

MINISTERIO DE ECONOMÍA
RAMO DE ECONOMÍA**ACUERDO N° 926**

San Salvador, 19 de septiembre de 2007

EL ORGANO EJECUTIVO EN EL RAMO DE ECONOMÍA,

Vista la solicitud del Ingeniero **CARLOS ROBERTO OCHOA CORDOVA**, Director Ejecutivo del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT), relativa a que se apruebe la **NORMA SALVADOREÑA OBLIGATORIA: "FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. LIMON PERSICO. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y DE INOCUIDAD. NSO.67.53.01:07"**,

CONSIDERANDO:

Que la Junta Directiva de la citada Institución ha adoptado la Norma antes relacionada, mediante el punto número **CUATRO literal "A"**, del Acta Número **QUINIENTOS SETENTA Y UNO**, de la Sesión celebrada el once de julio de dos mil siete;

POR TANTO:

De conformidad con el Art. 36 inciso tercero de la Ley del **CONSEJO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA**,

ACUERDA:

1°) Apruébase la Norma Salvadoreña Obligatoria: **"FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. LIMON PERSICO. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y DE INOCUIDAD. NSO.67.53.01:07"**, de acuerdo con los siguientes términos:

**NORMA
SALVADOREÑA**



NSO 67.53.01:07

FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

LIMON PERSICO. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y DE INOCUIDAD.

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adaptación de la Norma Codex Stan 213-1999; Emd. 3-2005.

ICS 67.080

Editada por el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, CONACYT, Colonia Médica, Avenida Dr. Emilio Alvarez, y Pasaje Dr. Guillermo Rodríguez Pacas # 51, San Salvador, El Salvador, Centro América. Tel: 2226-2800, 2225-6222; Fax. 2225-6255; e-mail: info@conacyt.gob.sv.

Derechos Reservados

INFORME

Los Comités Técnicos de Normalización del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, CONACYT, son los organismos encargados de realizar el estudio de las normas. Están integrados por representantes del Sector Productor, Gobierno, Organismos de Protección al Consumidor y Académico Universitario.

Con el fin de garantizar un consenso nacional e internacional, los proyectos elaborados por los Comités se someten a un período de consulta pública durante el cual puede formular observaciones cualquier persona.

El estudio fue aprobado como NSO 67.53.01:07 FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. LIMON PERSICO. ESPECIFICACIONES. La oficialización conlleva la ratificación por Junta Directiva y el Acuerdo Ejecutivo del Ministerio de Economía.

Esta norma está sujeta a permanente revisión con el objeto de que responda en todo momento a las necesidades y exigencias de la técnica moderna. Las solicitudes fundadas para su revisión merecerán la mayor atención del Organismo del Consejo: Departamento de Normalización, Metrología y Certificación de la Calidad.

MIEMBROS PARTICIPANTES DEL COMITÉ 53

Manuel Arturo Valiente	GLITER S.A. de C.V.
Ernesto González Castillo	VALPER S.A de C.V.
Antonio Araujo	Productor particular
Ingrid de Martínez	LIMESAL S.A. de C.V.
Ernesto Barrientos	Productor particular
Helmer Esquivel	DGSVA/MAG - SANIDAD VEGETAL
Tomás Rodríguez	CUARENTENA/MAG
Indira Velásquez	FRUTALES MAG
Roberto Perdomo	INOCUIDAD/MAG
Rafael Menjívar	UES FAC. de CC AGRONOMICAS
Roberto Corvera	DEFENSORIA DEL CONSUMIDOR
Ricardo Harrison	CONACYT

NORMA SALVADOREÑA**NSO 67.53.01:07****1. OBJETO**

Esta norma establece los requisitos de calidad y de inocuidad que debe cumplir la fruta limón pérsico.

2. CAMPO DE APLICACION

La norma aplica a los cultivares comerciales de limón pérsico provenientes de *Citrus latifolia* Tanaka, de la familia *Rutaceae*, también llamada según el país: Persa, Tahiti...etc, que habrán de suministrarse frescos al consumidor y para procesos industriales, después de su acondicionamiento y envasado.

