

# MINISTERIO DE ECONOMÍA

## RAMO DE ECONOMIA

ACUERDO N° 483.

San Salvador, 10 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 NECTARES PULPOSOS DE ALGUNAS FRUTAS PEQUEÑAS, CONSERVADOS POR MEDIOS FISICOS EXCLUSIVAMENTE NSR 67.00.104.99; 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 24 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 NECTARES PULPOSOS DE ALGUNAS FRUTAS PEQUEÑAS, CONSERVADOS POR MEDIOS FISICOS EXCLUSIVAMENTE NSR 67.00.104.99. De acuerdo a los siguientes términos:

NORMA  
SALVADOREÑA  
CONACYT

NSR CODEX STAN 122-1981

NORMA PARA NECTARES PULPOSOS DE ALGUNAS FRUTAS PEQUEÑAS, CONSERVADOS POR MEDIOS FISICOS EXCLUSIVAMENTE

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 122-1981

ICS 67.160. 20

NSR 67.00.104:99

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 aplica individualmente a los néctares pulposos preparados con bayas de las siguientes especies y sus híbridos:

- arándano (*Vaccinium oxycoccus* L., *V. Macrocarpon* Ait.)
- arándano americano (*Vaccinium myrtillus* L.)
- arándano rojo<sup>1</sup> (*Vaccinium vitis idaea* L.)

<sup>1</sup> Conocido también por el nombre sueco de "Lingon berries"

- cinorrodón (*Cynorrhoda* o *rosa* spp.)
- espino amarillo (*Hippophala rhamnoides* L.)
- frambuesa (*Rubus idaeus* L.)
- fresa (cultivares e híbridos de *Fragaria* spp.)
- grosella negra (*Ribes nigrum* L.)
- grosella roja y blanca (cultivares de *Ribes rubrum* L., *R. pallidum*, Otto y Dietr., *R. sylvestre* (Lam.) Mert y W.D.J. Kock, etc.)
- mora (*Rubus chamaemorus* L.)
- saúco (*Sambucus nigra*)
- serbal (*Sorbus aucuparia* L.)
- uva espina (*Ribes uva-crispa* L. e híbridos)
- zarzamora (*Rubus procerus* P.J. Muell., etc.)

## 2. DEFINICION

Producto pulposo sin fermentar, pero fermentable <sup>2</sup>, destinado al consumo directo, obtenido mezclando toda la parte comestible, tamizada o triturada y homogeneizada, de bayas limpias, en buen estado y maduras, concentrado o sin concentrar, con adición de agua y azúcares o miel y conservado por medios físicos exclusivamente<sup>3</sup>

## 3. REQUISITOS

### 3.1 CONTENIDO MINIMO DE INGREDIENTE DE FRUTA

El contenido mínimo del ingrediente de fruta de concentración natural, o el equivalente derivado de ingrediente concentrado de fruta en los néctares pulposos será el siguiente para los productos enumerados a continuación:

	Contenido mínimo
Espino amarillo	25%
Grosella negra	30%
Serbal	30%
Grosella roja	30%
Grosella blanca	30%
Uva espina	30%
Zarzamora	30%
Mora	30%
Arándano	30%
Arándano rojo	30%
Frambuesa	40%
Fresa	40%
Arándano americano	40%
Cinorrodón	40%
Saúco	50%

<sup>1</sup> Conocido también por el nombre Sueco de "Lingon berries"

<sup>2</sup> En algunas especies, el contenido natural de benzoato y sorbato libres puede hacer que el resultado del ensayo de fermentación sea negativo.

<sup>3</sup> Para los efectos de la presente norma, y en la actualidad, la "conservación por medios físicos" no comprende, la radiación ionizante.

**3.2. AZUCARES**

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

**3.3 MIEL**

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

**3.4 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 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 PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS**

El producto deberá tener el color, aroma y sabor característicos de la especie de baya con que se ha elaborado, tomando en consideración la adición de miel en sustitución de azúcares.

**3.7 ADITIVOS ALIMENTARIOS**

	Nivel Máximo
3.7.1 Acido cítrico	Limitada por las BPF
3.7.2 Acido málico	Limitada por las BPF
3.7.3 Acido L-ascórbico (como antioxidante)	Limitada por las BPF

**3.8 CONTAMINANTES**

3.8.1 Arsénico (As)	0.2 mg/kg
3.8.2 Plomo (Pb)	0.3 mg/kg <sup>1</sup>
3.8.3 Cobre (Cu)	5 mg/kg
3.8.4 Zinc (Zn)	5 mg/kg
3.8.5 Hierro (Fe)	15 mg/kg
3.8.6 Estaño (Sn)	150 mg/kg <sup>1</sup>
3.8.7 Suma de cobre, zinc y hierro	20 mg/kg
3.8.8 Dióxido de azufre	10 mg/kg

**3.9 HIGIENE**

3.9.1 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 “Código Recomendado de Prácticas de Principios Generales de Higiene de los Alimentos”, recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius.

3.9.2 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.

**3.10 PESOS Y MEDIDAS****3.10.1 Llenado de los recipientes**

3.10.1.1 Llenado mínimo

El zumo 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 Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.133:99.

**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 de la baya utilizada.

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 Lista de ingredientes**

---

<sup>1</sup> Estas dosis están todavía sujetas a revisión por el Codex Alimentarius.

5.1.2.1 En la etiqueta deberá figurar la lista completa de ingredientes, incluso el agua añadida, por orden decreciente de proporciones.

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

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

### 5.1.3 Requisitos adicionales

Se aplicarán las siguientes disposiciones adicionales:

5.1.3.1 En la etiqueta no podrá representarse gráficamente más fruta ni néctar, que las especies de frutas utilizadas como ingrediente de fruta.

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

5.1.3.3 No se hará declaración alguna respecto de la “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.

5.1.3.4 Cuando los néctares tengan que conservarse en condiciones de refrigeración se darán instrucciones para la conservación y, en caso necesario, para la descongelación del producto.

### 5.1.4 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.

### 5.1.5 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.

## 5.2 RECIPIENTES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

En el caso de los néctares de frutas a granel, la información exigida en la Sección 5.1 deberá figurar en el envase o en los documentos que lo acompañan, salvo que el nombre del producto y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador deberán indicarse en el envase. De todos modos, podrá sustituirse el nombre y la dirección del fabricante o del envasador por una señal de identificación, siempre que esa señal pueda identificarse claramente con los documentos que acompañan al envase.

- FIN DE LA NORMA -