

de las Organizaciones Privadas del Sector Comercial; **Zacarías Mondragón**, en representación de las Organizaciones Privadas del Sector Industrial; **Brenda Ayerdis Castillo**, en representación de las Organizaciones de los Consumidores (Liga de Defensa del Consumidor de Nicaragua (LIDECONI)); **María del Carmen Fonseca**, en representación de las Organizaciones Privadas del Sector Científico-Técnico. Asimismo, participan en esta Sesión, los siguientes invitados especiales: **Noemí Solano Lacayo**, **Ingrid Matuz Vado**, **Sara María Zavala**, **Karla Brenes Sirias**, **Salvador Guerrero**, **Melvin Escobar** y **Denis Saavedra**, todos ellos del MIFIC. El compañero Orlando Solórzano Delgadillo, en calidad de Presidente de la CNNC procede a dar las palabras de bienvenida. (...). **IV Presentación y aprobación de Normas Nicaragüense.-** Se presentan para aprobación de la CNNC un total de 21 normas nicaragüenses, de las cuales diez (10) son normas técnicas voluntarias y once (11) normas técnicas obligatorias. (...). **Normas Técnicas Nicaragüenses (voluntarias) aprobadas:** **4) NTN 16 001 - 13 Frijol. Especificaciones de Calidad (...).** No habiendo otros asuntos que tratar se levanta la sesión y después de leída la presente acta, se aprueba, ratifica y firman el día veintiocho de febrero del dos mil trece. (f) Orlando Solórzano (Legible) – Ministro MIFIC, Presidente de la CNNC (f) Sara María Zavala (Legible), Secretaria Ejecutiva CNNC". A solicitud del Ministerio de Fomento, Industria y Comercio 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 11 días del mes de julio del año dos mil catorce. (F) **SARA MARÍA ZAVALA H.** Secretaria Ejecutiva Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad

NTN 16 001 – 13 Primera Revisión Norma Técnica Nicaragüense. Frijol. Especificaciones de Calidad

OBJETO

Esta norma tiene por objeto establecer las terminologías, características, y calidades del frijol en grano destinado al consumo humano, así como sus métodos de ensayo y análisis, para su transacción comercial.

CAMPO DE APLICACIÓN

Esta Norma es aplicable, al frijol en grano, a sus especificaciones de calidad para su comercialización por personas naturales o jurídicas.

Reg. 16235 – M. 84907 – Valor C\$ 1,425.00

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 treinta y cinco (135) a la ciento treinta y nueve (139), se encuentra el Acta No. 001-14 "Primera Reunión Ordinaria de la Comisión de Normalización Técnica y Calidad (CNNC)", la que en sus partes conducentes, expone: *En la ciudad de Managua, República de Nicaragua, a las nueve de la mañana del viernes veintiocho de febrero del año dos mil catorce, reunidos en la Sala de Conferencias del Despacho del Ministro de Fomento, Industria y Comercio (MIFIC), por notificación de convocatoria*

