

ACUERDO N° 511.

San Salvador, 13 de julio de 2000.

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 AVENA NSR 67.00.181.99; y

CONSIDERANDO:

Que la Junta Directiva de la citada Institución, ha aprobado la Norma antes relacionada, mediante el Punto Número SEIS del Acta Número DOSCIENTOS SETENTA Y UNO, de la Sesión celebrada el veinticuatro de noviembre 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: AVENA NSR 67.00.181.99. De acuerdo a los siguientes términos:

NORMA

NSR CODEX STAN 201-1995

SALVADOREÑA

CONACYT

NORMA PARA LA AVENA

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 201-1995.

ICS 67.060

NSR 67.00.181:99

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.

Esta norma se limita a las disposiciones esenciales relativas a la salud pública, la inocuidad de los alimentos y la protección del consumidor, a propósito de las cuales cabría esperar que los gobiernos elaborarán un reglamento. En el Anexo a la presente Norma figuran disposiciones relativas a la calidad y la composición sobre las que ha habido un acuerdo internacional y que se recomiendan encarecidamente a los comerciantes para que formen, cuando convenga, la base de contratos de compra y venta. Ese Anexo no forma sin embargo parte de la Norma, por lo que la aceptación de la Norma por parte de los gobiernos no entraña la aceptación del Anexo.

1. CAMPO DE APLICACION

La presente Norma se aplica a la avena en grano según se define en la sección 2, destinada a elaboración para el consumo humano, directo, Esta Norma no se aplica a la Avena nuda (avena sin cáscara).

2. DEFINICION

Se entiende por **avena** los granos de Avena sativa y Avena byzantina.

3. REQUISITOS

3.1 FACTORES DE CALIDAD - GENERALES

3.1.1 La avena deberá ser inocua y apropiada para ser elaborada para el consumo humano.

3.1.2 La avena deberá estar exenta de sabores y olores anormales y de insectos y ácaros vivos.

3.2 FACTORES DE CALIDAD E INOCUIDAD-ESPECIFICOS

Contenido de humedad	14,0% m/m máximo
----------------------	------------------

Para determinados destinos, por razones de clima, duración del transporte y almacenamiento, deberían requerirse límites de humedad más bajos. Se pide a los gobiernos que acepten esta Norma que indiquen y justifiquen los requisitos vigentes en su país.

3.3 CORNEZUELO

Sclerotium del hongo <i>Claviceps purpurea</i>	0,05 % m/m máximo
--	-------------------

3.4 SEMILLAS TOXICAS Y NOCIVAS

Los productos regulados por las disposiciones de esta Norma deberán estar exentos de las siguientes semillas tóxicas y nocivas en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.

Crotalaria (*Clotalaria* spp.), Arruga del maíz (*Agrostemma Githago* L.), Ricino (*Ricinus communis* L.) estramonio (*Datura* spp.) y otras semillas reconocidas comunmente como peligrosas para la salud.

Suciedad: impurezas de origen animal (incluidos insectos muertos)-0,1 % m/m máximo

Otras materias extrañas orgánicas	1,5 % m/m máximo
-----------------------------------	------------------

Definidas como componentes orgánicos que no sean granos de cereales comestibles (semillas, tallos, etc. extraños).

Materias extrañas inorgánicas	0,5 % m/m máximo
-------------------------------	------------------

Definidas como todo tipo de componentes inorgánicos (piedras, polvo, etc.):

3.5 CONTAMINANTES**3.5.1 Metales Pesados**

La avena deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.

3.5.2 Residuos de Plaguicidas

La avena deberá ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas para este producto.

3.6 HIGIENE

3.6.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de esta Norma se prepare y manipule de conformidad con las secciones apropiadas de la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.241:99 "Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos", y otros Códigos de Prácticas recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius que sean pertinentes para este producto.

3.6.2 En la medida de lo posible, con arreglo a las buenas prácticas de fabricación, el producto estará exento de materias objetables.

