

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 MELOCOTONES (DURAZNOS) EN CONSERVA NSR 67.00.12.99; 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 MELOCOTONES (DURAZNOS) EN CONSERVA NSR 67.00.12.99. De acuerdo a los siguientes términos:

NORMA
SALVADOREÑA
CONACYT

NSR CODEX STAN 14-1981

NORMA PARA LOS MELOCOTONES (DURAZNOS) EN CONSERVA

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 14-1981

ICS 67.080.10

NSR 67.00.12:99

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 ¹

Se entiende por melocotones (duraznos) en conserva el producto (a) preparado con melocotones (duraznos) pelados, exentos de pedúnculos, frescos o congelados o previamente enlatados, maduros, de las variedades comerciales para conserva que responden a las características del fruto de *Prunus persica* L., pero excluyendo las variedades nectarinas; (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 TIPO VARIETAL

Los melocotones (duraznos) de distintos tipos varietales deberán llevar la denominación:

- 1.2.1 Con hueso (carozo) suelto: en los que el hueso (carozo) se separa fácilmente de la pulpa; o
- 1.2.2 Con hueso (carozo) adherido: en los que el hueso (carozo) se adhiere a la pulpa.

¹ La exclusión de las nectarinas se ha aplicado solo por razones de elaboración

1.3 TIPO DE COLOR

Los melocotones (duraznos) que tengan diferencias varietales marcadas deberán llevar la denominación:

1.3.1 Amarillo: tipos varietales en los que predominan colores comprendidos entre amarillo pálido y naranja rojizo intenso.

1.3.2 Blanco: tipos varietales en los que el color predominante está comprendido entre blanco y blanco-amarillo.

1.3.3 Rojo: tipos varietales en los que el color predominante está comprendido entre amarillo pálido y rojo naranja y con coloraciones rojas jaspeadas distintas de las de la cavidad del hueso (carozo).

1.3.4 Verde: tipos varietales en los que el color predominante está comprendido entre verde pálido y verde cuando están totalmente maduros.

1.4 FORMAS DE PRESENTACION

1.4.1 Enteros: melocotones (duraznos) enteros con hueso (carozo).

1.4.2 Mitades: sin hueso (carozo) y cortados en dos partes aproximadamente iguales.

1.4.3 Cuartos: sin hueso (carozo) y cortados en cuatro partes aproximadamente iguales.

1.4.4 En rodajas: sin hueso (carozo) y cortados en sectores de forma de cuña.

1.4.5 En cubos: sin hueso (carozo) y cortados en partes de forma de cubo.

1.4.6 Trozos (o trozos irregulares): sin hueso (carozo) y que abarcan formas y tamaños irregulares.

1.5 OTRAS FORMAS DE PRESENTACION

Se permitirá cualquier otra forma de presentación del producto a 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, incluidos los correspondientes a las tolerancias para defectos, peso escurrido, y cualquier otro requisito de esta norma que sea aplicable a la forma de presentación estipulada en la norma que más se acerque a la forma o formas de presentación que han de estipularse en el ámbito de la presente disposición;
- c) Esté descrita debidamente en la etiqueta para evitar errores o confusión por parte del consumidor.

1.6 TIPOS DE ENVASADO

1.6.1 Envasado ordinario: con medio de cobertura líquido.

1.6.2 Envasado compacto: prácticamente todo fruto, con una cantidad muy pequeña de líquido que fluya libremente.

2. REQUISITOS**2.1 MEDIOS DE ENVASADO ¹**

2.1.1 Cuando se emplea un medio de envasado, 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 fruta: en cuyo caso el zumo (jugo) de melocotón (durazno) o el zumo (jugo) de cualquier otra fruta compatible es el único medio de cobertura;

2.1.1.3 Agua y zumo(s) (jugo(s)) de fruta: en cuyo caso el agua y el zumo (jugo) de melocotón (durazno), o el agua y el zumo (jugo) de otra fruta, o el agua y el zumo (jugo) de dos o más frutas se combinan para formar el medio de cobertura;

2.1.1.4 Mezclas de zumos (jugos) de frutas: en cuyo caso los zumos (jugos) de dos o más frutas se combinan para formar el medio de cobertura;

2.1.1.5 Con azúcar(es): cualquiera de los medios de cobertura anteriores pueden estar adicionados con uno o más de los siguientes azúcares: sacarosa, jarabe de azúcar invertido, dextrosa, jarabe de glucosa seco y jarabe de glucosa.