3. DEFINICIONES

3.1 Buenas Prácticas Agrícolas: son las acciones involucradas en la producción, procesamiento, y transporte de productos de origen agropecuario, orientadas a asegurar la inocuidad del producto, la protección del medio ambiente y al personal que labora en la explotación

3.2 Buenas Prácticas de Fabricación: son las regulaciones y procedimientos designados para asegurar que se mantenga el aspecto sanitario en la manufactura de alimentos.

3.3 Buenas Prácticas de Manejo: se refiere a las prácticas generales para reducir el riesgo físico, químico y microbiano en los alimentos. El término puede incluir tanto las Buenas Prácticas de Manufactura en el contexto de selección, envase, almacenamiento y transporte.

3.4 Bien desarrollado: es el limón que presenta las características físicas y químicas propias de la especie y variedad a que corresponde.

3.5 Daño: cualquier lesión, perjuicio, menoscabo, estropicio, avería, deterioro, contusión, machucamiento, corrupción, pudrición, destrozo, herida, magulladura, laceración o lastimadura provocada por causas externas; ya sea por plagas o enfermedades atribuibles a un mal manejo de las prácticas agrícolas, o por ramas o espinas, o por utensilios, productos químicos, aparatos o máquinas utilizados en el proceso, o por descuido en el manipuleo o permanencia en ambientes inapropiados.

3.6 Daño menor: aquel que no afecta en forma considerable la aceptación del limón por el consumidor; puede ser rozaduras, raspaduras, heridas leves cicatrizadas u otros que sean superficiales y de escasa extensión.

3.7 Daño mayor: es aquel que reduce en forma considerable la aceptación del limón por el consumidor; puede presentarse como evidencias de plagas o enfermedades, heridas cicatrizadas u otros que no afecten la pulpa de la fruta.

NORMA SALVADOREÑA

NSO 67.53.01:07

3.8 Daño crítico: es aquel que afecta la pulpa del limón y ocasiona el rechazo del mismo por el consumidor; consiste en estados avanzados de ataque de plagas o enfermedades, grietas, heridas no cicatrizadas, magulladuras, picaduras ocasionadas por espinas u otros.

3.9 Defecto: es cualquier deformación o malformación provocada por variaciones genéticas, fisiológicas o por efectos climatológicos, que afecte la apariencia o utilidad del producto.

3.10 Empaque: es el conjunto de procesos manuales, mecánicos, físicos y químicos al que se someten los limones, con la finalidad de seleccionarlos y excluir el que esté fuera de especificaciones, tratarlos con una serie de procesos, clasificarlos y acomodarlos en el envase.

3.11 Envase: cobertura destinada a envolver, contener o proteger adecuadamente el limón de modo que facilite su transporte, almacenamiento, y manipuleo, identificándolo para ayudar a su venta.

3.12 Envase de venta o primario: es el que el consumidor recibe el producto, y es considerado como una unidad de venta. También es el que está en contacto con el producto.

3.13 Envase secundario, para envío o transporte: envase que generalmente contiene varios envases de venta. En el caso de que el limón sea preenvasado en unidades de venta menores, ya sea bolsas o mallas, la caja pasa a ser el envase secundario. El envase secundario termina su función en el establecimiento de venta minorista.

3.14 Embalaje: son las sobrecoberturas del envase que tiene como finalidad darle al limón envasado una mayor protección y resistencia al manipuleo, permitiendo el manejo, almacenaje y transporte unitarizado de varios envases. El embalaje no está en contacto con el consumidor final ni con el contenido del producto.

