

Especificaciones de calidad

Aguacate de importación

CALIDAD ESPECÍFICA

1-CALIDAD DEL FRUTO.

DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma de calidad se aplicará a los aguacates de las variedades procedentes de *Persea Americana Mill*, (Hass, Fuerte, Bacon, Pínkerton etc), destinados a Imex Agro .

OBJETIVO

Esta norma tiene por objeto definir la calidad que deben tener los aguacates, una vez acondicionados y envasados y habiendo mantenido las condiciones idóneas de viaje.

REQUISITOS MÍNIMOS

Estar enteros.

Estar sanos, deberán excluirse los frutos afectados por podredumbre o deterioro.

Estar limpios y exentos de cualquier materia extraña visible.

Estar exentos de plagas y los daños que infringen al fruto, así como, síntomas típicos de enfermedades (Cochinillas, Trips, Roya, Antracnosis, Botritis, Cercospora.....etc).

Estar exentos de daños causados por bajas temperaturas (corte negro).

Tener un pedúnculo no superior a 10 mm, cortado limpiamente y lugar de inserción del pedúnculo seco e intacto.

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.

Estar exentos de defectos de forma y coloración



Estar exentos de defectos en la superficie como lenticelas, quemaduras producidas por el sol... etc.
Estar exentos de defectos que afecten a la pulpa del fruto (incisión, cortes profundos etc.)

Los aguacates deberán haberse cosechado con cuidado y su desarrollo fisiológico deberá haber alcanzado una fase que permita que el proceso de maduración llegue a su buen término (porcentaje de materia seca óptima, según variedad y época de campaña).

En lo que se refiere al contenido graso deberán ser cosechados en los siguientes porcentajes mínimos

CONTENIDO GRASO MÍNIMO

Variedad	<u>Contenido Graso Materia seca</u>	
Hass	11%	22%
Otras variedades	10%	21%

El desarrollo y condición de los aguacates debe ser tal que le permita soportar el transporte y la manipulación y llegar en estado satisfactorio a su destino.

2-CLASIFICACIÓN

CATEGORÍA I

Los aguacates clasificados en esta categoría deberán ser de buena calidad y presentar la forma y coloración característica de la variedad.

No deberán presentar defectos, a excepción de muy ligeras alteraciones superficiales de la epidermis, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, a su calidad, a su conservación ni a su presentación en el envase. El pedúnculo deberá estar intacto.

CATEGORÍA II

Los aguacates clasificados en esta categoría deberán ser de buena calidad y presentar la forma y la coloración característica de la variedad.

No obstante, podrán presentar los siguientes defectos:

- Defectos de forma y coloración leves
- Defectos de la epidermis como: formación acorchada, lenticelas ya cicatrizadas, quemaduras

del sol, que acumulen una superficie total del fruto de unos 4cm² Estos daños no podrán en ningún caso afectar al mesocarpio (pulpa del fruto).

3-DAÑOS INTERNOS Y EXTERNOS MÁS COMUNES

3.1-DAÑOS EXTERNOS:

Daños en lenticelas



Rechazo

Variedades



**Lamb Hass
Rechazo**

**Hass
Acepta**

Daños Mecánicos



**Apilamiento
Rechazo**

**Cortes
Rechazo**

Plagas



**Daños por
trips
Rechazo**

**Cochinillas
Rechazo**

**Roedores
Rechazo**

Deformaciones



Rechazo

Rechazo

Rechazo

Rechazo

Quemaduras en la epidermis causadas por tratamientos fitosanitario



Rechazo

Rechazo

Rechazo

Rechazo

Rechazo

Aguacate de importación

**Daños por rozamiento
contra el suelo**



Rechazo

Daños por roña



Rechazo

Rechazo

Rechazo

Daños por Insolación



Rechazo

Rechazo

Rechazo

Rechazo

Rechazo

**Cambio de tonalidad de la epidermis típico de fruta de
final de campaña**



Acepta

Siempre y cuando tenga una penetromía típica de fruta fresca y no presenten daños internos

Manchas marrones en la epidermis



Enfermedades post-cosecha

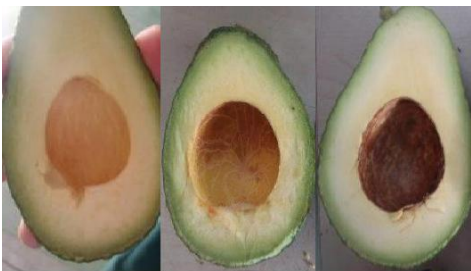


**Antracnosis
Rechazo**

**Pudrición en el pedúnculo
Rechazo**

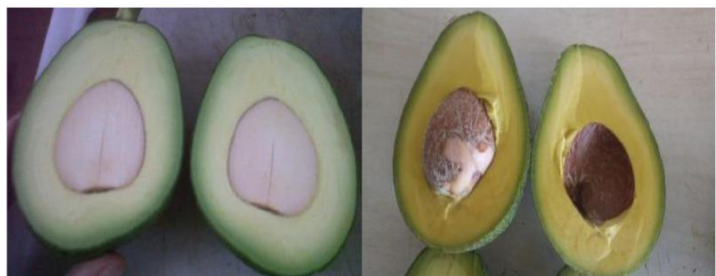
3.2-DAÑOS INTERNOS:

Color del tegumento de la nuez del fruto (origen Perú)



Rechazo	Acepta	Acepta
% M.S.	% M.S.	% M.S.
Baja	Límite	Alta

Porcentajes de materia seca



Rechazo	Acepta
Bajo %	Alto %

Efecto del anillamiento



Rechazo
Necrosis de la pulpa alrededor de la semilla

Estrés por la temperatura acaecida en campo



Rechazo
Reblandecimiento desigual de la pulpa

Manchas marrones en la pulpa



Rechazo
Deficiencias nutricionales

Exposición a bajas temperaturas



Rechazo

Excesivo

almacenamiento:
Manchas grisáceas.



