

DECRETO EJECUTIVO N° _____ -MEIC-S**LA PRESIDENTA DE LA REPÚBLICA****Y LAS MINISTRAS DE ECONOMÍA, INDUSTRIA Y COMERCIO, Y DE SALUD**

En uso de las atribuciones que les confieren los artículos 140 incisos 3) y 18) y artículo 146 de la Constitución Política; los artículos 28 inciso 2 acápite b de la Ley General de Administración Pública, N° 6227 del 2 de mayo de 1978; la Ley Uso del Sistema Internacional de Unidades, N° 5292 del 9 de agosto de 1973; la Ley de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor, N° 7472 del 20 de diciembre de 1994; la Ley General de Salud, N° 5395 del 30 de octubre de 1973; la Ley del Sistema Nacional para la Calidad, N° 8279 del 2 de mayo de 2002; la Ley Orgánica del Ministerio de Economía, Industria y Comercio, N° 6054 del 14 de junio de 1977 y la Ley Aprobación del Acta Final en que se incorporan los Resultados de la Ronda de Uruguay de Negociaciones Comerciales Multilaterales, N° 7475 del 20 de diciembre de 1994, y

CONSIDERANDO:

I- Que mediante el reglamento técnico RTCR 390:2005. Jugos y Néctares de Frutas, Decreto Ejecutivo N° 32916-MEIC-S del 10 de octubre del 2005, publicado en La Gaceta N° 50 del 10 de marzo de 2006, se especifican las características generales que deben cumplir los jugos y néctares de frutas preenvasados, destinados al consumo humano que se comercializan en el territorio nacional.

II- Que mediante el proceso de conformación de la Unión Aduanera Centroamericana, los países centroamericanos trabajan en la armonización de los reglamentos técnicos, para que estos se apliquen por igual en todos los países de la región, evitando con ello, los obstáculos técnicos al comercio.

III- Que el Consejo de Ministros de Integración Económica, mediante Resolución N° 226-2008 (COMIECO XLIX) de fecha 25 de abril del 2008 aprobaron en el marco de este proceso, el reglamento técnico RTCA 67.04.48:08 Alimentos y Bebidas Procesados. Néctares de Frutas. Especificaciones.

IV- Que mediante Decreto Ejecutivo N° 34666-COMEX- SALUD-MEIC del 26 de junio del 2008, se publica en La Gaceta N° 172 del 08 de agosto del 2008, la Resolución N° 226-2008 (COMIECO XLIX), donde se adopta el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.48:08 Alimentos y Bebidas Procesados. Néctares de Frutas. Especificaciones.

V- Que algunos reglamentos técnicos han sido tácitamente derogados por otras regulaciones recientes, por lo que es necesario realizar su derogación expresa a fin de

evitar la confusión jurídica en su aplicación, al tener dos o más derogaciones para un mismo fin.

VI- Que es necesario ajustar la información disponible a la normativa técnica actualizada del Codex Alimentarius y demás reglamentos técnicos centroamericanos vinculantes emitidos recientemente.

VII- Que de conformidad con el artículo 6 de la Ley General de la Administración Pública, el reglamento técnico centroamericano deroga tácitamente el reglamento técnico nacional en la parte relacionada a néctares de frutas, por lo que resulta necesario derogar el reglamento técnico RTCR 390:2005. Jugos y Néctares de Frutas, Decreto Ejecutivo N° 32916-MEIC-S del 10 de octubre del 2005, publicado en La Gaceta N° 50 del 10 de marzo de 2006 y emitir un nuevo reglamento técnico que contemple únicamente lo relacionado a los Jugos de Frutas. **Por tanto,**

DECRETAN:

RTCR 463:2012. Alimentos y Bebidas Procesados. Jugos de Frutas. Especificaciones

Artículo 1°:— Aprobar el siguiente reglamento técnico.

RTCR 463:2012. Alimentos y Bebidas Procesados. Jugos de Frutas. Especificaciones

1. OBJETO.

Establecer las especificaciones que deben cumplir los jugos de frutas preenvasados.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Aplica a todos los jugos de frutas preenvasados que se comercializan en el territorio nacional.

3. REFERENCIAS.

Este reglamento técnico se complementa con:

Decreto Ejecutivo N° 36463-MEIC, Reglamento Técnico RTCR 443:2010 Metrología. Unidades de Medidas. Sistema Internacional (SI), publicado en La Gaceta N° 56 del 21 de marzo de 2011.

4. DEFINICIONES.

4.1 Jugo o Zumo de fruta: líquido sin fermentar, pero fermentable, que se obtiene de la parte comestible de frutas frescas en buen estado y debidamente maduras, o de frutas que se han mantenido en buen estado por procedimientos adecuados, inclusive por tratamientos de superficie aplicados después de la cosecha de conformidad con las disposiciones pertinentes establecidas en la legislación nacional o en su ausencia por la Comisión del Codex Alimentarius.

