

ORGANO EJECUTIVO

MINISTERIO DE ECONOMÍA RAMO DE ECONOMIA

ACUERDO No 277

San Salvador, 22 de mayo de 2000

Vista la solicitud presentada el quince de noviembre del año próximo pasado, suscrita por el señor FRANCISCO BARRIOS FONS, mayor de edad, de este domicilio, actuando en calidad de Representante Legal de la ASOCIACION COOPERATIVA DE APROVISIONAMIENTO, AHORRO Y CREDITO DE EMPRESARIOS DE AUTOBUSES DE RUTAS ORIENTALES DE RESPONSABILIDAD LIMITADA, de este domicilio, relativas a que se le concedan a su representada, por un nuevo período de CINCO AÑOS, los beneficios establecidos en los literales a) y c) del Art. 72 de la Ley General de Asociaciones Cooperativas, que le fueron otorgados mediante Acuerdo No. 722 que adelante se dirá; y,

CONSIDERANDO:

- I.- Que por medio de Acuerdo No. 722 del 2 de diciembre de 1993, publicado en el Diario Oficial No. 234, Tomo No. 321 del 16 de diciembre 1993, a la ASOCIACION COOPERATIVA DE APROVISIONAMIENTO, AHORRO Y CREDITO DE EMPRESARIOS DE AUTOBUSES DE RUTAS ORIENTALES DE RESPONSABILIDAD LIMITADA, se le concedieron por el plazo de CINCO AÑOS, los beneficios antes citados, los que le vencieron el 17 de agosto de 1998.
- II.- Que por medio de la Resolución 164 de fecha tres de abril del corriente año, se resolvió procedente concederle a la ASOCIACION COOPERATIVA DE APROVISIONAMIENTO, AHORRO, Y CREDITO DE EMPRESARIOS DE AUTOBUSES DE RUTAS ORIENTALES DE RESPONSABILIDAD LIMITADA, por un nuevo período de CINCO AÑOS contados a partir del 15 de noviembre de mil novecientos noventa y nueve, los beneficios establecidos en el Art. 72 de la Ley General de Asociaciones Cooperativas en sus literales a) y c).
- III.- Que el Representante Legal de la referida Asociación Cooperativa señor FRANCISCO BARRIOS FONS, por medio de escrito presentado el día 28 de abril del presente año, manifestó aceptar en nombre de su Representada los términos vertidos en dicha Resolución.

POR TANTO,

De conformidad con lo expuesto y al Art. 72 de la Ley General de Asociaciones Cooperativas y 151 de su Reglamento,

ACUERDA:

- 1o.) CONCEDESE a la ASOCIACION COOPERATIVA DE APROVISIONAMIENTO, AHORRO Y CREDITO DE EMPRESARIOS DE AUTOBUSES DE RUTAS ORIENTALES DE RESPONSABILIDAD LIMITADA, de este domicilio, por un nuevo período de CINCO AÑOS, contados a partir del 15 de noviembre de 1999, los beneficios establecidos en el Art. 72 literales a) y c) de la Ley General de Asociaciones Cooperativas, que son:
 - a) Exención del pago del Impuesto sobre la Renta, cualquiera que sea su naturaleza, el capital con que se forme, intereses que se generen, a partir del ejercicio fiscal durante el cual se presentó la solicitud.
 - c) Exención de Impuestos Fiscales y Municipales sobre el establecimiento y operaciones.
- 2o.) Las exenciones que se otorgan por medio del presente Acuerdo, no comprenden el impuesto a que se refiere la Ley de Impuesto a la Transferencia de Bienes Muebles y a la Prestación de Servicios.
- 3o.) La mencionada Asociación queda obligada a comprobar, cuando el Ministerio de Hacienda lo requiera, el buen uso de los privilegios otorgados.
- 4o.) PUBLIQUESE el presente Acuerdo en el Diario Oficial. COMUNIQUESE. (Rubricado por el señor Presidente de la República). La Viceministra de Comercio e Industria, BLANCA IMELDA JACO DE MAGAÑA.

(Mandamiento de Ingreso No. 16747)

ACUERDO No. 381

San Salvador, 20 de junio 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 le apruebe la Norma Salvadoreña Recomendada MAIZ DULCE EN CONSERVA NSR 67.00.16:99; y

CONSIDERANDO:

Que la Junta Directiva de la citada Institución, ha aprobado la Norma antes relacionada, mediante el Punto Número SEIS del Acta 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:

- 1o.) APRUEBASE la Norma Salvadoreña Recomendada MAIZ DULCE EN CONSERVA NSR 67.00.16:99; de acuerdo a los siguientes términos:

NORMA PARA EL MAIZ DULCE EN CONSERVA

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 18-1981

ICS 67.080.01

NSR 67.00.16:99

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

Para los fines de esta Norma, el maíz dulce en conserva no incluye el maíz en la mazorca.

