

**NORMA REGIONAL PARA LA LÚCUMA**  
**(CODEX STAN 305R - 2011)**

**1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

Esta Norma se aplica a las frutas de las variedades comerciales de lúcuma, obtenidas de la especie *Pouteria lucuma* (R. y P.), de la familia *Sapotaceae*, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluye la lúcuma destinada a la elaboración industrial.

**2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD**

**2.1 REQUISITOS MÍNIMOS**

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría, y las tolerancias permitidas, la lúcuma deberá estar:

- entera, y preferentemente manteniendo la base del pedúnculo que siempre va adherida al cáliz; de contar con el pedúnculo, este no deberá ser mayor a 5 mm, cortado limpiamente;
- sana, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre, moho o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo;
- limpia, y prácticamente exenta de cualquier materia extraña visible;
- prácticamente exenta de plagas, y daños causados por ellas, que afecten el aspecto general del producto;
- exenta de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- exenta de cualquier olor y/o sabor extraño;
- exenta de daños causados por bajas y/o altas temperaturas;
- exenta de daños físicos tales como: magulladuras profundas, cortes, golpes etc. Se aceptan en el momento de comercialización rajaduras naturales superficiales causadas por la maduración;
- exenta de quemaduras de sol.

Asimismo deberá presentar un aspecto fresco y la forma y color externo característico de la variedad.

2.1.1 La lúcuma deberá haberse recolectado cuidadosamente, y haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez fisiológica, de conformidad con las características de la variedad, el momento de cosecha, y la zona en que se produce.

El desarrollo y condición de la lúcuma deberán ser tales que le permita:

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

**2.2 CLASIFICACIÓN**

La lúcuma se clasifica en tres categorías, según se definen a continuación:

**2.2.1 Categoría “Extra”**

La lúcuma de esta categoría deberá ser de calidad superior. Deberá presentar la forma, desarrollo y coloración característica de la variedad, teniendo en cuenta la zona de producción. No deberá tener 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.

En ningún caso, los defectos deberán afectar la pulpa del producto.

El número máximo de semillas en esta categoría es de 2, la firmeza de la lúcuma tipo “seda” será blanda y para el tipo “palo” será semidura.

### 2.2.2 Categoría I

La lúcuma de esta categoría deberá ser de buena calidad. Deberá presentar la forma, desarrollo y coloración característica de la variedad, teniendo en cuenta la zona de producción. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves<sup>1</sup>, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación, y presentación en el envase:

- defectos leves de forma que no correspondan a la variedad, defectos leves en la piel que no superen 1 cm<sup>2</sup> para todos los calibres de lúcuma.

En ningún caso, los defectos deberán afectar la pulpa del producto.

El número máximo de semillas en esta categoría es de 3, la firmeza de la lúcuma tipo “seda” será blanda y para el tipo “palo” será semidura.

### 2.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende la lúcuma que no puede clasificarse en las categorías superiores, pero satisface los requisitos mínimos especificados en la Sección 2.1. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos, siempre y cuando la lúcuma conserve sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación:

- defectos de forma que no correspondan a la variedad, defectos leves en la piel que en total no superen 2 cm<sup>2</sup> para todos los calibres de lúcuma.

El número máximo de semillas en esta categoría es de 3, la firmeza de la lúcuma tipo “seda” será semidura y para el tipo “palo” será dura.

## 3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

El calibre se determina por el peso de la fruta. Las lúcumas se clasifican de acuerdo con la siguiente Tabla:

**Cuadro 1**  
**Especificaciones de calibre para lúcuma<sup>2</sup>**

Calibre	Peso unitario promedio (g)	Rango de pesos (g)
A	-	Menor a 55
B	90	50 – 130
C	160	120 – 200
D	230	190 - 270
E	300	260 – 340
F	-	Mayor a 330

<sup>1</sup> Defectos leves: rajaduras, rozadura debida al viento (rameado), manchas superficiales debido a aplicaciones o plagas que no ocasionen daño degenerativo que afecten la pulpa del fruto.

<sup>2</sup> Los rangos especificados incluyen la tolerancia de calibre, que es de  $\pm 10\%$  en peso de la fruta contenida en cada envase.

**Cuadro 2**  
**Categorías de calibre para lúcuma**

	Categorías		
	Extra	I	II
Diametro ecuatorial (cm)	De 6 a 9	Mayor a 9, o mayor o igual a 4 y menor a 6	Menor a 4
Peso (g)	120 a 300	Mayor a 300, o mayor o igual a 50 y menor a 120	Menor a 50

#### 4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

En cada envase se permitirán tolerancias de calidad y calibre para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada.

