

MINISTERIO DE ECONOMÍA

RAMO DE ECONOMIA

ACUERDO N° 482.-

San Salvador, 10 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: ZUMO (JUGO) CONCENTRADO DE GROSELLA NEGRA CONSERVADO POR MEDIOS FISICOS EXCLUSIVAMENTE NSR 67.00.103.99; 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 GROSELLA NEGRA CONSERVADO POR MEDIOS FISICOS EXCLUSIVAMENTE NSR 67.00.103.99. De acuerdo a los siguientes términos:

NORMA
SALVADOREÑA
CONACYT

NSR CODEX STAN 121-1981

NORMA PARA EL ZUMO (JUGO) CONCENTRADO DE GROSELLA NEGRA

CONSERVADO POR MEDIOS FISICOS EXCLUSIVAMENTE

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 121-1981

ICS 67.080.10

NSR 67.00.103:99

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 zumo (jugo) concentrado de grosella negra el producto sin fermentar, pero fermentable después de su reconstitución, conservado por medios físicos exclusivamente¹, obtenido mediante el procedimiento de concentración (definido en la Sección 1.2), a partir de las materias primas descritas en la Sección 1.3. El producto puede estar turbio o ser clarificado.

1.2 DEFINICION DEL PROCEDIMIENTO

El procedimiento de concentración consiste en la separación física del agua hasta que el contenido de sólidos solubles de grosella negra no sea menor del 22% 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, y (2) componentes volátiles naturales de grosella negra cuando éstos hayan sido extraídos anteriormente.

1.3 MATERIA PRIMA

La materia prima de que se obtenga el producto será zumo (jugo) de grosella negra sin fermentar, pero fermentable, obtenido mediante un procedimiento mecánico a partir de grosellas negras (*Ribes nigrum* L.) maduras y en buen estado.

2. REQUISITOS**2.1 REQUISITOS QUE DEBE REUNIR EL ZUMO (JUGOS DESPUES DE LA RECONSTITUCION**

El producto obtenido por reconstitución de zumo (jugo) concentrado de grosella negra de conformidad con la sección 4.1.4 de esta norma se ajustará a las disposiciones de la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.102:99 "Norma para el Zumo (jugo) de Grosella Negra Conservado por Medios Físicos Exclusivamente", (con exclusión de los azúcares añadidos).

2.2 ADITIVOS ALIMENTARIOS**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 grosella negra 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 67.00.102:99 "Norma para el Zumo (jugo) de Grosella Negra 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.

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

3. METODOS DE MUESTREO Y ANALISIS

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 grosella negra”

4.1.2 Lista 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 1.2, ni los coadyuvantes de elaboración especificados en la Sección 2.2.1.1.

4.1.3 Requisitos Adicionales

Se aplicarán las siguientes disposiciones específicas adicionales:

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

4.1.3.2 Cuando el zumo (jugo) concentrado de grosella negra deba conservarse refrigerado se darán 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 grosella negra, 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 se ajuste a las disposiciones de la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.102:99 “Norma para el Zumo (jugo) de Grosella Negra Conservado por Medios Físicos Exclusivamente”.

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 grosella negra 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-

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 Economía.