*enviada el 20 de febrero del dos mil trece previamente a los Miembros de la Comisión, por la Cra. Sofana Ubeda Cruz, Viceministra del MIFIC, a solicitud del Cro. Orlando Solórzano, Presidente de la CNNC, de conformidad a lo establecido en el Reglamento Interno de Organización y Funcionamiento de la Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad (CNNC), están presentes los Miembros titulares y delegados de la CNNC: Orlando Solórzano Delgadillo, Ministro de Fomento, Industria y Comercio (MIFIC) y Presidente de la CNNC; José Abraham Mercado, en representación del Ministro Agropecuario y Forestal (MAGFOR); Hilda Espinoza, en representación de la Ministra del Ambiente y los Recursos Naturales (MARENA); Oscar Escobar, en representación del Ministro de Transporte e Infraestructura (MTI); Fernando Ocampo, en representación del Ministro de Energía y Minas (MEM); Francisco Javier Vargas, en representación de las Organizaciones Privadas del Sector Agropecuario; Eduardo Fonseca Fábregas, en representación de las Organizaciones Privadas del Sector Comercial; Zacarías Mondragón, en representación de las Organizaciones Privadas del Sector Industrial; Brenda Ayerdis Castillo, en representación de las Organizaciones de los Consumidores (Liga de Defensa del Consumidor de Nicaragua (LIDECONI)); María del Carmen Fonseca, en representación de las Organizaciones Privadas del Sector Científico-Técnico. Asimismo, participan en esta Sesión, los siguientes invitados especiales: Noemí Solano Lacayo, Ingrid Matuz Vado, Sara María Zavala, Karla Brenes Sirias, Salvador Guerrero, Melvin Escobar y Denis Saavedra, todos ellos del MIFIC. El compañero Orlando Solórzano Delgadillo, en calidad de Presidente de la CNNC procede a dar las palabras de bienvenida. (...). **IV Presentación y aprobación de Normas Nicaragüense.-** Se presentan para aprobación de la CNNC un total de 21 normas nicaragüenses, de las cuales diez (10) son normas técnicas voluntarias y once (11) normas técnicas obligatorias. (...). **Normas Técnicas Obligatorias Nicaragüenses aprobadas:** **6) NTON 03 023 – 12 Pollo Beneficiado listo para cocinar (pollo crudo) entero, encortes y sus menudos. (...).** No habiendo otro asuntos que tratar se levanta la sesión y después de leída la presente acta, se aprueba, ratifica y firman el día veintiocho de febrero del dos mil trece. (f) Orlando Solórzano (Legible) – Ministro MIFIC, Presidente de la CNNC (f) Sara María Zavala (Legible), Secretaria Ejecutiva CNNC". A solicitud del Ministerio de Fomento, Industria y Comercio 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 11 días del mes de julio del año dos mil catorce. (F) **SARA MARÍA ZAVALA H.** Secretaria Ejecutiva Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad*

ICS. 67.040 NTON 03 023 – 12 Diciembre - 1/12

NORMA TECNICA OBLIGATORIA NICARAGUENSE. POLLO BENEFICIADO LISTO PARA COCINAR (POLLO CRUDO) ENTERO, EN CORTES, Y SUS MENUDOS.

NTON
03 023 – 12
Segunda Revisión

NORMA TÉCNICA OBLIGATORIA NICARAGÜENSE

La Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense NTON 03 023 - 12. Segunda Revisión Pollo Beneficiado listo para cocinar entero, encortes y sus menudos, ha sido preparada por el Comité Técnico de Alimento. Avícola y en su elaboración participaron las siguientes personas:

Marcela Yorleny Gutierrez.	MONISA - Pollo Rico
Henry Octavio Mena Guzmán	MONISA - Pollo Rico
Eduardo J. Aragón E.	Cargill de Nicaragua S.A.
Luis Gabriel Lacayo D.	Avícola la Estrella S.A.
Ernesto Castillo Chong	Avícola la Estrella S.A.
Donald Martín Tuckler	ANAPA
Maxwell Reyna C.	ANAPA
Nelly Betanco Figueroa	FIQ-UNI
Álvaro Guevara Pavón	MAGFOR-DGPSA
Erick Herrera Murillo	MAGFOR-DGPSA
Jorge Rodríguez J.	MAGFOR-DGPSA
Juana Castellón	MINSA
Carmen Lanuza	CNDR-MINSA
Salvador E. Guerrero G.	MIFIC

1. OBJETO

Establecer los parámetros de inocuidad, las características y requisitos que deben cumplir el pollo beneficiado listo para cocinar: entero, en cortes y sus menudos producido en el país o importado, y cuyo destino final sea el consumo humano.

2. CAMPO DE APLICACIÓN

Esta norma es aplicable a la carne de pollo que se comercialice en el territorio nacional.

3. DEFINICIONES Y TERMINOLOGIA

3.1 Autoridades Competentes. Son las instituciones encargadas de la administración de la presente norma para su efectivo cumplimiento de parte de los sectores involucrados en el tema y actividad que esta comprende.

3.2 Planta Autorizada. Es aquel establecimiento destinado al sacrificio y proceso de aves que cuenta con una licencia sanitaria emitida por el MINSA a través de la Dirección de Regulación de Alimentos y un Certificado HACCP emitido por el MAGFOR a través de la Dirección General de Protección y Sanidad Agropecuaria.

