

**ADITIVOS ALIMENTARIOS DISTINTOS DE LOS
COLORANTES Y EDULCORANTES APLICADA A LOS
PRODUCTOS PESQUEROS.**

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adaptación de la Directiva 95/2/Comunidad Europea actualización 2006.

ICS 67.120.30

Editada por el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, CONACYT, Colonia Médica, Avenida Dr. Emilio Alvarez, Rodríguez Pacas, y Pasaje Dr. Guillermo Rodríguez Pacas # 51, San Salvador, El Salvador, Centro América. Tel: 2226-2800, 2225-6222; Fax. 2225-6255; e-mail: info@ns.conacyt.gob.sv.

INFORME

Los Comités Técnicos de Normalización del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, CONACYT, son los organismos encargados de realizar el estudio de las normas. Están integrados por representantes de la Empresa Privada, Gobierno, Organismos de Protección al Consumidor y Académico Universitario.

Con el fin de garantizar un consenso nacional e internacional, los proyectos elaborados por los Comités se someten a un período de consulta pública durante el cual puede formular observaciones cualquier persona.. El estudio fue aprobado como NSO 67.32.05:08 ADITIVOS ALIMENTARIOS DISTINTOS DE LOS COLORANTES Y EDULCORANTES APLICADA A LOS PRODUCTOS PESQUEROS. (Primera actualización)

La oficialización conlleva la ratificación por Junta Directiva y el Acuerdo Ejecutivo del Ministerio de Economía.

Esta norma está sujeta a permanente revisión con el objeto de que responda en todo momento a las necesidades y exigencias de la técnica moderna. Las solicitudes fundadas para su revisión merecerán la mayor atención del Organismo del Consejo: Departamento de Normalización, Metrología y Certificación de la Calidad.

MIEMBROS PARTICIPANTES DEL COMITÉ 32

Luis Enrique Parada	DGSVA Ministerio de Agricultura y Ganadería
Zobeyda Valencia de Toledo	PESQUERA DE SUR
Ricardo A. Hernández	CAMPAC
Gloria A. Montoya	CALVO CONSERVAS DE EL SALVADOR
Marcela Fuentes Guillen	Defensoría del Consumidor
Saúl Ovidio González	U E S Sector Docente
Ricardo Harrison Parker	CONACYT

1. OBJETO

Esta norma tiene por objeto regular el uso de aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes para proteger al consumidor y que a través de su regulación se evite las condiciones de competencia desleal. Teniendo en cuenta que es generalmente reconocido que los alimentos no transformados y otros productos alimenticios determinados, deben carecer de aditivos alimentarios y que si se cuenta con la información científica y toxicológica más reciente sobre estas sustancias, algunas de ellas deben permitirse sólo en determinados productos alimenticios y en ciertas condiciones de uso, por lo que se regula el uso de aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes aplicados a los productos pesqueros, en concordancia con la Directiva 95/2/CE actualización 2006 del Parlamento Europeo y del consejo vigente y teniendo que las modificaciones realizadas a la misma, automáticamente serán adoptadas en la presente Norma.

2. AMBITO DE APLICACIÓN

Esta norma aplica a todos los productos pesqueros que se procesen, comercialicen, importen, exporten y donaciones hechas al país.

3. DEFINICIONES

Para el fin de esta norma se adoptarán las siguientes definiciones:

3.1 Conservadores: sustancias que prolongan la vida útil de los productos alimenticios protegiéndoles frente al deterioro causado por microorganismos;

3.2 Antioxidantes: sustancias que prolongan la vida útil de los productos alimenticios protegiéndolos frente al deterioro causado por la oxidación, tales como el enranciamiento de las grasas y los cambios de color;

3.3 Emulgentes: sustancias que hacen posible la formación o el mantenimiento de una mezcla homogénea de dos o más fases no miscibles, como el aceite y el agua, en un alimento;

3.4 Potenciadores del sabor: sustancias que realzan el sabor o el aroma que tiene un alimento;

3.5 Gelificantes: sustancias que dan textura a un alimento mediante la formación de un gel;

3.6 Estabilizadores: sustancias que posibilitan el mantenimiento del estado físico y químico de un alimento. Los estabilizadores incluyen las sustancias que permiten el mantenimiento de una dispersión homogénea de dos o más sustancias no miscibles en un alimento, y también incluyen las sustancias que estabilizan, retienen o intensifican un color existente en un alimento;

3.7 Alimentos no elaborados: son aquellos que no han sido sometidos a ningún tratamiento que haya alterado sustancialmente su estado inicial, aunque pueden haber sido, por ejemplo, divididos, partidos, troceados, deshuesados, picados, pelados, mondados, despellejados, molidos,

cortados, lavados, cepillados, ultracongelados o congelados, refrigerados, triturados, o descascarados, envasados o sin envasar.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS.

