



LA GACETA

DIARIO OFICIAL

Teléfonos: 2228-3791 / 2222-7344

Tiraje: 320 Ejemplares
36 Páginas

Valor C\$ 45.00
Córdobas

AÑO CXXII

Managua, Martes 26 de Junio de 2018

No. 121

SUMARIO

	Pág.		
CASA DE GOBIERNO		INSTITUTO DE PROTECCIÓN Y SANIDAD AGROPECUARIA	
Decreto Presidencial No. 07-2018.....	4302	Licitación Pública No. 03.....	4331
Acuerdo Presidencial No. 94-2018.....	4302	EMPRESA ADMINISTRADORA DE AEROPUERTOS INTERNACIONALES	
Acuerdo Presidencial No. 95-2018.....	4302	Aviso de Convocatoria.....	4332
Acuerdo Presidencial No. 96-2018.....	4302	SUPERINTENDENCIA DE BANCOS Y DE OTRAS INSTITUCIONES FINANCIERAS	
Acuerdo Presidencial No. 97-2018.....	4303	SIB-OIF-XXVI-267-2018.....	4332
MINISTERIO DE GOBERNACIÓN		SIB-OIF-XXVI-276-2018.....	4334
Contratación Simplificada No. 04/BS/2018.....	4303	SIB-OIF-XXVI-260-2018.....	4335
Licitación Selectiva N° LS/14/BS/2018.....	4303	CARRERA ADMINISTRATIVA MUNICIPAL	
MINISTERIO DE SALUD		Contratación Simplificada No 001-2018 CAM/TESORO.....	4335
Licitación Pública LP-48-05-2018.....	4304	SECCIÓN MERCANTIL	
NTON 03 103 – 16.....	4304	Convocatoria.....	4336
NTON 03 101-14.....	4310	SECCIÓN JUDICIAL	
NTON 03 102-14.....	4328	Cartel.....	4336
MINISTERIO AGROPECUARIO		UNIVERSIDADES	
Licitación Selectiva N° MAG-DA-LS-72-005-06-2018.....	4331	Título Profesional.....	4336
Licitación Selectiva N° MAG-DA-LS-74-005-06-2018.....	4331		
INSTITUTO NICARAGÜENSE DE TECNOLOGÍA AGROPECUARIA			
Licitación Selectiva No. 05-2018.....	4331		

CASA DE GOBIERNO

**Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional
Unida Nicaragua Triunfa**

DECRETO PRESIDENCIAL No. 07-2018

El Presidente de la República de Nicaragua
Comandante Daniel Ortega Saavedra

CONSIDERANDO

I

Que el Gobierno de la República de Nicaragua suscribió el veintidós de septiembre del dos mil diecisiete, en la ciudad de Nueva York, Estados Unidos de América, el “**TRATADO SOBRE LA PROHIBICIÓN DE LAS ARMAS NUCLEARES**”.

II

Que la Asamblea Nacional aprobó el referido Acuerdo mediante Decreto A.N. No.8444 del veinticuatro de mayo del año dos mil dieciocho, publicado en La Gaceta, Diario Oficial No.102 el treinta de mayo del año dos mil dieciocho.

En uso de las facultades que le confiere
la Constitución Política

HA DICTADO

El siguiente:

DECRETO

DE RATIFICACIÓN DEL “TRATADO SOBRE LA PROHIBICIÓN DE LAS ARMAS NUCLEARES”

Artículo 1. Ratificar el “**TRATADO SOBRE LA PROHIBICIÓN DE LAS ARMAS NUCLEARES**”, suscrito el veintidós de septiembre de dos mil diecisiete, en la ciudad de Nueva York, Estados Unidos de América.

Artículo 2. Expedir el Instrumento de Ratificación para su Depósito en la Secretaría General de las Naciones Unidas, conforme el Artículo 19 del Tratado.

Artículo 3. El presente Decreto entrará en vigencia a partir de su publicación en La Gaceta, Diario Oficial.

Dado en la Ciudad de Managua, Casa de Gobierno, República de Nicaragua, el día cinco de junio del año dos mil dieciocho. **Daniel Ortega Saavedra**, Presidente de la República de Nicaragua. **Paul Oquist Kelley**, Secretario Privado para Políticas Nacionales.

ACUERDO PRESIDENCIAL No. 94-2018

El Presidente de la República de Nicaragua
Comandante Daniel Ortega Saavedra

En uso de las facultades que le confiere
la Constitución Política

ACUERDA

Artículo 1. Autorizar al Ministro de Hacienda y Crédito Público para que, en nombre y representación de la República de Nicaragua, suscriba con el Banco Interamericano de Desarrollo (BID), en su calidad de administrador del Fondo Mesoamericano de Salud, el Tercer Convenio Individual de Financiamiento No Reembolsable del Fondo Mesoamericano de Salud por Un Millón Dosecientos Noventa y Cinco Mil Dólares de los Estados Unidos de América (US\$1,295,000.00), para financiar la Tercera Operación Individual de dicho Fondo, a ser ejecutada por el Ministerio de Salud (MINSAL).

Artículo 2. La certificación de este Acuerdo acreditará la representación del Ministro de Hacienda y Crédito Público en la firma del convenio relacionado en el artículo anterior, cuyos términos han sido previamente acordados entre el Ministerio de Hacienda y Crédito Público (MHCP) y el Banco Interamericano de Desarrollo (BID).

Artículo 3. El presente Acuerdo surte sus efectos a partir de su publicación. Publíquese en La Gaceta, Diario Oficial.

Dado en la Ciudad de Managua, Casa de Gobierno, República de Nicaragua, el día ocho de junio del año dos mil dieciocho. **Daniel Ortega Saavedra**, Presidente de la República de Nicaragua. **Paul Oquist Kelley**, Secretario Privado para Políticas Nacionales.

ACUERDO PRESIDENCIAL No. 95-2018

El Presidente de la República de Nicaragua
Comandante Daniel Ortega Saavedra

En uso de las facultades que le confiere
la Constitución Política

ACUERDA

Artículo 1. Reconocer las Letras Patentes extendidas por el Ministro de Asuntos Exteriores del Reino de Noruega a favor del Honorable Señor **Diego César Vargas Montealegre**, en el cargo de Cónsul General Honorario del Reino de Noruega ante el Gobierno de la República de Nicaragua, con sede en la ciudad de Managua y con jurisdicción en todo el territorio de la República de Nicaragua.

Artículo 2. El presente Acuerdo surte sus efectos a partir de su publicación. Publíquese en La Gaceta, Diario Oficial.

Dado en la Ciudad de Managua, Casa de Gobierno, República de Nicaragua, el día once de junio del año dos mil dieciocho. **Daniel Ortega Saavedra**, Presidente de la República de Nicaragua. **Paul Oquist Kelley**, Secretario Privado para Políticas Nacionales.

ACUERDO PRESIDENCIAL No. 96-2018

El Presidente de la República de Nicaragua
Comandante Daniel Ortega Saavedra

CONSIDERANDO ÚNICO

Que habiendo recibido el Ministro de Relaciones Exteriores a las tres de la tarde del día once de junio del año dos mil

dieciocho, de las manos del Excelentísimo Señor **Jaime José Regalado Oliva**, las Copias de Estilo de las Cartas Credenciales que lo acreditan en el carácter de Embajador Extraordinario y Plenipotenciario de la República de Guatemala, ante el Gobierno de la República de Nicaragua. Dado en el Palacio Nacional de la Cultura, el veintiuno de mayo del año dos mil dieciocho, por el Excelentísimo Señor Presidente de la República de Guatemala, Jimmy Morales Cabrera; la Excelentísima Señora Sandra Erica Jovel Polanco, Ministra de Relaciones Exteriores de la República de Guatemala y por el Excelentísimo Señor Jairo David Estrada B. Viceministro de Relaciones Exteriores de la República de Guatemala.

En uso de las facultades que le confiere
la Constitución Política

ACUERDA

Artículo 1. Reconocer al Excelentísimo Señor **Jaime José Regalado Oliva**, para ser acreditado en el alto cargo de Embajador Extraordinario y Plenipotenciario de la República de Guatemala, ante el Gobierno de la República de Nicaragua.

Artículo 2. Ordenar a las Autoridades Civiles y Militares, guardar y hacer guardar las prerrogativas e inmunidades que a su jerarquía corresponden.

Artículo 3. El presente Acuerdo surte sus efectos a partir de su publicación. Publíquese en La Gaceta, Diario Oficial.

Dado en la Ciudad de Managua, Casa de Gobierno, República de Nicaragua, el día doce de junio del año dos mil dieciocho. **Daniel Ortega Saavedra**, Presidente de la República de Nicaragua. **Paul Oquist Kelley**, Secretario Privado para Políticas Nacionales.

ACUERDO PRESIDENCIAL No. 97-2018

El Presidente de la República de Nicaragua
Comandante Daniel Ortega Saavedra

CONSIDERANDO

Que habiendo recibido el Compañero Presidente de la República de Nicaragua, Comandante Daniel Ortega Saavedra y la Compañera Rosario Murillo Zambrana, Vicepresidenta de la República de Nicaragua, el día dieciocho de junio del año dos mil dieciocho, de las manos del Excelentísimo **Monseñor STANISLAW WALDEMAR SOMMERTAG**, las Cartas Credenciales que lo acreditan en el carácter de Nuncio Apostólico en la República de Nicaragua, expedidas en San Pedro, Roma, el día catorce de junio del año dos mil dieciocho por Su Santidad, El Papa Francisco.

Quien también, había presentado Copias de Estilo de las Cartas Credenciales, al Ministro de Relaciones Exteriores, Compañero Denis Moncada Colindres, a las cinco de la tarde del día dieciséis de junio del año dos mil dieciocho.

En uso de las facultades que le confiere
la Constitución Política

ACUERDA

Artículo 1. Reconocer al Excelentísimo **Monseñor**

STANISLAW WALDEMAR SOMMERTAG, en calidad de Nuncio Apostólico en Nicaragua.

Artículo 2. Ordenar a las Autoridades Civiles y Militares, guardar y hacer guardar las prerrogativas e inmunidades que a su jerarquía corresponden.

Artículo 3. El presente Acuerdo surte sus efectos a partir de su publicación. Publíquese en La Gaceta, Diario Oficial.

Dado en la Ciudad de Managua, Casa de Gobierno, República de Nicaragua, el día diecinueve de junio del año dos mil dieciocho. **Daniel Ortega Saavedra**, Presidente de la República de Nicaragua. **Paul Oquist Kelley**, Secretario Privado para Políticas Nacionales.

MINISTERIO DE GOBERNACIÓN

Reg. 1752 – M. 1823739 – Valor C\$ 95.00

AVISO DE LICITACION

CONTRATACION SIMPLIFICADA No. 04/BS/2018

Por este medio **EL MINISTERIO DE GOBERNACIÓN** que en lo sucesivo se denominará (“El Adquiriente”), de conformidad y sujeción a lo establecido en la Ley N° 737 “Ley de Contrataciones Administrativas del Sector Público”, Decreto N° 75-2010 “Reglamento General de la Ley No. 737”, que regulan las normas y procedimientos de Contratación del Sector Público, hace del conocimiento que se encuentra disponible en el portal único de contrataciones www.nicaraguacompra.gob.ni el Pliego de Bases y Condiciones, Convocatoria a Licitación, e invita a participar a todas aquellas personas naturales o jurídicas que cumplan con el perfil de la contratación y estén autorizadas para ejercer la actividad comercial y debidamente inscritos en el Registro Central de Proveedores de la Dirección General de Contrataciones del Estado del Ministerio de Hacienda y Crédito Público, que se llevará a cabo mediante la modalidad de **CONTRATACION SIMPLIFICADA N° 04/BS/2018**, la contratación que a continuación se detalla:

- **OBJETO DE LA CONTRATACION: “Adquisición de Dos Camionetas para Jefes de la Dirección General de Bomberos de Nicaragua”.**

Dado en la ciudad de Managua, a los dieciséis días del mes de Abril del año dos mil dieciocho.

(f) **LIC. CARLA DELGADO DONAIRE**, Responsable Interina de la División de Adquisiciones.

Reg. 1753 – M. 1823675 – Valor C\$ 95.00

AVISO DE LICITACIÓN LICITACIÓN SELECTIVA N° LS/14/BS/2018

Por este medio **EL MINISTERIO DE GOBERNACIÓN** que en lo sucesivo se denominará (“El Adquiriente”), de conformidad y sujeción a lo establecido en la Ley N° 737 “Ley de Contrataciones Administrativas del Sector Público”, Decreto N° 75-2010 “Reglamento General a la Ley No. 737”, que regulan las normas y procedimientos de Contratación del Sector Público, hace del

conocimiento que se encuentra disponible en el portal único de contrataciones www.nicaraguacompra.gob.ni el Pliego de Bases y Condiciones, Convocatoria a Licitación, e invita a participar a todas aquellas personas naturales o jurídicas que cumplan con el perfil de la contratación y estén autorizadas para ejercer la actividad comercial y debidamente inscritos en el Registro Central de Proveedores de la Dirección General de Contrataciones del Estado del Ministerio de Hacienda y Crédito Público, que se llevará a cabo mediante la modalidad de **LICITACIÓN SELECTIVA N° LS/14/BS/2018**, la contratación que a continuación se detalla:

- OBJETO DE LA CONTRATACION: “Adquisición de Servicio de Limpieza de Pila Séptica en los Establecimientos Penitenciarios de Tipita, Granada, Juigalpa, y Matagalpa-DGSPN”

Dado en la ciudad de Managua, República de Nicaragua a los 26 días del mes junio del año dos mil dieciocho.

(f) **Lic. Carla Delgado Donaire**, Responsable Interina de la División de Adquisiciones.

MINISTERIO DE SALUD

Reg. 1738 – M. 1023842438 – Valor C\$ 95.00

AVISO

Nicaragua
Ministerio de Salud

El Ministerio de Salud (MINSa) invita a las personas naturales o jurídicas autorizadas en nuestro país para ejercer las actividades comerciales e inscritas en el Registro Centro de Proveedores del Estado del Ministerio de Hacienda y Crédito Público (MHCP) a presentar ofertas en sobre sellados para la:

LICITACION PUBLICA LP-48-05-2018 “ADQUISICION DE PRUEBAS DE HIV PARA ABASTECIMIENTO REGULAR”

Fuente de Financiamiento: Tesoro

Fecha de Publicación: 26 de junio del 2018

Los licitantes interesados pueden obtener la información completa incluyendo el Pliego de Base y Condiciones en: División General de Adquisiciones/Ministerio de Salud, Costado Oeste de la Colonia Iro de Mayo, Managua, Nicaragua, Teléfono: 2289-4700, 2289-4300 o en los siguientes portales:

www.minsa.gob.ni
www.nicaraguacompra.gob.ni

Todas las respuestas de solicitudes de aclaración serán igualmente publicadas en los portales antes mencionados.

La fecha para presentar ofertas es el 26 de julio del 2018 hasta las 10:30 am en el Auditorio de la División General de Adquisiciones del Ministerio de Salud.

(f) **Lic. Tania Isabel García González. Directora General de Adquisiciones Ministerio de Salud.**

Reg. 0338 – M. 93865909 – Valor C\$ 13,930.00

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 del 145 al 153, se encuentra el **Acta No. 001-2017 “Primera Sesión Ordinaria de la Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad (CNNC)”**, la que en sus partes conducentes, expone: *En la ciudad de Managua, República de Nicaragua, ocho y treinta y cinco minutos de la mañana del día martes cinco de septiembre del dos mil diecisiete, reunidos en la Sala de Conferencias del Despacho del Ministro de Fomento, Industria y Comercio (MIFIC), 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; Augusto Flores, Vice Ministro del Ministerio del Ambiente y los Recursos Naturales (MARENA); Ricardo José Somarriba, en representación del Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria (IPSA); Isidro Rivera, en representación del Ministro Agropecuario (MAG); Oscar Escobar, en representación del Ministro de Transporte e Infraestructura (MTI); Fernando Ocampo y David Fariñas en representación del Ministerio de Energía y Minas (MEM); Julio Solís Sánchez, en representación del Director del Instituto Nicaragüense de Acueductos y Alcantarillados (INAA); José León Arguello en representación del Ministerio del Trabajo (MITRAB); Sheyla Carolina Gadea en representación del Director Ejecutivo del Instituto Nicaragüense de Telecomunicaciones y Correos (TELCOR); Zacarías Mondragón, en representación del Sector Industrial; Francisco Javier Vargas, en representación de las Organizaciones Privadas del Sector Agropecuario; Geraldine Pineda, en representación de los consumidores. Asimismo, participan en esta Sesión, Noemí Solano Lacayo, en su carácter de Secretaria Ejecutiva de la CNNC y los siguientes invitados especiales: Santiago Rodríguez del Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria (IPSA); Víctor Rivera Baca en representación del Ministro Agropecuario (MAG); Víctor Hugo Tercero y Martín García en representación del Ministerio del Trabajo (MITRAB); Silfida Miranda, Karla Brenes, Hilma Godoy, Iván Martínez y Cairo Flores, del Ministerio de Fomento, Industria y Comercio (MIFIC). El compañero Orlando Solórzano Delgadillo, en calidad de Presidente de la CNNC procede a dar las palabras de bienvenida (...) II. **Presentación y aprobación de Normas Técnicas Nicaragüense (NTN y NTON).** Se presentan para aprobación de la CNNC un total de 66 normas técnicas nicaragüenses, de las cuales cuarenta y cinco (45) son voluntarias y veinte (21) obligatorias, aprobándose 65 normas técnicas en esta sesión. **Norma Obligatoria Aprobada: 2) NTON 03 103 - 16 Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense. Carne y Productos Cárnicos. Embutidos Cárnicos. Características y Especificaciones. (...).** No habiendo otros asuntos que tratar se levanta la sesión y después de leída la presente acta, se aprueba, ratifica y firman el día cinco de septiembre del dos mil diecisiete. (f) Orlando Solórzano (Legible) – Ministro MIFIC, Presidente de la CNNC (f) Noemí Solano Lacayo (Legible), Secretaria Ejecutiva CNNC”. A solicitud del **Ministerio de Salud (MINSa)** en una hoja de papel común tamaño carta, se extiende 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 trece días del mes de octubre del año dos mil diecisiete. (f)*

Noemí Solano Lacayo, Secretaría Ejecutiva, Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad.

CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS. EMBUTIDOS CARNICOS. CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES.

**NTON
03 103 – 16**

NORMA TECNICA OBLIGATORIA NICARAGÜENSE

Contenido

INFORME	3
1. OBJETO.....	4
2. CAMPO DE APLICACIÓN.....	4
3. REFERENCIAS NORMATIVAS.....	4
4. DEFINICIONES.....	5
5. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	7
6. DESIGNACIÓN	7
7. FACTORES ESENCIALES.....	8
8. HIGIENE.....	10
9. EMPAQUE Y EMBALAJE.....	10
10. ETIQUETADO	10
11. OBSERVANCIA.....	11
12. SANCIONES.....	11
13. ENTRADA EN VIGENCIA	11
ANEXO A	12

INFORME

El Comité Técnico a cargo de la revisión de la Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense denominada: **NTON 03 103 – 16 Carne y Productos Cárnicos. Embutidos Cárnicos. Características y Especificaciones**. Estuvo integrado por representantes de las siguientes Instituciones y Empresas”:

Cámara de Industrias de Nicaragua	Andrea Almanza	Mondragón Garcia
Industrias Delmor S.A.	Zacarías	Villavicencio
Industrias Delmor S.A.	Jorge Hernández	Brofman.
Industrias Delmor S.A.	Adriana Narváez	Lacayo
Cargill de Nicaragua S.A	Alfredo Vélez	Baldizón
Cargill de Nicaragua S.A	Scarlett Lopez	Castillo
Cargill de Nicaragua S.A	Claudia Mejía	Salmerón
Cargill de Nicaragua S.A	Deyanira Báez	
Delicarnes S.A	Guillermo Guerra	
Delicarnes S.A	Bismark	Hernandez
Coosempa R.L	Emérita	Hernandez Cano
Procesadora Cárnica Siboney	Jose Jesús Urbina Sequeira	
Matadero Cacique	Genaro Hernandez	Ampies
Consultor Independiente	Boris Gutierrez	Sanchez
Ministerio de Salud	Meylin Centeno	Vargas
IPSA	Xilonem Calderon	Vigil
IPSA	Dany Rosales	Gutierrez

IPSA	Henry Perez
IPSA	Adriana Ibarra
MIFIC - DIPRODEC	Jasser Palacios
MIFIC - LABAL	Francisco Perez
MIFIC - DGIT	Julio Quant
MIFIC - DNM	Denis Saavedra
	Vallejos
MIFIC - DNM	Cairo Flores Irias

Esta norma fue aprobada por el Comité Técnico de Normalización en su última sesión de trabajo el día Miércoles, 12 de Julio de 2017, luego de revisados los comentarios de consulta pública.

