

UVAS DE MESA. Requisitos

TABLE GRAPES. Requirements

2005-01-13
2ª Edición

Prohibida su reproducción total o parcial

ÍNDICE

	página
ÍNDICE	i
PREFACIO	ii
1. OBJETO	1
2. REFERENCIAS NORMATIVAS	1
3. CAMPO DE APLICACION	2
4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD	2
5. DISPOSICIONES SOBRE LA CLASIFICACION POR CALIBRES	5
6. DISPOSICIONES SOBRE LA COLORACIÓN DE LOS GRANOS DE UVAS	6
7. DISPOSICIONES SOBRE TOLERANCIAS	7
8. DISPOSICIONES SOBRE LA PRESENTACIÓN	8
9. MARCADO O ETIQUETADO	10
10. CONTAMINANTES	11
11. HIGIENE	11
12. PROCEDIMIENTO DE MUESTREO Y EVALUACIÓN	12
13. ANTECEDENTES	16
ANEXO A	17

PREFACIO

A. RESEÑA HISTÓRICA

A.1 La presente Norma Técnica Peruana fue elaborada por el Comité Técnico de Normalización de Productos Agroindustriales de Exportación – Subcomité de Uva de Mesa, mediante el Sistema 2 u Ordinario, durante los meses de junio de 2002 y octubre de 2004, utilizando como antecedentes a los que se mencionan en el capítulo correspondiente.

A.2 Comité Técnico de Normalización de Productos Agroindustriales de Exportación – Subcomité de Uva de Mesa presentó a la Comisión de Reglamentos Técnicos y Comerciales -CRT-, con fecha 2004-10-11, el PNTP 011.012:2004, para su revisión y aprobación, siendo sometido a la etapa de Discusión Pública el 2004-11-05. No habiéndose presentado ninguna observación, fue oficializado como Norma Técnica Peruana **NTP 011.012:2005 UVAS DE MESA. Requisitos**, 2ª Edición, el 04 de febrero del 2005.

A.3 Esta Norma Técnica Peruana reemplaza a la NTP 011.012:1975 y utilizó como antecedentes a los que se mencionan en el capítulo correspondiente. La presente Norma Técnica Peruana ha sido estructurada de acuerdo a las Guías Peruanas GP 001:1995 y GP 002:1995.

B. INSTITUCIONES QUE PARTICIPARON EN LA ELABORACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA

Secretaría	PROMPEX
Presidente	Juan Carlos Brignardello
Vicepresidente	César Eduardo Peschiera Clark
Secretaria	Alejandra Díaz Rodríguez

ENTIDAD

REPRESENTANTE

AGRÍCOLA COPACABANA DE CHINCHA S.A. César Peschiera Clark

CALSA	Dow Seimer
COMISIÓN PARA LA PROMOCIÓN DE EXPORTACIONES - PROMPEX	Fausto Robles Rodríguez Claudia Solano Oré
COMERCIALIZADOR MERCADO MAYORISTA	Luis Poon Chávez
COMERCIALIZADOR MERCADO MAYORISTA	César Trelles
COMITÉ DE PROTECCIÓN DE CULTIVOS - PROTEC	Luis Valencia Valencia Karina Velarde
COMPLEJO AGROINDUSTRIAL BETA S. A.	Juan Gallegos Campos
CONTROL UNION	Miguel Cervantes
DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD AMBIENTAL – DIGESA	César Ortega Jiménez
EL PEDREGAL S.A.	Manuel Macedo de Rivero Eugenio Lira
FOOD SOLUTIONS S.A.C.	Paula Ramírez García
FUNDO BUENAVISTA S.R.L.	Ítalo Arturo Giribaldi
FUNDO SACRAMENTO	Rodolfo Pacheco Monteverde
INTERNATIONAL ANALYTICAL SERVICES S.A.C.- INASSA	Rafael Guillén Turpo
LA MOLINA CALIDAD TOTAL LABORATORIOS	Moisés Suárez Alvites Luis Villegas Benites
MINISTERIO DE AGRICULTURA	Natali Barreto
ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE UVA DEL PERÚ - PROVID	Felipe Llona Málaga Sandro Farfán Padilla
PROFRUT	Arturo Rosario Quevedo
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD AGRARIA - SENASA	Miguel Portocarrero Berrocal

SGS DEL PERU S.A.C.

