

San Salvador, 11 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 le apruebe la Norma Salvadoreña Recomendada: MAIZ NSR 67.00.134.99; 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 24 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: MAIZ NSR 67.00.134.99.

De acuerdo a los siguientes términos:

NORMA

NSR CODEX STAN 153-1995

SALVADOREÑA

CONACYT

NORMA PARA EL MAIZ

CORRESPONDENCIA: Esta Norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 153-1995, Rev. 1.

ICS 67.060

NSR 67.00.134:99

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 al maíz para el consumo humano, es decir, listo para ser utilizado como alimento humano, presentado en forma envasada o vendido suelto directamente del envase al consumidor. En esta Norma se especifican los requisitos para el maíz en grano entero desgranado de tipo dentado, *Zea mays indentata L.*, y/o el maíz desgranado de grano duro, *Zea mays indurata L.*, o para sus híbridos. No se aplica al maíz elaborado.

2. DEFINICION**2.1 DEFINICION DEL PRODUCTO**

Por **maíz** se entienden los granos desgranados de las especies definidas en el ámbito de aplicación.

3. REQUISITOS**3.1 FACTORES DE CALIDAD-GENERALES**

3.1.1 El maíz deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano

3.1.2 El maíz deberá estar exento de sabores y olores extraños y de insectos vivos.

3.1.3 El maíz deberá estar exento de suciedad en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.

3.2 FACTORES DE CALIDAD - ESPECIFICOS**3.2.1 Contenido de Humedad**

Contenido de humedad	15,0% 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.

3.2.2 Materias Extrañas

Son los componentes orgánicos e inorgánicos que no sean maíz; granos rotos, otros granos y suciedad.

3.2.2.1 **Suciedad** son las impurezas de origen animal (incluidos insectos muertos) 0,1% m/m máximo.

3.2.2.2 **Semillas tóxicas o nocivas:** los productos regulados por las disposiciones de esta Norma estarán exentos de las siguientes semillas tóxicas o nocivas, en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.

La crotalaria (*Crotalaria s.p.p.*), la neguilla (*agrostemma githago L.*), el ricino (*Ricinus communis L.*), el estramonio (*Datura spp.*) y otras semillas, son comúnmente reconocidas como nocivas para la salud.

3.2.2.3 **Otras materias orgánicas extrañas** que se definen como componentes orgánicos que no sean granos de cereales comestibles (semillas extrañas, tallos, etc.) (1,5% m/m máx).

3.3. CONTAMINANTES**3.3.1 Metales Pesados**

El maíz deberá estar exento de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.

3.3.2 Residuos de Plaguicidas

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

3.3.3 Micotoxinas

El maíz deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos para este producto.

3.4 HIGIENE

3.4.1 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 de Prácticas Recomendado 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.

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

3.4.3 Cuando se enlace mediante métodos apropiados de muestreo y análisis, el producto:

- a) Deberá estar exento de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud;
- b) Deberá estar exento de parásitos que puedan representar un peligro para la salud; y
- c) No deberá contener ninguna sustancia procedente de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

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

De acuerdo con:

ISO 950 - 1979 Cereales - Muestreo (en grano).

4.2 DETERMINACION DE LA HUMEDAD

De acuerdo con:

ISO 6540- 1980 Maíz - Determinación del contenido de humedad (en granos molidos y en granos enteros) (Tipo I).

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 PRODUCTO

El nombre del producto que deberá aparecer en la etiqueta será “maíz”.

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 acompañen, 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 El maíz deberá envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto.

5.3.2 Los recipientes, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica 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 cuáles son sus requisitos respecto de la calidad del producto. La finalidad de estas orientaciones es la de ayudar a los usuarios de las normas 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/DESCRIPCION	LIMITE	METODO DE ANALISIS
GRANOS DE OTROS COLORES • en maíz amarillo. El maíz cuyos granos son de color amarillo y/o rojo claro se considera maíz amarillo. El maíz cuyos granos son de color amarillo y rojo oscuro también se considera maíz amarillo, a condición de que el color rojo oscuro cubra menos del 50% de la superficie del grano	MAX.: 5,0 % en peso de maíz de otros colores	Examen visual

FACTOR/DESCRIPCION	LIMITE	METODO DE ANALISIS
GRANOS DE OTROS COLORES (CONT.) <ul style="list-style-type: none"> • en maíz blanco. El maíz cuyos granos son de color blanco y/o rosa claro se considera maíz blanco aquel cuyos granos son de color blanco o rosa, a condición de que el color rosa cubra menos del 50% de la superficie del grano. • en maíz rojo. El maíz cuyos granos son de color rosa y blanco o rojo oscuro y amarillo se considera maíz rojo, a condición de que el color rosa o rojo oscuro cubra el 50% o más de la superficie del grano. • maíz mezclado. 	<p>MAX.: 2,0 % en peso de maíz de otros colores</p> <p>MAX.: 5,0 % en peso de maíz de otros colores</p>	Examen visual
GRANOS DE OTRAS FORMAS <ul style="list-style-type: none"> • en maíz de grano duro • en maíz dentado • en maíz de grano duro y de tipo dentado 	<p>MAX.: 5,0 % en peso de maíz de otras formas.</p> <p>MAX.: 5,0 % en peso de maíz de otras formas.</p> <p>ESCALA: 5,0% a 95% en peso de maíz de grano duro</p>	Examen visual

FACTOR/DESCRIPCION	LIMITE	METODO DE ANALISIS
DEFECTOS <ul style="list-style-type: none"> • granos defectuosos: granos dañados por insectos o gusanos, granos manchados, infectados, descoloridos, germinados, afectados por las heladas o dañados materialmente de otra manera. • granos rotos • otros granos 	<p>MAX.: 7,0 % del cual los granos infectados no deben exceder del 0,5%</p> <p>MAX.: 6,0%</p> <p>MAX.: 2,0%</p>	<p>Examen visual</p> <p>ISO 5223-1983 (tamiz de metal de 4,50 mm)</p> <p>Examen visual</p>

- FIN DE LA NORMA -