1. OBJETO

Esta norma establece las características y especificaciones que se deben cumplir en el proceso de elaboración de los Productos Cárnicos. Embutidos Cárnicos.

2. CAMPO DE APLICACIÓN

Esta norma es aplicable a los Productos Cárnicos, Embutidos Cárnicos (*salchicha, salchichón, mortadela y chorizo*) destinados para el consumo humano que se importen o se produzcan a nivel Nacional.

No aplica a los embutidos no cárnicos de consumo humano cuyas características de composición sean distintas a las especificadas en la presente Norma. Estos productos se designarán con una declaración calificativa que describa la verdadera naturaleza, evitando que se induzca a error al consumidor y se confundan con los productos regulados por esta Norma, de acuerdo a las prescripciones de información comercial contenidas en la NTON 03 021-11/RTCA 67.01.07:10. Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (Pre-empacados).

3. REFERENCIAS NORMATIVAS

Los siguientes documentos referenciados, son indispensables para la aplicación de esta norma, los cuales aplicaran en su versión vigente.

- NTON 03 021-11/RTCA 67.01.07:10 Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (Pre-empacados).

- NTON 03 069-06/RTCA 67.01.33:06 Industria de alimentos y bebidas procesados. Buenas prácticas de manufactura. Principios generales.

- NTON 03 026-10 Manipulación de Alimentos. Requisitos sanitarios para manipuladores.

- NTON 03 041-03 Almacenamiento de Productos Alimenticios.

- NTON 03 079-08 Requisitos para el Transporte de Productos Alimenticios.

- NTON 03 094-10/RTCA 67.04.54:10 Alimentos y Bebidas Procesadas. Aditivos Alimentarios.

- NTON 03 080-08/ RTCA 67.04.50:08 Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de Alimentos.

- NTON 03 092-10/RTCA 67.01.60:10 Etiquetado Nutricional

de Productos Alimenticios Preenvasados para Consumo Humano para la Población a partir de 3 Años de Edad.

4. DEFINICIONES

Para los propósitos de este documento, aplican las siguientes definiciones y términos:

4.1. Aditivo alimentario. cualquier sustancia que no se consume normalmente como alimento por sí misma ni se usa normalmente como ingrediente típico del alimento, tenga o no valor nutritivo, cuya adición intencional al alimento para un fin tecnológico (inclusive organoléptico) en la fabricación, elaboración, tratamiento, envasado, empaque, transporte o almacenamiento provoque, o pueda esperarse razonablemente que provoque directa o indirectamente, el que ella misma o sus subproductos lleguen a ser un complemento del alimento o afecten sus características. Esta definición no incluye los contaminantes ni las sustancias añadidas al alimento para mantener o mejorar las cualidades nutricionales [FUENTE: NTON 03 021-11/RTCA 67.01.07:10]

4.2. Ahumado. se entiende por ahumado el proceso por medio del cual los productos cárnicos procesados adquieren mediante la acción del humo, las características de color, sabor o conservación. El humo puede ser aplicado directamente por ignición de aserrín de maderas no resinosas o por el uso de humo líquido o sólido.

4.3. Alimento previamente envasado (pre envasado). todo alimento envuelto o envasado, empaquetado en ausencia del consumidor listo para ofrecerlo a este o para fines de hostelería. [FUENTE NTON 03 021 -11 / RTCA 67.01.07:10]

4.4. Animal de abasto. bovinos, ovinos, porcinos, caprinos, aves de corral y otras especies que la Autoridad Nacional Competente declare que son utilizables y aptas para el consumo humano.

4.5. Autoridad Nacional Competente. Institución específica encargada de la aplicación de esta norma en el área de su competencia, (MINSa, IPSA y MIFIC).

4.6. Buenas prácticas de manufactura. condiciones de infraestructura y procedimientos establecidos para todos los procesos de producción y control de alimentos, bebidas y productos afines, con el objeto de garantizar la calidad e inocuidad de dichos productos según normas aceptadas internacionalmente.

[FUENTE: NTON 03 069-06/ RTCA 67.01.33:06]

4.7. Carne. todas las partes de un animal que han sido dictaminadas como inocuas y aptas para el consumo humano o se destinan para este fin.

[FUENTE: CODEX RCP/CAC 58-2005]

4.8. Chorizo. es el producto elaborado con carne de animales de abasto, solas o en mezcla, con ingredientes y aditivos de uso permitido y embutidos en tripas naturales o artificiales de uso permitido, puede ser fresco (crudo), cocido, madurado, ahumado o no

4.9. Cocción o cocimiento. se entiende por cocción o cocimiento el tratamiento térmico por el cual el producto en elaboración es sometido a una relación temperatura interna/tiempo de exposición

tal que garantiza la eliminación de patógenos.

4.10. Curado. proceso de estabilización del color de la carne mediante la adición de nitrito de sodio y agentes coadyuvantes (cloruro de sodio, azúcares, ácido ascórbico, entre otros establecidos en el RTCA de aditivos alimentarios, en su versión vigente).

4.11. Embutidos cárnicos: productos elaborados en base a una mezcla de carne animal permitida para el consumo humano, adicionado o no de complementos cárnicos, grasas comestibles, condimentos, especias y aditivos alimentarios, uniformemente mezclados, con agregado o no de sustancias aglutinantes y/o agua o hielo, introducida en tripas naturales o en fundas artificiales y sometida o no a uno o más de los procesos tecnológicos de curado, cocción, deshidratación y ahumado. Los cuales cumplen con las especificaciones establecidas en esta norma.

4.12. Embutidos cocidos. se entiende por embutidos cocidos, cualquiera que sea su forma de elaboración, aquel que sufre un proceso de cocimiento adecuado.

4.13. Embutidos crudos. se entiende por embutidos crudos, aquellos embutidos, cualquiera que sea su forma de elaboración que no han sido sometidos a cocción.

4.14. 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 manipulación.

[FUENTE: NTON 03 079 – 08]

4.15. Envase Secundario (Empaque). cualquier recipiente que contiene alimento para su entrega como un producto único, que los cubre, total o parcialmente y que incluye los embalajes y envolturas. Un envase puede contener varias unidades o tipos de alimentos previamente envasados cuando se ofrece al consumidor.

[FUENTE: NTON 03 079 – 08]

4.16. Especies y hierbas aromáticas secas. componentes desecados o mezclas de plantas secas usada en los alimentos para otorgarles sabor, color e impartirles o infundirles un aroma. Este término se aplica de igual forma a aquellas: enteras, quebradas, molidas o a las mezclas de éstas.

[FUENTE: CODEX CAC/RCP 42-1995]

4.17. Emulsión Cárnica. son mezclas de carne finamente troceadas compuesta de agua, proteína, grasa y sal, pudiendo aparecer también productos no cárnicos tales como soja, suero y almidón.

4.18. Funda. producto flexible, elaborado con un material de colágeno de origen animal, celulosa, materiales sintéticos o mezclas de estos; de permeabilidad variable, que se utiliza para embutir productos cárnicos procesados.

4.19. Ingrediente. cualquier sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, que se emplee en la fabricación o preparación de un alimento y esté presente en el producto final aunque posiblemente en forma modificada.

[FUENTE: CODEX STAN 1-1985]

4.20. Mortadela, Salchicha y Salchichón. productos cocidos, elaborados sobre la base de carne fresca o congelada, con agregado o no de carne cocida, de animales autorizados, con agregado de grasa comestible, perfectamente trituradas y mezcladas, emulsionado o no, elaborado con ingredientes de uso permitido e introducido en fundas autorizadas, ahumado o no, las cuales se diferencian por su sabor y presentación característico.

4.21. Tripa artificial. material elaborado a partir de materias primas grado alimenticio, sintéticas o naturales o ambas que pueden ser comestibles o no, utilizadas para contener los alimentos con exclusión de espacios libres.

4.22. Tripa natural. membrana natural de los animales de abasto que se usa para contener los alimentos con exclusión de espacios libres, previa adecuación que garantice su inocuidad

4.23. Vísceras. subproductos de origen animal obtenidos de los órganos sanos comestibles, contenidos en la cavidad torácica y abdominal del cuerpo de los animales de abasto.

5. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

5.1. La salchicha, el salchichón, la mortadela y el chorizo deben ser elaborados a base de carne, que puede haberse picado o curado, vísceras y subproductos cárnicos. Estas materias primas cárnicas deben provenir de animales de abasto sanos, sacrificados en mataderos autorizados y con inspección médico veterinario oficial.

5.2. La salchicha, el salchichón, la mortadela y el chorizo deben ser elaborados con grasa comestible de origen animal o vegetal. pueden contener sal, especias, condimentos, hielo, agua, aditivos permitidos, vegetales frescos o deshidratados, féculas, azúcares, derivados lácteos y otros agregados proteicos.

5.3. Deben ser agregados únicamente los tejidos que no causen daño a la salud del consumidor, permitidos por la Autoridad Nacional Competente. Sin embargo la grasa puede ser aportada por diferentes especies (animales de abasto o vegetal) y que la misma se declare como tal en la etiqueta.

5.4. El tratamiento térmico aplicado a los productos sujetos a esta norma, se detalla de acuerdo al Anexo B. informativo.

5.5. Para el proceso de ahumado, las maderas empleadas deben ser secas, duras y no resinosas. Se permite el uso de humo líquido o sólido.

5.6. Para el ablandamiento y conservación de las tripas naturales o sintéticas, éstas pueden ser tratadas con aditivos autorizados.

5.7. El producto debe estar exento de rastros de huesos, pelos, tendones, metales y cualquier otro material extraño.

6. DESIGNACIÓN

6.1. El producto objeto de este reglamento se designa por:

6.1.1. “Salchicha”, “Salchichón”, “Mortadela”, “Chorizo”, cuando el producto contenga mezclas cárnicas de diferentes especies animales de abasto.

6.1.2. “Salchicha”, “Salchichón”, “Mortadela”, “Chorizo” de (nombre de la especie animal)”, si el 100 % de la carne lo aporta la especie mencionada. Ejemplo: Una salchicha elaborada con 100% de carne de res se designará “Salchicha de res”.

6.1.3. También se puede designar como “Salchicha”, “Salchichón”, “Mortadela”, “Chorizo” con (nombre de la especie animal)” siempre y cuando contenga un mínimo del 51 % de la carne de la especie mencionada o “Salchicha”, “Salchichón”, “Mortadela”, “Chorizo” con (nombre del ingrediente).

Ejemplos:

- Una salchicha con 51% de carne de res se designará “Salchicha con res”.
- Esta misma salchicha, que además contenga chile, se designará “Salchicha con res y chile”.

6.1.4. Esta designación debe aparecer cerca del nombre comercial en la etiqueta del producto conforme a la legislación nacional vigente. Si el nombre comercial incluye la palabra “Salchicha”, “Salchichón”, “Mortadela”, “Chorizo” se permite omitir esta palabra.

7. FACTORES ESENCIALES

7.1. Ingredientes

Todos los ingredientes o materias primas deben ser de grado alimenticio. Esta lista no es exhaustiva.

- Carnes (aves de corral, caprino, ovino, bovino, porcino,)
- Grasa (vegetal o animal).
- Agua o hielo.
- Ingredientes para curado. Consisten en nitrito de potasio o sodio.
- Sal (cloruro de sodio o potasio).
- Subproductos cárnicos comestibles, piel separada, curados o sin curar.
- Harinas y almidones modificados.
- Proteínas de origen animal o vegetal.
- Sacáridos simples y complejos.
- Proteínas hidrolizadas.
- Leche y derivados lácteos.
- Especies, aderezos y condimentos.
- Vegetales frescos o deshidratados.
- Vinos, licores y vinagres.
- Hongos.
- Semillas y nueces.

NOTA se permitirán otros ingredientes que garanticen la inocuidad del producto.

7.2. Requisitos químicos.

Las características químicas de la “Salchicha”, el “Salchichón”, la “Mortadela” y el “Chorizo” deben ser conforme a las establecidas en la Tabla 1.

Tabla 1.

Características químicas para la “Salchicha”, el “Salchichón”, la “Mortadela”, y el “Chorizo”

Característica	Contenido	Método de ensayo
Humedad	Menor o igual (\leq) a 75,0 %	AOAC 930.10
Grasa Total	Menor o igual (\leq) a 25,0 %	AOAC 991.36 ISO 1443
Cenizas	(3,0 – 4,0) %	AOAC 942.05
Proteína Total	Mayor o igual (\geq) 9 %	AOAC 984.18
Carbohidratos	Menor o igual (\leq) 12% ^(ver nota 6)	Este valor se obtiene por diferencia

NOTAS

- (1) Para el chorizo, el valor permitido de grasa total será del 40%.
- (2) La proteína adicionada (de origen no Animal) debe ser igual o menor a 49% de la proteína total.
- (3) La Proteína adicionada (de origen Animal) debe ser igual o mayor al 51% de la proteína adicionada.
- (4) El contenido de grasa vegetal no deberá ser superior al 49% de la grasa total.
- (5) El contenido de grasa animal deberá ser igual o mayor al 51 % de la grasa total.
- (6) Se permitirá la comercialización de embutidos cárnicos con un contenido máximo de 14% de carbohidratos, por un período no mayor a 12 meses, los cuales se contarán a partir de la entrada en vigencia de la norma. A partir del segundo año de vigencia de esta norma, se deberá cumplir con el parámetro de carbohidratos establecido en la Tabla 1.

7.3. Requisitos microbiológicos.

Los productos establecidos en esta norma, deben cumplir con lo establecido en la NTON 03 080-08/ RTCA 67.04.50:08. Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de los Alimentos, en su versión vigente.

7.4. Aditivos alimentarios.

Los productos establecidos en esta norma, deben cumplir con lo establecido en la NTON 03 094 -10/ RTCA 67.04.54:10 Alimentos y Bebidas Procesadas. Aditivos Alimentarios, en su versión vigente.

7.5. Contaminantes.

Las materias primas cárnicas procedentes de animales de abasto, usadas para la elaboración de los productos contenidos en la presente norma, deben cumplir con el plan de residuos establecidos por el Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria.

8. HIGIENE

Los establecimientos que se dediquen a la producción o importación de productos cárnicos embutidos. Deben de cumplir con las siguientes normativas en su versión vigente:

- NTON 03 069-06/RTCA 67.01.33:06 Industria de Alimentos y Bebidas Procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales.

- NTON 03 026-10 Manipulación de Alimentos. Requisitos Sanitarios para Manipuladores.

- NTON 03 041-03 Almacenamiento de Productos Alimenticios.

- NTON 03 079-08 Requisitos para el Transporte de Productos Alimenticios.

9. EMPAQUE Y EMBALAJE

9.1. El empaque primario de la “Salchicha”, el “Salchichón”, la “Mortadela” y el “Chorizo” será todo recipiente que tenga contacto directo con el producto, con la misión específica de protegerlo de su deterioro, contaminación o adulteración y de facilitar su manipulación.

9.2. Las características organolépticas y la composición de la “Salchicha”, el “Salchichón”, la “Mortadela” y el “Chorizo” no deben ser alteradas negativamente por el material de empaque primario.

9.3. Para efectos de despacho, la “Salchicha”, el “Salchichón”, la “Mortadela” y el “Chorizo” deben tener como mínimo un embalaje secundario que los proteja de posibles contaminaciones.

10. ETIQUETADO

10.1. El etiquetado de estos productos, debe cumplir con lo establecido en la NTON 03 021-11/ RTCA 67.01.07:10 Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (Pre-empacados).

10.2. En el caso del chorizo crudo la etiqueta deberá contener una de las siguientes frases:

- “Consumase bien cocido”.
- “Consumir después de ser cocinado”.

U otra frase que indique claramente al consumidor que el producto no debe consumirse sin un tratamiento térmico previo.

10.3. Todos los Embutidos no cárnicos que no cumplan con las especificaciones contenidas en esta norma, deberán denominarse de acuerdo a la verdadera naturaleza del producto.

Ejemplo:

- “Embutido a base de yuca tipo salchicha”
- “Embutido no cárnico a base a de....”

10.4. Cualquier declaración nutricional, debe cumplir con lo establecido en la NTON 03 092-10/ RTCA 67.01.60:10 Etiquetado Nutricional de Productos Alimenticios Pre envasados para Consumo Humano para la Población a partir de 3 Años de Edad.

11. OBSERVANCIA

Esta corresponderá al Ministerio de Salud, Ministerio de Fomento Industria y Comercio y el Instituto de Protección y Sanidad

Agropecuaria.

12. SANCIONES

Se sancionará de acuerdo a lo establecido en la Ley N° 842, Ley de protección de los derechos de las personas consumidoras y usuarias, publicada en la Gaceta N° 129 del 2013, la Ley N° 423, Ley General de Salud y su Reglamento y la Ley N° 291 Ley Básica de Salud Animal y Sanidad Vegetal.

13. ENTRADA EN VIGENCIA

La presente Norma entrará en vigencia seis (6) meses luego de su publicación en el Diario Oficial La Gaceta.

Anexo A

(Informativo)

Temperaturas Interna de Cocción
Embutidos Cárnicos

Nº	COMPOSICION	TEMPERATURA COCCIÓN
1	Productos que llevan harina en su composición.	≥75 °C
2	Productos que llevan almidones en su composición.	≥72 °C
3	Productos que no llevan almidones ni harinas en su composición.	≥70 °C

-ULTIMA LINEA-

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 145 al 153, se encuentra el **Acta No. 001-2017 “Primera Sesión Ordinaria de la Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad (CNNC)”**, la que en sus partes conducentes, expone: *En la ciudad de Managua, República de Nicaragua, ocho y treinta y cinco minutos de la mañana del día martes cinco de septiembre del dos mil diecisiete, reunidos en la Sala de Conferencias del Despacho del Ministro de Fomento, Industria y Comercio (MIFIC), 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; Augusto Flores, Vice Ministro del Ministerio del Ambiente y los Recursos Naturales (MARENA); Ricardo José Somarriba, en representación del Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria (IPSA); Isidro Rivera, en representación del Ministro Agropecuario (MAG); Oscar Escobar, en representación del Ministro de Transporte e Infraestructura (MTI); Fernando Ocampo y David Fariñas en representación del Ministerio de Energía y Minas (MEM); Julio Solís Sánchez, en representación del Director del Instituto Nicaragüense de Acueductos y Alcantarillados (INAA); José León Arguello en representación del Ministerio del Trabajo (MITRAB); Sheyla Carolina Gadea en representación del Director*

Ejecutivo del Instituto Nicaragüense de Telecomunicaciones y Correos (TELCOR); **Zacarías Mondragón**, en representación del Sector Industrial; **Francisco Javier Vargas**, en representación de las Organizaciones Privadas del Sector Agropecuario; **Geraldine Pineda**, en representación de los consumidores. Asimismo, participan en esta Sesión, **Noemí Solano Lacayo**, en su carácter de Secretaria Ejecutiva de la CNNC y los siguientes invitados especiales: **Santiago Rodríguez** del Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria (IPSA); **Victor Rivera Baca** en representación del Ministro Agropecuario (MAG); **Victor Hugo Tercero y Martín García** en representación del Ministerio del Trabajo (MITRAB); **Silfida Miranda, Karla Brenes, Hilma Godoy, Iván Martínez y Cairo Flores**, del Ministerio de Fomento, Industria y Comercio (MIFIC). El compañero Orlando Solórzano Delgadillo, en calidad de Presidente de la CNNC procede a dar las palabras de bienvenida (...) II. **Presentación y aprobación de Normas Técnicas Nicaragüense (NTN y NTON)**. Se presentan para aprobación de la CNNC un total de 66 normas técnicas nicaragüenses, de las cuales cuarenta y cinco (45) son voluntarias y veinte (21) obligatorias, aprobándose 65 normas técnicas en esta sesión. **Norma Obligatoria Aprobada: 19) NTON 03 101-14 / RTCA 67.04.70:14 Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense. Productos Lácteos. Quesos. Especificaciones.** (...) No habiendo otros asuntos que tratar se levanta la sesión y después de leída la presente acta, se aprueba, ratifica y firman el día cinco de septiembre del dos mil diecisiete. (f) Orlando Solórzano (Legible) – Ministro MIFIC, Presidente de la CNNC (f) Noemí Solano Lacayo (Legible), Secretaria Ejecutiva CNNC". A solicitud del **Ministerio de Salud (MINSa)**, en una hoja de papel común tamaño carta, se extiende 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 trece días del mes de octubre del año dos mil diecisiete. (f) **NOEMÍ SOLANO LACAYO**, Secretaria Ejecutiva, Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad.