Raúl Juscamaita
Luis Holguín Grados

SOCIEDAD ENTOMOLÓGICA DEL
PERÚ

Juan Alberto Palomino

---0000000---

Prohibida su reproducción total o parcial

UVAS DE MESA. Requisitos

1. OBJETO

Esta Norma Técnica Peruana establece los requisitos mínimos, clasificación por calibres, tolerancias, presentación, marcado y etiquetado, contaminantes e higiene que deben cumplir los racimos de uva de mesa para su comercialización.

2. REFERENCIAS NORMATIVAS

Las siguientes normas contienen disposiciones que al ser citadas en este texto, constituyen requisitos de esta Norma Técnica Peruana. Las ediciones indicadas estaban en vigencia en el momento de esta publicación. Como toda Norma está sujeta a revisión, se recomienda a aquellos que realicen acuerdos en base a ellas, que analicen la conveniencia de usar las ediciones recientes de las normas citadas seguidamente. El Organismo Peruano de Normalización posee, en todo momento, la información de las Normas Técnicas Peruanas en vigencia.

2.1 Normas Técnicas Peruanas

NTP 209.038:2003 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado

2.2 Normas Técnicas Internacionales

2.2.1 CODEX (CAC/RCP 44-1995) Código Internacional Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas

2.2.2 CODEX (CAC/RCP 1-1969 Código Internacional Recomendado. Rev. 3-1997), Amd. 1 (1999) Revisado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos.

3. CAMPO DE APLICACIÓN

Esta Norma Técnica Peruana se aplica a los racimos de variedades comerciales de uvas de mesa obtenidas (por cultivares) del género *Vitis* de la familia *Vitaceae* que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen las uvas destinadas a la elaboración industrial.

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

4.1 Requisitos mínimos

En todas las categorías, de conformidad con las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, los racimos y los granos de uva deberán estar:

- sanos, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo;
- limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible;
- prácticamente exentos de plagas que afecten el aspecto general del producto;
- prácticamente exentos de daños causados por plagas;
- exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- exentos de cualquier olor y/o sabor extraños;
- prácticamente libre de daños causados por temperaturas bajas y/o altas.

Además, los granos de uva deberán estar:

- enteros;
- bien formados;

- normalmente desarrollados.

La pigmentación debida al sol no constituye un defecto siempre que afecte sólo la piel de los granos de uva.

4.1.1 Los racimos deben haber sido recolectados cuidadosamente.

Deberán estar suficientemente desarrollados y mostrar una maduración satisfactoria.

Deberán tener una madurez medida con refractómetro termocompensado calibrado en cero, igual o mayor a lo señalado en el Anexo de esta Norma o bien tener una relación azúcar/acidez mínima de 20:1.

El desarrollo y la condición de las uvas de mesa deberán ser tales que les permitan:

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

4.2 Clasificación

Las uvas de mesa se clasifican en tres categorías, según se definen a continuación:

4.2.1 Categoría “Extra”

Las uvas de mesa de esta categoría deberán ser de calidad superior.

Los racimos deberán presentar la forma, desarrollo y coloración característicos de la variedad tomando en consideración la zona en la que se cultivaron.

Deberán estar libres de defectos, salvo defectos superficiales muy leves, siempre y cuando no afecten el aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.

Los granos de uva deberán ser de pulpa firme, firmemente adheridos al escobajo, espaciados homogéneamente a través del mismo y tener su pruina virtualmente intacta.

4.2.2 Categoría I

Las uvas de esta categoría deberán ser de buena calidad.

Los racimos deberán presentar la forma, desarrollo y coloración característicos de la variedad tomando en consideración la zona en la que se cultivaron.

Los granos de uva deberán ser de pulpa firme, bien adheridos al escobajo y, cuando sea posible tener aún su pruina. Ellos, podrán, sin embargo, no ser tan parejos en su espaciamiento a lo largo del escobajo como en la categoría “Extra”.

Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando estos no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:

- un ligero defecto de forma;
- un ligero defecto de coloración;
- abrasado muy ligero que sólo afecte la piel.

4.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende las uvas de mesa que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en el apartado 4.1 .

