

CERTIFICACION

El suscrito Secretario Ejecutivo de la Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad, CERTIFICA: Que en el Libro de Actas que lleva dicha Comisión, en las páginas 099, 100, 101, 102, y 103, se encuentra el Acta No. 003-05 la que en sus partes conducentes. Integra y literalmente dice: En la ciudad de Managua, a las diez de la mañana del día veintinueve de julio del dos mil cinco, reunidos en el auditorio del Ministerio de Fomento Industria y Comercio, MIFIC, los miembros de la Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad, que acudieron mediante notificación enviada con fecha quince de julio del dos mil cinco, la cual consta en archivo y que contiene además la Agenda de la presente reunión, hora, lugar y fecha conforme lo establece la Ley, están presente los siguientes miembros: Lic. Luis Dinarte, del Ministerio Agropecuario Forestal; Lic. Meyling Centeno en representación del MINSA; Lic. Carlos Mejía en representación del MARENA; Dr. Carlos González de la UNAN-León; Lic. Alexis Román en representación del INE; Lic. Genaro Aguilar en representación del Ministerio del Trabajo; Lic. Manuel Bermudez en representación del CACONIC y el Lic. Julio César Bendaña, Secretario Ejecutivo de la Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad. Como delegados ausentes en esta sesión de la Comisión: Lic. Manuel Callejas de UPANIC; Lic. Róger Gutiérrez del MTI; Ing. Guillermo Thomas de la Cámara de Industria de Nicaragua; Ing. Evenor Masís del INAA; Lic. Salvador Robelo del Instituto Nicaragüense de Telecomunicaciones y Correos. Como invitados especiales: Donaldo Picado del MAGFOR; Manuel Esquivel del MAGFOR; Claudia Tijerino del MAGFOR; María Angeles Rodríguez de MAGFOR; Ing. Noemí Solano, Directora de Normalización del MIFIC; Lic. Karelia Mejía del MIFIC; y Lic. Loyda Jiménez del MIFIC. Habiendo sido constatado el quórum de Ley siendo este el día hora y lugar señalados se procede a dar por iniciada la sesión del día de hoy, presidiendo esta sesión el Lic. Luis Dinarte del Ministerio Agropecuario y Forestal vicepresidente de la Comisión, quien la declara abierta. A continuación se aprueban los puntos de agenda que son los siguientes... (partes inconducentes): **04-05... aprobar las siguientes Normas nicaragüenses, a saber: NTON 03 053-05 Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense Requisitos Mínimos de Calidad e Inocuidad para la Papaya.** No habiendo otros asuntos que tratar, se levanta la sesión a las doce

del mediodía del día quince de junio del dos mil cinco. Lic. Luis Dinarte, Ministerio Agropecuario y Forestal y Vicepresidente de la Comisión y Lic. Julio César Bendaña, Secretario Ejecutivo de la Comisión de Normalización Técnica y Calidad.

Es conforme con su original, con el cual fue debidamente cotejada por el suscrito Secretario Ejecutivo a solicitud del Ministerio de Fomento, Industria y Comercio para su debida publicación en "La Gaceta, Diario Oficial", extendiendo esta CERTIFICACION la que firmo y sello en la ciudad de Managua a los dos días del mes de septiembre de dos mil cinco.

Julio César Bendaña J., Secretario Ejecutivo. Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad.

La Norma Técnica Nicaragüense denominada NTON 03 053 - 05 REQUISITOS MÍNIMOS DE CALIDAD E INOCUIDAD PARA LA PAPAYA, en su elaboración y discusión participaron los miembros de Subcomité Técnico de Frutas y Hortalizas el cual estuvo conformado por los siguientes personas:

Carlos Vallejos	UCA
Walter Navas B.	INTA
Guillermo Guzmán	UNI
Donaldo Picado R	MAG - FOR
Carlos Mairena Vazquez	MAG - FOR
Clara Ivania Soto	MINSA
Salvador Guerrero	MIFIC
Nicolas A Valle	UNA

Esta norma fue aprobada por el Subcomité Técnico de Frutas y Hortalizas Frescas en su última sesión de trabajo el día 28 de julio de 2005.

