

**NORMA
VENEZOLANA**

**COVENIN
2199-84**

REMOLACHA



TRAMITE

COMITE: CT12 AGROPECUARIO
PRESIDENTE: Dr. JOSE MARTINEZ GUARDA
SECRETARIO: Ing. GERARDO R. CUEVAS G.

SUBCOMITE: CT12/SC3 FRUTAS
COORDINADOR: Ing. GERARDO R. CUEVAS G.

PARTICIPANTES

<u>ENTIDAD</u>	<u>REPRESENTANTE</u>
FUNDACION SERVICIO AL AGRICULTOR (FUSAGRI)	Angel Flores
MINISTERIO DE AGRICULTURA Y CRIA (MAC)	Emma Segovia Oscar Altuve
FEDERACION NACIONAL DE FRUTICULTORES (FEDENAFRUT)	Luis M. Ecarri
CENTRO NACIONAL DE INVESTIGACIONES AGROPECUARIAS (CENIAP)	Gastón Laborem
MINISTERIO DE SANIDAD Y ASISTENCIA SOCIAL	Ada Pasek Ofelia Herrera Sonia Aguilar
MINISTERIO DE FOMENTO	Morelba Toro
UNIVERSIDAD SIMON BOLIVAR	José L. Vidaurreta
CONICIT	José A. Díaz
CLINICON INDUSTRIAL	Vilma Costa de Rojas
FUSAGRI	José Martínez Guarda
PROCESADORA DE VEGETALES TIMOTÉ C.A. (PROVETIMCA)	Vicente Ruiz Gudelia Castillo

DISCUSIÓN PUBLICA

Fecha de envío: 12-04-83

Duración: 90 días

FECHA DE APROBACION POR EL COMITE: 11-10-84

FECHA DE APROBACION POR LA COVENIN: 11-12-84

1 NORMAS COVENIN A CONSULTAR

COVENIN 1769-81 Frutas. Toma de muestras.

COVENIN 1843-82 Frutas. Definiciones generales.

2 OBJETO

Esta norma contempla los requisitos que debe cumplir la remolacha (Beta vulgaris L.) para ser comercializada en el mercado interno de Venezuela, en su estado natural (fresca). La remolacha para procesamiento industrial queda excluida de esta norma.

3 DEFINICIONES

A los efectos de esta norma se establecen las siguientes definiciones

3.1 REMOLACHA.

Es la raíz tuberosa de la planta herbácea de la especie, Beta vulgaris L.

3.2 REMOLACHA ENTERA.

Es aquella que no está partida no le falta ninguna parte de su cuerpo y/o que no está deteriorada.

3.3 REMOLACHA FIRME.

Es aquella que no muestra señales de ablandamiento.

3.4 REMOLACHA SANA.

Es aquella libre de cualquier daño causado por plagas que pueda afectar las posibilidades de consumo y/o la calidad de la misma.

3.5 REMOLACHA LIMPIA.

Es aquella, a la cual se la ha removido gran parte de tierra, arena, materias orgánicas, productos químicos o cualquier otra sustancia

extraña a la naturaleza.

3.6 REMOLACHA LIBRE DE OLOR Y/O SABOR EXTRAÑO.

Es aquella que no presenta olores y/o sabores extraños provenientes del campo, de un almacenaje y transporte inadecuado y/o por la presencia de sustancias con olores fuertes tales como kerosene, gasoil, plaguicidas y otros.

3.7 REMOLACHA BIEN FORMADA.

Es aquella que tiene la forma característica de la variedad y no presenta asimetrías que afecten la apariencia de la misma.

3.8 RAJADURAS.

Son aquellas rupturas cicatrizadas o no, ocasionadas por agentes físicos, fisiológicos o mecánicos.

3.9 MAGULLADURAS.

Son maltratos ocasionados por presión o golpe, sin llegar a producir ruptura en la epidermis.

3.10 CICATRICES.

Son señales que quedan después de curada una herida.

