

San Salvador, 7 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 apruebe la Norma Salvadoreña Recomendada **NECTARES DE ALGUNOS FRUTOS CITRICOS CONSERVADOS POR MEDIOS FISICOS EXCLUSIVAMENTE NSR 67.00.116.99**; 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:

1º APRUEBASE la Norma Salvadoreña Recomendada **NECTARES DE ALGUNOS FRUTOS CITRICOS CONSERVADOS POR MEDIOS FISICOS EXCLUSIVAMENTE NSR 67.00.116.99**. De acuerdo a los siguientes términos:

NORMA

NSR CODEX STAN 134-1981

SALVADOREÑA

CONACYT

**NORMA PARA NECTARES DE ALGUNOS FRUTOS CITRICOS
CONSERVADOS POR MEDIOS FISICOS EXCLUSIVAMENTE**

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 134-1981.

ICS 67.120.20

NSR 67.00.116:99

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

La presente norma se aplicará individualmente a los néctares preparados con las siguientes especies de frutos cítricos:

- a) Naranja (*Citrus sinensis*, L. Osbeck)
- b) Mandarina, tangerina, etc. (*Citrus reticulata*)
- c) Toronja o pomelo (*Citrus paridisi* Mcfayden)

2. DEFINICION

- 2.1** Producto sin fermentar, pero fermentable, destinado al consumo directo, obtenido mediante la mezcla de un zumo, o un zumo concentrado reconstituido y/o endocarpo tamizado o triturado de un fruto cítrico específico, con agua, azúcares o miel y conservado por medios físicos exclusivamente ¹.

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

3. REQUISITOS

3.1 CONTENIDO MINIMO DE INGREDIENTE DE FRUTA

- 3.1.1** El contenido mínimo de ingredientes de fruta de concentración natural, o el equivalente derivado de ingredientes concentrados de fruta no será menor del 50% m/m.
- 3.1.2** Está permitido añadir al néctar de naranja 10% m/m de ingrediente de fruta de mandarina (C. reticulata), referido al contenido de ingrediente de fruta de naranja.

3.2 AZUCARES

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

3.3 MIEL

Podrá utilizarse miel que se ajuste a la definición establecida por la Comisión del Codex Alimentarius, siempre que se emplee como único ingrediente edulcorante añadido.

3.4 SOLIDOS SOLUBLES

El contenido de sólidos solubles de esos productos no será menor del 12% m/m determinado con refractómetro, a 20°C, sin corregir la acidez, y expresado en grados Brix en las Escalas Internacionales de Sacarosa.

3.5 CONTENIDO DE ETANOL

El contenido de etanol no excederá de 3 g/kg.

3.6 ZUMO DE LIMON O DE LIMA

Podrá añadirse zumo de limón o de lima como agente acidificante.

3.7 ACEITES ESENCIALES

El contenido de aceites esenciales no excederá de 0,4 ml/kg.

3.8 PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS

El producto deberá tener el color, aroma y sabor característicos de la especie del fruto con que se ha elaborado, tomando en consideración la adición de miel en sustitución de azúcares. Se podrán añadir componentes naturales volátiles de la fruta especificada.

3.9 CONTAMINANTES

	Nivel máximo
3.9.1 Arsénico (As)	0,2 mg/kg
3.9.2 Plomo (Pb)	0,3 mg/kg ¹
3.9.3 Cobre (Cu)	5 mg/kg
3.9.4 Zinc (Zn)	5 mg/kg
3.9.5 Hierro (Fe)	15 mg/kg
3.9.6 Estaño (Sn)	250 mg/kg ¹
3.9.7 Suma de cobre, zinc y hierro	20 mg/kg
3.9.8 Dióxido de azufre	10 mg/kg

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

3.10 HIGIENE

3.10.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta norma se preparen de conformidad en 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”.

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

- a) estará exento de los 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.

3.11 PESOS Y MEDIDAS

3.11.1 Llenada del envase

3.11.1.1 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.

4. METODOS DE ANALISIS Y MUESTREO

Véase la Parte VI del volumen 6 del Codex Alimentarius.

5. ROTULADO O ETIQUETADO

5.1 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:

5.1.1 Nombre del alimento

5.1.1.1 El nombre del producto será “néctar de X” o “néctar pulposo de X” donde “X” representa el nombre común del fruto cítrico utilizado.

5.1.1.2 Muy cerca del nombre del producto deberán aparecer las palabras “contenido mínimo de fruta X%, siendo “X” el porcentaje mínimo efectivo de ingrediente de fruta en el producto final.

5.1.2 Requisitos adicionales

Se aplicarán las siguientes disposiciones específicas adicionales:

5.1.2.1 En la etiqueta no podrá representarse figurativamente ninguna otra fruta, zumo de fruta o néctar de fruta que la de la especie con que se ha elaborado el néctar.

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

5.1.2.3 Cuando los néctares de frutos cítricos hayan de conservarse en condiciones de congelación o refrigeración, se darán instrucciones para la conservación y, en caso necesario, para la descongelación del producto.

5.1.3 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.

5.1.4 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.

5.2 RECIPIENTES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

Cuando se trate de néctar de frutos cítricos envasados a granel, la información exigida en la Sección 5.1 deberá figurar en el envase o en los documentos que lo acompañen, 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, podrán sustituirse el nombre y la dirección del fabricante o del envasador por una señal de identificación, siempre que esa señal pueda identificarse claramente.

-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 DE ECONOMIA.