

NORMA TÉCNICA OBLIGATORIA NICARAGÜENSE DE REQUISITOS MÍNIMOS DE CALIDAD E INOCUIDAD PARA EL PLÁTANO

NORMA TÉCNICA N°. NTON 03 074 -07, aprobada el 29 de enero del 2009

Publicada en La Gaceta, Diario Oficial N°. 150 del 11 de agosto del 2009

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 del diez (10) al veintiuno (21), se encuentra el **Acta No. 001-09 “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 diez y treinta minutos de la mañana del día jueves veintinueve de Enero del año dos mil nueve, reunidos en el Despacho del ministro de Fomento, Industria y Comercio, por notificación de convocatoria enviada previamente el día veinte de enero del dos mil nueve, 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 que se encuentran: **Verónica Rojas Berríos** en su calidad de Ministra por la Ley y Presidente de la CNNC, **Onasis Delgado**, en representación del Director del Instituto Nacional de Energía (INE); **Juana Ortega Soza**, en representación del Ministro de Salud (MINSa); **Hilda Espinoza**, en representación de la Ministro del Ambiente y Recursos Naturales (MARENA); **Marvin Collado**, en representación del Director del Instituto Nicaragüense de Telecomunicaciones y Correos (TELCOR); **Donald Picado** en representación del Ministro Agropecuario y Forestal (MAGFOR); **José Arguello Malespín** en representación del Ministra del Trabajo (MITRAB); **Juan Eduardo Fonseca**, en representación de las organizaciones privadas del Sector Comercial; **Francisco Javier Vargas**, en representación de las organizaciones privadas del Sector Agropecuario; **Zacarias Mondragón García**, en representación de las organizaciones privadas del sector Industrial y **María del Carmen Fonseca** en representación de las organizaciones privadas Científico – Técnico. Así mismo participa en esta sesión **Sara Amelia Rosales**, en su carácter de secretaria Ejecutiva de la CNNC y los siguientes invitados especiales del MIFIC: **Claudia Valeria Pineda**, **Ricardo Pérez Molina** y **María Auxiliadora Campos**. Por otro lado, no acudieron a la presente sesión y por lo tanto quedaron como miembros titulares ausentes en la misma **Carlos Schutze Sugrañez**, Presidente Ejecutivo del Instituto Nicaragüense de Acueductos y Alcantarillados (INAA), **Pablo Martínez Espinoza** Ministro de Transporte e Infraestructura (MTI) y **Maura Morales Reyes**, en representación de las organizaciones de Consumidores. Habiendo sido constatado el quórum de Ley, por Sara Amelia Rosales, Ministro de Fomento, Industria y Comercio como Presidente de la Comisión, procede a dar por iniciada esta sesión y la declara abierta (...) **06-08. (Aprobación, de cuarenta y siete Normas Técnicas Nicaragüenses)**. (...) Después de realizada la presentación de los Proyectos las Normas Técnicas Obligatorias Nicaragüenses los miembros de la CNNC por consenso aprueban cuarenta y cinco normas de las cuarenta y siete presentadas las que se detallan a continuación (...) **NTON 03 074 -07 Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense de Requisitos Mínimos de Calidad e Inocuidad para el Plátano** (...) No habiendo otros asuntos que tratar se levanta la sesión a las doce de la mañana del día veintinueve de enero del año dos mil nueve . (f) Verónica Rojas Berríos (Legible) Presidenta de la CNNC. (f) Sara Amelia Rosales C. (Legible), Secretaria Ejecutiva de la CNNC A solicitud del Ministerio Agropecuario y Forestal (MAGFOR) extendiendo, en una hoja de papel común tamaño carta, esta CERTIFICACIÓN, la cual es conforme con el documento original con el que fue cotejada, para su debida publicación en La Gaceta, Diario Oficial de la república, y la firma, sello y rubrico en la ciudad de Managua a los diecinueve días del mes de marzo del año dos mil nueve. Lic. Sara Amelia Rosales C., Secretaria Ejecutiva, Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad.

REQUISITOS MÍNIMOS DE CALIDAD E INOCUIDAD PARA EL PLÁTANO

La Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense denominada NTON 03 074 -07 REQUISITOS MÍNIMOS DE CALIDAD E INOCUIDAD PARA EL PLÁTANO, en su preparación y discusión participaron las siguientes personas:

Carmen Gutiérrez	Instituto Nicaragüense de Tecnología Agropecuaria
Donald Picado R.	Ministerio Agropecuario y Forestal
María de los Ángeles Rodríguez U.	Ministerio Agropecuario y Forestal
Salvador Guerrero	Ministerio de Fomento, Industria y Comercio
Guillermo Guzmán	Universidad Nacional de Ingeniería
Álvaro Icaza	APEN

Esta norma fue aprobada por el Subcomité Técnico de Frutas y Hortalizas del CONICODEX en su sesión de trabajo el día 17 de abril 2007.

