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

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16301

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.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16301

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,

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16301

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.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16301