**ES UNA ADOPCIÓN DE LA NORMA DEL CODEX PARA LA GUAYABA (CODEX STAN 215-1999)**

**NT0N 03 097-11**, aprobada el 29 de septiembre del 2011

Publicada en La Gaceta Diario Oficial N° 221 del 20 de noviembre del 2013

**CERTIFICACIÓN**

La infrascrita Secretaria Ejecutiva de la Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad, CERTIFICA que en el Libro de Actas que lleva dicha Comisión, en los folios que van de la ciento uno (101) a la ciento ocho(108), se encuentra el **Acta No. 001-12** "**Primera Sesión Ordinaria de la Comisión de Normalización Técnica y Calidad",** la que en sus partes conducentes, expone*: En la ciudad de Managua, República de Nicaragua, a las nueve de la mañana del día viernes 08 de junio del año 2012, reunidos en la sala de conferencias del Despacho del Ministro de Fomento, Industria y Comercio, por notificación de convocatoria enviada previamente el día seis de junio del año dos mil doce, de conformidad a lo establecido en el Reglamento Interno de Organización y Funcionamiento de la Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad, están presentes los miembros titulares y delegados de la Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad (CNNC) entre los cuales se encuentran:* ***Orlando Solórzano Delgadillo,*** *Ministro de Fomento Industria y Comercio (MIFIC), y Presidente de la CNNC;* ***Sheyla C. Gadea Salas****, en representación del Director Ejecutivo del Instituto Nicaragüense de Telecomunicaciones y Correos (TELCOR);* ***Onasis Delgado,*** *en representación del Director Ejecutivo del Instituto Nacional de Energía (INE);* ***Julio Solís Sánchez,*** *en representación del Director del Instituto Nicaragüense de Acueductos y Alcantarillados (INAA);* ***Hilda Espinoza, ,*** *en representación de la Ministra del Ambiente y los Recursos Naturales,* ***Fernando Ocampos Silva,*** *en representación del Ministro de Energía y Minas (MEM);* ***Eduardo Fonseca Fábregas,*** *en representación de las Organizaciones Privadas del Sector Comercial;* ***Zacarías Mondragón,*** *Representante de las Organizaciones Privadas del Sector Industrial,* ***María del Carmen Fonseca,*** *en representación de las del Sector científico - técnico. Así mismo participan en esta sesión* ***Sara Amelia Rosales,*** *en su carácter de Secretaria Ejecutiva de la CNNC y los siguientes invitados especiales:* ***Manuel Álvarez*** *de parte del MITRAB;* ***Miriam Gutiérrez Gutiérrez, Ingrid Matus, Karla Brenes, Salvador Guerrero, Valeria Pineda y Noemí Solano Lacayo,*** *todos ellos de parte del MIFIC. Habiendo sido constatado el quórum se procede a dar por iniciada esta sesión y se declara abierta la sesión. (...).* ***5. (PRESENTACIÓN DE VEINTEPROYECTOS DE NORMAS TÉCNICAS NICARAGÜENSES PARA SU APROBACIÓN).*** *La compañera Noemí Solano procede*

Fuente: http://www.leybook.com/doc/12972

*a realizar la presentación de veinte Proyectos de Normas Técnicas Nicaragüenses a los Miembros de la CNNC, que a continuación se describen: (...) Acto seguido los Miembros de la CNNC aprueban por unanimidad las normas siguientes:* ***6. NTON 03 097 - 11 Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense. Guayaba. (...)*** *No habiendo otros asuntos que tratar se levanta la sesión y después de leída la presente acta, se aprueba, ratifica y firman a la una de la tarde del día ocho de junio del año dos mil doce. (f) Orlando Solórzano (Legible) - Ministro MIFIC, Presidente de la CNNC (f) Sara Amelia Rosales Castellón (Legible), Secretaria Ejecutiva CNNC"****.*** A solicitud del Ministerio Agropecuario y Forestal (MAGFOR) extiendo, en una hoja de papel común tamaño carta, esta CERTIFICACIÓN, la cual es conforme con el documentos original con el que fue cotejada, para su debida publicación en La Gaceta, Diario Oficial de la República, y la firmo, sello y rubrico en la ciudad de Managua a los tres días del mes de octubre del año dos mil doce. (F) Lic. Sara Amelia Rosales. C. Secretaria Ejecutiva. Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad.

## NORMA TECNICA OBLIGATORIA NICARAGUENSE. GUAYABA

**NT0N 03 097-11**

## ES UNA ADOPCIÓN DE LA NORMA DEL CODEX PARA LA GUAYABA (CODEX STAN 215-1999)

## NORMA TECNICA OBLIGATORIA NICARAGÜENSE

La Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense NT0N 03 097 – 11 fue revisada y adoptada por el Comité Técnico de Alimentos. Guayaba, el cual es conformado por:

Maritza Janina Rojas Cruz Supermercados "La Colonia"
Edgar R. Garay Hernández CASESA.
Guillermo Castillo INTA
Lourdes Canto INTA
Karlyn Stubbert APEN
José Téllez MAGFOR
Jorge Enrique Rodríguez MAGFOR
Karla Brenes MIFIC
Salvador Guerrero MIFIC

Esta Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense fue aprobada el día 29 de Septiembre del 2011.

### 1. OBJETO

Establecer los requisitos de calidad e inocuidad que debe cumplir la guayaba fresca para consumo nacional.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/12972

## 2. AMBITO APLICACIÓN

Se aplica a las guayabas obtenidas de *Psidiumguajava* L., de la familia *Myrtaceae.* Se excluyen las guayabas destinadas a la elaboración industrial.

