

COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES DE EXPORTACIÓN

SUBCOMITÉ DE PIMIENTO PIQUILLO

Sede: Trujillo

I. Misión

La formulación, edición y aplicación de normas técnicas del pimiento del piquillo y sus derivados, usando como referencia normas internacionales y de acuerdo a las necesidades nacionales, para su difusión y aplicación en la cadena productiva del pimiento del piquillo, que permitan facilitar su comercialización interna y externa, y repercutan efectivamente en su calidad y competitividad.

II. Objetivos

- Elaborar las Normas Técnicas Peruanas para el pimiento del piquillo y sus derivados.
- Difundir y apoyar la aplicación de las normas técnicas aprobadas por el Subcomité.
- Fortalecer la integración de los sectores involucrados en la mejora de la calidad y competitividad del pimiento piquillo.

III. Estrategias

- Participación activa de todos los sectores involucrados en la normalización del pimiento del piquillo y derivados.
- Estudio de normas y especificaciones nacionales e internacionales para su adecuada armonización.
- Elaboración de normas por consenso y sobre la base de información científico - técnica disponible.
- Difusión de las normas técnicas aprobadas y apoyo en su aplicación por el sector.

IV. Estructura Orgánica del Comité

Presidente	:	Roberto Ramírez Otárola
Secretaría	:	PROMPERU
Secretaria	:	Claudia Solano



V. Normas en elaboración

Código	Nombre	Resumen
NTP 011.092:2010	CONSERVAS DE PIMIENTO JALAPEÑO. Requisitos, 1ª Edición	Establece los requisitos de calidad que deben cumplir las conservas de pimiento jalapeño destinadas al consumo humano directo.
NTP 203.018:2009	CONSERVAS DE PIMIENTO MORRÓN. Requisitos, 2ª Edición	Establece los requisitos de calidad que debe cumplir las conservas de pimiento morrón destinadas al consumo directo.
NTP 011.091:2008	CONSERVAS DE PIMIENTO DEL PIQUILLO. Requisitos	Establece los requisitos de calidad que deben cumplir las conservas de pimiento del piquillo destinadas al consumo directo.
NTP 011.090 2007	PIMIENTO DEL PIQUILLO. Materia prima para productos procesados	Establece los requisitos de calidad que debe cumplir el pimiento del piquillo que será utilizado como materia prima para los diferentes tipos de procesamiento.