1. OBJETO

Esta norma tiene como objeto establecer las características, especificaciones y requisitos mínimos de calidad e inocuidad que debe cumplir el plátano, como fruta fresca destinada al consumo humano.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta norma se aplica a las variedades comerciales de plátano cultivadas de *Musa spp.*, de la familia de las Musaceae, en estado verde, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y empaçado.

3. DEFINICIONES

3.1 Musaceae: Son plantas (bananos, plátanos) de cormos carnosos en las cuales se desarrollan numerosas yemas laterales o hijos. Las hojas tienen una distribución helicoidal y las bases foliares circundan el tallo o cormos dando origen al pseudotallo. La inflorescencia es terminal y crece a través del centro del pseudotallo hasta alcanzar la superficie. Sus diferencias radican en sus genotipos, fenotipos y usos.

3.2 Plátano: Se refieren a los grupos cultivares designados bajo los genotipos ABB y AAAB.

3.2 Dedo: Fruto individual

3.3 Manos: Conjunto de frutos unidos por un mismo pedúnculo.

3.4 Racimos (Cabeza): Todo el conjunto de manos unidos a un tallo central.

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

4.1 Requisitos mínimos. En todas las categorías, de conformidad con las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, los plátanos deberán estar o ser dependiendo de la edad:

- enteros (tomando el dedo o fruto individual como referencia):
- de consistencia firme;
- sanos, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que no sean aptos para el consumo humano:
- limpios y exentos de cualquier materia extraña visible:
- con un porcentaje de magulladuras de acuerdo a categorías especificadas en la presente norma;
- con un porcentaje de daños causados por plagas de acuerdo a categorías especificadas en la presente norma,
- con el pedúnculo intacto, sin estar doblados ni dañados por hongos o desecados;
- exentos de malformaciones o curvaturas anormales de los dedos;
- exentos de daños causados por temperaturas;
- exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica y plátanos envasados en atmósfera modificada:
- exentos de cualquier olor y/o sabor extraños.

Además, los racimos deberán incluir lo siguiente:

- una porción suficiente de cuello de color normal, sano y exento de contaminación por hongos;
- un cuello de corte limpio, no achaflanado o rasgado, y sin fragmentos de pedúnculo.

4.1.1 El desarrollo y condición de los plátanos deberán ser tales que les permitan:

- alcanzar el grado de madurez fisiológica que corresponda a las características propias de la variedad
- soportar el transporte y la manipulación, y llegar en buen estado al lugar de destino, de forma que puedan madurar satisfactoriamente.

4.2 Clasificación

Los plátanos se clasifican en las categorías siguientes:

4.2.1 Categoría "Premium"

Los plátanos de esta categoría deberán ser de calidad superior y característica de la variedad y/o tipo comercial; Los dedos de los plátanos no deberán tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves de hasta un 5 %, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase. El largo no debe ser menor a 25,4 cm (10 pulgadas).

Se tolerara hasta un 5 % en número de plátanos que no satisfagan los requisitos de esta categoría.

4.2.2 Categoría "Primera"

Los plátanos de esta categoría deberán ser de buena calidad y característicos de la variedad. 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

- defectos leves de forma y color de hasta un 10 %,
- defectos leves de la cascara debidos a rozaduras y otros defectos superficiales que no superen 2 cm² de la superficie total. En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa del fruto. El largo no debe ser menor a 25,4 cm (10 pulgadas)

Se tolerara hasta un 10 % en número de plátanos que no satisfagan los requisitos de esta categoría se clasificaran en la categoría segunda.

4.2.3 Categoría "Segunda"

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

- defectos de forma y color de hasta un 19 %, siempre y cuando el producto mantenga las características normales de los plátanos;
- defectos de la cascara debidos a raspaduras, costras, rozaduras, manchas u otros defectos superficiales que no superen 4 cm de la superficie total. En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa del fruto. Los plátanos de esta categoría deben cumplir con un largo entre 17,78 a 25,4 cm (7 a 10 pulgadas).

Se tolerara hasta un 12 % en número de plátanos que no satisfagan los requisitos de esta categoría se clasificaran en la categoría Tercera.

4.2.4 Categoría "Tercera"

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

- defectos de forma y color podrán ser mayor a un 19 %, siempre y cuando el producto mantenga las características normales de los plátanos;
- defectos de la cascara debidos a raspaduras, costras, rozaduras, manchas u otros defectos superficiales que no superen 4 cm' de la superficie total. En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa del fruto. Los plátanos de esta categoría incluyen todos los plátanos con un largo menor a 17,78 cm (7 pulgadas).

