

ACUERDO N° 450.

San Salvador, 3 de julio 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 NECTAR PULPOSO DE GROSELLA NEGRA CONSERVADO POR MEDIOS FISICOS EXCLUSIVAMENTE NSR 67.00.85.99; 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.

**PORTANTO:**

De conformidad al Artículo 36 Inciso tercero de la Ley del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología,

**ACUERDA:**

1°.- **APRUEBASE** la Norma Salvadoreña recomendada **NECTAR NO PULPOSO DE GROSELLA NEGRA CONSERVADO POR MEDIOS FISICOS EXCLUSIVAMENTE NSR 67.00.85.99**. De acuerdo a los siguientes términos:

**NORMA  
SALVADOREÑA  
CONACYT**

**NSR CODEX STAN 101-1981**

---

**NORMA PARA EL NECTAR NO PULPOSO DE GROSELLA NEGRA CONSERVADO POR MEDIOS FISICOS EXCLUSIVAMENTE**

---

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 101-1981

ICS 67.160.20

NSR 67.00.85:99

---

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**

Producto sin fermentar, pero fermentable, destinado al consumo directo, obtenido mezclando zumo de grosellas negras en buen estado y maduras, concentrado o sin concentrar, con adición de agua y azúcares o miel, y conservado por medios físicos exclusivamente.<sup>1</sup> El producto podrá ser turbio o claro.

**2. REQUISITOS**

**2.1 CONTENIDO MINIMO DE INGREDIENTE DE FRUTA**

El producto deberá contener, como mínimo, el 30% m/m de zumo de grosella negra de concentración natural o el equivalente derivado de zumo concentrado de grosella negra.

**2.2 AZUCARES**

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

**2.3 MIEL**

---

<sup>1</sup> Para los efectos de la presente Norma, y en la actualidad, la "conservación por medios físicos", no comprende la radiación ionizante.

La miel, según ha sido definida por la Comisión del Codex Alimentarius, podrá utilizarse si es el único ingrediente edulcorante añadido.

## 2.4 SOLIDOS SOLUBLES

El contenido de sólidos solubles del producto no deberá superar el 20% m/m, determinado con refractómetro, a 20 °C, sin corregir la acidez, y expresado en °Brix en las Escalas Internacionales de Sacarosa.

## 2.5 CONTENIDO DE ETANOL

El contenido de etanol no excederá de 2 g/kg.

## 2.6 PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS

El producto deberá tener el color, aroma y sabor característicos de las grosellas negras, tomando en consideración la adición de miel en sustitución de azúcares.

## 2.7 ADITIVOS ALIMENTARIOS

### Dosis máxima

2.7.1	Acido cítrico	Limitada por las BPF
2.7.2	Acido málico	Limitada por las BPF

## 2.8 CONTAMINANTES

### Nivel máximo

2.8.1	Arsénico (As)	0,2 mg/kg
2.8.2	Plomo (Pb)	0,3 mg/kg
2.8.3	Cobre (Cu)	5 mg/kg
2.8.4	Zinc (Zn)	5 mg/kg
2.8.5	Hierro (Fe)	15 mg/kg
2.8.6	Estaño (Sn)	150 mg/kg <sup>1</sup>
2.8.7	Suma de cobre, zinc y hierro	20 mg/kg
2.8.8	Dióxido de azufre	10 mg/kg

## 2.9 HIGIENE

Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta norma, se preparen de conformidad con el Código Recomendado de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas en Conserva (NSR 67.00.242:99), y los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (NSR 67.00.241:99) recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius.

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 puedan 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 néctar 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.

## 3. METODOS DE ANALISIS Y MUESTREO

Véase Volumen 13 del Codex Alimentarius.

## 4. ROTULADO O ETIQUETADO

### 4.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR FINAL

Además de los requisitos de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (NSO 67.10.01:98) se aplicarán las siguientes disposiciones:

<sup>1</sup> Esta dosis está todavía sujeta a revisión por el Codex Alimentarius.

**4.1.1 Nombre del alimento**

El nombre del producto será “néctar no pulposo de grosella negra”.

4.1.1.1 Muy cerca del nombre del producto deberán aparecer las palabras “contenido mínimo de zumo de fruta 30%”.

**4.1.2 Requisitos adicionales**

Se aplicarán las siguientes disposiciones adicionales específicas:

4.1.2.1 En la etiqueta no podrá representarse gráficamente más zumo de fruta o néctar de fruta, que la grosella negra el zumo de grosella negra o el néctar de grosella negra.

4.1.2.2. Cuando el producto contenga miel, deberá figurar muy cerca del nombre del producto la declaración “contiene miel”.

4.1.2.3 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 del país en que se venda el producto, esa declaración o el uso de dicha expresión.

4.1.2.4 Cuando el producto tenga que conservarse en condiciones de refrigeración, se darán instrucciones para la conservación y, en caso necesario, para la descongelación del producto.

**4.1.3 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.

**4.1.4 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 trate de productos 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 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 al envase.

- 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.

ACUERDO N° 451.

San Salvador, 3 de julio 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 FRUCTOSA NSR 67.00.86.99; 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 **FRUCTOSA NSR 67.00.86.99**. De acuerdo a los siguientes términos: