

MINISTERIO DE ECONOMÍA

RAMO DE ECONOMIA

ACUERDO N° 507.

San Salvador, 12 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 ALBARICOQUES EN CONSERVA NSR 67.00.111.99; 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 ALBARICOQUES EN CONSERVA NSR 67.00.111.99. De acuerdo a los siguientes términos:

NORMA

NSR CODEX STAN 129-1981

SALVADOREÑA

CONACYT

NORMA PARA LOS ALBARICOQUES EN CONSERVA

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 129-1981

ICS 67.080.10

NSR 67.00.111:99

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 albaricoques en conserva el producto (a) preparado con frutas sin pedúnculos, frescas o congeladas o maduras previamente enlatadas, de las variedades comerciales para conserva que responden a las características del fruto *Prunus armeniaca* L.; (b) envasado con o sin un medio de cobertura líquido adecuado, edulcorantes nutritivos, y aderezos o ingredientes aromatizantes apropiados para el producto; y (c) tratado con calor, en una forma adecuada, antes o después de ser encerrado herméticamente en un recipiente para impedir su alteración.

1.2 FORMAS DE PRESENTACION

El producto, en estas formas de presentación, puede prepararse con el fruto pelado o sin pelar. Puede prepararse, además, en el envasado compacto, con frutos pelados y sin pelar en el mismo envase;

- a) **Enteros:** albaricoques enteros, con hueso;
- b) **Mitades:** sin hueso y cortados en dos partes aproximadamente iguales, a lo largo de la comisura, desde el pedúnculo hasta el ápice;
- c) **En rodajas:** sin hueso y cortados en sectores de forma de cuña;
- d) **Trozos:** (o mezclas de trozos, o trozos irregulares) sin hueso y de formas y tamaño irregulares inclusive.

1.3 OTRAS FORMAS DE PRESENTACION

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

- a) se distinga suficientemente de las otras formas de presentación establecidas en esta norma;
- b) reúna todos los demás requisitos de esta norma;
- c) esté descrita debidamente en la etiqueta para evitar errores o confusión por parte del consumidor.

1.4 TIPOS DE ENVASADO

1.4.1 Envasado normal: con medio de cobertura líquido.

1.4.2 Envasado compacto: prácticamente toda fruta con una cantidad muy pequeña de líquido.

2. REQUISITOS

2.1 MEDIOS DE COBERTURA¹

2.1.1 Cuando se emplea un medio de cobertura, éste podrá ser:

2.1.1.1 Agua: en cuyo caso el agua es el único medio de cobertura.

2.1.1.2 Zumo (jugo) de fruta²: en cuyo caso el zumo (jugo) de albaricoque o el zumo (jugo) de cualquier otra fruta compatible es el único medio de cobertura.

2.1.1.3 Mezclas de zumos (jugos(s)) de frutas: en cuyo caso los zumos (jugos) de dos o más frutas compatibles, uno de los cuales puede ser de albaricoque, se combinan para formar el medio de cobertura.

2.1.1.4 Agua y Zumo(s) (jugos(s)) de fruta: en cuyo caso el agua y el zumo (jugo) de albaricoque o el agua y zumo (jugo) de otra fruta, o el agua y el zumo (jugo) de dos o más frutas se combinan en cualquier proporción para formar el medio de cobertura.

2.1.1.5 Néctar de fruta: en cuyo caso el néctar de albaricoque o de cualquier otra fruta compatible es el único medio de cobertura.

2.1.2 A todos los medios de cobertura citados se les podrá añadir uno o más de los siguientes edulcorantes nutritivos, según los ha definido la Comisión del Codex Alimentarius: sacarosa, jarabe de azúcar invertido, dextrosa, jarabe de glucosa deshidratada, jarabe de glucosa, fructosa, jarabe de fructosa, miel.

2.1.3 Podrán añadirse en los envases compactos edulcorantes nutritivos secos, tales como sacarosa, azúcar invertido, jarabe de dextrosa y de glucosa deshidratada, sin añadir líquido, pero con cantidades de vapor, agua o zumo (jugo) natural tan pequeñas como las que se presentan en el producto envasado normalmente.