Se tolerara hasta un 12 % en número de plátanos que no satisfagan los requisitos de esta categoría se clasificaran en la categoría Tercera. (Establecer un porcentaje de Tolerancia).

4.2.5 Categoría "Cuarta" (cola o pirracha)

Esta categoría incluye todos los plátanos que no clasifican en ninguna de las categorías anteriores siempre y cuando cumplan con los requisitos mínimos establecidos en el 4.1.

5. DISPOSICIONES SOBRE LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

Para calibrar los plátanos, se determina la longitud de los dedos por la curvatura exterior desde el extremo de la flor hasta la base del pedicelo donde la pulpa comestible termina y se define el diámetro como el grosor de la sección transversal entre las caras laterales:

El fruto de referencia para la medición de la longitud y el grosor es el dedo de la segunda mano basal.

5.2 Tolerancia de calibre

Para todas las categorías, 2% en número o en peso de los plátanos que no satisfagan los requisitos relativos al calibre, pero que entren en la categoría inmediatamente superior y/o inferior a las indicadas en la Sección 4.2 y 5.

6. DISPOSICIONES SOBRE LA PRESENTACIÓN

6.1 Homogeneidad

El contenido de cada empaque deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por plátanos del mismo origen, variedad y calidad. La parte visible del contenido del empaque deberá ser representativa de todo el contenido.

Los plátanos deberán empacarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del empaque deberán ser atóxicos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño extremo 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.

7.2 Empacado

Los plátanos deberán disponerse en empaques que se ajusten a la NTON 03 061-06 Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense para el Empacado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas.

7.2.1 Descripción de los empaques

Los empaques deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar una manipulación, conservación, y transporte apropiados de los plátanos. Los empaques deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño.

7.3 Formas de presentación

Los plátanos deberán presentarse en manos (gajos) o parte de mano (desgajados). Pueden presentarse también en dedos separados. Se puede distribuir sin el punto de unión con la mano.

- Se permiten manos que carezcan de dos dedos como máximo, siempre y cuando el pedúnculo no esté roto, sino tenga un corte limpio, sin daño a los dedos contiguos.

- El empaque no deberá contener más que una mano de tres dedos por hilera con las mismas características de la fruta restante.

8. MARCADO O ETIQUETADO

8.1 EMPAQUE DESTINADOS AL CONSUMIDOR

8.1.1 Naturaleza del Producto

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

8.2 Empaque destinados a la exportación

Cada empaque deberá llevar las siguientes indicaciones mínimas en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble y visible desde el exterior, a bien en los documentos que acompañan al embarque.

8.2.1 Identificación

Nombre y dirección de la finca, productor, planta empacadora, expedidor, exportador e importador. Código de identificación (Trazabilidad).

8.2.2 Origen del Producto

País de origen, Departamento y Municipio, Finca y Lote (Parcela)

8.2.3 Identificación Comercial

- Plátanos dedos (si procede);
- Categoría;
- Peso neto.

8.2.4 Marra de Inspección Oficial (facultativo)

9. CONTAMINANTES

9.1 Metales pesados

Los Plátanos deberán ajustarse a los niveles máximos para metales pesados establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

9.2 Residuos de plaguicidas

Los Plátanos deberán ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

PLAGUICIDA

Nombre Genérico	PRODUCTO	LMR (mg/kg)
BITERTANOL	Plátano	0, ³
CADUSAFOS	Plátano	0,01
CARBARILO	Plátano	3
CARBENDAZIM	Plátano	1
CAsRBOFURAN	Plátano	0.1
CLOROTALONILO	Plátano	0,2
DELTAMETRIN	Plátano	0,05
DIMETOATO	Plátano	1
DITIOCARBAMATOS	Plátano	2
ETOPROFOS	Plátano	0,02
FENAMIFOS	Plátano	0,1
FENARIMOL	Plátano	0,2
FENBUCONAZOL	Plátano	0,05
FENBUTATIN OXIDO	Plátano	10
FLUSILAZOL	Plátano	0,1
GLUFOSINATO-AMONIO	Plátano	0,2
HEXACONAZOL	Plátano	0,1
IMAZALIL	Plátano	2
OXAMILO	Plátano	0,2
PROCLORAZ	Plátano	3
PROPICONAZOL	Plátano	0,1
TEBUCONAZOL	Plátano	0,05
TERBUFOS	Plátano	0,05
TIABENDAZOL	Plátano	3
TRIADIMENOL	Plátano	0,2

10. HIGIENE

Para el cumplimiento de la presente norma se deberá aplicar la NTON 11004-02 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.

11. 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.

12. 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.

13. 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.

ULTIMA LÍNEA.-