4.1 NO SE CONSIDERAN ADITIVOS ALIMENTARIOS:

4.1.1 El agua potable utilizada en el procesamiento de productos de la pesca. Debe cumplir con la Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 13.07.01:08. AGUA. AGUA POTABLE (Segunda actualización).

4.1.2 La dextrina blanca o amarilla, el almidón tostado o dextrinado, el almidón modificado por tratamiento ácido o alcalino, el almidón blanqueado, el almidón modificado por medios físicos y el almidón tratado por enzimas amilolíticas;

4.1.3 Los hidrolizados de proteínas y sus sales, la gelatina comestible, las proteínas lácteas y el gluten;

4.2 Los aditivos se utilizarán con arreglo a las Buenas Prácticas de Manufactura a un nivel que no sea superior al necesario para conseguir el objetivo pretendido y a condición de que no confundan al consumidor. En cuanto a los niveles máximos indicados en los anexos, se refieren a los productos alimenticios que se comercialicen, salvo que se disponga de otro modo.

4.3 La presencia de un aditivo alimentario en un alimento se podrá permitir:

En el caso de que se trate de un alimento compuesto, siempre que el aditivo alimentario esté permitido en uno de los ingredientes del alimento compuesto, o si el alimento está destinado a servir únicamente para la preparación de un alimento compuesto y siempre que el alimento compuesto se ajuste a las disposiciones de la presente norma.

4.4 Además de los aditivos establecidos en la Directiva de la Comunidad Europea en esta norma, podrán utilizarse los incluidos en las normas específicas para productos de la pesca del Codex Alimentarius.

5. APÉNDICE NORMATIVO

5.1 DOCUMENTOS DE REFERENCIA

Directiva 95/2/Comunidad Europea actualización 2006.

6. VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN

La vigilancia y verificación de esta norma corresponde al Ministerio de Agricultura y Ganadería en sus respectivas instancias.

ANEXO I. (NORMATIVO)

PRODUCTOS PESQUEROS EN LOS QUE PUEDE UTILIZARSE UN NÚMERO LIMITADO DE ADITIVOS

Tabla 1

Producto alimenticio	Aditivo	Dosis máxima
Pescados, crustáceos y moluscos no elaborados incluidos los congelados y ultracongelados.	E 333 Citrato de calcio	BPM

ANEXO II (NORMATIVO)

CONSERVADORES Y ANTIOXIDANTES PERMITIDOS CON DETERMINADAS CONDICIONES

Parte A: Sorbatos, benzoatos y p – hidroxibenzoatos

Tabla 2

No. E	Denominación	Abreviaturas
E 200	Acido sórbico	Sa
E 202	Sorbato potásico	
E 203	Sorbato cálcico	
E 210	Acido benzoico	Ba (1)
E 211	Benzoato sódico	
E 212	Benzoato potásico	
E 213`	Benzoato cálcico	
E 214	Etil p-hidroxibenzoato	
E 215	Etil p-hidroxibenzoato sódico	
E 218	Metil p-hidroxibenzoato	

E 219	Metil p-hidroxibenzoato sódico
-------	--------------------------------

(1)El ácido benzoico puede estar presente en determinados productos fermentados resultantes de un proceso de fermentación que siga las Buenas Prácticas de Manufactura.

Notas

1. Las dosis de todas las sustancias mencionadas anteriormente se expresan como ácido libre.

2. Significación de las abreviaturas usadas en el cuadro:

Sa + Ba: Sa y Ba usados por separado o en combinación,

Sa + PHB: Sa y PHB usados por separado o en combinación,

Sa+ Ba+ PHB: Sa, Ba, y PHB usados por separado o en combinación.