1. OBJETO

Esta norma tiene como objeto establecer las características, especificaciones y requisitos mínimos de calidad e inocuidad que debe cumplir la papaya, como frutas frescas destinadas al consumo humano.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta norma se aplica a las variedades comerciales de papaya obtenidas de *Carica papaya* L., de la familia de las *Caricáceas* que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado.

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

3.1 Requisitos mínimos. A reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, las papayas deberán:

- § Estar enteras;
 - § Tener una consistencia firme;
 - § Ser frescas;
 - § Estar sanas; deberán excluirse los productos afectados por pudrición o deterioro que impidan su consumo;
 - § Estar exentas de materias extrañas visibles;
 - § Estar exentas de daños causados por parásitos;
 - § Estar exentas de magulladuras pronunciadas;
 - § Estar exentas de daños causados por las bajas temperaturas;
 - § Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
 - § Estar exentas de olores o sabores extraños;
 - § Cuando tengan pedúnculo, su longitud no deberá ser superior a un centímetro, y el corte deberá ser neto;
 - § Deberán estar suficientemente desarrolladas y presentar un grado de madurez satisfactorio según la naturaleza del producto.
- El desarrollo y condición de las papayas deberán ser tales que les permitan soportar el transporte y la manipulación, y llegar en estado satisfactorio a su destino.

3.2 Clasificación. Las papayas se clasifican en tres categorías según se definen a continuación:

3.2.1 Categoría "Extra". Las papayas de esta categoría deberán ser de calidad superior y características de la variedad y/o tipo comercial.

No deberán tener defectos, con excepción de irregularidades superficiales muy leves en la piel, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, a su calidad y estado de conservación y a su presentación en el envase.

3.2.2 Categoría I. Las papayas de esta categoría deberán ser de buena calidad y características de la variedad y/o tipo comercial.

Podrán permitirse para las papayas de esta categoría los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten el aspecto general del producto, a su calidad y estado de conservación y a su presentación en el envase:

§ Defectos leves de forma y color;

§ Defectos leves en la piel (como rasguños, cicatrices, magulladuras, manchas causadas por el sol y quemaduras de látex). La superficie total afectada no deberá exceder del tres por ciento.

En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa de la fruta.

3.2.3 Categoría II. Esta categoría comprende las papayas que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados anteriormente en la Sección 3.1.

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

§ Defectos de forma y color, siempre y cuando el producto tenga las características propias de la papaya;

§ Defectos de la piel (es decir, rasguños, cicatrices, raspaduras, magulladuras, manchas producidas por el sol y quemaduras de látex). La superficie total afectada no deberá exceder del diez por ciento.

En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa de la fruta.

4. DISPOSICIONES SOBRE LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

El calibre se determina por el peso de la fruta, que deberá ser como mínimo de 200 gramos de acuerdo con el cuadro siguiente:

Letra de referencia	Peso en gramos
A	200 - 700
B	700 - 1300
C	1300 - 1700
D	1700 - 2300
E	>2300

5. DISPOSICIONES SOBRE TOLERANCIAS

En cada envase (o en cada lote, para los productos presentados a granel) se permitirán tolerancias en lo referente a la calidad para aquellos productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada.

5.1 Tolerancias de Calidad

5.1.1 Categoría "Extra". Cinco por ciento, en número o en peso, de las papayas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría I o, en casos excepcionales, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

5.1.2 Categoría I. Diez por ciento, en número o en peso, de las papayas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría II o, en casos excepcionales, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.

5.1.3 Categoría II. Diez por ciento, en número o en peso, de las papayas que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, con excepción de los productos afectados por podredumbre o cualquier otro tipo de deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo.