2.1.2 Clasificación de los medios de cobertura cuando se adicionan azúcares:

2.1.2.1 Cuando se adicionan azúcares al zumo (jugo) de melocotón (durazno) o a los zumos (jugos) de otras frutas, los medios de cobertura líquidos deberán tener no menos de 14° Brix, y se clasificarán con arreglo a su concentración, como se indica a continuación:

Zumo (jugo) de (nombre de la fruta) ligeramente edulcorado	- no menos de 14° Brix
Zumo (jugo) de (nombre de la fruta) muy edulcorado	- no menos de 18° Brix

¹ Véase el Apéndice de la Parte 1 del Volumen 5 A del CODEX alimentarius.

- 2.1.2.2 Cuando se adicionan azúcares al agua o al agua y zumo (jugo) de melocotón (durazno) o al agua y zumos (jugos) de otras frutas, los medios de cobertura líquidos se clasificarán con arreglo a su concentración, como se indica a continuación:

Concentraciones básicas de jarabe

Jarabe diluido	-	no menos de 14° Brix
Jarabe concentrado	-	no menos de 18° Brix

2.1.3 Medios de cobertura facultativos

Cuando no está prohibido en el país de venta, pueden emplearse los siguientes medios de cobertura:

Agua ligeramente edulcorada	No menos de 10° Brix pero menos de 14° Brix
Agua edulcorada ligeramente	No menos de 10° Brix pero menos de 14° Brix
Jarabe muy diluido	No menos de 10° Brix pero menos de 14° Brix
Jarabe muy concentrado	Más de 22° Brix

- 2.1.4 La concentración del jarabe se determinará como valor medio, pero el contenido de ningún recipiente podrá tener un índice de Brix menor que el del mínimo de la categoría inmediatamente inferior, si la hubiere.

2.2 OTROS INGREDIENTES

Edulcorantes nutritivos, especias, vinagre, huesos (carozos) de melocotón (durazno) y pepitas de melocotón (durazno).

2.3 CRITERIOS DE CALIDAD

2.3.1 Definiciones

- 2.3.1.1 **Macas:** alteración del color de la superficie y manchas que contrastan claramente con el color general y que pueden penetrar en la pulpa. Ejemplos: magullamientos, roña y coloración oscura.
- 2.3.1.2 **Roturas:** se considera defecto únicamente en los melocotones (duraznos) en conserva en las formas de presentación enteros, mitades y cuartos, envasados en medios líquidos. La pieza tiene que estar separada en partes definidas; y, al aplicar aquí las tolerancias, se considera que la totalidad de las porciones que equivalen a una pieza completa es una unidad.
- 2.3.1.3 **Pieles:** las que se adhieren a la pulpa del melocotón (durazno) y/o se encuentran sueltas en el recipiente.
- 2.3.1.4 **Huesos (carozos):** considerado como defecto en todas las formas de presentación, aparte de los melocotones (duraznos) enteros, y excepto cuando los huesos (carozos) enteros de melocotón (durazno) o las pepitas de melocotón (durazno) se emplean como ingredientes de aderezo. Se consideran como restos de huesos (carozos), los huesos (carozos) enteros y los fragmentos de los mismos (incluso las puntas de los huesos maduros) que son duros y puntiagudos. No se tienen en cuenta los fragmentos de huesos (carozos) muy pequeños, que tienen menos de 5 mm en su dimensión mayor y no tienen puntas o bordes afilados.
- 2.3.1.5 **Recortes:** considerado como defecto únicamente en los melocotones (duraznos) en conserva en las formas de presentación enteros, mitades y cuartos envasados en medios de cobertura líquidos. El recortado debe ser excesivo e incluye vaciados considerables (debidos a cortes físicos o a otras causas) en la superficie de las piezas, lo que perjudica notablemente su aspecto.

2.3.2 Color

El color del producto deberá ser el normal para el tipo de color de que se trate. Las porciones que hayan estado evidentemente cerca de la cavidad del hueso (carozo) o de parte del mismo, y que después de enlatadas hayan sufrido alguna alteración ligera en el color, se considerarán de color característico normal. Los melocotones (duraznos) en conserva que contengan ingredientes especiales deberán considerarse de color característico cuando no se presente ninguna decoloración anormal debida al ingrediente de que se trate.