3.3 Almacenes. Son aquellas instalaciones físicas ubicadas ya sea dentro de la planta autorizada o en los puestos comerciales, donde el pollo beneficiado es conservado en cantidades al por mayor.

3.4 Criterios Microbiológicos. Define la aceptabilidad de un producto o un lote de un alimento basado en la ausencia o presencia, o en la cantidad de micro organismos, por unidad o unidades de masa, volumen, superficie o lote y es aplicable a productos comercializados.

3.5 Pollos. Son las aves de cualquier sexo de la especie *Gallus domesticus*, seleccionada genéticamente, y sometida a un régimen de manejo intensivo, que permite obtener un adecuado peso para su sacrificio para consumo humano.

3.6 Pollo beneficiado listo para cocinar. Es el pollo sacrificado en las plantas de proceso autorizadas por las autoridades competentes y que en su forma de pollo entero, en cortes y sus menudos es apto para el consumo humano.

3.6.1 Índices. Son el conjunto de cabeza y pescuezo.

3.6.1.1 Cabeza. Es la región superior del organismo, con base ósea y muscular que aloja los órganos sensitivos y motores, así como órganos de la visión, olfatorios y del tracto superior del aparato digestivo. Comprende los huesos del cráneo y cara, así como los tejidos blandos que las rodean.

3.6.1.2 Pescuezo. Conocido también como cuello, comprende el atlas, el axis y las vértebras cervicales, así como los tejidos blandos que las rodean, los músculos del cuello desde la base de la cabeza hasta la entrada del tórax.

3.6.2 Alas. Son las extremidades superiores del ave y están conformadas por tres partes: la región adherida al tronco mas carnosa cuya base ósea es el humero, la parte media constituida por el cúbito y el radio y la parte distal, conformada por el carpo y metacarpo fusionados y dedos.

3.6.3 Muslos. Se denomina así a la región comprendida entre la articulación coxofemoral o de la cadera con el fémur y la articulación de la rodilla o femorotibiorrotuliana.

3.6.4 Piernas. Se denomina con este nombre a la parte del pollo comprendida entre la articulación de la rodilla (femorotibiorrotuliana) hasta la unión con la articulación tibiotarsiana (inicio de la pata); su base ósea la constituyen los huesos tibia y peroné.

3.6.5 Patas. Es la región constituida por el tarso, metatarso y falanges la cual se encuentra cubierta de tejidos blandos (escamosos) que los rodean.

3.6.6 Tórax. Su base ósea está constituida por las vértebras torácicas, costillas y el esternón, en esta última estructura se alojan las grandes masas musculares que conforman la pechuga. En el interior de esta región están el corazón, los pulmones, tráquea, esófago y sacos aéreos, órganos totalmente identificados.

3.6.7 Abdomen. Es la cavidad que aloja la mayoría de los órganos del aparato digestivo y reproductor. Su parte inferior es muscular y la superior está constituida por la fusión de las vértebras lumbares y sacras con los huesos coaxiales que a su vez conforman la pelvis.

3.6.8 Menudos. Son el conjunto de cabeza y pescuezo, molleja a la que se le ha quitado la grasa superficial y la membrana interna, corazón, con o sin pericardio, patas e hígado, al que se le ha quitado la vesícula biliar.

3.6.9 Despojos. Son el conjunto de tráquea, intestinos, pulmones, bazo, y residuos provenientes del beneficiado y corte del pollo.

3.7 Pollo fresco: Es el pollo beneficiado sometidos a un proceso de conservación mediante frío, a una temperatura interna en el rango de 0° C a 4° C.

3.8 Pollo congelado: Es el pollo beneficiado sometido a un proceso de congelación mediante frío hasta alcanzar una temperatura interna

menor o igual a -18°C.

3.9 Envase.

3.9.1 Envase primario. Es todo recipiente que tiene contacto directo con el producto, con la misión específica de protegerlo de su deterioro, contaminación o adulteración y de facilitar su manipuleo. También se designa simplemente como “envase”.

