



RESOLUCIÓN OIV-VITI 493-2013

RECOMENDACIONES DE LA OIV RESPECTO DE LA PRODUCCIÓN DE UVAS PASAS

LA ASAMBLEA GENERAL,

Considerando los trabajos de la Comisión I “Viticultura”, de la Subcomisión “Uvas de mesa, pasas y productos no fermentados de la vid” y del grupo ad hoc RSEC,

CONSIDERANDO la norma del CODEX para las uvas pasas, CODEX STAN 67-1981,

CONSIDERANDO que las normas del CODEX se pueden actualizar por propuesta de la OIV, en forma de documento de proyecto, con el objetivo de proponer nuevos elementos de trabajo en el CODEX,

CONSIDERANDO el gran número de documentos científicos existentes, tal y como se ha afirmado en las reuniones de SCRAISIN y del grupo ad hoc RSEC,

CONSIDERANDO que, en el mercado internacional, se ha dado un aumento de interés por los productos de alto valor nutricional y que puedan recorrer largas distancias, sin que se altere la calidad del producto,

CONSIDERANDO la nomenclatura combinada de la Unión Europea [Reglamento (CEE) nº 2658/87, enmendada por el Reglamento (UE) no 927/2012, L 304/31-10-2012], y de acuerdo con las notas explicativas de la nomenclatura combinada,

DECIDE adoptar las siguientes recomendaciones de la OIV respecto de la producción de **UVAS PASAS**,

y

ADOPTA el término “dried grapes” en lugar de “raisins” para las versiones en inglés de los documentos de la OIV relevantes.

*Certificado conforme
Bucarest, 7 de junio de 2013
El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea general*

Federico CASTELLUCCI

RECOMENDACIONES DE LA OIV RESPECTO DE LA PRODUCCIÓN DE UVAS PASAS

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Este documento se aplica a las uvas pasas de variedades de la vid, que se han tratado o elaborado adecuadamente y que se ofrecen para el consumo directo como uvas pasas. Abarca también las uvas pasas envasadas en recipientes grandes destinadas a ser procesadas (p. ej. en panaderías) o reenvasadas en recipientes más pequeños, con un tamaño adecuado para la venta al por menor. Este documento incluye un fruto seco de la vid similar, conocido como pasa de Corinto (es pequeña, redonda, sin pedúnculos, y casi sin pepitas, color púrpura oscuro tirando a negro y muy dulce). Las uvas pasas envasadas y “listas para el uso” están incluidas en este documento (uvas pasas con una humedad elevada, superior al 25%).

Estas podrían haberse preparado al sol o a la sombra y con un sistema de ventilación “natural” pasivo, es decir, por lo general sin ventilación artificial, calefacción activa o gestión de la humedad atmosférica/de la deshidratación.

2. DESCRIPCIÓN

2.1 Definición del producto

“Uvas pasas” es el producto preparado a partir de uvas sanas de variedades de la vid que se han tratado adecuadamente para obtener una forma de uva pasa comercializable, con o sin tratamiento, con ingredientes facultativos adecuados.

Las uvas pasas:

- (1) deben limpiarse adecuadamente, ya sean lavadas o sin lavar;
- (2) deben carecer de pedúnculos, excepto en el caso de las uvas pasas en racimo (véase la forma de presentación "en racimo", en el punto 2.3, letra b);
- (3) deben carecer de pedicelos; excepto en el caso del tipo moscatel Málaga, en el que podrían haber pedicelos si la uva se coge manualmente;
- (4) podrán remojar en una solución de lejía alcalina y aceite como auxiliar del secado;
- (5) podrán blanquearse sometiéndolas a un tratamiento de blanqueo por medios químicos y posteriormente a uno de secado;
- (6) su humedad se debe reducir a un nivel que asegure la conservación del producto; y
- (7) podrán tratarse con aceite, como se especifica en el párrafo 4.2 de estas recomendaciones.

2.2 Tipos de producto

- (a) **Uvas pasas sin pepitas** – uvas pasas preparadas con uvas que carecen naturalmente de pepitas o las tienen poco desarrolladas
- (b) **Uvas pasas con pepitas** – uvas pasas preparadas con uvas que tienen pepitas.

