



DIARIO OFICIAL



DIRECTOR: Luis Ernesto Flores López

TOMO N° 379

SAN SALVADOR, VIERNES 23 DE MAYO DE 2008

NUMERO 95

La Dirección de la Imprenta Nacional hace del conocimiento que toda publicación en el Diario Oficial se procesa por transcripción directa y fiel del original, por consiguiente la institución no se hace responsable por transcripciones cuyos originales lleguen en forma ilegible y/o defectuosa y son de exclusiva responsabilidad de la persona o institución que los presentó. (Arts. 21, 22 y 23 Reglamento de la Imprenta Nacional).

SUMARIO

ORGANO LEGISLATIVO

Pág.

Decreto No. 604.- Reformas a la Ley de la Carrera Docente 5-7

Decreto No. 607.- Se concede permiso a la Ministra de Relaciones Exteriores, para que acepte condecoración que le ha conferido el Gobierno de la República de Colombia 8

Decreto No. 609.- Otórgase el Título de Ciudad a la población de Tepetitán, departamento de San Vicente. 9

Decretos Nos. 610 y 611.- Decláranse "Distinguidos Pintores Salvadoreños", a los señores Edmundo Otoniel y Salvador Llort, en reconocimiento a la destacada trayectoria artística en la pintura 10-11

Decreto No. 612.- Autorízase que al momento de fallecer Monseñor Roberto Amílcar Torruella, sus restos mortales sean inhumados en el Templo Parroquial de La Merced, de la ciudad de San Salvador 12-13

Decretos Nos. 613 y 614.- Exoneraciones de impuestos a favor de la Primera Iglesia Bautista de Cojutepeque y de la Asociación Ágape de El Salvador. 14-16

Decreto No. 616.- Reforma a la Ley de Semillas 16-17

Decreto No. 619. Disposiciones especiales y transitorias para asegurar a la población el abastecimiento del frijol 18-20

Decreto No. 632.- Prórroga al plazo establecido en el Art. 25 del Decreto Legislativo No. 535, de fecha 17 de enero de 2008, que contiene reformas a la Ley Reguladora del Depósito, Transporte y Distribución de Productos de Petróleo 21-22

ORGANO EJECUTIVO

Pág.

MINISTERIO DE GOBERNACION RAMO DE GOBERNACIÓN

Estatutos de la Asociación Integral para el Desarrollo Social en Educación, Salud y Medio Ambiente y Acuerdo Ejecutivo No. 60, aprobándolos y confiriéndoles el carácter de persona jurídica 23-28

MINISTERIO DE ECONOMIA

Decreto No. 52.- Reposición de inscripción en libro que lleva el Registro de la Propiedad Raíz e Hipotecas de la Primera Sección de Oriente, a favor del señor Andrés Umaña Álvarez. 29

MINISTERIO DE EDUCACION RAMO DE EDUCACIÓN

Acuerdos Nos. 15-0391 y 15-0542.- Equivalencia y reconocimiento de estudios académicos 29-30

Acuerdo No. 15-0621.- Se autorizan planes de estudios a favor de la Universidad Capitán General Gerardo Barrios. 30

ORGANO JUDICIAL

CORTE SUPREMA DE JUSTICIA

Acuerdos Nos. 2413-D, 811-D, 836-D, 861-D, 863-D, 865-D, 917-D, 918-D, 934-D, 936-D, 938-D, 941-D, 959-D y 963-D.- Autorizaciones para el ejercicio de la abogacía en todas sus ramas 30-33

Títulos de Propiedad

Carteles Nos. C020210, F008670 137-139

Títulos Supletorios

Carteles Nos. C020223, F008729 139-140

Renovación de Marcas

Carteles Nos. C020310, C020311, C020313, C020314, C020315, C020316, C020317, C020318, C020319, C020320, C020321, C020323, C020324, C020325, C020326, C020327, C020328, C020329, C020330, C020331, C020332, C020333, C020334, C020335, C020336, C020337, C020338, C020339, C020340, C020341, C020342, C020343, C020344, C020345, C020346, C020347, C020348, C020349, C020351, C020352, C020353, C020354, C020355, C020356, C020357, C020358, C020359, C020360, C020361, F008679, F008681, F008682, F008685, F008686, F008688, F008689, F008691, F008694, F008696, F008697, F008701, F008702, F008704, F008706, F008707 140-163

