

ACUERDO No. 452.

San Salvador, 4 de julio de 2000.

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 CIRUELAS EN CONSERVA NSR 67.00.53.99; 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:

1º- APRUEBASE la Norma Salvadoreña recomendada CIRUELAS EN CONSERVA NSR 67.00.53.99. De acuerdo a los siguientes términos:

NORMA

SALVADOREÑA.

NSR CODEX STAN 59-1981.

CONACYT

NORMA PARA LAS CIRUELAS EN CONSERVA.

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 59-1981.

ICS 67.080.10

NSR 67.00.53:99

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. DEFINICIONES.

1.1 DEFINICION DEL PRODUCTO.

Se entiende por ciruelas en conserva el producto (a) preparado a partir de ciruelas limpias, básicamente sanas, enteras o en mitades de variedades (cultivares) que responden a las características de *Prunus domestica* L., variedades reina-claudia (cultivares) que responden a las características de *Prunus Italica* L., variedades ciruelo silvestre o endrino grande (cultivares) que responden a las características de *Prunus insititia* L., o variedades de ciruela microbálano (cultivares) que responden a las características de *Prunus cerasifera* Ehrh, pudiendo estar peladas y de las que se ha eliminado la materia extraña, incluidos los pedúnculos; (b) envasado con agua o con otro medio de cobertura líquido apropiado, pudiendo envasarse con ingredientes aromatizantes; y (c) tratado adecuadamente por el calor, antes o después de ser encerrado herméticamente en un recipiente, a fin de evitar su alteración.

1.2 TIPO VARIETAL.

Las ciruelas de distinto tipo varietal llevarán la denominación:

- 1.2.1 Ciruelas amarillas.
- 1.2.2 Ciruelas rojas.
- 1.2.3 ciruelas púrpuras.
- 1.2.4 Ciruelas reina-claudia.
- 1.2.5 Ciruelas silvestre o endrina grande.
- 1.2.6 Ciruelas microbálano.
- 1.2.7 Mirabelles.

El color a que se alude en 1.2.1, 1.2.2 y 1.2.3 se refiere al color de la piel.

1.3 FORMAS DE PRESENTACION.

- 1.3.1 Enteras peladas con o sin hueso;
- 1.3.2 Enteras con piel con o sin hueso;
- 1.3.3 Mitades (cortadas en dos partes aproximadamente iguales), peladas, sin hueso; y
- 1.3.4 Mitades (cortadas en dos partes aproximadamente iguales), con piel, sin hueso.

1.4 OTRAS FORMAS DE PRESENTACION.

Se permitirá cualquier otra forma de presentación del producto a condición de que:

- a) Se destingue suficientemente de las otras formas de presentación establecidas en esta norma;
- b) Reúna todos los demás requisitos de esta norma, incluidos los correspondientes a las tolerancias para defectos, peso escurrido, y cualquier otro requisito de esta norma que sea aplicable a la forma de presentación estipulada en la norma que más se acerque a la forma o formas de presentación que han de estipularse en el ámbito de la presente disposición;
- c) Este descrita debidamente en la etiqueta para evitar errores o confusión por parte del consumidor.

2. REQUISITOS.

2.1 MEDIOS DE COBERTURA 1.

2.1.1 Las ciruelas en conserva pueden envasarse en uno de los siguientes medios:

- 2.1.1.1 Agua: en cuyo caso el agua es el único medio de cobertura.
- 2.1.1.2 Zumo (jugo) de fruta: en cuyo caso el zumo (jugo) de ciruela, o cualquier otro zumo (jugo) de fruta compatible, es el único medio de cobertura.
- 2.1.1.3 Agua y zumo (s) (jugo)(s): de fruta(s) en cuyo caso el agua y el zumo (jugo) de ciruelas, o el agua y cualquier otro zumo (jugo) de una sola fruta o el agua y dos o más zumos (jugos) de frutas, están reunidos para formar el medio de cobertura.

¹ La denominación "Golden" se aplica únicamente a la versión inglesa y es una alternativa para "Amarillo" únicamente en los países en que dicho término es de uso corriente.

