

MINISTERIO DE ECONOMIA

RAMO DE ECONOMIA

ACUERDO N° 782

San Salvador, 21 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: **TRIGO Y TRIGO DURO NSR 67.00.179:99**; 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: **TRIGO Y TRIGO DURO NSR 67.00.179:99**. De acuerdo a los siguientes términos:

**NORMA
SALVADOREÑA
CONACYT**

NSR CODEX STAN 199-1995

NORMA PARA EL TRIGO Y EL TRIGO DURO

CORRESPONDENCIA: Esta Norma es una adopción Norma CODEX STAN 199-1995

ICS 67.060

NSR 67.00.179:99

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

La presente Norma se aplica a los granos de trigo y granos de trigo duro, tal como se definen en la sección 2, destinados a elaboración para el consumo humano. No se aplica al trigo ramificado (*Triticum compactum* Host), al trigo rojo duro, a la sémola de trigo duro o a los productos derivados del trigo.

2. DEFINICIONES

El trigo es obtenido de las variedades de la especie *Triticum aestivum* L.

El trigo duro es el grano obtenido de las variedades de la especie *Triticum durum* Desf.

3. REQUISITOS

3.1 FACTORES DE CALIDAD E INOCUIDAD GENERALES

El trigo y el trigo duro deberán ser inocuos y adecuados a la elaboración para el consumo humano.

El trigo y el trigo duro deberán estar exentos de sabores y olores anormales y de insectos y ácaros.

3.2 FACTORES DE CALIDAD ESPECIFICOS

Contenido de humedad

	Nivel máximo
Trigo	14,5% m/m
Trigo Duro	14,5% m/m

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.

Cornezuelo

Sclerotium del hongo *Claviceps purpurea*

	Nivel máximo
Trigo	0,05% m/m
Trigo Duro	0,05% m/m

Materias extrañas en todas las materias orgánicas e inorgánicas que no sean trigo o trigo duro, granos quebrados, otros granos ni suciedad.

Semillas tóxicas o nocivas:

Los productos regulados por las disposiciones de esta Norma, deberán estar exentos de las siguientes semillas tóxicas o nocivas en cantidades que representen un riesgo para la salud humana.

Crotalaria (Crotalaria spp.), neguilla

(Agrostemma githago L.) Castor, semilla de ricino

(Ricinus communis L.), estramonio (Datura spp.) y otras semillas que comúnmente se consideran perjudiciales para la salud.

Suciedad (impurezas de origen animal, incluidos los insectos muertos): 0,1% m.m máximo

Otras materias extrañas orgánicas que se definen como componentes orgánicos que no sean granos de cereales comestible (semillas extrañas, tallos, etc.):

	Nivel máximo
Trigo	1,5% m/m
Trigo Duro	1,5% m/m

Materias extrañas inorgánicas que se definen como cualquier tipo de componente inorgánico (piedras, polvo, etc):

	Nivel máximo
Trigo	0,5% m/m
Trigo Duro	0,5% m/m

4. CONTAMINANTES

4.1 METALES PESADOS

Los productos regulados por las disposiciones de esta Norma deberán estar exentos de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.

4.2 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

El trigo y el trigo duro se ajustarán a los límites máximos de residuos establecidos por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas para este producto.

5. HIGIENE

Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de esta Norma se prepare y manipule de conformidad con las Secciones apropiadas a la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.241:99 “Código Recomendado de Prácticas de Principios Generales de Higiene de los Alimentos”, y otros Códigos de Prácticas recomendados por la Comisión del Alimentarius que sean pertinentes para este producto.

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

Cuando se analice mediante métodos apropiados de muestreo y análisis, el producto, después de limpiado y seleccionado y antes de someterlo a elaboración ulterior:

- estará exento de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud;
- estará exento de parásitos que puedan representar un peligro para la salud; y
- no contendrá sustancias procedentes de microorganismos incluidos hongos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

6. ENVASADO

El trigo y el trigo duro se envasarán en envases que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y organolépticas del producto.

Los envases, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores indeseables.

Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados.

7. ROTULADO O ETIQUETADO

Además de los requisitos en la Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 67.10.01:98 “Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados”, deberán aplicarse las siguientes disposiciones específicas:

7.1 NOMBRE DEL PRODUCTO

El nombre del producto que se muestre en la etiqueta deberá ser “trigo” o “trigo duro” según corresponda.

7.2 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.

8. METODOS DE ANALISIS Y MUESTREO**8.1 MUESTREO**

ISO 950-1981 Muestreo (en grano)

Otros métodos:

AACC 64-70A Trigo y cereales enteros

AACC 64-50 Muestreo de cereales para piensos y forrajes

AOAC 14 Ed. (1984) 7.001 Muestreo de sacos.

8.2 DETERMINACION DE LA HUMEDAD

ISO 712-1985 Cereales y productos a base de cereales, Determinación de la humedad.

(Método de referencia corriente) (Tipo I: Horno de aire)

ICC 110/1 Determinación del contenido de humedad de cereales y productos a base de cereales (declarado idéntico al método ISO 712-1985).

8.3 OTROS METODOS DE ENSAYO

ISO 7970-1989 (Anexo C) (Determinación del contenido de impurezas).

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 Normas del Codex 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 DE CALIDAD	LIMITE Trigo	Trigo duro	METODO DE ANALISIS
1. Peso mínimo de ensayo: El peso de un volumen de cien litros expresado en kilogramos por hectolitro.	68	70	El peso de ensayo deberá ser el peso especificado en ISO 7971-1986 expresado en kilogramos por hectolitro, según se determine en la porción de ensayo de la muestra original.
2. Granos arrugados y quebrados: Trigo o trigo duro quebrado o arrugado que pasa a un través de un tamiz metálico con perforaciones oblongas de 1,7 mm x 20 para el trigo y a través de un tamiz metálico con perforaciones oblongas de 1,9 mm x 20 para el trigo duro.	5,0% mín máximo	6,0% mín máximo	ISO 5223-1983 "Tamices de ensayo para cereales".
3. Granos comestibles que no sean de trigo o trigo duro: (total o identificablemente quebrados)	2,0% mín máximo	3,0% mín máximo	ISO 7970-1987: (Anexo C)
4. Granos dañados (incluidos trozos de granos que muestren visible deterioro debido a humedad, condiciones meteorológicas, enfermedad, moho, calentamiento, fermentación, germinación u otras causas.	6,0% mín máximo	4,0% mín máximo	ISO 7970-1987: (Anexo C)
5. Granos horadados por insectos (granos que han sido visiblemente horadados o perforados por insectos)	1,5% mín	2,5% mín	Por elaborar

- FIN DE SEMANA -

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 ECONOMIA.