Marcas de Fábrica

Carteles Nos. C020213, C020214, C020307, F008676, F008677, F008693 163-165

Nombre Comercial

Carteles Nos. C020216, C020220, F008739 165-167

Señal de Publicidad Comercial

Carteles Nos. C020309, F008692 167

Matrículas de Comercio

Carteles Nos. C020212, C020219, C020221, C020222, F008713 168-170

Convocatorias

Cartel No. C020218 170

Subastas Públicas

Carteles Nos. C020225, F008668, F008722, F008726, F008731, F008869 171-173

Reposición de Certificados

Carteles Nos. F008712, F008803, F008804, F008805, F008807, F008808, F008809, F008811, F008839, F008840, F008841, F008874, F008875, F008876, F008877, F008878, F008879 174-177

Aumento de Capital

Cartel No. F008873 178

Marca Industrial

Carteles Nos. C020215, C020288, C020289, C020290, C020291, C020292, C020293, C020294, C020295, C020296, C020297, C020298, C020299 178-185

Título de Predio Urbano

Carteles Nos. C020224, F008831 185-186

Emblemas

Cartel No. C020308 186

Marcas de Servicios

Carteles Nos. C020300, C020301, C020302, C020303, C020304, C020305, F008665, F008735, F008736 187-190

Reposición de Póliza de Seguro

Cartel No. C020211 190

SECCION DOCUMENTOS OFICIALES**CONSEJO DE MINISTROS DE INTEGRACIÓN ECONÓMICA**

Resolución No. 223-2008 (COMIECO-XLIX).-
Modificación del Código Aduanero Uniforme Centroamericano (CAUCA) 191-225

Resolución No. 224-2008 (COMIECO-XLIX).- Se
aprueba el Reglamento al Código Aduanero Centroamericano
(RECAUCA) 226-442

Resolución No. 225-2008 (COMIECO-XLIX).-
Modificaciones a los Derechos Arancelarios a la Importación. 443-447

Resolución No. 226-2008 (COMIECO-XLIX).- Se aprueba
el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.48.
08 Alimentos y Bebidas Procesados. Néctares de Frutas.
Especificaciones 448-464

RESOLUCION No. 226-2008 (COMIECO-XLIX)

EL CONSEJO DE MINISTROS DE INTEGRACIÓN ECONÓMICA

CONSIDERANDO:

Que de conformidad con los artículos 38, 39 y 55 del Protocolo al Tratado General de Integración Económica Centroamericana -Protocolo de Guatemala-, modificado por la Enmienda del 27 de febrero de 2002, el Consejo de Ministros de Integración Económica (COMIECO) tiene bajo su competencia los asuntos de la Integración Económica Centroamericana y como tal, le corresponde aprobar los actos administrativos del Subsistema Económico;

Que de acuerdo con el artículo 15 de ese mismo instrumento jurídico regional, los Estados Parte tienen el compromiso de constituir una Unión Aduanera entre sus territorios, la que se alcanzará de manera gradual y progresiva, sobre la base de programas que se establezcan al efecto, aprobados por consenso;

Que en el marco del proceso de conformación de una Unión Aduanera, los Estados Parte han alcanzado importantes acuerdos en materia de Especificaciones sobre Néctares de Frutas, que requieren la aprobación del Consejo;

Que los Estados Parte, en su calidad de Miembros de la Organización Mundial del Comercio (OMC), notificaron al Comité de Obstáculos Técnicos al Comercio, de conformidad con lo establecido en el Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio, el proyecto de Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.48:08 Alimentos y Bebidas Procesados. Néctares de Frutas. Especificaciones;

Que los Estados Parte, concedieron un plazo prudencial a los Estados Miembros de la OMC para hacer observaciones al proyecto de Reglamento notificado tal y como lo exige el numeral 4), párrafo 9 del artículo 2 del Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio, observaciones que, en su caso, fueron debidamente analizadas y atendidas en lo pertinente;

Que según el párrafo 12 del artículo 2 del Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio, interpretado por el numeral 5.2, de la Decisión del 14 de noviembre de 2001 emanada de la Conferencia Ministerial de la OMC de esa fecha, los Miembros preverán un plazo prudencial, no inferior a seis meses, entre la publicación del Reglamento Técnico y su entrada en vigor, con el fin de dar tiempo a los productores para adaptar sus productos o sus métodos de producción a las prescripciones del reglamento;

Que de conformidad con el párrafo 3 del artículo 55 del Protocolo de Guatemala, se recabó la opinión del Comité Consultivo de Integración Económica, observaciones que fueron analizadas y atendidas en lo pertinente,

RESOLUCION No. 226-2008 (COMIECO-XLIX)

Página 2.