2.1.1.4 Zumos (jugos) de frutas mixtos: en cuyo caso dos o más zumos (jugos) de frutas, entre los que puede estar incluida la ciruela, están reunidos para formar el medio de cobertura.

2.1.1.5 Con azúcar (es): cualquiera de los precedentes medios de cobertura (2.1.1.1 a 2.1.1.4) pueden estar adicionados con uno o más de los siguientes azúcares: sacarosa, jarabe de azúcar invertido, dextrosa, jarabe de glucosa deshidratada, jarabe de glucosa.

2.1.2. Clasificación de los medios de cobertura cuando se adicionan azúcares.

2.1.2.1 Cuando se adicionan azúcares al zumo (jugo) de ciruela o a otros zumos (jugos) de frutas, los medios de cobertura deberán tener no menos de 15° Brix, y se clasificarán con arreglo a su concentración, como se indica a continuación:

Zumo (jugo) de (nombre de la fruta) ligeramente edulcorado	-no menos de 15° Brix
Zumo (jugo) de (nombre de la fruta) muy adulcorado.	-no menos de 19° Brix

2.1.2.2. Cuando se adicionan azúcares al agua o a la mezcla de agua y zumo (jugo) de ciruela o agua y zumo (jugo) de frutas, los medios de cobertura se clasifican con arreglo a su concentración, como se indica a continuación:

Concentraciones básicas de jarabe

Jarabe diluido	- no menos de 15° Brix
Jarabe concentrado	- no menos de 19° Brix

2.1.3 Medios de cobertura facultativos

Cuando no estén prohibidos en el país de venta, pueden emplearse los siguientes medios de cobertura:

Agua ligeramente edulcorada	No menos de 11° Brix pero menos de 15° Brix
Agua edulcorada ligeramente	No menos de 11° Brix pero menos de 15° Brix
Jarabe muy diluido	No menos de 11° Brix pero menos de 15° Brix
Jarabe muy concentrado	más de 25° Brix

2.1.4 La concentración del zumo (jugo) edulcorado o del jarabe se determinará como valor medio, pero el contenido de ningún recipiente podrá tener un índice de Brix menor que el del mínimo de la categoría inmediatamente inferior, si la hubiere.

2.2 CRITERIOS DE CALIDAD

2.2.1 Color

Salvo en el caso de las ciruelas en conserva coloreadas artificialmente, las ciruelas deberán tener el color característico normal de las ciruelas en conserva y de la variedad utilizada.

2.2.2 Sabor

Las ciruelas en conserva tendrán sabor y olor normales exentos de sabores y olores extraños al producto. Las ciruelas en conserva con aromatizantes especiales deberán tener el sabor característico comunicado por las ciruelas y las otras sustancias empleadas.

2.2.3 Textura

Las ciruelas deberán tener una textura razonablemente uniforme y no deberán ser demasiado pulposas ni excesivamente duras.

2.2.4 Defectos y tolerancias

Las ciruelas en conserva deberán estar prácticamente exentas de defectos dentro de los límites que se indican a continuación:

Defectos	Dosis máxima
a) Macas - (ciruelas dañadas por insectos, fricción o enfermedad, o afectada, o afectadas por goma del hueso, o alteradas en su color hasta el punto de que resulta afectado notablemente el aspecto o la calidad comestible)	30% m/m de ciruelas escurridas
b) Fruta aplastada o rota -(constituida, según sea aplicable a la forma de presentación, por: Enteras - ciruelas deformadas o rotas hasta el punto que resulta seriamente afectada la forma normal del fruto Mitades - mitades de ciruelas que están dañadas o desgarradas hasta el punto que son menores del 50% de una mitad de ciruela.)	25% m/m de ciruelas escurridas
Total de los defectos anteriores (a) y (b)	35% m/m de ciruelas escurridas
c) Materias vegetales extrañas -(tallos o pedúnculos del ciruelo u otra materia vegetal extraña inocua)	1 pieza por 200 g de cualesquiera ciruelas escurridas (basada en promedios)
d) Huesos sueltos en la forma de presentación entera	3 por 500 g de ciruelas escurridas (basada en promedios)
e) Huesos o trozos de huesos en la forma de presentación de enteras deshuesadas y mitades	2 por 500 g de ciruelas escurridas (basada en promedios)

2.2.5 Clasificación de “defectuosos”

Un recipiente que no satisfaga uno o más de los requisitos de calidad aplicables, que figuran en las subsecciones 2.2.1 a 2.2.4 (excepto materias vegetales extrañas y huesos que se basan en promedios) se considerará “defectuoso”.

