

3,95

Norma Boliviana

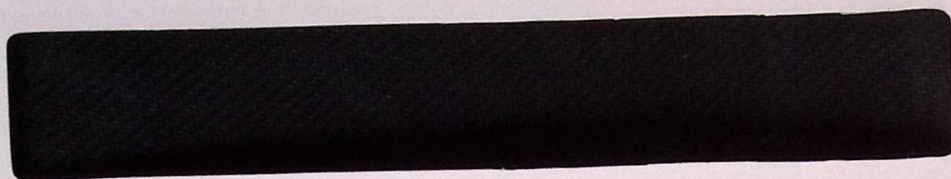
NR 310002



IBNORCA

L/343.076/I59f/c.2

Instituto Boliviano de Normalización y Calidad



L/343.076/I 594./C2

Bs 28
3,95

Norma Boliviana

NB 319003

Frutas - Durazno - Definiciones

ICS 67.080.10 Frutas y productos derivados

Diciembre 2006

Instituto Boliviano de Normalización y Calidad



Prefa

La elabo
sido enc

Las insti

REPRES

Jorge Gl
Antonieta
Javier Cl
Yury Ant
Milenka
Jorge Alt
Marvel N
Osvaldo
Alfredo C
Emilio D
Rubén C
René Pe
Fernand

Miriam L
Julio Pal

Fecha de
Fecha de
Fecha de



Instituto Boliviano de Investigación y Cultura

Prefacio

La elaboración de la Norma Boliviana **NB 319003-06 "Frutas - Durazno - Definiciones"**, ha sido encomendada al Comité Técnico de Normalización CTN 3.19 "Frutas".

Las instituciones y representantes que participaron fueron los siguientes:

REPRESENTANTE	INSTITUCIÓN
Jorge Gutierrez (Coordinador)	IICA
Antonieta Rivero	SEDAG
Javier Claure	SEDAG
Yury Antezana	ORS - CBBA
Milenka de Preisig	CODEFRUV
Jorge Alcócer	PDRI - MMCC
Marvel Navia	FCaYP - UMSS
Osvaldo Urquidi	FDTA - VALLES
Alfredo Guzman	CIAB - CBBA
Emilio Delgadillo	SENASAG
Rubén Castro	HAM - SAN BENITO
René Pereira	PROINPA
Fernando Torrico	DIRECCIÓN DE CORPORACIONES - PREFECTURA CBBA
Miriam Linares	IBNORCA
Julio Palomo	IBNORCA

Fecha de aprobación por el Comité Técnico de Normalización 2006-10-31

Fecha de aprobación por el Consejo Rector de Normalización CONNOR 2006-11-30

Fecha de ratificación por la Directiva 2006-12-15

IBNORCA-Valles

No. de expediente 02732 ✓
Firma: Coupa
Sus 395
Fecha: cbba 06/11/09

Frutas - Durazno - Definiciones**1 OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN**

Esta norma establece las definiciones referentes al durazno.

2 DEFINICIONES

Para los propósitos de esta norma se aplican las siguientes definiciones:

2.1 Durazno

Se entiende por durazno al fruto perteneciente a la familia rosáceas, género y especie *Prunus persica*, de forma, tamaño, color y sabor característicos de acuerdo con la variedad.

2.2 Variedad

La variedad enmarca las características propias de los frutos en el que sus cualidades como: color, sabor, olor, dulzor, consistencia o textura son únicas para cada una de ellas.

2.3 Categoría

Clasificación de los frutos de acuerdo a la calidad.

2.4 Durazno certificado

Es el producto que ha sido inspeccionado y ensayado, cuyo resultado demuestra el cumplimiento con los requisitos especificados, aspecto que se refleja en un certificado de conformidad.

2.5 Forma del fruto

Se refiere a las características morfológicas propias a cada variedad.

2.6 Diámetro Ecuatorial

Máxima distancia entre dos puntos (ancho), transversal al eje (unión carpelar).

2.7 Calibre

Clasificación de los frutos de acuerdo al tamaño y/o peso.

2.8 Características organolépticas

Son aquellas que identifican a una variedad respecto a sus características de olor, sabor y dulzor.



