

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 MERMELADA DE AGRIOS NSR 67.00.72.99; 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 24 de noviembre de 1999.

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 MERMELADA DE AGRIOS NSR 67.00.72.99. De acuerdo a los siguientes términos:

NORMA

NSR CODEX STAN 80-1981

SALVADOREÑA

CONACYT

NORMA PARA MERMELADA DE AGRIOS

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 80-1981

ICS 67.080.10

NSR 67.00.72:99

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. CAMPO DE APLICACION

1.1 Esta norma se aplica al producto preparado con frutos cítricos y que se conoce generalmente con el nombre de “mermelada”; incluye disposiciones generales y específicas.

1.2 No se aplica a:

- a) los productos preparados con frutas que no sean cítricas;
- b) los productos hechos con jengibre, piña (ananás) o higos (con o sin la adición de frutos cítricos), que se describen habitualmente como mermeladas de tal fruta (o frutas), pero que satisfacen los requisitos para compotas y que están regulados por la Norma Salvadoreña Recomendada para Compotas NSR 67.00.71:99 “Conservas de Frutas y Jaleas”.
- c) los productos preparados con edulcorantes no carbohidratos y denominados “para diabéticos” o “dietéticos” ni a los productos de bajo contenido de azúcar que no se ajustan al requisito mínimo de esta norma y que en ciertos países se llaman comúnmente mermelada;
- d) los productos claramente destinados y marcados para fines de fabricación.

2. DEFINICIONES**2.1 DEFINICION DEL PRODUCTO**

2.1.1 Se entiende por “mermelada” el producto obtenido por elaboración de frutos agrios preparados (según se define en 2.2.1):

- a) que pueden ser frutas enteras, pulpa de fruta o puré de fruta, de las que se ha quitado total o parcialmente la piel;
- b) con o sin zumo (jugo) de agrios y separación de la piel;
- c) mezclado con un edulcorante carbohidrato, con o sin agua; y
- d) elaborado hasta que adquiera una consistencia conveniente.

2.1.2 “Mermelada de jalea” es el producto que corresponde a la descripción dada en 2.1.1 de la que se han eliminado la totalidad de los sólidos insolubles o la totalidad de los sólidos insolubles con excepción de una pequeña proporción de la piel delgada.

2.2 OTRAS DEFINICIONES

2.2.1 “Fruta cítrica preparada” o “ingredientes de fruta cítrica preparado”, es el producto:

- a) preparado con fruta fresca, elaborada o conservada por cualquier otro método que no sea desecación;
- b) preparado con fruta cítrica fundamentalmente sana y limpia, de la que se han eliminado los pedúnculos, cálices y semillas e incluye pulpas, zumos (jugos), zumos (jugos) concentrados, extractivos y pieles en conserva; y
- c) que contiene todos los sólidos solubles naturales (extractivos), excepto los que se pierden durante la preparación de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación.

3. REQUISITOS**3.1 COMPOSICION****3.1.1 Ingredientes básicos**

- ingrediente de fruta cítrica preparado, según se define en 2.2.1;
- uno o más de los edulcorantes carbohidratados (azúcares) definidos por la Comisión del Codex Alimentarius, incluidos sacarosa, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de azúcar invertido, fructosa, jarabe de fructosa, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratada.

3.1.2 Ingredientes facultativos

- Zumo (jugo) de agrios.
- Aceites esenciales.
- Licores
- Mantequilla, margarina, otros aceites animales o vegetales comestibles (empleados como antiespumantes).
- Miel

3.2 FORMULACION

El producto deberá contener no menos de 20 partes, en peso, de ingrediente de fruta cítrica preparada por cada 100 partes, en peso, de mermelada terminada. La piel en exceso de las cantidades que normalmente acompañan a las frutas, no se considera parte del ingrediente de fruta para los fines de cumplimiento del contenido mínimo de frutas.

Cuando se utiliza ingrediente de fruta cítrica diluida o concentrada, la formulación se basa en el equivalente de ingrediente de frutas de concentración simple tal como se determina por la relación entre los sólidos solubles del concentrado o la dilución y los sólidos solubles del ingrediente de fruta natural (concentración simple o normal).

3.3 SOLIDOS SOLUBLES (PRODUCTO TERMINADO)

El contenido de sólidos solubles del producto terminado no deberá ser menor de 65 por ciento.

3.4 CRITERIOS DE CALIDAD**3.4.1 Requisitos generales**

El producto final deberá ser viscoso o semisólido, tener un color y sabor normales para el tipo de frutos agrios empleados, teniendo en cuenta el sabor comunicado por los ingredientes facultativos. El producto deberá estar prácticamente exento de semillas o partículas de semilla y materias vegetales extrañas y deberá esta razonablemente exento de otros defectos que normalmente acompañan a las frutas.

3.4.2 Clasificación de “defectuosos”

Los recipientes que no satisfagan uno o más de los requisitos de calidad aplicables que figuran en el párrafo 3.4.1 se considerarán “defectuosos”.

3.4.3 Aceptación de lotes

Se considerará que un lote satisface los requisitos de calidad aplicables que figuran en el párrafo 3.4.1 cuando el número de recipientes “defectuosos”, tal como se definen en 3.4.2, no exceda del 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).