3.11 REMOLACHA ATACADA POR PLAGAS.

Es aquella que presenta lesiones superficiales o profundas producidas por plagas que deterioren la calidad de la misma. Se presentan como perforaciones, galerías, pústulas, manchas, pudriciones y otros.

3.12 REMOLACHA HUECA (VACIA)

Es aquella que presenta pérdida de turgencia en los tejidos por deshidratación excesiva.

3.13 REMOLACHA PODRIDA.

Es aquella que presenta daños causados por microorganismos que impliquen cualquier grado de descomposición, desintegración o fermentación de los tejidos.

4 CLASIFICACION Y DESIGNACION

4.1 CLASIFICACION

A los efectos de esta norma las remolachas se clasificarán en base a su tamaño, el cual se determinará por el diámetro máximo de acuerdo a lo indicado en la Tabla 1.

T A B L A 1
=====

CLASIFICACION DE LAS REMOLACHAS POR SU TAMAÑO

T A M A Ñ O	D I A M E T R O (D) (cm)
1	$6,6 \leq D \leq 9$
2	$4 \leq D \leq 6,5$

4.2 DESIGNACION

El producto a ser comercializado se designará por su nombre y tamaño, por ejemplo: Remolacha, tamaño 1.

5 REQUISITOS

Las remolachas deberán cumplir con los requisitos establecidos en la Tabla 2 de esta norma.

6 MUESTREO

6.1 El muestreo se hará según la metodología descrita en la Norma Venezolana COVENIN 1769.

6.1.1 En la selección y manejo de las muestras deberá tenerse cuidado de que las propiedades del producto no sean afectadas.

T A B L A 2

REQUISITOS PARA LAS REMOLACHAS

CARACTERISTICAS	REQUISITOS
REQUISITOS MINIMOS	<ul style="list-style-type: none"> - Enteras - Firmes - Sanas - Limpias - Libre de olor y/o sabor extraño - Libre de residuos de plaguicidas <ul style="list-style-type: none"> - No deben presentar huellas de ataque de plagas - Características típicas de la variedad
FORMA	Bien formadas
DEFECTOS	<ul style="list-style-type: none"> Libre de rajaduras Libre de magulladuras Libre de cicatrices
TAMAÑO	El tamaño de las remolachas se determinará de acuerdo al diámetro máximo de acuerdo a lo indicado en la Tabla 1, de esta norma.

7 INSPECCION Y RECEPCION

7.1 INSPECCION

7.1.1 Para la inspección, cada lote de remolacha deberá ir acompañado de un registro especificando el tipo, cantidad, origen y destino.

7.1.2 La inspección será efectuada por personas autorizadas en operaciones comerciales al mayor en zonas de producción o de consumo.

7.1.3 La inspección para verificar los requisitos del producto clasificado se hará sobre las muestras obtenidas y preparadas según lo indica la Norma Venezolana COVENIN 1769.

7.2 RECEPCION

Si la muestra evaluada no cumple con uno o más de los requisitos indicados en esta norma para cada tipo declarado en el lote, éste será considerado no clasificado y por lo tanto rechazado del mismo. En caso de discrepancia se repetirán los ensayos, cualquier resultado no satisfactorio en este segundo caso será motivo para rechazar el lote.

7.3 CRITERIOS DE ACEPTACION Y RECHAZO

7.3.1 Para todos los tamaños.

Se aceptará que un máximo de 5% del peso o número de unidades de un lote o embalaje no cumpla con las disposiciones relativas al diámetro máximo de las remolachas, referidas en esta norma.

7.3.2 Se aceptará que un máximo del 10% del peso de un lote o embalaje no cumpla con las disposiciones señaladas en el punto 5 de esta norma para los requisitos mínimos, a excepción de lo referente a podridos, plagas o residuos de plaguicidas, olor y/o sabor extraño, donde no se aceptará ningún porcentaje.

8 ROTULACION Y EMPAQUE

8.1 ROTULACION

8.1.1 Las etiquetas a ser colocadas en los empaques podrán ser de papel o de cualquier otro material que pueda adherirse a los empaques o bien de impresión permanente sobre los mismos.