Algunos jugos podrán elaborarse junto con sus vesículas (botellitas), semillas y cáscara, que normalmente no se incorporan al jugo, cuando no puedan eliminarse mediante las buenas prácticas de fabricación (BPF).

Los jugos se preparan mediante procedimientos adecuados que mantienen las características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales esenciales de los jugos de la fruta de que proceden.

Podrán ser turbios o claros y podrán contener componentes restablecidos de sustancias aromáticas y aromatizantes volátiles¹, elementos todos ellos que deberán obtenerse por procedimientos físicos adecuados y que deberán proceder del mismo tipo de fruta.

Podrán añadirse pulpa y células obtenidas por procedimientos físicos adecuados del mismo tipo de fruta.

Un jugo de un solo tipo es el que se obtiene de un solo tipo de fruta.

Un jugo mixto es el que se obtiene mezclando dos o más jugos, o jugos y purés de diferentes tipos de frutas.

El jugo de fruta se obtiene como sigue:

4.1.1 Jugo o Zumo de fruta exprimido directamente por procedimientos de extracción mecánica. Entiéndase éste como el jugo recién exprimido.

4.1.2 Jugo o Zumo de fruta a partir de concentrados, mediante reconstitución del jugo concentrado de fruta, tal como se define en 4.2 con agua potable.

4.2 Jugo (zumo) concentrado de fruta: es el producto que se ajusta a la definición dada anteriormente en la Sección 4.1, salvo que se ha eliminado físicamente el agua en una cantidad suficiente para elevar el nivel de grados Brix al menos en un 50 % más que el valor Brix establecido para el jugo reconstituido de la misma fruta, según se indica en el Anexo A. En la producción de jugo destinado a la elaboración de concentrados se utilizarán procedimientos adecuados, que podrán combinarse con la difusión simultánea con agua de pulpa y células y/o el hollejo de fruta, siempre que los sólidos solubles de fruta extraídos con agua se añadan al jugo primario en la línea de producción antes de proceder a la concentración. Los concentrados de jugos de fruta podrán contener componentes restablecidos de sustancias aromáticas y aromatizantes volátiles¹ elementos todos ellos que deberán obtenerse por procedimientos físicos adecuados y que deberán proceder del mismo tipo de fruta. Podrán añadirse pulpa y células² obtenidas por procedimientos físicos adecuados del mismo tipo de fruta.

4.3 Jugo (zumo) de fruta extraído con agua: es el producto que se obtiene por difusión con agua de:

- fruta pulposa entera cuyo jugo no puede extraerse por procedimientos físicos, o
- fruta deshidratada entera.

Estos productos podrán ser concentrados y reconstituidos.

El contenido de sólidos del producto acabado deberá satisfacer el valor mínimo de grados Brix para el jugo reconstituido que se especifica en el Anexo A.

4.4 Pulpa; puré de fruta: es el producto sin fermentar, pero fermentable, obtenido mediante procedimientos idóneos, por ejemplo tamizando, triturando o desmenuzando la parte comestible de la fruta entera o pelada sin eliminar el jugo. La fruta deberá estar en buen estado, debidamente madura y fresca, o conservada por procedimientos físicos o por tratamientos aplicados de conformidad con las disposiciones pertinentes de la Comisión del Codex Alimentarius.

El puré de fruta podrá contener componentes restablecidos, de sustancias aromáticas y aromatizantes volátiles¹, elementos todos ellos que deberán obtenerse por procedimientos físicos adecuados y que deberán proceder del mismo tipo de fruta. Podrán añadirse pulpa y células² obtenidas por procedimientos físicos adecuados del mismo tipo de fruta.

4.5 Pulpa concentrada; puré concentrado de fruta: es el producto que se obtiene mediante la eliminación física de agua del puré de fruta en una cantidad suficiente para elevar el nivel de grados Brix en un 50 % más que el valor Brix establecido para el jugo reconstituido de la misma fruta, según se indica en el Anexo A. El puré concentrado de fruta podrá contener componentes restablecidos, de sustancias aromáticas y aromatizantes volátiles¹, elementos todos ellos que deberán obtenerse por procedimientos físicos adecuados y que deberán proceder del mismo tipo de fruta.

4.6 Grados Brix: son la unidad de medida de sólidos solubles presentes en una solución, expresados en porcentaje de sacarosa. En un jugo o pulpa, los sólidos solubles están compuestos por los azúcares, ácidos, sales y demás compuestos solubles en agua presentes en los jugos de las células de una fruta. Se determinan empleando un refractómetro calibrado y a 20°C. Si la pulpa o jugo se hallan a diferente temperatura se podrá realizar un ajuste en Brix, según la temperatura en que se realice la lectura.

4.7 Autenticidad: se entiende por autenticidad el mantenimiento en el producto de las características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales esenciales de la fruta o frutas de que proceden.

NOTAS:

1. La restitución de estos componentes será hasta alcanzar la concentración normal propia de la fruta, más allá de esta concentración deberán declararse estos elementos en la lista de ingredientes del Etiquetado.
2. En el caso de los cítricos, la pulpa y las células son la envoltura del jugo obtenido del endocarpio.