3.5 ADITIVOS ALIMENTARIOS

3.5.1 Acidificantes y reguladores del pH	Dosis máxima
3.5.1.1 Acido cítrico	
3.5.1.2 Acido málico	En cantidad suficiente para mantener el pH
3.5.1.3 Acido láctico	entre 2,8-3,5
3.5.1.4 Acido L-tartárico	
3.5.1.5 Acido fumárico	
3.5.1.6 sales de sodio, potasio o calcio de cualquiera de los ácidos enumerados en 3.5.1.1 a 3.5.1.5	Acido L-tartárico y ácido fumárico y sus sales expresados como ácido, 3000 mg/kg
3.5.1.7 Carbonatos de sodio y de potasio	
3.5.1.8 Bicarbonato de sodio y de potasio	
3.5.2 Antiespumantes	
3.5.2.1 Mono y diglicéridos de ácidos grasos de aceites comestibles	No más de la necesaria para inhibir la formación de espuma
3.5.2.2 Dimetilpolisiloxano	10 mg/kg
3.5.3 Espesantes	
3.5.3.1 Pectinas	Limitada por las BPF
3.5.4 Colorantes	
3.5.4.1 Caramelo (no por el procedimiento de sulfito de amonio)	Limitada por las BPF
3.5.4.2 Caramelo (por el procedimiento de sulfito de amonio)	1,5 g/kg
3.5.4.3 Amarillo Ocaso FCF	200 mg/kg
3.5.4.4 Tartrazina	100 mg/kg, solos o en combinación
3.5.4.5 Verde sólido FCF	en mermelada de lima únicamente)
3.5.5 Sustancias conservadoras	
3.5.5.1 Acido sórbico y sorbato potásico	
3.5.5.2 Dióxido de azufre (arrastrado de las materias primas)	500 mg/kg, solo o en combinación 100 mg/kg (basada en el producto final)
3.5.6 Aromas	
Esencias naturales de frutos cítricos	Limitada por las BPF
3.5.7 antioxidante	
Acido L- ascórbico	500 mg/kg

3.6 HIGIENE

3.6.1 Se recomienda que el producto a que se refieren las disposiciones de esta norma se prepare y manipule de conformidad con las secciones correspondientes a la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.241:99 “Código Recomendados 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.

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

3.6.3 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 pueden 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.

3.7 PESOS Y MEDIDAS**3.7.1 Llenado de los recipientes****3.7.1.1 Llenado mínimo**

El recipiente deberá llenarse bien con el producto. Cuando el producto se envase en recipientes rígidos, no deberá ocupar menos del 90 por ciento de la capacidad de agua del recipiente. La capacidad de agua del recipiente es el volumen de agua destilada, a 20°C, que cabe en el recipiente cerrado herméticamente, cuando está completamente lleno.

3.7.1.2 Clasificación de “defectuosos”

Los recipientes que no satisfagan los requisitos de llenado mínimo (90 por ciento de la capacidad del recipiente) establecidos en 3.7.1.1 se considerarán “defectuosos”.

3.7.1.3 Aceptación de lotes

Se considerará que un lote satisface los requisitos que se especifican en 3.7.1.1 cuando el número de “defectuosos” 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 Códex Alimentarius FAO/OMS (CAC/ RM 42-1969. (Véase el Volumen 13 del Codex Alimentarius).

4. METODOS DE ANALISIS Y MUESTREO

Véase el Volumen 13 del Codex Alimentarius.

5. 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:

5.1 NOMBRE DEL ALIMENTO

5.1.1 El nombre del producto deberá ser “Mermelada” o “Mermelada de jalea”, según proceda.

5.1.2 Cuando el producto no se haya preparado exclusivamente con naranja, la designación deberá incluir los frutos agrios que hayan servido para preparar el producto, salvo que ésto no será necesario cuando la proporción de frutos agrios distintos de naranjas no exceda del 10 por ciento en peso del contenido de fruta.

5.1.3 Salvo para cuanto se dispone en 5.1.2, cuando el producto se prepare con dos o más frutos agrios, la designación deberá incluir cada uno de los frutos agrios presentes, enumerados por orden de preponderancia.

4.1.4 El nombre del producto podrá incluir el nombre de la variedad de fruto agrio (por ejemplo, “Mermelada de naranjas de Valencia”).

5.1.5 El producto podrá denominarse de acuerdo con la cantidad y tipo de piel presente, según sea la costumbre en el país en que se venda.

5.1.6 Cuando se haya añadido un ingrediente que comunique al alimento el aroma característico del ingrediente, el nombre del alimento deberá ir acompañado de los términos “Aromatizado con x” o “Con aroma de x”, según proceda.

5.2 LISTA DE INGREDIENTES

5.2.1 Deberá declararse en la etiqueta la lista completa de ingredientes por orden decreciente de proporciones, de conformidad con la Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 67.10.01:98 “Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados”.

5.2.2 Si se añade ácido ascórbico para conservar el color, deberá declararse su presencia en la lista de ingredientes como ácido ascórbico.

- FIN DE LA NORMA -

2º) 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.