

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

- 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.