2.2.6 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos de calidad aplicables que se especifican en la subsección 2.2.5 cuando:

- para los requisitos que no se basan en promedios el número de “defectuosos”, tal como se definen en el párrafo 2.2.5, no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo (NCA 6,5) que figura en los Planes de Muestreo para Alimentos Preenvasados del Codex Alimentarius FAO/OMS (CAC/RM 42-1969), (véase el Volumen 13 del Codex Alimentarius), y
- se cumplan los requisitos que se basan en la muestra promedia.

2.3 ADITIVOS ALIMENTARIOS

2.3.1 Colorantes

En ciruelas “Rojas” o “Púrpuras” solamente **Dosis máxima**

2.3.1.1 Eritrosina - CI 45430	300 mg/kg del producto final, solos o en combinación
2.3.1.2 Ponceau 4 R - CI 16255	300 mg/kg del producto final, solos o en combinación

2.3.2 Aromas

Aromas naturales y sus equivalentes sintéticos idénticos, salvo aquéllos que se sabe representan un riesgo de toxicidad	Limitada por las BPF
---	----------------------

2.4 CONTAMINANTES

Plomo (Pb)	1 mg/kg
Estaño (Sn)	250 mg/kg, calculado como Sn

2.5 HIGIENE

2.5.1 Se recomienda que el producto comprendido en esta norma se prepare y manipule de conformidad con las secciones correspondientes de la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.241:99 “Código Recomendado de Prácticas de Principios Generales de Higiene de los alimentos”, y con los demás Códigos de Prácticas recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius que sean aplicables para este producto.

2.5.2 En la medida compatible con las buenas prácticas de fabricación, el producto estará exento de materias objetables.

2.5.3 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.

2.6 PESOS Y MEDIDAS

2.6.1 Llenado de los recipientes

2.6.1.1 Llenado mínimo

Los recipientes deberán llenarse bien de ciruelas 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 del agua destilada, a 20°C, que cabe en el recipiente cerrado herméticamente cuando está completamente lleno.

2.6.1.2 Clasificación de “defectuosos”

Los recipientes que no satisfagan los requisitos de llenado mínimo (90 por ciento de la capacidad del recipiente) del párrafo 2.6.1.1 se considerarán “defectuosos”.

2.6.1.3 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos relativos a las características que se especifican en el párrafo 2.6.1.1 cuando el número de recipientes “defectuosos”, según se definen en la subsección 2.6.1.2, no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo (NCA 6,5) que figura en los Planes de Muestreo para Alimentos Preenvasados del Codex Alimentarius FAO/OMS (CAC/RM 42-1969). (Véase el Volumen 13 del Codex Alimentarius).

2.6.1.4 Peso escurrido mínimo

2.6.1.4.1 El peso del producto escurrido no será menor de los siguientes porcentajes calculados con respecto al peso de agua destilada, a 20°C, que cabe en el recipiente cerrado herméticamente cuando está completamente lleno:

Forma de presentación enteras	50%
Forma de presentación en mitades	55%

2.6.1.4.2 Se considerará que se cumplen los requisitos relativos al peso escurrido mínimo cuando el peso escurrido promedio de todos los recipientes no sea inferior al mínimo requerido, siempre que no haya una falta exagerada en ningún recipiente.

3. METODOS DE ANALISIS Y MUESTREO

Véase el Volumen 13 del Codex Alimentarius.

