

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 ZUMO (JUGO) CONCENTRADO Y AZUCARADO DE UVA TIPO LABRUSCA CONSERVADO POR MEDIOS FISICOS EXCLUSIVAMENTE NSR 67.00.76.99; 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 ZUMO (JUGO) CONCENTRADO Y AZUCARADO DE UVA TIPO LABRUSCA CONSERVADO POR MEDIOS FISICOS EXCLUSIVAMENTE NSR 67.00.76.99. De acuerdo a los siguientes términos:

**NORMA
SALVADOREÑA
CONACYT**

NSR CODEX STAN 84-1981

NORMA PARA EL ZUMO (JUGO) CONCENTRADO Y AZUCARADO DE UVA TIPO LABRUSCA CONSERVADO POR MEDIOS FISICOS EXCLUSIVAMENTE

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 84-1981

ICS 67.080.10

NSR 67.00.76:99

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 se aplica únicamente al concentrado azucarado fabricado a partir de zumos de uva tipo Labrusca, que posee las características de sabor esenciales de las uvas tipo Labrusca y que se presenta previamente envasado para la venta al por menor.

2. DEFINICIONES

2.1 DEFINICION DEL PRODUCTO

Se entiende por zumo (jugo) concentrado y azucarado de uva el producto azucarado sin fermentar, pero fermentable después de su reconstitución, conservado por medios físicos exclusivamente, obtenido mediante el procedimiento de concentración (que se define en la Sección 2.2), a partir de las materias primas que se describen en la Sección 2.3. El producto podrá ser turbio o claro, pero deberá estar exento de cristales de sales de ácido tartárico. El zumo (jugo) concentrado y azucarado de uva podrá ser clarificado y tener corregida la acidez.

2.2 DEFINICION DEL PROCEDIMIENTO

El procedimiento de concentración consiste en la separación física del agua hasta que el contenido de sólidos solubles de uva no sea menor del 30% m/m, determinado con refractómetro a 20°C, sin corregir la acidez, y expresado en °Brix en las Escalas Internacionales de Sacarosa (excluidos los azúcares añadidos) y puede comprender la adición de (1) zumo, concentrado o agua adecuados para conservar los factores esenciales de composición y calidad del concentrado, y (2) componentes volátiles naturales del zumo (jugo) de uva cuando éstos hayan sido extraídos anteriormente.

2.3 MATERIA PRIMA

La materia prima de que se obtenga el producto será zumo (jugo) de uva sin fermentar, pero fermentable, obtenido mediante un procedimiento mecánico de uvas maduras tipo Labrusca en buen estado.

3. REQUISITOS

3.1 REQUISITOS QUE DEBE REUNIR EL ZUMO (JUGO) DESPUES DE LA RECONSTITUCION

El producto obtenido por reconstitución de zumo (jugo) concentrado y azucarado de uva a un mínimo de 15°Brix, excluido los azúcares añadidos, de conformidad con la Sección 5.4 de esta norma, se ajustará en todos los demás aspectos a las disposiciones de la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.07:99 “Norma para el Zumo (jugo) de Uva Conservado por Medios Físicos Exclusivamente”, que permite la adición de los azúcares a que se hace referencia en la Sección 3.2.

3.2 AZUCARES

Podrán añadirse uno o más de los azúcares definidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

3.3 ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

3.3.1 Coadyuvantes de Elaboración

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

Dosis máxima	
Carbón vegetal	Limitada por las BPF
Nitrógeno	Limitada por las BPF
Anhídrido carbónico	Limitada por las BPF

3.4 CONTAMINANTES

Cuando el concentrado azucarado de zumo de uva tipo Labrusca se haya reconstituido de conformidad con la Sección 5.4 de esta norma, los límites de contaminantes no excederán de lo estipulado en la Sección 2.8 de la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.07:99 “Norma para el Zumo (Jugo) de Uva Conservado por Medios Físicos Exclusivamente”.

3.5 HIGIENE

Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de esta norma se prepare de conformidad con la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.242:99 “Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas en Conserva” y a la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.241:99 “Código de Prácticas de Principios Generales de Higiene de los Alimentos”, recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius.

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

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

3.6 PESOS Y MEDIDAS

3.6.1 Llenado De Los Recipientes

3.6.1.1 Llenado mínimo (con exclusión de los envases a granel).

El zumo (jugo) concentrado y azucarado 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.

4. METODOS DE ANALISIS Y MUESTREO

Ver Volumen 13 del CODEX.

5. ROTULADO O ETIQUETADO

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:

5.1 NOMBRE DEL ALIMENTO

El nombre del producto será “zumo (jugo) concentrado y azucarado 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 resultará engañosa o equívoca para el consumidor. La designación de la variedad constará del nombre de la variedad de uva de que proceda el zumo concentrado. Cuando se hayan mezclado zumos de dos o más variedades, el nombre de la variedad cuyo zumo se halle presente en la proporción mayor irá acompañado de las palabras “y otras variedades”.

5.2 LISTA DE INGREDIENTES

En la etiqueta deberá figurar la lista completa de los ingredientes, por orden decreciente de proporciones, con la excepción de que no será necesario declarar los componentes mencionados en la Sección 2.2 ni los coadyuvantes de elaboración especificados en la Sección 3.3.1.1.

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

1. “ácido L-ascórbico como antioxidante”, o
2. “antioxidante”.

5.3 REQUISITOS ADICIONALES

Se aplicarán las siguientes disposiciones específicas adicionales:

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 dicha expresión.

En la etiqueta no podrá representarse gráficamente otra fruta que no sea uva Labrusca ni otro zumo (jugo) que no sea zumo de uva Labrusca.

Cuando el zumo (jugo) de uva concentrado y azucarado deba conservarse refrigerado, deberán darse instrucciones para la conservación y, en caso necesario, para la descongelación del producto.

5.4 GRADO DE CONCENTRACION

En los productos preenvasados deberán figurar las instrucciones para la dilución, indicando el volumen de agua que es necesario añadir por unidad de volumen del zumo concentrado y azucarado, para obtener un concentrado de 15°Brix, como mínimo, con exclusión del azúcar añadido.

5.5 MARCADO 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.

5.6 INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACION

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

- 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).- MIGUEL E. LACAYO, MINISTRO.