

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 apruebe la Norma Salvadoreña Recomendada: AGUACATE NSR 67.00.177:99; 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 24 de noviembre de mil novecientos noventa y nueve.

PO 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: AGUACATE NSR 67.00.177.99. De acuerdo a los siguientes términos.

**NORMA
SALVADOREÑA
CONACYT**

NSR CODEX STAN197-1995

NORMA PARA EL AGUACATE

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 197-1995

ICS 67.080.01

NSR 67.00.177:99

Edita 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 de aguacate obtenidas (por cultivares) de Persea Americana Mill., de la familia de las Lauraceae que habrán de suministrarse frescas al consumidor. Se excluye los frutos partenocárpicos y los aguacates destinados a la elaboración.

2. REQUISITOS

2.1 DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

2.1.1 Requisitos mínimos

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

- estar enteros;
- estar sanos; deberá excluirse todo producto afectado por podredumbre o que esté de tal manera deteriorado que no sea apto para el consumo;
- estar limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles;
- estar prácticamente exentos de plagas;
- estar prácticamente exentos de daños causados por plagas;
- estar exentos de daños causados por temperaturas bajas;
- tener un pedúnculo de longitud no superior a 10 mm, cortados limpiamente. Sin embargo, su falta no se considera defecto, a condición de que el lugar de inserción del pedúnculo esté seco e intacto;
- estar exentos de humedad externa anormal, excepto la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraños.

Los aguacates se deben recolectar con cuidado. Su desarrollo deberá haber alcanzado una fase fisiológica que asegure la continuidad del proceso de maduración hasta el final. El fruto maduro no debe tener sabor amargo.

El grado de desarrollo y el estado de los aguacates deberán ser tales que les permitan resistir el transporte y la manipulación, y llegar a su lugar de destino en estado satisfactorio.

2.1.2 Clasificación

Los aguacates se clasifican en tres categorías, según se definen a continuación:

2.1.2.1 Categoría “extra”

Los aguacates de esta categoría deben ser de calidad superior. Su forma y color deben ser los característicos de la variedad.

Deben estar exentos de defectos, salvo defectos superficiales de la cáscara muy leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, a su calidad y estado de conservación y a su presentación en el envase. Cuando haya pedúnculo, deberá estar intacto.

2.1.2.2 Categoría I

Los aguacates de esta categoría deben ser de buena calidad y poseer el color y la forma característicos de la variedad. Con todo, se permiten los siguientes defectos leves, siempre que no afecten al aspecto general del producto, a su calidad y estado de conservación y a su presentación en el empaque.

- defectos leves de forma y color;
- defectos leves de la cáscara (suberosidad, lenticelas cicatrizadas) y quemaduras producidas por el sol; la superficie total afectada no deberá exceder de 4 cm².

Los defectos no deberán afectar en ningún caso a la pulpa del fruto.

Cuando haya pedúnculo, podrá presentar daños leves.

2.1.2.3 Categoría II

En esta categoría se incluyen los aguacates que no reúnen las condiciones para pertenecer a las categorías superiores, pero que satisfacen los requisitos mínimos especificados anteriormente.

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

- defectos de forma o color;
- defectos de la cáscara (suberosidad, lenticela cicatrizadas) y quemaduras producidas por el sol; la superficie total afectada no deberá exceder de 6 cm².

Los defectos no deberán afectar en ningún caso a la pulpa del fruto.

Cuando haya pedúnculo, podrán presentar daños.

2.2 DISPOSICIONES SOBRE LA CLASIFICACION POR CALIBRES

El calibre se determina por el peso del fruto; la escala de calibres utilizada es la siguiente: ¹

Escala de pesos (gramos)	Código de calibre
>1220	2
781-1220	4
576- 780	6
461 - 575	8
366 - 460	10
306 - 365	12
266 - 305	14
236 - 265	16
211 - 235	18
211 - 235	18
191 - 210	20
171 - 190	22
156 - 170	24
146 - 155	26
136 - 145	28
125 - 135	30

El peso mínimo de los aguacates debe ser de 125g.

2.3 DISPOSICIONES SOBRE TOLERANCIAS

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

2.3.1 Tolerancias de Calidad**2.3.1.1** Categoría “Extra”

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

2.3.1.3 Categoría II

Diez por ciento en número o en peso de aguacates que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, a excepción de los frutos afectados por podredumbre, magulladuras importantes o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean idóneos para el consumo.

2.3.2 Tolerancias de Calibre

Para todas las categorías: 10 por ciento en número o en peso de aguacates correspondientes al calibre inmediatamente superior o inferior al indicado en la Sección 2.2.

2.4 DISPOSICIONES SOBRE LA PRESENTACION**2.4.1 Homogeneidad**

El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por aguacates del mismo origen, variedad, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.

2.4.2 Envasado

Los aguacates deben envasarse de manera que queden debidamente protegidos.

Los materiales empleados en el interior del envase deben ser nuevos, estar limpios y ser de una calidad tal que impida que el fruto sufra daños externos o internos. Se permite el empleo de materiales, en particular papel o sellos, que lleven las especificaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

¹ Sin embargo, no se deberá tomar en cuenta un fruto dado con una desviación de un 2 por ciento en más o en menos respecto del número de código indicado.

- Los aguacates deberán disponerse en los envases de acuerdo con la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.242:99 “Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas”.
- 2.4.2.1** Descripción de los Envases
- Los envases deberán reunir las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados del aguacate. Los envases deben estar exentos de cualquier materia u olor extraños.
- 2.5** **CONTAMINANTES**
- 2.5.1** **Metales Pesados**
- El aguacate deberá estar exento de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
- 2.5.2** **Residuos de Plaguicidas**
- El aguacate deberá ajustarse a los límites máximos de residuos establecidos por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas para este producto.
- 2.6** **HIGIENE**
- 2.6.1** Se recomienda que el producto al que se refiere las disposiciones de esta norma se prepare y manipule de acuerdo con lo estipulado en las secciones pertinentes 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 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 en cantidades que puedan representar un peligro para la salud; y
 - no contiene ninguna sustancia generada por microorganismo 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 especificados en la Norma General 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 etiquetarse 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 debe 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 acompañen al embarque.
- Para los productos transportados a granel estos detalles deberán indicarse en el documento que acompaña las mercancías.
- 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).
- 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;
 - Calibre, expresado mediante los pesos mínimo y máximo.
 - No. de código de la escala de calibres y número de unidades cuando éste sea diferente del número de referencia;
 - 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.