2. DEFINICIONES

2.1 DEFINICION DEL PRODUCTO

Maíz dulce en conserva es el producto: (a) preparado a partir de granos limpios y sanos de maíz dulce, conforme con las características de Zea mays L.; (b) envasado con un medio de cobertura líquido adecuado, que puede ser el componente cremoso obtenido de granos de maíz, o con otros edulcorantes nutritivos adecuados, aderezos y otros ingredientes apropiados para el producto; y (c) tratado con calor en una forma adecuada, antes o después de ser encerrado herméticamente en un recipiente para impedir su alteración.

2.2 TIPO DE COLOR

2.2.1 Amarillo o dorado.

2.2.2 Blanco

2.3 FORMAS DE PRESENTACION

2.3.1 Grano integral o grano entero o grano cortado

Granos enteros o granos cortados prácticamente enteros envasados en un medio líquido.

2.3.2 Forma de presentación cremosa

Granos enteros o granos cortados parcialmente envasados en un componente cremoso obtenido de granos de maíz y otros líquidos y otros ingredientes para dar un producto de consistencia de crema.

2.4 Tipos de envasado del grano integral

El envasado del grano entero o grano integral o grano cortado deberá designarse como:

2.4.1. “Envasado líquido” o “En salmuera” cuando se utiliza un medio líquido constituido por salmuera (NaCl) y que, excepto el espacio de la parte superior normal, completa el llenado del recipiente; o

2.4.2. “Envase en vacío” o “Envasado en vacío”, si el medio de envasado líquido no excede de 20 por ciento del peso neto total de producto y el recipiente se cierra bajo condiciones que crean un gran vacío en el mismo.

3. REQUISITOS

3.1 OTROS INGREDIENTES

3.1.1 Mantequilla: si se añade mantequilla, su cantidad no deberá ser menor de 3% de mm/m del producto final.

3.1.2. Sal

3.1.3 Sacarosa, azúcar invertido.

3.1.4 Trozos de pimiento verde o colorado o una mezcla de ambos u otras hortalizas, en una cantidad no mayor de un total de 15% m/m del producto.

3.1.5 Almidones: naturales (nativos), física o enzimáticamente modificados: en el maíz en la forma de presentación cremosa, en una cantidad no mayor de la suficiente para asegurar una consistencia suave.

3.1.6 Almidones: naturales (nativos), física o enzimáticamente modificados: en la forma de presentación de grano integral, únicamente cuando se emplea con mantequilla.

3.2 CRITERIOS DE CALIDAD**3.2.1. Color**

El color del producto deberá ser normal para el tipo de olor. El producto habrá de estar también prácticamente exento de granos de la variedad “defectuosa”. El maíz dulce en conserva que contenga otros ingredientes permitidos deberá considerarse de color característico cuando no presente ninguna coloración anormal debida a los ingredientes empleados.

3.2.2 Sabor

El maíz dulce en conserva deberá tener un sabor y un color normales, exentos de sabores y olores extraños al producto, y el maíz dulce en conserva que contenga ingredientes especiales deberá poseer el aroma característico que le comunican el maíz dulce y las otras sustancias empleadas.

3.2.3. Textura

Los granos, tanto del maíz de la forma de presentación cremosa como los de grano entero, deberán tener una textura razonablemente blanda, que ofrezca cierta resistencia al mascarlos, pero no deberán ser duros ni correosos.

2.2.4 Consistencia: forma de presentación cremosa

El producto deberá tener una consistencia que sea ligera, pero no excesivamente, y podrá ser densa y espesa pero no excesivamente seca o pastosa; y de la que (al cabo de dos minutos) pueda haber una separación moderada pero no excesiva de líquido libre.

3.2.5. Defectos

Con respecto a todas las formas de presentación, el producto terminado habrá de estar exento prácticamente de tusa, filamentos, cáscara, granos dañados o alterados, materia vegetal extraña en el color u otros defectos no mencionados específicamente. Algunos defectos corrientes no deberán sobrepasar las siguientes limitaciones:

Defecto	Grano integral o entero o cortado Por 400 g de peso escurrido	Forma de presentación cremosa Por 600 g de contenido total
Piezas de tusa	1cm ³	1cm ³
Piezas de Cáscara	7 cm ²	7 cm ²
Granos dañados (granos o piezas pardos o ennegrecidos)	7 gramos o piezas dañados y seriamente alterados pero no más de 5 con daño serio Por 28 g de peso escurrido	10 gramos o piezas dañados y seriamente alterados pero no más de 5 con daño serio Por 28 g peso escurrido
Filamentos	180 mm	150 mm

3.2.6. Clasificación de “defectuosos”

Los recipientes que no satisfagan uno o más de los requisitos de calidad aplicables, según figuran en los párrafos 3.2.1 a 3.2.5, se considerarán “defectuosos”.

3.2.7 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos de calidad aplicables que se especifican en el párrafo 3.2.6, cuando el número de recipientes “defectuosos”, según se definen en el párrafo 3.2.6, no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo (NCA 6,5) que figura en los Planes de Muestreo para Alimentos Preenvasados del Codex Alimentarius FAO/OMS (CAC/RM 42-1969). (Véase el Volumen 13 del Codex Alimentarius).