3.9.2 Envase secundario. Es todo recipiente que tiene contacto con uno o más envases primarios, con el objeto de protegerlos y facilitar su comercialización hasta llegar al consumidor final. El envase secundario usualmente es usado para agrupar en una sola unidad de expendio varios envases primarios. El envase secundario también se designa como “empaquete”.

3.9.3 Envase terciario. Es todo recipiente utilizado para facilitar la manipulación y proteger al envase primario y/o el envase secundario, contra los daños físicos y agentes exteriores durante su almacenamiento y transporte, estos recipientes se utilizan durante la distribución del producto y normalmente no llegan al usuario. El envase terciario también se designa como “embalaje”.

3.9.4 Lote. Cantidad determinada de un alimento producida en condiciones esencialmente iguales, que se identifica mediante un código al momento de ser envasado.

3.10 Embarque. Es la cantidad de producto comprendida en un solo envío comercial.

3.11 Fecha de vencimiento o caducidad: fecha en que termina el periodo después del cual el producto, almacenado en las condiciones indicadas, no tendrá probablemente los atributos de calidad que normalmente esperan los consumidores. Después de esta fecha, no se considerará comercializable el alimento.

4. DENOMINACIONES COMERCIALES

4.1 Pollo entero. Es el conjunto formado por la pechuga, dos alas, dos piernas, dos muslos, y el espinazo, todos unidos anatómicamente, y sin ninguna forma de separación entre sus partes. El pollo entero puede ser con menudos y sin menudos.

4.2 Cortes. Denominados también como “piezas”, “trozos” y “partes

4.2.1 Pollo entero cortado. Es el conjunto formado por la pechuga, dos alas, dos piernas, dos muslos, y el espinazo, separadas conforme a las definiciones comerciales establecidas en la presente norma.

4.2.2 Medio pollo. Comprende la mitad del pollo desde el final de la última vértebra cervical hasta la sacra y la coccígea.

4.2.3 Cuarto de Pollo. Es el resultado de cortar en dos partes el medio pollo, o cortar el pollo entero en cuatro partes aproximadamente iguales.

4.2.3.1 Cuarto superior (pechuga con ala). Consiste de media pechuga, unida a un ala y a una porción del espinazo.

4.2.3.2 Cuarto inferior (Muslo y pierna). Comprende las extremidades inferiores desde la articulación coxo-femoral (cadera

con fémur) hasta la articulación tibiometatarsiana (inicio de la pata), así como los tejidos blandos que las rodean. Puede contener una porción del espinazo; también puede incluir grasa abdominal y dos costillas.

Si se incluyera el espinazo completo, o la pata, el corte seguirá siendo considerado muslo y pierna, o cuarto inferior.

4.2.4 Muslo. Comprende la parte de las extremidades inferiores que va desde la articulación coxo-femoral (cadera con fémur) hasta la articulación femo-tibio-rotuliana (rodilla), así como los tejidos blandos que la rodean. Puede contener una porción del espinazo; también puede incluir grasa abdominal y dos costillas.

De otra manera, este corte consiste del cuarto inferior, al que se le ha removido la pierna.

4.2.5 Pierna. Comprende la parte de las extremidades inferiores que va desde la articulación femo-tibio-rotuliana (rodilla) hasta la articulación tibio-metatarsiana (inicio de la pata), así como los tejidos blandos que la rodean.

Si se incluyera la pata, el corte seguirá siendo considerado pierna.

4.2.6 Pechuga. Comprende la clavícula y el esternón en toda su extensión hasta su unión con las costillas, así como los tejidos blandos que los rodean. Este corte no deberá incluir las costillas.

4.2.6.1 Pechuga con costillas. Es la pechuga que ha sido separada del espinazo en la unión de las vértebras de la costilla con el espinazo.

La pechuga con costillas, puede cortarse a lo largo del hueso de la pechuga (esternón) para hacer dos mitades aproximadamente iguales; o bien se puede remover la porción del hueso del deseo (clavicular) y cortar el resto de la pechuga a través del esternón en tres partes aproximadamente iguales. Para efecto del etiquetado, estas partes continuarán llamándose pechuga con costillas.

