NORMA TÉCNICA OBLIGATORIA NICARAGÜENSE DE CEBOLLA SECA

NORMA TÉCNICA N°. 13 001-00, aprobada el 28 de junio de 2000

Publicada en la Gaceta Diario Oficial N°. 153 del 14 de agosto del 2003

La Norma Técnica Obligatoria denominada NTON 13 001-00 Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense de Cebolla Seca ha sido preparada por el Comité Técnico de Productos Perecederos y en su elaboración participaron las siguientes personas:

Juan José Rodríguez	Ministerio Agropecuario y Forestal (MAG-FOR)
Francisco Pavón	Ministerio Agropecuario y Forestal (MAG-FOR)
Alejandro Mansell	MANPROSA Mansell Produce
Gustavo Montiel Q.	Ministerio de Fomento, Industria y Comercio (MIFIC)
Noemí Solano	Ministerio de Fomento, Industria y Comercio (MIFIC)

Esta norma fue aprobada por el Comité Técnico en su última sesión de trabajo el día 28 de junio de 2000.

1. OBJETO.

La presente norma tiene por objeto definir las especificaciones que deberán presentar las cebollas secas para su comercialización y el consumo (nacional e importado) después de su acondicionamiento para ser suministrada al consumidor.

2. DEFINICIÓN.

2.1 Brotes. Crecimientos de la yema en los bulbos posteriores al secado

2.2 Bulbo curado. Es aquel bulbo seco que se ha expuesto a una temperatura elevada durante un corto tiempo, con el fin de ayudará a la formación del color de la cubierta externa.

2.3 Cebolla seca. Es el bulbo de las variedades de Allium cepa convenientemente secado, caracterizado por presentar cáscaras externas secas y quebradizas (que le proporcionan protección) y el follaje seco, si lo presenta.

2.4 Daño mecánico. Es toda lesión causada por instrumentos agrícolas o mala manipulación, tales como cortes o magulladuras.

2.5 defecto acumulado. Suma de todos los defectos de calidad.

2.6 Deformaciones o mellizas. Todo bulbo que resulte doble.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/3720

2.7 Embarque. Envío de mercancía por mismo medio de transporte, el cual puede tener varias partidas o lotes.

2.8 Empacado o Preempacado. Producto almacenado en bolsas, cajas o cualquier otra fibra natural o artificial.

2.9 Granel. Es una cantidad de bulbo que ocupa un volumen

2.10 Lote. Cantidad de bulbos de condiciones presumiblemente uniformes, que constituye cada una de las fracciones en que se divide una partida.

2. 11 Partida. Cantidad de bulbos de un mismo producto que se despachan de una sola vez y que está amparada a un contrato en particular. Puede está compuesta de uno o varios lotes

3. CLASIFICACIÓN Y DESIGNACIÓN

3. 1 Para los efectos de esta norma, las cebollas se clasificarán en los siguientes grados de calidad.

1. Primera Categoría
2. Segunda Categoría
3. Tercera Categoría

3.2 Requisitos mínimos de calidad

En todas las categorías y las tolerancias admitidas, los bulbos deben:

1. Tener una consistencia firme
2. Estar enteros
3. Estar limpios
4. Estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción en cuartos fríos.
5. Estar exentos de materias extrañas visibles, olores y sabores extraños Cumplir con lo límites permisibles de pudrición por hongos y bacterias (Ver Cuadro No. 2)

4. CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES.

4.1 Características Generales

4.1.1 Primera Categoría (I). Es todo lote de cebolla que cumple con las especificaciones de calidad detalladas en los numerales 3, 4, 5 y no sobrepase los límites de tolerancia ni el defecto acumulado, definido para esta categoría en la tabla No. 2

Fuente: http://www.leybook.com/doc/3720

4.1.2 Segunda Categoría (II). Es todo lote de cebolla que cumple con las especificaciones de calidad detalladas en los numerales 3, 4 ,5 y no sobre pase los límites de tolerancia ni el defecto acumulado, definido para esta categoría en la tabla No. 2

4.1.3 Tercera Categoría (III). Es todo lote de cebolla que cumple con las especificaciones de calidad detalladas en los numerales 3, 4 5 y no sobrepase los límites de tolerancia ni el defecto acumulado, definido para esta categoría en la tabla No. 2

4.1.4 Calidad fuera de norma. Consistirá de cebollas que no llena los requisitos de ninguno de las categorías descritos anteriormente.

4.1.4.1 Cuando la cebolla esté fuera de calidad se optará a reclasificarlas a efectos de que la misma se ajuste a las categorías y condiciones.