## 3. DEFINICIONES

3.1 Guayaba. Esta Norma se aplica a las variedades comerciales de guayabas obtenidas de *Psidiumguajava* L., de la familia *Myrtaceae*, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y empacado.

3.2 Empaque. Material que se utiliza con el fin de proteger, conservar, guardar, distribuir y transportar productos alimenticios, ya sea en cajas, bultos, bolsas, papel de empaque y mallas. El empaque deberá cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad que garanticen la salud humana.

3.3Pedúnculo. La ramita o rabillo que sostiene una inflorescencia o un fruto tras su fecundación.

## 4. DISPOCISIONES RELATIVAS A LA CALIDAD. REQUISITOS MÍNIMOS

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, las guayabas deberán:

a) estar enteras;
b) estar sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo;
c) estar limpias, y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible;
d) estar prácticamente exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto;
e) estar prácticamente exentas de daños causados por plagas;
f) estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
g) estar exentas de cualquier olor y/o sabor extraños;
h) ser de aspecto y de consistencia firme;
i) estar prácticamente exentas de magulladuras;

4.1 Las guayabas deben haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez, de conformidad con los criterios peculiares de la variedad y la zona en que se producen. El desarrollo y condición de las guayabas debe ser tales que les permitan:

a) alcanzar un ºBrix entre 7 y 9.

b) soportar el transporte y la manipulación; y

Fuente: http://www.leybook.com/doc/12972

c) llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.

4.2 Clasificación

Las guayabas se clasifican en tres categorías, según se definen a continuación:

4.2.1 Categoría “Extra”
Las guayabas de esta categoría deben ser de calidad superior y características de la variedad y/o tipo comercial. No deben tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el empaque.

4.2.2 Categoría I

Las guayabas de esta categoría deben ser de buena calidad y características de la variedad y/o tipo comercial. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el empaque:

a) defectos leves de forma o coloración;

b) defectos leves de la piel debidos a raspaduras y otros defectos superficiales, tales como quemaduras producidas por el sol, manchas y costras, que no excedan del 5% de la superficie total. En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa del fruto.

4.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende las guayabas que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la Sección 4.1. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos, siempre y cuando las guayabas conserven sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación:

a) defectos de forma y coloración;

b) defectos de la piel debido a raspaduras y otros defectos, tales como quemaduras producidas por el sol, manchas y costras, que no excedan del 10% de la superficie total.

En ningún caso los defectos deben afectar a la pulpa del fruto.

**4.3** El producto debe tener pedúnculo y este debe ser tal que no provoque daño a la calidad de la fruta.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/12972

## 5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACION POR CALIBRES

El calibre se determina por el peso o el diámetro máximo de la sección ecuatorial del fruto, de acuerdo con el siguiente cuadro:

## 6. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

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

6.1 Tolerancias de Calidad

6.1.1 Categoría “Extra”

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

6.1.2 Categoría I

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

6.1.3 Categoría II

El 10%, en número o en peso, de las guayabas 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 haga que no sean aptos para el consumo.

6.2 Tolerancia de Calibre.

Para todas las categorías, el 10%, en número o en peso, de las guayabas que correspondan al calibre inmediatamente superior o inferior al indicado en el empaque.

## 7. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

7.1 Homogeneidad.

El contenido de cada empaque debe, ser homogéneo y estar constituido únicamente por guayabas del mismo origen, variedad y/ o tipo comercial, calidad y calibre. La parte visible del contenido del empaque debe ser representativa de todo el contenido.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/12972

7.2 Empacado.

Las guayabas deben empacarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del empaque deben ser nuevos, 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.

Las guayabas deben disponerse en empaques que se ajusten a la Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense, Empaque y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas.

7.2.1 Descripción de los Empaques

Los empaques deben ser nuevos y satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de las guayabas. Los empaques deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

## 8. MARCADO O ETIQUETADO

8.1 Empaques destinado al Consumidor.

Además de los requisitos de la Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense de Etiquetado de Alimentos Preenvasados, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

8.1.1 Naturaleza del Producto

Si el producto no es visible desde el exterior, cada empaque debe etiquetarse con el nombre del producto y, facultativamente, con el de la variedad.

## 8.2 EMPAQUE NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

Cada empaque debe 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 el envío.

8.2.1 Identificación, Nombre y dirección del Productor, Acopiador, Empacador, Comercializador y/o acopiador. Código de identificación (facultativo). En el caso de los productos exportables se agregara el Código SAC.

8.2.2 Naturaleza del Producto

Nombre del producto si el contenido no es visible desde el exterior. Nombre de la

Fuente: http://www.leybook.com/doc/12972

variedad o tipo comercial (facultativo).

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

8.2.4 Especificaciones Comerciales

a) Categoría;

b) Calibre (código de calibre o pesos máximo y mínimo en gramos diámetro máximo y mínimo en milímetros);

c) Peso neto (opcional).

8.2.5 Marca de Inspección Oficial (facultativa)

## 9. CONTAMINANTES

9.1 El producto al que se aplican las disposiciones de la presente Norma deberán 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).

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

## 10. HIGIENE

10.1 El producto debe cumplir con lo establecido en la Norma Técnica de Requisitos Básicos para la Inocuidad de Productos y Subproductos de Origen Vegetal y la Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense de Manipulación de Alimentos y toda aquella disposición vigente.

10.2 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).

## 11. OBSERVANCIA DE LA NORMA

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

## 12. ENTRADA EN VIGENCIA

Fuente: http://www.leybook.com/doc/12972

La presente Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense entrara en vigencia a partir de treinta días.

## 13. SANCIONES

El incumplimiento a las disposición establecidas en presente norma debe ser sancionado conforme la Ley 291 Ley Básica de Salud Animal y Sanidad Vegetal y su Reglamento; las disposiciones.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/12972