

EL ORGANO EJECUTIVO EN EL RAMO DE ECONOMIA,

Vista la solicitud presentada por el Ingeniero **CARLOS ROBERTO OCHOA CORDOVA**, Director Ejecutivo del **CONSEJO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGIA, CONACYT**, relativa a que se le apruebe la Norma Salvadoreña recomendada **ZUMO (JUGO) CONCENTRADO DE UVA CONSERVADO POR MEDIOS FISICOS EXCLUSIVAMENTE NSR 67.00.75.99**; y

CONSIDERANDO:

Que la Junta Directiva de la citada Institución, ha aprobado la Norma antes relacionada, mediante el Punto Número SEIS del Acta Número DOSCIENTOS SETENTA Y UNO, de la Sesión celebrada el veinticuatro de noviembre de mil novecientos noventa y nueve.

POR TANTO:

De conformidad al Artículo 36 Inciso tercero de la Ley del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología,

ACUERDA:

1°.- **APRUEBASE** la Norma Salvadoreña recomendada **ZUMO (JUGO) CONCENTRADO DE UVA CONSERVADO POR MEDIOS FISICOS EXCLUSIVAMENTE NSR 67.00.75.99**. De acuerdo a los siguientes términos:

NORMA

NSR CODEX STAN 83-1981

SALVADOREÑA

CONACYT

NORMA PARA EL ZUMO (JUGO) CONCENTRADO DE UVA CONSERVADO POR MEDIOS FISICOS EXCLUSIVAMENTE

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 83-1981

ICS 67.080.10

NSR 67.00.75:99

Editada por el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, CONACYT, Colonia Médica, Avenida Dr. Emilio Alvarez, Pasaje Dr. Guillermo Rodríguez Pacas, # 51, San Salvador, El Salvador, Centro América.Tel: 226-2800, 225-6222; Fax.: 225-6255; e-mail: info@ns.conacyt. gob.sv.

Derechos Reservados.

1. DEFINICION

1.1 DEFINICION DEL PRODUCTO

Se entiende por zumo (jugo) concentrado de uva, el zumo sin fermentar, pero fermentable después de su reconstitución, conservado por medios físicos exclusivamente.
¹ obtenido mediante el procedimiento de concentración (que se define en la Sección 1.2) a partir de las materias primas que se describen en la Sección 1.3. El producto podrá ser turbio o claro, pero deberá estar prácticamente exento de cristales de sales de ácido tartárico. El zumo concentrado de uva podrá ser clarificado y tener corregida la acidez.

1.2 DEFINICION DEL PROCEDIMIENTO

El procedimiento de concentración consiste en la separación física del agua, hasta que el producto tenga un contenido de sólidos de uva solubles de 30% m/m, como mínimo, 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 del zumo de uva cuando éstos hayan sido extraídos anteriormente. Los componentes volátiles naturales del zumo de uva, solamente podrán restituirse al zumo concentrado del mismo tipo de uva del que se hayan extraído dichos componentes volátiles naturales del zumo de uva.

1.3 MATERIA PRIMA

La materia prima de que se obtenga el producto será zumo de uva sin fermentar, pero fermentable, obtenido por un procedimiento mecánico a partir de uvas maduras y en buen estado.

¹ Para los efectos de la presente norma, y en la actualidad, la "conservación por medios físicos" no comprende la radiación ionizante.

2. REQUISITOS

2.1. REQUISITOS QUE DEBE REUNIR EL ZUMO (JUGO) DESPUES DE LA RECONSTITUCION

El producto obtenido por reconstitución del zumo concentrado de uva de conformidad con la sección 4. 1. 4 de esta norma se ajustará a las disposiciones de la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.74:99 “Norma para el Zumo (Jugo) de Uva Conservado por Medios Físicos Exclusivamente”.