2.1.4 Clasificación de los medios de cobertura cuando se añaden edulcorantes nutritivos

2.1.4.1 Cuando se añadan edulcorantes nutritivos al zumo (jugo) de fruta, el medio de cobertura deberá tener no menos de 16° Brix, y se clasificará con arreglo a su concentración, como se indica a continuación:

Zumo (s)(jugo(s)) de fruta ligeramente edulcorado(s) - no menos de 16° Brix

Zumo(s) (jugo(s)) de fruta muy edulcorado (s) - no menos de 21° Brix

¹ Véase el Apéndice de la parte I del Volumen 5 A del CODEX Alimentarius.

² El zumo (jugo) de fruta puede ser pulposo, turbio o claro.

- 2.1.4.2 Cuando se añadan edulcorantes nutritivos al agua o al agua y zumo (jugo) de fruta, o al agua y néctar, el medio de cobertura líquido se clasificará con arreglo a su concentración, como se indica a continuación:

Agua ligeramente edulcorada	No menos de 10° Brix pero menos de 16° Brix
Agua edulcorada ligeramente	No menos de 10° Brix pero menos de 16° Brix
Jarabe muy diluido	No menos de 10° Brix pero menos de 16° Brix
Jarabe diluido	No menos de 16° Brix, pero menos de 21° Brix
Jarabe concentrado	No menos de 21° Brix, pero menos de 25° Brix
Jarabe muy concentrado	No menos de 25° Brix

- 2.1.4.3 Cuando se añadan edulcorantes nutritivos al agua y al zumo (jugo) de fruta, y el contenido mínimo de zumo (jugo) de fruta del medio de cobertura no sea inferior a 40% m/m, el medio de cobertura se clasificará como néctar, a condición de que su concentración no sea inferior a 16° Brix.

- 2.1.4.4 La concentración de cualquier medio de cobertura deberá determinarse como valor medio, pero el contenido de ningún recipiente podrá tener un índice Brix menor que el de la categoría inmediatamente inferior.

2.2 OTROS INGREDIENTES

Edulcorantes nutritivos, especias, vinagre, huesos y semillas carnosas de albaricoque.

2.3 CRITERIOS DE CALIDAD

2.3.1 Color

El color del producto deberá ser el normal de la variedad de albaricoque. Los albaricoques en conserva que contengan ingredientes especiales deberán, considerarse de color característico cuando no se presente ninguna decoloración anormal respecto al ingrediente de que se trate.

2.3.2 Sabor

Los albaricoques en conserva deberán tener un sabor y olor normales, exentos de olores y sabores extraños al producto, y los albaricoques en conserva con ingredientes especiales deberán poseer el sabor característico que comunican los albaricoques y las otras sustancias empleadas.

2.3.3 Textura

Los albaricoques deberán ser razonablemente carnosos y podrán ser más o menos tiernos, pero no deberán ser ni excesivamente pulposos ni excesivamente duros, cuando estén envasados en medios de cobertura líquidos, y no deberán ser excesivamente duros cuando se presenten en la forma de envasado compacto.

2.3.4 Uniformidad de tamaño

- 2.3.4.1 **Enteros, mitades:** el 90 por ciento, en número de las unidades deberá ser razonablemente uniforme en cuanto a tamaño. Cuando una unidad se haya roto dentro del recipiente, los trozos rotos reunidos se consideran como una unidad.

- 2.3.4.2 **Otras formas de presentación:** (No existen requisitos en cuanto a la uniformidad de tamaño).

2.3.5 Simetría

No más del 20 por ciento, en número, de las unidades habrán sido cortadas en una dirección distinta de la comisura, como se ha indicado, y de éstas no más de la mitad pueden haber sido cortadas horizontalmente dejando al descubierto el extremo del pedúnculo.

