

San Salvador, 22 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: **DETERMINADAS LEGUMBRES NSR 67.00.152:99**; 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: **DETERMINADAS LEGUMBRES NSR 67.00.152:99** De acuerdo a los siguientes términos:

NORMA

NSR CODEX STAN 171-1995

SALVADOREÑA

CONACYT

NORMA PARA DETERMINADAS LEGUMBRES

CORRESPONDENCIA: Esta Norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 171-1995, Rev. 1.

ICS 67.080.20

NSR 67.00.152:99

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 elaboraran 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 extraña la aceptación del Anexo.

1. CAMPO DE APLICACION

La presente Norma se aplica a las legumbres enteras, descascaradas o partidas que se definen más adelante, destinadas al consumo humano directo. La Norma no se aplica a las legumbres destinadas a ser clasificadas y envasadas en fábrica, a las destinadas a elaboración industrial o a las que se empleen en la alimentación de animales. No se aplica a las legumbres fragmentadas cuando se vendan como tales a otras legumbres para las cuales puedan elaborarse normas separadas.

2. DEFINICIONES

2.1 DEFINICION DEL PRODUCTO

Se entiende por legumbres las semillas secas de plantas leguminosas que se distinguen de las semillas oleaginosas de leguminosa por su bajo contenido de grasa. Las legumbres reguladas por la presente Norma son las siguientes:

- Frijoles de *Phaseolus* spp. (excepto *Phaseolus mungo* L. sin *Vigna mungo* L. Hepper y *Phaseolus aureus* Roxb. sin *Phaseolus radiatus* L., *Vigna radiata* L. Wilczek);
- Lentejas de *Lens culinaris* Medic. sin *Lens esculenta* Moench.;
- Guisantes (arvejas) de *Pisum sativum* L.;
- Garbanzos de *Cicer arietinum* L.;
- Haba menor de *Vicia faba* L.;
- Caupies de *Vigna unguiculata* (L.) Walp., syn. *Vigna sesquipedalis* Fruhw., *Vigna sinensis* (L.) Savi exd. Hassk.

2.2 PRESENTACION

Las legumbres podrán presentarse enteras, sin piel o divididas:

- legumbres sin piel son las que se presentan sin tegumento y con los cotiledones sin separar;
- las legumbres divididas son las que se presentan sin tegumento y con los cotiledones separados.

3. REQUISITOS

3.1 FACTORES DE CALIDAD - GENERALES

- 3.1.1 Las legumbres deberán ser inocuas y apropiadas para el consumo humano.
- 3.1.2 las legumbres deberán estar exentas de sabores y olores extraños y de insectos vivos.
- 3.1.3 Las legumbres deberán estar exentas de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
- 3.1.4 Con sujeción a las tolerancias permitidas para defectos, las legumbres deberán estar:
 - enteras, salvo cuando las formas de presentación sean piel o divididas;
 - sanas;
 - limpias.
- 3.1.5 El estado de las legumbres deberán ser tal que puedan resistir el transporte y la manipulación normal, con garantías de llegar al lugar de destino en condiciones satisfactorias.

3.2 FACTORES DE CALIDAD - ESPECIFICOS

3.2.1 Contenido de humedad

- 3.2.1.1 Se permiten dos niveles máximos de humedad para ajustarse a las distintas condiciones climáticas y prácticas de comercialización. Se sugieren los valores más bajos indicados en la primera columna para los países con climas tropicales o cuando el almacenamiento a largo plazo (más de un año agrícola) es una práctica comercial normal. Los valores de la segunda columna se sugieren para climas más moderados o cuando el almacenamiento a corto plazo es la práctica comercial normal.

Legumbres	Contenido de humedad (porcentaje)	
- frijoles	15	19
- lentejas	15	16
- guisantes (arvejas)	15	18
- garbanzos	14	16
- haba menor	15	18
- caupies	15	19

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.

En el caso de las legumbres que se venden sin tegumento, el contenido máximo de humedad será un 2 por ciento (absoluto) menos en cada caso.