ANEXO DE LA RESOLUCIÓN No. 366-2015
(COMIECO-LXXII)

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO

NTON 03 101-14 / RTCA 67.04.70:14

PRODUCTOS LÁCTEOS. QUESOS. ESPECIFICACIONES

CORRESPONDENCIA: Este Reglamento Técnico es una adopción parcial de la Norma General del Codex para el queso (Codex Stan 283-1978).

ICS 67.100.01

RTCA 67.04.70:14

Reglamento Técnico Centroamericano, editado por:

- Ministerio de Economía, MINECO
- Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica, OSARTEC
- Ministerio de Fomento, Industria y Comercio, MIFIC
- Secretaría de Desarrollo Económico, SDE
- Ministerio de Economía, Industria y Comercio, MEIC
- Ministerio de Comercio e Industrias, MICI

INFORME

Los respectivos Comités Técnicos de Normalización o Reglamentación Técnica, a través de los entes de normalización o reglamentación Técnica de los países centroamericanos, son los organismos encargados de realizar el estudio o la adopción de las normas. Están integrados por representantes de la empresa privada, gobierno, organismos de protección al consumidor y académico universitario.

Este documento fue aprobado como Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.70:14 PRODUCTOS LÁCTEOS. QUESOS. ESPECIFICACIONES, por el Subgrupo de Alimentos y Bebidas Procesados y el Subgrupo de Medidas de Normalización de Centroamérica. La oficialización de este Reglamento Técnico, conlleva la aprobación por el Consejo de Ministros de Integración Económica (COMIECO).

MIEMBROS PARTICIPANTES DEL COMITÉ

Por El Salvador:

Ministerio de Salud
Ministerio de Agricultura y Ganadería

Por Guatemala:

Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social

Por Nicaragua:

Ministerio de Salud

Por Honduras:

Secretaría de Salud

Por Costa Rica:

Ministerio de Salud

Por Panamá:

Ministerio de Salud
Ministerio de Comercio e Industria
Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos.

1. OBJETO

Establecer las especificaciones generales que deben cumplir los quesos que se ajustan a la definición que figura en el numeral 4 del presente Reglamento Técnico.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Se aplica a los quesos destinados al consumo humano directo o procesamiento ulterior en el territorio de los Estados Parte.

3. DOCUMENTOS A CONSULTAR

- 3.1.** RTCA Industria de alimentos y bebidas procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales, en su versión vigente.
- 3.2.** RTCA Alimentos. Criterios Microbiológicos para la inocuidad de Alimentos, en su versión vigente.
- 3.3.** RTCA Alimentos y bebidas procesadas. Aditivos Alimentarios, en su versión vigente.
- 3.4.** RTCA Etiquetado general de los alimentos previamente envasados (preenvasados), en su versión vigente.

3.5. RTCA Etiquetado nutricional de productos alimenticios preenvasados para consumo humano para la población a partir de 3 años de edad, en su versión vigente.

3.6. CODEX STAN 234-1999. Métodos recomendados de análisis y muestreo

3.7. RTCA de uso de términos lecheros, en su versión vigente.

4. DEFINICIONES

4.1. **Queso:** producto blando, semiduro, duro y extra duro, madurado o no madurado, y que puede estar recubierto, en el que la proporción entre las proteínas de suero y la caseína no sea superior a la de la leche, obtenido mediante:

(a) coagulación total o parcial de la proteína de la leche, leche desnatada/ descremada, leche parcialmente desnatada/descremada, nata (crema), nata (crema) de suero o leche de mantequilla/manteca, o de cualquier combinación de estos materiales, por acción del cuajo u otros coagulantes idóneos, y por escurrimiento parcial del suero que se desprende como consecuencia de dicha coagulación, respetando el principio de que la elaboración del queso resulta en una concentración de proteína láctea (especialmente la porción de caseína) y que por consiguiente, el contenido de proteína del queso deberá ser evidentemente más alto que el de la mezcla de los materiales lácteos ya mencionados en base a la cual se elaboró el queso; y/o

(b) técnicas de elaboración que comportan la coagulación de la proteína de la leche y/o de productos obtenidos de la leche que dan un producto final que posee las mismas características físicas, químicas y organolépticas que el producto definido en el apartado (a).

4.2. **Cuajo o coagulante:** extracto líquido, pastoso o en polvo, entre otras presentaciones, cuya función es permitir la separación del extracto proteico y graso de la leche y el suero. Puede provenir del cuajar de rumiantes lactantes, de microorganismos y de vegetales. Se incluyen también ciertos ácidos orgánicos y minerales, entre otros.

4.3. **Queso madurado:** queso sometido a maduración, el queso que no está listo para el consumo poco después de la fabricación, sino que debe mantenerse durante cierto tiempo a una temperatura y en unas condiciones tales que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos necesarios y característicos del queso en cuestión.

4.4. **Queso no madurado, incluido el queso fresco:** queso que está listo para el consumo inmediatamente o poco después de su fabricación.

4.5. **Queso fundido (procesado) y queso fundido (procesado) para untar:** queso elaborado moliendo, mezclando, fundiendo y emulsificando, con la ayuda de calor, uno o más tipos de queso, con o sin la adición de otros componentes lácteos, otros productos alimenticios y aditivos alimentarios aprobados.

5. CLASIFICACIÓN

Los quesos pueden clasificarse de acuerdo a varios parámetros: tiempo que debe transcurrir desde su elaboración hasta que esté listo para su consumo y consistencia.

5.1. Tiempo que debe transcurrir desde su elaboración hasta

su consumo:

5.1.1. Queso madurado.

5.1.2. Queso no madurado, incluido el queso fresco.

5.1.3. Queso fundido (procesado) y queso fundido (procesado) para untar.

5.2. En función de su consistencia, medida a través del contenido de humedad sin materia grasa (HSMG).

Tabla 1 – Clasificación del queso según su consistencia y maduración.

Según su consistencia: Término 1		Según las principales características de maduración: Término 2
HSMG %	Denominación	
Menor a 51%	Extraduro	Madurado
Mayor o igual a 49% y menor o igual a 56%	Duro	Madurado por mohos
Mayor o igual a 54% y menor o igual a 69%	Firme/ Semiduro	No madurado/fresco
Mayor 67%	Blando	En salmuera

La HSMG se calcula de la siguiente forma:

$$HSMG = \frac{\text{Pesodelahumedadenelqueso}}{\text{Pesototaldelqueso} - \text{pesodelagrasaen el queso}} \times 100$$

6. COMPOSICIÓN

6.1. Materia prima

Leche o productos obtenidos de la leche.

6.2. Ingredientes permitidos

- Cultivo de fermentos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico y/o modificadoras de sabor y aroma.
- Cultivos de otros microorganismos inocuos.
- Enzimas idóneas e inocuas.
- Cloruro de sodio.
- Agua potable.
- Otros alimentos o ingredientes que no afecten la inocuidad, como por ejemplo: condimentos o especias, humos naturales o artificiales, hierbas, frutas y otros vegetales frescos y procesados, entre otros.

6.3. Aditivos

Los aditivos autorizados están establecidos en el RTCA Alimentos y bebidas procesadas. Aditivos alimentarios, en su versión vigente.

7. CONTAMINANTES

Los quesos deben cumplir con los niveles máximos de contaminantes especificados para el producto en el RTCA específico, o en su ausencia en la Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos (Codex STAN 193-1995) y sus revisiones.

La leche utilizada en la elaboración de los productos a los cuales se aplica el presente Reglamento Técnico Centroamericano deberá cumplir con los niveles máximos de contaminantes y toxinas especificados para la leche en el RTCA específico o en su ausencia la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos (CODEX STAN 193-1995) y con los límites máximos de residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas establecidos para la leche en el RTCA específico o en su ausencia por la Comisión del Codex Alimentarius y sus revisiones.

8. HIGIENE

Los productos abarcados por las disposiciones de este reglamento deberán prepararse y manipularse de conformidad con las secciones pertinentes del RTCA Industria de alimentos y bebidas procesados. Buenas prácticas de manufactura. Principios Generales y con lo establecido en el RTCA Alimentos. Criterios microbiológicos para la inocuidad de alimentos, ambos en su versión vigente.

9. ETIQUETADO

Deberán cumplirse las disposiciones establecidas en el RTCA Etiquetado general de los alimentos previamente envasados (preenvasados) y cuando se realicen declaraciones de tipo nutricional se aplicarán las contenidas en el RTCA Etiquetado nutricional de productos alimenticios preenvasados para consumo humano para la población a partir de 3 años de edad, ambos en su versión vigente.

9.1. Denominación del alimento

La denominación del alimento deberá ser queso. No obstante, deberá omitirse la palabra “queso” en la denominación de las variedades de quesos individuales que se ajusten a las disposiciones de un RTCA específico y en ausencia de este, una denominación de variedad especificada en la legislación nacional del país en que se vende el producto o de las variedades de quesos individuales reservadas por las normas del Codex para quesos individuales, siempre que su omisión no suscite una impresión errónea respecto de la naturaleza del alimento.

En caso de que el producto no se designe con el nombre de una variedad sino solamente con el nombre “queso”, esta designación deberá ir acompañada por el término descriptivo que corresponda según lo estipulado en los apartados 5.1 y 5.2.

9.2. Contenido de grasa del queso

Deberá declararse en forma aceptable el contenido de la grasa del queso, bien sea, i) como porcentaje por masa, ii) como porcentaje de grasa en el extracto seco (GES), o iii) en gramos por ración cuantificada en la etiqueta, siempre que se indique el número de raciones.

Podrán utilizarse además las siguientes expresiones:

- **Extragraso:** si el contenido de GES es superior o igual al 60 %.
- **Graso:** si el contenido de GES es superior o igual al 45 % e inferior al 60 %.
- **Semigraso:** si el contenido de GES es superior o igual al 25 % e inferior al 45 %.
- **Semidesnatado (semidescremado):** si el contenido de GES es superior o igual al 10 % e inferior al 25 %.
- **Desnatado (descremado):** si el contenido de GES es inferior al 10 %.

En caso del contenido de materia de grasa se considerará la tolerancia según lo establecido en el RTCA Etiquetado nutricional de productos alimenticios preenvasados para consumo humano para la población a partir de 3 años de edad, en su versión vigente.

9.3. Adicionalmente, deberá indicarse en la etiqueta si el producto objeto de este reglamento ha sido elaborado con leche pasteurizada o con leche cruda.

10. ENVASE, EMPAQUE, EMBALAJE, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

El envasado, empaque, embalaje, almacenamiento y distribución deben cumplir con lo establecido en el RTCA Industria de alimentos y bebidas procesados. Buenas prácticas de manufactura. Principios generales, en su versión vigente.

11. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Se aplicarán los métodos de muestreo y análisis establecidos en los reglamentos técnicos centroamericanos. En ausencia de una referencia regional centroamericana, se aplicarán las disposiciones establecidas en la norma CODEX STAN 234-1999 métodos recomendados de muestreo y análisis u otras referencias internacionales validadas.

12. VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN

La vigilancia y verificación de este reglamento técnico centroamericano corresponde a las autoridades nacionales competentes de cada uno de los Estados Parte.

13. BIBLIOGRAFÍA

Código Federal de Regulaciones. Título 21 parte 110-133. FDA. Estados Unidos.

Norma General para Quesos INTECTN 02 (2006-03-06) INTECO. Costa Rica.

Decreto Ejecutivo N° 34922-MEIC-MAG-S RTRC 407: 2007 Reglamento Técnico de Costa Rica General para quesos, publicado en La Gaceta N°238 del 09 de diciembre del 2008.

Reglamento Técnico MERCOSUR 94/79. Identidad y calidad de quesos.

-FIN DE REGLAMENTO-

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 145 al 153, se encuentra el **Acta No. 001-2017 “Primera Sesión Ordinaria de la Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad (CNNC)”**, la que en sus partes conducentes, expone: *En la ciudad de Managua, República de Nicaragua, ocho y treinta y cinco minutos de la mañana del día martes cinco de septiembre del dos mil diecisiete, reunidos en la Sala de Conferencias del Despacho del Ministro de Fomento, Industria y Comercio (MIFIC), 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; Augusto Flores, Vice Ministro del Ministerio del Ambiente y los Recursos Naturales (MARENA); Ricardo José Somarriba, en representación*

del Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria (IPSA); **Isidro Rivera**, en representación del Ministro Agropecuario (MAG); **Oscar Escobar**, en representación del Ministro de Transporte e Infraestructura (MTI); **Fernando Ocampo y David Fariñas** en representación del Ministerio de Energía y Minas (MEM); **Julio Solís Sánchez**, en representación del Director del Instituto Nicaragüense de Acueductos y Alcantarillados (INAA); **José León Arguello** en representación del Ministerio del Trabajo (MITRAB); **Sheyla Carolina Gadea** en representación del Director Ejecutivo del Instituto Nicaragüense de Telecomunicaciones y Correos (TELCOR); **Zacarías Mondragón**, en representación del Sector Industrial; **Francisco Javier Vargas**, en representación de las Organizaciones Privadas del Sector Agropecuario; **Geraldine Pineda**, en representación de los consumidores. Asimismo, participan en esta Sesión, **Noemí Solano Lacayo**, en su carácter de Secretaria Ejecutiva de la CNNC y los siguientes invitados especiales: **Santiago Rodríguez** del Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria (IPSA); **Victor Rivera Baca** en representación del Ministro Agropecuario (MAG); **Victor Hugo Tercero y Martín García** en representación del Ministerio del Trabajo (MITRAB); **Silfida Miranda, Karla Brenes, Hilma Godoy, Iván Martínez y Cairo Flores**, del Ministerio de Fomento, Industria y Comercio (MIFIC). El compañero Orlando Solórzano Delgadillo, en calidad de Presidente de la CNNC procede a dar las palabras de bienvenida (...) II. **Presentación y aprobación de Normas Técnicas Nicaragüense (NTN y NTON)**. Se presentan para aprobación de la CNNC un total de 66 normas técnicas nicaragüenses, de las cuales cuarenta y cinco (45) son voluntarias y veinte (21) obligatorias, aprobándose 65 normas técnicas en esta sesión. **Norma Obligatoria Aprobada: 20) NTON 03 102 - 14 / RTCA 67.04.71:14 Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense. Productos Lácteos. Cremas (natas) y Cremas (natas) Preparadas. Especificaciones.** (...). No habiendo otros asuntos que tratar se levanta la sesión y después de leída la presente acta, se aprueba, ratifica y firman el día cinco de septiembre del dos mil diecisiete. (f) Orlando Solórzano (Legible) – Ministro MIFIC, Presidente de la CNNC (f) Noemí Solano Lacayo (Legible), Secretaria Ejecutiva CNNC”. A solicitud del **Ministerio de Salud (MINS)**, en una hoja de papel común tamaño carta, se extiende 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 trece días del mes de octubre del año dos mil diecisiete. (F) **NOEMÍ SOLANO LACAYO**, Secretaria Ejecutiva, Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad

GUÍA PARA LA INTERPRETACIÓN DEL REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO

ETIQUETADO GENERAL DE LOS ALIMENTOS PREVIAMENTE ENVASADOS (PREENVASADOS)

CORRESPONDENCIA: Esta Guía es una interpretación del Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.07.10 Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (Preenvasados), aprobado mediante Resolución N° 280-2012 (COMIECO–LXII). Es responsabilidad del administrado el correcto uso e interpretación de la misma.

Editada por:

- Ministerio de Economía, MINECO
- Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica, OSARTEC
- Ministerio de Economía, Industria y Comercio, MEIC
- Ministerio de Fomento, Industria y Comercio, MIFIC
- Secretaría de Desarrollo Económico, SDE
- Ministerio de Comercio e Industrias, MICI

ÍNDICE

I. PRESENTACIÓN.....	- 1 -
II. INFORMACIÓN OBLIGATORIA DEL ETIQUETADO	- 2 -
1. NOMBRE DEL ALIMENTO	- 2 -
2. LISTA DE INGREDIENTES	- 4 -
3. CONTENIDO NETO Y PESO ESCURRIDO	- 7 -
4. NOMBRE Y DIRECCIÓN	- 9 -
5. PAÍS DE ORIGEN.....	- 9 -
6. IDENTIFICACIÓN DEL LOTE.....	- 10 -
7. MARCADO DE LA FECHA DE VENCIMIENTO.....	- 10 -
8. INSTRUCCIONES DE USO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS.....	- 12 -
9. REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES. ETIQUETADO CUANTITATIVO DE LOS INGREDIENTES.....	- 14 -
10. ALIMENTOS IRRADIADOS	- 14 -
11. REGISTRO SANITARIO.....	- 14 -
III. OTROS ELEMENTOS	- 15 -
1. IDIOMA.....	- 15 -
2. TAMAÑO DE LA LETRA	- 16 -
3. DESIGNACIONES DE CALIDAD.....	- 16 -
IV. PREGUNTAS FRECUENTES	- 17 -

I. PRESENTACIÓN

La reglamentación técnica es la regla del juego para vender productos en un mercado, válida tanto para los nacionales como los extranjeros. Dentro de los procesos de apertura comercial, las barreras técnicas no arancelarias representan el factor que determina las posibilidades de acceso a los mercados.

Mediante los reglamentos técnicos se establecen las características específicas de calidad, higiene y etiquetado, entre otros, que deben cumplir los productos para su venta en el mercado, con el propósito de garantizar al productor nacional que competirá con el productor extranjero bajo las mismas condiciones, y al consumidor que los productos que consume son inocuos y poseen un estándar definido de calidad, con lo cual se facilita el comercio.

Con la presente guía, se busca orientar de forma clara y sencilla los lineamientos generales para que empresarios y reguladores tengan mayor claridad sobre la interpretación y cumplimiento del RTCA 67.01.07:10 Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (Preenvasados) en adelante se denominará RTCA o el reglamento, utilizando para su elaboración, la experiencia lograda por los diferentes entes reguladores de los Estados Parte.

Para los productos considerados “frescos” no se aplica esta guía y se regirá por las disposiciones internas de cada uno de los Estados Parte.