2.3.6 Definición de defectos

- a) **Macas:** significa una decoloración o manchas en la superficie debido a causas físicas, patológicas, insectos u otros factores, decididamente en contraste con el color general y que pueden penetrar en la carne del fruto. Se indican como ejemplos las magulladuras, las costras y la decoloración oscura.

- b) **Aplastados o rotos:** se considera un defecto sólo en el caso de los albaricoques Enteros o en Mitades enlatados en un medio de cobertura líquido; comprende las unidades aplastadas en grado tal que han perdido su forma normal (no debido a madurez) o que han sido despedazadas. Las mitades hendidas parcialmente desde el borde hasta la cavidad del hueso y los albaricoques enteros hendidos a lo largo de la comisura no se consideran rotos. Al aplicar la tolerancia correspondiente todos los trozos que reunidos igualen el tamaño de una unidad se consideran como una unidad.
- c) **Piel:** se considera como defecto salvo en el caso de las formas “Sin pelar”; se refiere a la piel que se adhiere a la carne del albaricoque o que se encuentra suelta en el recipiente.
- d) **Fragmentos de huesos:** se considera un defecto en todas las formas de presentación, excepto al tratarse de los albaricoques enteros y en el caso de que los huesos y las semillas carnosas de los albaricoques se usen como condimento; se refiere a los huesos enteros y fragmentos de huesos duros y aguzados.
- e) **Cortados no a lo largo de la comisura:** se considera un defecto en la forma de presentación en mitades; se refiere a los cortes de más de 12 mm, en la parte más ancha a partir de la comisura.
- f) **Materias extrañas inocuas:** significa cualquier sustancia vegetal (como, por ejemplo, pero sin que se limite a ello, una hoja o fragmento de ésta, o un pedúnculo) inocua y que tiende a perjudicar la apariencia del producto.
- g) **Recortes:** considerado como defecto únicamente en los albaricoques en conserva en las formas de presentación enteros y mitades envasados en medios de cobertura líquidos. El recortado debe ser excesivo e incluye vaciados considerables (debido a cortes físicos o a otras causas) en la superficie de las piezas, lo que perjudica notablemente su aspecto.

2.3.7 Tolerancias para los defectos

El producto deberá estar prácticamente exento de defectos, tales como materias extrañas, fragmentos de huesos, pieles (solo cuando está pelado), piezas con macas, y piezas rotas. Algunos defectos corrientes no deberán darse en cantidades superiores a las limitaciones siguientes:

Defecto	Envasado con medio de cobertura líquido	Envasado compacto
Macas y recortes	30%, en número	3 unidades por 500 g
Roturas (enteros, mitades)	15%, en número	no aplicable
Pieles (promedio, sólo en la forma “pelados”)	no más de 6 cm ² de superficie total por 500 g	no más de 12 cm ² de superficie total por 500 g
Huesos o fragmentos de huesos (promedio)	1 hueso o su equivalente por 500 g ¹	1 hueso o su equivalente por 500 g ¹
Materias extrañas inocuas	2 fragmentos por 500g	3 fragmentos por 500 g

El peso del producto a que se refiere el cuadro anterior es el peso escurrido (véase el Volumen 13 del Codex Alimentarius).

2.4 CLASIFICACION DE “DEFECTUOSOS”

Los recipientes que no satisfagan uno a más de los requisitos relativos a los criterios de calidad que se especifican en las subsecciones 2.3.1 a 2.3.7 (excepto pieles y fragmentos de huesos, que se basan en promedios) se considerarán “ defectuosos”.

2.5 ACEPTACION DEL LOTE

Se considerará que un lote satisface los requisitos relativos a los criterios de calidad que se especifican en la subsección 2.4, cuando:

- a) para los requisitos que no se basan en promedios, el número de recipientes “defectuosos” tal como se definen en la subsección 2.4, 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
- b) se cumplan los requisitos basados en los promedios de las muestras.