2.3.3 Sabor

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

2.3.4 Textura

Los melocotones (duraznos) deberán ser razonablemente carnosos y podrán ser más o menor 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.

2.3.5 Uniformidad de tamaño

- 2.3.5.1 **Enteros, mitades, cuartos:** en el 95 por ciento de las unidades, en número, que presenten máxima uniformidad de tamaño, el peso de la pieza mayor no deberá ser mayor que el doble del peso de la pieza menor, pero, si hay menos de 20 unidades, podrá prescindirse de una unidad. Cuando se haya roto una pieza dentro del recipiente, las piezas rotas reunidas se consideran como una sola unidad.
- 2.3.5.2 **Otras formas de presentación:** (no existen requisitos en cuanto a la uniformidad del tamaño).

2.3.6 Defectos

El producto deberá estar prácticamente exento de defectos, tales como materias extrañas, fragmentos de huesos, pieles, 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 por ciento, en número	3 unidades por 500 g
Roturas(enteros, mitades, cuartos)	5 por ciento, en número	(no aplicable)
Pieles (promedio)	No más de 15 centímetros cuadrados de superficie total por kg	No más de 30 centímetros cuadrados de superficie total por kg
Huesos (carozos) o fragmentos de huesos (promedio)	1 hueso (carozo) o su equivalente ¹ , por 5 kg	1 hueso (carozo) o su equivalente ¹ , por 5 kg

2.3.7 Clasificación de “defectuosos”

Los recipientes que no satisfagan uno o más de los requisitos relativos a las características que se especifican en los párrafos 2.3.2 a 2.3.6 (excepto pieles y fragmentos de huesos (carozos) que se basan en promedios) se considerarán “defectuosos”.

2.3.8 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos relativos a las características que se especifican en el párrafo 2.3.7, cuando:

- Para los requisitos que no se basan en promedios, el número de recipientes “defectuosos”, tal como se definen en el párrafo 2.3.7, no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo (NCA 6,5) de los Planes de Muestreo para Alimentos Preenvasados del Codex Alimentarius FAO/OMS (CAC/RM 42-1969), (véase el Volumen 13 del Codex Alimentarius); y
- Cuando se cumplan los requisitos basados en los promedios de las muestras.

2.4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

Aromas	Dosis máxima
2.4.1 Esencias naturales de frutas	Limitada por las BPF
2.4.2 Otros aromas naturales y sus equivalentes sintéticos idénticos, excepto aquellos de los que se sabe que representan un peligro tóxico	Limitada por las BPF

Antioxidante	Dosis máxima
Acido l- ascórbico	550 mg/kg en el producto terminado

2.5 CONTAMINANTES

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

¹ Para las tolerancias de que aquí se trata, un hueso (carozo) 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 HIGIENE

2.6.1 Se recomienda que el producto a que se refieren las disposiciones de esta norma se prepare y manipule de conformidad con las secciones correspondientes a la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.241:99 “ Código Recomendado 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.

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

2.6.3 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.

2.7 PESOS Y MEDIDAS**2.7.1 Llenado de los recipientes****2.7.1.1 Llenado mínimo**

Los recipientes deberán llenarse bien con melocotones (duraznos) 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 del agua destilada, a 20°C, que cabe en el recipiente cerrado herméticamente cuando está completamente lleno.

2.7.1.2 Clasificación de “defectuosos”

Los recipientes que no satisfagan los requisitos de llenado mínimo (90 por ciento de la capacidad del recipiente) del párrafo 2.7.1.1 se considerarán “defectuosos”.

2.7.1.3 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos relativos a las características que se especifican en el párrafo 2.7.1.1 cuando el número de recipientes “defectuosos”, tal como se definen en el párrafo 2.7.1.2, 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).

2.7.1.4 Peso escurrido mínimo

2.7.1.4.1 El peso escurrido del producto deberá basarse en el peso del agua destilada, a 20°C, que cabe en el recipiente cerrado herméticamente cuando está completamente lleno, con la excepción de que los requisitos no se aplicarán a la forma de presentación “enteros”.