8.1.2 Las inscripciones deberán ser fácilmente legibles a simple vista, redactadas en castellano y hechas en forma tal que no desaparezcan bajo condiciones de uso normal.

8.1.3 La etiqueta no podrá tener ninguna leyenda o dibujo de significado ambiguo que pueda inducir a engaño, o descripción de características del producto que no se puedan comprobar.

8.1.4 En la etiqueta deberá aparecer como mínimo lo siguiente:

8.1.4.1 Designación del producto según lo establecido en el punto 4 de esta norma.

8.1.4.2 Identificación del productor y de la zona de producción.

8.1.4.3 Contenido neto en peso.

8.1.4.4 La leyenda "Producido en Venezuela"

8.1.4.5 Número de Registro del Servicio Nacional de Metrología.

8.2 EMPAQUE

8.2.1 Los empaques destinados a contener el producto deberán ser de material apropiado y resistente a fin de garantizar la calidad del mismo hasta su destino final, con capacidad máxima hasta de 25 kg y deberán estar provistos de agujeros para facilitar la aireación del producto.

8.2.2 El empaque deberá hacerse cuidando que las remolachas queden bien colocadas para no ocasionarles maltratos.

9 ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

9.1 ALMACENAMIENTO.

Los empaques deberán ser almacenados en compartimientos o estantes que estén por encima del suelo con un mínimo de 10cm de circulación de aire entre ellos.

9.2 Deben tomarse las medidas necesarias para prevenir la infestación por insectos, roedores y otros animales causantes de enfermedades.

9.3 MATERIAS EXTRAÑAS

Si se usan plaguicidas para controlar los insectos, roedores y otros animales, deberá tenerse el mayor cuidado al seleccionarlos y al escoger la técnica de aplicación a fin de no incurrir en cualquier riesgo de contaminación o adición de residuos tóxicos a la remolacha. Los residuos no deben exceder las tolerancias admitidas por la autoridad Sanitaria Competente.

9.4 Rotación de los empaques del almacén de acuerdo a su antigüedad.

9.5 Para evitar daños al fruto deberá evitarse exponer al sol los empaques embalados.

9.6 Al hacer el arrume se cuidará de no apilar más de 5 empaques.

9.7 La temperatura de almacenamiento recomendada para remolacha será de 0°C con una humedad relativa de 90 a 95 %.

9.8 TRANSPORTE.

La temperatura de transporte recomendada para remolacha oscilará entre 0°C y 5°C si ésta se refrigera, y 10°C y 15°C si no es refrigerada.

BIBLIOGRAFIA

- 1) WINTERS, Harold y MISKIMEN, George. Cultivos de hortalizas en la Región del Caribe. Centro Regional de Ayuda Técnica. Agencia para el Desarrollo Internacional, México y Buenos Aires, 1.967.
- 2) A.L.A.L.C. Departamento de Asuntos Agropecuarios. Ministerio de Agricultura y Alimentación. Dirección General de Comercialización. Normas de Calidad de hortalizas, frutas, tubérculos y raíces. Perú 08/11/79.
- 3) C.M.A. Normas de clasificación de remolachas. Caracas, 1.976.
- 4) INSTITUTO INTERAMERICANO DE CIENCIAS AGRICOLAS DE LA OEA. Normas mínimas de calidad de hortalizas. México 1.976.
- 5) C.M.A. Preparación de Normas para la clasificación de hortalizas beneficiadas en el Programa Nacional de Centros de Acopío, Caracas 20/02/76.
- 6) Informes Internos. Programa de hortalizas. FUSAGRI.

COVENIN
2199-84

CATEGORIA
C

**COMISION VENEZOLANA DE NORMAS INDUSTRIALES
MINISTERIO DE FOMENTO**

Av. Andrés Bello Edif. Torre Fondo Común Pisos 11 y 12

Telf. 575. 41. 11 Fax: 574. 13. 12

CARACAS

publicación de



CDU 633.41

RESERVADOS TODOS LOS DERECHOS

Prohibida la reproducción total o parcial, por cualquier medio.