Los racimos pueden mostrar defectos leves de forma, desarrollo y coloración, siempre y cuando estos no alteren las características esenciales de la variedad tomando en consideración la zona en la que se cultivaron.

Los granos de uva deberán ser suficientemente firmes y adheridos al escobajo. Ellos podrán estar más irregularmente espaciados a lo largo del escobajo que lo exigido para la Categoría I.

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

- defectos de forma;
- defectos de coloración;
- abrasado ligero por el sol que sólo afecte la piel;
- magulladuras ligeras;
- defectos leves de la piel.

5. DISPOSICIONES SOBRE LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

5.1 Tamaño de los granos de uva

Los racimos de uva deben tener un tamaño mínimo de granos, indicado a continuación:

- a) Variedades con semilla; 15,9 mm

- b) Variedades sin semilla; 14,3 mm

5.2 **Peso mínimo del racimo**

El peso mínimo de los racimos para uvas de mesa, será el siguiente:

TABLA 1 - Peso mínimo de racimos de uva de mesa

Categoría	Todas las variedades excepto las variedades de grano pequeño que se listan en el Anexo A (en gramos)	Variedades de grano pequeño que se listan en el Anexo A (en gramos)
Extra	200	150
I	150	100
II	100	75

6. **DISPOSICIONES SOBRE LA COLORACIÓN DE LOS GRANOS DE UVA**

La coloración típica de los granos de un racimo se presenta por variedad en la Tabla A.2 (véase Anexo A)

Para todas las categorías de variedades coloreadas, el porcentaje mínimo de coloración de un racimo debe ser:

- a) para variedades rosadas a rojas: un 80 % de coloración mínima.
- b) para variedades negras: un 90 % de coloración mínima.
- c) para variedades blancas: 100 % de coloración mínima

7. **DISPOSICIONES SOBRE 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 5 % en peso, de los racimos que no cumplan los requisitos de esta categoría, pero cumplan los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

7.1.2 Categoría I

El 10 %, en peso, de los racimos que no cumplan los requisitos de esta categoría, pero cumplan los de la Categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

7.1.3 Categoría II

El 10 %, en peso, de los racimos que no cumplan 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

7.2.1 Categoría “Extra” y categoría I

El 10 %, en peso, de los racimos que no cumplan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la Categoría inmediatamente inferior.

7.2.2 Categoría II

El 10 %, en peso, de los racimos que no cumplan los requisitos de esta categoría, pero que pesen no menos de 75 g.

7.2.3 Para todas las categorías

En cada envase para venta directa al consumidor que no supere 1 Kg de peso neto, se permitirá ajustar el peso con un racimo que pese menos de 75 g siempre que el racimo en cuestión cumpla todos los demás requisitos de la categoría especificada.

8. DISPOSICIONES SOBRE LA PRESENTACIÓN

8.1 Homogeneidad

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por racimos del mismo origen, variedad, calidad y grado de madurez.

En la categoría Extra, los racimos deberán ser más o menos idénticos en cuanto a tamaño y coloración.

Sin embargo, los envases para el consumidor, cuyo peso neto no exceda 1 kg pueden contener mezclas de uvas de mesa de diferentes variedades y deberán ser uniformes en calidad y grado de madurez.

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

8.2 Envasado

Los racimos deberán estar envasados de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del empaque y éste deberán ser nuevos¹, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

Los racimos deberán disponerse en envases que se ajusten al Código Internacional Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP 44-1995).

Como presentación especial podrá dejarse en el tallo del racimo un fragmento de sarmiento cuya longitud no exceda de 5 cm sin perjuicio de las normas aplicables en materia de protección vegetal.

En el caso de la Categoría “Extra”, los racimos deberán estar empacados en una sola capa.

8.2.1 Requisitos del material de empaque

La totalidad de los materiales de empaque deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados de las uvas de mesa, y estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

9. MARCADO O ETIQUETADO

9.1 De los envases

Además de los requisitos aplicables de la NTP 209.038, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

¹ Para los fines de esta NTP, esto incluye el material reciclado de calidad alimentaria.

9.1.1 Identificación del producto

Cada envase deberá etiquetarse con el nombre del producto, con el de la variedad o variedades y país de origen.