5. ESPECIFICACIONES.**5.1 Ingredientes básicos.**

5.1.1 Para los jugos de frutas que no provienen de concentrado (es decir recién exprimidos), el nivel de grados Brix será el correspondiente al del jugo exprimido de la fruta, sin modificar el contenido de sólidos solubles del jugo de concentración natural.

5.1.2 La preparación de jugos de frutas que requieran la reconstitución de jugos concentrados deberá ajustarse al nivel mínimo de grados Brix establecido en el Anexo A, con exclusión de los sólidos de cualesquiera ingredientes y aditivos añadidos.

5.1.3 El contenido mínimo de jugo en términos de volumen/volumen es del 25 % para todas las variedades de frutas, excepto para aquellas que por su alta acidez no permiten este porcentaje. En estos casos, el contenido de jugo y/o puré deberá ser el suficiente para alcanzar una acidez mínima de 0,5 %.

5.2 Otros ingredientes autorizados.

5.2.1 Podrán añadirse los azúcares sólidos cristalinos, según se definen en la Norma del Codex para los Azúcares (CODEX STAN 212-1999, Enm. 1-2001) y sus enmiendas: sacarosa³, dextrosa anhidra, glucosa⁴ y fructosa a todos los productos definidos en la sección 4, salvo los jugos recién exprimidos (4.1.1)

NOTAS:

3. Denominada "azúcar blanco" y "azúcar de refinería" en la Norma del Codex para los Azúcares.

4. Denominada "dextrose anhidra" en la Norma del Codex para los Azúcares.

5.2.2 Podrán añadirse los jarabes (según se definen en la Norma del Codex para los Azúcares): sacarosa líquida, solución de azúcar invertido, jarabe de azúcar invertido, jarabe de fructosa, azúcar de caña líquido, isoglucosa y jarabe con alto contenido de fructosa, sólo a jugos de fruta a partir de concentrados según se definen en la Sección 4.1.2, a jugos concentrados de frutas según se definen en la Sección 4.2, a pulpas concentradas de fruta según se definen en la sección 4.5.

5.2.3 Podrá añadirse jugo de limón (*Citrus limon* (L.) Burm. f. *Citrus limonum* Rissa) o jugo de lima (*Citrus latifolia* (Swg)), o ambos, al jugo de fruta hasta 3 g/l de equivalente de ácido cítrico anhidro para fines de acidificación a jugos no endulzados según se definen en las secciones 4.1, 4.2 y 4.3.

5.2.4 Para jugos endulzados con azúcares sólidos cristalinos, jarabes o edulcorantes artificiales se prohíbe la adición de agentes acidulantes de cualquier tipo. De igual manera, para jugos acidificados con jugo de limón o acidulantes se prohíbe la adición de azúcares, jarabes o edulcorantes artificiales.

5.2.5 Podrá añadirse jugo obtenido de *Citrus reticulata* (mandarina) y/o híbridos de *reticulata* al jugo de naranja en una cantidad que no exceda del 10 % de sólidos solubles de *reticulata* respecto del total de sólidos solubles del jugo de naranja.

5.2.6 Podrán añadirse al jugo de tomate, sal y especias así como hierbas aromáticas (y sus extractos naturales).

5.2.7 Los jugos contemplados en este reglamento podrán enriquecerse según la legislación y la declaración en la etiqueta de dicho enriquecimiento, deberá ajustarse a lo establecido en el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.60:10 Etiquetado Nutricional de Productos Alimenticios Preenvasados para Consumo Humano para la Población a partir de 3 años de edad, vigente.

5.3 Otros Requisitos.

El contenido de etanol no deberá exceder de 3 g/kg, excepto en el caso del jugo de uva y del jugo de manzana, en los que no deberá exceder los 5 g/kg.

5.4 Aditivos Alimentarios.

Se permite el uso de los aditivos contemplados en el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.54:10 Alimentos y Bebidas Procesadas. Aditivos Alimentarios, vigente.

6. HIGIENE.

Los productos abarcados por las disposiciones de este reglamento deberán prepararse y manipularse de conformidad con las secciones pertinentes del Decreto Ejecutivo N° 33724-COMEX-S-MEIC RTCA 67.01.33:06 Industria de alimentos y bebidas procesados. Buenas prácticas de manufactura. Principios Generales, y con lo establecido en el Decreto Ejecutivo N° 35485-COMEX-S-MEIC-MAG RTCA 67.04.50:08 Alimentos. Criterios microbiológicos para la inocuidad de alimentos.

7. CONTAMINANTES.

Los productos regulados por las disposiciones de este reglamento técnico no deben sobrepasar los niveles máximos para contaminantes establecidos en la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos (Norma Codex Stan 193-1995) y sus enmiendas, así como también con lo establecido en el Decreto Ejecutivo N° 35301 MAG-MEIC-S RTCR 424:2008. Reglamento Técnico de Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas en Vegetales. y sus reformas, o por la Comisión del Codex Alimentarius para las frutas ausentes en el Reglamento anterior.