La Autoridad Nacional Competente (ANC), para la correcta aplicación del RTCA, podrá realizar consultas a las Autoridades de los otros Estados Parte, para establecer un criterio común en los procesos de implementación y vigilancia del RTCA.

Finalmente, en caso de que surjan discrepancias entre la guía y el RTCA, prevalecerán las disposiciones establecidas en el reglamento.

Principios Generales del Etiquetado.

El etiquetado de productos de alimentación es el principal medio a través del cual el productor consigue comunicarse con el consumidor final e informar sobre los diferentes aspectos del producto. Este hecho es importante, ya que los consumidores o compradores deben ser debidamente informados para tomar una decisión adecuada a sus preferencias, y además resulta imprescindible que las indicaciones que se lleven a cabo en el producto sean legibles y no induzcan a error o engaño.

El mensaje debe reflejar realmente lo que el productor ofrece al consumidor, es por ello que el etiquetado de alimentos debería ser simple y claro. Desde esta óptica, no es válido atribuir al producto propiedades que no tenga, ni destacar cualidades y características de otros productos de su misma categoría, sino las tiene.

La diversidad y naturaleza de productos hace que sea necesario contar con lineamientos generales que permitan garantizar en todos los casos, que la información ofrecida al consumidor a través de la etiqueta transmita un mensaje claro a éste y sea de su utilidad para la toma de decisiones de compra y consumo. Estos lineamientos en el RTCA se denominan “*Principios Generales*”, que son reglas básicas que le permiten al productor cumplir con las disposiciones del reglamento de etiquetado y al mismo tiempo tener la flexibilidad necesaria para elaborar la etiqueta

de un producto.

Principio 1:

“Los alimentos preenvasados no deberán describirse ni presentarse con una etiqueta o etiquetado en una forma que sea falsa, equívoca o engañosa, o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su naturaleza en ningún aspecto”.

Este primer principio obliga al productor a declarar en su etiqueta solo información relacionada con el producto que sea verdadera y que de ninguna forma puedan hacer creer al consumidor que el producto tiene alguna cualidad que no posee.

Por ejemplo, si un embutido es elaborado a base de soya, con un contenido mínimo de carne de cerdo, y en su etiqueta aparece la frase “embutido de cerdo”, se estaría dando una impresión errónea al consumidor sobre la naturaleza del producto, razón por la cual se consideraría una violación a este primer principio.

Principio 2:

“Los alimentos preenvasados no deberán describirse ni presentarse con una etiqueta o etiquetado en los que se empleen palabras, ilustraciones u otras representaciones gráficas que se refieran o sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el que el producto de que se trate pueda confundirse, ni en una forma tal que pueda inducir al comprador o al consumidor a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con aquel otro producto”.

Este segundo principio busca garantizar que el uso de frases o gráficas e ilustraciones no hagan alusión a productos que no guardan relación con éste; como por ejemplo, si en una etiqueta un alimento se denomina “leche de coco” (el cual no es un producto lácteo), pero a la vez, en dicha etiqueta se presenta una ilustración que contiene la imagen de un bovino, ello puede conllevar a que los consumidores concluyan que ese producto tiene un origen lácteo, cuando no es así. Otro ejemplo, “galleta de leche” en sus ingredientes no lleva leche pero en su etiqueta aparece una vaca.

Sin embargo, en el caso de que un producto, en el cual es usual la utilización o complementariedad de otro, la representación en la etiqueta de éste otro producto, aunque no esté presente en el alimento, no representa una transgresión a este principio; como por ejemplo, la representación de una botella con leche, en una caja de cereales o la representación de una hamburguesa en una torta de carne destinada generalmente para tal fin.

II. INFORMACIÓN OBLIGATORIA DEL ETIQUETADO

1. NOMBRE DEL ALIMENTO

El nombre del alimento es aquel que indica la verdadera naturaleza del producto; es decir expresa claramente y sin lugar a dudas lo que es el alimento. Ejemplo: “jamón cocido”, “queso fresco”, “jugo de naranja”. Un alimento no podrá denominarse como por ejemplo: “leche de almendras” ni “carne de soya”.

En la tabla siguiente se ejemplifican algunas maneras correctas e incorrectas para denominar algunos alimentos.

<i>Ejemplo 1:</i>		
<i>Situación</i>	<i>Forma correcta de nombre</i>	<i>Forma incorrecta</i>
Un producto que no contiene carne y que dentro de sus ingredientes principales tiene proteína de soya.	El producto se puede denominar como: -Proteína de soya texturizada. -Texturizado de soya. -Imitación de carne, elaborado a partir de proteína de soya. -Otro que indique el producto está elaborado a base de soya.	Carne de soya
<i>Ejemplo 2:</i>		
<i>Situación</i>	<i>Forma correcta de nombre</i>	<i>Forma incorrecta</i>
Bebida alimenticia no láctea, elaborada a partir de soya	El producto se puede denominar como: -Bebida de soya -Refresco de soya Otro que indique el producto está elaborado a base de soya.	Leche de soya <i>(Se debe aplicar lo establecido en el RTCA de Uso de Términos Lecheros)</i>

El nombre del alimento debe cumplir con los siguientes requisitos:

- Ser específico y no genérico: un producto no se puede llamar únicamente por su nombre genérico, sino que debe incluir un calificativo que exprese su verdadera naturaleza. Por ejemplo, un producto no puede denominarse únicamente “jalea” debe indicarse la fruta de la que está elaborada: “jalea de guayaba”, tampoco es válido denominar “aceite vegetal”, sino “aceite de girasol”.



- La declaración debe demostrar la verdadera naturaleza del alimento, ejemplo: atún con vegetales, chocolate con almendra, cereal con fresa, entre otros similares.

- Se debe utilizar el nombre establecido en un reglamento técnico centroamericano o en ausencia de este, se aplicará lo establecido en una norma del Codex Alimentarius. Cuando no se disponga de un nombre específico, debe utilizarse un nombre común o usual establecido por el uso corriente que no induzca a error o engaño al consumidor. Por ejemplo, los siguientes reglamentos establecen los nombres para los alimentos, sujetos a la regulación:

- el RTCA Néctares de frutas. Especificaciones en su versión vigente.
- el RTCA Alimentos y Bebidas Procesados. Grasas y Aceites. Especificaciones en su versión vigente.

- Incluir palabras o frases adicionales que ayuden a describir el proceso de fabricación (dependerá de la naturaleza del producto o cuando aplique) y la condición física del alimento para evitar que se induzca a error o engaño a los consumidores. Por ejemplo: “ciruelas deshidratadas”, “jamón ahumado”, “jugo de naranja UHT”, entre otros. Estas frases aclaratorias adicionales no necesariamente deben formar parte del nombre del alimento, pero deben estar en el mismo campo de visión del mismo, es decir, que mediante una sola lectura el consumidor pueda apreciar claramente dicha información.

2. LISTA DE INGREDIENTES

Es el conjunto de los ingredientes que constituyen el alimento. En relación con la declaración de la lista de ingredientes se debe tener presente lo siguiente:

- La lista de ingredientes debe ir encabezada o precedida por un título apropiado que consista en el término “ingredientes” o lo incluya.

- Cuando se trate de alimentos de un único ingrediente no estará obligado a declarar éste.

- Deberán enumerarse todos los ingredientes por orden decreciente (de mayor a menor), según la proporción de masa (peso) inicial en el momento de la fabricación del alimento.

Ejemplo: En el caso de espaguetis, si el primer ingrediente de la lista es harina de trigo, esto significa que el producto está constituido mayormente por este ingrediente en relación al resto.

Los ingredientes compuestos son aquellos constituidos por dos o más ingredientes. El ingrediente compuesto puede declararse como tal en la lista de ingredientes, siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden decreciente de proporciones (m/m).

Ejemplos:

a) Espagueti en salsa de tomate.

Ingredientes: espagueti (harina de trigo, huevo, agua), salsa de tomate (tomate, cebolla, chile, especias, sal).

b) Empanada con relleno de pollo (15% m/m) ingredientes: harina de trigo, huevo, relleno de pollo (pollo, mayonesa, ácido cítrico como acidulante, lecitina de soja como emulsificante) bicarbonato de sodio como leudante, sal. Siendo que el relleno de pollo es más del 5% m/m deben listarse los ingredientes, además únicamente se declararán los aditivos con función tecnológica en el producto acabado y aquellos que puedan generar hipersensibilidad de acuerdo con lo establecido en los numerales 5.2.1.3 y 5.2.1.4 del RTCA.

En el caso de que un ingrediente compuesto constituya menos del 5% del alimento, no será necesario declarar los ingredientes de éste, salvo los aditivos alimentarios del ingrediente compuesto que desempeñan una función tecnológica en el producto acabado y aquellos que puedan generar hipersensibilidad de acuerdo con lo establecido en los numerales 5.2.1.3 y 5.2.1.4 del RTCA.

Ejemplo:

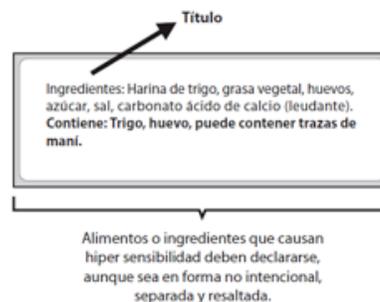
a) En una galleta con relleno sabor a piña colada (4% m/m), quedaría así:

Se declararán los ingredientes de la galleta y para el caso del relleno de la galleta, únicamente se declararán los aditivos con función tecnológica en el producto acabado y aquellos que puedan generar hipersensibilidad de acuerdo con lo establecido en los numerales 5.2.1.3 y 5.2.1.4 del RTCA.

- El agua añadida siempre debe declararse salvo cuando ésta forme parte de ingredientes tales como la salmuera, el jarabe o el caldo empleados en un alimento compuesto y declarados como tales en la lista de ingredientes. No será necesario declarar el agua u otros ingredientes volátiles que se evaporan durante la fabricación. Ejemplo: el pan y productos de panadería, tortillas, pupusas, riguas, tamales.

- Para alimentos deshidratados o condensados destinados a ser reconstituídos, podrá enumerarse sus ingredientes en orden decreciente de acuerdo con su proporción (m/m) en el producto reconstituído, siempre que se incluya una indicación como la que sigue: “ingredientes del producto cuando se prepara según las instrucciones de la etiqueta”.

- Se deben utilizar en la lista de ingredientes nombres específicos, salvo que el nombre específico no de valor agregado al consumidor en términos de información sobre la naturaleza del producto, en cuyo caso podrá utilizarse el nombre genérico autorizado en la lista incluida en el numeral 5.2.2.1 del RTCA, por ejemplo “azúcar” para todos los tipos de sacarosas, “caseinatos” para todos los tipos de caseinato, entre otros.

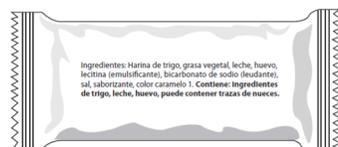


2.1 Hipersensibilidad.

Se ha comprobado que los siguientes alimentos e ingredientes causan hipersensibilidad y deberán declararse por su nombre:

- cereales que contienen gluten, por ejemplo, el trigo, centeno, cebada, avena, espelta o sus cepas híbridas, y productos de éstos,
- crustáceos y sus productos,
- huevos y productos de los huevos,
- pescado y productos pesqueros,
- maní, soja y sus productos,
- leche y productos lácteos (incluida la lactosa),
- nueces de árboles y sus productos derivados,
- sulfito en concentraciones de 10 mg/kg o más.

Si alguno de los ingredientes o aditivos antes mencionados pudiera estar presente en el producto final aunque sea en forma no intencional, deberá colocarse luego de la lista de ingredientes en una frase separada y en forma destacada (subrayada, en negritas o resaltada de cualquier otra manera) que indique claramente la posibilidad de su presencia, por ejemplo: “contiene...”, “podría contener...”, “podría contener trazas de...”, entre otros. Esto no será necesario en un alimento en cuyo nombre específico sea de un solo ingrediente, ya que no será necesario establecer una lista de ingredientes, como por ejemplo: “maní”, “leche” o “avena”.



2.2 Aditivos Alimentarios Permitidos.

Los aditivos que se utilicen en la fabricación de los alimentos deben figurar en el Reglamento Técnico Centroamericano de Aditivos Alimentarios en su versión vigente y deben declararse en la lista de ingredientes con el nombre específico junto a sus clases funcionales.

No obstante lo anterior, podrán emplearse los siguientes nombres genéricos:

- Aroma (s) y aromatizante (s)
- Sabor (es) y saborizante (s)
- Almidón (es) modificado(s)

Además se podrán utilizar los nombres genéricos de los aditivos incluidos en la Norma General para los Aditivos Alimentarios del Codex Alimentarius y que no figuran en el RTCA Aditivos Alimentarios en su versión vigente. Asimismo, en la clase funcional de “aromas o sabor” se podrán utilizar los términos “naturales”, “idénticos al natural”, “artificiales” o la combinación de éstos.

Ejemplo: aditivos alimentarios permitidos



- Cuando un alimento utilice una materia prima u otro(s) ingrediente(s) que contenga(n) uno o más aditivos que se transfiera(n) a este

alimento en cantidad notable o suficiente para desempeñar en él una función tecnológica, deberá(n) ser declarado(s) en la lista de ingredientes.

- No es necesario declarar en la lista de ingredientes a los aditivos alimentarios transferidos a los alimentos en las cantidades inferiores a las necesarias para lograr una función tecnológica, y los coadyuvantes de elaboración; excepto aquellos que pueden causar hipersensibilidad, según los mencionados en la sección 5.2.1.4 del RTCA.

3. CONTENIDO NETO Y PESO ESCURRIDO

El contenido neto deberá aparecer en el mismo campo de visión del nombre del alimento. Por el mismo campo de visión se entiende que de una sola lectura el consumidor puede apreciar, qué y cuánto está comprando; de este modo no se tiene que buscar en todo el empaque el contenido neto del producto.

El contenido neto deberá declararse en unidades del Sistema Internacional (SI) y adicionalmente puede agregarse cualquier otra unidad que el fabricante considere conveniente, en peso para los alimentos sólidos, en volumen para los alimentos líquidos; en peso o volumen para los alimentos semisólidos o viscosos y deben usarse los siguientes símbolos según sea el caso:

- Gramos: g
- Kilogramos: kg
- Mililitros: ml, mL
- Decilitros: dl, dL
- Litros: l, L
- Centímetros cúbicos: cm³
- Decímetros cúbicos: dm³

Para el caso de productos de contenido neto variable, se debe colocar esta información en la etiqueta original o mediante una etiqueta complementaria que se adhiera a la envase del mismo.

Los símbolos de las unidades son entidades matemáticas universales y no abreviaturas, por lo tanto, deberán transcribirse con el símbolo exacto establecido, no van seguidas de punto, no se agregan letras adicionales y se escriben en singular (no plurales). Por ejemplo: el símbolo de kilogramo es kg se escribe correctamente “3 kg” (dejando un espacio entre el número y la letra) y nunca “3kg.” ni “3 kgs”.

Para los alimentos envasados en un medio líquido deberá indicarse en adición a la declaración del contenido neto, el peso escurrido del alimento en unidades del SI. Ambas declaraciones deben aparecer en el mismo campo de visión del nombre del alimento, identificando claramente cuál es el contenido neto y cuál es el peso escurrido.

A efectos de este requisito, por medio líquido se entiende agua, soluciones oleosas, soluciones acuosas de azúcar o sal, soluciones acuosas de ácidos alimentarios, soluciones acuosas de sustancias edulcorantes, salmuera, aceites, jugos (zumos) de frutas y hortalizas, vinagres, y sus mezclas.

En todos los alimentos basta indicar la cantidad del contenido neto con su respectiva unidad de medida.

Se permite que aparezcan otras unidades de medida junto con las del SI.

Ejemplo:

Jugo de naranja

1 Litro (33,33 onzas fluidas)

1 l (33.33 onzas fluidas)

1 L (33,33 onzas fluidas)



4. NOMBRE Y DIRECCIÓN

- Deberá indicarse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor o exportador para los productos nacionales, según sea el caso.

- Para los productos importados deberá indicarse el nombre y la dirección del importador o distribuidor final del alimento.

- La dirección se indicará conforme al uso común en los Estados Parte donde se comercializa el alimento. No será obligatorio adicionar el número de teléfono, el apartado postal, el fax, correo electrónico, sitios web y otros datos; no obstante, la inclusión de esta información en la etiqueta, no exime la obligación de indicarla dirección.



5. PAÍS DE ORIGEN

Es obligatorio declarar en la etiqueta el país de origen del alimento.

- Para los fines del etiquetado, se entiende por país de origen, aquel en que se elabora o produce el alimento.

- Si un alimento se produce en un país y luego pasa a un segundo país donde es sometido a una elaboración que cambie su naturaleza, deberá declararse como país de origen a ese segundo país.

- Las actividades y procesos como el empaclado, envasado o re-ensado, congelación o refrigeración, selección, clasificación, división de envíos a granel, agrupación en paquetes, adhesión de marcas, pelado y corte no cambian la naturaleza, por lo tanto no cambia el país de origen del alimento.

Por ejemplo: un producto elaborado en Finlandia y luego envasado en un país de Centroamérica, el país de origen continúa siendo Finlandia para efectos de este RTCA

6. IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

El lote es una indicación en números, letras o combinación de estos de forma indeleble en la etiqueta, que permite identificar que los alimentos se produjeron en condiciones esencialmente iguales. La declaración del lote es trascendentalmente importante tanto para el productor como para las autoridades reguladoras, pues de presentarse una emergencia o contaminación en el producto que obligue a su retiro, se puede fácilmente identificar el grupo de productos que presenta el problema y retirar ese lote específico y no todo el producto que se está comercializando en el mercado.

Debe iniciar su declaración con palabras, tales como: “número de lote”, “lote”, “N. de lote”, o abreviaturas reconocidas, como: “Lot”, “L”, “N.L.”. Puede ir seguido de la identificación del mismo o indicar donde está ubicado.

Ejemplos:

- Lote: 0258 A

- Lot: 98209

- N.L: 090122

- L: 77888h

- Lote: “Ver cuello de la botella”, “Ver fondo del envase”, “Ver la tapa del envase”



Para efectos de contar con la trazabilidad del producto en el mercado principalmente en caso de emergencia sanitaria, es necesario poder identificar de forma inequívoca el número lote del producto; dando cumplimiento al requisito (5.7) del RTCA, se debe identificar donde está ubicado el número de lote en el envase.

7. MARCADO DE LA FECHA DE VENCIMIENTO

En todos los casos debe indicarse la fecha de vencimiento del alimento, entendida esta como aquella fecha, después de la cual el producto, almacenado en las condiciones indicadas, no tendrá los atributos de calidad que normalmente el consumidor espera, en función de lo ofrecido por el productor o fabricante. Después de esta fecha no se considerará comercializable el alimento en cuestión.

Esta indicación de la fecha debe cumplir con:

- Esta fecha debe ser la colocada directamente por el productor o fabricante, de forma indeleble y no puede ser alterada ni estar oculta.
- Se permite en el caso que un producto importado no indique tal fecha en las condiciones antes señaladas (colocada por el fabricante, de forma indeleble, no estar alterada y claramente visible), que la información que sea colocada por el envasador o el importador, según la información técnica dada por el fabricante o proveedor. Sin embargo, en dicho caso, el envasador o importador está obligado a presentar a la autoridad sanitaria la información proporcionada por el fabricante cuando esta la solicite.
- En ningún caso cuando se requiera ajustar el formato de la fecha original a las exigencias del RTCA no debe ser cubierta por la pegatina o etiqueta complementaria.
- A pesar de lo anterior, no se requerirá la indicación de la fecha de vencimiento para los siguientes alimentos:
 - vinos, vinos de licor, vinos espumosos, vinos aromatizados, vinos de frutas y vinos espumosos de fruta;
 - bebidas alcohólicas que contengan 10% o más de alcohol por volumen;
 - productos de panadería y pastelería que, por la naturaleza de su contenido; se consumen por lo general dentro de las 24 horas siguientes a su fabricación;
 - vinagre;
 - sal de calidad alimentaria;
 - azúcar sólido (para el caso del azúcar sólido y la sal de calidad alimentaria en El Salvador y Honduras se exigirá la fecha de vencimiento);
 - productos de confitería consistentes en azúcares aromatizados y coloreados;
 - goma de mascar;
- Se declarará la fecha usando las siguientes frases o abreviaturas:
 - Fecha de vencimiento
 - Vence
 - Caduca
 - Consumir antes de
 - Fecha de caducidad
 - Expira el ...
 - “V” o “VTO” (entendido como “Vence” o “Vencimiento”, respectivamente)
 - Exp (entendido como “expira”)
 - O cualquier otra frase que indique claramente al consumidor la fecha de vencimiento.

