

	CONSEJO NACIONAL DE PRODUCCIÓN	DCA-NC-01
	Dirección de Calidad Agrícola	Página 1 de 4
	Norma de Calidad para productos Hortofrutícolas sin reglamento Técnico	Fecha de aprobación: 18/02/2021

1. Objetivo

Establecer la referencia de calidad para los productos hortofrutícolas frescos expendidos por el Programa de Abastecimiento Institucional (PAI) del Consejo Nacional de Producción (CNP).

2. Alcance

Esta Norma se aplica a todos los productos hortofrutícolas frescos que no poseen un Reglamento Técnico Nacional; y es de acatamiento obligatorio por todos los suplidores del Programa de Abastecimiento Institucional.

3. Definiciones

- 3.1. Calidad:** “Conjunto de propiedades y características de un producto o servicio que le confieren su aptitud para satisfacer unas necesidades expresadas o implícitas” (ISO 8402).
- 3.2. Calibre:** atributo de la calidad que determina el rango de dimensiones (diámetro, masa o longitud) de un producto, para fines de clasificación y empaque.
- 3.3. Daño leve:** defecto presente y permanente en el producto que no degrada su calidad ni pone en riesgo su inocuidad en el tiempo, pero que, en cierto grado, compromete su apariencia.
- 3.4. Daño severo:** defecto presente en el producto que degrada su calidad o inocuidad en el tiempo.
- 3.5. Defecto:** alteración natural de alguna característica típica (esperada) en un producto; se tipifica como daño leve.
- 3.6. Inocuidad:** garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso al que se destinan.
- 3.7. Severidad:** la magnitud o grado en que los daños y defectos se presentan en los productos y alteran significativamente su calidad.
- 3.8. Tolerancia:** grado de aceptabilidad (en porcentaje) de la presencia de elementos (daños, defectos, masa o número) de severidad establecida, que afectan la calidad aparente o potencial de un lote de producto.

	CONSEJO NACIONAL DE PRODUCCIÓN	DCA-NC-01
	Dirección de Calidad Agrícola	Página 2 de 4
	Norma de Calidad para productos Hortofrutícolas sin reglamento Técnico	Fecha de aprobación: 18/02/2021

3.9. Trazabilidad: "la capacidad para seguir el desplazamiento de un alimento a través de una o varias etapas especificadas de su producción, transformación y distribución." (*Codex Alimentarius*).

4. Descripción

4.1. Los suplidores del PAI deben valorar los productos recibidos de sus proveedores, de forma que se confirme la aplicación de los indicadores aquí propuestos, antes de distribuirlos a los puntos de entrega

4.2. Los funcionarios del Consejo Nacional de Producción que realicen evaluaciones de este tipo de productos, deberán aplicar los indicadores contenidos en esta Norma y evidenciarán inobservancia mediante un informe dirigido al suplidor, con copia a las Direcciones de Calidad Agrícola, de Mercadeo Agropecuario y de Programas Especiales.

4.3. Esta Norma es referencia también referencia para los usuarios finales, quienes podrán aplicar los criterios de evaluación para verificar el cumplimiento de expectativas.

4.4. Para fines de muestreo y evaluación, el funcionario institucional se apoyará en la Norma **NCR 230:1995. Productos hortícolas frescos. Muestreo.**

4.5. El registro de los resultados deberá hacerse empleando el formulario CNP No.115 (**Verificación de Calidad de Productos Hortofrutícolas Frescos**).

4.6. Como fuente de consulta, se tiene el documento **Guía Práctica para Interpretar la Calidad de Productos Hortofrutícolas Frescos**, disponible en: https://www.cnp.go.cr/pai/guias/Guia_interpretacion_de_calidad.pdf

5. Norma de calidad

5.1. Requisitos mínimos: los productos hortofrutícolas frescos que no cuenten con Reglamentación Técnica, deben caracterizarse por estar o ser:

- 5.1.1. enteros, frescos y de consistencia firme,
- 5.1.2. sin presentar deformidades ni alteraciones estéticas significativas,
- 5.1.3. estar sanos, exentos de heridas, magulladuras, podredumbres o cualquier signo de deterioro,
- 5.1.4. estar libres de materias extrañas y plagas visibles,

	CONSEJO NACIONAL DE PRODUCCIÓN	DCA-NC-01
	Dirección de Calidad Agrícola	Página 3 de 4
	Norma de Calidad para productos Hortofrutícolas sin reglamento Técnico	Fecha de aprobación: 18/02/2021

- 5.1.5. libres de daños por insectos, humedad exterior anormal,
- 5.1.6. sin colores, olores o sabores extraños,
- 5.1.7. sin magulladuras, daños por frío, el sol o calor,
- 5.1.8. estar envasados (empacados) en envases limpios, que no generen daño.