8. ETIQUETADO.

Además del Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.07:10 Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (Preenvasados), vigente, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

8.1 Nombre del Producto.

El nombre del producto corresponde a alguno de los indicados en esta sección más el nombre de la fruta utilizada según se define en el Anexo A, este último deberá figurar en el espacio en blanco indicado en cada caso. Este nombre del producto podrá utilizarse únicamente si el producto se ajusta a la definición correspondiente de la Sección 4.

8.1.1 Jugo de fruta definido en la Sección 4.1. El nombre del producto deberá ser "jugo de _____".

8.1.2 Jugo concentrado de fruta definido en la Sección 4.2. El nombre del producto deberá ser "jugo concentrado de _____"

8.1.3 Jugo de fruta extraído con agua definido en la Sección 4.3. El nombre del producto deberá ser "jugo de _____ extraído con agua".

8.1.4 Pulpa o puré de fruta definido en la Sección 4.4. El nombre del producto deberá ser "puré de _____"o bien "pulpa de _____".

8.1.5 Pulpa o puré concentrado de fruta definido en la Sección 4.5. El nombre del producto deberá ser "puré concentrado de _____" o bien "pulpa concentrada de _____".

8.1.6 Si se mezclan o combinan productos, según son definidos en la Sección 4, obtenidos de diferentes tipos de fruta los productos, el nombre del producto incluirá la palabra "mixtos" o "mezclados" u otros términos descriptivos, o un nombre que indique que el producto no se ha obtenido de una sola fruta.

En el caso de productos de jugo de fruta (definidos en la Sección 4) elaborados a partir de dos o más frutas, el nombre del producto irá acompañado de una lista de las frutas utilizadas en orden descendente del peso (m/m) de los jugos o purés de fruta incluidos.

Sin embargo, en el caso de productos elaborados a partir de 3 o más frutas, la indicación de las frutas en el nombre del producto podrá sustituirse por la expresión "varias frutas" o un texto similar, o por el número de frutas. No obstante, deberán indicarse todas las frutas utilizadas en la lista de ingredientes, según lo establece el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.07:10 Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (Preenvasados), vigente. .

8.1.7 Para los jugos de fruta y jugos mixtos de fruta, si el producto contiene jugo concentrado y agua o se ha preparado a partir de éste, o si el producto se ha preparado a partir de jugo concentrado y agua, o de jugo a partir de concentrado y de jugo exprimido directamente, las palabras "a partir de concentrado", "de concentrado" o "reconstituido" deberán figurar junto al nombre del producto o muy cerca del mismo, de forma que sean claramente visibles.

8.2 Requisitos adicionales.

Se aplicarán las siguientes disposiciones específicas adicionales:

8.2.1 La denominación "100 % Jugo" se aplicará únicamente a los jugos recién exprimidos o reconstituidos a los cuales no se les ha adicionado ningún ingrediente adicional o aditivo. Se podrá utilizar esta denominación en los jugos que hayan sido adicionados con vitaminas y/o minerales, siempre que su adición no resulte en una disminución de los sólidos solubles del jugo; y debe ir acompañada con alguna de estas frases: "con _____ adicionado", "adicionado con _____", "enriquecido con _____", "fortificado con _____", donde en el espacio en blanco figurará el nombre del nutriente añadido.

8.2.2 Los productos pasteurizados deben etiquetarse como tales.

8.2.3 Para los jugos de frutas, el puré de fruta y los jugos mixtos de frutas, si el producto se ha preparado eliminando físicamente el agua del jugo de fruta en una cantidad suficiente para aumentar el nivel de grados Brix a un valor que represente al menos el 50 % más que el valor Brix establecido para el jugo reconstituido procedente de la misma fruta, según se indica en el Anexo A, deberá etiquetarse como "concentrado".

8.2.4 Para los productos definidos en las Secciones 4.1 a 4.5, en que se permitan y se añadan uno o más de los ingredientes de azúcares o jarabes facultativos descritos en las Secciones 5.2.1 y 5.2.2 en una cantidad superior a 15 g/kg, el nombre del producto deberá

incluir la indicación "azúcar(es) añadido(s)" o "azucarado" junto al nombre del jugo de fruta o del jugo mixto de fruta, o en el mismo campo visual.

8.2.5 Cuando se empleen los edulcorantes artificiales contemplados en el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.54:10 Alimentos y Bebidas Procesadas. Aditivos Alimentarios vigente, como sucedáneos de azúcares en los jugos y jugos mixtos de fruta, deberá incluirse la indicación "con edulcorante(s)" o "edulcorado con _____", y el nombre del edulcorante utilizado en el espacio en blanco, junto al nombre del producto o en el mismo campo visual.

