

San Salvador, 22 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: **VINAGRE NSR 67.00.143:99**; 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: **VINAGRE NSR 67.00.143:99**. De acuerdo a los siguientes términos:

**NORMA
SALVADOREÑA
CONACYT**

NSR CODEX STAN 162-1987

NORMA PARA EL VINAGRE

CORRESPONDENCIA: Esta Norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 162-1987.

ICS 67.220.20

NSR 67.00.143:99

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.

NORMA SALVADOREÑA

NSR 67.00.143:99

1. CAMPO DE APLICACION

La presente Norma se aplica a los productos definidos más adelante en la Sección 2.1.

2. DESCRIPCION

2.1 DEFINICION DEL PRODUCTO

- 2.1.1 El **Vinagre** es un líquido, apto para el consumo humano, producido exclusivamente con productos idóneos que contengan almidón o azúcares, o almidón y azúcares por el procedimiento de doble fermentación, alcohólica y acética, tal como se define más detalladamente en las subsecciones 2.1.1.1 a 2.1.1.8. El vinagre contiene una cantidad especificada de ácido acético. El vinagre puede contener ingredientes facultativos, según se indica en la Sección 3.2.

- 2.1.2 **El vinagre de vino** es el vinagre obtenido del vino por fermentación acética, salvo que en las materias primas podrán superarse el nivel Máximo de ácidos volátiles.
- 2.1.3 **Los vinagre de fruta (vino), vinagre de baya (vino), vinagre de sidra**, son vinagres obtenidos por fermentación acética del vino de frutas o del de bayas o de la sidra, salvo que en las materias primas podrá superarse el nivel máximo de ácidos volátiles. Los productos pueden obtenerse también de las frutas por el procedimiento definido en la subsección 2.1.1.
- 2.1.4 **El vinagre del alcohol** es el vinagre obtenido por fermentación acética de alcohol destilado.
- 2.1.5 **El vinagre de grano** es el vinagre obtenido, sin destilación intermedia por el procedimiento definido en la subsección 2.1.1, de cualquier cereal en grano, cuyo almidón se ha convertido en azúcares mediante un procedimiento distinto del de sólo la diastasa de la cebada malteada.
- 2.1.6 **El vinagre de malta** es el vinagre obtenido, sin destilación intermedia por el procedimiento definido en la subsección 2.1.1, a partir de la cebada malteada, con o sin adición de cereales en grano cuyo almidón se ha convertido en azúcares únicamente mediante la diastasa de la cebada malteada.
- 2.1.7 **El vinagre de malta** destilado es el vinagre obtenido del producido por destilación del vinagre de malta definido en la precedente subsección 2.1.1.5, a presión reducida. Contiene solamente los constituyentes volátiles del vinagre de malta del que deriva.
- 2.1.8 **El vinagre de suero** es un vinagre obtenido del suero, sin destilación intermedia, por el procedimiento definido en la subsección 2.1.1.
- 2.1.9 **El vinagre de miel** es un vinagre obtenido de la miel, sin destilación intermedia, por el procedimiento definido en la subsección 2.1.1.

3. REQUISITOS

3.1 MATERIAS PRIMAS

- i) Productos de origen agrícola que contiene almidón, azúcares o almidón y azúcares, especialmente, pero o no sólo de fruta, bayas, cereales en grano, cebada malteada, suero, miel.
- ii) Vino de uvas, de frutas o bayas, de sidra.
- iii) Alcohol destilado de origen agrícola.
- iv) Alcohol destilado de origen silvícola.

3.2 INGREDIENTES FACULTATIVOS

Podrán añadirse al vinagre los ingredientes siguientes, en las cantidades necesarias para conferir al producto un aroma característico:

- 3.2.1 Plantas, en particular hierbas aromáticas, especias y frutas, o sus partes o extractos, aptos para aromatizar.
- 3.2.2 Suero
- 3.2.3 Zumos (jugos) de frutas, o su equivalente de zumos (jugos) concentrados de frutas.
- 3.2.4 Azúcares, tal como han sido definidos por la Comisión del Codex Alimentarius.
- 3.2.5 Miel, tal como ha sido definida por la Comisión del Codex Alimentarius.
- 3.2.6 Sal de calidad alimentaria, tal como ha sido definida por la Comisión del Codex Alimentarius.

3.3 CONTENIDO TOTAL DE ACIDO

- 3.3.1 Vinagre de vino: 60 gramos como mínimo, por litro
(calculado como ácido acético).
- 3.3.2 otros vinagres: 50 gramos como mínimo, por litro
(calculado como ácido acético).
- 3.3.3 Todos los vinagres: no más de la cantidad obtenible por
fermentación biológica.

3.4 CONTENIDO DE ALCOHOL RESIDUAL

Alcohol residual: 0,5% v/v, como máximo, excepto en el vinagre de vino, que podrá ser del 1% v/v.