9.2 De los empaques para venta a granel

Cada empaque deberá llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble y visible desde el exterior, o bien en los documentos que acompañan al embarque.

9.2.1 Identificación de la empresa

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

9.2.2 Identificación del producto

- “uva de mesa”;
- nombre de la variedad, o nombre de las variedades, cuando corresponda.

9.2.3 Origen del producto

País de origen o, cuando corresponda, países de origen y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.

9.2.4 Identificación comercial

- categoría;
- peso neto;

9.2.5 Marca de la inspección oficial (facultativo).

10. CONTAMINANTES

10.1 Metales pesados

Las uvas de mesa no deberán exceder los niveles máximos para metales pesados establecidos por la comisión del Codex Alimentarius.

10.2 Residuos de plaguicidas

Las uvas de mesa deberán cumplir los límites máximos para residuos establecidos por la comisión del Codex Alimentarius y/o el país de destino.

11. HIGIENE

11.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997 Amd. 1-1999) y otros textos pertinentes del Codex, así como la reglamentación nacional vigente.

11.2 Los productos deberán cumplir los requisitos microbiológicos establecidos por la legislación vigente.

12. PROCEDIMIENTO DE MUESTREO Y EVALUACIÓN

12.1 Muestreo

El lote puede ser inspeccionado en cualquier centro de empaque o de acopio. En el caso de producto importado puede ser inspeccionado en el puerto. El procedimiento a aplicar es el siguiente:

12.1.1 Caracterización del lote

El inspector debe identificar el lote desde el cual se seleccionará la muestra.

12.1.2 Selección de producto en pallets

De entre los pallets que constituyen un lote, se seleccionan al azar los pallets a muestrear.

12.1.3 Selección de las muestras a inspeccionar

De entre los pallets seleccionados que representan el lote se deben extraer al azar las cajas muestra sobre los cuales se realizará la inspección.

12.1.4 Nivel de inspección

Cuando el lote sea menor a 5 000 cajas, se utilizará el nivel de inspección correspondiente a la raíz cúbica del número de cajas que conforman el lote presentado a inspección. Cuando el lote sea de mayor número de cajas se repetirá la raíz cúbica cada 5 000 cajas.

Las cajas que serán inspeccionadas se obtendrán al azar del 20 % de los pallets, respecto del total que conforman el lote.

12.2 Procedimientos de evaluación

12.2.1 Sólidos solubles

De cada caja muestra, se toman dos racimos que aparentemente presentan menor grado de madurez. En cada uno de ellos se toman cuatro (4) granos: una (1) de la parte superior, dos (2) de la parte media y una (1) de la parte inferior.

Al jugo homogenizado obtenido de estos ocho (8) granos, se le determina el contenido de sólidos solubles, con un refractómetro termocompensado calibrado en cero (0).

El valor de cada lectura se registra en la planilla de inspección. Una vez analizadas todas las muestras, se determina el promedio de la muestra. Si el promedio de sólidos solubles es mayor o igual al mínimo, el lote cumple con los requisitos requeridos.

Si el promedio de sólidos solubles es menor al mínimo, pero superior o igual al umbral, se debe realizar una titulación con el propósito de determinar la relación sólidos solubles/acidez. La titulación se debe efectuar sobre el jugo homogenizado de todas las muestras.

Si la relación de sólidos solubles/acidez es mayor o igual a 20:1, el lote cumple con los requisitos requeridos.

Si la relación de sólidos solubles/acidez es menor a 20:1 o el promedio de sólidos solubles es menor al umbral, se realiza un segundo muestreo, siguiendo el mismo procedimiento descrito anteriormente.

Los valores de la primera muestra se promedian con los valores obtenidos en el segundo muestreo. Si el promedio de los sólidos solubles es mayor o igual al mínimo, el lote cumple con los requisitos requeridos. Si el promedio de los sólidos solubles es menor al umbral, el lote no cumple los requisitos requeridos.

Si el valor promedio de esta muestra ampliada es menor al mínimo pero superior o igual al umbral, se realiza una segunda titulación, utilizando el jugo homogenizado de la primera muestra más el jugo homogenizado de la segunda muestra. Si la relación sólidos solubles/acidez es mayor o igual a 20:1, el lote cumple con los requisitos mínimos requeridos. Si la relación sólidos solubles/acidez es menor a 20:1, el lote no cumple con los requisitos mínimos requeridos.

