada según se define en el anexo A.

5.1.1.1 Néctar de una fruta. El nombre del producto deberá ser “néctar de (nombre de la fruta)”.

5.1.1.2 En el caso de néctares de fruta elaborados a partir de dos frutas, el nombre del producto irá acompañado de los nombres de las frutas utilizadas en orden descendente del peso (m/m) de los jugos o purés de fruta incluidos. En el caso de productos elaborados a partir de tres o más frutas, la indicación de las frutas en el nombre del producto podrá sustituirse por la expresión “varias frutas”, “mixto de frutas” o un texto similar, o por el número de frutas. No obstante, deberán indicarse todas las frutas utilizadas en la lista de ingredientes, según lo establece el Reglamento Técnico Centroamericano de Etiquetado general para los alimentos previamente envasados.

5.1.2 Requisitos adicionales

Se aplicarán las siguientes disposiciones específicas adicionales

5.1.2.1 Los productos pasteurizados podrán etiquetarse como tales.

5.1.2.2 Podrán utilizarse en la etiqueta diversas denominaciones de variedades juntamente con los nombres comunes de las frutas cuando su utilización no induzca a error o a engaño.

5.1.2.3 Los néctares de fruta y néctares mixtos de fruta se etiquetarán con la declaración de “contenido de jugo ___ %”, indicando en el espacio en blanco el valor del porcentaje de contenido de jugo de fruta en términos de volumen/volumen. El valor debe ponerse en cualquier parte del envase de manera que sea claramente visible. Esta información debe ser impresa en la etiqueta original por parte del fabricante, tanto para néctares elaborados en la región centroamericana como para néctares importados.

5.1.2.4 Cualquier declaración de nutrientes esenciales añadidos y cualquier declaración de propiedades nutricionales deberá etiquetarse de conformidad con el Reglamento Técnico Centroamericano de Etiquetado nutricional de productos alimenticios preenvasados para consumo humano para la población a partir de tres años de edad.

Para los néctares de fruta en que se haya añadido un edulcorante mencionado en la Tabla 1, para sustituir parcial o totalmente los azúcares añadidos u otros edulcorantes autorizados derivados de carbohidratos, toda declaración relativa al contenido de nutrientes que haga referencia a la reducción de azúcares deberá estar en consonancia con el Reglamento Técnico Centroamericano de Etiquetado nutricional de productos alimenticios preenvasados para consumo humano para la población a partir de tres años de edad.

5.1.2.5 La representación pictórica de la fruta o frutas en la etiqueta no debe inducir a engaño o a error a los consumidores.

5.1.2.6 Cuando el producto contenga dióxido de carbono añadido, debe aparecer en la etiqueta cerca del nombre del producto la expresión “carbonatado” o “espumoso”.

5.2 Envases no destinados a la venta al por menor

La información relativa a los envases no destinados a la venta al por menor que no han de consignarse al consumidor final, incluirá como mínimo en el envase lo establecido en el Reglamento Técnico Centroamericano de Etiquetado general para los alimentos previamente envasados.

6. Métodos de análisis

Los métodos de análisis a utilizar serán los siguientes:

1. Parámetros de calidad de acuerdo a lo establecido en la Tabla 3.
2. Criterios microbiológicos
 - a. Recuentos de mohos y levaduras:
 - APHA-AOAC “Compendium of methods for the microbiological examination of foods”. Capítulo 20.
 - FDA-“Bacteriological Analytical Manual” Capítulo: 18
 - b. Coliformes totales:
 - APHA “Compendium of methods for the microbiological examination of foods”. Capítulo 8.
 - FDA-“Bacteriological Analytical Manual” Capítulo: 4

7. Vigilancia y verificación.

La vigilancia y verificación de este reglamento corresponde a las autoridades competentes de cada país centroamericano.

El incumplimiento de las disposiciones establecidas en este reglamento será sancionado de conformidad con las leyes de cada país.

