

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: PISTACHOS CON CASCARA NSR 67.00.113.99; y

CONSIDERANDO:

Que la Junta Directiva de la citada Institución, ha aprobado la Norma antes relacionada, mediante el Punto Número CUATRO del Acta Número DOSCIENTOS SETENTA Y CUATRO, de la Sesión celebrada el quince de diciembre 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: PISTACHOS CON CASCARA NSR 67.00.113.99. De acuerdo a los siguientes términos:

NORMA

NSR CODEX STAN 131-1981

SALVADOREÑA

CONACYT

NORMA PARA PISTACHOS CON CASCARA

CORRESPONDENCIA: Esta Norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 131-1981

ICS 67.080. 10

NSR 67.00.113:99

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.

1. CAMPO DE APLICACION

Se aplicará esta Norma a los pistachos con cáscara de variedades de Pistacia vera L. en condiciones naturales o elaborados, que se ofrecen para el consumo directo. Se aplicará también a los pistachos con cáscara envasados en recipientes a granel, que se destinan a un nuevo envasado para el consumo en recipientes menores.

2. DEFINICIONES

2.1 DEFINICION DEL PRODUCTO

Se entiende por pistachos el producto preparado con semillas maduras del fruto de Pistacia vera L. secadas al sol artificialmente y abiertas natural o mecánicamente. El producto podrá estar tostado, salado y/o tratado con zumo (jugo) de lima.

2.2 TIPO VARIETAL

Los tipos varietales se clasificarán en:

- a) Pistacho alargado.
- b) Pistacho redondo.

2.3 FORMAS DE PRESENTACION

Se presentará el producto en una de las formas siguientes:

- a) Pistacho crudo.
- b) Pistacho tostado

2.4 SUBDIVISION DE LAS FORMAS DE PRESENTACION

El producto podrá presentarse en una o más de las siguientes formas:

- a) Salado.
- b) Tratado con zumo (jugo) de lima.

2.5 CLASIFICACION POR TAMAÑOS (FACULTATIVA)

Los pistachos podrán designarse según el tamaño con arreglo al cuadro siguiente:

Designación	Nº de pistachos por 100 gramos
Pequeños	más de 106
Medianos	92 a 106
Grandes	81 a 91
Muy grandes	71 a 80
Extra grandes	menos de 71

3. REQUISITOS

3.1 MATERIA PRIMA

Pistachos limpios y sanos de calidad apta para el consumo humano.

3.2 INGREDIENTES FACULTATIVOS

- a) Sal.
- b) Zumo (jugo) de lima.

3.3 PRODUCTO FINAL

3.3.1 Composición - Contenido de humedad

Contenido máximo de humedad: 7% m/m.

3.3.2 Factores de calidad-Requisitos generales

- a) Exentos prácticamente de moho y de sabor a moho o rancio.
- b) Exentos de gorgojos e insectos vivos.
- c) Exentos prácticamente de materia extraña: toda materia que no sea pistacho (almendra, cáscara y pericarpio).

3.3.3 Definición de defectos

- 3.3.3.1 a) **Sin Abrir:** pistacho cuyas cáscaras no se han abierto, pero que contiene una almendra plenamente desarrollada;
- b) **vacío:** pistacho en que no se ha desarrollado la almendra;
- c) **Sin madurar:** pistacho en que la almendra no se ha desarrollado suficientemente;
- d) **dañado por insectos:** pistacho afectado por daños causados por insectos o que contiene insectos muertos, gorgojos u otras plagas.
- e) **mohoso:** pistacho afectado por moho en grado visible, o podredumbre.

3.3.4 Tolerancias para los defectos

Las tolerancias máximas, en número, para los defectos definidos en la sección 3.3.3 son las siguientes:

Categoría 3.3.3(a)-5%

Categoría 3.3.3.(b)-5%

Categoría 3.3.3(c)-8%

Categoría 3.3.3(d)-4%

Categoría 3.3.3(e)-1%

El total de los defectos (a)-(e) no deberá exceder del 10 por ciento.

3.4 ACEPTACION DEL LOTE

Se considerará que un lote satisface los requisitos de los criterios de calidad de la norma cuando:

- a) no haya pruebas de infestación viva; y
- b) las submuestras, tomadas de conformidad con lo establecido en el Volumen 13 del Codex Alimentarius, satisfagan los requisitos generales de las subsecciones 3.3.1 y 3.3.2 y no excedan de las tolerancias para los defectos correspondientes fijadas en la subsección 3.3.4.

3.5 ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permiten aditivos

3.6 HIGIENE

3.6.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta Norma se preparen de conformidad con la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.241:99 “Principios Generales de la Higiene de los Alimentos”, y con los demás Códigos de Prácticas recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius que sean aplicables para este producto.

3.6.2 En la medida compatible con las buenas prácticas de fabricación, el producto estará exento de materias objetables.

3.6.3 Analizado con métodos adecuados de muestreo y examen, el producto:

- deberá estar exento de microorganismos en cantidades que puedan constituir un peligro para la salud;
- deberá estar exento de parásitos que puedan representar un peligro para la salud; y
- no deberá contener, en cantidades que puedan representar un peligro para la salud, ninguna sustancia originada por microorganismos.

3.7 PESOS Y MEDIDAS

Los recipientes deberán estar tan llenos como sea posible sin perjuicio de la calidad y se ajustarán a la declaración correspondiente del contenido.

4. METODOS DE ANALISIS Y MUESTREO

Véase el Volumen 13 del Codex Alimentarius.

5. ROTULADO O ETIQUETADO

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 ALIMENTO

5.1.1 El nombre del producto declarado en la etiqueta será “Pistachos con cáscara”.

5.1.2 Deberá figurar además en la etiqueta, como parte del nombre o muy cerca del mismo, la forma de presentación, según se indica a continuación:

- a) Crudos.
- b) Tostados.

5.1.3 El nombre del producto podrá incluir el tipo varietal “alargados” o “redondos”, las subdivisiones de la forma de presentación tales como “salados”, o “tratados con zumo (jugo) de lima”, y la designación del tamaño, como “pequeños”, “medianos”, “grandes”, “muy grandes” o “extra grandes”.

-FIN DE LA NORMA-

2º.- El presente Acuerdo entrará en vigencia a partir del día de su publicación en el Diario Oficial. COMUNIQUESE. (Rubricado por el señor Presidente de la República). MINISTRO. MIGUEL E. LACAYO.