4.2.6.2 Pechuga con espinazo (media pechuga). Es el corte no centrado que da dos mitades aproximadamente iguales de pechuga con espinazo.

4.2.6.3 Pechuga sin hueso y sin piel. Es la pechuga a la que se le han removido los huesos y la piel. Este corte puede tener dos presentaciones:

- (a) con carne de costillas
- (b) sin carne de costillas.

4.2.6.4 Pechuga con hueso y sin piel. Es la pechuga a la que se le ha removido la piel. Este corte puede tener dos presentaciones:

- (a) con carne de costillas
- (b) sin carne de costillas.

4.2.7 Alas. Comprende toda la extensión de estas extremidades desde las articulaciones escapulo-humeral hasta las falanges, así como los tejidos blandos que las rodean. Este corte no deberá incluir partes del espinazo.

Este corte está conformado por tres partes:

- (a) la región adherida al tronco más carnosa, constituida por el húmero
- (b) la región media, constituida por ulna (cúbito) y radio;
- (c) la región distal (punta), constituida por el carpometacarpo y

las falanges.

4.2.8 **Espinazo (espalda).** Comprende las vértebras dorsales, lumbares, sacras y coccígeas, así como los tejidos blandos que las rodean. Este corte puede contener costillas.

4.2.8.1 **Chincaca.** Es la parte inferior del espinazo, conformada por las vértebras lumbares, sacras y coccígeas, así como los tejidos blandos que la rodean.

4.2.9 **Menudos.** Son el conjunto de cabeza y pescuezo limpio, molleja (titiles) a la que se le ha quitado la grasa superficial y la membrana interna, corazón, con o sin pericardio, patas e hígado, al que se le ha quitado la vesícula biliar.

Para efectos de comercialización, cualquiera de los componentes de los menudos puede denominarse como tal. Si se desea el hígado y la molleja (titiles) pueden denominarse con su propio nombre.

5. CARACTERISTICAS

5.1 Características generales.

5.1.1 El pollo beneficiado listo para cocinar, entero, en cortes y sus menudos, deben estar limpios, en buen estado, higiénico e inocuo apto para el consumo humano.

5.2 Características organolépticas.

5.2.1 Color y olor.

a) La carne del pollo beneficiado deberá tener el color y olor característicos según su designación y no podrá tener color y olor extraños anormales.

5.2.2. **Consistencia.** La grasa y el tejido muscular del pollo beneficiado serán firmes y elásticos al tacto.

6. REQUISITOS Y CRITERIOS

6.1 Conservación y manejo.

El pollo beneficiado en puesto de comercialización y distribución debe cumplir:

6.1.1 Temperatura interna del pollo en almacenamiento

Se debe garantizar una temperatura interna en el rango de 0° C a 4° C para el pollo fresco y el pollo congelado que fue llevado a temperaturas internas menor o igual a -18 grados celcius, debe ser conservado en almacenes a temperaturas internas iguales o inferiores a -10°C.

6.1.2 Vida útil.

La vida útil del pollo fresco son siete días posteriores a su sacrificio.

La vida útil del pollo congelado en almacenes será de un año con una temperatura interna menor o igual a -18° C y de 6 meses o menor cuando dicha temperatura no sea superior a -10 ° C.

6.2 Plan de residuos biológicos y Criterios Microbiológicos.

6.2.1 El plan de residuos biológicos: La autoridad competente a través del Laboratorio Nacional de Residuos, realizara análisis de Micotoxinas, Organosclorinados, Antibioticos, Clorafenicol,

Metales pesados, Organosfosforados y sulfamidas.

La frecuencia, distribución y métodos de muestreo lo realizará la autoridad competente de conformidad a la programación o capacidad instalada del Laboratorio Nacional de Residuos Biológicos.

6.2.2 Criterios microbiológicos

6.2.2.1 Los pollos listos para cocinar, sus cortes y menudos, en planta no deben contener microorganismos en cantidades mayores a las indicadas en los cuadro 1 y 2 que puedan representar un riesgo para la salud humana.