NOTA: El productor o fabricante debe tener presente que al permitir el RTCA una amplia gama de formas para declarar la “fecha de vencimiento”, implícitamente se están utilizando como sinónimos los términos, “expiración” o “caducidad”, entre otros, manera que es de esperar que el consumidor final de a todos estos términos la misma interpretación como “fecha de caducidad”.

- A la hora de realizar el marcado de la fecha de vencimiento se debe tener presente que debe incluirse:
 - Día, mes y año para los productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses.
 - Mes y año para productos que tengan una fecha de vencimiento de más de tres meses. Si el mes es diciembre, por ejemplo, bastará indicar el año, en cuyo caso debe expresarse en cuatro cifras.
 - El día, mes y año deberán declararse en orden numérico no codificado, separarse por guiones, puntos o barras inclinadas, con la salvedad de que podrá indicarse el mes con letras, inclusive en forma abreviada en formato de tres letras.
 - Se permitirá el uso de espacios y en el caso de que la fecha se exprese en forma alfanumérica, podrá no requerirse ninguna separación.
 - Se permitirá cambiar el orden del día y el mes, siempre y cuando el mes esté expresado en letras o sus respectivas abreviaturas.
 - En caso que no se indique esta fecha en las condiciones señaladas por el RTCA, el formato debe ser ajustado y colocado por el importador.

Ejemplos:



Formas de referir la fecha de vencimiento:

- Expira el: 25/01/09
- Caduca: 30 02 10
- Vence 15FEB09
- EXP 25.01.12
- Vence: Jun-10. Cuando un producto tiene una vida útil superior a tres meses, se debe declarar únicamente mes y año.
- Vencimiento: 2013. Esta frase significa que el producto mantiene sus cualidades originales hasta el último día del mes de diciembre del 2013.
- “Vence: 08-JUL-2013”, esta fecha puede cambiarse de orden y expresarse en la etiqueta de la siguiente manera: “Vence: JUL-08-2013”, ello siempre y cuando el mes esté expresado en letras o sus respectivas abreviaturas.
- Consumir antes de: JUL-08-2013 (En este caso a partir de JUL-09-2013 no se considerará comercializable el alimento).

8. INSTRUCCIONES DE USO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Deberá indicarse en la etiqueta cualesquiera condiciones especiales que se requieran para el uso y la conservación del alimento, en los siguientes casos:

8.1 Las instrucciones de uso

Son aquellas indicaciones o recomendaciones que el consumidor debe seguir para poder preparar el alimento para su consumo o uso directo. No requiere instrucciones de uso los productos frescos, aunque estén preempacados. Hay que distinguir tres situaciones diferentes:

- a) Cuando el producto es un ingrediente para elaborar otro producto, en este caso el fabricante no tiene obligación de dar instrucciones de uso, por ejemplo la harina para repostería.
- b) Cuando el producto requiere de instrucciones para su preparación para poder ser consumido directamente, por ejemplo puré de papa deshidratado
- c) Cuando el producto no requiere ninguna instrucción de uso para ser ingerido, como en el caso de los “snacks”, los chocolates, las bebidas, etc.

Ejemplos:

- Para espaguetis puede indicarse una frase como la siguiente: “Cocine por 9 minutos en agua hirviendo, escurra y prepare a su gusto”.
- Para las sopas deshidratadas, la etiqueta puede contener una leyenda como: “agregue agua hirviendo hasta el nivel indicado en el envase y deje reposar de 3 a 5 minutos antes de ingerir”.
- Para los alimentos envasados a presión puede indicarse una frase como la siguiente: “Agítese antes de usar”.

8.2 Instrucciones de conservación.

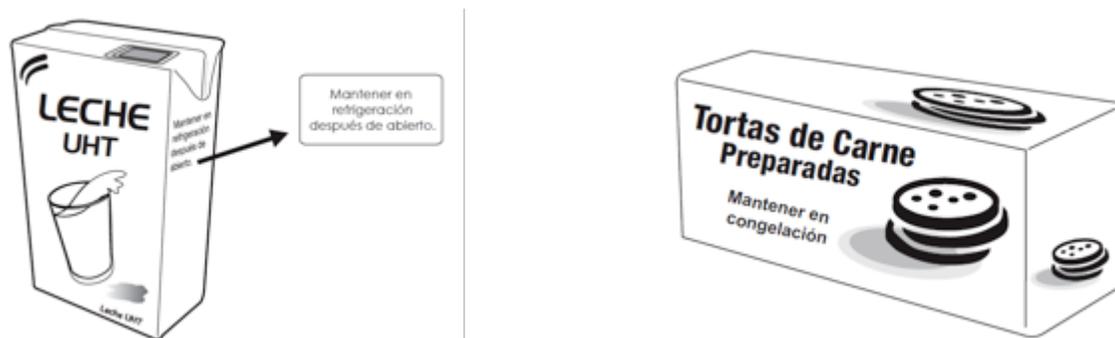
- También debe incluirse en la etiqueta las instrucciones de conservación indispensables para que el producto mantenga los atributos que se le brindaron al momento de su fabricación, (alimentos refrigerados o congelados, alimentos perecederos, o similares).
- Aquellos alimentos que se pueden almacenar a temperatura ambiente NO requieren de dichas instrucciones, en caso de no ser necesarias se pueden omitir.
- Si la validez de la fecha de vencimiento del producto depende de condiciones especiales de conservación, estas deberán ser indicadas en la etiqueta del producto.

Ejemplo:

- En el caso de tortas de carne preparadas, la etiqueta debería indicar que deben mantenerse en congelación o que los embutidos deben

mantenerse en refrigeración; entonces estas instrucciones deben venir claras en la etiqueta.

- Para el caso de la leche fluida de larga duración, en empaque UHT “mantener en refrigeración, después de abierto”.



9. REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES. ETIQUETADO CUANTITATIVO DE LOS INGREDIENTES

En todo alimento que se venda como mezcla o combinación, se declarará el porcentaje de ingredientes, con respecto al peso o al volumen, según corresponda, de cada ingrediente al momento de la elaboración del alimento (incluyendo los ingredientes compuestos o categoría de ingredientes):

- i. es enfatizado o resaltado en la etiqueta por medio de palabras, imágenes o gráficos.
- ii. No está en el nombre del alimento, pero es esencial para caracterizar el alimento y los consumidores en el país en que se vende esperan que se esté presente en el alimento y la omisión de la declaración cuantitativa del ingrediente podría confundir o engañar al consumidor.

Tales declaraciones no se requieren cuando:

- a. El ingrediente es utilizado para propósito saborizantes o aromatizantes
- b. Normas específicas del Codex Alimentarius relativas a los productos establezcan disposiciones contrarias con los requisitos aquí descritos
- c. Respecto a la sección 7.1.1 (a) del RTCA, la referencia en el nombre del alimento, a un determinado ingrediente o categoría de ingredientes no implicará de por sí el requerir una declaración cuantitativa de ingredientes si es que la referencia no conducirá a error o engaño, o no es probable que cree una impresión errónea en el consumidor respecto a la naturaleza del alimento en el país en que se comercializa, porque la variación entre productos de la cantidad del ingrediente o ingredientes no es necesaria para caracterizar al alimento o distinguirlo de alimentos similares.

10. ALIMENTOS IRRADIADOS

- Cuando un alimento haya sido tratado con irradiación ionizante debe llevar en su etiqueta cerca del nombre una declaración escrita indicativa del tratamiento. Será opcional el uso del símbolo internacional (radura, color verde) indicativa que el alimento ha sido irradiado, pero cuando se use deberá colocarse cerca del nombre.

- Cuando un producto irradiado se utilice como ingrediente en otro alimento, deberá declararse esta circunstancia en la lista de ingredientes.

11. REGISTRO SANITARIO

Deberá indicarse el número de registro emitido por la autoridad competente. La declaración debe iniciar con una frase o abreviatura que indique claramente al consumidor esta información y se podrán utilizar la frase “registro sanitario” y abreviaturas como Reg. San., RS, entre otras.



• Cualquier otra frase que indique claramente el número de registro sanitario.

En el caso de que el producto cuente con un reconocimiento de registro otorgado por la autoridad competente del país donde se comercializará, bastará indicar el registro sanitario dado en el país donde se registró dicho producto.

III. OTROS ELEMENTOS

1. IDIOMA

Toda etiqueta debe ser redactada en idioma español, a efecto de que el consumidor nacional conozca la información obligatoria sobre el alimento en el idioma oficial. Esta etiqueta puede ser la original que trae el producto o se permite adherir una etiqueta complementaria, de conformidad con lo siguiente:

- Cuando el idioma en que está redactada la etiqueta original no sea el idioma español, debe colocarse una etiqueta complementaria o pegatina en idioma español, que contenga la información obligatoria establecida en el RTCA.

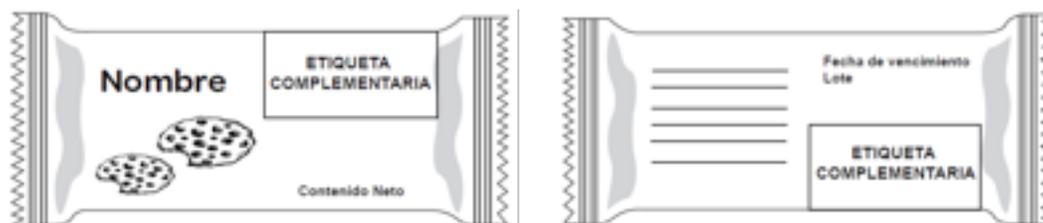
- Cuando se aplique una etiqueta complementaria o pegatina, la información obligatoria que se facilite deberá reflejar totalmente y con exactitud la información que figura en la etiqueta original.

- No obstante lo anterior, para el caso del nombre del producto deberá ajustarse a lo establecido en la sección 5.1.1.1 y 5.1.1.2 del RTCA y por tanto puede no ser una traducción fiel del nombre consignado en la etiqueta original del producto.

Ejemplo: “soya milk” podría traducirse como “bebida elaborada a base de soya”

- Cualquier etiqueta complementaria o pegatina que se adicione a un producto, en ningún caso podrá obstruir en la etiqueta original la siguiente información técnica: fecha de vencimiento, peso escurrido, contenido neto, nombre del producto y número de lote.

- Si un producto no contiene toda la información obligatoria que establece el RTCA para poder comercializarlo en el país, podrá completarla mediante la utilización de una etiqueta complementaria (pegatina).



La etiqueta complementaria que se adicione a un producto podrá ir colocada en cualquier parte, siempre y cuando no obstruya: nombre del producto, contenido neto, fecha de vencimiento, peso escurrido y número de lote.

- Se podrán utilizar etiquetas multilingües o en varios idiomas siempre que la información en otro idioma no confunda al consumidor o interfiera con la etiqueta en español/castellano.

2. TAMAÑO DE LA LETRA

Los datos incluidos en la etiqueta deberán indicarse con caracteres claros, visibles, indelebles y fáciles de leer para el consumidor en condiciones normales de compra y uso, para ello se deberá utilizar caracteres cuya altura no sea inferior a un milímetro (1 mm), entendiendo dicha altura como la distancia comprendida desde la línea de base hasta la base superior de un carácter en mayúscula: “es decir de la línea base hasta la altura capitular”.

Lo anterior no debe interpretarse en el sentido de que todas las letras de las etiquetas deben ser en mayúscula, si no que las minúsculas deben igualmente mantener ese tamaño, tampoco debe interpretarse en el sentido de que letras como vocales en minúscula deban tener una altura de 1 mm, conforme a la siguiente figura:

1 mm { I Tipografía

3. DESIGNACIONES DE CALIDAD

El productor, exportador, importador o comercializador, según sea el caso, debe poder demostrar que la designación de calidad que

realiza sea cierta y cuenta con sustento técnico.

No se permite el uso de declaraciones de propiedades sin significado, incluso los comparativos y superlativos incompletos, declaraciones que pueden suscitar dudas de inocuidad de alimentos análogos, puedan provocar miedo al consumidor, tampoco declaraciones de propiedades que no puedan comprobarse o engañosas, entre otro tipo de declaraciones.

Ejemplo:

“100% café”: el interesado, deberá demostrar que no se ha realizado la adición de sustancias que puedan modificar la composición del mismo.

IV. PREGUNTAS FRECUENTES

1. OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN (numeral 1 y 2 del RTCA)

1.1. ¿El reglamento aplica a productos no alimenticios?

R/: No, el ámbito de aplicación es muy claro en que solo aplica a los alimentos preenvasados. Los productos frescos que se vendan preempacados, como los vegetales, se regirán por la legislación que se establezca a lo interno de cada uno de los países centroamericanos.

Para el caso del ETIQUETADO DE PRODUCTOS NO ALIMENTICIOS, si existe un reglamento técnico centroamericano específico para el producto en cuestión (ejemplos: cosméticos, productos higiénicos, plaguicidas de uso doméstico, medicamentos y productos naturales) aplicarán dichos reglamentos, caso contrario el etiquetado se regirá conforme a la legislación nacional de cada uno de los países centroamericanos.

1.2. ¿El reglamento solo aplica a los productos importados?

R/: El RTCA aplica a todo producto preempacado y con fines de hostelería que se ponga a disposición del consumidor, sean estos de origen nacional o importado.

1.3. ¿Si un reglamento técnico nacional establece requisitos que se contraponen a los requisitos establecidos en un reglamento técnico centroamericano, cuál debo cumplir? ¿Me pueden exigir el cumplimiento de requisitos de etiquetado no incluidos en el RTCA?

R/: Los reglamentos técnicos centroamericanos jerárquicamente prevalecen sobre las leyes, los reglamentos técnicos y otros instrumentos jurídicos nacionales, en consecuencia no se podrán exigir otros requisitos de etiquetado no incluidos en el RTCA, salvo que otro RTCA exija nuevos requisitos de etiquetado que complementen al RTCA de Etiquetado General de Alimentos Preenvasados.

1.4. ¿El reglamento aplica a los productos nacionales o importados, o ambos?

R/: El RTCA aplica a todo producto preempacado y con fines de hostelería que se ponga a disposición del consumidor, sean estos de origen nacional o importado.

1.5. ¿Si existe un reglamento específico que tiene apartado de etiquetado, con cuál debo cumplir, con el reglamento específico o con el reglamento general?

R/: En el caso de que exista un RTCA específico en el cual esté reglamentado el etiquetado de un producto, estos normalmente se complementan por lo que se debe cumplir con ambos; sin embargo si en algún momento se contradicen prevalece lo establecido en el RTCA específico.

1.6. ¿El reglamento aplica a productos frescos?

R/: No. el RTCA indica claramente que el etiquetado de los alimentos frescos preenvasados se regirá por las disposiciones internas de cada uno de los Estados Parte.

2. PRINCIPIOS GENERALES (numeral 4 del RTCA)

2.1. ¿Se puede utilizar una imagen de una botella con leche, en una caja de cereales o la representación de una hamburguesa en una torta de carne destinada generalmente para tal fin y agregar la frase sugerencia de uso?

R/: En el caso de que un producto, en el cual es usual la utilización o complementariedad de otro, la representación en la etiqueta de este otro producto, aunque no esté presente en el alimento, no representa una transgresión a los principios generales contenidos en el numeral 4 del RTCA.

No obstante el RTCA no exige la colocación de frases tales como “sugerencia de uso”, por lo que el fabricante se encuentra en la libertad de hacerlo.

3. NOMBRE DEL ALIMENTO (numeral 5.1 del RTCA)

3.1. ¿A qué se refiere el reglamento cuando en el numeral 5.1 indica “El nombre debe ser específico y no genérico”?

R/: Significa que un producto no se puede llamar únicamente por su nombre genérico sino que debe incluir un calificativo que exprese su verdadera naturaleza, por ejemplo debe designarse como:

“sopa de vegetales” y no solamente “sopa”.
“aceite de girasol” y no solamente “aceite vegetal”.

3.2. ¿En el caso del nombre del producto que tan específico debe ser el mismo?, por ejemplo un jamón cocido en su jugo debo de denominarlo como: “jamón cocido en su jugo” o solo bastará con colocar “jamón cocido”

R/: En este caso y tal como lo establece el numeral 5.1.2 del RTCA bastará con “jamón cocido”.

3.3. ¿El tipo de medio de cobertura, forma de presentación, condición o tipo de tratamiento al que ha sido sometido un alimento deberá de estar incluido, como parte del nombre del producto?

R/: No, pero debe aparecer en el mismo campo de visión del nombre del producto tal como lo indica el numeral 5.1.2 del RTCA.

3.4. ¿Puedo utilizar la palabra imitación en la denominación de un producto?

R/: Si, siempre y cuando no exista un RTCA específico que regule la utilización de los términos y se declare la verdadera naturaleza del alimento.

Ejemplo: imitación de carne, elaborado a partir de proteína de soya.

3.5. ¿Cuándo se utilizan dibujos, fotografías de frutas o vegetales, en el mismo campo de visión del nombre del producto, se debe indicar si los sabores son artificiales?

R/: No, el RTCA no establece la obligatoriedad de esta declaración; no obstante, se debe considerar lo establecido en el numeral 5.2.2.4, relativo a la declaración en la lista de ingredientes.

4. LISTA DE INGREDIENTES (numeral 5.2 del RTCA)

4.1. ¿Cómo se deben listar las vitaminas en el listado de ingredientes? ¿Puede nombrarse como vitamina C por ejemplo, o debo indicar ácido ascórbico?

R/: Si la vitamina cumple una función tecnológica es considerada como un aditivo alimentario (de conformidad con el RTCA de Aditivos Alimentarios) y debe declararse como tal, en dicho caso la denominación correcta es ácido ascórbico. De lo contrario podrá declararse como vitamina C.

En el caso de que se quiera realizar declaraciones de índole nutricional (por ejemplo: “contiene vitamina C”), las mismas deben hacerse de conformidad con el RTCA de Etiquetado Nutricional.

3.2. ¿El agua es considerada un ingrediente?

R/: El agua añadida es considerada un ingrediente y debe declararse, salvo que esta forme parte de ingredientes como salmuera, jarabe, entre otros, según lo indica el numeral 5.2.1.6 del RTCA. No se considera ingrediente cuando en el proceso de fabricación del alimento ésta se evapora.

4.3. ¿En el listado de ingredientes se podrá declarar los saborizantes únicamente como “sabor”?

R/: Si, se puede basado en el numeral 5.2.2.4 del RTCA.

4.4. ¿Si mi producto utiliza una cobertura, debo indicar los ingredientes de esta cobertura, por ejemplo un migado?

R/: Si, se deben indicar los ingredientes de la cobertura. Además, se puede declarar como un ingrediente compuesto, debiéndose, indicar inmediatamente después entre paréntesis los ingredientes que lo constituyen. Cuando un ingrediente compuesto constituya menos del 5% del alimento no es necesario declarar entre paréntesis la lista de ingredientes de éste, salvo los aditivos utilizados que desempeñen una función tecnológica y los ingredientes que puedan causar reacciones alérgicas a personas con hipersensibilidad de conformidad con el numeral 5.2.1.4 del RTCA.