POR TANTO:

Con fundamento en lo dispuesto en los artículos 1, 7, 15, 26, 30, 36, 37, 38, 46, 52 y 55 del Protocolo de Guatemala,

RESUELVE:

1. Aprobar el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.48:08 Alimentos y Bebidas Procesados. Néctares de Frutas. Especificaciones.
2. EL Reglamento Técnico Centroamericano aprobado aparece como Anexo de esta Resolución y forma parte integrante de la misma.
3. La presente Resolución entrará en vigencia seis meses después de la presente fecha y será publicada por los Estados Parte.

San Salvador, El Salvador, 25 de abril de 2008

Marco Vinicio Ruiz
Ministro de Comercio Exterior
de Costa Rica

Yolanda Mayora de Gavidia
Ministra de Economía
de El Salvador

Oscar Erasmo Velásquez Rivera
Ministro de Economía en funciones
de Guatemala

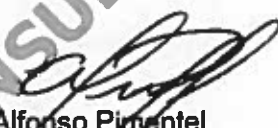
Fredis Alonso Cordero Valladares
Ministro de Industria y Comercio
de Honduras

Verónica Rojas Berrios
Viceministra, en representación del Ministro de
Fomento, Industria y Comercio
de Nicaragua

EL...

infrascrito Secretario General de la Secretaría de Integración Económica Centroamericana (SIECA) CERTIFICA: Que las dos (2) fotocopias que anteceden a la presente hoja de papel bond, así como las catorce (14) del anexo adjunto, impresas únicamente en su anverso, rubricadas y selladas con el sello de la SIECA, reproducen fielmente la Resolución No. 226-2008 (COMIECO-XLIX), adoptada por el Consejo de Ministros de Integración Económica, el veinticinco de abril de dos mil ocho, de cuyos originales se reprodujeron. Y para remitir a los Estados Parte para su correspondiente publicación, extendiendo la presente copia certificada en la ciudad de Guatemala, el veintiocho de abril de dos mil ocho.-----




Alfonso Pimentel
Secretario General

DIARIO OFICIAL SOLO PARA CONSULTA
NO TIENE VALIDEZ LEGAL

Anexo de la Resolución No. 228-2008 (COMIECO-XLIX)

**REGLAMENTO TÉCNICO
CENTROAMERICANO**

RTCA 67.04.48:08

**ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS. NÉCTARES DE FRUTAS.
ESPECIFICACIONES.**

CORRESPONDENCIA: Este Reglamento tiene correspondencia con la Norma General del Codex para Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas (CODEX STAN 247-2005)

ICS 67.160.20

RTCA 67.04.48:08

Reglamento Técnico Centroamericano, editado por:

- Ministerio de Economía, MINECO
- Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, CONACYT
- Ministerio de Fomento, Industria y Comercio, MIFIC
- Secretaría de Industria y Comercio, SIC
- Ministerio de Economía Industria y Comercio, MEIC

Derechos Reservados.

INFORME

Los respectivos Comités Técnicos de Normalización y de Reglamentación Técnica a través de los Entes de Normalización y de Reglamentación Técnica de los Países de la Región Centroamericana y sus sucesores, son los organismos encargados de realizar el estudio o la adopción de los Reglamentos Técnicos. Están conformados por representantes de los sectores Académico, Consumidor, Empresa Privada y Gobierno.

Este documento fue aprobado como Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.48:08 Alimentos y bebidas procesados. Néctares de frutas. Especificaciones, por el Subgrupo de Alimentos y Bebidas y el Subgrupo de Medidas de Normalización. La oficialización de este reglamento técnico, conlleva la ratificación por el Consejo de Ministros de Integración Económica Centroamericana (COMIECO).

MIEMBROS PARTICIPANTES

Por Guatemala
Ministerio de Salud y Asistencia Social

Por El Salvador
Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social

Por Nicaragua
Ministerio de Salud

Por Honduras
Secretaría de Salud

Por Costa Rica
Ministerio de Salud

1. OBJETO

Este reglamento tiene por objeto establecer las especificaciones generales que deben cumplir los néctares de frutas preenvasados.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Este reglamento técnico se aplica a los néctares de una sola fruta y a la mezcla de dos o más frutas, que producen o importan para su comercialización en la Región Centroamericana.