3.15 Etiqueta: cualquier rótulo, marbete, inscripción, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, escrita, impresa, estarcida, marcada, grabada en alto o bajo relieve, adherida o sobrepuesta al producto preenvasado o, cuando no sea posible por las características del producto, al envase o al embalaje; o bien, folleto o documento que acompañe al producto y que debe entregarse al comprador, salvo que la forma de comercialización no lo permita, en cuyo caso se conservará en poder del vendedor para permitir una correcta identificación del producto y suministrar la información al consumidor que lo solicite.

3.16 Limpio: cuando el limón está libre de tierra, ramas, hojas o cualquier otro tipo de materia extraña.

3.17 Lote: cantidad declarada de producto que se presume tiene características uniformes tomadas de la consignación, y que permite evaluar la calidad de la consignación. Por características uniformes se entiende:

- envasador y/o expedidor
- país de origen
- naturaleza del producto
- categoría del producto

NORMA SALVADOREÑA**NSO 67.53.01:07**

- calibre (si el producto está clasificado por calibres)
- variedad o tipo comercial
- tipo de envase y presentación

3.18 Materia extraña: cualquier material orgánico o inorgánico que no pertenezca al fruto, y que se encuentra presente por contaminación o por manejo no higiénico en el proceso.

3.19 Muestreo: serie de muestras primarias, aproximadamente del mismo tamaño, tomadas de diferentes puntos del lote durante su inspección.

3.20 Muestra primaria: envase que se extrae de un lote o, en el caso de control de calidad en línea de productos a granel, es la cantidad de producto que es inspeccionado visualmente en las bandas de selección / clasificación en la empacadora.

3.21 Muestra global: varias muestras individuales representativas extraídas del lote en cantidad suficiente para permitir una evaluación del mismo en función de todos los requisitos de esta norma.

3.22 Muestra reducida: cantidad representativa de producto obtenida por reducción, si fuera necesario, de la muestra a granel en cantidad suficiente para permitir una evaluación según los requisitos de esta norma.

3.23 Sano: cuando el limón está libre de enfermedades, heridas, pudriciones, daños producidos por insectos u otras plagas, libre de insectos vivos o muertos o sus larvas.

4. ABREVIATURAS

NSO	Norma Salvadoreña Obligatoria
%	por ciento
ICS	International Code System (Sistema Internacional de Codificación)
NMP	Número más probable
g	gramos
AOAC	Association of Official Analytical Chemists (Asociación Oficial de Químicos Analistas)
CAC	Codex Alimentarius Commission (Comisión del Codex Alimentarius)
RCP	Recommended Code Practices (Código de Prácticas Recomendado)
NMX	Norma Mexicana Voluntaria

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD**5.1 REQUISITOS MINIMOS**

En todas las categorías, además de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, los limones pérsicos deberán:

NORMA SALVADOREÑA**NSO 67.53.01:07**

- estar enteros;
- estar sanos, y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo humano;
- estar limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible como tierra, materia orgánica, entre otros;
- estar prácticamente exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto;
- estar prácticamente exentos de daños causados por plagas;
- 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 extraños;
- ser de consistencia firme;
- estar exentos de daños causados por bajas temperaturas;
- estar prácticamente exentos de magulladuras y grietas;
- estar sin semillas.

5.2 CONTENIDO MINIMO DE JUGO

El contenido de jugo se calcula en relación al peso total del fruto. Debe tener un mínimo de 42 por ciento (%).

6. CLASIFICACION Y DESIGNACION

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

6.1 CATEGORIA "EXTRA"

Los limones de esta categoría deberán ser de calidad superior y características del cultivar. No deberán tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y preservación en el envase. El fruto deberá ser verde pero podrá presentar decoloraciones (manchas amarillas) hasta en el 15 por ciento (%) de su superficie.

6.2 CATEGORIA I

Los limones pérsicos de esta categoría deberán ser de buena calidad y característicos de la variedad. El fruto deberá ser verde pero podrá presentar decoloraciones (manchas amarillas) hasta en el 25 por ciento (%) de su superficie. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes

NORMA SALVADOREÑA**NSO 67.53.01:07**

defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:

- defectos leves de forma;
- defectos leves de coloración;

En ningún caso los defectos deben afectar la pulpa del fruto

6.3 CATEGORIA II

El fruto deberá ser verde pero podrá presentar decoloraciones (manchas amarillas) hasta en el 33 por ciento (%) de su superficie.

