

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 NARANJA CONSERVADO POR MEDIOS FISICOS EXCLUSIVAMENTE NSR 67.00.58.99**; 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 NARANJA CONSERVADO POR MEDIOS FISICOS EXCLUSIVAMENTE NSR 67.00.58.99**. De acuerdo a los siguientes términos:

**NORMA
SALVADOREÑA
CONACYT**

NSR CODEX STAN 64-1981

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

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adaptación de la Norma CODEX STAN 64-1981

ICS 67.080.10

NSR 67.00.58.99

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 naranja, 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 1.2.

1.1 DEFINICION DEL PROCEDIMIENTO

El procedimiento de concentración consiste en la separación física del agua hasta que el contenido de sólidos solubles de la naranja 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 (con exclusión de los azúcares añadidos) 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 (jugo) de naranja, cuando éstos hayan sido extraídos anteriormente.

1.2 La materia prima de que se obtenga el producto será zumo (jugo) de naranja sin fermentar, pero fermentable, obtenido mediante un procedimiento mecánico de naranjas (*Citrus sinensis* L. Osbeck) maduras y en buen estado.

2. REQUISITOS

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

El producto obtenido por reconstitución del zumo (jugo) concentrado de naranja de conformidad con la Sección 4.1.4 de esta norma deberá cumplir todas las disposiciones de la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.41:99 "Norma para el Zumo (jugo) de Naranja Conservado por Medios Físicos Exclusivamente, con la excepción de que los sólidos solubles de naranja no deberán ser menos del 11% m/m (con exclusión de los azúcares añadidos) según se determina en la Sección 1.1.

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

2.2 AZUCARES

2.2.1 Podrán añadirse uno o más de los azúcares sólidos definidos por la Comisión del Codex Alimentarius. La cantidad total de azúcares añadida no deberá exceder de 50 g/kg en el producto obtenido mediante la reconstitución del zumo (jugo) concentrado de naranja a 11°Brix (con exclusión de los azúcares añadidos), según se determina en la Sección 1.1, y de acuerdo con lo dispuesto en la Sección 4.1.4 de esta norma.

2.2.2 Podrá añadirse zumo o concentrado de Citrus reticulata Blanco en una cantidad tal que el peso de los sólidos solubles de Citrus reticulata Blanco resultantes de dicha adición, no excedan del 10% del peso de los sólidos solubles totales en el concentrado terminado.

2.3 CONTAMINANTES

Cuando el zumo (jugo) concentrado de naranja 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 67.00.41:99 “Norma para el Zumo (jugo) de Naranja 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 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 naranja”, a menos que se haya añadido azúcar o azúcares en cantidades mayores de 15 g/kg al producto obtenido mediante la reconstitución del zumo concentrado de naranja, de conformidad con la sección 4.1.4 de esta norma, en cuyo caso el nombre “zumo (jugo) concentrado de naranja” deberá ir acompañado, en forma clara y visible, de las palabras “X añadido”, donde “X” representa el nombre o nombres del azúcar o azúcares añadidos. Si la proporción del total de sólidos solubles, determinado según se indica en la Sección 1.1, respecto al total de ácido titulable, expresado como ácido cítrico anhidro, es mayor de 15 a 1, podrá emplearse la palabra “azucarado” en lugar de la expresión “X añadido”.

4.1.2 Listado de Ingredientes

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

4.1.3 Requisitos Adicionales

Se aplicarán las siguientes disposiciones específicas adicionales:

4.1.3.1 En la etiqueta no podrá representarse gráficamente otra fruta que no sea la naranja ni otro zumo (jugo) que no sea el zumo de naranja.

4.1.3.2 Cuando el zumo (jugo) concentrado de naranja 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 naranja (con exclusión del azúcar añadido), 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 todas las disposiciones de la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.41:99 “Norma para el Zumo (jugo) de Naranja Conservado por Medios Físicos Exclusivamente”, con la excepción de que los sólidos solubles no deberán ser menos del 11% m/m (con exclusión de los azúcares añadidos), según se determina en la Sección 1.1.

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 naranja 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 el envase.

- FIN DE LA NORMA -

2°.- El presente Acuerdo entrará en vigencia a partir del día de su publicación en el Diario Oficial. COMUNIQUESE. (Rubricado por el señor Presidente de la República). MIGUEL E. LACAYO, MINISTRO DE ECONOMIA.