

ORGANO EJECUTIVO

MINISTERIO DE ECONOMÍA RAMO DE ECONOMIA

ACUERDO N° 833.

San Salvador, 29 de septiembre 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 apruebe la Norma Salvadoreña Recomendada: NSR 67.00.167:99: CARAMBOLA; 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: NSR 67.00.167:99, CARAMBOLA; de acuerdo a los siguientes términos:

NORMA

NSR CODEX STAN 187-1993

SALVADOREÑA

CONACYT

NORMA PARA LA CARAMBOLA

CORRESPONDENCIA: Esta Norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 187-1993

ICS 67.080.10

NSR 67.00.167:99

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

Esta Norma se aplica a las variedades comerciales de carambolas obtenidas de *Averrhoa carambola L.*, de la familia de las *Oxalidiáceas*, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen las carambolas destinadas a elaboración industrial.¹

2. REQUISITOS**2.1 REQUISITOS MINIMOS**

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

- estar enteras;
- tener una consistencia firme;
- ser frescas;
- estar sanas; deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que impidan su consumo;
- estar prácticamente exentas de materias extrañas visibles;
- estar razonablemente libres 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;
- estar suficientemente desarrolladas y presentar un grado de madurez satisfactorio según la naturaleza del producto;

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

2.2 CLASIFICACION

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

2.2.1 Categoría "Extra"

Las carambolas de esta categoría deberán ser de calidad superior y características de la variedad, bien formadas y exentas de magulladuras. Podrán permitirse defectos leves de la piel y nervaduras debidos a fricciones y abrasiones, siempre y cuando las carambolas conserven sus características esenciales en lo referente a su aspecto general, a su calidad y estado de conservación y a su presentación en el envase.

2.2.2 Categoría I

Las carambolas de esta categoría deberán ser de buena calidad y características de la variedad, estar suficientemente bien formadas y estar suficientemente exentas de magulladuras. Podrán permitirse defectos leves en la piel y nervaduras debidos a fricciones y abrasiones, siempre y cuando no afecten el aspecto general del producto, a su calidad y estado de conservación y a su presentación en el envase. La superficie total afectada no deberá exceder del 5 por ciento.

2.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende las carambolas que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos antes enumerados en la Sección 2.1. Deberán estar razonablemente bien formadas y razonablemente exentas de magulladuras. Podrán permitirse defectos leves en la piel y nervaduras debidos a fricciones y abrasiones, siempre y cuando no afecten el aspecto general del producto, a su calidad y estado de conservación y a su presentación en el envase. La superficie total afectada no deberá exceder del 10 por ciento.

2.3 DISPOSICIONES SOBRE LA CLASIFICACION POR CALIBRES

El calibre se determina por el peso de las carambolas y deberá satisfacer los requisitos que se indican a continuación:

Calibre	Peso en gramos
A	80 - 129
B	130 - 190
C	>190

¹ Para los efectos de la presente Norma, y en la actualidad, la "conservación por medios físicos" no comprende la radiación ionizante.

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 carambolas 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 carambolas 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 carambolas que ni satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, con excepción de los productos afectados por podredumbre o cualquier otra clase de deterioro que haga que no sean aptas para el consumo.

2.4.2 Tolerancias de Calibre

Cinco por ciento para la categoría "Extra" y diez por ciento para las categorías I o II; en número o en peso, de las carambolas que no satisfagan los requisitos relativos al calibre, pero entren en la categoría inmediatamente inferior o superior a las indicadas en la Sección 2.3.

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 carambolas 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 carambolas deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Se permitirá el uso de una cantidad limitada de hojas en los envases con fines ornamentales.

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 carambolas deberán disponerse en envases que se ajusten al 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 carambolas. 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 carambolas deberán estar exentas de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.

2.6.2 Residuos de Plaguicidas

Las carambolas 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 aplican 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 -

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.