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

- defectos de forma;
- defectos de coloración;
- defectos en la cáscara como ralladuras de ramas y manejo que no excedan de 2 centímetros cuadrados.

En ningún caso los defectos deben afectar a la pulpa del fruto.

7. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

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

7.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD**7.1.1 Categoría “Extra”**

El 10 por ciento(%), en número o en peso, de los limones pérsicos 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.

7.1.2 Categoría I

El 10 por ciento(%), en número o en peso, de los limones pérsicos 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.

NORMA SALVADOREÑA**NSO 67.53.01:07****7.1.3 Categoría II**

El 10 por ciento (%), en número o en peso, de los limones pérsicos 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.

7.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

Para todas las categorías, el 10 por ciento (%), en número o en peso, de los limones pérsicos que correspondan al calibre inmediatamente superior o inferior al indicado en el envase.

En ningún caso podrá el diámetro ser inferior a 42 milímetros.

7.3 HOMOGENEIDAD

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por los limones pérsicos del mismo origen, variedad y calibre. Para la Categoría "Extra" el color deberá ser homogéneo. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

7.3.1 La coloración deberá ser típica del limón pérsico por lo menos en dos tercios de la superficie del fruto, según corresponda a la categoría. El fruto deberá ser verde pero podrá presentar decoloraciones (manchas amarillas) hasta en el 33 por ciento (%) de su superficie.

7.3.2 Defectos leves de la cáscara como ralladuras de ramas y manejo que no excedan de 1 centímetro cuadrado. En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa del fruto

8. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACION POR CALIBRE Y POR CANTIDAD DE FRUTOS EN ENVASE.

La clasificación se determina por el diámetro máximo del fruto, y por el número de unidades en el envase de acuerdo con la Tabla 1.

Tabla 1. Clasificación por diámetro y por número de unidades en caja.

Código de calibre	Diámetro (mm)	Caja de 40 lb. (n° unid Caja)	Caja de 10 lb. (n° unid Caja)
1	58-67	110	36
2	53-62	150	42
3	48-57	175	48
4	45-52	200	54
5	42-49	230	60

Los limones pérsicos pueden envasarse por número de frutos. En este caso, siempre que se mantenga la homogeneidad de calibres exigida por la Norma.

NORMA SALVADOREÑA**NSO 67.53.01:07**

Se excluye los limones pérsicos con un diámetro inferior a 42 milímetros.

La homogeneidad en el calibre corresponde a la escala de calibres indicada más arriba, excepto en los siguientes casos:

- (i) para los frutos dispuestos en capas regulares en el envase, incluidos los envases unitarios destinados a la venta al consumidor, la diferencia entre el fruto más pequeño y el más grande, en un código de calibre o, en el caso de los limones pérsicos envasada por número de frutos, en dos códigos consecutivos, no deberá superar los 7 milímetros (para códigos de calibre del 1 a 5).
- (ii) para los frutos que no se presentan en capas regulares en los envases y los frutos presentados en envases unitarios rígidos destinados a la venta directa al consumidor, la diferencia entre el fruto más pequeño y el más grande contenidos en un mismo envase no deberá superar la gama de la categoría de calibre apropiada en la escala de calibres o, en el caso del limón pérsico, envasado por número de frutos, la gama en milímetros de uno de los códigos consecutivos pertinentes.
- (iii) para los frutos presentados en envases a granel y los frutos presentados en envases unitarios no rígidos (redes, bolsas) destinados a la venta directa al consumidor, la diferencia entre el fruto más pequeño y el más grande contenidos en un mismo lote o envase, no deberá superar la gama que se obtenga agrupando tres calibres consecutivos en la escala de calibres.