8.2.6 Cuando el jugo de fruta concentrado, puré concentrado de fruta, jugo/puré mixto concentrado de fruta haya de ser reconstituido antes de su consumo como jugo de fruta, puré de fruta, o jugo/puré mixto de fruta, en la etiqueta deberán darse instrucciones apropiadas para la reconstitución, en términos de volumen/volumen con agua al valor de grados Brix aplicable en el Anexo A para el jugo reconstituido.

8.2.7 Podrán utilizarse en la etiqueta diversas denominaciones de variedades juntamente con los nombres comunes de las frutas cuando su utilización no induzca a error o a engaño.

8.2.8 Cualquier declaración de nutrientes deberá etiquetarse en conformidad con el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.60:10 Etiquetado Nutricional de Productos Alimenticios Preenvasados para Consumo Humano para la Población a partir de 3 años de edad, vigente.

8.2.9 Cuando el producto contenga dióxido de carbono añadido, deberá aparecer en la etiqueta cerca del nombre del producto la expresión "carbonatado" o "espumoso".

8.2.10 Cuando el jugo de tomate contenga especias y/o hierbas aromáticas de acuerdo con la Sección 5.2.6, en la etiqueta deberá aparecer cerca del nombre del jugo la expresión "con especias" y/o el nombre común de la hierba aromática.

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

9.1 Los criterios microbiológicos serán evaluados con los métodos establecidos en el Decreto Ejecutivo N° 35485-COMEX-S-MEIC-MAG, RTCA 67.04.50:08 Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de Alimentos

9.2 Los contaminantes serán medidos con base en los criterios los establecidos en la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos (codex stan 193-1995) y sus enmiendas.

9.3 Los siguientes parámetros deberán cumplir con lo indicado en la Sección 9 (Métodos de Análisis y Muestreo) de la Norma General del Codex para Zumos (jugos) y Néctares de Frutas (Codex Stan 247-2005) y sus enmiendas:

9.3.1 Acido Ascórbico,

9.3.2 Carotenos,

9.3.3 pH,

9.3.4 Etanol,

9.3.5 Acido Benzoico,

9.3.6 Ácido Cítrico,

9.3.7 Naringina y Neohesperidina,

9.3.8 Acido Tartárico y Antocianinas.

9.4 Los parámetros que a continuación se detallan por no encontrarse contemplados en la Sección 9 de la Norma anterior, deberán cumplir con lo indicado:

9.4.1 Sólidos solubles (°Brix): AOAC (2002), 983.17

9.4.2 Azúcares totales: AOAC (2002), 925.35.

9.4.3 Sulfitos: AOAC (2002), 990.28

9.4.4 Clorofila (método espectrofotométrico): AOAC (2002), 942.04

9.5 En el caso que no se indique expresamente el método de análisis o de muestreo para algunos de los parámetros antes indicados, se procederá conforme lo establecido en el Decreto Ejecutivo N°36457-MEIC-MAG-S Oficialización de los Métodos de Análisis y Muestreo Mediante la Norma Codex Stan 234-1999 y sus enmiendas.

10. AUTORIDADES COMPETENTES.

10.1 El Ministerio de Salud verificará de conformidad con sus competencias legales, lo dispuesto en las secciones 5, 6 y 7 del presente reglamento técnico.

10.2 El Ministerio de Economía, Industria y Comercio verificará de conformidad con sus competencias legales, lo dispuesto en la sección 8 del presente reglamento técnico.

11. CONCORDANCIA.

Este reglamento técnico concuerda parcialmente con la Norma Codex Stan 247-2005 Norma Codex para Zumos (jugos) y Néctares de Frutas.

12. BIBLIOGRAFIA.

12.1 FAO/OMS. 1999. Norma del Codex para los Azúcares. CX-STAN 212-1999, Enm. 1-200. Roma, s.p.

12.2 FAO/OMS. 1989. Norma General para Jugos de Frutas conservados por medios físicos exclusivamente, no regulados por normas individuales. CODEX STAN 164-1989. Roma, s.p.

12.3 Food and Drug Administration. Code of Federal Regulations. Title 21: Food and Drugs. Estados Unidos de América.

12.4 Pittier, Henri. Plantas usuales de Costa Rica. Editorial Costa Rica. 1978. San José, Costa Rica.

12.5 Unión Europea. Asociación de la Industria de Jugos y Néctares de la Unión Europea.

ANEXO A
NIVEL MÍNIMO DE GRADOS BRUX PARA JUGOS Y PURÉ RECONSTITUIDOS
(%V/V)¹
(NORMATIVO)

Nombre Común de la Fruta	Nombre Botánico	Nivel mínimo de grados Brix para jugos de fruta reconstituido y puré reconstituido ²
Frutas Cítricas		
Kumcuat	<i>Fortunella Swingle spp</i>	No se dispone actualmente de datos. El nivel mínimo de grados Brix será el nivel Brix del jugo exprimido de la fruta utilizada para elaborar el concentrado.
Lima (limón mesino, limón persa)	<i>Citrus latifolia</i>	
Limón	<i>Citrus Limón L.</i>	
Mandarina / Tangerina	<i>Citrus reticulata Blanca</i>	11,8
Naranja	<i>Citrus sinensis (L.)</i>	No se dispone actualmente de datos. El nivel mínimo de grados Brix será el nivel Brix del jugo exprimido de la fruta utilizada para elaborar el concentrado. Se reconoce que el nivel de grados Brix puede diferir por causas naturales entre zonas geográficas. En los casos en que el nivel de grados Brix es sistemáticamente inferior a ese valor, se aceptará el jugo reconstituido con un nivel inferior de grados Brix