Cuadro 1

Microorganismos	(n)	(c)	(m)	(M)
<i>Salmonella spp</i> ¹	51	7 (14%)	-	-
<i>Stafilococcus aureus</i> ² gramo	1	1	5 x 10 ²	1 x 10 ³

n = Número de muestras que deben analizarse.

c = Número de muestras o la proporción del total de la muestras que se permite que tengan un recuento mayor que m pero no mayor que M.

m = Recuento aceptable.

M = Recuento máximo permitido

Cuadro 2

Microorganismos	(n)	(m)	(M)	(I)
<i>Escherichia coli</i> 3, UFC por ml	1 / 22,000	≤ 100	101 a 1,000	Mayor 1,000

n = Número de muestras, una por cada 22,000 mil aves.

m = Aceptable ≤ 100

M = Marginal entre 101 y 1,000

I = Inaceptable > 1,000

6.2.2.2 Para el trámite de registro sanitario los criterios microbiológicos que debe cumplir el pollo beneficiado listo para cocinar, sus cortes y menudos se especifican en el cuadro 3.

¹El 14 % representa el porcentaje máximo permitido de muestras positivas.

Los métodos a utilizarse pueden ser por enjuague o extirpación de tejido, según lo decida la Autoridad Competente

La frecuencia del muestreo deberá realizarse una vez al año únicamente (una muestra por día durante 51 días). En caso de aumentar la frecuencia a dos veces al año, será por incumplimiento del límite máximo permitido.

Mientras dure el ciclo de Salmonella no se realizara el análisis mensual.

² La frecuencia del muestreo será 10 muestras al año.

³ De 13 muestras acumuladas se permite un máximo de 3 (M)

Se considera falla mayor de 3 (M) ó 1 (I)

La empresa utilizara una frecuencia de muestreo a traves de ventana móvil y se tomara una muestra cada 22,000 mil aves y el análisis se realizara con los resultados de las últimas 13 muestras.

La Autoridad Competente analizara una muestra mensualmente independientemente de la producción.

Cuadro 3

Microorganismo	(n)	(M)
<i>Salmonella spp</i> en 25 g	1	Ausencia
<i>Escherichia coli</i> , por gramo.	1	1×10^2
<i>Staphylococcus aureus</i> por gramo.	1	1×10^2

n = Número de muestras que deben analizarse

M = Recuento máximo permitido

6.2.2.3 Para la vigilancia sanitaria los criterios microbiológicos aplicables al pollo beneficiado listo para cocinar, sus cortes y menudos en puntos de comercialización se especifican en el cuadro 4.

Cuadro 4

Microorganismos	(n)	(c)	(m)	(M)
<i>Salmonella spp</i> en 25 g	10	1	-	-
<i>Escherichia coli</i> por gramo.	5	1	1×10^2	5×10^2
<i>Staphylococcus aureus</i> por gramo.	5	1	1×10^2	5×10^2

n = Número de muestras que deben analizarse.

c = Número de muestras que se permite que tengan un recuento mayor que "m" pero no mayor que "M".

m = Recuento aceptable.

M = Recuento máximo permitido.

Se aplicarán las disposiciones establecidas en el artículo 445 del Reglamento de la Ley General de Salud.

6.3 Muestreo.

En el caso del pollo beneficiado listo para cocinar producido en el país, las muestras deberán ser recolectadas al azar, en las plantas de proceso nacionales, de aves enteras tomadas al final del proceso de enfriamiento y antes de cortado o embalaje.

6.4 Procedimiento operativo.

6.4.1 Evaluación preliminar. Primero se procede a efectuar una revisión del lote de producto, para evaluar si los envases cumplen con los requisitos para el rotulado.

6.4.2 Selección de unidades. En un lote la selección de las unidades que conformaran la muestra elemental, se deberá de realizar al azar y de manera que contenga unidades de todas las partes que componen el lote.

6.4.3 Responsabilidad de la muestra.

Corresponde, aquella persona natural o jurídica propietaria de la planta autorizada o almacenes donde se tome la muestra.