9. REQUISITOS DE INOCUIDAD

En el caso de importaciones el envío de limón pérsico deberá traer un certificado fitosanitario de exportación emitidos por las autoridades oficiales del país exportador, indicando que está libre de las plagas. Las declaraciones adicionales serán solicitadas de acuerdo al status fitosanitario del país exportador.

9.1 METALES PESADOS

Los limones pérsicos deberán cumplir con los niveles máximos para metales pesados establecidos por la Comisión del Codex para este fruto haciendo énfasis en arsénico, cobre, estaño y plomo.

9.2 USO DE PLAGUICIDAS

Los limones pérsicos deberán cumplir con los Niveles Máximos de Residuos de Plaguicidas, adoptados por la Comisión en el 28 Periodo de sesiones 2005, o en su última actualización.

9.3 REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

Tabla 2. Requisitos Microbiológicos ¹⁾

Característica	Límite máximo permisible
<i>Salmonella ssp</i> en 25 gramos	Ausencia
Coliformes fecales	75 NMP/g

1) Comisión Internacional para Especificaciones Microbiológicas en Alimentos

NORMA SALVADOREÑA

NSO 67.53.01:07

9.4 REQUISITOS FISICOS

El limón listo para la venta debe estar libre de suciedad provenientes de la cosecha y de materiales extraños provenientes de su manipulación.

10. MUESTREO Y PROCESO DE CERTIFICACION DE LOTES

Para verificar las especificaciones sensoriales de color, tamaño, o de peso, y de contenido de jugo del producto objeto de esta norma, se debe aplicar un muestreo de común acuerdo entre el proveedor y el comprador, los criterios de muestreo están descritos en la Tabla 1.

- Los potenciales usuarios de este producto deberán dar las facilidades para que se pueda realizar el muestreo o inspección de calidad sin dificultad y pérdida de tiempo y en un lugar adecuado que cuente una mesa de clasificación con iluminación donde puedan inspeccionarse los productos;
- El responsable del muestreo determinará el tamaño de la muestra global para poder evaluar el lote a inspeccionar. La inspección de calidad puede ser realizada en el producto empacado o inspección de producto en línea;
- La inspección de homogeneidad, las especificaciones sensoriales y la categoría de calidad se realizarán a partir de la muestra global. Una muestra reducida debe ser utilizada para determinar el contenido de jugo y calibres conforme a lo establecido en el numeral 11.3

La realización del muestreo e inspección de calidad, debe permitir el emitir un dictamen o certificación sobre el cumplimiento o no de los requisitos verificados.

Tabla 3. Plan de muestreo

Número de envases similares en el lote	Número de envases que deben extraerse, en cada uno que constituye una muestra primaria	Cantidad de envases en porcentaje respecto al lote
Hasta 100	5	5
101-300	7	7-2.33
301-500	9	3-1.8
501-1000	10	2-1
Más de 1000	15 (como mínimo)	1.5

En el caso de inspección en línea, se debe verificar una cantidad en frutos o peso equivalente al número de envases que deben extraerse mencionados en el plan de muestreo y el cálculo de la muestra global se realiza considerando el peso o número de envases en recepción y no de productos empacados.

Si después de haber realizado una inspección, el inspector llega a la conclusión de que no puede tomar una decisión, tomará más muestras y expresará los resultados globales como promedio de

NORMA SALVADOREÑA**NSO 67.53.01:07**

las dos inspecciones.

El producto debe extraerse completamente del envase para someterlo a las pruebas de inspección; el inspector podrá omitir este paso únicamente si el tipo de envase y la forma de presentación permiten examinar el contenido sin vaciar el envase;

Si se detectan defectos, el inspector determinará el porcentaje respectivo del producto que no se ajusta en número o peso especificado en esta norma; cuando se conoce el número de unidades contenidas en el envase, el cálculo de porcentajes se debe determinar con base a un conteo de limones. Cuando las unidades contenidas en el envase se desconocen, el cálculo se debe determinar con base al peso neto (masa neta) de los limones muestreados en relación al peso neto (masa neta) del envase o por otro método equivalente.