3.2. ADITIVOS ALIMENTARIOS

		Dosis máxima
3.3.1	Glutamato monosódico	Limitada por las BPF
3.3.2	Acido cítrico	Limitada por las BPF
3.3.3	Gomas vegetales como sigue:	
3.3.3.1	Goma arábica	
3.3.3.2	Carragenina	
3.3.3.3	Furcellarano	
3.3.3.4	Goma guar	
3.3.4	Alginatos (Ca, K, Na, NH₄)	
3.3.4.1	Alginato de propilenglicol	
3.3.5	Almidones modificados como sigue:	
3.3.5.1	Almidones tratados por ácido	¹ 10 g/kg de los aditivos especificados
3.3.5.2	Almidones tratados por álcali	en 3.3.3 a 3.3.5 inclusive solos
3.3.5.3	Almidones blanqueados	o en combinación
3.3.5.4	Dialmidón fosfato (tratado con trimetafosfato sódico)	
3.3.5.5	Dialmidón fosfato, fosfatado	
3.3.5.6	Monoalmidón fosfato	
3.3.5.7	Acetato de almidón	
3.3.5.8	Almidón, hidroxipropil	
3.3.5.9	Adipato de di-almidón, acetilado	
3.3.5.10	Dialmidón glicerol, hidroxipropil	
3.3.5.11	Almidones axidados	

3.4. CONTAMINANTES

3.4.1	Plomo (Pb)	1 mg/kg
3.4.2	Estaño (Sn)	250 mg/kg, calculado como Sn

3.5. HIGIENE

3.5.1 Se recomienda que el producto a que se refieren las disposiciones de esta Norma se prepare y manipule de conformidad con las secciones correspondientes de la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.241:99 “Código Recomendado de Prácticas de Principios Generales de Higiene de los Alimentos”, y los demás Códigos de Prácticas recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius que sean aplicables para este producto.

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

3.5.3 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;

- 1 Puede emplearse únicamente en la forma de presentación de grano integral y solamente cuando entra como ingrediente de mantequilla.
- 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.

3.5.4 El producto habrá recibido en su elaboración un tratamiento capaz de destruir todas las esporas de *Clostridium botulinum*.

3.6 PESOS Y MEDIDAS

3.6.1 Llenado de los recipientes

3.6.1.1 Llenado mínimo

Los recipientes deberán llenarse bien con maíz y, excepto para el maíz “envasado en vacío”, el producto (incluido el medio de cobertura) ocupará no menos del 90 por ciento de la capacidad de agua del recipiente. La capacidad de agua del recipiente es el volumen de agua destilada, a 20°C, que cabe en el recipiente cerrado herméticamente cuando está completamente lleno.

3.6.1.2 Clasificación de “defectuosos”

Los recipientes que no satisfagan los requisitos de llenado mínimo (90 por ciento de la capacidad del recipiente) del párrafo 3.6.1.1 se considerarán “defectuosos”.

3.6.1.3 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos relativos a las características de la subsección 3.6.1.1 cuando el número de recipiente “defectuosos”, según se definen en 3.6.1.2, no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo (NCA 6,5) que figura en los Planes de Muestreo para Alimentos Preenvasados del Codex Alimentarius FAO/OMS (CAC/RM 42-1969). (Véase el Volumen 13 del Codex Alimentarius).

3.6.1.4 Peso escurrido mínimo

3.6.1.4.1 El peso escurrido del maíz de grano integral no deberá ser menor del 61 por ciento del peso del agua destilada, a 20°C, que cabe en el recipiente cerrado herméticamente cuando está completamente lleno.

3.6.1.4.2 Se considerará que se cumplen los requisitos relativos al peso escurrido mínimo cuando el peso escurrido medio de todos los recipientes examinados no sea inferior al mínimo requerido, siempre que no haya una falta exagerada en ningún recipiente.

4. METODOS DE ANALISIS Y MUESTREO

Véase el Volumen 13 del Codex Alimentarius.

5. ROTULADO O ETIQUETADO

Además de los requisitos que figuran en 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 deberá incluir:

- a) la designación: “maíz”, “maíz dulce” o “maíz azucarado”, según sea aplicable;
- b) una declaración de cualquiera de los aderezos que caracterizan el producto, p.e. “Con x” según sea apropiado;
- c) si el tipo de color es blanco, el color “blanco”.

5.1.2 Deberá declararse en la etiqueta lo siguiente, de modo que el consumidor pueda reconocerlo fácilmente:

- a) el tipo: “grano integral”, “grano entero”, “grano cortado” o forma de presentación “cremosa”, según sea apropiado;
- b) cuando el tipo es grano integral, la forma de presentación del envase: “en salmuera”, “envasado líquido” o “envasado en vacío”, según sea apropiado.

FIN DE LA NORMA

2° 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).- Miguel E. Lacayo, Ministro de Economía.-

MIGUEL E. LACAYO
Ministro de Economía