	En Jarabe concentrado y muy concentrado	En jarabe diluido y muy diluido	Envasado compacto
Tipo de hueso (carozo) Adherido	57 por ciento	56 por ciento	84 por ciento
Tipo de hueso (carozo) suelto	54 por ciento	56 por ciento	82 por ciento

2.7.1.4.2 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 El nombre del producto deberá incluir:

- a) la denominación de “melocotones” (duraznos);
- b) la declaración de cualquier aderezo que caracterice el producto, p. ej. “Con x”, según sea apropiado;
- c) tipo varietal: “tipo de hueso (carozo) adherido” o “tipo de hueso (carozo) suelto”, según sea apropiado.

4.1.2 Como parte del nombre del producto, o cerca de éste, deberá incluirse:

- a) el tipo de color: “amarillo”, “blanco”, “rojo” o “verde”, según sea apropiado.

4.1.3 En la etiqueta deberá declararse lo siguiente, de modo que el consumidor pueda distinguirlo fácilmente:

- a) la forma de presentación “enteros”, “mitades”, “cuartos”, “cortados en rodajas”, “cortados en cubos”, “trozos”, o “trozos irregulares”, según sea apropiado;
- b) el tipo de envasado: “envasado compacto” si es de ese tipo.

4.1.4 Si el producto se presenta de conformidad con las disposiciones previstas para las otras formas de presentación (subsección 1.5), la etiqueta deberá contener muy cerca del nombre del producto, las palabras o frases necesarias para evitar error o confusión por parte del consumidor.

4.1.5 El medio de cobertura deberá declararse como parte del nombre del producto o muy cerca del mismo.

4.1.5.1 Cuando el medio de cobertura esté constituido por agua, o agua y zumo (jugo) de melocotón (durazno), o agua y uno o más zumos (jugos) de frutas, en los que predomine el agua, deberá declararse como:

“En agua” o “Envasado en agua”.

4.1.5.2 Cuando el medio de cobertura esté constituido únicamente por zumo (jugo) de melocotón (durazno) o por zumo (jugo) de otra fruta, deberá declararse como:

“En zumo (jugo) de melocotón (durazno)” o

“En zumo (jugo) de (nombre de la fruta)”.

4.1.5.3 Cuando el medio de cobertura esté constituido por dos o más zumos (jugos) de frutas, uno de los cuales puede ser zumo (jugo) de melocotón (durazno), deberá declararse como:

“En zumo (jugo) de (nombre de las frutas)”, o

“En zumo (jugo) de frutas”, o

“En zumos (jugos) de frutas mezclados”.

4.1.5.4 Cuando se añadan azúcares al zumo (jugo) de melocotón (durazno) o al zumo (jugo) de otras frutas, el medio de cobertura se declarará como:

“Zumo (jugo) de (nombre de la fruta) ligeramente edulcorado”, o

“Zumo (s) (jugo(s) de (nombres de las frutas) muy edulcorado(s)”, o

“Zumos (jugos) de frutas ligeramente edulcorados”, o

“Zumos (jugos) de frutas mezclados muy edulcorados”.

según sea apropiado en cada caso.

4.1.5.5 Cuando se añadan azúcares al agua o al agua y un zumo (jugo) de fruta (incluido el zumo (jugo) de melocotón (durazno)), o al agua y zumo (jugo) de dos o más frutas, el medio de cobertura se declarará como:

“Jarabe diluido” o “Jarabe concentrado”, o

“Agua ligeramente edulcorada” o “Agua edulcorada ligeramente”, o

“Jarabe muy diluido” o “Jarabe muy concentrado”,

según sea apropiado en cada caso.

4.1.5.6 Cuando el medio de cobertura contiene agua y zumo (jugo) de melocotón (durazno) o agua y uno o más zumo(s) (jugo(s)) de fruta, en los que el zumo (jugo) de fruta constituye 50 por ciento o más, en términos de volumen del medio de cobertura, el medio de envasado deberá indicar la preponderancia de dicho zumo (jugo) de fruta, como por ejemplo:

“Zumo (jugo) de melocotón (durazno) y agua”, o

“Zumo(s) (jugo(s)) de (nombre de la fruta) y agua”.

4.2 LISTA DE INGREDIENTES

4.2.1 En la etiqueta deberá declararse la lista completa de los ingredientes por orden decreciente de proporciones, de conformidad con la Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 67.10.01:98 “Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados”, excepto el agua que no necesita declararse.

4.2.2 Si se añade ácido ascórbico para conservar el color, deberá declararse su presencia en la lista de ingredientes como ácido ascórbico.

- 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). Ministro de Economía. MIGUEL E. LACAYO.