5.2 Tolerancias de Calibre

Cinco por ciento para la categoría "Extra" y diez por ciento para las categorías I o II; en número o en peso, de las papayas que no satisfagan los requisitos relativos al calibre, pero entren en la categoría inmediatamente inferior o superior a las indicadas en la Sección 5.

5.3 Disposiciones relativas a la Presentación

5.3.1 Homogeneidad. El contenido de cada envase (o lote, para productos presentados a granel) deberá ser homogéneo y constar únicamente de

papayas del mismo origen, variedad, calidad y calibre. Para la categoría "Extra", el color y la madurez también deberán ser homogéneos. La parte visible del contenido del envase (o lote para productos presentados a granel) deberá ser representativa de todo el contenido.

5.3.2 Empacado. Las papayas deberán empacarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

El material utilizado en el interior de los empaques deberá ser nuevo, estar limpio y ser de calidad tal que evite daños externos o internos al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, que lleven las especificaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxicos.

Las papayas deberán disponerse en empaques que se ajusten al Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas (CAC/RCP 44-1995).

5.3.2.1 Descripción de los Empaques. Los empaques deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados de las papayas. Los envases (o lotes, para productos a granel) deberán estar exentos de materias y olores extraños.

6. ETIQUETADO

Además de los requisitos establecidos en la Norma Técnica Obligatoria NTON 03 021- 99 Norma Técnica de Etiquetado de productos preenvasados para consumo humano, deberá cumplir con las disposiciones siguientes:

6.1 Naturaleza del Producto. Si el producto no es visible, cada empaque deberá llevar una etiqueta con el nombre del alimento, pudiendo etiquetarse también con el nombre de la variedad.

6.2 Empaques no destinados a la venta al por menor. 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 en los documentos que acompañan al lote.

En el caso de productos transportados a granel, estas indicaciones deberán aparecer en un documento que los acompañe.

6.1.1 Identificación. Productor, acopiador, empacador, expedidor, y/o exportador.

6.2.2 Nombre del Producto

§ Nombre del producto, si el contenido no es visible desde el exterior.
§ Nombre de la variedad o del tipo comercial (si procede).

6.2.3 Origen del Producto. País de origen y, facultativamente región donde se cultivó, o nombre nacional, regional o local.

6.2.4 Identificación comercial

§ Categoría
§ Calibre (letra de referencia o gama de pesos)
§ Número de unidades (facultativo)
§ Peso neto (facultativo)

6.2.5 Marca oficial de Inspección

7. CONTAMINANTES

7.1 Metales pesados. Las papayas deberán estar exentas de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.

7.2 Residuos de Plaguicidas. Las papayas deberán ajustarse a los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas para este producto.

PLAGUICIDA	LMR (mg/kg)
DITIOCARBAMATOS	5
PROCLORAZ	1
QUINOMETIONATO	5

8. HIGIENE

Para el cumplimiento de la presente norma se deberá aplicar la NTON 11 004-02 Requisitos básicos para la inocuidad de productos y subproductos de origen vegetal.

Cuando se analice siguiendo los métodos apropiados de muestreo y examen, el producto:

§ Deberá estar exento de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud;
§ Deberá estar exento de parásitos que puedan representar un peligro para la salud; y
§ No deberá contener ninguna sustancia generada por microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

9. OBSERVANCIA DE LA NORMA

La verificación y certificación de esta Norma estará a cargo del Ministerio Agropecuario y Forestal a través de la Dirección de Sanidad Vegetal y Semillas.

10. ENTRADA EN VIGENCIA

La presente Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense entrará en vigencia a partir de noventa días después de su publicación en la Gaceta Diario Oficial.

11. SANCIONES

El incumplimiento a las disposiciones establecidas en la presente norma, debe ser sancionado conforme a lo establecido en la Ley 291 Ley Básica de Salud Animal y Sanidad Vegetal y su Reglamento; las Disposiciones Sanitarias; Decreto No. 391 y No. 432 y la Ley 219 la Ley de Normalización Técnica y Calidad.

- ÚLTIMA LINEA -