Rechazo

Golpe de frío: Manchas
grisáceas (pulpa) y
manchas necróticas
(epidermis)

Estrés hídrico



Rechazo

Cicatriz de las heridas
ocasionadas en la pulpa.

Enfermedades post-cosecha



Rechazo

Antracnosis



Rechazo

**Pudrición en el
pedúnculo**

4-CALIBRE

ESPECIFICACIONES DE CALIBRE:

Calibre	Peso mín/ Peso max
12	306g-365g
14	266g-305g
16	236g-265g
18	211g-235g
20	191g-210g
22	171g-190g
24	156g-170g
26	146g-155g
28	136g-145g
30	126g-135g
32	100g-125g
S	80g-125g

(25g de diferencia como máximo entre los frutos de calibre S)

5-PRACTICAS DE RECOLECCIÓN

La fruta enviada no debe tener más de 3 días desde su recolección.

La recolección debe ser:

- Evitando todo tipo de golpes a la fruta, tanto en la recolección como en el transporte.
- Utilizando utensilios adecuados que no causen lesiones a la superficie del fruto.
- El corte del pedúnculo ha de estar al menos un centímetro por encima del punto de inserción con el fruto.

Una vez recolectada la fruta no dejar al sol las cajas.

Trasladar la fruta al almacén lo antes posible, y si se trata de un trayecto largo, protegerla adecuadamente.



6-PRACTICAS DE ENVASADO

En el proceso de envasado hay que evitar todo tipo de golpes.

La colocación de la fruta ha de ser evitando la presión de los frutos.

El contenido de cada envase ha de ser homogéneo y comprender únicamente aguacates del mismo origen, variedad, calidad y calibre.

La parte visible del contenido del pallets tendrá que ser representativa del conjunto. Esto es de crucial importancia, ya que de este modo se realizaría un control de calidad (a la llegada de la mercancía a destino) más exacto y eficiente de acuerdo con lo presentado por la partida de aguacates.

El acondicionamiento de los aguacates deberá ser tal que garantice una protección conveniente del producto.

El material utilizado deberá ser nuevo, limpio y de una composición que no pueda causar alteraciones externas e internas a los productos.

El material utilizado para el envasado ha de cumplir con el Reglamento de la CE nº 2023/2006 de la comisión del 22 de diciembre de 2.006 sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinado a entrar en contacto con los alimentos.

7-PALETIZACIÓN Y EMPAQUETADO.

Los pallets han de estar tratados, sin yugo y tipo chep.

Las cajas de cartón han de estar reforzadas y troqueladas para la total aireación del fruto. El número de cajas por pallet ha de ser fijo.

Hay que poner 10 flejes por pallet, uno de ellos en la base sobre el pallet para evitar posibles derrumbes.

En caso de que sea fruta certificada habrá que indicarlo en el pallet con una pegatina visible ó utilizando distinto tipo de caja.

Se recomienda que cada pallets sea conformado por productor (trazabilidad) independientemente de los calibres que presente cada uno. En caso de tener muchos productores, se deberá reflejar la trazabilidad por localidades o zonas de origen, señalándose igualmente la procedencia exacta de la fruta. La trazabilidad debe ser clara y concisa, con el objeto de comparar y cotejar los datos una vez arribe en destino.

8-ETIQUETADO

Los datos requeridos por Aduana de forma obligatoria en el etiquetado son los siguientes:

- Origen (País de procedencia)
- Producto (Aguacates), informando acerca de la variedad.
- Datos del proveedor. Recomendando, plasmar la trazabilidad de la fruta (identificación del agricultor o zona de procedencia).
- Datos del destinatario (IMEXAGRO.)
- En el caso de que se indique la categoría de la mercancía, se debe poner el calibre de la misma.
- Logo Organico Europeo o USDA en caso de ser Orgánico

La información adicional requerida por la firma IMEXAGRO Inc. o IMEX AGRO MEDITERRANEAN.

- Fecha de recolección o cosecha.
- Fecha de confección o packing.

9-CONDICIONES DE TRANSPORTE

Atmósfera controlada

- Sistema Starcool (MAERSK LINE): 4 % O₂ y 6 % CO₂
- Sistema Starfresh (CMA CGM): 4 % O₂ y 8 %

CO₂ Filtros de etileno: 2

Temperatura: 5-5.5°C

Humedad: 75%

Dos registros de temperatura Temp Tale 3, Temp Tale 4 ó Scort Mini.

Importante que la temperatura previa a la carga esté comprendida entre 5-6°C.

10-DOCUMENTACIÓN

La información solicitada debe ser emitida por cada uno de los productores, es decir, desde cada una de las fincas o fundos cosechados:

- Certificados: Global Gap, GRASP y Orgánico o Ecológico en su caso, junto con el listado de agricultores certificados y hectáreas certificadas por agricultor.
- Cuadernos de campo: Donde figura el envío del listado de materias activas utilizadas en la campaña (por agricultor), envío del listado de productos post-cosecha usados en la campaña, la ficha técnica del producto y descodificación del número de trazabilidad.....etc.