2.2 ADITIVOS ALIMENTARIOS

		Dosis máxima
2.2.1	Acido málico	Limitada por las BPF
2.2.2	Acido cítrico	Limitada por las BPF
2.2.3	Acido L-ascórbico	400 mg/kg en el producto final

2.2.4 Coadyuvantes de Elaboración

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

		Dosis máxima
2.2.4.2	Carbonato de calcio precipitado	Limitada por las BPF
2.2.4.3	Tartrato de potasio	Limitada por las BPF
2.2.4.4	Hidróxido de calcio	Limitada por las BPF
2.2.4.5	Carbón vegetal	Limitada por las BPF
2.2.4.6	Nitrógeno	Limitada por las BPF
2.2.4.7	Anhídrido carbónico	Limitada por las BPF

2.3 CONTAMINANTES

Cuando el zumo concentrado de uva se haya reconstituido de conformidad con la Sección 4.1.4 de la presente norma, los límites de contaminantes no excederán de lo estipulado en la Sección 2.8 de la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.74:99 “Norma para el Zumo (jugo) de Uva Conservado por Medios Físicos Exclusivamente”.

2.4 HIGIENE

2.4.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta norma se preparen de conformidad con la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.242:99 “Código Recomendado de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas en conserva” y la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.241:99 “Principios Generales de Higiene de los Alimentos”.

2.4.2 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.

2.5 PESOS Y MEDIDAS

2.5.1 Llenado De Los Recipientes

2.5.1.1 Llenado mínimo (con exclusión de los envases a granel)

El zumo (jugo) concentrado de naranja 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.

3. METODOS DE ANALISIS Y MUESTREO

Véase la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.133:99 “Métodos de Análisis y Muestreo (Por Referencia) para las normas de Zumos (Jugos) de Frutas”

4. ROTULADO O ETIQUETADO

4.1 ROTULADO DE ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR FINAL

Además de los requisitos de la Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 67.10.01:98 “Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados”, se aplicarán las siguientes disposiciones:

4.1.1 Nombre del Alimento

El nombre del producto será “zumo (jugo) concentrado de uva” precedido o seguido inmediatamente de la de la designación de la variedad, excepto en aquellos países donde las autoridades nacionales determinen que la omisión de la designación de la variedad no resultará engañosa o equívoca para el consumidor. La designación de la variedad constará del nombre de la variedad de uva de que proceda el zumo concentrado. Cuando se hayan mezclado zumos de dos o más variedades, el nombre de la variedad cuyo zumo esté presente en la proporción mayor irá acompañado de las palabras” y otras variedades”.

4.1.2 Lista de Ingredientes

4.1.2.1 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 las secciones 2.2.4.1 a 2.2.4.7

4.1.2.2 La adición del ácido L-ascórbico deberá declararse en la lista de ingredientes como sigue:

- a) “ácido L-ascórbico como antioxidante”, o
- b) “antioxidante”.

4.1.3 Requisitos Adicionales

Se aplicarán las siguientes disposiciones específicas adicionales:

4.1.3.1 No se hará declaración alguna respecto de la “Vitamina C”, ni figurará en la etiqueta la expresión “Vitamina C”, a menos que el producto contenga la cantidad de “Vitamina C” que justifique, a juicio de las autoridades nacionales del país en que se venda el producto, esa declaración o el uso de dicha expresión.

4.1.3.2 En la etiqueta no podrá representarse gráficamente otra fruta que no sea la uva ni otro zumo de fruta que no sea el zumo de uva.

4.1.3.3 Cuando el zumo concentrado de uva deba conservarse refrigerado, deberán darse instrucciones para la conservación y, en caso necesario, para la descongelación del producto.

4.1.4 Grado De Concentración

En el envase deberán darse instrucciones para la dilución, indicando el porcentaje, en peso, de los sólidos solubles de uva 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 cumpla todas las disposiciones de la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.74:99 “Norma para el Zumo (Jugo) de Uva Conservado por Medios Físicos Exclusivamente”.

4.1.5 Rotulado de la Fecha

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

4.1.6 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.

4.2 RECIPIENTES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

Cuando se trata de zumo concentrado de uva a granel, la información exigida en la Sección 4.1 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 acompañan al envase.

- FIN DE LA NORMA -

2o.) El presente Acuerdo entrará en vigencia el día de su publicación en el Diario Oficial. COMUNIQUESE. (Rubricado por el señor Presidente de la República). MIGUEL E. LACAYO, Ministro de Economía.