

ACUERDO No. 407.-

San Salvador, 13 de abril de 2005

EL ÓRGANO EJECUTIVO EN EL RAMO DE ECONOMÍA,

Vista la solicitud del Ingeniero CARLOS ROBERTO OCHOA CORDOVA, Director Ejecutivo del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, CONACYT, a efecto de que se apruebe la Norma Salvadoreña Obligatoria: PREPARADOS ALIMENTICIOS CON MIEL DE ABEJAS NSO 67.38.02:05; y

CONSIDERANDO:

- I- Que la Junta Directiva de la citada Institución, ha aprobado la Norma antes relacionada, mediante el punto Número TRES, del Acta Número CUATROCIENTOS OCHENTA Y CINCO, de la Sesión celebrada el dieciséis de febrero del corriente año.

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 Obligatoria: PREPARADOS ALIMENTICIOS CON MIEL DE ABEJAS. ESPECIFICACIONES. NSO 67.38.02:05, de acuerdo a los siguientes términos:

NORMA SALVADOREÑA

NSO 67.38.02:05

PREPARADOS ALIMENTICIOS CON MIEL DE ABEJAS. ESPECIFICACIONES

CORRESPONDENCIA: No tiene correspondencia con norma internacional

ICS 67.180

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.

INFORME

Los Comités Técnicos de Normalización del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, CONACYT, son los organismos encargados de realizar el estudio de las normas. Están integrados por representantes de la Empresa Privada, Gobierno, Organismo de Protección al Consumidor y Académico Universitario.

Con el fin de garantizar un consenso nacional e internacional, los proyectos elaborados por los Comités se someten a un período de consulta pública durante el cual puede formular observaciones cualquier persona.

El estudio elaborado fue aprobado como NSO 67.38.02:05 “PREPARADOS ALIMENTICIOS CON MIEL DE ABEJAS. ESPECIFICACIONES”, por el Comité Técnico de Normalización 38, correspondiente al Comité Técnico de Normalización de PRODUCTOS APICOLAS. La oficialización de la norma conlleva la ratificación por Junta Directiva y el Acuerdo Ejecutivo del Ministerio de Economía.

Esta norma está sujeta a permanente revisión con el objeto de que responda en todo momento a las necesidades y exigencias de la técnica moderna. Las solicitudes fundadas para su revisión merecerán la mayor atención del organismo técnico del Consejo: Departamento de Normalización, Metrología y Certificación de la Calidad.

MIEMBROS PARTICIPANTES DEL COMITE 38

NOMBRE	INSTITUCION/EMPRESA
Edith Hernández	Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social
German Vides	Apiarios Vides Silva
Roberto Perdomo	MAG-CONAPIS
Roberto Corvera	Dirección de Protección al Consumidor, MINEC
Mayra García de Vela	MSPAS. Laboratorio del Control de Calidad de Alimentos y Aguas
Napoleón Edgardo Paz Quevedo	Facultad de Ingeniería Agronómica, UES
Zoila Isabel de Alarcón	Facultad de Química y Farmacia, UES
Marta Alicia de Portillo	Facultad de Química y Farmacia, UES
Elisa de Valiente	VAPE S.A. de C.V.
Raquelina de Huevo	SwissContact/Pro-Empresa
Carlos Sosa	VAPE S.A. de C.V.
Claudia Verónica Alfaro	Universidad José Simeón Cañas, UCA
Jaime Díaz	Don Alvaro S.A.
Alba Guadalupe Cáceres Paula	Don Alvaro S.A.
Evelyn Xiomara Castillo	CONACYT

NORMA SALVADOREÑA

NSO 67.38.02:05

1. OBJETO

Esta norma tiene por objeto establecer las características y especificaciones que deben cumplir los preparados alimenticios con miel de abejas (*Apis mellifera*).

2. CAMPO DE APLICACION

Esta norma se aplica a los preparados alimenticios con miel de abejas que se comercialicen en El Salvador, independientemente de su origen, presentación y destino final.

3. DEFINICIONES

3.1 Aditivos alimentarios: son aquellos elementos que entran en la formulación de un producto como sustancias correctivas o coadyuvantes, con el objeto de preservarlo, estabilizar o mejorar su color, sabor, olor y apariencia, siempre que no perjudiquen su valor nutritivo; normalmente no se consumen como alimentos ni se usan como ingrediente característico del alimento tengan o no valor nutritivo y cuya adición intencional al alimento, en cualesquiera de las fases de producción, envasado, transporte o almacenamiento de ese alimento, resulta o es prever que resulta (directa o indirectamente), en que el o sus derivados pasen a ser un componente de tales alimentos o afecten a las características de éstos.

3.2 Contaminante: cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otra sustancia presente en los alimentos que pueda comprometer la inocuidad o aptitud de los alimentos.

3.3 Ingredientes: cualquier sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, que se emplee en la fabricación o preparación de un alimento y esté presente en el producto final aunque posiblemente en forma modificada.

3.4 Miel de abejas: es el producto alimenticio producido por las abejas melíferas a partir del néctar de las flores o de las secreciones procedentes de partes vivas de las plantas o de excreciones de insectos succionadores de plantas que quedan sobre partes vivas de las mismas, que las abejas recogen, transforman, almacenan y dejan madurar en los panales de la colmena.

3.5 Preparados alimenticios: producto alimenticio elaborado de la mezcla de varios ingredientes disponible para el consumo.