6.5 Procedimiento de muestreo para pollo beneficiado importados.

6.5.1 Lote: Es el producto contenido en un contenedor o cualquier otro medio de transporte.

6.5.2 Frecuencia de frecuencia de muestreo

Se realizara una frecuencia: 1 de cada 3 lotes hasta un máximo equivalente al entero superior resultante de la división del

número de lote entre 3.

Cuando el importador notifique su programación a la DGPSA, previamente, por escrito y al menos con una semana de anticipación, la frecuencia antes indicada se aplicara a dicha programación y no a cada ingreso de lote.

6.5.3 Unidad de muestra elementales: Es la contenida en todo recipiente que tiene contacto directo con el producto, con la misión específica de protegerlo de su deterioro, contaminación, adulteración y facilitar su manipulación.

6.5.4 Número de muestras elementales: tres (3)

En el caso de presentaciones a granel, la muestra y contra muestra se tomaran de la misma unidad de muestreo elemental.

En el caso de las presentaciones diferentes a granel, por cada muestra elemental se tomará una contra muestra del mismo empaque secundario.

6.5.5 Procedimientos: Las muestras se tomaran en las bodegas del importador o sitio destino del lote, por personal técnico de la autoridad competente para su posterior traslado al Laboratorio de Diagnóstico Veterinario y Microbiología de los Alimentos, en recipientes que aseguren la cadena de frio hasta el momento de la prueba.

Los análisis deben iniciarse dentro de las 24 horas siguientes a su recolección y los resultados de los mismos deberán ser entregados a los interesados a más tardar 4 días hábiles laborables.

6.5.6 Análisis a realizar: Los establecidos en el cuadro 4.

6.6 Inspección y verificación.

La inspección y verificación del producto serán practicadas por la autoridad competente o un organismo acreditado para tal fin, el cual deberá contar con el personal con competencia técnica autorizada para llevar a cabo la toma de muestras destinadas a los análisis y demás requisitos que exige la presente norma. Las muestras se podrán tomar en la plantas de procesamiento, o en los establecimientos de expendio del producto.

7. ENVASADO

7.1 Envasado. Para la distribución y comercialización del pollo beneficiado listo para cocinar, entero y en cortes, y sus menudos, debe colocarse dentro de envases primarios, que deben cerrarse de acuerdo a buenas prácticas de manufactura.

Los envases primarios para el producto deben ser nuevos y de materiales de naturaleza tal que no reaccionen con el producto ni se disuelvan en él, y que además no le impartan olores o sabores extraños⁴.

7.1.1 Del pollo entero, con menudos. Los menudos deben envasarse previamente, para luego introducirse dentro del pollo entero, y finalmente colocarlo en un envase primario.

8. ETIQUETADO

Se debe cumplir con lo establecido en la Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense/Reglamento Técnico Centroamericano

⁴El material que más frecuentemente se utiliza es el plástico impermeable

Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (Preenvasados).

9. MANUFACTURA, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

9.1 El producto debe cumplir lo establecido en el Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense / Reglamento Técnico Centroamericano Industria de Alimentos y Bebidas Procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales

9.2 Para el almacenamiento del producto se debe cumplir lo establecido en la Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense Almacenamiento de productos alimenticios.

9.3 Para el transporte del producto se debe cumplir con lo establecido en la Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense. Requisitos para el transporte de Productos Alimenticios

9.4 Para la manipulación de los alimentos se debe cumplir con lo establecido en la Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense. Manipulación de Alimentos. Requisitos Sanitarios para Manipuladores.

10. OBSERVANCIA DE LA NORMA

La aplicación y vigilancia de esta norma estará a cargo de la Dirección General de Protección y Sanidad Agropecuaria del Ministerio de Agropecuario y Forestal en lo que a Planta Autorizada se refiere y la Dirección de Regulación de Alimentos del Ministerio de Salud y SILAIS del país en lo que se refiere a registro sanitario y vigilancia en los mercados.

11. ENTRADA EN VIGENCIA

La presente norma técnica obligatoria nicaragüense entrará en vigencia seis meses después de su publicación en el Diario Oficial La Gaceta.