2.3 Estilos (o formas)

- (a) **Bayas sueltas** - uvas no adheridas al raspón.
- (b) **En racimo** – uvas adheridas al raspón.

*Certificado conforme
Bucarest, 7 de junio de 2013
El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea general*

Federico CASTELLUCCI

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1 Criterios de calidad

3.1.1 Características de madurez

Las uvas pasas deben tener las características de desarrollo propias de las uvas pasas preparadas con uvas bien maduras, cuya madurez vendría indicada por un color y una textura adecuados al tipo de que se trate. Estas uvas pasas deben comprender una porción apreciable de frutos pulposos y con alto contenido de azúcar.

3.1.2 Requisitos mínimos de calidad

Las uvas pasas deben haber sido preparadas con los materiales y con arreglo a las prácticas que se mencionan anteriormente, de manera que el producto terminado posea las características específicas de color, sabor y madurez relevantes con respecto al tipo de uva (con o sin pepitas). Además, deben cumplir además los siguientes requisitos:

- | | | | |
|-----|--|-----|---------------|
| (a) | Contenido de humedad | | Máximo |
| | Tipo Moscatel Málaga | 35% | |
| | Uvas pasas “listas para comer” | 25% | |
| | Todas las demás formas de presentación y tipos | | 18% |
- (b) **Impurezas minerales** – estas no deben estar presentes en cantidades tales que afecten a la comestibilidad o al empleo del producto (véase el párrafo 5.2 para obtener más recomendaciones).
- (c) **Otros defectos** - las uvas deberán estar prácticamente exentas de pedúnculos, materias vegetales extrañas y daños.

3.1.3 Definiciones de defectos

(a) **Trozo de pedúnculo** - Porción de la inserción principal del racimo.

(b) **Pedicelo** - Pequeños tallos lignificados de longitud superior a 3 mm que unen la uva al racimo, estén o no adheridos a la uva.

(Los pedicelos no se consideran un defecto en las pasas de tipo moscatel Málaga “sin pedúnculos”. Al considerar la tolerancia de los pedicelos respecto de un “porcentaje según conteo”, los pedicelos que están sueltos se cuentan como parte de una pasa).

(c) **Uvas pasas no maduras o subdesarrolladas** son las uvas pasas que:

- (i) tienen poquísimos peso y cuya falta de tejidos azucarados indica un desarrollo incompleto;
- (ii) están completamente arrugadas (secas) y carecen prácticamente de pulpa; y
- (iii) pueden estar duras.

*Certificado conforme
Bucarest, 7 de junio de 2013
El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea general*

Federico CASTELLUCCI

(d) **Uvas pasas dañadas** - Uvas pasas afectadas por quemaduras del sol, cortes en la piel, daños mecánicos, u otros defectos similares que afecten gravemente al aspecto, comestibilidad, calidad de conservación o condiciones para el transporte.

En el tipo "Sin pepitas", los deterioros mecánicos derivados de la eliminación de pedicelos no se consideran un "daño".

(e) **Uvas pasas azucaradas** - Uvas pasas con cristales de azúcar externos o internos que estén muy visibles y afecten seriamente el aspecto de las uvas pasas.

(f) **Bayas mohosas**: Filamentos de hongos que se perciben a simple vista.

3.1.4 Tolerancias a los defectos

Las uvas pasas no deben contener defectos excesivos (se definan o no específicamente en estas recomendaciones y sin rebasar los límites autorizados en las mismas). Algunos defectos corrientes tal como se definen en el párrafo 3.1.3 no deberán exceder las limitaciones especificadas en el párrafo siguiente.