Nombre Común de la Fruta	Nombre Botánico	Nivel mínimo de grados Brix para jugos de fruta reconstituido y puré reconstituido ²
		procedente de esas zonas e introducido en el comercio internacional, a condición de que se ajuste a los métodos indicados en la Sección 9 del presente reglamento, y que el nivel no sea inferior a 100 Brix para el jugo de naranja y manzana.
Naranja agria (salvo cidro)	<i>Citrus aurantium</i>	No se dispone actualmente de datos. El nivel mínimo de grados Brix será el nivel Brix del jugo exprimido de la fruta utilizada para elaborar el concentrado.
Pomelo dulce (oro blanco)	<i>Citrus paradisi + Citrus grandis</i>	10,0
Toronja (Pomelo)	<i>Citrus paradisi Macfad</i>	10,0
Arándano agrio	<i>Vaccinium macrocarpon Aiton, Vaccinium oxycoccos L</i>	7,5
Arándano	<i>común Vaccinium sp.</i>	No se dispone actualmente de datos. El nivel mínimo de grados Brix será el nivel Brix del jugo exprimido de la fruta utilizada para elaborar el concentrado.
Arandono rojo	<i>Vaccinium vitis-idaea L.</i>	10

Nombre Común de la Fruta	Nombre Botánico	Nivel mínimo de grados Brix para jugos de fruta reconstituido y puré reconstituido ²
"Crowberry"	<i>Empetrum nigrum L.</i>	6,0
Frambuesa (negra)	<i>Rubus occidentalis L.</i>	11,1
Fresa	<i>Fragaria spp.</i>	7,5
Mora	<i>Morus spp.</i>	No se dispone actualmente de datos. El nivel mínimo de grados Brix será el nivel Brix del jugo exprimido de la fruta utilizada para elaborar el concentrado.
Mora "Cloudberry"	<i>Rubus chamaemorus L.</i>	9,0
Mora de Ronces	<i>Rubus chamaemorus L.</i> <i>Morus hybrid</i>	No se dispone actualmente de datos. El nivel mínimo de grados Brix será el nivel Brix del jugo exprimido de la fruta utilizada para elaborar el concentrado.
Zarzamora de Europa	<i>Rubus caesius</i>	10,0
Zarzamora de América del Norte	<i>Rubus hispidus</i>	10,0
Zarzamora	"Boysen" <i>Rubus ursinus</i> Cham & Schltld.	10,0
Zarzamora común	<i>Rubus sp.</i>	10,0
Zarzamora de Logan	<i>Rubus loganobaccus L.H.</i> Bailey	10,5
Zarzamora	<i>Rubus Fruticosus L.</i>	9,0
Frutas Cucurbitáceas		
Melón	<i>Cucumis melo L.</i>	8,0
Melón Casaba	<i>Cucumis melo L subsp. Melo</i>	7,5

Nombre Común de la Fruta	Nombre Botánico	Nivel mínimo de grados Brix para jugos de fruta reconstituido y puré reconstituido ²
	var. <i>Inodorus</i> H. Jacq.	
Melón dulce de piel lisa	<i>Cucumis melo</i> L subsp. <i>melo</i> var. <i>inodorus</i> H. Jacq.	10,0
Sandía	<i>Citrullus lanatus</i> (thumb), Marsum.&Nakai var <i>Lanatus</i>	8,0
Frutas Ciruelas		
Albaricoque	<i>Prunus armeniaca</i> L.	11,5
Bruño	<i>Prunus spinosa</i> L.	6,0
Cereza Agria	<i>Prunus cerasus</i> L.	14,0
Cereza dulce	<i>Prunus avium</i> L.	20,0
Ciruela	<i>Prunus domestica</i> L. subsp. <i>Domestica</i>	12,0
Ciruela Claudia	<i>Prunus domestica</i> L. subsp. <i>Domestica</i>	12,0
Guinda	<i>Prunus cerasus</i> L. cv. Stevnsbbaer	17,0
Melocotón (durazno)	<i>Prunus perssica</i> (L) Battsch var. <i>Persica</i>	10,5
Nectarina	<i>Prunus pérsica</i>	10,5
Frutas Restantes		
Acerola (cereza de Indias Occ.)	<i>Malpighia glabra</i>	6,5
Anona blanca	<i>Annona squamosa</i> L.	14,5
Banano	<i>Musa AAA</i>	No se dispone actualmente de datos. El nivel mínimo de grados Brix será el nivel Brix
Caimito	<i>Chrysophyllum cainito</i>	
"Canneberge"		