Los resultados de cada muestra primaria examinada se registrarán en una hoja de inspección y se adjuntará al certificado emitido al lote en la modalidad del producto o se entregará al empacador en cada inspección realizada bajo la modalidad por proceso y se archivarán en un expediente que mantiene la Dirección General de Sanidad Vegetal y Animal.

11. METODOS DE ENSAYO**11.1 METODOS PARA ANALISIS MICROBIOLOGICOS**

Se utilizará el siguiente:

a) Coliformes Fecales: Bacteriological Analytical Manual. Chapter 4. 8th Edition. Revision A. U.S. Food & Drug Administration Center for Food Safety & Applied Nutrition. 1998

b) *Salmonella ssp*: Bacteriological Analytical Manual. Chapter 5. 8th Edition. Revision A. U.S. Food & Drug Administration Center for Food Safety & Applied Nutrition. 1998

11.2 METODOS PARA ANALISIS FISICO QUIMICOS**11.2.1 Metales pesados**

- Arsénico: Oficial Methods of Analysis of AOAC International, 16a. Ed. 4^a. Revision, 1998. Métodos: 952.13, ó 942.17. ó 986.15
- Cobre: Oficial Methods of Analysis of AOAC International, 16a. Ed. 4^a. Revision, 1998 Método 971.20
- Estaño: Oficial Methods of Analysis of AOAC International, 16a. Ed. 4^a. Revision, 1998 Método 980.19
- Plomo: Oficial Methods of Analysis of AOAC International, 16a. Ed. 4^a. Revision, 1998 Método 972.25

NORMA SALVADOREÑA**NSO 67.53.01:07****11.2.2 Métodos para análisis de plaguicidas permitidos**

Serán los utilizados por el Laboratorio de Plaguicidas de la Dirección General de Sanidad Vegetal y Animal.

11.3 METODO DE PRUEBA DEL CONTENIDO DE JUGO

Para realizar la determinación del contenido de jugo, debe utilizarse un extractor de jugo de cítricos manual o automático;

Una vez realizado el muestreo de lote o embarque, se deben tomar al azar al menos tres frutos de cada envase del total de cajas muestreadas;

Los frutos de la submuestra deben ser pesados;

Posteriormente todos los frutos deben ser cortados de tal manera que queden expuestas las vesículas del jugo;

Cada mitad del fruto, debe ser colocada en la piña del extractor para ser exprimidos;

Al exprimirlos, debe asegurarse de extraer todo el jugo, para ello debe presionarse con fuerza el fruto con la piña del extractor, o bien en el receptáculo del exprimidor manual, hasta que se observe que las vesículas de jugo queden sin jugo;

Mientras el jugo es extraído, debe acumularse en un recipiente de peso conocido, asegurándose que el jugo no contenga residuos del fruto, utilizando para ello, un tamiz antes de realizar la medición de su peso;

El peso total de los frutos antes de extraerles el jugo (P1) corresponden al 100 por ciento (%) y el peso del jugo extraído (P2) corresponde al porcentaje (%) de jugo en la submuestra;

Para calcular el porcentaje, debe multiplicarse P2 por 100 y el resultado dividido entre P1. El resultado se reporta como porcentaje de jugo y corresponde al resultado de la prueba;

Una vez realizado el cálculo del porcentaje del jugo extraído, debe compararse con el estándar de referencia especificado en esta norma. Si el resultado es igual o mayor a la especificación se cumple con el requisito, si no, dicha especificación no se cumple con el lote o embarque inspeccionado.

La entidad de verificación, productor y comprador deben llevar un expediente de estos resultados.

