

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: **DIRECTRICES PARA EL USO DE PRODUCTOS PROTEINICOS NO CARNICOS EN PRODUCTOS CARNICOS ELABORADOS NSR 67.00.240:99**; y

CONSIDERANDO:

Que la Junta Directiva de la citada Institución, ha aprobado la Norma antes relacionada, mediante el Punto Número CUATRO, del Acta Número DOSCIENTOS SETENTA Y CUATRO, de la Sesión celebrada el quince de diciembre 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: **DIRECTRICES PARA EL USO DE PRODUCTOS PROTEINICOS EN PRODUCTOS CARNICOS ELABORADOS NSR 67.00.240:99**;. De acuerdo a los siguientes términos:

NORMA

NSR CODEX CAC/GL 15-1991

SALVADOREÑA

CONACYT

DIRECTRICES PARA EL USO DE PRODUCTOS PROTEINICOS NO CARNICOS EN PRODUCTOS CARNICOS ELABORADOS

CORRESPONDENCIA: Esta Norma es una adopción de Directriz CAC/GL-15-1991, del Codex Alimentarius.

ICS 67.080.10

NSR 67.00.240:99

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

Proporcionar orientación para el uso de productos proteínicos no cárnicos, que estén normalizados o definidos por la Comisión el Codex Alimentarius, mediante el establecimiento de:

- i) principios para el uso apropiado de productos proteínicos no cárnicos en los productos cárnicos elaborados, y
- ii) principios para el etiquetado apropiado de productos cárnicos elaborados que contengan productos proteínicos no cárnicos.

2. DEFINICIONES

Productos proteínicos no cárnicos: Son productos proteínicos comestibles no derivados de la carne, carne de caza o la carne de aves, tal como han sido definidos y aprobados por la Comisión del Codex Alimentarius.

Ejemplos:

Productos Proteínicos de la Leche (PPL): Para los fines de estas Directrices se entiende: Los productos lácteos regulados por el Artículo 2 del Código de Principios Referentes a la Leche y los Productos Lácteos que tengan un contenido mínimo de proteínas del 25 por ciento (m/m) en el extracto seco magro, y que, si se designan con el nombre correspondiente a un producto lácteo regulado por una Norma, se ajusten a las disposiciones de la Norma aplicable.

Productos Proteínicos Vegetales (PPV): Productos vegetales que han sido elaborados de una manera que determina un aumento significativo del contenido de proteínas del producto final, y que se ajustan a las Normas aplicables descritas por el Comité del Codex sobre Proteínas Vegetales.

3. PRINCIPIOS BASICOS

3.1 En los productos cárnicos elaborados se permitirá solamente el uso de productos proteínicos no cárnicos, que estén normalizados o definidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

3.2 Deberá indicarse claramente en la etiqueta la presencia de productos proteínicos no cárnicos en los productos cárnicos elaborados.

A este propósito, los productos cárnicos elaborados que contengan productos proteínicos no cárnicos habrán de etiquetarse de acuerdo a la Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 67.10.01:98 "Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados", con la salvedad de que:

- a) deberá declararse en la etiqueta la lista completa de ingredientes por orden decreciente de proporciones;
- b) en la declaración de los ingredientes deberá indicarse la procedencia (p. ej., guisantes, maní), y podrá citarse el tipo de producto y la forma de elaboración (p. ej., texturada, filamentosa) de cada proteína no cárnica presente en el producto cárnico.

4. EMPLEO DE PRODUCTOS PROTEINICOS NO CARNICOS PARA FINES FUNCIONALES Y FACULTATIVOS

4.1 Los productos proteínicos no cárnicos, podrán utilizarse para fines funcionales o como ingredientes facultativos, siempre que su empleo no dé origen a una sustitución del contenido de producto cárnico requerido por una Norma de composición.

4.2 A efectos de definir los productos proteínicos no cárnicos como ingredientes funcionales o facultativos, la proporción de productos proteínicos no cárnicos deberá calcularse sobre la base del peso en seco del producto final. La proporción efectiva de empleo variará según la naturaleza del producto proteínico añadido y del producto en cuestión.

4.3 El empleo de productos proteínicos no cárnicos como ingrediente funcional o facultativo, se regulará del mismo modo que otros ingredientes funcionales o facultativos que no requieren cambio alguno en el nombre del producto.

5. EMPLEO DE PRODUCTOS PROTEINICOS NO CARNICOS EN SUSTITUCION PARCIAL DE PRODUCTOS CARNICOS

5.1 Cuando un producto proteínico no cárnico sustituya parcialmente a la proteína cárnica de un producto cárnico elaborado, deberán aplicarse los siguientes criterios de nomenclatura:

- i) La presencia del producto proteínico no cárnico, se señalará mediante la indicación de su procedencia en el nombre del producto.
- ii) El nombre del producto resultante deberá describir su verdadera naturaleza; no deberá inducir a error al consumidor, y permitirá que el producto resultante se distinga de los productos con que pudiera confundirse.
- iii) Cuando la sustitución dé lugar a un contenido de proteínas cárnicas, en el producto cárnico elaborado menor que el requerido por una Norma del Codex o una Norma nacional, no deberá utilizarse el nombre del producto cárnico elaborado normalizado como parte del nombre del producto resultante, a menos que esté calificado apropiadamente.
- iv) Al establecer el nombre del alimento, deberán tenerse bien presentes las disposiciones de la Norma del Codex o de la Norma nacional.

5.2 Cuando un producto proteínico no cárnico sustituya parcialmente a la proteína cárnica de un producto cárnico elaborado, hay que tener en cuenta la necesidad de la adecuación nutricional del producto final. La adecuación nutricional de un producto puede definirse en función de la calidad y cantidad de proteínas, y del contenido de minerales y vitaminas.

Un producto deberá considerarse nutricionalmente adecuado si:

- i) su calidad proteínica, verificada con un método internacionalmente reconocido; (cómputo de aminoácidos corregido para tener en cuenta la digestibilidad)¹, es apropiada para los fines nutricionales a que se destina.
- ii) contiene una cantidad suficiente de proteínas (N x 6,25), así como las vitaminas y minerales que están presentes en cantidad significativa en el producto animal original, para satisfacer los fines nutricionales a que se destina.

¹ Recomendado por la Consultación Mixta FAO/OMS de Expertos sobre Evaluación de la Calidad de las Proteínas, Bethesda, Maryland, EE.UU., 4-8 de diciembre de 1989.

- 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.