Nombre Común de la Fruta	Nombre Botánico	Nivel mínimo de grados Brix para jugos de fruta reconstituido y puré reconstituido ²
Caqui	<i>Diospyros khaki</i> Thumb.	del jugo exprimido de la fruta utilizada para elaborar el concentrado.
Carambola	<i>Averrhoa carambola</i> L.	7,5
Cas	<i>Psidium friedrichsthalanum</i>	No se dispone actualmente de datos. El nivel mínimo de grados Brix será el nivel Brix del jugo exprimido de la fruta utilizada para elaborar el concentrado.
Coco	<i>Cocos nucifera</i> L.	5,0
"Cupuaçu"	<i>Theobroma grandiflorum</i> L.	9,0
"Curdles"		No se dispone actualmente de datos. El nivel mínimo de grados Brix será el nivel Brix del jugo exprimido de la fruta utilizada para elaborar el concentrado.
Dátil	<i>Phoenix dactylifera</i> L.	18,5
Escaramujo	<i>(Cynnorhodon) Rosa canina</i>	9,0
Espino amarillo	<i>Hippophae rhamnoides</i> L.	6,0
Espino falso	<i>Hippophae elaeagnaceae</i>	No se dispone actualmente de datos. El nivel mínimo de grados Brix será el nivel Brix del jugo exprimido de la fruta utilizada para elaborar el concentrado.
Espino falso-espino amarillo	<i>Hippophae rhamnoides</i> L.	6,0

Nombre Común de la Fruta	Nombre Botánico	Nivel mínimo de grados Brix para jugos de fruta reconstituido y puré reconstituido ²
Granada	<i>Punica granatum</i> L.	12,0
Granadilla	<i>Passiflora quadrangularis</i>	No se dispone actualmente de datos. El nivel mínimo de grados Brix será el nivel Brix del jugo exprimido de la fruta utilizada para elaborar el concentrado.
Grosella blanca	<i>Ribes rubrum</i> L.	10,0
Grosella negra	<i>(Casis) Ribes nigrum</i> L.	11,0
Grosella roja	<i>Ribes rubrum</i> L.	10,0
Guanábana/Cachimón espinoso	<i>Annona muricata</i> L.	14,5
Guayaba	<i>Psidium guajava</i> L.	8,8
Higo	<i>Ficus carica</i> L.	18,0
Jocote (Cajú)	<i>Spondia lutea</i> L.	10,0
Jocote tronador (Umbú)	<i>Spondias tuberosa</i> Arruda ex Kost	9,0
Kiwi	<i>Actinidia chinensis</i>	No se dispone actualmente de datos. El nivel mínimo de grados Brix será el nivel Brix del jugo exprimido de la fruta utilizada para elaborar el concentrado.
Litchí	<i>Litchi chinensis</i> Sonn	11,2
Mamey	<i>Mammea americana</i>	No se dispone actualmente de datos. El nivel mínimo de grados Brix será el nivel Brix del jugo exprimido de la fruta

Nombre Común de la Fruta	Nombre Botánico	Nivel mínimo de grados Brix para jugos de fruta reconstituido y puré reconstituido ²
		utilizada para elaborar el concentrado.
Mango	<i>Mangifera indica</i> L.	15,1
Manzana	<i>Malus domestica</i>	11,5 Se reconoce que el nivel de grados Brix puede diferir por causas naturales entre zonas geográficas. En los casos en que el nivel de grados Brix es sistemáticamente inferior a ese valor, se aceptará el jugo reconstituido con un nivel inferior de grados Brix procedente de esas zonas e introducido en el comercio internacional, a condición de que se ajuste a los métodos indicados en la Sección 9 del presente reglamento, y que el nivel no sea inferior a 100 Bris para el jugo de naranja y manzana.
Manzana silvestre	<i>Malus prunifolia</i> (Willd.) Borkh. <i>Malus sylvestris</i> Mill.	15,4
Manzana rosa	<i>(Pomarrosa) Syzygium jambos</i>	No se dispone actualmente de datos. El nivel mínimo de

Nombre Común de la Fruta	Nombre Botánico	Nivel mínimo de grados Brix para jugos de fruta reconstituido y puré reconstituido ²
		grados Brix será el nivel Brix del jugo exprimido de la fruta utilizada para elaborar el concentrado.
Maracuyá (granadilla)	<i>Pasiflora edulis Sims.f.</i> <i>Flavicarpa O.Def.</i>	13,8
Marañón (Manzana de acajú)	<i>Anacardium occidentale L.</i>	11,5
Membrillo	<i>Cydonia oblonga Mill.</i>	11,2
Mirtilo arándano	<i>Vaccinium ssp.</i>	10,0
Naranjilla (Lulo)	<i>Solanum quitoense Lam.</i>	No se dispone actualmente de datos. El nivel mínimo de grados Brix será el nivel Brix del jugo exprimido de la fruta utilizada para elaborar el concentrado
Níspero/níspero del japon	<i>Eriobotrya japonica</i>	
Papaya	<i>Carica papaya L.</i>	
Pera	<i>Pyrus communis L.</i>	12,0
Pera arbustiva	<i>Pyrus arbustifolia (L.) Pers.</i>	No se dispone actualmente de datos. El nivel mínimo de grados Brix será el nivel Brix del jugo exprimido de la fruta utilizada para elaborar el concentrado.
Piña	<i>Ananas comosus L.,Marril,</i>	
Piña	<i>Ananas sativis L.sschul.f</i>	
Pitanga, Cereza de Suriname	<i>Eugenia uniflora Rich.</i>	6,0
Pulpa de cacao	<i>Theobroma cacao L.</i>	14,0
Sauco	<i>Sambucus nigra L. S.</i> <i>canadensis</i>	10,5