3. DEFINICIONES Y ABREVIATURAS

3.1 Definiciones:

Grado Brix: es la unidad de medida de sólidos solubles presentes en una solución, expresados en porcentaje en peso de sacarosa.

Néctar de fruta: Producto pulposo sin fermentar, pero fermentable, destinado al consumo directo, obtenido mezclando toda la parte comestible de la fruta finamente dividida y tamizada, en buen estado y madura, concentrado o sin concentrar, con adición de agua y con o sin adición de azúcares o miel y los aditivos alimentarios permitidos.

3.2 Abreviaturas

n = número de unidades de muestras.

m = Criterio microbiológico por debajo del cual el alimento no representa un riesgo para la salud.

c = número máximo de unidades de muestra que puede contener un número de microorganismos comprendidos entre m y M para que el alimento sea aceptable.

M = Criterio microbiológico por encima del cual el alimento representa un riesgo para la salud.

NMP = Número más probable

UFC = Unidades formadoras de colonias

4. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

Composición

Ingredientes básicos

4.1.1.1 Jugo o pulpa: El contenido mínimo de jugo o pulpa en néctares de fruta en términos de volumen/volumen es del 25% para todas las variedades de frutas, excepto para aquellas frutas que por su alta acidez no permiten estos porcentajes. Para éstas frutas de alta acidez, el contenido de jugo o pulpa deberá ser el suficiente para alcanzar una acidez mínima de 0.5% expresada en el

REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO

RTCA 67.04.48:08

ácido orgánico correspondiente según el tipo de fruta. El Litchí (Litchi Chinensis Som.) tendrá un mínimo de 20% de contenido de jugo o pulpa.

4.1.1.2 El agua que se utilice para la elaboración de néctares deberá satisfacer como mínimo los requisitos generales que garanticen que es apta para el consumo humano.

4.1.2 Otros ingredientes autorizados

- Azúcares: sacarosa, glucosa, dextrosa y fructosa.
- Jarabes: sacarosa líquida, jarabe de azúcar invertido, jarabe de fructosa, glucosa, jarabe con alto contenido de fructosa, miel y/o azúcares derivados de frutas.
- Nutrientes esenciales, tales como vitaminas y minerales
- Podrá añadirse jugo de limón, lima o ambos hasta 5 g/l equivalente de ácido cítrico anhidro.

4.1.3 Aditivos alimentarios

Se permite el uso de los siguientes aditivos.

Tabla 1. Aditivos alimentarios

N° del SIN	Aditivo alimentario o grupo de aditivos	Nivel máximo	Observaciones
ANTIOXIDANTES			
300	Ácido ascórbico	BPF	
301	Ascorbato sódico	BPF	
302	Ascorbato cálcico	BPF	
303	Ascorbato potásico	BPF	
220, 225, 227, 228, 539	Sulfitos	50 mg/kg	como SO residual
REGULADORES DE LA ACIDEZ			
296	Ácido málico, (DL-)	BPF	
330	Ácido cítrico	5.000 mg/kg	
334	Tartratos	1.600 mg/kg	como ácido tartárico
EDULCORANTES			
950	Accesulame potásico	350 mg/kg	
951	Aspartamo	600 mg/kg	
954	Sacarina (y sus sales de sodio, potasio y calcio)	80 mg/kg	
955	Sucralosa	300 mg/kg	

REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO

RTCA 67.04.48:08

Nº del SIN	Aditivo alimentario o grupo de aditivos	Nivel máximo	Observaciones
ESTABILIZANTES			
407	Carragenina	BPF	
410	Goma de algarrobo	BPF	
410	Goma Caroba	BPF	
412	Goma Guar	BPF	
413	Goma Tragacanto	BPF	
414	Goma Arábica (Goma Acacia)	BPF	
415	Goma Xantan	BPF	
416	Goma Caraya	BPF	
417	Goma Tara	BPF	
418	Goma Gellan	BPF	
440	Pectinas (amidadas y no amidadas)	BPF	
460i	Celulosa microcristalina	BPF	
461-466	Celulosas	BPF	
	Goma rayana	BPF	
	Alginatos	BPF	
COLORANTES			
100i	Cúrcuma	100 mg/kg	
101i -ii	Riboflavina	100 mg/kg	
120	Carmín	100mg/kg	
140	Clorofilas	300 mg/kg	
150 a-b-c	Color caramelo	BPF	
160aii	Carotenos	200mg/kg	
	Carotenoides	100mg/kg	
160b	Apato	50mg/kg	
	Cantaxantina	Menos de 60 mg/kg	
162	Rojo Remolacha	BPF	
163ii	Extracto de cáscara de uva	500 mg/kg	
SABORIZANTES			
Saborizantes	Natural		
	Wanf (Idénticos naturales)		
	Artificiales		

REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO

RTCA 67.04.48:08

4.1.4 Coadyuvantes de elaboración

Tabla 2. Coadyuvantes de elaboración

Función	Sustancia	Dosis máxima
Antiespumante	Dimetilpolisiloxano	10 mg/l en el producto terminado
Gas de envasado	Nitrógeno	BPM
	Dióxido de Carbono	BPM

4.2 Características de calidad e inocuidad.

Los néctares deberán cumplir con las características sensoriales de color, olor y sabor propias de las frutas de que proceden. Deberán ser elaborados en condiciones higiénicas – sanitarias, de acuerdo con el RTCA 67.01.33:06, Industria de Alimentos y Bebidas Procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales Reglamento Centroamericano de Buenas Prácticas de Manufactura.

Tabla 3. Características de calidad

Características	Criterio	Método
pH	Máximo de 4.5	AOAC Cap. 42 981.12. Edición 17
Elementos histológicos	Característico del producto	OFSANPAN Vol. II 053-04-02J
Preservantes	Ausentes	AOAC 963.19, 994.11. Edición 17 AOAC 983.16. Edición 17
Colorantes artificiales	Ausentes	AOAC 35.001, 35.002. Edición 10

Tabla 4. Criterios microbiológicos

Parámetro	Plan de muestreo				Límite	
	Tipo de riesgo	Clase	n	c	m	M
Recuento mohos y levaduras	C	3	5	1	10 UFC/ ml	20 UFC/ ml
Coliformes totales		2		0	-----	<3 NMP/ml

4.3 Contaminantes

Los productos regulados por las disposiciones del presente Reglamento deberán cumplir con los niveles máximos para contaminantes establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para estos productos.

5. ETIQUETADO

El producto deberá cumplir con el Reglamento Técnico Centroamericano de Etiquetado general para los alimentos previamente envasados; si se hace una declaración nutricional deberá cumplirse con el Reglamento Técnico Centroamericano de Etiquetado nutricional de productos alimenticios preenvasados para consumo humano para la población a partir de tres años de edad. Además de éste, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas.

Nota 1: Mientras no entren en vigencia el Reglamento Técnico Centroamericano de Etiquetado general para los alimentos previamente envasados y el Reglamento Técnico Centroamericano de Etiquetado nutricional de productos alimenticios preenvasados para consumo humano para la población a partir de tres años de edad, cada país aplicará los reglamentos vigentes en su país.

5.1 Envases destinados al consumidor final

5.1.1 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.

5.1.1.1 Néctar de una fruta. El nombre del producto deberá ser "néctar de (nombre de la fruta)".

5.1.1.2 En el caso de néctares de fruta elaborados a partir de dos frutas, el nombre del producto irá acompañado de los nombres de las frutas utilizadas en orden descendente del peso (m/m) de los jugos o purés de fruta incluidos. En el caso de productos elaborados a partir de tres o más frutas, la indicación de las frutas en el nombre del producto podrá sustituirse por la expresión "varias frutas", "mixto de 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 de Etiquetado general para los alimentos previamente envasados.

5.1.2 Requisitos adicionales

Se aplicarán las siguientes disposiciones específicas adicionales

5.1.2.1 Los productos pasteurizados podrán etiquetarse como tales.

5.1.2.2 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.

5.1.2.3 Los néctares de fruta y néctares mixtos de fruta se etiquetarán con la declaración de "contenido de jugo ___ %", indicando en el espacio en blanco el valor del porcentaje de contenido de jugo de fruta en términos de volumen/volumen. El valor debe ponerse en cualquier parte del envase de manera que sea claramente visible. Esta información debe ser impresa en la etiqueta original por parte del fabricante, tanto para néctares elaborados en la región centroamericana como para néctares importados.

REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO

RTCA 67.04.48:08

5.1.2.4 Cualquier declaración de nutrientes esenciales añadidos y cualquier declaración de propiedades nutricionales deberá etiquetarse de conformidad con el Reglamento Técnico Centroamericano de Etiquetado nutricional de productos alimenticios preenvasados para consumo humano para la población a partir de tres años de edad.

