

**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: **PIÑA NSR 67. 00. 289. 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: **PIÑA NSR 67.00.289.99**. De acuerdo a los siguientes términos:

**NORMA**

**SALVADOREÑA**

**CONACYT**

**NSR CODEX STAN 182-1993**

---

**NORMA PARA LA PIÑA**

---

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adaptación de la Norma CODEX STAN 182-1993

ICS 67.080.10

NSR 67.00.289:99

---

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. DEFINICION DEL PRODUCTO**

Esta Norma se aplica a las variedades comerciales de piña obtenidas de Ananas comosus Merr, de la familia de las Bromeliáceas, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen las piñas destinadas a elaboración industrial.

**2. REQUISITOS**

**2.1. REQUISITOS MINIMOS**

A reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, las piñas deberán:

- estar enteras;
- ser frescas;
- estar sanas; deberán excluirse los productos afectados por pudrición o deterioro que impidan su consumo;
- estar prácticamente exentas de materias extrañas visibles;
- estar exentas de manchas oscuras internas;
- estar prácticamente exentas de daños causados por parásitos;
- estar exentas de magulladuras pronunciadas;
- estar exentas de daños causados por temperaturas bajas;

- estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- estar exentas de cualquier olor y/o sabor extraños;
- cuando tengan pedúnculo, su longitud no deberá ser superior a dos centímetros, y el corte deberá ser neto;
- estar suficientemente desarrolladas y presentar un grado de madurez satisfactorio según la naturaleza del producto.

El desarrollo y condición de las piñas deberán ser tales que les permitan soportar el transporte y la manipulación, y llegar en estado satisfactorio a su destino.

## 2.2 CLASIFICACION

Las piñas se clasifican en tres categorías según se definen a continuación:

### 2.2.1 Categoría “Extra”

Las piñas de esta categoría deberán ser de calidad superior y características de la variedad y/o tipo comercial.

No deberán tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general, calidad y estado de conservación del producto y a su presentación en el envase.

La corona deberá ser simple y recta, sin brotes, y su longitud deberá variar entre el 75 y el 150 por ciento de la longitud de la fruta, en el caso de las piñas en que no se haya cortado la parte superior.

### 2.2.2 Categoría I

Las piñas de esta categoría deberá ser de buena calidad y características de la variedad y/o tipo comercial.

Para las piñas de esta categoría, podrán permitirse los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten el aspecto general del producto, a su calidad y a su estado de conservación y a su presentación en el envase:

- defectos leves de forma y color;
- defectos leves de la cáscara (es decir, rasguños, cicatrices, raspaduras, magulladuras y manchas producidas por el sol). La superficie total afectada no deberá exceder del cuatro por ciento.

La corona deberá ser simple y recta o ligeramente curva, sin brotes, y su longitud deberá variar entre 75 y el 100 por ciento de la longitud de la fruta en el caso de las piñas a las que se les haya cortado la parte superior, o hasta un 150 por ciento en el caso de las piñas a las que no se les haya cortado la parte superior.

### 2.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende las piñas que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados anteriormente en la Sección 2.1.

Podrán permitirse los siguientes defectos, siempre y cuando las piñas conserven sus características esenciales en lo que respecta a su calidad y estado de conservación y a su presentación:

- defectos de forma y color, siempre y cuando el producto tenga las características comunes de la piña;
- defectos de la cáscara (es decir, rasguños, cicatrices, raspaduras, golpes, magulladuras y manchas producidas por el sol).
- En ningún caso deberán los defectos afectar a la pulpa de la fruta. La corona será simple o doble y recta o ligeramente curva, sin brotes.

## 2.3 DISPOSICIONES SOBRE LA CLASIFICACION POR CALIBRES

El calibre se determina por el peso de la fruta, que deberá ser como mínimo de 700 gramos, salvo para las variedades pequeñas, como la variedad Victoria, que podrán tener un peso mínimo de 400 gramos, de acuerdo con el cuadro siguiente:

Letra de referencia	Peso en gramos
A	<1000
B	1000-1200
C	1200-1600
D	1600-1800
E	>1800

## 2.4 DISPOSICIONES SOBRE TOLERANCIAS

En cada envase (o en cada lote, para los productos presentados a granel) se permitirán tolerancias en lo referente a la calidad y calibre para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada.