4. ROTULADO O ETIQUETADO

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

4.1 NOMBRE DEL ALIMENTO

4.1.1 El nombre del producto deberá ser (a) “Ciruelas” acompañado del color “Amarillas” o “Golden”¹, “Roja” o “Púrpura”, según sea apropiado en cada caso,

o del nombre específico de los cultivares, o (b) Ciruelas Greengage, Ciruelas Damson, Ciruelas Cherry, Ciruelas Mirabelle, para los cultivares apropiados especificados en la subsección 1.1, excepto que los nombres “Greengages”, “Damsons”, “Mirabelles” no necesitan ir acompañados de la palabra “ciruelas” en los países en que su omisión no induciría en error o engaño al consumidor.

- 4.1.2** Deberá declararse, según sea apropiado, la forma de presentación como parte del nombre o en la proximidad del mismo:
- a) la forma de presentación “Entera deshuesada”, “Entera” o “Mitades”, según cada caso;
 - b) la palabra “peladas”, en el caso de ciruelas que están peladas.
- 4.1.3** Deberá declararse el medio de cobertura como parte del nombre o en proximidad del mismo.
- 4.1.3.1** Cuando el medio de cobertura está constituido por agua, o agua y zumo (jugo) de ciruela, o agua y uno o más zumos (jugos) de frutas en los que predomina el agua, el medio de cobertura deberá declararse en la forma siguiente:
- “En agua” o “Envasadas en agua”.
- 4.1.3.2** Cuando el medio de cobertura está constituido únicamente de zumo (jugo) de ciruela, o de cualquier otro zumo (jugo) de una sola fruta, el medio de cobertura deberá declararse en la forma siguiente:
- “En zumo (jugo) de ciruela” o “En zumo (jugo) de (nombre de la fruta)”
- 4.1.3.3** Cuando el medio de cobertura está constituido por dos o más zumos (jugos) de frutas, entre los que puede estar incluido el zumo (jugo) de ciruela, deberá declararse como:
- “En zumo (jugo) de (nombre de las frutas), 0
- “En zumo (jugo) de frutos”, o
- “En zumo (jugos) de frutas mixtos”.
- 4.1.3.4** Cuando se añaden azúcares al zumo (jugo) de ciruela o a los otros zumos (jugos) de frutas, deberá declararse el medio de cobertura, según sea apropiado en cada caso:
- “Zumo (jugo) de (nombre de la fruta) ligeramente edulcorado”, o
- “Zumo(s) (jugo(s) de (nombre de las frutas) muy edulcorado(s)”, o
- “Zumos (jugos) de frutas ligeramente edulcorados”, o
- “Zumos(s) (jugo(s) de frutas mixto(s) muy edulcorado(s).
- 4.1.3.5** Cuando se añaden azúcares al agua, o al agua y zumo (jugo) de fruta simple (incluido zumo (jugo) de ciruela) o al agua y dos o más zumos (jugos) de frutas, deberá declararse el medio de cobertura según sea apropiado en caso:
- “Jarabe diluido” o “Jarabe concentrado”, o
- “Agua ligeramente edulcorada” o “Agua edulcorada ligeramente”, o
- “Jarabe muy diluido” o “Jarabe muy concentrado”.
- 4.1.3.6** Cuando el medio de cobertura contiene agua y zumo (jugo) de ciruela o agua y uno o más zumo(s) (jugo(s) de fruta, en los que el zumo (jugo) de fruta constituye 50 por ciento o más, en volumen, del medio de cobertura, el medio de envasado deberá indicar la preponderancia de dicho zumo (jugo) de fruta, como por ejemplo:
- “Zumo (jugo) de ciruela y agua”, o
- “Zumo(s) (jugo(s) de (nombre de la fruta(s) y agua”.
- 4.1.4** Como parte del nombre, o cerca de éste, deberá figurar una declaración del aderezo característico, p.ej.: “Con x”, según los casos.
- 4.2** Otras formas de presentación: si el producto se presenta de conformidad con las disposiciones previstas para las otras formas de presentación (subsección 1.4.), la etiqueta deberá contener muy cerca del nombre del producto, las palabras o frases necesarias para evitar error o confusión por parte del consumidor.

- FIN DE LA NORMA -