

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 SUMO (JUGO) DE UVA CONSERVADO POR MEDIOS FISICOS EXCLUSIVAMENTE NSR 67.00.74.99; 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:

- 1o. APRUEBASE la Norma Salvadoreña recomendada ZUMO(JUGO) DE UVA CONSERVADO POR MEDIOS FISICOS EXCLUSIVAMENTE NSR 67.00.74.99. De acuerdo a los siguientes términos:

NORMA
SALVADOREÑA
CONACYT

NSR CODEX STAN 82-1981

NORMA PARA EL ZUMO (JUGO) DE UVA CONSERVADO POR MEDIOS FISICOS EXCLUSIVAMENTE

CORRESPONDENCIA: Esta Norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 82-1981

ICS 67.080.10

NSR 67.00.74:99

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. DEFINICION**

El zumo (jugo) sin fermentar, pero fermentable, destinado al consumo directo, obtenido por procedimiento mecánico a partir de uvas maduras y en buen estado, conservados por medios físicos exclusivamente.¹ El zumo podrá estar turbio o claro, o ser clarificado y tener corregida la acidez. El zumo podrá haber sido concentrado y luego reconstituido con agua adecuada para conservar los factores esenciales de composición y calidad del mismo.

2. REQUISITOS**2.1 SOLIDOS SOLUBLES**

- 2.1.1 El contenido de los sólidos de uva solubles del zumo de uva no será menor del 15% m/m, determinado con refractómetro a 20°C, sin corregir la acidez, y expresados en °Brix en las Escalas Internacionales de Sacarosa.

- 2.1.2 Cuando el zumo se haya obtenido empleando zumo concentrado con la adición de agua, el contenido de sólidos de uva soluble no será menor del 16% m/m, determinado con refractómetro a 20°C, sin corregir la acidez, y expresado en °Brix en las Escalas Internacionales de Sacarosa.

2.2 CONTENIDO DE ETANOL

El contenido de etanol no excederá de 5g/kg

2.3 ACIDOS VOLATILES

El contenido de ácidos volátiles no excederá de 0,4 g/kg, expresado en ácido acético.

1 Para los efectos de la presente norma, y en la actualidad, la "conservación por medios físicos" no comprende la radiación ionizante.

2.4 PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS

El producto deberá tener el color, aroma y sabor característicos de la variedad o variedades de uva que proceda. Los componentes volátiles naturales del zumo de uva solamente podrán restituirse al zumo del mismo tipo de uvas del que se hayan extraído dichos componentes volátiles naturales del zumo de uva.

2.5 USO DE CONCENTRADOS

Se permite la adición de concentrados al zumo. Cuando ésta se fabrique solamente con una variedad de uvas, sólo se podrá usar el concentrado de esa variedad.

2.6 USO DE ANHIDRIDO CARBONICO

El zumo (jugo) de uva podrá ser “gasificado”.

2.7 ADITIVOS ALIMENTARIOS

	Dosis máxima
Acido cítrico	Limitada por las BPF
Acido málico	Limitada por las BPF
Anhídrido carbónico	Limitada por las BPF
Acido L-ascórbico	400 mg/kg en el producto final

2.7.1 Coadyuvantes de Elaboración

2.7.1.1 Clarificantes y filtrantes aprobados por la Comisión del Codex Alimentarius y empleados de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación.

Carbonato de calcio precipitado	Limitada por BPF
Tartrato de potasio	Limitada por BPF
Hidróxido de calcio	Limitada por BPF
Carbón vegetal	Limitada por BPF
Nitrógeno	Limitada por BPF
Anhídrido carbónico	Limitada por BPF

2.8 CONTAMINANTES

	Nivel máximo
Arsénico (As)	0,2 mg/kg
Plomo (Pb)	0,3 mg/kg ¹
Cobre (Cu)	5 mg/kg
Zinc (Zn)	5 mg/kg
Hierro (Fe)	15 mg/kg
Estaño (Sn)	150 mg/kg ¹
Suma de cobre, zinc y hierro	17 mg/kg
Dióxido de azufre	10mg/kg
Impurezas minerales insolubles en ácido clorhídrico al 10%	20 mg/kg

2.9 HIGIENE

2.9.1 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”.