2.9 Color de cubrimiento

Se refiere a la pigmentación que otorga la coloración superficial característica de la variedad.

2.10 Color de fondo

Se refiere al color de la epidermis que proviene de la degradación de la clorofila propia de la variedad.

2.11 Fruto limpio

Fruto libre de contaminantes físicos como tierra u otras materias extrañas.

2.12 Fruto sano

Fruto libre de daños, enfermedades, alteraciones internas y externas, y que conserva todas sus características propias de la variedad.

2.13 Madurez

Son los cambios perceptibles, que indican que la fruta ha llegado en su desarrollo al momento fisiológico que le permitirá alcanzar madurez de consumo una vez separada de la planta.

2.13.1 Madurez fisiológica

Corresponde al momento en que las semillas están suficientemente evolucionadas y con capacidad germinativa.

2.13.2 Madurez de cosecha

Estado de los frutos donde pueden soportar un proceso de manipulación que les permite llegar al consumidor con una adecuada madurez.

2.13.3 Madurez comercial

Se refiere al estado de madurez requerido por el mercado de destino.

2.14 Defecto del fruto

Cualquier alteración que afecte en forma notoria su presentación y/o calidad.

2.15 Fruto inmaduro

Fruto que no ha alcanzado su madurez fisiológica.

2.16 Fruto sobre madurado

Fruto que se encuentra en la fase final del proceso de maduración, presenta baja firmeza de la pulpa y poca resistencia a la presión y es considerado como fruto en senescencia.



2.17 Fruto podrido

Fruto en inicio o en estado de descomposición.

2.18 Fruto deforme

Fruto que no presenta la forma y desarrollo característicos de la variedad.

2.19 Fruto dañado

Fruto que presenta lesiones como manchas, cortes, magulladuras u otros provocados por agentes, ya sean mecánicos, climáticos, biológicos, químicos y/o fisiológicos, en un grado tal que afecta sus características morfológicas y cualitativas.

2.20 Desgarro pedicular

Herida en la zona de inserción del pedúnculo.

2.21 Fruto de descarte

Fruta que no presenta las características mínimas de calidad para su comercialización.

2.22 Tolerancia de daños y defectos

Porcentaje máximo de daños y defectos permitidos en el fruto.

2.23 Presión de pulpa

Es la firmeza o resistencia de la pulpa a la presión.

2.24 Sólidos solubles

Es el porcentaje de azúcares de la pulpa del fruto.

2.25 Inocuo

Producto sin contaminantes físicos, químicos o biológicos.