#### **2.4.1 Tolerancias de Calidad**

##### **2.4.1.1 Categoría "Extra"**

Cinco por ciento, en número o en peso, de las piñas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría I o, en casos excepcionales, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

##### **2.4.1.2 Categoría I**

Diez por ciento, en número o en peso, de las piñas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría II o, en casos excepcionales, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

##### **2.4.1.3 Categoría II**

Diez por ciento, en número o en peso, de las piñas que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, con excepción de los productos afectados por podredumbre o cualquier otro tipo de deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo.

#### **2.4.2 Tolerancias de Calibre**

Cinco por ciento para la categoría "Extra" y diez por ciento para las categorías I ó II; en número o en peso, de las piñas que no satisfagan los requisitos relativos al calibre, pero entren en la categoría inmediatamente inferior o superior a las indicadas en la Sección 3.

### **2.5 DISPOSICIONES SOBRE LA PRESENTACION**

#### **2.5.1 Homogeneidad**

El contenido de cada envase (o lote, para productos presentados a granel) deberá ser homogéneo y constar únicamente de piñas del mismo origen, variedad, calidad y calibre. Para la categoría "Extra", el color y la madurez deberán ser homogéneos. La parte visible del contenido del envase (o lote para productos presentados a granel) deberá ser representativa de todo el contenido.

#### **2.5.2 Envasado**

Las piñas deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

El material utilizado en el interior de los envases deberá ser nuevo, estar limpio y ser de calidad tal que evite daños externos o internos al producto. Se permite el uso de materiales, especialmente papel o sellos, que lleven las especificaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxicos.

Las piñas deberán disponerse en envases que se ajusten a la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.278:99 "Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas".

##### **2.5.2.1 Descripción de los Envases**

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados de las piñas. Los envases (o lotes, para productos presentados a granel) deberán estar exentos de cualquier materia u olor extraños.

### **2.6 CONTAMINANTES**

#### **2.6.1 Metales Pesados**

Las piñas deberán estar exentas de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.

#### **2.6.1 Residuos de Plaguicidas**

Las piñas deberán ajustarse a los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas para este producto.

### **2.7 HIGIENE**

**2.7.1** Se recomienda que el producto al que se refieren las disposiciones de esta norma sea elaborado y manipulado de acuerdo con lo estipulado en las secciones oportunas de la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.241:99 "Código Internacional Recomendado de Prácticas, Principios Generales de Higiene de los Alimentos", así como de otros Códigos de Prácticas recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius y que sean pertinentes en relación con este producto.

**2.7.2** En la medida de lo posible, de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación, el producto estará exento de sustancias objetables.

**2.7.3 Cuando se analice siguiendo los métodos apropiados de muestreo y examen, 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 generada por microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

**3. ROTULADO O ETIQUETADO****3.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR FINAL**

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:

**3.1.1 Naturaleza del Producto**

Si el producto no es visible, cada envase deberá llevar una etiqueta con el nombre del alimento, pudiendo etiquetarse también con el nombre de la variedad.

**3.2 ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR**

Cada envase deberá llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble y visibles desde el exterior, o en los documentos que acompañan al lote.

En el caso de productos transportados a granel, estas indicaciones deberán aparecer en un documento que los acompañe.

**3.2.1 Identificación**

Exportador, envasador y/o expedidor.

**3.2.2 Naturaleza del Producto**

- Nombre del producto, si el contenido no es visible desde el exterior.
- Nombre de la variedad o del tipo comercial (si procede).

**3.2.3 Origen del Producto**

País de origen y, facultativamente región donde se cultivó, o nombre nacional, regional o local del lugar.

**3.2.4 Identificación Comercial**

- Categoría
- Calibre (letra de referencia o gama de pesos)
- Número de unidades (facultativo)
- Peso neto (facultativo)

**3.2.5 Marca Oficial de Inspección**

(facultativo)

- FIN DE LA NORMA -