

# **NORMA TÉCNICA OBLIGATORIA NICARAGÜENSE. REQUISITOS MÍNIMOS DE CALIDAD E INOCUIDAD PARA LA PAPAYA**

**NORMA TÉCNICA N°. NTON 03 053-05**, aprobada el 28 de julio de 2005

Publicada en La Gaceta, Diario Oficial N°. 72 del 11 de abril de 2006

## **CERTIFICACIÓN**

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, 080, 100, 101, 102, y 103, se encuentra el Acta No. 003-05 la que en sus partes conducentes íntegra y literalmente dice: "En la ciudad de Managua, a las diez de la mañana del día veintinueve de julio de 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 de 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, está presente los siguientes miembros: Lic. Luis Dinarte, del Ministerio Agropecuario Forestal; Lic. Mayling 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 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 Masis 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 Ángeles Rodríguez del 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 da por iniciada la sesión del día de hoy, presidiendo esta sesión el Lic. Luis Dinarte del Ministerio Agropecuario y Forestal, vicepresidente de la Comisión, quién 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 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 Dr. 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”, extiendo esta CERTIFICACIÓN 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 participo el Subcomité Técnico de Frutas y Hortalizas integrado por las siguientes personas:

Walter Navas B.	Instituto Tecnológico Nicaragüense Agropecuario
Irma Contreras	Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua - León
Carlos Vallejos	Universidad Centroamericana
Guillermo Guzmán	Universidad Nacional de ingeniería
Blanka Callejas	APENN – UPANIC
Donaldo Picado R.	Ministerio Agropecuario Forestal
Carlos Mairena Vasquez	Ministerio Agropecuario Forestal
Clara Ivania Soto	Ministerio de Salud
Karelia Mejía Prado	Ministerio de Fomento Industria y Comercio
Salvador Guerrero	Ministerio de Fomento Industria y Comercio

Esta norma fue aprobada por el subcomité técnico de Frutas y Hortalizas Frescas en su última sesión de trabajo 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 fruta fresca destinadas al consumo humano.

## 2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta norma se aplica a las variedades comerciales de papayas obtenidas de *Carica papaya* L., de la familia de las *Caricácea*, 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 enteros;
- 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 temperaturas bajas;
- 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.
- 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 trasporte 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 al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:

- Defectos leves de forma y color;
- Defectos en la piel (es decir, rasguños, cicatrices, raspaduras y manchas producidas 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.

**3.3.3 Categoría II.** Esta categoría comprende las papayas que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados 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, estado de conservación y presentación:

- Defectos de forma y color; siempre y cuando el producto tenga las características de propias de la papaya;
- Defectos en la piel (es decir, rasguños, cicatrices, raspaduras y 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 del fruto.