2.26 Inocuidad

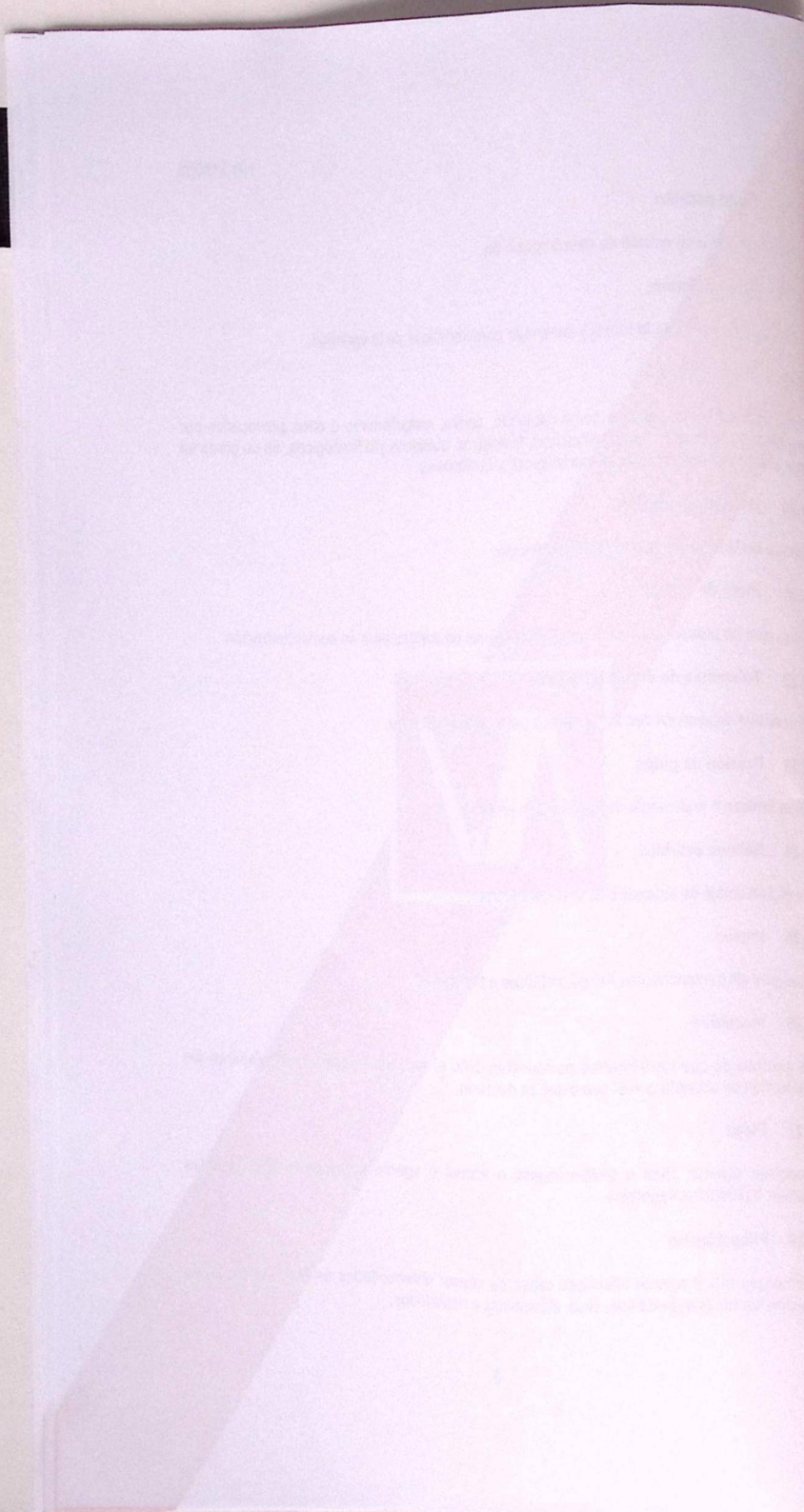
La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

2.27 Plaga

Cualquier especie, raza o biotipo vegetal o animal o agente patógeno dañino para las plantas o productos vegetales.

2.28 Fitopatógeno

Microorganismo o agente infeccioso capaz de causar enfermedades en las plantas. Estos pueden ser hongos, bacterias, virus, fitoplasmas o nemátodos.



2.29 Plaguicida

Cualquier sustancia química o biológica o mezcla de sustancias, destinadas a prevenir, controlar y/o eliminar cualquier plaga.

2.30 Residuo

Cualquier sustancia específica presente en o sobre los alimentos, productos agrícolas o alimentos para animales como consecuencia del uso de un plaguicida.

2.31 Lote para inspección

Cantidad de producto, presentada para la inspección y/o muestreo, obtenida normalmente por un sólo proveedor y en condiciones uniformes.

2.32 Muestra

Grupo de unidades o porciones extraídas representativa de un lote, que sirve para obtener la información necesaria que permita cualificar una o más de las características del producto.

3 BIBLIOGRAFÍA

INSTITUTO NACIONAL DE NORMALIZACIÓN INN - Chile, NCh 1577.Of80, Durazno - Requisitos - 1999.

CÓDIGO INTERNACIONAL DE CONDUCTA PARA LA DISTRIBUCIÓN Y UTILIZACIÓN DE PLAGUICIDAS, Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, 2003, Roma.

LA CULTURE FRUTIÈRE, Michel Gautier, 1987.

MANEJO POS COSECHA DE FRUTAS FRESCAS PARA EXPORTACIÓN - Curso Taller, 1991, Universidad Nacional de Colombia.