Defectos	Tipos "Sin pepitas"	Tipos "Con pepitas"
	Máximo nivel admitido	
Trozos de pedúnculo (en las formas "Sin pedúnculos")	2 por kg	2 por kg
Pedicelos (excepto en el tipo de Moscatel Málaga con pedicelo) ¹	15 por 500 g	7 por 500 g
Bayas no maduras o subdesarrolladas	3% en peso	2% en peso
Bayas dañadas	3% en peso	3% en peso
Bayas azucaradas	15% en peso	15% en peso
Pepitas (solo en las sin pepitas) ²	4 por 500 g	
Bayas mohosas	1% en peso	1% en peso

¹ [En caso de pasa de Corinto, puede ser de 150 por 500 g.](#)

² [En caso de pasa de Corinto, puede ser de 150 por 500 g.](#)

*Certificado conforme
Bucarest, 7 de junio de 2013
El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea general*

Federico CASTELLUCCI

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

	Nivel máximo
4.1 Dióxido de azufre (para las uvas pasas blanqueadas únicamente) ³	2 000 mg/kg
4.2 Aceite vegetal (calidad alimentaria), que permita el flujo libre de las uvas pasas	5 g/kg
4.3 Sorbato de potasio Ácido sórbico y sus sales (solo aplicable a las uvas pasas “listas para comer”)	véase los LMR fijados por la autoridad competente del país importador del producto, siempre que la legislación nacional acepte el aditivo

A la OIV le gustaría fomentar aquellos estudios que pudiesen aportar técnicas y procesos dirigidos a reducir de forma notable el uso del SO₂ para que se respetara aun más la salud de los consumidores.

5. HIGIENE

5.1 Se recomienda que las uvas pasas se preparen y manipulen de conformidad con las secciones correspondientes del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003, Volumen 1 del Codex Alimentarius), 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 debe estar exento de materias objetables, además de éstos mencionados en el párrafo 3.1.2.b.

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

- deberá estar exento de microorganismos en cantidades que puedan constituir un peligro para la salud;
- deberá estar exento de parásitos que puedan representar un peligro para la salud; y
- no deberá contener, en cantidades que puedan representar un peligro para la salud, ninguna sustancia originada por microorganismos. Además, deberá cumplir con los límites actuales y futuros propuestos por la OIV, el Codex Alimentarius, etc.

6. ETIQUETADO

Además de los requisitos que figuran en la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985 (Rev. 7-2010), Volumen 1 del Codex Alimentarius), se deben aplicar las siguientes disposiciones específicas:

³ Límite máximo aplicable inmediatamente después del tratamiento

*Certificado conforme
Bucarest, 7 de junio de 2013
El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea general*

6.1 Nombre del alimento

6.1.1 Si las uvas pasas están blanqueadas, debe figurar como parte del nombre una descripción tal y como las que se empleen habitualmente en el país en que se vendan, por ejemplo: "Blanqueadas", "Doradas" o "Doradas blanqueadas".

6.1.2 Si las uvas pasas son del tipo "Con pepitas", el nombre del alimento debe incluir, según los casos:

la descripción "Con pepitas sin quitar" o "Con pepitas" o descripciones análogas que indiquen que las pasas no son de la variedad natural sin pepitas, excepto para la forma en racimo y el tipo Moscatel Málaga.

6.1.3 Si las uvas pasas se presentan en forma de racimo, la denominación del producto debe incluir la descripción "En racimo", o una descripción análoga apropiada.

6.1.4 Si las uvas pasas no tienen los pedicelos eliminados intencionalmente, la denominación del producto debe incluir la descripción "Con pedicelo", o una descripción análoga apropiada, excepto para los tipos en racimo y el tipo Moscatel Málaga.

6.2 Declaraciones facultativas

6.2.1 Las uvas pasas pueden describirse como "Naturales" cuando no se hayan sometido a tratamiento de blanqueado.

6.2.2 Las uvas pasas pueden designarse "Sin pepitas" cuando sean de ese tipo.

6.2.3 El nombre del producto puede incluir la variedad o el tipo de producto y la forma de las uvas pasas.

7. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Los elementos perceptibles (impurezas minerales, aceite, humedad y dióxido de azufre) previstos en estas recomendaciones de la OIV respecto de las uvas pasas deben determinarse mediante métodos relevantes de análisis, que la OIV establecerá en los anexos técnicos específicos.

*Certificado conforme
Bucarest, 7 de junio de 2013
El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea general*

Federico CASTELLUCCI