Las dosis máximas de uso indicadas en la Tabla 2 se refieren a los productos alimenticios listos para el consumo preparados según las instrucciones del fabricante.

Tabla 3

Productos alimenticios	Dosis máxima (mg/kg o mg/l, según preceda)					
	Sa	Ba	PHB	Sa + Ba	Sa + PHB	Sa+Ba+PHB
Semiconservas de pescado, incluidos los productos de huevas de pescado				2 000		
Productos salados o desecados de pescado				200		
Crustáceos y moluscos cocidos		1 000		2 000		

Parte B: Dióxido de azufre y sulfitos

Tabla 4

No. E	Denominación
E 220	Dióxido de azufre
E 221	Sulfito sódicos
E 222	Sulfito ácido de sodio
E 223	Metabisulfito sódico

E 224	Metabisulfito potásico
E 226	Sulfito cálcico
E 227	Sulfito ácido de calcio
E 228	Sulfito ácido de potasio

Notas

1. Las dosis máximas se expresan como SO₂ en mg/kg o mg/l, según corresponda, y se refieren a la cantidad total disponible a partir de todas las fuentes.
2. No se considera presente un contenido de SO₂ inferior a 10 mg/kg o 10 mg/l.

Tabla 5

Productos alimenticios	Dosis máximas (mg/kg o mg/l, según corresponda) expresada como SO ₂
Crustáceos y cefalópodos	
- Frescos, congelados y ultracongelados	150 (1)
- Crustáceos, de las especies <i>Peneidae</i> , <i>Solenceridae</i> , <i>Aristeidae</i> .	150 (1)
- Hasta 80 unidades	200 (1)
- Entre 80 y 120 unidades	300 (1)
- Más de 120 unidades	50 (1)
- Cocidos	
Sucedáneos de carne, pescado y crustáceos a base de proteínas de cereales y vegetales	200
Pescado de la especie <i>Gadidae</i> desecados salados	200

Parte C: Otros conservadores**Tabla 6**

No. E	Denominación	Productos alimenticios	Cantidad máxima que puede añadirse, durante la fabricación (expresada con NaNO ₂)	Cantidad residual máxima
E 251	Nitrato sódico	Arenque y espadín	500 mg/kg	
E 252	Nitrato potásico	escabechados		

Parte D: Otros antioxidantes**Tabla 7**

No. E	Denominación	Productos alimenticios	Dosis Máxima (mg/kg)
E 315	Acido eritórbico	Conservas y semiconservas de pescado	1 500 expresados como ácido eritórbico
E 316	Eritorbato sódico	Pescado de piel roja congelado y ultracongelado	
E 586	4-Hexilresorcinol	Crustáceos frescos, congelados y ultracongelados	2 mg/kg como residuo en la carne de crustáceo

Parte E: Otros aditivos alimentarios

Las dosis máximas de uso indicadas se refieren a los productos alimenticios listos para el consumo preparados según las instrucciones del fabricante.

Tabla 8

No E	Denominación	Producto alimenticios	Dosis máximas
E 451	Trifosfatos	Surimi	1 g/kg
E 452	Polifosfatos	Pasta de pescado y crustaceos	5 g/kg

	iv) Polifosfato de calcio	Crustáceos y moluscos elaborados y sin elaborar congelados y ultracongelados	5 g/kg
		Filetes de pescado sin elaborar congelados y ultracongelados	5 g/kg
		Productos enlatados a base de crustáceos	1 g/kg
E 385	Etilen-diamino-tetra-acetato de calcio y disodio (EDTA de disodio y calcio)	Crustáceos y moluscos en conserva, pescado en conserva Crustáceos congelados y ultracongelados	75 mg/kg
E 420	Sorbitol	Pescados, crustáceos, moluscos y cefalópodos sin elaborar congelados y ultracongelados	BPM (para fines distintos de la edulcoración)
E 421	i) Sorbitol		
E 953	ii) Jarabe		
E 965	Manitol		
	Isomaltosa		
	Maltitol		
	i) Maltitol		
E 966	ii) Jarabe de maltitol		
	Lactitol	Pescado, crustáceos, moluscos y cefalópodos sin elaborar congelados y ultracongelados	BPM
E 967	Xilitol		
E 968	Eritritol		

FIN DE NORMA