12. ROTULADO, EMPAQUE Y EMBALAJE

Además de los requisitos de la NSO 67.10.01:03 NORMA SALVADOREÑA PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADOS, o en su última edición, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

NORMA SALVADOREÑA**NSO 67.53.01:07****12.1 ETIQUETADO PARA VENTA AL DETALLE**

El limón que se venda al detalle deberá estar empacado en bolsa o red, la etiqueta en el envase debe contener como mínimo:

- a) Marca comercial del producto;
- b) Nombre de la explotación o cultivar;
- c) Fecha de recolección;
- d) Fecha recomendada para su uso;
- e) Clasificación del limón: calibre, peso, etc.

12.2 ETIQUETADO PARA VENTA AL POR MAYOR

Los limones para venta al por mayor deben ser empacados en cajas y deben llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble y visible desde el exterior, y, en los documentos que acompañan el envío

12.2.1 Identificación

Nombre y dirección del exportador, envasador, y/o expedidor. Código de identificación (facultativo).

Los limones que no cumplen con los requisitos de calibre, y contenido de jugo, deben ser destinados a procesos agroindustriales. En este caso, el importador deberá presentar en la póliza de importación, el nombre de la empresa que los importa, y el destino final del los limones.

12.2.2 Naturaleza del producto

Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase deberá etiquetarse con el nombre del producto y, facultativamente, con el de la variedad.

12.2.3 Origen del producto

País de origen y, nombre del lugar, o región de producción

12.2.4 Especificaciones comerciales

- Categoría;
- Calibre (código de calibre o diámetros mínimo y máximo en milímetros);
- Peso neto;

NORMA SALVADOREÑA

NSO 67.53.01:07

- Código de calibre (o, si los frutos envasados según el número de frutos llevan dos códigos consecutivos, códigos de calibre o diámetro mínimo y máximo en milímetros).
- Marca de inspección oficial (facultativa).

13. RECOLECCIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

13.1 Los limones pérsicos deberán haberse recolectado cuidadosamente y haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez, de conformidad con los criterios peculiares del cultivar. Deben cumplir con las Buenas Prácticas Agrícolas, de Fabricación y Manejo de acuerdo a las definiciones.

El desarrollo y condición de los limones pérsicos deberán ser tales que les permitan:

- soportar el transporte y la manipulación; y
- llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.

Se recomienda el uso de refrigeración y evitar exposición prolongada a la interperie.

14. HIGIENE

Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la presente Norma se prepare y manipule de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003), Código de Prácticas de Higiene para Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP 53-2003) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene. Todos en su última edición vigente.

15. APÉNDICE NORMATIVO**15.1 NORMAS QUE DEBEN CONSULTARSE**

NMX-FF-077 -1996 – SCFI Fruta Fresca-Limón Persa (*Citrus latifolia L*)- Especificaciones.

NMX-FF-087 – 1995 – SCFI Productos Alimenticios no Industrializados para Us

15.2 REFERENCIAS TECNICAS

Norma para grados de limón pérsico de los Estados Unidos, Departamento de Agricultura, Efectiva mayo del 2006.

Referencia de las medidas de las cajas. PC 012-2004 Pliego de condiciones para el uso de la la marca oficial “México calidad Selecta en Limón Persa”

NORMA SALVADOREÑA

NSO 67.53.01:07

NMX-FF-087-SCFI-2001-2001 Productos Alimenticios no Industrializados para uso Humano.
Fruta Fresca – Limón Mexicano (*Citrus aurantifolia Swingle*). Especificaciones.

15.3 CORRESPONDENCIA CON OTRAS NORMAS

Norma del Codex para la Lima-Limón. Codex Stan 213-1999, Emd. 3-2005

16. VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN

Corresponde al Ministerio de Agricultura y Ganadería a través de la Dirección General de Sanidad Vegetal y Animal.

--FIN DE NORMA--

2º) El presente Acuerdo entrará en vigencia seis meses después de su publicación en el Diario Oficial. COMUNÍQUESE.YOLANDA MAYORA DE GAVIDIA, MINISTRA"*****"