¹ Para las tolerancias de que aquí se trata, un hueso es un hueso entero: o una pieza grande, equivalente a la mitad de un hueso o mayor; o hasta tres piezas pequeñas duras, cuya masa total sea menor que medio hueso.

2.6 ADITIVOS ALIMENTARIOS

Aromas	Dosis máxima
2.6.1 Esencias naturales de frutas	Limitada por las BPF
2.6.2 Aromas naturales y aromas idénticos a los naturales, según se definen en la Lista de Aditivos del Codex Alimentarius (CAC/FAL 5-1979).	Limitada por las BPF

2.7 CONTAMINANTES

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

2.8 HIGIENE

2.8.1 Se recomienda que el producto comprendido en esta norma se prepare y manipule de conformidad con las secciones correspondientes la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.241:99 “Código 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.

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

2.8.3 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.

2.9 PESOS Y MEDIDAS**2.9.1 Llenado de los recipientes****2.9.1.1 Llenado mínimo**

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

2.9.1.2 Clasificación de “defectuosos”

Los recipientes que no satisfagan los requisitos de llenado mínimo (90 por ciento de la capacidad del recipiente) de la subsección 2.9.1.1 se considerarán “defectuosos”.

2.9.1.3 Aceptación del lote

Se considerará que un lote satisface los requisitos relativos a las características que se especifican en la subsección 2.9.1.1 cuando el número de recipientes “defectuosos”, tal como se definen en la subsección 2.9.1.2, 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).

2.9.1.4. Peso escurrido mínimo

2.9.1.4.1 El peso escurrido mínimo del producto no será inferior a los siguientes porcentajes calculados sobre la base del peso del agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente herméticamente cerrado cuando está totalmente lleno, salvo que estos requisitos no se aplican a la forma de presentación “Enteros”:

- En zumo(s) (jugo(s)) o néctar(es) de fruta muy edulcorados, jarabe concentrado y muy concentrado	54%
- En zumo(s) (jugo (s)) o néctar(es) de fruta ligeramente edulcorados, jarabe diluido y muy diluido	55%
- Envasado compacto	82%

- 2.9.1.4.2 Se considerará que se cumplen los requisitos relativos al peso escurrido mínimo, cuando el peso escurrido medio de todos los recipientes examinados 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 Nombre del producto será “Albaricoques”.

- 4.1.2 Según sea apropiado, se declarará como parte del nombre o cerca de éste lo siguiente:

- a) La forma de presentación: “Enteros”, “Mitades”, “Rodajas”, “Trozos” o “Trozos mezclados” o “Trozos irregulares”.
- b) El tipo de envasado: “Envasado compacto” si tal es el caso.

- 4.1.3 El nombre incluirá una declaración de todo ingrediente que caracterice al producto p. ej., “Con x”, según sea apropiado.

- 4.1.4 El medio de cobertura se declarará como parte del nombre o cerca de éste.

- 4.1.4.1 Cuando el medio de cobertura esté constituido por agua, deberá declararse dicho medio como:

“En agua” o “Envasados en agua”.

- 4.1.4.2 Cuando el medio de cobertura esté constituido por un único zumo (jugo) de fruta, deberá declararse dicho medio como:

“En zumo (jugo)” o “En zumo (jugo) de albaricoque”: cuando se haya utilizado zumo (jugo) de albaricoque, o
“En zumo (jugo) de (nombre de la fruta)”; cuando se trate de cualquier otro zumo (jugo) de fruta.

- 4.1.4.3 Cuando el medio de cobertura esté constituido por dos o más zumos (jugos) de fruta, uno de los cuales puede ser de albaricoque, deberá declararse como:

“En zumo (jugo) de (nombre de las frutas)”, o
“En zumos (jugos) de fruta”, o
“En mezcla de zumos (jugos) de fruta”.

- 4.1.4.4 Cuando se añadan edulcorantes nutritivos al zumo (jugo) de albaricoque, deberá declararse el medio de cobertura como:

“Zumo (jugo) ligeramente edulcorado”, o
“Zumo (jugo) de albaricoque ligeramente edulcorado”, o
“Zumo (jugo) muy edulcorado”, o
“Zumo (jugo) de albaricoque muy edulcorado”,
según proceda.