4.1.1.2 Las cebollas que se encuentren en estado de desperfecto y pudrición después de ser reclasificadas deberán ser incineradas.

4.2 Tamaño. El tamaño se especificará por el calibre determinado por su diámetro mayor en la sección ecuatorial de acuerdo con la tabla No. 1 tomando en cuenta que estas especificaciones no deberán diferir de aquellas indicadas para cada Categoría

Tabla No. 1

Calibre (Clases)	Diámetro (pulgadas)
Colosal	3 ¾ a más
Jumbo	3 -3 ½
L/M	2 ½ -3
Pre/Pack (P/P)	1 ¾ - 2 ½
Boiler	1-1 ¾

En cada clasificación se aceptará hasta el 5 % de menor tamaño y hasta el 10 % de tamaño mayor.

4.3.1 Tolerancias

Las tolerancias respecto a la calidad se establecen para cada empaque o en cada lote o partida o embarque de producto a granel o empacado de acuerdo a lo establecido en la presente norma.

4.3.1 Defectos Permitidos

Fuente: http://www.leybook.com/doc/3720

PRIMERA CATEGORÍA	SEGUNDA CATEGORÍA	TERCERA CATEGORÍA
DEFECTOS	***(% máximo en número)***	
Hongos	2	22
Daños mecánicos	1	12
Daños por insectos	2	23
Podredumbre	2	22
Deformaciones	2	34
Quemaduras del sol	1	23
Acumulado	**10**	**1216**

Además de lo establecido en el numeral 3 y 4 deberán cumplir con los siguientes parámetros de calidad para todas las categorías

El tamaño de las raicillas (raíces secundarias) debe ser como máximo.

El brote interno debe tener como máximo un 30% respecto al tamaño longitudinal del bulbo

Se admitirán bulbos con una sola lesión por picadura que no pase de segunda escama (capa), toda lesión por mordedura de insecto o roedor se considerará como daño.

Se admitirán bulbos que presenten daños por hongos cuando la lesión afecte solamente la cáscara (capa superficial)

4.3.2 Tolerancia del contenido neto.

Para cualquier tipo de empaque se permitirá una variación del 1% en el contenido neto. Para lotes a granel la variación será establecida entre vendedor y comprador

5. EMPACADO, ETIQUETADO Y PRESENTACIÓN

5. 1 Homogeneidad.

El contenido de cada empaque (o lote para productos presentados a granel) deben ser uniforme y contener solo cebollas secas del mismo origen, calidad y tamaño.

La parte visible del contenido del empaque (o lote para productos presentados a granel) deben ser representativo de la calidad.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/3720

5.2. Empacado.

La cebolla debe ser empacada de tal forma que se proteja al producto convenientemente. Los materiales usados en el interior del empaque deben ser nuevos, limpios, y de una calidad que evite cualquier daño externo o interno al producto. El uso de materiales, particularmente de papeles o sellos con indicaciones comerciales' está autorizado siempre que la impresión o etiquetado haya sido realizado con titas o colas no tóxicas. Los empaques deben estar exentos de materias extrañas.

5.3 Presentación.

La cebolla seca se presentará en arpilla de polipropileno, cajas de cartón, o cualquier otro tipo que haya sido aprobado por la Autoridad Competente.

5.4 Etiquetado.

5.4.1 Cada empaque debe llevar las siguientes indicaciones, en letras agrupadas en el mismo lado, legibles y marcadas indeleblemente, y visibles desde el exterior.

5.4.2 Identificación. Nombre y dirección del productor o expedidor

5.4.3 Naturaleza del Producto. Nombre del producto si el contenido no es visible desde el exterior, calidad comercial y tamaño

5.4.4 Origen del Producto, La leyenda PRODUCTO DE NICARAGUA y opcionalmente, zona de producción o de nominación departamental o local. En el caso de cebollas importadas la leyenda debe ser PRODUCTO DE (país de origen).

6. REFERENCIAS

Norma UNE 49 004 – Empaque para cebollas.
Decreto No. 28443 MEIC -MAG-S Norma Oficial de Cebollas Secas

7. 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.

8. ENTRADA EN VIGENCIA

La presente Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense entrará en vigencia con carácter Obligatorio de forma inmediata a partir de su publicación en La Gaceta Diario Oficial

9. SANCIONES

Fuente: http://www.leybook.com/doc/3720

El incumplimiento a las disposiciones establecidas en la presente norma, debe ser sancionado conforma a lo establecido en la Ley 291 Ley Básica de Salud Animal y Sanidad Vegetal y su Reglamento y en la Ley 219 de Normalización Técnica y Calidad y su Reglamento.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/3720