Materias extrañas: materia mineral u orgánica (polvo, ramitas, tegumentos, semillas de otras especies, insectos muertos, fragmentos o restos de insectos y otras impurezas de origen animal). Las legumbres no deberán contener más de 1 por ciento de materias extrañas, de las cuales no más de 0,15% será de materia mineral y no más de 0,10% de insectos, muertos, fragmentos o restos de insectos y/u otras impurezas de origen animal.

3.2.2 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* spp.), la neguilla (*Agrostemma guithago* L.), el ricino (*Ricinus communis* L.), el estramonio (*Datura* spp.) y otras semillas, son reconocidas como nocivas para la salud.

3.3. CONTAMINANTES

3.3.1 Metales pesados

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

3.3.2 Residuos de plaguicidas

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

3.3.3 Micotoxinas

Las legumbres deberán 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 a la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.241:99 “Código Recomendado de Prácticas-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 analice mediante métodos apropiados de muestreo y análisis, el producto:
- Deberá estar exento de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud;
 - Deberá estar exento de parásitos que puedan representar un peligro para la salud; y
 - 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 CONTENIDO DE HUMEDAD**

ISO 665-1977-Semillas oleaginosas- Determinación del contenido de humedad y de materias volátiles (Tipo I).

4.2 METODOS DE MUESTREO

ISO 951-1979- Legumbres en sacos-Muestreo

Otros métodos:

AACC-64-70A-Muestreo de trigo y de otros granos enteros (grandes volúmenes; métodos no mecánicos).

AACC-64-50- Muestreo de cereales para piensos y forrajes (materiales en sacos).

AOAC 14ª Ed. (1984) 7.001- Muestreo de piensos (muestreo en sacos).

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

ICC 101/1- Cereales- Muestreo en granos (declarado idéntico al ISO 950).

ISO 6644-1981- Cereales y productos a base de cereales molidos-Muestreo automático por medios mecánicos.

ICC 120- Muestreo mecánico de granos (declarado idéntico al ISO 6644).

5. ROTULADO O ETIQUETADO Y ENVASADO

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

5.1 NOMBRE DEL PRODUCTO

El nombre del producto que deberá aparecer en la etiqueta será el del tipo comercial de la legumbre.

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 Las legumbres deberán 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 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/DESCRIPCION	LIMITE	METODO DE ANALISIS
DEFECTOS		Examen visual
<ul style="list-style-type: none"> semillas con defectos graves. Semillas cuyo cotiledón ha sido afectado o atacado por plagas; semillas con trazas muy ligeras de moho o de podredumbre; o semillas con el cotiledón muy ligeramente manchado semillas con defectos leves. Semillas que no han alcanzado el desarrollo normal; semillas con mancha extensa del tegumento, sin que afecte al cotiledón, semillas con el tegumento arrugado, con plegamiento marcado, o legumbres quebradas legumbres quebradas. Legumbres quebradas en total: legumbres cuyos cotiledones están 	<p>MAX.: 1,0 %</p> <p>MAX.: 7,0%, del cual las legumbres quebradas no deben superar el 3,0 %</p>	
DESCOLORACION DE LAS SEMILLAS		Examen visual
<ul style="list-style-type: none"> semillas de color parecido pero de tipo comercial diferente (excepto en los frijoles blancos) semillas de color diferente (que no sean las descoloridas) semillas descoloridas semillas descoloridas del mismo tipo comercial frijoles con semillas verdes y guisantes con semillas verdes con ligera decoloración de la semilla 	<p>MAX.: 3,0%</p> <p>MAX.: 6,0 %</p> <p>MAX.: 3,0 %</p> <p>MAX.: 10,0 %</p> <p>MAX.: 20,0 %</p>	

FACTOR/DESCRIPCION	LIMITE	METODO DE ANALISIS
PRESENTACION	A gusto del comprador	Examen visual
<ul style="list-style-type: none"> legumbres descascaradas. Legumbres sin tegumento, con los cotiledones no separados legumbres divididas. Legumbres sin tegumento, con ambos cotiledones separados entre sí 		

-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.