12. SANCIONES

El incumplimiento a las disposiciones establecidas en la presente norma, debe ser sancionado conforme a la legislación vigente.

“ULTIMA LINEA”

Reg. 16236 – M. 84907 – Valor C\$ 950.00

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 treinta y cinco (135) a la ciento treinta y nueve (139), se encuentra el Acta No. 001-14 “Primera Reunión Ordinaria de la Comisión de Normalización Técnica y Calidad (CNNC)”, la que en sus partes conducentes, expone: *En la ciudad de Managua, República de Nicaragua, a las nueve de la mañana del viernes veintiocho de febrero del año dos mil catorce, reunidos en la Sala de Conferencias del Despacho del Ministro de Fomento, Industria y Comercio (MIFIC), por notificación de convocatoria enviada el 20 de febrero del dos mil trece previamente a los*

Miembros de la Comisión, por la Cra. Sofana Ubeda Cruz, Viceministra del MIFIC, a solicitud del Cro. Orlando Solórzano, Presidente de la CNNC, de conformidad a lo establecido en el Reglamento Interno de Organización y Funcionamiento de la Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad (CNNC), están presentes los Miembros titulares y delegados de la CNNC: Orlando Solórzano Delgadillo, Ministro de Fomento, Industria y Comercio (MIFIC) y Presidente de la CNNC; José Abraham Mercado, en representación del Ministro Agropecuario y Forestal (MAGFOR); Hilda Espinoza, en representación de la Ministra del Ambiente y los Recursos Naturales (MARENA); Oscar Escobar, en representación del Ministro de Transporte e Infraestructura (MTI); Fernando Ocampo, en representación del Ministro de Energía y Minas (MEM); Francisco Javier Vargas, en representación de las Organizaciones Privadas del Sector Agropecuario; Eduardo Fonseca Fábregas, en representación de las Organizaciones Privadas del Sector Comercial; Zacarías Mondragón, en representación de las Organizaciones Privadas del Sector Industrial; Brenda Ayerdis Castillo, en representación de las Organizaciones de los Consumidores (Liga de Defensa del Consumidor de Nicaragua (LIDECONI); María del Carmen Fonseca, en representación de las Organizaciones Privadas del Sector Científico-Técnico. Asimismo, participan en esta Sesión, los siguientes invitados especiales: Noemí Solano Lacayo, Ingrid Matuz Vado, Sara María Zavala, Karla Brenes Sirias, Salvador Guerrero, Melvin Escobar y Denis Saavedra, todos ellos del MIFIC. El compañero Orlando Solórzano Delgadillo, en calidad de Presidente de la CNNC procede a dar las palabras de bienvenida. (...). IV Presentación y aprobación de Normas Nicaragüense.- Sepresentan para aprobación de la CNNC un total de 21 normas nicaragüenses, de las cuales diez (10) son normas técnicas voluntarias y once (11) normas técnicas obligatorias. (...). Normas Técnicas Obligatorias Nicaragüenses aprobadas: 9) NTON 03 070 – 12/RTCA 67.01.01:11 Bebidas alcohólicas. Bebidas alcohólicas fermentadas. Requisitos de etiquetado. (...). No habiendo otro asuntos que tratar se levanta la sesión y después de leída la presente acta, se aprueba, ratifica y firman el día veintiocho de febrero del dos mil trece. (f) Orlando Solórzano (Legible) – Ministro MIFIC, Presidente de la CNNC (f) Sara María Zavala (Legible), Secretaria Ejecutiva CNNC”. A solicitud del Ministerio de Fomento, Industria y Comercio 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 firmo, sello y rubrico en la ciudad de Managua a los 11 días del mes de julio del año dos mil catorce. (F) SARA MARÍA ZAVALA H. Secretaria Ejecutiva, Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad

ANEXO 1 DE LA RESOLUCIÓN No. 332-2013
(COMIECO-LXVI)

REGLAMENTO TECNICO
CENTROAMERICANO

NTON 03 070 – 12/
RTCA 67.01.05:11

BEBIDAS ALCOHÓLICAS.

BEBIDAS ALCOHÓLICAS FERMENTADAS. REQUISITOS DE ETIQUETADO.