Para los néctares de fruta en que se haya añadido un edulcorante mencionado en la Tabla 1, para sustituir parcial o totalmente los azúcares añadidos u otros edulcorantes autorizados derivados de carbohidratos, toda declaración relativa al contenido de nutrientes que haga referencia a la reducción de azúcares deberá estar en consonancia con el Reglamento Técnico Centroamericano de Etiquetado nutricional de productos alimenticios preenvasados para consumo humano para la población a partir de tres años de edad.

5.1.2.5 La representación pictórica de la fruta o frutas en la etiqueta no debe inducir a engaño o a error a los consumidores.

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

5.2 Envases no destinados a la venta al por menor

La información relativa a los envases no destinados a la venta al por menor que no han de consignarse al consumidor final, incluirá como mínimo en el envase lo establecido en el Reglamento Técnico Centroamericano de Etiquetado general para los alimentos previamente envasados.

6. MÉTODOS DE ANÁLISIS

Los métodos de análisis utilizarán los siguientes:

1. Parámetros de calidad de acuerdo a lo establecido en la Tabla 3.
2. Criterios microbiológicos
 - a. Recuentos de mohos y levaduras:
 - APHA-AOAC "Compendium of methods for the microbiological examination of foods". Capítulo 20.
 - FDA-"Bacteriological Analytical Manual" Capítulo: 18
 - b. Coliformes totales:
 - APHA "Compendium of methods for the microbiological examination of foods". Capítulo 8.
 - FDA-"Bacteriological Analytical Manual" Capítulo: 4

7. VIGILANCIA Y VERIFICACION.

La vigilancia y verificación de este reglamento corresponde a las autoridades competentes de cada país centroamericano.

El incumplimiento de las disposiciones establecidas en este reglamento será sancionado de conformidad con las leyes de cada país.

DIARIO OFICIAL SOLO PARA CONSULTA
NO TIENE VALIDEZ LEGAL

Anexo A
(Normativo)
Tabla A

Nivel mínimo de grados Brix de jugo según la fruta y contenido mínimo de jugo o puré en néctares de fruta a 20 °C, utilizado como referencia para el cálculo del aporte de contenido de jugo en el néctar¹ (% v/v)

Nombre común de la fruta	Nombre botánico	Grados Brix	Contenido mínimo de jugo (jugo y puré (% v/v) en néctares de fruta)
Frutas Cítricas			
Kumcuat	<i>Fortunella Swingle sp.</i>	¹ (*)	25.0
Lima	<i>Citrus aurantifolia</i> (Christm.) (Swingle)	8,0	25.0
Limón	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm. F. <i>Citrus limonum</i> Rissa	8,0	25.0
Mandarina / Tangerina	<i>Citrus reticulata</i> Blanca	11,3	25.0
Naranja	<i>Citrus sinensis</i> (L.)	11,2	25.0
Naranja agria (salvo cidro)	<i>Citrus aurantium</i> L.	(*) ¹	25.0
Pomelo dulce (oro blanco)	<i>Citrus paradisi</i> ; <i>Citrus grandis</i>	10,0	25.0
Toronja (Pomelo)	<i>Citrus paradisi</i> Macfad	10,0	25.0
Frutas Bayas (Berries)			
Arándano agrio	<i>Vaccinium macrocarpon</i> Aiton, <i>Vaccinium oxycoccos</i> L.	7,5	25.0
Arándano, Mirtillo, mora azul	<i>Vaccinium myrtillus</i> L. <i>Vaccinium corymbosum</i> L. <i>Vaccinium angustifolium</i>	10	25.0
Arándano rojo	<i>Vaccinium vitis-idaea</i> L.	10,0	25.0
"Crowberry"	<i>Empetrum nigrum</i> L.	6,0	25.0
Frambuesa (negra)	<i>Rubus occidentalis</i> L.	11,1	25.0
Frambuesa roja	<i>Rubus idaeus</i> L. <i>Rubus strigosus</i> Michx.	8.0	25.0
Fresa (frutilla)	<i>Fragaria x. ananassa</i> <i>Duchesne</i> (<i>Fragaria chiloensis</i> Duchesne x <i>Fragaria virginiana</i> Duchesne)	7,5	25.0

REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO

RTCA 67.04.48:08

Nombre común de la fruta	Nombre botánico	Grados Brix	
Mora	<i>Morus sp.</i>	(*)	25.0
Mora de Ronces "Cloudberry"	<i>Rubus chamaemorus L.</i>	9,0	25.0
Mora de Ronces	<i>Rubus chamaemorus L.</i> <i>Morus hybrid</i>	(*)	25.0
Zarzamora de Europa	<i>Rubus caesius</i>	10,0	25.0
Zarzamora de América del norte	<i>Rubus hispidus</i>	10,0	25.0
Zarzamora "Boysen"	<i>Rubus ursinus</i> cham & Schltdl.	10,0	25.0
Zarzamora común	<i>Rubus vitifolius x</i> <i>Rubus idaeus</i> <i>Rubus baileyanus</i>	10,0	25.0
Zarzamora de Logan	<i>Rubus loganobaccus</i> L.H. Bailey	10,5	25.0
Zarzamora	<i>Rubus Fruitcosus</i> L.	9,0	25.0
Frutas Cucurbitáceas			
Melón	<i>Cucumis melo</i> L.	8,0	25.0
Melón Casaba	<i>Cucumis melo</i> L. subsp. <i>melo</i> var. <i>inodorus</i> H. Jacq.	7,5	25.0
Melón dulce de piel lisa	<i>Cucumis melo</i> L. subsp. <i>melo</i> var. <i>inodorus</i> H. Jacq.	10,0	25.0
Sandía	<i>Citrullus lanatus</i> (thunb.), Matsum. & Nakai var. <i>lanatus</i>	8,0	25.0
Frutas Cítricas			
Albaricoque, damasco, chabacano	<i>Prunus argentea</i> L.	11,5	25.0
Bruño	<i>Prunus spinosa</i> L.	6,0	25.0
Cereza agria	<i>Prunus cerasus</i> L.	14,0	25.0
Cereza dulce	<i>Prunus avium</i> L.	20,0	25.0
Ciruela	<i>Prunus domestica</i> L. subsp. <i>Domestica</i>	12,0	25.0
Ciruela claudia	<i>Prunus domestica</i> L. subsp. <i>Domestica</i>	12,0	25.0
Guinda	<i>Prunus cerasus</i> L. cv. <i>Stevnsbaer</i>	17,0	25.0
Melocotón (durazno)	<i>Prunus persica</i> (L) Batsch var. <i>Persica</i>	10,5	25.0
Nectarina	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>Nucipersica</i> (Suckow) c. K. Schneid.	10,5	25.0

REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO

RTCA 67.04.48:08

Frutas resistentes			
Acerola (Cereza de Indias Occidentales)	<i>Malpighia sp. (Moc & Sesse)</i>	6,5	25.0
Anona blanca	<i>Annona squamosa L.</i>	14,5	25.0
Banano, banana, plátano	<i>Musa species</i> incluidas <i>M. Acuminata</i> y <i>M. Paradisiaca</i> pero excluyendo los otros plátanos	(*) ²	25.0
Caimito	<i>Chrysophyllum cainito</i>	(*) ²	25.0
Caqui	<i>Diospyros khaki Thunb.</i>	(*) ²	25.0
Carambola	<i>Averrhoa carambola L.</i>	7,5	25.0
Cas	<i>Psidium friedrichsthalianum</i>	(*) ²	25.0
Coco (este producto se le conoce como "agua de coco" el cual se extrae directamente del fruto sin exprimir la pulpa)	<i>Cocos nucifera L.</i>	5,0	25.0
"Cupuaçu"	<i>Theobroma grandiflorum L.</i>	9,0	25.0
Dátil	<i>Phoenix dactylifera L.</i>	18,5	25.0
Cynnonrhodon	<i>Rosa canina L.</i>	(*) ²	25.0
Escaramujo	<i>Rosa sp. L.</i>	9,0	25.0
Espino falso	<i>Hippophae elaeagnaceae</i>	(*) ²	25.0
Espino falso, espino amarillo	<i>Hippophae rhamnoides L.</i>	6,0	25.0
Granada	<i>Punica granatum L.</i>	12	25.0
Granadilla (Maracuyá)	<i>Passiflora edulis Sims f. edulis</i> <i>Passiflora edulis Sims f. Flavicarpa Q. Def.</i>	12	25.0
Granadilla amarilla	<i>Passiflora edulis</i>	(*) ²	25.0
Granadilla	<i>Passiflora quadrangularis</i>	(*) ²	25.0
Grosella blanca	<i>Ribes rubrum L.</i>	10,0	25.0
Grosella negra (Casis)	<i>Ribes nigrum L.</i>	11,0	25.0
Grosella roja (uva espina roja)	<i>Ribes rubrum L.</i>	10,0	25.0
Uva espina roja ("Red Gooseberry")	<i>Ribes uva-crispa</i>	(*) ²	25.0
Uva espina	<i>Ribes uva-crispa L.</i>	7,5	25.0
Uva espina blanca ("White Gooseberry")	<i>Ribes uva-crispa L.</i>	(*) ²	25.0

REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO

RTCA 67.04.48:08

Guanábana/Cachimón espinoso	<i>Annona muricata</i> L.	14,5	25.0
Guayaba	<i>Psidium guajava</i> L.	8,5	25.0
Guavaberry Birchberry	<i>Eugenia syringe</i>	(*) ²	25.0
Higo	<i>Ficus carica</i> L.	18,0	25.0
Jocote (Cajú)	<i>Spondia lutea</i> L.	10,0	25.0
Jocote tronador (Umbú)	<i>Spondias tuberosa</i> Arruda ex Kost	9,0	25.0
Kivi	<i>Actinidia chinensis</i>	15,4	25.0
Kivi	<i>Actinidia deliciosa</i> (A.Chev) C.F. Liang & A. R. Ferguson	(*) ²	25.0
Litchi	<i>Litchi chinensis</i> Sonn	11,2	20.0
Mamey	<i>Mammea americana</i>	(*) ²	25.0
Mango	<i>Mangifera indica</i> L.	13,5	25.0
Manzana	<i>Malus domestica</i> Borkh.	11,5 ³	25.0
Manzana silvestre	<i>Malus prunifolia</i> (Willd). Borkh <i>Malus sylvestris</i> Mill	15,4	25.0
Manzana rosa (Pomarrosa)	<i>Syzygium jambosa</i>	(*) ²	25.0
Marafión (Manzana de acajú)	<i>Anacardium occidentale</i> L.	11,5	25.0
Membrillo	<i>Cydonia oblonga</i> Mill.	11,2	25.0
Naranjilla (Lulo)	<i>Solanum quitoense</i> Lam.	(*) ²	25.0
Nispero/nispero del Japón	<i>Eriobotrya japonica</i>	(*) ²	25.0
Papaya	<i>Carica papaya</i> L.	(*) ²	25.0
Pera	<i>Pyrus communis</i> L.	12,0	25.0
Pera arbustiva	<i>Pyrus arbustifolia</i> (L.) Pers.	(*) ²	25.0
Piña	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merrill	12,8 ³	25.0
Piña	<i>Ananas sativus</i> L. schultf	12,8 ³	25.0
Pitanga, cereza de Suriname	<i>Eugenia uniflora</i> Rich.	6,0	25.0
Pulpa de cacao	<i>Theobroma cacao</i> L.	14,0	25.0
Sauco	<i>Sambucus nigra</i> L. <i>Sambucus canadensis</i>	10,5	25.0
Sorba	<i>Sorbus aucuparia</i> L.	11,0	25.0
Sorba	<i>Sorbus domestica</i>	(*) ²	25.0
Tamarindo (dátil Indio)	<i>Tamarindus indica</i>	13,0	25.0
Tomate	<i>Lycopersicon esculentum</i> L.	5,0	25.0
Uva	<i>Vitis vinifera</i> L. o sus híbridos	16,0	25.0
Uva	<i>Vitis labrusca</i> L. o sus híbridos	16,0	25.0

REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO

RTCA 67.04.48:08

Uva espina	<i>Ribes uva-crispa L.</i>	7,5	25.0
Guaitil (Yagua)	<i>Gentpa americana</i>	17,0	25.0
Zapote (Sapote)	<i>Pouteria sapota</i>	(*) ²	25.0
Otras: de gran acidez		Mínimo un 0.5 % de acidez aportado por jugo de fruta	

¹ Cuando un jugo proceda de una fruta no mencionada en la lista precedente, debe ajustarse no obstante, a todas las disposiciones de este Reglamento, 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 a 20°C, corregido con ácido.

² 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.

³ 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 ajusta a los métodos de autenticidad indicados en la sección 6 del presente reglamento, y que el nivel no sea inferior a 10° Brix para el jugo de naranja, plátano y manzana.

