

ACUERDO N° 400.

San Salvador, 22 de junio 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 MARGARINA NSR 67.00.30:99; 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 MARGARINA NSR 67.00.30:99; de acuerdo a los siguientes términos:

NORMA

NSR CODEX STAN 32-1981

SALVADOREÑA

CONACYT

NORMA PARA LA MARGARINA

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 32-1981

ICS 67.200.10

NSR 67.00.30:99

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

Esta norma no se aplicará a los productos que contengan menos del 80 por ciento de grasa y no estén etiquetados de manera que se indique, directa o indirectamente, que el producto es margarina.

2. DEFINICIONES

2.1 DEFINICION DEL PRODUCTO

Se entiende por **margarina** el alimento en forma de emulsión líquida o plástica, generalmente del tipo agua/aceite y obtenida sobre todo a partir de grasas y aceites comestibles que no proceden de la leche.

2.2 OTRAS DEFINICIONES

2.2.1 Se entiende por **grasas y aceites comestibles** los productos alimenticios constituidos por glicéridos de ácidos grasos de origen vegetal, animal o marino. Las grasas de origen animal deben obtenerse de animales en buenas condiciones sanitarias en el momento de su sacrificio y ser aptas para el consumo humano en la forma establecida por la autoridad competente reconocida por la legislación nacional. Podrán contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfátidos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en la grasa o aceite.

2.2.2 Se entiende por **preenvasado o preparado previamente**, el producto listo para la venta al por menor envasado en un recipiente.

3. REQUISITOS**3.1 MATERIAS PRIMAS**

3.1.1 Grasas y/o aceites comestibles, o sus mezclas, que hayan sido sometidos o no a un proceso de modificación.

3.1.2 Agua y/o leche y/o productos lácteos.

3.2 CONTENIDO MINIMO DE GRASA

80% m/m del producto.

3.3 CONTENIDO MAXIMO DE AGUA

16% m/m del producto.

3.4 ADICIONES

Podrán añadirse a la margarina las siguientes sustancias:

3.4.1 Vitaminas

Vitaminas:
Vitamina A y sus ésteres
Vitamina D
Vitamina E y sus ésteres
Otras Vitaminas.

Las dosis máximas y mínimas de las Vitaminas A, D y E y de otras vitaminas deberán ser establecidas por la legislación nacional, de conformidad con las necesidades de cada país; cuando proceda, se prohibirá el uso de determinadas vitaminas.

3.4.2 Cloruro de sodio.

3.4.3 Azúcares¹

3.4.4 Proteínas comestibles adecuadas

3.5 ADITIVOS ALIMENTARIOS**3.5.1 Colores**

Se permite el uso de los colorantes siguientes para restablecer el color natural perdido en la elaboración o con fines de normalización del color, siempre y cuando el colorante añadido no engañe ni induzca a error al consumidor por encubrir el deterioro o la calidad inferior o por conferir al producto una apariencia de calidad superior a la que realmente tiene:

	Dosis máxima
Beta-caroteno	25 mg/kg
Extractos de bija	20 mg/kg (calculada como bixina o norbixina total)
Curcumina o cúrcuma	5 mg/kg (calculada como curcumina total)
Beta-apo-8'-carotenal	25 mg/kg
Esteres metílico y/o etílico del	25 mg/kg
ácido beta-apo-8'-carotenoico	

¹ Se entiende por azúcares cualquier carbohidrato edulcorante.

3.5.2 Aromas

Se permite el uso de aromas naturales y sus equivalentes sintéticos, excepto los que se sabe representan un riesgo de toxicidad, y otros aromatizantes sintéticos aprobados por la Comisión del Codex Alimentarius para restablecer el aroma natural perdido en la elaboración o con fines de normalización del aroma, siempre y cuando el aroma añadido no engañe ni induzca a error al consumidor por encubrir el deterioro o una calidad inferior o por conferir al producto una apariencia de calidad superior a la que realmente tiene.

3.5.3 Emulsionantes

	Dosis máxima
Monoglicéridos de ácidos grasos	Limitada por BPF
Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos esterificados con los siguientes ácidos:	10 g/kg
Acético	
Acetil	
Tartárico	
Cítrico	
Láctico	
Tartárico	
y sus sales de sodio y calcio	
Lecitinas y componentes de lecitina comercial	Limitada por BPF
Esteres de ácidos grasos con poliglicerol	5 g/kg
Esteres de ácidos grasos con 1,2-propilenglicol	20 g/kg
Esteres de ácidos grasos con polioles distintos del glicerol:	10 g/kg
Monopalmitato de sorbitano	
Monoestearato de sorbitano	
Triestearato de sorbitano	
Esteres de ácidos grasos con sacarosa (incluidos sucroglicéridos)	10 g/kg

3.5.4 Conservantes

	Dosis máxima
Acido sórbico y sus sales de sodio, potasio y calcio	1000 mg/kg solos o mezclados, expresados como ácidos
Acido benzoico y sus sales de sodio y potasio	1000 mg/kg solos o mezclados, expresados como ácidos

3.5.5 Antioxidantes

	Dosis máxima
Galato de propilo	100 mg/kg*
Hidroxitolueno butilado (BHT)	75 mg/kg*
Hidroxianisol butilado (BHA)	175 mg/kg*
Cualquier mezcla de galato de propilo, BHA y BHT	200 mg/kg, pero sin exceder los límites indicados en los *
Tocoferoles naturales y sintéticos	500 mg/kg
Palmitato de ascorbilo	500 mg/kg solos o mezclados
Estearato de ascorbilo	500 mg/kg solos o mezclados
Tiodipropionato de dilaurilo	200 mg/kg

3.5.6 Antioxidantes Sinérgicos

	Dosis máxima
Acido cítrico	Limitada por BPF
Citrato de sodio	Limitada por BPF
Mezcla de citrato de isopropilo	100 mg/kg, solos o mezclados
Acido fosfórico	100 mg/kg, solos o mezclados
Citrato monoglicérido	100 mg/kg, solos o mezclados

3.5.7 Reguladores de la Acidez

	Dosis máxima
Acido cítrico y sus sales de sodio y potasio	Limitada por BPF
Acido L-tartárico y sus sales de sodio y potasio	Limitada por BPF

3.5.8 Agente Antiespumante

Dimetilpolisiloxano (dimetil-silicona), solo o mezclado con dióxido de silicio	Dosis máxima 10 mg/kg
--	--------------------------

3.6 CONTAMINANTES

	Nivel máximo
Hierro (Fe)	1,5 mg/kg
Cobre (Cu)	0,1 mg/kg
Plomo (Pb)	0,1 mg/kg
Arsénico (As)	0,1 mg/kg

3.7 HIGIENE

Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de esta norma se prepare de conformidad con las secciones pertinentes de la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.241: 99 “Principios Generales de Higiene de los Alimentos”.

4. METODOS DE ANALISIS Y MUESTREO

Véase el Volumen 13 del Codex Alimentarius.

5. ROTULADO O ETIQUETADO Y ENVASADO

Se aplicarán las disposiciones de la Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 67.10.01:98 “Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados”.

5.1 NOMBRE DEL ALIMENTO

El nombre del producto declarado en la etiqueta deberá ser “Margarina”.

5.2 ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR¹

El etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor deberá ser conforme a la Sección 5.3 de las Directrices sobre Disposiciones de Etiquetado estipuladas en normas del Codex.

5.3 ENVASADO

La margarina, cuando se venda al por menor, deberá estar preenvasada y podrá venderse en paquetes de cualquier forma.

- 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.

¹ Aplicable a los embalajes exteriores de un cierto número de alimentos preenvasados.