4.5. ¿En el reglamento no se indica que se debe agregar una advertencia de la presencia del Aspartame (fenilcetonuria), pero se debe declarar?

R/: El RTCA no lo contempla, por lo que el fabricante no está obligado a hacerlo, sin embargo debe ser declarado en la lista de ingredientes.

4.6. ¿Siempre debe haber un listado de ingredientes?

R/: Si el listado de ingredientes forma parte de la información obligatoria del etiquetado, sin embargo el numeral 5.2.1 del RTCA indica que cuando el producto es de un único ingrediente está exento de este requisito.

4.7. ¿Qué se considera un ingrediente compuesto?

R/: Un ingrediente que es producto de dos o más ingredientes. Por ejemplo: en una galleta con relleno sabor a piña colada, este relleno que está constituido por: (grasa vegetal hidrogenada, emulsificantes (lecitina de soya), saborizante sintético artificial a piña colada, colorantes artificiales amarillo 6 y amarillo 5, agua), debe considerarse un ingrediente compuesto.

4.8. ¿Se consideran ingredientes compuestos los siguientes: sal, harina de trigo, harina de maíz, azúcar, aceite o grasas, crema/natilla, mantequilla, leche?

R/: No, no se consideran ingredientes compuestos.

4.9. ¿Cómo debo nombrar los aditivos?, es decir ¿puedo colocar amarillo 5? o ¿debo nombrarlo como aparece en el RTCA de Aditivos Alimentarios: tartracina?

R/: El RTCA no regula la forma en que deben aparecer estos en la lista de ingredientes, por lo que se pueden usar los nombres establecidos en el RTCA de Aditivos Alimentarios, así como los sinónimos de los mismos.

4.10. Si mi producto en el listado de ingredientes indica que tiene un alimento o ingrediente que puede causar hipersensibilidad, debo además de indicarlo en el listado de ingredientes agregar una leyenda que diga “contiene...”, ejemplo: ingredientes... “leche”. Además debo colocar la leyenda “contiene lactosa”

R/: Si, además del ingrediente declarado en la lista, se deberá de realizar una declaración, la cual debe de ser colocada luego de la lista de ingredientes en una frase separada y de una forma destacada (subrayada, en negrita o resaltada de cualquier otra manera) en este caso “contiene lactosa” o “contiene leche”.

4.11. ¿Puedo declarar indistintamente “contiene leche” o “contiene lactosa”; “contiene trigo” o “contiene gluten”, etc.?

R/: Si se puede utilizar cualquiera de estas declaraciones siempre que se cumpla con la forma de realizarla según numeral 5.2.1.5 del RTCA.

5. CONTENIDO NETO Y PESO ESCURRIDO (numeral 5.3 del RTCA)

5.1. ¿Es necesario colocar las palabras “contenido neto”, para realizar la declaración del peso y/o volumen de mi producto?

R/: No, el RTCA en su numeral 5.3 no establece que para realizar la declaración de contenido neto, deba de anteponerse algún tipo de frase; por lo que en este caso bastaría colocar la cantidad con la dimensional correspondiente en unidades del Sistema Internacional.

4.2. ¿Debo colocar el contenido neto en un lugar especial?

R/: Si, en el numeral 9.1.5 del RTCA se indica que el contenido neto debe de aparecer en el mismo campo de visión del nombre.

5.3. ¿Cuáles son las unidades del SI que debo utilizar para declarar el contenido neto o el peso escurrido?

R/: Para el caso de:

- *Volumen, para alimentos líquidos: Se debe utilizar el litro (“L” o “l”) o una unidad derivada, ejemplo: mililitros (“ml” o “mL”).*
- *Peso, para alimentos sólidos: se debe utilizar el kilogramo (“kg”) o una unidad derivada, ejemplo: gramos (“g”).*
- *Peso o volumen, para alimentos semisólidos o viscosos: se pueden declarar indistintamente como una de las anteriores.*

5.4. ¿Puedo colocar otras unidades adicionales de las del Sistema Internacional?

R/: Sí, se puede colocar otra medida ya que el RTCA no lo prohíbe, sin embargo es importante indicar, que las unidades del Sistema Internacional son las obligatorias.

5.5. ¿Puedo utilizar indistintamente punto o coma para separar los decimales?

R/: Sí, ya que el Sistema Internacional de Unidades permite el uso del punto o la coma para separar los decimales.

6. REGISTRO SANITARIO DEL PRODUCTO (numeral 5.4 del RTCA)

6.1. ¿Bastará únicamente con el registro del país de fabricación para su comercialización en el país de destino, cuando un producto es elaborado en un país del área centroamericana? Por ejemplo hecho en Guatemala Reg. San. XXXXXX

R/: Sí, siempre y cuando el fabricante, importador o distribuidor solicite previamente el reconocimiento del registro sanitario a la autoridad competente del país de destino (dentro del área centroamericana) y en caso de aprobarse la solicitud, bastará indicar en la etiqueta el número de registro sanitario otorgado en el país de la región donde se fabricó el alimento.

7. NOMBRE Y DIRECCIÓN (numeral 5.5 del RTCA)

7.1. ¿Para los productos nacionales solo se debe indicar los datos del fabricante, distribuidor o exportador, es decir solo uno de ellos y en el caso de los importados puede no aparecer los datos del fabricante?

R/: Para alimentos nacionales deberá aparecer la información del fabricante, envasador, distribuidor o exportador y en el caso de importados, deberá aparecer la información del importador o distribuidor.

7.2. Si una empresa subcontrata (le maquilan) el producto, ¿qué datos son los que deben aparecer en la etiqueta, el del fabricante, el del distribuidor o ambos?

R/: Para alimentos elaborados a partir de una subcontratación (maquilado) nacionalmente deberá aparecer la información del fabricante, envasador, distribuidor o exportador y en el caso de alimentos maquilados en el extranjero e importados, deberá

aparecer la información del importador o distribuidor.

8. PAÍS DE ORIGEN (numeral 5.6 del RTCA)

8.1. Si importo a granel un producto y lo empaco en un país centroamericano, ¿cómo debo colocar en la etiqueta el país de origen?

R/: En el caso de re empacar un producto importado a granel, el país de origen será el país donde se procesó dicho producto, no el país centroamericano donde solo se empacó, por lo que en este caso el producto se considera como importado.

8.2. ¿Las diluciones se consideran que cambia el origen del producto?, es decir ¿si compro una base concentrada a la cual le agrego agua y envaso el producto el país donde se diluye es el país de origen?

R/: Sí, cambia el país de origen, porque al diluirlo cambia su naturaleza, al cambiar su composición.

9. IDENTIFICACIÓN DE LOTE (numeral 5.7 del RTCA)

9.1. ¿Puede una etiqueta no hacer referencia a la ubicación del lote y solamente estar en el envase con “inkjet” u otra técnica permitida?

R/: Sí, el RTCA establece que el código de identificación del lote debe estar seguido a las frases o abreviaturas de la indicación de este. En caso que el código se encuentre en otra posición, podrá indicarse donde está ubicado en el envase, siempre y cuando se encuentre debidamente identificado.

10. MARCADO DE LA FECHA DE VENCIMIENTO E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN (numeral 5.8 del RTCA)

10.1. ¿Puede el fabricante colocar la fecha de vencimiento con inkjet u otra técnica, directamente en el envase?

R/: El fabricante puede hacerlo, siempre que cumpla con: ser indeleble, no ser alterada, estar claramente visible, utilizando una de las frases o abreviaturas permitidas (ver numeral 5.8.3.i del RTCA) y cumplir con el numeral 5.8.3.ii.

10.2. ¿Cuándo en el RTCA dice que se puede colocar “Una referencia al lugar donde aparece la fecha?”, ¿bastará con colocar: “Ver envase”?

R/: No, el RTCA general, establece que se indique en qué lugar se declarará la fecha de vencimiento.

Ejemplo:

- *Expira el: ver cuello del envase.*

- *Consumir antes de: ver fondo del envase.*

10.3. ¿Se pueden utilizar comas en lugar de guiones, puntos o barra inclinada separar día, mes y año?

R/: No, el RTCA solo indica que deben estar separado por guiones, punto o barra inclinada.

10.4. ¿A qué se refiere el reglamento de Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (Preenvasados) con instrucciones de conservación?

R/: *Son aquellas instrucciones establecidas por el fabricante y necesarias que el consumidor debe seguir, para mantener el producto en las condiciones adecuadas para su consumo. Ejemplo: “después de abierto debe guardarse en refrigeración”.*

10.5. ¿A los alimentos que se almacenan a temperatura ambiente en condiciones normales deben colocárseles instrucciones de conservación?

R/: No, siempre y cuando no se requiere que se mantengan en condiciones especiales como: “lugar seco”, “alejado de la luz directa”.

11. INSTRUCCIONES PARA EL USO (numeral 6 del RTCA)

11.1. Si mi producto está listo para consumir, como por ejemplo, un cereal, un snack, una golosina, ¿requiero colocar “listo para consumir”?

R/: El RTCA no contempla el utilizar la leyenda “listos para consumir”, sin embargo, el fabricante debe asegurar que su etiqueta contenga las instrucciones de uso necesarias, para el consumo del alimento, de acuerdo al numeral 6 del RTCA.

12. ETIQUETADO CUANTITATIVO DE INGREDIENTES (numeral 7.1 del RTCA)

12.1. ¿Cuándo se hace una descripción cuantitativa del ingrediente, debo indicar los porcentajes de todos los ingredientes de mi producto?

R/: No, la declaración cuantitativa solo se hará del ingrediente o ingredientes que cumplan con lo descrito en el numeral 7.1.1 del RTCA.

12.2. Cuando el chocolate es utilizado para dar sabor a los alimentos, ¿lo debo declarar cuantitativamente o no?

R/: No, si el ingrediente en este caso chocolate, es utilizado con propósitos de “saborizante” no es necesario declarar el porcentaje del ingrediente (ver numeral 7.1.1 (a) del RTCA).

13. EXENCIONES DE LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO OBLIGATORIOS (numeral 8 del RTCA)

13.1. Las especias y de hierbas aromáticas aunque su empaque sea muy pequeño, ¿siempre deberán cumplir con todo lo que exige el reglamento?

R/: Sí, este tipo de productos si deberán cumplir con el RTCA ya que son excluidas de la exención de los requisitos de etiquetado obligatorio (Ver primer párrafo del numeral 8 del RTCA).

14. IDIOMA (numeral 9.2 del RTCA)

14.1. ¿Qué ocurre si la traducción del nombre de mi producto no es adecuada o no le dice nada al consumidor, puedo utilizar una descripción aunque no sea una traducción fiel?

R/: En el caso del nombre del alimento, puede no ser una traducción fiel del mismo en tanto no contradiga a un RTCA (ver numeral

9.2.2) una norma del Codex Alimentarius y siempre que se respete lo indicado en el 5.1.2 del RTCA.

Por ejemplo: soy milk no puede ser traducido como leche de soya.

15. ETIQUETA COMPLEMENTARIA (numeral 9.2 del RTCA)

15.1. ¿La etiqueta complementaria es solo para traducir idioma?

R/: No, además de traducir el idioma se puede utilizar para agregar aquellos elementos obligatorios no incluidos en la etiqueta original y que el RTCA exige.

16. SANCIONES

16.1. El reglamento no establece sanciones por incumplimientos de los requisitos de etiquetado, ¿cómo serán sancionadas las faltas?

R/: Si bien es cierto el RTCA no establece sanciones ante faltas, la Autoridad Nacional Competente de cada uno de los Estados Partes las sancionará conforme a su ordenamiento jurídico interno.

---FIN DE LA GUÍA---

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 145 al 153, se encuentra el **Acta No. 001-2017 “Primera Sesión Ordinaria de la Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad (CNNC)”**, la que en sus partes conducentes, expone: *En la ciudad de Managua, República de Nicaragua, ocho y treinta y cinco minutos de la mañana del día martes cinco de septiembre del dos mil diecisiete, reunidos en la Sala de Conferencias del Despacho del Ministro de Fomento, Industria y Comercio (MIFIC), 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; Augusto Flores, Vice Ministro del Ministerio del Ambiente y los Recursos Naturales (MARENA); Ricardo José Somarriba, en representación del Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria (IPSA); Isidro Rivera, en representación del Ministro Agropecuario (MAG); Oscar Escobar, en representación del Ministro de Transporte e Infraestructura (MTI); Fernando Ocampo y David Fariñas en representación del Ministerio de Energía y Minas (MEM); Julio Solís Sánchez, en representación del Director del Instituto Nicaragüense de Acueductos y Alcantarillados (INAA); José León Arguello en representación del Ministerio del Trabajo (MITRAB); Sheyla Carolina Gadea en representación del Director Ejecutivo del Instituto Nicaragüense de Telecomunicaciones y Correos (TELCOR); Zacarías Mondragón, en representación del Sector Industrial; Francisco Javier Vargas, en representación de las Organizaciones Privadas del Sector Agropecuario; Geraldine Pineda, en representación de los consumidores. Asimismo, participan en esta Sesión, Noemí Solano Lacayo, en su carácter de Secretaria Ejecutiva de la CNNC y los siguientes invitados especiales: Santiago Rodríguez del Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria (IPSA); Víctor Rivera Baca*

en representación del Ministro Agropecuario (MAG); **Víctor Hugo Tercero** y **Martín García** en representación del Ministerio del Trabajo (MITRAB); **Silfida Miranda, Karla Brenes, Hilma Godoy, Iván Martínez y Cairo Flores**, del Ministerio de Fomento, Industria y Comercio (MIFIC). El compañero **Orlando Solórzano Delgadillo**, en calidad de Presidente de la CNNC procede a dar las palabras de bienvenida (...) II. **Presentación y aprobación de Normas Técnicas Nicaragüense (NTN y NTON)**. Se presentan para aprobación de la CNNC un total de 66 normas técnicas nicaragüenses, de las cuales cuarenta y cinco (45) son voluntarias y veinte (21) obligatorias, aprobándose 65 normas técnicas en esta sesión. **Norma Obligatoria Aprobada: 21) Guía de Interpretación para el RTCA Etiquetado General de los Alimentos.** (...). No habiendo otros asuntos que tratar se levanta la sesión y después de leída la presente acta, se aprueba, ratifica y firman el día cinco de septiembre del dos mil diecisiete. (f) **Orlando Solórzano (Legible) – Ministro MIFIC, Presidente de la CNNC (f) Noemí Solano Lacayo (Legible), Secretaria Ejecutiva CNNC**". A solicitud del **Ministerio de Salud (MINS)**, en una hoja de papel común tamaño carta, se extiende 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 trece días del mes de octubre del año dos mil diecisiete. (f) **NOEMÍ SOLANO LACAYO, Secretaria Ejecutiva, Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad.**

**ANEXO DE LA RESOLUCIÓN No. 363-2015
(COMIECO-LXXI)**

**REGLAMENTO TÉCNICO
CENTROAMERICANO**

NTON 03 102-14 / RTCA 67.04.71:14

PRODUCTOS LÁCTEOS. CREMAS (NATAS) Y CREMAS (NATAS) PREPARADAS. ESPECIFICACIONES

CORRESPONDENCIA: Este Reglamento Técnico tiene correspondencia con la norma del CODEX para las Cremas (Natas) y las Cremas (Natas) Preparadas. CODEX STAN 288-1976.

ICS 67.100.01

RTCA 67.04.71:14

Reglamento Técnico Centroamericano, editado por:

- Ministerio de Economía, MINECO
- Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica, OSARTEC
- Ministerio de Fomento, Industria y Comercio, MIFIC
- Secretaría de Desarrollo Económico, SDE
- Ministerio de Economía, Industria y Comercio, MEIC
- Ministerio de Comercio e Industrias, MICI

INFORME

Los respectivos Comités Técnicos de Normalización o Reglamentación Técnica a través de los Entes de Normalización o Reglamentación Técnica de los países centroamericanos, son los organismos encargados de realizar el estudio o la adopción de las normas. Están integrados por representantes de la Empresa Privada, Gobierno, Organismos de Protección al Consumidor y Académico Universitario. Este documento fue aprobado como Reglamento Técnico

Centroamericano RTCA 67.04.71:14. PRODUCTOS LÁCTEOS. CREMAS (NATAS) Y CREMAS (NATAS) PREPARADAS. ESPECIFICACIONES, por el Subgrupo de Alimentos y Bebidas Procesadas y el Subgrupo de Medidas de Normalización de Centroamérica. La oficialización de este Reglamento Técnico, conlleva la aprobación por el Consejo de Ministros de Integración Económica (COMIECO).

MIEMBROS PARTICIPANTES DEL COMITÉ

Por El Salvador:

Ministerio de Salud

Por Guatemala:

Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación

Por Nicaragua:

Ministerio de Salud

Por Honduras:

Secretaría de Salud

Por Costa Rica:

Ministerio de Salud

Por Panamá:

Ministerio de Salud

Ministerio de Comercio e Industrias

Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos.

1. OBJETO

Establecer las especificaciones que deben cumplir la crema (nata) y crema (nata) preparada que se ajustan a la definición que figura en el numeral 4 del presente reglamento.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Aplica a la crema (nata) y crema (nata) preparada destinada al consumo humano directo o procesamiento ulterior en el territorio de los Estados Parte.

3. DOCUMENTOS A CONSULTAR

3.1. RTCA Alimentos. Criterios Microbiológicos para la inocuidad de Alimentos, en su versión vigente.

3.2. RTCA Industria de alimentos y bebidas procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales, en su versión vigente.

3.3. RTCA Alimentos y bebidas procesadas. Aditivos Alimentarios, en su versión vigente.

3.4. RTCA Etiquetado general de los alimentos previamente envasados (preenvasados), en su versión vigente.

3.5. RTCA Etiquetado nutricional de productos alimenticios preenvasados para consumo humano para la población a partir de 3 años de edad, en su versión vigente.

3.6. RTCA Uso de Términos Lecheros, en su versión vigente.

3.7. CODEX STAN 234-1999. Métodos recomendados de análisis y muestreo.

3.8. Código de Prácticas de Higiene para la leche y producto

lácteos CAC/RCP 57 -2004.

4. DEFINICIONES

4.1. Nata o crema: producto lácteo fluido comparativamente rico en grasa en forma de una emulsión de grasa en leche desnatada (descremada), que es obtenida por separación física de la leche.

4.2. Cremas (natas) preparadas: productos lácteos que se obtienen sometiendo la crema (nata), crema (nata) reconstituida y/o crema (nata) recombinada a tratamientos y procesos adecuados para obtener las propiedades características que se especifican seguidamente (apartados del 4.2.1 al 4.2.6).

4.2.1. Crema (nata) acidificada o natilla: producto lácteo que se obtiene por acidificación de la crema (nata), crema (nata) reconstituida y/o crema (nata) recombinada por la acción de ácidos y/o reguladores de acidez para obtener una disminución del pH con o sin coagulación.

4.2.2. Crema (nata) envasada a presión: crema (nata) fluida, crema (nata) reconstituida y/o crema (nata) recombinada que es envasada con un gas impelente en un envase de presión de propulsión y que se convierte en crema (nata) montada o batida cuando se retira del envase.

4.2.3. Crema (nata) fermentada o natilla: producto lácteo que se obtiene por fermentación de la crema (nata), crema (nata) reconstituida o crema (nata) recombinada por la acción de microorganismos adecuados, lo cual resulta en una reducción del pH con o sin coagulación. Cuando se realizan indicaciones sobre el contenido de un(os) microorganismo(s) específico(s), directa o indirectamente, en la etiqueta o de otro modo indicado en las declaraciones de contenido relacionadas con la venta, estos estarán presentes, serán vivos, activos y abundantes en el producto hasta la fecha de vencimiento o caducidad. Si el producto es tratado térmicamente luego de la fermentación, el requisito de los microorganismos vivos no se aplica.