4. SÍMBOLOS Y ABREVIATURAS**SÍMBOLOS / ABREVIATURAS**

° C

CAC/RM

FAO

g

NSO

NSR

OMS

UFC

SIGNIFICADO

Grado Celsius

Comisión del Codex Alimentarius

Organización Mundial para la Agricultura y la Alimentación

Gramos

Norma Salvadoreña Obligatoria

Norma Salvadoreña Recomendada

Organización Mundial de la Salud

Unidades formadoras de colonias

NORMA SALVADOREÑA**NSO 67.38.02:05****5. CLASIFICACION Y DESIGNACION****5.1 CLASIFICACION****5.1.1 Según su Presentación**

- a) Líquidas
- b) Semisólidas y
- c) Sólidas

5.2 DESIGNACION

El producto se podrá designar como preparados alimenticios con miel de abejas, debiendo especificar el o los ingredientes principales que se utilicen, pudiendo utilizar las siguientes designaciones:

- “Preparados alimenticios con miel de abejas y...”
- “Preparados alimenticios con miel de abejas sabor a...”
- “Nombre comercial”, seguido de una de las designaciones anteriores

6. COMPOSICION Y REQUISITOS**6.1 COMPOSICION**

El producto final debe contener como ingrediente mayoritario la miel de abejas.

Se admitirán solamente los aditivos alimentarios aceptados en la Norma Codex Stan 192-1995, Rev. 3-2001 Norma general para aditivos alimentarios.

6.2 REQUISITOS

Toda miel de abejas que se utilice en preparados alimenticios debe cumplir los requisitos indicados en la norma NSO 67.19.01.04 "Miel de abejas. Especificaciones" (primera actualización).

Los ingredientes que se empleen en la elaboración de los preparados alimenticios con miel de abejas, deben ser limpios, sanos y libres de contaminantes; además deben cumplir con las normas salvadoreñas correspondientes y en su defecto con las normas del Codex Alimentarius de la FAO/OMS.

6.2.1 Higiene

Los preparados alimenticios con miel de abejas deben estar exentos de sustancias inorgánicas u orgánicas extrañas a su composición, por ejemplo: insectos, larvas, granos de arena y no exceder los máximos niveles tolerables para contaminaciones microbiológicas o residuos tóxicos.

NORMA SALVADOREÑA**NSO 67.38.02:05**

Su preparación deberá realizarse de conformidad con los principios generales sobre higiene de alimentos recomendados por NSR 67.00.241:02 "Código de Prácticas de Principios Generales de Higiene de los Alimentos".

6.2.2 Criterios Microbiológicos

Los preparados alimenticios con miel de abejas deben cumplir con las siguientes características microbiológicas:

- Recuento de colonias aerobias mesófilas ($35-37 \pm 1^\circ\text{C}$) máximo: 1×10^4 UFC / g
- Salmonella / 25 g: ausencia.
- Coliformes totales y fecales: ausencia
- Hongos y Levaduras: 1×10^2 UFC / g

6.2.3 Residuos tóxicos

Los preparados alimenticios con miel de abejas deben cumplir con límites de residuos establecidos por las normas del Codex Alimentarius FAO/OMS

7. MUESTREO**7.1 PLANES DE MUESTREO**

Se realizará muestreo de acuerdo con el procedimiento que se establece en la norma del Codex Alimentarius FAO/OMS. Planes de Muestreo para Alimentos Preenvasados (CAC/RM 42-1995) Volumen XIII.

8. METODOS DE ANÁLISIS

Los parámetros correspondientes a las características microbiológicas del producto serán determinados según se indica a continuación:

- Coliformes Totales y Fecales: Bacteriological Analytical Manual, FDA 8th Edition, Chapter 2, 4; 1995.
- Hongos y Levaduras: Bacteriological Analytical Manual, FDA 8th Edition, Chapter 18; 1995
- Salmonella s.p: Bacteriological Analytical Manual, FDA 8th Edition, Chapter 5; 1995.
- Recuento de colonias aerobias mesófilas: Bacteriological Analytical Manual, FDA 8th Edition; 1995.

NORMA SALVADOREÑA**NSO 67.38.02:05****9. ROTULADO**

Se aplicarán los requisitos establecidos en la Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 67.10.01:03 “Etiquetado General para Alimentos Preenvasados”. Primera Revisión.

Se aplicarán los requisitos establecidos en la Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 67.10.02:99 “Directrices del Codex Alimentarius sobre Etiquetado Nutricional”.

La vida útil del producto será tal que se garantice el cumplimiento de los factores esenciales de calidad e higiene establecidos en esta norma.

10. APENDICE**10.1 NORMAS QUE DEBEN CONSULTARSE**

- NSO 67.10.01:03 “Etiquetado General para Alimentos Preenvasados”. Primera revisión
- NSO 67.10.02:99 “Directrices del Codex Alimentarium sobre Etiquetado Nutricional”
- NSO 67.19.01.04 “Miel de abejas. Especificaciones”. Primera actualización
- NSR 67.00.241:02 “Código de Prácticas de Principios Generales de Higiene de los Alimentos”
- Codex Alimentarius FAO/OMS. Planes de Muestreo para Alimentos Preenvasados (CAC/RM 1995) Volumen XIII
- Norma Codex Stan 192-1995, Rev. 3-2001 Norma general para aditivos alimentarios.

11. VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN

Corresponde al Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social y a la Dirección de Protección al Consumidor, velar por el cumplimiento de esta norma obligatoria.

-FIN DE LA NORMA-

2º) El presente Acuerdo entrará en vigencia SEIS MESES después de su publicación. PUBLIQUESE EN EL DIARIO OFICIAL.-
COMUNIQUESE.- YOLANDA DE GAVIDIA, MINISTRA.