

San Salvador, 11 de septiembre 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 apruebe la Norma Salvadoreña Recomendada: **DIRECTRICES SOBRE MEZCLAS DE NECTARES DE FRUTAS NSR 67.00.237.99**; y

CONSIDERANDO:

Que la Junta Directiva de la citada Institución, ha aprobado la Norma antes relacionada, mediante el Punto Número CUATRO, del Acta Número DOSCIENTOS SETENTA Y CUATRO, de la Sesión celebrada el quince de diciembre 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: **DIRECTRICES SOBRE MEZCLAS DE NECTARES DE FRUTAS NSR 67.00.237.99**. De acuerdo a los siguientes términos:

**NORMA
SALVADOREÑA
CONACYT**

NSR CODEX CAC/GL 12-1991

DIRECTRICES SOBRE MEZCLAS DE NECTARES DE FRUTAS

CORRESPONDENCIA: Esta Norma es una adopción de la Directriz CAC/GL 12-1991, del Codex Alimentarius.

ICS 67.160.20

NSR 67.00.237:99

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

Estas directrices se aplican a las mezclas de néctares de frutas que se ajusten a la definición que figura en la Sección 2 a continuación, destinadas al consumo humano directo y conservadas por medios físicos exclusivamente. Para los efectos de la presente Norma, y por el momento, la conservación por medios físicos no comprende la radiación ionizante.

2. DEFINICION

Una mezcla de néctares de frutas es el producto pulposo o no pulposo sin fermentar, pero fermentable, destinado al consumo directo, obtenido mezclando el zumo (jugo) de fruta y/o toda la parte comestible molida y/o tamizada de dos o más especies de frutas en buen estado y maduras, concentrado o sin concentrar, con agua y azúcares o miel y conservado por medios físicos exclusivamente. Si se trata de una fruta de elevado contenido de azúcar, podrá omitirse la adición de azúcar.

3. REQUISITOS**3.1 CONTENIDO MINIMO DE INGREDIENTES DE FRUTA**

El producto deberá contener como mínimo, el 50 por ciento m/m de ingrediente de fruta de concentración natural o el equivalente derivado de un ingrediente concentrado de fruta, salvo cuando por su elevada acidez, el sabor fuerte o su elevado contenido de pulpa sea necesario un contenido menor. En ningún caso el contenido del ingrediente de fruta deberá ser inferior al 25 por ciento m/m.

3.2 AZUCARES

3.2.1 Si se añaden azúcares, éstos deberán ser según han sido definidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

3.2.2 Podrá utilizarse miel que se ajuste a la definición establecida por la Comisión del Codex Alimentarius, siempre que se le emplee como único edulcorante añadido.

3.3 SOLIDOS SOLUBLES

El contenido de sólidos solubles del producto, no deberá superar el 20 por ciento m/m determinado con refractómetro a 20°C, sin corregirlo por la acidez, y expresado en grados Brix en las Escalas Internacionales de Sacarosa.

3.4 CONTENIDO DE ETANOL

El contenido de etanol no excederá de 3 g/kg.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

	Dosis máxima
4.1 Acido cítrico	Limitada por las BPF
4.2 Acido málico	Limitada por las BPF
4.3 Acido L-ascórbico	400 mg/kg en el producto final
4.4 Dióxido de carbono	Limitada por las BPF

5. CONTAMINANTES

	Nivel máximo
5.1 Arsénico (As)	0,2 mg/kg
5.2 Plomo (Pb)	0,3 mg/kg ¹
5.3 Cobre (Cu)	5 mg/kg
5.4 Zinc (Zn)	5 mg/kg
5.5 Hierro (Fe)	15 mg/kg
5.6 Estaño (Sn)	200 mg/kg ¹
5.7 Suma de cobre, zinc y hierro	20 mg/kg
5.8 Dióxido de azufre	10 mg/kg

6. HIGIENE

6.1 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” recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius.

6.2 El producto, cuando haya sido analizado con métodos apropiados de muestreo y examen:

- deberá estar exento de microorganismos capaces de desarrollarse en condiciones normales de almacenamiento;
- no deberá contener sustancias procedentes de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

7. PESOS Y MEDIDAS**7.1 LLENADO DEL ENVASE**

El néctar 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.

8. ROTULADO O ETIQUETADO

Además de los requisitos en la Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 67.10.01:98 “Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados”, se aplicarán las siguientes disposiciones.

¹ Niveles en estudio con arreglo a un plan de muestreo por el Codex Alimentarius.

8.1 NOMBRE DEL ALIMENTO

8.1.1 El nombre del alimento que habrá de declararse en la etiqueta, deberá ser “néctar de frutas” o “mezcla de néctares de frutas”, debiéndose o bien sustituir la palabra “fruta” por los nombres de los tipos de frutas utilizados, por orden decreciente de sus proporciones en el producto, o bien añadir al nombre los tipos de frutas en ese mismo orden. Si se utilizan más de dos tipos de frutas, podrán indicarse por separado sus nombres en la etiqueta, cerca del nombre del producto, en cuyo caso el nombre del producto deberá ser “mezcla de néctares de frutas”.

8.1.2 Muy cerca del nombre del alimento deberán aparecer las palabras “contenido mínimo de fruta x por ciento” en que “x” representa el porcentaje mínimo efectivo de ingrediente de fruta, calculado sobre la base de la concentración natural en el producto final.

8.2 LISTA DE INGREDIENTES

8.2.1 En la etiqueta deberá indicarse la lista completa de los ingredientes, incluida el agua añadida, por orden decreciente de proporciones y de conformidad con los requisitos pertinentes aplicables a cada uno de los néctares utilizados. A tal fin, los ingredientes concentrados de frutas se calcularán sobre la base de su concentración natural. Sin embargo, cuando se haya incluido información en el nombre del alimento (Sección 8.1) no será necesario repetirla en la lista de ingredientes.

8.3 REQUISITOS ADICIONALES

8.3.1 En la etiqueta no podrá representarse figurativamente otra fruta o néctar que las especies de frutas utilizadas en el producto o sus néctares.

8.3.2 Cuando el alimento contenga miel, deberá figurar muy cerca del nombre del alimento la declaración “contiene miel”.

8.3.3 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 venda el producto, esa declaración o el uso de ese término.

8.3.4 Cuando el producto contenga más de 2 g/kg de dióxido de carbono, muy cerca del nombre deberá figurar el término “gasificado”, y deberá declararse también el dióxido de carbono en la lista de ingredientes.

8.3.5 Cuando los néctares de fruta hayan de conservarse en condiciones de refrigeración, se darán instrucciones para su conservación y, si es necesario, para su descongelación.

8.3.6 Cuando el néctar de frutas se haya preparado a partir de materias primas tratadas con radiaciones ionizantes, se etiquetará de conformidad con la Sección 5.2.2 de la Norma General (NSO 67.10.01:98).

8.3.7 Cuando no se haya añadido azúcar a los néctares de fruta, no se hará ninguna declaración al respecto.

8.4 RECIPIENTES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

La información sobre los envases no destinados a la venta al por menor, deberá indicarse en el envase o en los documentos que lo acompañan, salvo el nombre del producto, la identificación del lote, y el nombre y la dirección del fabricante o envasador, deberán aparecer en el envase. Sin embargo, la identificación del lote, y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador podrán sustituirse con una señal de identificación, a condición de que dicha señal sea claramente identificable en los documentos que lo acompañan.

9. METODOS DE ANALISIS Y MUESTREO

Véase la Norma Salvadoreña NSR 67.00.133:99 “Métodos de Análisis de Muestreo (por referencia)”.

-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.