4.2.4. Crema (nata) líquida preenvasada: producto lácteo fluido que se obtiene preparando y envasando crema (nata), crema (nata) reconstituida y/o crema (nata) recombinada para consumo directo y/o para uso directo como tal.

4.2.5. Crema (nata) montada o batida: crema (nata) fluida, reconstituida y/o recombinada a la cual se incorporó aire o gas inerte sin invertir la emulsión de grasa en leche desnatada (descremada).

4.2.6. Crema (nata) para montar o batir: crema (nata) fluida, crema (nata) reconstituida y/o recombinada destinada para ser montada o batida. Cuando el propósito de la crema (nata) sea para uso del consumidor final, la crema (nata) deberá haber sido preparada de manera que facilite el proceso de montado o batido.

4.3. Crema (nata) reconstituida: crema (nata) que se obtiene por reconstitución de los productos lácteos con o sin adición de agua potable y con las mismas características del producto final que se describen en el numeral 4.1.

4.4. Crema (nata) recombinada: crema (nata) que se obtiene por recombinación de los productos lácteos con o sin adición de agua potable y con las mismas características de producto final

que se describen en el numeral 4.1.

5. CLASIFICACIÓN¹

En función de su contenido graso se clasifica en:

- Crema (nata), natilla.
- Crema (nata) para batir y crema (nata) batida.
- Crema (nata) para batir rica en grasa y crema (nata) batida rica en grasa.
- Crema (nata) doble, natilla doble.

Las cremas (natas) se designan por su consistencia y contenido mínimo de grasa, según se muestra en la Tabla 1.

Tabla 1. Contenido de grasa láctea de las cremas (natas) y cremas (natas) ácidas.

Tipo	≥ Grasa (% m/m)
Crema (nata), natilla	10
Crema (nata) doble, natilla doble	45
Crema (nata) para batir y crema (nata) batida	28
Crema (nata) para batir rica en grasa y crema (nata) batida rica en grasa	35

Nota: La tabla 1 establece los límites mínimos de contenido de grasa, por lo que cualquier producto con un valor mayor o igual a los establecidos se puede denominar según el tipo de producto indicado.

6. COMPOSICIÓN

6.1. Materia prima

Para todas las cremas (natas) y las cremas (natas) preparadas se puede emplear:

Leche, que puede haber sido sometida a tratamientos mecánicos o físicos antes del procesamiento de la crema (nata).

Adicionalmente, se puede utilizar:

Para las cremas (natas) elaboradas por reconstitución o recombinación: mantequilla, productos de grasa láctea, leche en polvo, crema (nata) en polvo y agua potable.

Para las cremas (natas) preparadas que se describen en la Sección 4.2.1 hasta la Sección 4.2.6: el producto que permanece luego de la eliminación de la grasa láctea por agitación de la leche y la crema (nata) para elaborar productos llamada suero de mantequilla) y que pueden haber sido concentrados y/o secados.

6.2. Ingredientes permitidos

a. Los productos derivados exclusivamente de la leche o el suero y que contienen el 35 % (m/m) o más de proteínas lácteas de cualquier tipo (incluyendo los productos de caseína y proteína de suero y los concentrados y cualesquiera combinaciones de los

mismos) y leches en polvo: estos productos pueden utilizarse con la misma función que los espesantes y estabilizantes, siempre y cuando se agreguen solamente en cantidades funcionalmente necesarias que no superen los 20 g/kg, tomando en cuenta cualquier uso de estabilizantes y espesantes listados en el apartado 6.3.

b. Cultivos de microorganismos inocuos (para crema acidificada o fermentada).

c. Almidones y gelatinas. Pueden ser utilizados con la misma función que los estabilizantes, siempre y cuando se agreguen solamente en cantidades funcionalmente necesarias tal como lo establecen las buenas prácticas de manufactura (BPM), tomando en cuenta cualquier uso de estabilizantes y espesantes autorizados como aditivos.

d. Condimentos o especias, hierbas, vegetales y frutas, frescos o procesados y otros alimentos permitidos.

e. Cloruro de sodio u otras sales de grado alimentario.

6.3. Aditivos

Los aditivos autorizados están establecidos en el RTCA Alimentos y bebidas procesadas. Aditivos alimentarios, en su versión vigente.

7. CONTAMINANTES

La crema (nata) y cremas (natas) preparadas deben cumplir con los niveles máximos de contaminantes especificados para el producto en el RTCA específico, o en su ausencia en la norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos (Codex STAN 193-1995) y sus revisiones.

La leche utilizada en la elaboración de los productos a los cuales se aplica el presente reglamento técnico centroamericano deberá cumplir con los niveles máximos de contaminantes y toxinas especificados para la leche en el RTCA específico o en su ausencia la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos (CODEX STAN 193-1995) y con los límites máximos de residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas establecidos para la leche en el RTCA específico o en su ausencia por la Comisión del Codex Alimentarius y sus revisiones.

8. HIGIENE

Los productos abarcados por las disposiciones de este reglamento deberán prepararse y manipularse de conformidad con las secciones pertinentes del RTCA Industria de alimentos y bebidas procesadas. Buenas prácticas de manufactura. Principios Generales, y con lo establecido en el RTCA Industria de alimentos y bebidas procesadas. Criterios microbiológicos para la inocuidad de alimentos, ambos en sus versiones vigentes.

9. ETIQUETADO

9.1. Deberán cumplirse las disposiciones establecidas en el RTCA Etiquetado general de los alimentos previamente envasados (preenvasados) y cuando se realicen declaraciones de tipo nutricional se aplicarán las contenidas en el RTCA Etiquetado nutricional de productos alimenticios preenvasados para consumo humano para la población a partir de 3 años de edad, ambos en

sus versiones vigentes.

9.2. Los productos a que se refiere este reglamento se denominarán de acuerdo a lo establecido en las definiciones del numeral 4. El término “crema (nata) preparada” no deberá aplicarse como designación.

9.3. Se deberá proporcionar una designación adecuada del tratamiento térmico, ya sea como parte del nombre o en una ubicación prominente en el mismo campo visual, siempre y cuando la falta de dicho etiquetado no induzca a engaño al consumidor.

9.4. La designación deberá ser acompañada de una indicación del contenido graso como parte del nombre, o en el mismo campo visual de este y se declarará como un porcentaje de la masa o del volumen o en gramos por porción cuantificada en la información nutricional, siempre que se indique el número de porciones.

NOTA: En caso del contenido de materia de grasa se considerará la tolerancia según lo establecido en el RTCA Etiquetado nutricional de productos alimenticios preenvasados para consumo humano para la población a partir de 3 años de edad, en su versión vigente.

9.5. Las cremas (natas) elaboradas por recombinación o reconstitución de ingredientes lácteos serán etiquetadas como “crema (nata) recombinada” o “crema (nata) reconstituida”.

10. ENVASE, EMPAQUE, EMBALAJE, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

El envasado, empaque, embalaje, almacenamiento y distribución deben cumplir con lo establecido en el RTCA Industria de alimentos y bebidas procesadas. Buenas prácticas de manufactura. Principios generales, en su versión vigente.

11. MUESTREO Y ANÁLISIS

Se aplicarán los métodos de muestreo y análisis establecidos en los reglamentos técnicos centroamericanos. En ausencia de una referencia regional centroamericana, se aplicarán las disposiciones establecidas en la norma CODEX STAN 234-1999 Métodos recomendados de muestreo y análisis u otras referencias internacionales validadas, en sus ediciones vigentes.

12. VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN

La vigilancia y verificación de este reglamento técnico centroamericano le corresponde a las autoridades nacionales competentes de cada uno de los Estados Parte.

BIBLIOGRAFÍA

Escobar, E. 2003. Elaboración de normas técnicas para cinco productos lácteos artesanales de Honduras. Honduras.

¹ %: en todos los casos en que figura este símbolo en este reglamento técnico, si no se especifica de otra forma, se refiere al porcentaje masa/masa (%m/m).

Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense NTON 03 047-04. Natas (cremas) y Natas (cremas) preparadas.

Norma Técnica de Costa Rica NCR 211:1994. Crema láctea (nata) para consumo directo y crema láctea ácida (natilla).

Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 67.01.08:95. Cremas lácteas pasteurizadas para el consumo directo.

Reglamento Técnico de Costa Rica RTCR 412:2008 Crema (nata) y crema ácida y fermentada (natilla), 2009.

Reglamento Técnico MERCOSUR 93/71. Identidad y calidad de la crema de leche.

-FIN DEL REGLAMENTO TÉCNICO-

MINISTERIO AGROPECUARIO

Reg. 1749 – M. 1023957803 – Valor C\$ 95.00

AVISO DE LICITACIÓN SELECTIVA.

Licitación Selectiva N° MAG-DA-LS-72-004-06-2018 “ADQUISICIÓN DE EQUIPOS PARA REPRODUCCIÓN DE DOCUMENTOS DEL MONITOREO A LA PRODUCCIÓN AGROPECUARIA”.

El Ministerio Agropecuario invita a los proveedores, inscritos en el Registro Central de Proveedores del Estado, a participar en el proceso de **Licitación Selectiva No. MAG-DA-LS-72-004-06-2018 “ADQUISICIÓN DE EQUIPOS PARA REPRODUCCIÓN DE DOCUMENTOS DEL MONITOREO A LA PRODUCCIÓN AGROPECUARIA”.**

Los interesados podrán obtener mayor información a partir del día 26 de Junio del corriente año, en el Portal del Sistema de Contrataciones Administrativas Electrónicas (SISCAE), página Web www.nicaraguacompra.gob.ni, proceso del MAG No. 004 del año 2018.

(f) Cra. Karen Vanessa Aguilar Romero, Directora División de Adquisiciones. Ministerio Agropecuario.

Reg. 1750 – M. 1023958267 – Valor C\$ 95.00

AVISO DE LICITACIÓN SELECTIVA.

Licitación Selectiva N° MAG-DA-LS-74-005-06-2018 “ADQUISICIÓN DE MOTOCICLETAS PARA FORTALECIMIENTO DE MONITOREO A LA PRODUCCIÓN AGROPECUARIA”.

El Ministerio Agropecuario invita a los proveedores, inscritos en el Registro Central de Proveedores del Estado, a participar en el proceso de **Licitación Selectiva No. MAG-DA-LS-74-005-06-2018 “ADQUISICIÓN DE MOTOCICLETAS PARA FORTALECIMIENTO DE MONITOREO A LA PRODUCCIÓN AGROPECUARIA”.**

Los interesados podrán obtener mayor información a partir del día 26 de Junio del corriente año, en el Portal del Sistema de Contrataciones Administrativas Electrónicas (SISCAE), página

Web www.nicaraguacompra.gob.ni, proceso del MAG No. 005 del año 2018.

(f) Cra. Karen Vanessa Aguilar Romero, Directora División de Adquisiciones. Ministerio Agropecuario.

INSTITUTO NICARAGÜENSE DE TECNOLOGÍA AGROPECUARIA

Reg. 1746 – M. 1809728 – Valor C\$ 95.00

AVISO PARA LA LICITACIÓN SELECTIVA No. 05-2018 – EQUIPOS DE LABORATORIOS Y CIENTÍFICOS

El INSTITUTO NICARAGUENSE DE TECNOLOGÍA AGROPECUARIA (INTA), avisa que se encuentra disponible a partir del 26 de junio de 2018, en el portal único de contratación, el llamado a Licitación Selectiva No. 05-2018 – Equipos de Laboratorios y Científicos.

Para obtener el Pliego de Bases y Condiciones (PBC) de la presente Licitación los oferentes interesados deben hacer un pago en efectivo no reembolsable de C\$100.00 (Cien córdobas netos), en Caja General del INTA Central y retirar el documento en la Oficina de Adquisiciones, de lunes a viernes de 8:00 a 12:00 m. y de 1:00 a 5:00 p.m.

El PBC también puede ser descargado gratuitamente del portal único de contratación, www.nicaraguacompra.gob.ni.

(f) Juana Esperanza Rodríguez Corea, Responsable Unidad de Adquisiciones.

INSTITUTO DE PROTECCIÓN Y SANIDAD AGROPECUARIA

Reg. 1731 – M. 173111 – Valor C\$ 95.00

AVISO

Licitación Pública No. 03/DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA/IPSA/2018 “Adquisición de combustible para la flota del pull vehicular IPSA”

El Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria (IPSA) invita a personas naturales y jurídicas, inscritas en el Registro Central de Proveedores del Estado del Ministerio de Hacienda y Crédito Público, a participar en la Licitación Pública No. 03/DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA/IPSA/2018 “Adquisición de combustible para la flota del pull vehicular IPSA”.

Podrán obtener gratuitamente el Pliego de Bases y Condiciones en idioma español en el Portal Único Contratación www.nicaraguacompra.gob.ni Proceso del IPSA No. 80/2018, a partir del 26 de junio del 2018 al 26 de julio del 2018 y la convocatoria también se publicará a través de la página web del Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria: www.ipsa.gob.ni

(f) Lic. Ana Silvia Castro. Responsable de Adquisiciones IPSA.

**EMPRESA ADMINISTRADORA
DE AEROPUERTOS INTERNACIONALES**

Reg. 1747 – M. 1809792 – Valor C\$ 95.00

**EAAI
AVISO DE CONVOCATORIA EN EL PORTAL UNICO**

La Dirección de Adquisiciones de la Empresa Administradora de Aeropuertos Internacionales (EAAI), en cumplimiento del artículo 33 de la ley de Contrataciones Administrativa del Sector Público (737) y artículo 98 del Reglamento de la misma, informa mediante **AVISO** que se encuentra disponible el PBC en el Portal Único www.nicaraguacompra.gob.ni.

1.- Número del Proceso de Licitación: 17-2018.

2.- Modalidad del Proceso: Licitación Selectiva.

3.- Denominada: COMPRA DE LLANTAS Y NEUMATICOS VARIAS NUMERACIONES

4.- Acceder al PBC: **Km, 11½ carretera norte, portón numero 6. Dirección de Adquisiciones y Suministros**

(f) Lic. Vianca Gutiérrez. Directora de Adquisiciones y Suministros.

**SUPERINTENDENCIA DE BANCOS
Y DE OTRAS INSTITUCIONES FINANCIERAS**

Reg. 1736 – M. 1023832100 – Valor C\$ 1,440.00

OFICINA DEL SUPERINTENDENTE DE BANCOS Y DE OTRAS INSTITUCIONES FINANCIERAS, MANAGUA TRECE DE JUNIO DEL AÑO DOS MIL DIECIOCHO. LAS DOS Y TREINTA MINUTOS DE LA TARDE.

CONSIDERANDO

I

Que el Comité de Evaluación, constituido mediante Resolución No. SIB-OIF-XXVI-211-2018, del cuatro de mayo del año dos mil dieciocho, conforme el artículo 47 de la Ley N° 737, “Ley de Contrataciones Administrativas del Sector Público” (Ley de Contrataciones) y artículo 116 del Decreto 75-2010, Reglamento General a Ley de Contrataciones (Reglamento de Contrataciones), mediante acta de recomendación de ofertas, del día ocho de junio del año en curso, recomendó la adjudicación del proceso de Licitación Selectiva No. LS-SIBOIF-08-2018, por “Suministro de Tóner para Equipos de Oficina” la cual fue recibida en este despacho ese mismo y ha sido analizada.

II

Que esta autoridad está de acuerdo con dicha recomendación, ya que considera que las ofertas recomendadas, cumplen legalmente con todos los requisitos solicitados, las especificaciones técnicas y precio más bajo, asimismo, conviene a los intereses de la institución; además, que en el procedimiento se cumplió con los factores y criterios de evaluación establecidos en el Pliego de Bases y Condiciones para su selección.

III

Que de conformidad con los artículos 48 y 56 de la Ley de Contrataciones y artículo 118 del Reglamento de Contrataciones, esta Autoridad debe adjudicar la Licitación en referencia, mediante resolución motivada en un plazo máximo de tres días hábiles después de recibir la recomendación del Comité de Evaluación.

POR TANTO

Conforme lo considerado, el suscrito Superintendente de Bancos y de Otras Instituciones Financieras, en uso de las facultades que le confiere la Ley 316 “LEY DE LA SUPERINTENDENCIA DE BANCOS Y DE OTRAS INSTITUCIONES FINANCIERAS”, (publicada en La Gaceta Diario Oficial No. 196 del 14 de octubre del año 1999), y sus Reformas, la Ley de Contrataciones (Publicada en La Gaceta Diario Oficial, con los números 213 y 214 del 8 y 9 de Noviembre del año 2010) y el Decreto 75-2010, Reglamento de Contrataciones (Publicado en La Gaceta Diario Oficial, con números 239 y 240, del 15 y 16 de diciembre del año 2010).

RESUELVE

SIB-OIF-XXVI-267-2018

I. Ratificar la recomendación del Comité de Evaluación, correspondiente a la Licitación Selectiva No. LS-SIBOIF-08-2018, por “Suministro de Tóner para Equipos de Oficina”.