5.2. Se aplicarán las siguientes tolerancias:

- 5.2.1. a pudriciones: máximo 1,5 % en total en número de unidades,
- 5.2.2. a daños totales: máximo 10 % según lo siguiente:
 - i. a defectos leves: máximo 8 % en total en número de unidades,
 - ii. a daños severos: máximo 3 % en total en número de unidades (exceptuando babosas),
- 5.2.3. a productos fuera de calibre: máximo de 10 % (independientemente de los valores de daños),
- 5.2.4. a contenido neto (masa del lote): máximo 2,5 %.

5.3. Descripción general de daños y defectos:

DAÑO O DEFECTO	GRADO *	TOLERANCIA MAXIMA INDIVIDUAL (%)	DESCRIPCIÓN Y SEVERIDAD
Babosas	S	0 %	Se considera a partir de la presencia de un individuo. <i>El lote completo debe ser descartado o verificado. Ni la eliminación física de las babosas ni el lavado, son permitidos como medida de gestión.</i>
Cicatriz	L	2 %	Se considera a partir de 5 % de la superficie afectada <i>Pequeñas heridas de origen diverso que han generado tejido corchoso seco.</i>
Color atípico (excepto verdeo)	L	3%	Se consideran a partir de 10 % de la superficie afectada. <i>Efecto de sol o sombra o la nutrición.</i>
Compresión (o daño mecánico)	S	2%	Se considera a partir del 5 % de la superficie afectada. <i>Partes blandas por golpes, vibración, mal trato en la cosecha o el empaque.</i>
Cortes deficientes	L	1 %	Falta de corte recto en pedúnculos, raíces o tallos. <i>Malos cortes en cosecha, productos arrancados de su punto de sujeción.</i>
Deshidratación	S/L	1 %	La sola presencia por pérdida de humedad. <i>Pérdida de firmeza, rugosidad en superficie (L), marchitez en hortalizas de hoja (S).</i>
Enfermedades	L	2 %	Se consideran a partir de 3% de la superficie afectada. <i>Generalmente zonas oscurecidas o hundimientos ligeros; las lesiones deben estar secas, caso contrario se trataría de pudriciones.</i>
Estrías	L	2 %	Se consideran a partir de 20 % de la superficie afectada. <i>Hundimientos naturales propios de la forma del producto; pueden darse durante maduración.</i>

	CONSEJO NACIONAL DE PRODUCCIÓN		DCA-NC-01
	Dirección de Calidad Agrícola		Página 4 de 4
	Norma de Calidad para productos Hortofrutícolas sin reglamento Técnico		Fecha de aprobación: 18/02/2021


Heridas	S	2 %	Se consideran a partir de 0,5 cm de longitud y 0,5 cm de profundidad. <i>Hay exposición de contenido, por uñas durante la cosecha o instrumentos, astillas o alambres.</i>
Madurez	L	2 %	Presencia de productos celes, o sobre-maduros y blandos. <i>Cuando hay riesgo que afecte la expectativa de almacenamiento o de uso.</i>
Malformación o deformidad	L	3 %	Cuando se altera la forma característica o típica. <i>Trastornos durante el crecimiento, frutos mal polinizados o que han crecido soportados en ramas.</i>
Plagas	L	1,5 %	Se consideran a partir de 0,5 cm ² de superficie afectada. <i>Presencia de insectos: ninguna. Superficies roídas, perforaciones o galerías.</i>
Pudriciones	S	1,5 %	Se consideran con la sola presencia; relacionadas con enfermedades. <i>Sin importar su magnitud, lesiones húmedas y blandas, hundidas que liberan líquido, a veces fétida, con colapso de tejido.</i>
Quemadura por sol	L	2 %	Se considera a partir de 10% de la superficie afectada. <i>Por lo general de tonos cobrizos o pardos, anormales en el producto.</i>
Suciedad	L	2 %	Se considera a partir de 1 % de la superficie afectada. <i>Residuos de barro, material vegetal adherido o excretas de aves, etc.</i>
Raspones	L	2 %	Se considera a partir de 5 % de la superficie afectada. <i>Por manejo descuidado o roces con empaques o entre unidades; las lesiones deben estar secas.</i>
Verdeo	L/S	1 %	Se considera a partir de su evidencia. <i>Por exposición al sol en papa (S) o zanahoria (L).</i>

* S= severo L= leve

6. Control de cambios

DETALLE DE CAMBIOS REALIZADOS

7. Firmas


 Elaborado por:
Ing. Francisco Marín Thiele
 Coordinador Área AMMP


 Aprobado por:
Ing. Adolfo Ramírez Carballo
 Subgerente DESAGRO