12.2.2 Titulación

Transferir a un matraz, 10 mL del jugo homogenizado de todas las muestras y agregar tres a cuatro gotas de fenolftaleína al 1 %. Posteriormente, adicionar hidróxido de sodio (NaOH) 0,1 N hasta lograr neutralizar los ácidos orgánicos (pH 8,3), que coincide con el viraje del color de la solución a un rosado persistente, registrando el volumen (mL) de hidróxido de sodio gastado

- a) Se calcula el porcentaje de acidez de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\% \text{ acidez} = \frac{0,075^* \times N \text{ del NaOH} \times \text{gasto (mL) de NaOH} \times 100}{\text{volumen de jugo de uva (mL)}}$$

- b) Luego, la relación sólidos solubles/acidez se determina como:

$$\frac{\% \text{ sólidos solubles (°Brix)}}{\% \text{ de acidez}}$$

*) Peso en gramos de un miliequivalente de ácido tartárico.

12.2.3 Tamaño mínimo de granos

De cada muestra se separan todos los racimos que aparentemente no cumplen con la tolerancia establecida para el tamaño mínimo de granos (mm).

Empleando argollas estandarizadas se determina el número de granos de la periferia del racimo que no cumplen con el requisito establecido. Si el racimo presenta más de un 10 % de sus granos fuera del tamaño respectivo, se considera defectuoso.

Se analiza toda la muestra y se determina el porcentaje que representan los racimos defectuosos del total de racimos analizados. Si el resultado es superior a la tolerancia establecida, el lote no cumple con el requisito de tamaño mínimo de granos.

12.2.4 Peso mínimo de racimos

De cada muestra se separan todos los racimos que aparentemente no cumplen con la tolerancia establecida para peso mínimo.

Se analiza toda la muestra y se determina el porcentaje que presentan los racimos bajo el peso mínimo, del total de racimos analizados. Si el resultado es superior a la tolerancia establecida, el lote no cumple con el requisito de peso mínimo.

12.2.5 Color

De cada muestra se separan todos los racimos que aparentemente no cumplen con la tolerancia establecida para color.

Se analiza toda la muestra y se determina el porcentaje que representan los racimos fuera de color, del total de racimos analizados. Si el resultado es superior a la tolerancia establecida, el lote no cumple con el requisito mínimo de color.

13. ANTECEDENTES

13.1 ALINORM 04/27/35

APÉNDICE III PROYECTO DE NORMA
DEL CODEX PARA UVAS DE MESA (En
el Trámite 7)

13.2 NCh 1925. Of 1999

Norma Chilena Oficial Uva de Mesa.
Requisitos

Prohibida su reproducción total o parcial

ANEXO A
(NORMATIVO)

TABLA A.1 - Sólidos solubles mínimos y sólidos umbrales en uvas de mesa

VARIETADES	SÓLIDOS SOLUBLES MÍNIMOS °BRIX	SÓLIDOS SOLUBLES UMBRALES °BRIX
Sugraone / Superior Seedless	15,5	15
Italia	16,0	15
Cardinal	15,5	15
Crimson Seedless	15,5	15
Christmas Rose	15,5	15
Red Globe	15,5	15
Gross colman	15,5	15
Alfonse Lavalley	15,5	15
Grano pequeño:		
Flame Seedless	15,5	15
Thompson Seedless	15,5	15

Relación °Brix/acidez = 20:1

TABLA A.2 - Coloración típica de los granos, según variedad

VARIETADES	Color
Sugarone / Superior Seedless ^(#)	Verde a amarillo
Italia ^(#)	Verde a amarillo
Cardinal	Rosado a rojo
Crimson Seedless	Rosado a rojo
Christmas Rose	Rosado a rojo
Red Globe	Rosado a rojo oscuro
Gross colman	Negro
Alfonse Lavalleé	Negro
Grano pequeño:	
Flame Seedless	Rosado a rojo oscuro
Thompson Seedless ^(#)	Verde a amarillo

^(#) La tendencia al color amarillo es producto de la exposición del grano a la radiación solar (soleado).