

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 MANZANA CONSERVADO POR MEDIOS FISICOS EXCLUSIVAMENTE NSR 67.00.57.99**; 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 Ciencias y Tecnología,

ACUERDA:

1°.- APRUEBASE la Norma Salvadoreña Recomendada **ZUMO (JUGO) CONCENTRADO DE MANZANA CONSERVADO POR MEDIOS FISICOS EXCLUSIVAMENTE NSR 67.00.57.99**. De acuerdo a los siguientes términos:

NORMA**NSR CODEX STAN 63-1981****SALVADOREÑA****CONACYT**

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

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 63-1981

ICS 67.080.10

NSR 67.00.57:99

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**

Se entiende por **zumo (jugo) concentrado de manzana**, el zumo sin fermentar, pero fermentable después de su reconstitución, conservado por medios físicos exclusivamente¹ (obtenido mediante el procedimiento de concentración, definido en la Sección 1.1), a partir de las materias primas que se describen en la Sección 1.1. El producto podrá ser turbio o claro. El zumo (jugo) concentrado de manzana podrá aclararse con ayuda de clarificantes y filtrantes, de conformidad con la Sección 2.2.1.1.

1.1 DEFINICION DEL PROCEDIMIENTO

El procedimiento de concentración consiste en la separación física del agua hasta que el contenido de sólidos solubles de manzana no sea menor del 20% m/m, 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, u (2) componentes volátiles naturales del zumo (jugo) de manzana, cuando éstos hayan sido extraídos anteriormente.

1.2. La materia prima de que se obtenga el producto será zumo (jugo) de manzana sin fermentar, pero fermentable, obtenido mediante un procedimiento mecánico de manzanas (*Pyrus malis* L.) maduras 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 de zumo (jugo) concentrado de manzana de conformidad con la Sección 4.1.4 de esta norma deberá cumplir todas las disposiciones de la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.44:99 “Norma para el Zumo (jugo) de Manzana Conservado por Medios Físicos Exclusivamente”.

2.2 ADITIVOS ALIMENTARIOS

	Dosis Máxima
Acido ascórbico	Limitada por las BPF

2.2.1 Coadyuvantes de Elaboración

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

	Dosis máxima
Carbón vegetal	Limitada por las BPF
Nitrógeno	Limitada por las BPF
Anhídrido Carbónico	Limitada por las BPF

2.3 CONTAMINANTES

Cuando el zumo (jugo) concentrado de manzana 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 67.00.44:99 “Norma para el Zumo (jugo) de Manzana 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:

- a) estará exento de microorganismos que pueden desarrollarse en condiciones normales de almacenamiento; y
- b) estará exento de toda sustancia originada por microorganismos en cantidades 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 manzana 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 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 manzana”. Si se trata de productos preenvasados deberá indicarse, clara y visiblemente, junto al nombre del producto, el grado de concentración, por ejemplo el volumen de agua que hay que añadir por unidad de volumen del concentrado para obtener por lo menos los requisitos mínimos del zumo (jugo) natural, según se define en la sección 4.1.4 de la presente norma.

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 1.1 ni los coadyuvantes de elaboración especificados en la Sección 2.2.1.1.

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 vende 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 manzana ni otro zumo (jugo) que no sea el zumo de manzana.

4.1.3.3 Cuando el zumo (jugo) de manzana 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 manzana, 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 (jugo) concentrado, para obtener un zumo que cumpla por lo menos los requisitos mínimos de la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.44:99 “Norma para el Zumo (jugo) de Manzana”.

4.1.5 Rotulado de la Fecha

La “fecha de durabilidad mínima” deberá declararse en mes y 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 manzana 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 acompañen al envase.

- FIN DE LA NORMA -