El Ministro de Estado de Agricultura y Abastecimiento, en uso de la atribución que le confiere el Art. 87, inciso II, de la Constitución, teniendo en cuenta lo dispuesto en los incisos I, línea "a", y II del Art. 159 y Arts. 40 y 41 del Reglamento de la Ley nº 8.918, del 14 de julio de 1994, aprobado por el Decreto nº 2.314, del 4 de setiembre de 1997, y lo que consta del Proceso nº 21000.000573/99-26, resuelve:

Artículo 1º.- Aprobar el Reglamento Técnico General para la fijación de Patrones de Identidad y Calidad para pulpa de fruta conforme consta en el Anexo I de esta Instrucción Normativa.

Artículo 2º.- Aprobar los Reglamentos Técnicos para la Fijación de los Patrones de Identidad y Calidad para la pulpa de las siguientes frutas: Acerola, Cacao, Cupuaçu, Graviola, Açaí, Burucuyá, Caju, Mango, Guayaba, Pitanga, Uva, Mamão, Cajá, Melón, Mangaba, y para el jugo de las siguientes frutas: Burucuyá, Caju, Caju Alto Tenor de Pulpa, Caju Clarificado o Cajuina, Ananá, Uva, Pera, Manzana, Limón, Lima Ácida y Naranja, de acuerdo con el anexo II de esta Instrucción Normativa.

Artículo 2º.- Esta Instrucción Normativa entra en vigencia en la fecha de su publicación, quedando derogada la Instrucción Normativa nº 12, de 10 de setiembre de 1999.

ANEXO I

REGLAMENTO TECNICO GENERAL PARA LA FIJACION DE PATRONES DE IDENTIDAD Y CALIDAD PARA PULPA DE FRUTA

1. Objetivo

La presente Norma tiene el objetivo de establecer los patrones de identidad y las características mínimas de calidad generales que deberá tener el producto "pulpa de fruta", destinado al consumo como bebida. Esta norma no se aplica a la pulpa de fruta destinada a otros fines.

2. Definición

2.1. Pulpa de fruta es el producto no fermentado, no concentrado, no diluido, obtenido de frutos pulposos, a través de proceso tecnológico adecuado, con un contenido mínimo de sólidos totales, proveniente de la parte comestible del fruto.

2.2. El contenido mínimo de sólidos totales se establecerá para cada pulpa de fruta específica.

3. Designación

3.1. Pulpa de fruta simple: son las pulpas definidas en el ítem 2.1. originadas de una única fruta.

3.2. Pulpa de fruta mixta: son las pulpas definidas en el ítem 2.1, originadas de dos o más frutas.

3.3. La pulpa de fruta será designada de acuerdo con el fruto que le dio origen. En el caso de la pulpa de fruta simple, la designación "simple", en el rótulo, será opcional. En el caso de la pulpa de fruta mixta, los nombres de las frutas deberán ser declarados en la misma dimensión de la designación "pulpa mixta".

3.4. En la pulpa de fruta mixta, el porcentual mínimo de cada pulpa que compone el producto deberá ser declarado en el rótulo.

4. Composición

La pulpa de fruta se obtendrá de frutas frescas, sanas y maduras, con características físicas, químicas y organolépticas del fruto.

5. Características Físicas, Químicas, Microscópicas y Organolépticas

5.1. Las características físicas, químicas y organolépticas deberán ser las provenientes del fruto de su origen, cumpliendo los límites mínimos y máximos fijados para cada pulpa de fruta, previstos en las normas específicas.

5.2. Las características físicas, químicas y organolépticas de la pulpa mixta deberán mantener la misma relación de proporcionalidad con las cantidades de cada pulpa que compone el producto.

5.3. La pulpa de fruta no deberá contener tierra, suciedad, parásitos, fragmentos de insectos y pedazos de la parte no comestible de la fruta y de la planta.

5.4. Los límites de tolerancia relacionados con las características microscópicas de las pulpas se definirán en actos complementarios.

5.5. La pulpa de fruta no deberá tener sus características físicas, químicas y organolépticas modificadas por los equipamientos, utensilios, recipientes y embalajes utilizados durante su procesamiento y comercialización.

6. Aditivos

6.1. La pulpa de fruta destinada a la industrialización de otras bebidas y no destinada al consumo directo podrá ser adicionada de aditivos químicos previstos para la bebida a que se destina.

6.2. La pulpa de fruta podrá ser adicionada de acidulantes como regulador de acidez, conservadores químicos y colorantes naturales, en los mismos límites establecidos para jugos de frutas, excluidos los casos específicos.

7. Residuos y Contaminantes

7.1. Los residuos de agrotóxicos y otros agentes utilizados en el tratamiento deberán cumplir los límites establecidos en la legislación específica.

7.2. Los contaminantes inorgánicos deberán cumplir los límites establecidos en la legislación específica.

8. Higiene

8.1. La pulpa de fruta deberá cumplir los siguientes límites máximos microbiológicos:

3

3

- Suma de mohos y fermentaciones: máximas 5x10³/gr. para pulpa in natura, congelada o no y 2x10³ para pulpa conservada químicamente y/o que sufrió tratamiento térmico.

- Coliforme fecal: máximo 1/gr.

- Salmonela: ausente en 25 gr.

8.2. Los límites arriba indicados podrán modificarse en las normas específicas de cada tipo de pulpa de fruta, de acuerdo con sus características peculiares.

9. Pesos y Medidas

Deberán cumplir con la legislación específica.

10. Rotulado

10.1. Deberá cumplir con la legislación sobre rotulado de bebidas.

10.2. El rótulo de pulpa de fruta no podrá presentar diseños o figuras de otros tipos de frutos, no presentes en la composición de la pulpa.

10.3. La pulpa de fruta no adicionada de conservadores químicos podrán traer en su rótulo la expresión: "sin conservador químico".

11. Muestras y Métodos de Análisis

Los métodos de muestras y métodos de análisis son los aprobados en la legislación específica.

12. Disposiciones Finales

12.1. La presente norma se aplica, en lo que corresponda, a las pulpas de hortalizas y de otros vegetales.

12.2. Los casos omisos se resolverán por Actos Administrativos de la Secretaría de Defensa Agropecuaria del Ministerio de Agricultura y Abastecimiento.

Publicada en el D.O.U. del 7/1/00.