II. Se adjudica parcialmente la Licitación Selectiva No. LS-SIBOIF-08-2018, por "Suministro de Tóner para Equipos de Oficina", a los siguientes oferentes:

a) Suministros de Informática Quiñonez de Rubro Limitado (SUMIN), registrado como proveedor del Estado con número J0510000004764, por veintiún mil doscientos treinta y cinco dólares con 08/100 (US\$21,235.08) equivalentes a seiscientos sesenta y ocho mil trescientos cuarenta córdobas con 17/100 (C\$668,340.17). T/C 31.4734, conforme el siguiente detalle:

Items	Cant.	U/M	Descripción	Marca	SUMIN US\$	
					P. Unit	Total
1	1	Unidad	Toner Fotocopiadora AL-1642cs/AL 100 TD	Sharp	150.00	150.00
8	4	Unidad	Cartucho C9351A-21 negro	HP	13.86	55.44
9	5	Unidad	Cartucho C9352A-22 color	HP	19.56	97.80
10	4	Unidad	Toner CC364A/P4014 N	HP	129.03	516.12
11	8	Unidad	Toner CC533A magenta	HP	85.00	680.00
12	8	Unidad	Toner CC532A amarillo	HP	85.00	680.00
13	8	Unidad	Toner CC531A cyan	HP	85.00	680.00
14	8	Unidad	Toner CC530A negro	HP	75.00	600.00
15	1	Unidad	Toner Q6000A/negro	HP	74.03	74.03
16	1	Unidad	Toner Q6001A/azul	HP	79.72	79.72
17	1	Unidad	Toner Q6002A/amarillo	HP	79.72	79.72
18	1	Unidad	Toner Q6003A/Magenta	HP	79.72	79.72
19	4	Unidad	Toner Q2612A- 1319f-MFP	HP	58.00	232.00
20	3	Unidad	Cartucho CD973 AL #920 XL Magenta	HP	13.39	40.17
21	4	Unidad	Cartucho CD972 AL #920 XL Cyan	HP	13.39	53.56
22	4	Unidad	Cartucho CD974 AL #920 XL Yellow	HP	13.39	53.56
23	26	Unidad	Toner CF280X	HP	120.00	3,120.00
24	15	Unidad	Toner CE505X/P2035-P2055	HP	115.00	1,725.00
25	10	Unidad	Toner CF360A/508 A NEGRO	HP	114.10	1,141.00
26	4	Unidad	Toner CF361A/508 A CELESTE	HP	144.45	577.80
27	4	Unidad	Toner CF362A/508 A AMARILLO	HP	144.45	577.80
28	4	Unidad	Toner CF363A/508A ROSADO	HP	144.45	577.80
29	2	Unidad	Toner CF287A/M506dn	HP	164.65	329.30
30	36	Unidad	Toner CF226X/M402dn	HP	130.00	4,680.00
31	15	Unidad	Cinta de Respaldo LTO-4 Ultrium,1.6 TB RW	HP	36.00	540.00
38	2	Unidad	Toner 12A8400/24018 SL	Lexmark	120.00	240.00
39	4	Unidad	Toner CF350A negro	HP	42.14	168.56
40	2	Unidad	Toner CF351 cyan	HP	43.45	86.90
41	2	Unidad	Toner CF352A yellow	HP	43.45	86.90
42	2	Unidad	Toner CF353A magenta	HP	43.45	86.90
43	2	Unidad	Toner CF410 A negro	HP	63.92	127.84
44	1	Unidad	Toner CF411 A cian	HP	82.55	82.55
45	1	Unidad	Toner CF412 A magenta	HP	82.55	82.55
46	1	Unidad	Toner CF413 A amarillo	HP	82.55	82.55
				Sub Total		18,465.29
				IVA		2,769.79
				Total US\$		21,235.08

b) Tecnología Computarizada, S.A (COMTECH), registrado como proveedor del Estado con número J0310000000603, por dos mil doscientos veinte dólares con 17/100 (US\$2,220.17), equivalentes a sesenta y nueve mil ochocientos setenta y seis córdobas con 30/100 (C\$ 69,876.30), T/C 31.4734, conforme el siguiente detalle:

Items	Cant.	U/M	Descripción	Marca	COMTECH US\$	
					P. Unit	Total
2	6	Unidad	Cinta Impresora FX-2090/2190 S015335	Epson	17.97	107.82
3	5	Unidad	Cinta ERC-38B BLACK TMU-200	Epson	1.17	5.85
4	7	Unidad	Toner impresora multifuncional L575/T664/120 negro	Epson	7.73	54.11
5	6	Unidad	Toner impresora multifuncional L575/T664/420 amarillo	Epson	7.73	46.38
6	6	Unidad	Toner impresora multifuncional L575/T664/320 magenta	Epson	7.73	46.38
7	6	Unidad	Toner impresora multifuncional L575/T664/220 celeste	Epson	7.73	46.38
32	8	Unidad	Toner 2120D MP2550,3351SP	Ricoh	18.55	148.40
33	3	Unidad	Toner Impresora Multifuncional Laser WC6605_DN.6600/6605-106R02249 CYAN	Xerox	99.94	299.82
34	3	Unidad	Toner Impresora Multifuncional Laser WC 6605_DN.6600/6605-106R02250 MAGENTA	Xerox	99.94	299.82
35	3	Unidad	Toner Impresora Multifuncional Laser WC 6605_DN. 6600/6605-106R02251 YELLOW	Xerox	99.94	299.82
36	4	Unidad	Toner Impresora Multifuncional Laser WC 6605_DN. 6600/6605-106R02252	Xerox	99.94	399.76
37	2	Unidad	Toner fotocopiadora MX-500NT-MX-M363N (40K)	Sharp	88.02	176.04
				Sub Total		1,930.58
				IVA		289.59
				Total US\$		2,220.17

III. Orden de prelación: Será entre los dos oferentes adjudicados, por ítems. Lo que uno no cumpla le será adjudicado al otro y sucesivamente.

IV. Los oferentes adjudicados, deben presentar a la Unidad de Adquisiciones, fianza de cumplimiento de contrato por el 5% del valor del mismo, en un plazo de diez calendarios a partir de la firmeza de la adjudicación.

V. Los tóner objeto de la contratación, serán entregados de forma parcial mensual, conforme calendario de entrega. Sin embargo cada proveedor entregará los tóner de la siguiente forma: Suministros de Informática Quiñónez de Rubro Limitado (SUMIN), se compromete a entregar en un plazo de 2 días hábiles, posteriores a recibir la orden de compra correspondiente y Tecnología Computarizada, S.A (COMTECH), se compromete a entregar en un plazo de 15 días calendarios, para la primera entrega y las próximas en tres días calendarios después de recibida la orden de compra.

VI. Esta Autoridad y los oferentes adjudicados, firmarán los contratos, según las condiciones establecidas en el Pliego de Bases y Condiciones, a más tardar 8 días hábiles posteriores a la firmeza de la adjudicación.

VII. El contrato será administrado conforme lo establecido en la Ley de Contrataciones, por el equipo administrador de contrato, quienes velarán por la correcta ejecución del objeto de la adquisición y estará conformado por la Lic. Mildred Haffner Olivares, Responsable de Almacén y solicitante del proceso, Lic. Carmen María Vanegas López, Directora Administrativa Financiera, Lic. Edelberto Zelaya Castillo, Asesor Legal y Lic. Gioconda Gutiérrez Guido, Coordinadora de Adquisiciones.

VIII. Comuníquese la presente resolución a cuantos corresponda conocer de la misma y publíquese por una vez en el mismo medio empleado para la convocatoria de la licitación.

(f) **VICTOR M. URCUYO VIDAURE**. Superintendente de Bancos Y de Otras Instituciones Financieras.

OFICINA DEL SUPERINTENDENTE DE BANCOS Y DE OTRAS INSTITUCIONES FINANCIERAS, MANAGUA DIECIOCHO DE JUNIO DEL AÑO DOS MIL DIECIOCHO. LAS NUEVE DE LA MAÑANA

CONSIDERANDO

I

Que el Comité de Evaluación, constituido mediante Resolución No. SIB-OIF-XXVI-203-2018, del treinta de abril del año dos mil dieciocho, conforme el artículo 47 de la Ley N° 737, "Ley de Contrataciones Administrativas del Sector Público" (Ley de Contrataciones) y artículo 116 del Decreto 75-2010, Reglamento General a Ley de Contrataciones (Reglamento de Contrataciones), mediante acta de recomendación de ofertas, del día trece de junio del año en curso, recomendó la adjudicación del proceso de Licitación Pública No. LP-SIBOIF-01-2018, denominada "Adquisición de computadoras", a la empresa PRODUCTIVE BUSINESS SOLUTIONS, (NICARAGUA), S.A. (PBS), la cual fue recibida en este despacho el mismo día de su emisión y ha sido analizada.

II

Que esta autoridad está de acuerdo con dicha recomendación, ya que considera que la oferta recomendada, cumple legalmente con todos los requisitos solicitados, las especificaciones técnicas, se ajusta al presupuesto y conviene a los intereses de la institución; además, que en el procedimiento se cumplió con los factores y criterios de evaluación establecidos en el pliego de bases y condiciones para su selección.

III

Que de conformidad con los artículos 48 de la Ley de Contrataciones y artículo 118 del Reglamento de Contrataciones, esta Autoridad debe adjudicar la licitación en referencia, mediante resolución motivada en un plazo máximo de tres días hábiles después de recibir la recomendación del Comité de Evaluación.

POR TANTO

Conforme lo considerado, el suscrito Superintendente de Bancos y de Otras Instituciones Financieras, en uso de las facultades que le confiere la Ley 316 "LEY DE LA SUPERINTENDENCIA DE BANCOS Y DE OTRAS INSTITUCIONES FINANCIERAS", (publicada en La Gaceta Diario Oficial No. 196 del 14 de octubre del año 1999), y sus Reformas, la Ley de Contrataciones (Publicada en La Gaceta Diario Oficial, con los números 213 y 214 del 8 y 9 de Noviembre del año 2010) y el Decreto 75-2010, Reglamento de Contrataciones (Publicado en La Gaceta Diario Oficial, con números 239 y 240, del 15 y 16 de diciembre del año 2010).

RESUELVE SIB-OIF-XXVI-276-2018

I. Ratificar la recomendación del Comité de Evaluación, correspondiente a la licitación pública No. LP-SIBOIF-01-2018, por "Adquisición de computadoras", siendo el detalle el siguiente:

a) 40 computadoras portátiles marca DELL Latitud 5480 y sus accesorios.

b) 30 computadoras de escritorio DELL Optiplex 7050 Small Form Factor y sus accesorios.

II. Se adjudica dicha licitación al oferente **PRODUCTIVE BUSINESS SOLUTIONS, (NICARAGUA)S.A. (PBS)** registrado como proveedor del Estado con número J031000006202.

III. El monto total de la adjudicación es de **C\$3,067,970 (Tres millones sesenta y siete mil novecientos setenta córdobas)**. Este precio incluye impuesto.

IV. No hay orden de prelación.

V. El oferente adjudicado, debe presentar a la Unidad de Adquisiciones, fianza de cumplimiento de contrato por el 5% del valor del mismo, en un plazo de diez calendarios a partir de la firmeza de la adjudicación.

VI. El plazo de entrega es de treinta días calendarios a partir de la firma del contrato.

VII. La Autoridad competente y el oferente adjudicado, firmarán el contrato, según las condiciones establecidas en el pliego de bases y condiciones, a más tardar 8 días hábiles posteriores a la firmeza de la adjudicación.

VIII. El contrato será administrado conforme Ley de Contrataciones, por el equipo administrador de contrato, quienes velarán por la correcta ejecución del objeto de la adquisición y estará conformado por el Lic. Carlos Flores Román, Director de Tecnología y solicitante del proceso, Lic. Carmen María Vanegas López, Directora Administrativa Financiera, Lic. Edelberto Zelaya Castillo, Asesor Legal y Lic. Gioconda Gutiérrez Guido, Coordinadora de Adquisiciones.

IX. Comuníquese la presente resolución a cuantos corresponda conocer de la misma y publíquese por una vez en el mismo medio empleado para la convocatoria de la licitación.

(f) **VICTOR M. URCUYO VIDAURE.** Superintendente de Bancos Y de Otras Instituciones Financieras.

OFICINA DEL SUPERINTENDENTE DE BANCOS Y DE OTRAS INSTITUCIONES FINANCIERAS, MANAGUA OCHO DE JUNIO DEL AÑO DOS MIL DIECIOCHO. LAS DOS Y TREINTA Y CINCO MINUTOS DE LA TARDE.

CONSIDERANDO

I

Que el Comité de Evaluación, constituido mediante Resolución No. SIB-OIF-XXVI-204-2018, del treinta de abril del año dos mil dieciocho, conforme el artículo 47 de la Ley N° 737, “Ley de Contrataciones Administrativas del Sector Público” (Ley de Contrataciones) y artículo 116 del Decreto 75-2010, Reglamento General a Ley de Contrataciones (Reglamento de Contrataciones), mediante acta de recomendación de ofertas, del día seis de junio del año en curso, recomendó la adjudicación del proceso de Licitación Selectiva No. LS-SIBOIF-07-2018, por “Construcción de Muro Perimetral” la cual fue recibida en este despacho el mismo día y ha sido analizada.

II

Que esta autoridad está de acuerdo con dicha recomendación, ya que considera que la oferta recomendada, cumple legalmente con todos los requisitos solicitados, las especificaciones técnicas y precio más bajo, así mismo, conviene a los intereses de la institución; además, que en el procedimiento se cumplió con los factores y criterios de evaluación establecidos en el Pliego de Bases y Condiciones para su selección.

III

Que de conformidad con los artículos 48 y 56 de la Ley de Contrataciones y artículo 118 del Reglamento de Contrataciones, esta Autoridad debe adjudicar la Licitación en referencia, mediante resolución motivada en un plazo máximo de tres días hábiles después de recibir la recomendación del Comité de Evaluación.

POR TANTO

Conforme lo considerado, el suscrito Superintendente de Bancos y de Otras Instituciones Financieras, en uso de las facultades que le confiere la Ley 316 “LEY DE LA SUPERINTENDENCIA DE BANCOS Y DE OTRAS INSTITUCIONES FINANCIERAS”, (publicada en La Gaceta Diario Oficial No. 196 del 14 de octubre del año 1999), y sus Reformas, la Ley de Contrataciones (Publicada en La Gaceta Diario Oficial, con los números 213 y 214 del 8 y 9 de Noviembre del año 2010) y el Decreto 75-2010, Reglamento de Contrataciones (Publicado en La Gaceta Diario Oficial, con

números 239 y 240, del 15 y 16 de diciembre del año 2010).

RESUELVE SIB-OIF-XXVI-260-2018

I. Ratificar la recomendación del Comité de Evaluación, correspondiente a la Licitación Selectiva No. LS-SIBOIF-07-2018, por “Construcción de Muro Perimetral”.

II. Se adjudica dicha licitación al oferente **CONSTRUCCIONES CIVILES, ROBECA, S.A** registrado como proveedor del Estado con número J0310000161720.

III. El monto total de la adjudicación es de C\$1,230,574.80 (Un millón doscientos treinta mil quinientos setenta y cuatro córdobas con 80/100). Este precio incluye impuesto.

IV. Orden de prelación: No hay, por ser la única oferta recibida.

V. El oferente adjudicado, debe presentar a la Unidad de Adquisiciones, fianza de cumplimiento de contrato por el diez por ciento (10%) del monto de la contratación, en un plazo de diez calendarios a partir de la firmeza de la adjudicación.

VI. El plazo de entrega es de sesenta (60) días calendarios, después de la firma del contrato.

VII. Esta Autoridad y el oferente adjudicado, firmarán el contrato, según las condiciones establecidas en el Pliego de Bases y Condiciones, a más tardar 8 días hábiles posteriores a la firmeza de la adjudicación.

VIII. El contrato será administrado conforme Ley de Contrataciones, por el equipo administrador de contrato, quienes velarán por la correcta ejecución del objeto de la adquisición y estará conformado por el Lic. Juan Ramírez Guido, Responsable de Servicios Generales y solicitante del proceso, Lic. Carmen María Vanegas López, Directora Administrativa Financiera, Lic. Edelberto Zelaya Castillo, Asesor Legal y Lic. Gioconda Gutiérrez Guido, Coordinadora de Adquisiciones.

IX. La Supervisión del Proyecto está a cargo del Ing. Mauricio Doranin Castillo Reyes, Supervisor de Proyecto de Obra, quien asesorará técnicamente al Equipo Administrador de Contrato.

X. Comuníquese la presente resolución a cuantos corresponda conocer de la misma y publíquese por una vez en el mismo medio empleado para la convocatoria de la licitación.

(f) **VICTOR M. URCUYO VIDAURE.** Superintendente de Bancos Y de Otras Instituciones Financieras.

CARRERA ADMINISTRATIVA MUNICIPAL

Reg. 1745 – M. 8548615 – Valor C\$ 95.00

AVISO

**CONTRATACIÓN SIMPLIFICADA
No 001-2018 CAM/TESORO
“Alquiler local para Oficinas de la DGCAM”.**

La Dirección General de Carrera Administrativa

Municipal (DGCAM) a través de la Oficina de Adquisiciones, **INVITA** a los oferentes, debidamente inscritos en el Registro Central de Proveedores, a participar en Contratación simplificada, presentando ofertas en sobre sellado, para brindar de servicios consistente en arrendamiento de local para las instalaciones de la DGCAM.

El presente documento de contratación Simplificada en donde se encuentran las especificaciones técnicas y condiciones, estará disponible en el portal www.nicaraguacompra.gob.ni.

LUGAR Y PLAZO para la presentación de ofertas: Carrera Administrativa Municipal, Oficina de Adquisiciones, a más tardar el día 28 de Junio del 2018 a las 10:00 A.M.

Origen de Fondos de esta Contratación simplificada es: CAM/ TESORO. (f) **Delia Maria Castellon, Responsable Oficina de Adquisiciones, Carrera Administrativa Municipal.**

SECCIÓN MERCANTIL

Reg. 1748 – M. 1024074671 – Valor C\$ 95.00

CONVOCATORIA

Con instrucciones de la Junta Directiva de CORPORACIÓN FARMACÉUTICA DE CENTRO AMÉRICA SOCIEDAD ANÓNIMA (COFARCA, S. A.), en cumplimiento de la Cláusula Octava de la Escritura de Constitución Social y Artículo 251 y siguientes del Código de Comercio, **SE CONVOCA** a los socios accionistas para celebrar Junta General Extraordinaria de Accionistas, la que se reunirá a las seis de la tarde del día Viernes seis de Julio del corriente año dos mil dieciocho, en el Salón Ejecutivo del Hotel Princess Hilton, en la ciudad de Managua, con el objeto de conocer y resolver sobre los temas de AGENDA que se expresan de la siguiente manera:

- 1.- Comprobación del quórum.
- 2.- Lectura y conformidad con el Acta anterior y aprobación de la gestión de la Junta Directiva.
- 3.- Discutir y resolver sobre el asunto CIPLA y/o MEDITAB que presentará el Gerente General.
- 4.- Elección de miembros de la Junta Directiva para los cargos de Presidente, Secretario y Tesorero.
- 5.- Asuntos varios.

Se les previene a los socios que se encuentran fuera del país, que sus respectivas acciones podrán ser representadas mediante Carta Poder enviada por medios electrónicos, que deberá ser entregada a esta Secretaría antes del inicio de la Sesión y que una esquila de esta CONVOCATORIA les será enviada por correo de manera individual.

Managua diecinueve de Junio del año dos mil dieciocho. (f) Silvia Morales Villa, Secretaria de la Junta Directiva, Corporación Farmacéutica de Centro América Sociedad Anónima.

SECCIÓN JUDICIAL

Reg. 1735 – M. 1023756076 – Valor C\$ 285.00

ASUNTO N ° :001839-0405-2002-CV

C A R T E L

Sáquese a subasta el bien inmueble propiedad del señor VICTOR HUGO HUETE SANTANDER, EN SU CALIDAD DE DEUDOR PRINCIPAL, mismo que se describe de la siguiente manera: Lote de terreno situado en el valle el Rodeo Jurisdicción de San Lucas Departamento de Madriz inscrito bajo el numero de finca No. 11,667, Folios: 108, Tomo: 148, Asiento 1°, de la Columna de Inscripciones, Sección de Derechos Reales, Libro de Propiedades del Registro Público de la Propiedad de Madriz. Señálese para tal efecto las diez de la mañana del miércoles veintisiete de junio del dos mil dieciocho, en este despacho judicial. De conformidad con lo pactado por las partes, téngase como precio base de subasta la suma de TREINTA Y CINCO MIL, NOVECIENTOS VEINTICINCO DOLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE NORTE AMERICA CON 54/100 (US\$ 35,925.54).

Dado en el Juzgado Séptimo Distrito Civil Ad Hoc de la Circunscripción Managua, en la ciudad de MANAGUA, el veintidós de mayo de dos mil dieciocho.

(f) JUEZ MARIO LUIS SOTO QUIROZ. Juzgado Séptimo Civil Ad Hoc de la Circunscripción Managua. YAZUBLCA.

3-2

UNIVERSIDADES

TITULO PROFESIONAL

Reg. TP13996 – M. 461510 – Valor C\$95.00

CERTIFICACIÓN

La suscrita Director de Registro y Admisión de la Universidad de Managua, certifica que bajo el folio No. 704, Página No. 354, Tomo No. II, del Libro de Registro de Títulos de Graduados en la Universidad de Managua, que esta Dirección lleva a su cargo, se inscribió el Título que dice: **LA UNIVERSIDAD DE MANAGUA. POR CUANTO:**

MILAGROS DEL SOCORRO LÓPEZ MENDOZA, natural de Bonanza, Departamento de Región Autónoma Atlántico Norte, República de Nicaragua, ha cumplido con todos los requisitos académicos del Plan de Estudio de su Carrera y las pruebas establecidas en las disposiciones vigentes. **POR TANTO:** Le extiende el Título de **Licenciada en Contaduría Pública**, para que goce de los derechos y prerrogativas que las leyes y reglamentos del ramo le conceden.

Dado en la ciudad de Managua, República de Nicaragua, a los diecinueve días del mes de diciembre del año dos mil quince. La Rectora de la Universidad, Ing. Dora María Meza Cornavaca, La Secretaria General, Msc. María Leticia Valle Dávila, La Directora de Registro y Admisión, Margarita Cuadra Ferrey.

Es Conforme, Managua, República de Nicaragua, a los diecinueve días del mes de diciembre del año dos mil quince. (f) Margarita Cuadra Ferrey, Directora de Registro y Admisión.