

MINISTERIO DE ECONOMÍA

RAMO DE ECONOMIA

ACUERDO No. 523.-

San Salvador, 14 de julio 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 le apruebe la Norma Salvadoreña Recomendada: LICHÍ NSR 67.00.176:99; 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 veinticuatro 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:

1º.- APRUEBASE la Norma Salvadoreña Recomendada: **LICHÍ NSR 67.00.176.99**. De acuerdo a los siguientes términos:

**NORMA
SALVADOREÑA
CONACYT**

NSR CODEX STAN 196-1995

NORMA PARA EL LICHÍ

CORRESPONDENCIA: Esta Norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 196- 1995

ICS 67.080

NSR 67.00.176:99

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 lichí obtenidas (por cultivares) de Litchi chinensis Sonn., de la familia de las Sapindaceae que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los lichís destinados a elaboración industrial.

2. REQUISITOS

2.1 DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

2.1.1 REQUISITOS MINIMOS

Para todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, los lichís deberán:

- estar enteros;
- estar sanos, excluyéndose todo producto afectado por podredumbre o que esté deteriorado de tal manera que no sea apto para el consumo;
- estar limpios y prácticamente exentos de materias extrañas visibles;
- estar prácticamente exentos de plagas;
- estar prácticamente exentos de daños causados por plagas;
- estar exentos de daños y abrasiones;
- estar prácticamente exentos de manchas marrones;
- estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraños¹.

Los lichís deberán haberse recogido con sumo cuidado y estar suficientemente desarrollados y maduros. El desarrollo y el estado de los lichís deberán ser tales que les permitan resistir el transporte y la manipulación y llegar en estado satisfactorio a su destino.

La coloración de los lichís puede variar de rosado a rojo en el caso de lichís no tratados; de amarillo pálido a rosado para los lichís que han sido fumigados con dióxido de azufre.

2.1.2 Clasificación

Los lichís se clasifican en tres categorías:

2.1.2.1 Categoría extra

Los lichís de esta categoría deberán ser de calidad superior. Su forma, grado de desarrollo y color deberán ser característicos de la variedad o tipo varietal.

Deberán estar exentos de defectos, exceptuando irregularidades superficiales muy leves, siempre y cuando éstas no afecten a la calidad o al aspecto general del producto, su estado de conservación y su presentación en el envase.

2.1.2.2 Categoría I

Los lichís de esta Categoría deberán ser de buena calidad y características de la variedad o tipo varietal. Sin embargo, podrán admitirse los siguientes defectos leves a condición de que no afecten al aspecto general del producto, su calidad y estado de conservación o su presentación en el envase:

- defectos leves de forma;
- defectos leves de color;
- defectos leves de la cáscara, siempre y cuando su superficie total no exceda de 0,25 cm²

2.1.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende los lichís que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero que satisfacen los requisitos mínimos mencionados anteriormente.

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

- defectos de forma;
- defectos de color;
- magulladuras de la cáscara, siempre y cuando su superficie total no exceda de 0,5 cm²

2.2 DISPOSICIONES SOBRE LA CLASIFICACION POR CALIBRES

El calibre se determina por el diámetro ecuatorial máximo.

- El calibre mínimo para la categoría extra es de 33 mm.
- El calibre mínimo para las Categorías I y II es de 20 mm.

Se permite un margen máximo de variación de calibre de 10 mm en cada envase.

¹ Esta disposición prevé el olor causado por un conservante utilizado de conformidad con las reglamentaciones correspondientes.

2.3 DISPOSICIONES SOBRE TOLERANCIAS

En cada envase se permitirán tolerancias de calidad y de calibre para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada.

2.3.1 Tolerancia de Calidad**2.3.1.1 Categoría extra**

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

2.3.1.2 Categoría I

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

2.3.1.3 Categoría II

Diez por ciento en número o en peso de lichís 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 haga que no sean aptos para el consumo.

2.3.2 Tolerancias de Calibre

Para todas las categorías: diez por ciento en número o en peso de lichís que no se ajusten al calibre mínimo, a condición, sin embargo, de que el diámetro no sea inferior a 15 mm en todas las categorías, y/o el margen máximo de variación del calibre sea de 10 mm.

2.4 DISPOSICIONES SOBRE LA PRESENTACION**2.4.1 Homogeneidad**

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por lichís del mismo origen, variedad o tipo varietal calidad, calibre y, en el caso de la categoría extra, color.

La parte visible del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

2.4.2 Envasado

Los lichís deberán envasarse de 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.

La disposición de los lichís en el envase se ajustará a lo estipulado en el Código de Prácticas para el Envase y Transporte de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas. No obstante, se permite la presencia de un número limitado de hojas frescas si los lichís se presentan en racimos.

2.4.2.1 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 los lichís. Los envases (o lotes, para productos a granel) deberán estar exentos de cualquier material u olor extraños.

2.4.3 Presentación

Los lichís deberán presentarse de alguna de las siguientes formas:

2.4.3.1 Individualmente

En este caso, el pedicelo debe cortarse a la altura del primer nudo y la longitud máxima del tallo no excederá de 2 mm por encima de la parte superior de la fruta.

Los lichís de la categoría extra deben presentarse individualmente.

2.4.3.2 En racimos

En este caso el racimo debe incluir más de tres lichís unidos y bien formados. La rama no debe tener más de 15 cm de longitud.

2.5. CONTAMINANTES**2.5.1 Metales pesados**

Los lichís deberán estar exentos de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.

2.5.2 Residuos de Plaguicidas

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

2.6 HIGIENE

2.6.1 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 del Código Recomendado de Prácticas, Principios Generales de Higiene de los Alimentos NSR 67.00.241:99, así como de otros Códigos de Prácticas recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius y que sean pertinentes en relación con este producto.

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

2.6.3 El examen del producto mediante los métodos adecuados de muestreo y análisis deberá mostrar que:

- está exento de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud;
- está exento de parásitos que puedan representar un peligro para la salud; y
- no contiene ninguna sustancia generada por microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

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

Además de los requisitos especificados en la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (NSO 67.10.01:98), se aplican las siguientes disposiciones específicas.

3.1.1 Naturaleza del Producto

Si el producto no es visible, cada envase deberá llevar una etiqueta en la que figure el nombre del producto y, facultativamente, de la variedad o tipo varietal.

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 bien en los documentos adjuntos.

En el caso de los productos transportados a granel, esa información se deberá consignar en un documento adjunto.

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 tipo comercial (si procede). Especificar “racimos” cuando proceda.

3.2.3 Origen del Producto

País de origen y, facultativamente, nombre del distrito, región o localidad de producción.

3.2.4 Identificación comercial

- Categoría
- 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 DE ECONOMIA.