Anexo A

(Normativo)

Tabla A

Nivel mínimo de grados Brix de jugo según la fruta y contenido mínimo de jugo o puré en néctares de fruta a 20 °C, utilizado como referencia para el cálculo del aporte de contenido de jugo en el néctar1 (% v/v)

Nombre común de la fruta	Nombre botánico	Grados Brix	Contenido mínimo de zumo (jugo) y/o puré (% v/v) en néctares de fruta
Frutas Cítricas			
Kumcuat	<i>Fortunella Swingle sp.</i>	(*) ²	25.0
Lima	<i>Citrus aurantifolia</i> (<i>Christm.</i>) (<i>swingle</i>)	8,0	25.0
Limón	<i>Citrus limon</i> (L) <i>Burm. F.</i> <i>Citrus limonum Rissa</i>	8,0	25.0
Mandarina / Tangerina	<i>Citrus reticulata</i> Blanca	11,8	25.0
Naranja	<i>Citrus sinensis</i> (L.)	11,2 ³	25.0
Naranja agria (salvo cidro)	<i>Citrus aurantium</i> L.	(*) ²	25.0
Pomelo dulce (oro blanco)	<i>Citrus paradisi</i> ; <i>Citrus grandis</i>	10,0	25.0

Nombre común de la fruta	Nombre botánico	Grados Brix	Contenido mínimo de zumo (jugo) y/o puré (% v/v) en néctares de fruta
Toronja (Pomelo)	<i>Citrus paradisi</i> Macfad	10,0	25.0
Frutas Bayas (Berrys)			
Arándano agrio	<i>Vaccinium macrocarpon</i> Aiton, <i>Vaccinium oxycoccos</i> L.	7,5	25.0
Arándano, Mirtillo, mora azul	<i>Vaccinium myrtillus</i> L. <i>Vaccinium corymbosum</i> L. <i>Vaccinium angustifolium</i>	10	25.0
Arándano rojo	<i>Vaccinium vitis – idaea</i> L.	10,0	25.0
“Crowberry”	<i>Empetrum nigrum</i> L.	6,0	25.0
Frambuesa (negra)	<i>Rubus occidentalis</i> L.	11,1	25.0
Frambuesa roja	<i>Rubus idaeus</i> L. <i>Rubus strigosus</i> Michx.	8.0	25.0
Fresa (frutilla)	<i>Fragaria x. ananassa Duchense</i> (<i>Fragaria chiloensis</i> Duchesne x <i>Fragaria virginiana</i> Duchesne)	7,5	25.0
Nombre común de la fruta	Nombre botánico	Grados Brix	
Mora	<i>Morus sp.</i>	(*) ²	25.0
Mora de Ronces “Cloudberry”	<i>Rubus chamaemorus</i> L.	9,0	25.0
Mora de Ronces	<i>Rubus chamaemorus</i> L. <i>Morus hybrid</i>	(*) ²	25.0
Zarzamora de Europa	<i>Rubus caesius</i>	10,0	25.0

Nombre común de la fruta	Nombre botánico	Grados Brix	Contenido mínimo de zumo (jugo) y/o puré (% v/v) en néctares de fruta
Zarzamora de América del norte	<i>Rubus hispidus</i>	10,0	25.0
Zarzamora “Boysen”	<i>Rubus ursinus</i> cham & Schltldl.	10,0	25.0
Zarzamora común	<i>Rubus vitifolius</i> x <i>Rubus idaeus</i> <i>Rubus baileyanis</i>	10,0	25.0
Zarzamora de Logan	<i>Rubus loganobaccus</i> L.H. Bailey	10,5	25.0
Zarzamora	<i>Rubus Fruitcosus</i> L.	9,0	25.0
Frutas Cucurbitáceas			
Melón	<i>Cucumis melo</i> L.	8,0	25.0
Melón Casaba	<i>Cucumis melo</i> L subsp. <i>melo</i> var. <i>inodorus</i> H. Jacq.	7,5	25.0
Melón dulce de piel lisa	<i>Cucumis melo</i> L. subsp. <i>melo</i> var <i>inodorus</i> H.Jacq.	10,0	25.0
Sandía	<i>Citrullus lanatus</i> (thunb.),Matsum. & Nakai var. <i>lanatus</i>	8,0	25.0
Frutas Ciruelas			
Albaricoque, damasco, chabacano	<i>Prunus armeniaca</i> L.	11,5	25.0
Bruño	<i>Prunus spinosa</i> L.	6,0	25.0
Cereza agria	<i>Prunus cerasus</i> L.	14,0	25.0
Cereza dulce	<i>Prunus avium</i> L.	20,0	25.0
Ciruela	<i>Prunus domestica</i> L.subsp. <i>Domestica</i>	12,0	25.0
Ciruela claudia	<i>Prunus domestica</i> L. subsp. <i>Domestica</i>	12,0	25.0
Guinda	<i>Prunus cerasus</i> L. cv.	17,0	25.0