2.9.2 Analizado con métodos adecuados de muestreo y examen, el producto:

- a) estará exento de microorganismos que pueden desarrollarse en condiciones normales de almacenamiento; y
- b) estará exento de toda sustancia originada por microorganismos en cantidad que pueda representar un riesgo para la salud.

2.10 PESOS Y MEDIDAS

2.10.1 Llenado de los Recipientes

2.10.1.1 Llenado mínimo

El zumo (jugo) de uva 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.

¹ Estas dosis están todavía sujetas a revisión por el Codex Alimentarius.

3. METODOS DE ANALISIS Y MUESTREO

Véase la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.133:99 “Métodos de Análisis y Muestreo (Por Referencia) para las normas de Zumos (Jugos) de Frutas”.

4. ROTULADO O ETIQUETADO

4.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR FINAL

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

4.1.1 Nombre del Alimento

El nombre del producto será “zumو (jugo) de uva” precedido o seguido inmediatamente de la designación de la variedad, excepto en aquellos países donde las autoridades nacionales determinen que la omisión de la designación de la variedad no resultara engañosa o equívoca para el consumidor. La designación de la variedad constará del nombre de la variedad de uva de que proceda el zumo. Cuando se hayan mezclado zumos de dos o más variedades, el nombre de la variedad cuyo zumo esté presente en proporción mayor irá acompañado de las palabras “y otras variedades”.

4.1.2 Lista de Ingredientes

4.1.2.1 En la etiqueta deberá figurar la lista completa de ingredientes, por orden decreciente de proporciones, con la excepción de que no será necesario declarar el agua añadida para la reconstitución del zumo de conformidad con la Sección 1, ni los coadyuvantes de elaboración, especificados en la sección 2.7.1.1.

4.1.2.2 Cuando se trate de zumos de uva preparados a partir de concentrados, el hecho de la reconstitución deberá declararse en la lista de ingredientes en la forma siguiente: “zumو (jugo) de uva preparado a partir de un concentrado” o “zumو (jugo) de uva reconstituido” o “zumو (jugo) de uva preparado a partir de zumو (jugo) de uva concentrado”. Cuando no haya ingredientes que enumerar, de conformidad con la sección 4.1.2.1, deberá aparecer en la etiqueta la expresión “zumو (jugo) de uva preparado a partir de un concentrado” o “zumو (jugo) de uva reconstituido” o “zumو (jugo) de uva preparado a partir de zumو (jugo) de uva concentrado”.

4.1.2.3 La adición del ácido L-ascórbico deberá declararse en la lista de ingredientes como sigue:

- a) “Acido L-ascórbico como antioxidante” o
- b) “antioxidante”.

4.1.3 Requisitos Adicionales

Se aplicarán las siguientes disposiciones específicas adicionales:

4.1.3.1 En la etiqueta no podrá representarse gráficamente otra fruta que no sea uva, ni otro zumو (jugo) de fruta que no sea el zumو de uva.

4.1.3.2 Cuando el producto contenga más de 2 g/kg de anhídrido carbónico, deberá figurar en la etiqueta el término “gasificado” muy cerca del nombre, y se declarará también el “anhídrido carbónico” en la lista de ingredientes.

4.1.3.3 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.

4.1.3.4 Cuando el zumو de uva deba conservarse refrigerado, se darán instrucciones para su conservación, y, en caso necesario, para la descongelación del producto.

4.1.4 Rotulado de la Fecha

La “fecha de durabilidad mínima” deberá declararse en mes y año, en secuencia numérica no codificada, salvo que, cuando se trate de productos con duración en almacén superior a 18 meses, bastará el año.

4.1.5 Instrucciones para la Conservación

Cuando sea practicable, las instrucciones para la conservación deberán figurar lo más cerca posible de la marca que indica la fecha.

4.2 RECIPIENTES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

Cuando se trata de zumو de uva a granel, la información exigida en la Sección 4.1 deberá figurar en el envase, o en los documentos que lo acompañan, salvo el nombre del producto y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador, que deberán aparecer en el envase. De todos modos, podrá sustituirse el nombre y la dirección del fabricante y del envasador con una señal de identificación, siempre que esa señal se pueda identificar claramente con los documentos que acompañen el envase.

- FIN DE LA NORMA -

20. 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.