- 4.1.4.5 Cuando se añadan edulcorantes nutritivos a un zumo (jugo) de una única fruta (que no sea zumo (jugo) de albaricoque) o a mezclas de dos o más zumos (jugos) de fruta (uno de los cuales puede ser de albaricoque), deberá declararse el medio de cobertura como:

“Zumo (jugo) ligeramente edulcorado de (nombre de la fruta)”, o
“Zumos (jugos) ligeramente edulcorados de (nombres de las frutas)”, o
“Zumos (jugos) de fruta ligeramente edulcorados”, o
“Mezcla de zumos (jugos) de fruta ligeramente edulcorados”,
según proceda, o de la misma forma para los
“Zumos (jugos) muy edulcorados”.

- 4.1.4.6 Cuando se añadan edulcorantes nutritivos al agua, o al agua y zumo (jugo) de una única fruta (incluido el de albaricoque), o al agua y zumos (jugos) de dos o más frutas, deberá declararse el medio de cobertura como:
- “Agua ligeramente edulcorada”,
- “Agua edulcorada ligeramente”,
- “Jarabe muy diluido”,
- “Jarabe diluido”,
- “Jarabe concentrado”,
- “Jarabe muy concentrado”,
- 4.1.4.7 Cuando se combinen edulcorantes nutritivos, agua y zumo(s) y (jugo(s)) de fruta para formar un néctar, deberá declararse el medio de cobertura como:
- “En néctar” o “En néctar de albaricoque”
- cuando el componente de zumo (jugo) sea sólo de albaricoque, o
- “En néctar de (nombre de la fruta)”,
- “En néctar de (nombres de las frutas)”,
- “En néctares de fruta”, o
- “En néctares mezclados de frutas”,
- en todos los demás casos, según proceda.
- 4.4.4.8 Cuando el medio de cobertura contenga agua y zumo (jugo) de albaricoque o agua y uno o más zumos (jugos) de fruta, deberá designarse el medio de cobertura de forma que se indique la preponderancia del agua o de determinado zumo (jugo) de fruta, según proceda, por ejemplo.
- “Zumo (jugo) de albaricoque y agua”
- (Agua y zumo (jugo) de albaricoque”,
- “Zumos (jugos) de (nombre de las frutas) y agua”, o
- “Agua y zumos (jugos) de (nombres de las frutas).”
- 4.1.4.9 El componente de zumo (jugo) de fruta de cualquier medio de cobertura no deberá declararse en el nombre del alimento si constituye menos del 10% m/m del total del medio de cobertura pero deberá declararse en la lista de ingredientes.
- 4.1.4.10 Cuando en el medio de cobertura se indiquen todos y cada uno de los nombres de las frutas presentes en una mezcla de zumos (jugos) o néctares de fruta, deberán aparecer en dicha lista por orden decreciente de proporciones.
- 4.1.4.11 Cuando el medio de cobertura no contenga edulcorantes añadidos, podrá emplearse el término “sin adición de azúcar” u otros términos análogos en relación con el nombre del alimento o muy cerca del mismo.
- 4.2 OTRAS FORMAS DE PRESENTACION**
- Si el producto se presenta de conformidad con las disposiciones previstas para las otras formas de presentación (subsección 1.3), la etiqueta deberá contener muy cerca del nombre del producto las palabras o frases necesarias para evitar error o confusión por parte del consumidor.
- 4.3 ETIQUETADO FACULTATIVO**
- 4.3.1** Podrá incluirse la declaración de que los albaricoques están “pelados” o “sin pelar”.
- 4.3.2** Si se incluye una fecha de durabilidad mínima, tal como “consumir antes de” o “se conservará por lo menos hasta...” dicha declaración deberá limitarse al año correspondiente.

- FIN DE LA NORMA -

2ª 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.