Nombre común de la fruta	Nombre botánico	Grados Brix	Contenido mínimo de zumo (jugo) y/o puré (% v/v) en néctares de fruta
	<i>Stevnsbaer</i>		
Melocotón (durazno)	<i>Prunus persica (L) Batsch var. Persica</i>	10,5	25.0
Nectarina	<i>Prunus persica(L.) Batsch var. Nucipersica (Suckow) c. K. Schneid.</i>	10,5	25.0
Frutas restantes			
Acerola (Cereza de Indias Occidentales)	<i>Malpighia sp. (Moc & Sesse)</i>	6,5	25.0
Anona blanca	<i>Annona squamosa L.</i>	14,5	25.0
Banano, banana, plátano	<i>Musa species incluidas M. Acuminata y M. Paradisiaca pero excluyendo los otros plátanos</i>	(*) ²	25.0
Caimito	<i>Chrysophyllum cainito</i>	(*) ²	25.0
Caqui	<i>Diospyros khaki Thunb.</i>	(*) ²	25.0
Carambola	<i>Averrhoa carambola L.</i>	7,5	25.0
Cas	<i>Psidium friedrichsthalanium</i>	(*) ²	25.0
Coco (este producto se le conoce como “agua de coco” el cual se extrae directamente del fruto sin exprimir la pulpa)	<i>Cocos nucifera L.</i>	5,0	25.0
“Cupuaçu”	<i>Theobroma grandiflorum L.</i>	9,0	25.0
Dátil	<i>Phoenix dactylifera L.</i>	18,5	25.0
Cynnorrhodon	<i>Rosa canina L.</i>	(*) ²	25.0
Escaramujo	<i>Rosa sp. L.</i>	9,0	25.0
Espino falso	<i>Hippophae elaeagnaceae</i>	(*) ²	25.0
Espino falso, espinillo amarillo	<i>Hippophae rhamnoides L.</i>	6,0	25.0

Nombre común de la fruta	Nombre botánico	Grados Brix	Contenido mínimo de zumo (jugo) y/o puré (% v/v) en néctares de fruta
Granada	<i>Punica granatum L.</i>	12	25.0
Granadilla (Maracuyá)	<i>Passiflora edulis sims f. edulus</i> <i>Passiflora edulis sims f. Flavicarpa O. Def.</i>	12	25.0
Granadilla amarilla	<i>Passiflora edulis</i>	(*) ²	25.0
Granadilla	<i>Passiflora quadrangularis</i>	(*) ²	25.0
Grosella blanca	<i>Ribes rubrum L.</i>	10,0	25.0
Grosella negra (Casis)	<i>Ribes nigrum L.</i>	11,0	25.0
Grosella roja (uva espina roja)	<i>Ribes rubrum L.</i>	10,0	25.0
Uva espina roja (“Red Gooseberry”)	<i>Ribes uva-crispa</i>	(*) ²	25.0
Uva espina	<i>Ribes uva-crispa L</i>	7.5	25.0
Uva espina blanca (“White Goosberry”)	<i>Ribes uva-crispa L.</i>	(*) ²	25.0
Guanábana/Cachimón espinoso	<i>Annona muricata L.</i>	14,5	25.0
Guayaba	<i>Psidium guajava L.</i>	8,5	25.0
Guavaberry Birchberry	<i>Eugenia syringe</i>	(*) ²	25.0
Higo	<i>Ficus carica L.</i>	18,0	25.0
Jocote (Cajú)	<i>Spondia lutea L.</i>	10,0	25.0
Jocote tronador (Umbú)	<i>Spondias tuberosa Arruda ex Kost</i>	9,0	25.0
Kivi	<i>Actinidia chinensis</i>	15,4	25.0
Kivi	<i>Actinidia deliciosa (A.Chev) C.F. Liang & A. R. Ferguson</i>	(*) ²	25.0

Nombre común de la fruta	Nombre botánico	Grados Brix	Contenido mínimo de zumo (jugo) y/o puré (% v/v) en néctares de fruta
Litchí	<i>Litchi chinensis</i> Sonn	11,2	20.0
Mamey			