3.5 SOLIDOS SOLUBLES

El contenido de sólidos solubles, con exclusión de los azúcares o la sal añadidos, de:

- i) los vinagres definidos en la subsección 2.1.1.1, no será menor de 1,3 g por 1000 ml por 1% de ácido acético;
- ii) los vinagres definidos en la subsección 2.1.1.2, no será menor de 2,0 g por 1000 ml por 1% de ácido acético.

3.6 ADITIVOS ALIMENTARIOS

	Dosis máxima
3.6.1 Diosido de azufre	70 mg/kg
3.6.2 Acido L-ascórbico (como antioxidante)	400 mg/kg
3.6.3 Color caramelo (natural)	BPF
3.6.3 Color caramelo (procedimiento del sulfito de amonio)	1 mg/kg
3.6.4 Color caramelo (procedimiento del amoníaco) (Sólo par el vinagre de malta)	1 mg/kg

3.6.1 Aromas

Aromas y aromatizantes naturales según se definen a efectos del Codex Alimentarius (véase Guía del Codex para el uso Inocuo de los Aditivos Alimentarios, Volumen 1 del Codex Alimentarius)

3.6.2 Acentuadores del aroma

3.6.2.1 Glutamatos monosódico, monopotásico y calcio(excepto en el vinagre de vino, tal como ha sido definido en la subsección 2.1.1.1): dosis máxima 5 g/kg.

3.6.3 Principio de transferencia

Se aplicará la Sección 3. del “Principio relativo a la transparencia de aditivos a los alimentos” estipulado en el Volumen 1 del Codex Alimentarius

3.6.4 Coadyuvantes de elaboración

3.6.4.1 Nutrientes para acetobacterias (como extractos de levadura, autolisatos y aminoácidos) y sales nutrientes.

3.6.4.2 Clarificantes y filtrantes como han sido aprobados por la Comisión del Codex Alimentarius y utilizados según prácticas correctas de fabricación.

3.7 CONTAMINANTES

	Dosis máxima
3.7.1 Arsénico (As)	1 mg/kg
3.7.2 Plomo (pb)	1 mg/kg
3.7.3 Suma de cobre (Cu) y zinc (zn)	10 mg/kg
3.7.4 Hierro (Fe)	10 mg/kg

3.8 HIGIENE

3.8.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta norma se preparen de conformidad con los Principios Generales de Higiene de los Alimentos NSR 67.00.241:99.

3.8.2 Cuando se analice con métodos apropiados de muestreo y examen, el producto:

- a) deberá estar exento de microorganismos que puedan desarrollarse en condiciones normales de almacenamiento en cantidad que representen un riesgo para la salud;
- b) no deberá contener anguila del vinagre o cantidades sustanciales de otras materias y sedimentos en suspensión; y deberá estar exento de la turbiedad causada por microorganismos (madre del vinagre);
- c) no deberá contener ninguna sustancia originada por microorganismos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud.

3.9 PESOS Y MEDIDAS

3.9.1 Llenado del envase

El vinagre no deberá ocupar menos del 90 por ciento v/v de la capacidad de agua del recipiente. La capacidad de agua del recipiente es el volumen del agua destilada a 20°C que puede contener el recipiente cerrado herméticamente cuando está completamente lleno.

4. METODOS DE ANALISIS Y MUESTREO

Véase el Volumen 13 del Codex Alimentarius.

5. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la Norma General Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (NSO 67.10.01:98), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

5.1 NOMBRE DEL ALIMENTO

5.1.1. El producto fabricado de una única materia prima se denominará “vinagre de x”, donde “x” representa el nombre de la materia prima utilizada.

5.1.2 El producto fabricado de más de una materia prima se denominará “vinagres de y”, donde “y” representa la lista completa de las materias primas utilizadas, enumerándolas por orden decreciente de proporciones.

5.1.3 El contenido total de ácido se declarará junto al nombre del alimento mediante el término “x%”, donde “x” es el contenido mínimo total de ácido en g/100 ml, calculado como ácido acético y redondeado al número entero más próximo.

5.1.4 Cuando, de conformidad con la Sección 3.2 y/o 4.6, se hayan añadido uno o varios ingredientes que comuniquen al alimento al aroma distintivo de ese ingrediente o ingredientes, el nombre del alimento deberá ir acompañado de la expresión descriptiva apropiada.

5.2 ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

Además de las Secciones 2 y 3 de la Norma General, las siguientes disposiciones específicas se aplicarán al etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor.

La información requerida en las Secciones 8.1 a 8.8. deberá figurar en el envase o en los documentos que lo acompañen, salvo que 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 envasador podrán sustituirse por una señal de identificación, siempre y cuando dicha señal sea claramente identificable en los documentos de acompañamiento.

- 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.