##### 4.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

###### 4.1.1 Categoría “Extra”

El 5%, en número o en peso, de la lúcuma que no satisfaga los requisitos de esta categoría, pero satisfaga los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

###### 4.1.2 Categoría I

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

###### 4.1.3 Categoría II

El 10%, en número o en peso, de la lúcuma que no satisfaga 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.

##### 4.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

Para todas las categorías, el 10 %, en número o en peso, de la lúcuma que corresponda al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase.

#### 5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

##### 5.1 HOMOGENEIDAD

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por lúcuma del mismo origen, variedad, calidad, calibre, y visiblemente del mismo grado de madurez y desarrollo. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

##### 5.2 ENVASADO

La lúcuma deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos<sup>3</sup>, 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.

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

<sup>3</sup> Para los fines de esta Norma, esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria.

### 5.2.1 Descripción de los Envases

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de la lúcumá. Los envases deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

## 6. MARCADO O ETIQUETADO

### 6.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

Además de los requisitos de la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

#### 6.1.1 Naturaleza del Producto

Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase deberá etiquetarse con el nombre del producto “Lúcumá” y, facultativamente, con el de la variedad.

### 6.2 ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

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

#### 6.2.1 Identificación

Nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor. Código de identificación (facultativo)<sup>4</sup>.

#### 6.2.2 Naturaleza del Producto

Nombre del producto “Lúcumá” si el contenido no es visible desde el exterior. Nombre de la variedad (facultativo).

#### 6.2.3 Origen del Producto

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

#### 6.2.4 Especificaciones Comerciales

- Categoría;
- Calibre (código de calibre o diámetro mínimo y máximo en milímetros);
- Peso neto;
- Número de lote.

#### 6.2.5 Marca de Inspección Oficial (facultativa)

## 7. CONTAMINANTES

7.1 El producto al que se aplica las disposiciones de la presente Norma deberá cumplir con los niveles máximos de la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos (CODEX STAN 193-1995).

7.2 El producto al que se aplica las disposiciones de la presente Norma deberá cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

---

<sup>4</sup> La legislación nacional de algunos países requiere una declaración expresa del nombre y la dirección. Sin embargo, en caso de que se utilice una marca en clave, habrá de consignarse muy cerca de ella la referencia al “envasador y/o expedidor” (o a las siglas correspondientes).

## 8. HIGIENE

8.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la presente Norma se prepare y manipule de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969), Código de Prácticas de Higiene para Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP 53-2003) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

8.2 El producto deberá ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

## ANEXO

## 1. DESCRIPCIÓN

La lúcuma es una fruta originaria del área andina del Perú, donde se le encuentra distribuida, presentando numerosos biotipos, muchos de ellos en forma silvestre. El fruto es una baya o drupa redonda, ovalada, cónica, achatada o en forma de trompo, de 4 a 9 cm. aprox. de diámetro con olor y color característico, generalmente de forma asimétrica con una punta apical que suele estar rodeada de una areola bruna a verde claro. El exocarpo o cáscara es muy delgado y quebradizo, lampiño o algo escamoso. El mesocarpo o pulpa es de grosor variable y textura de harinosa a pastosa, y de firmeza blanda a dura. La semilla es redonda achatada de 2 a 4 cm. de diámetro y está cubierta por un epispermo grueso de color marrón claro u oscuro, con un hilio u ombligo oblongo de color blanco opaco y cubierta por un endocarpo u ollejo delgado de color amarillo claro.

Para la presente Norma se aplican las siguientes definiciones:

- 1.1 **biotipo:** Conjunto de individuos cuyos fenotipos corresponden al mismo genotipo (patrimonio hereditario).
- 1.2 **areola:** Pequeño reborde, depresión o mancha, más o menos circular que aparece en ciertos órganos o pared de algunas células.
- 1.3 **lúcuma seda:** Lúcuma que posee una pulpa de firmeza blanda a semi-dura. Véase Tabla 1.
- 1.4 **lúcuma palo:** Lúcuma que posee una pulpa de firmeza dura. Véase Tabla 1.

**Cuadro 1**  
**Estado de firmeza de la pulpa**

Firmeza		Estado de firmeza
En Kg-f	En N	
0 a 6	0 a 60	Blanda
Mayor a 6 y menor a 11	Mayor a 60 y menor a 110	Semi-dura
Mayor o igual a 11	Mayor o igual a 110	Dura

**Nota:** 1 kg-f = 9,80665 N ( $\approx$  10 N).