Nombre Común de la Fruta	Nombre Botánico	Nivel mínimo de grados Brix para jugos de fruta reconstituido y puré reconstituido ²
Serbal/Sorba	<i>Sorbus aucuparia</i> L.	11,0
Serbal común	<i>Sorbus domestica</i>	No se dispone actualmente de datos. El nivel mínimo de grados Brix será el nivel Brix del jugo exprimido de la fruta utilizada para elaborar el concentrado.
Tamarindo (dátil de la India)	<i>Tamarindus indica</i>	13,0
Tomate	<i>Lycopersicum esculentum</i> L.	5,0
Uva	<i>Vitis Vinifera</i> L. o sus híbridos	16,0
Uva	<i>Vitis labrusca</i> L. o sus híbridos	16,0
Uva espina	<i>Ribes uva-crispa</i> L.	7,5
Uva espina blanca	<i>Ribes uva-crispa</i> L.	No se dispone actualmente de datos. El nivel mínimo de grados Brix será el nivel Brix del jugo exprimido de la fruta utilizada para elaborar el concentrado.
Uva espina roja	<i>Ribes uva-crispa</i>	
Guaitil (Yagua)	<i>Genipa americana</i>	17,0
Zapote (Sapote)	<i>Pouteria sapota</i>	No se dispone actualmente de datos. El nivel mínimo de grados Brix será el nivel Brix del jugo exprimido de la fruta utilizada para elaborar el concentrado.

NOTAS:

1. Cuando un jugo proceda de una fruta no mencionada en la lista precedente, debe ajustarse no obstante, a todas las disposiciones de la Norma, salvo que el nivel mínimo de grados Brix del jugo reconstituido será el nivel de grados Brix del jugo exprimido de la fruta utilizada para elaborar el concentrado.

2. A 200C, corregido con ácido

Artículo 2º—El costo de los servicios que genere la aplicación del presente Reglamento de conformidad con lo dispuesto en Ley General de Salud y en la Ley de la Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor los deberá cubrir el infractor a través de los procedimientos correspondientes.

Artículo 3º—Las instancias técnicas competentes del Ministerio de Salud y del Ministerio de Economía, Industria y Comercio con fundamento en los artículos 355, 356, 357, 358, 359, 360, 361, 362 y 366 de la Ley General de Salud y los artículos 45, 57, 60, 61 y 63 de la Ley de la Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor, procederán a ejecutar las medidas técnicas correspondientes, según se trate de un incumplimiento que origine consecuencias en la salud humana o bien, incumplimiento de los estándares de calidad y etiquetado, regulados en el presente reglamento y serán sancionadas conforme al ordenamiento jurídico vigente.

Artículo 4º—Cualquier medida técnica que se ordene, debe estar debidamente sustentada y cumplirse, según sea el caso, con el debido proceso establecido en la Ley General de la Administración Pública.

Artículo 5º—Deróguese el Decreto Ejecutivo N° 32916-MEIC-S, RTCR 390:2005 Jugos y Néctares de Frutas, publicado en el Diario Oficial La Gaceta N° 50 del 10 de marzo de 2006.

TRANSITORIO I.- En tanto no entren en vigencia los reglamentos técnicos centroamericanos RTCA 67.01.60:10 Etiquetado Nutricional de Productos Alimenticios Preenvasados para Consumo Humano para la Población a partir de 3 años de edad y RTCA 67.01.07:10 Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (Preenvasados), se aplicarán los correspondientes reglamentos técnicos nacionales.

TRANSITORIO II.- En tanto no entre en vigencia el reglamento técnico centroamericano RTCA 67.04.54:10 Alimentos y Bebidas Procesadas. Aditivos Alimentarios, se aplicará la Norma del Codex Stan 192-1995, Norma General para los Aditivos Alimentarios y sus enmiendas.

Artículo 7º — Rige a partir de su publicación en el Diario Oficial La Gaceta.

Dado en la Presidencia de la República. San José, a los quince días del mes de mayo del dos mil doce.

LAURA CHINCHILLA MIRANDA

Mayi Antillón Guerrero

Ministra de Economía, Industria y
Comercio

Daisy María Corrales Díaz

Ministra de Salud