3.6.3 Cuando se analice mediante métodos apropiados de muestreo y análisis, el producto, después de limpiado y seleccionado, y antes de someterlo a elaboración ulterior:

- a) estará exento de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud;
- b) estará exento de parásitos que puedan representar un peligro para la salud; y
- c) No contendrá sustancias procedente de microorganismos incluidos hongos, en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

4. METODOS DE ANALISIS Y MUESTREO**4.1 MUESTREO**

(Método por elaborar).

4.2 DETERMINACION DEL CONTENIDO DE HUMEDAD

De acuerdo con:

AOAC 925.10

AACC44-15A

ISO 712-1985 Cereales y productos a base de cereales-Determinación del Contenido de humedad (Método de referencia corriente) (Tipo I: horno de aire).

5 ROTULADO O ETIQUETADO Y ENVASADO

Además de los requisitos de la Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 67.10.01:98 "Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados", se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

5.1 NOMBRE DEL PRODUCTO

El nombre del producto que se muestre en la etiqueta deberá ser "avena".

5.2 ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

La información relativa a los envases no destinados a la venta al por menor deberá figurar en el envase o en los documentos que lo acompañan, salvo que el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador deberán aparecer en el envase.

No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador podrán ser sustituidos por una marca de identificación, siempre que tal marca sea claramente identificable con los documentos que acompañen al envase.

5.3 ENVASADO

5.3.1 La avena se envasará en envases que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y organolépticas del producto.

5.3.2 Los envases, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables.

5.3.3 Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes, y estar bien cosidos o sellados.

ANEXO A

Las disposiciones que figuran en este Anexo no se consideran esenciales para la protección de la salud del consumidor o la inocuidad del producto sino que tienen más bien un carácter consultivo, ya que constituyen factores de calidad y criterios comúnmente aplicados en el comercio para definir o describir la calidad del producto que se compra. Los comerciantes, cada uno por su cuenta, deberían determinar cuales son sus requisitos respecto de la calidad del producto. La finalidad de estas orientaciones es la de ayudar a los usuarios de normas del Codex cuando realizan sus compras en el campo internacional, por lo que no se requiere la aceptación formal de las mismas.

En los casos en que figure más de un límite de factor y/o método de análisis se recomienda encarecidamente a los usuarios que especifiquen el límite y método de análisis apropiados.

FACTOR DE CALIDAD	LIMITE	METODO DE ANALISIS
1. <u>Peso Mínimo de ensayo:</u> El peso de un volumen de 100 litros de avena expresado en kilogramos por hectólitro	46 kg/hl por lo menos	El peso de ensayo deberá ser el peso especificado en ISO 7971-1986 o cualquier otro equipo que produzca resultados equivalentes y que esté expresado en kilogramos por hectólitro, tal como resulte determinada en la porción de ensayo de la muestra original
2. <u>Gramos sin cáscara y quebrados</u> (granos sin cáscara y quebrados de cualquier magnitud)	5,0 % m/m máx.	Por elaborar
3. <u>Granos comestibles que no sean de avena</u> (total o identificablemente quebrados)	3,0 % m/m máx.	Por elaborar
4. <u>Granos dañados</u> (incluidos trozos de granos que muestren Visible deterioro debido a humedad, condiciones meteorológicas, enfermedad, insectos, moho, calentamiento, germinación u otras causas.	3,0 % m/m máx.	Por elaborar
5. <u>Avena silvestre:</u> Aventa fatua o Aventa sterilis	0,2 % m/m máx.	Por elaborar
6. <u>Granos horadados por insectos</u> (granos que han sido Visiblemente horadados o perforados por insectos)	0,5 % m/m máx.	Por elaborar
7. <u>Granos manchados</u> o sea granos con cáscaras manchadas debido a la acción de factores climáticos	Por decidir	Por elaborar

- FIN DE LA NORMA -