

COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE ESPÁRRAGOS

I. Misión

Establecer las especificaciones de calidad del espárrago y otros requisitos complementarios, sobre la base de normas internacionales, para su difusión y aplicación en la producción de espárragos, que permitan facilitar su comercialización interna y externa, y repercutan efectivamente en la calidad y competitividad del espárrago peruano.

II. Objetivos

- Elaborar las normas técnicas peruanas para el espárrago fresco, congelado y en conserva.
- Establecer las bases para la aplicación voluntaria de las normas técnicas en la producción de espárragos.
- Fortalecer la integración de los sectores involucrados en la mejora de la calidad y competitividad del espárrago.
- Difundir y apoyar la aplicación de las normas técnicas aprobadas.

III. Estrategias

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

IV. Estructura Orgánica del Comité

Presidente : Juan Manuel Rodó
Secretaría : PROMPERU
Secretario : Claudia Solano

Subcomité de Espárrago Fresco:

Coordinadora : Beatriz Tubino



Subcomité de Espárrago en Conserua:

Coordinador : Ana María Guarderas

Subcomité de Espárrago Congelado:

Coordinador : Jorge Pablo Fernandini

V. Normas elaboradas:

| Código | Nombre | Resumen |
|------------------|---|---|
| NTP 011.116:2014 | ESPARRAGOS. Guía para el transporte refrigerado 2° Edición | Esta norma describe las condiciones óptimas para el transporte refrigerado de espárrago fresco como producto terminado. |
| NTP 209.401:2014 | ESPÁRRAGOS FRESCOS. Buenas prácticas de manufactura | Establece las buenas prácticas de manufactura en el procesamiento de espárrago fresco para el consumo humano y/o uso industrial. |
| NTP 011.109:2013 | ESPARRAGO. Espárrago fresco. Requisitos. 3a. ed. | Establece los requisitos mínimos de calidad y calibre que deben cumplir los espárragos frescos para su comercialización. |
| NTP 209.406 2008 | ESPÁRRAGO EN CONSERVA. Requisitos | Establece los requisitos de calidad que debe cumplir el espárrago en conserva destinado al consumo directo. |
| NTP 209.403 2007 | ESPARRAGOS. Control de la estabilidad de conservas vegetales. Método de rutina. 2a. ed. | Establece un método de rutina para evaluar la estabilidad biológica de unidades tomadas de un lote (véase apartado 9.2) y que se reconoce que no tienen defectos susceptibles de influir en los resultados. |
| NTP 209.410 2007 | ESPARRAGO EN CONSERVA. Determinación del espacio de cabeza | Establece el método de ensayo para determinar el espacio de cabeza en conservas de espárragos cuya presentación puede ser en envases herméticos de vidrio o en envases de hojalata. |
| NTP 209.405:2006 | ESPARRAGO EN CONSERVA. Determinación de la turbidez en líquido de | Establece el método de ensayo para determinar la turbidez en líquido de gobierno en conservas de espárragos en salmuera o encurtido, cuya presentación puede ser en envases herméticos de vidrio o en envases metálicos (hojalata). |

| | | |
|------------------|---|---|
| | gobierno. (Turbidímetro KERTESZ) | |
| NTP 209.407:2006 | ESPARRAGO EN CONSERVA. Determinación del calibre | Establece el calibre de espárragos en conserva según el diámetro de la mayor dimensión de las secciones transversales, con objeto de que el producto presente un aspecto homogéneo. |
| NTP 209.408:2006 | ESPÁRRAGO EN CONSERVA. Determinación del peso neto y peso drenado | Establece el método para determinar el peso neto y el peso drenado de los espárragos en conserva. |
| NTP 209.409:2006 | ESPARRAGO EN CONSERVA. Determinación del vacío en conservas en hojalata o frasco de vidrio | Establece el método para determinar el vacío en el interior de las conservas de espárrago en hojalata o frasco de vidrio. |
| NTP 011.125:2006 | Buenas prácticas agrícolas para el sector hortofrutícola | Establece las buenas prácticas agrícolas para la producción hortofrutícola, con objeto de asegurar un producto inocuo y sano; es decir libre de contaminantes que pueden causar daño a la salud del consumidor, así como de problemas fitosanitarios por la presencia y/o daños de plagas, asegurando además la calidad comercial de los productos. |
| NTP 011.125:2006 | Buenas prácticas agrícolas para el sector hortofrutícola | Establece las buenas prácticas agrícolas para la producción hortofrutícola, con objeto de asegurar un producto inocuo y sano; es decir libre de contaminantes que pueden causar daño a la salud del consumidor, así como de problemas fitosanitarios por la presencia y/o daños de plagas, asegurando además la calidad comercial de los productos. |
| NTP 209.404:2003 | ESPARRAGO EN CONSERVA. Determinación de fibrosidad. | Establece un método para determinar la fibrosidad de los espárragos en conserva. |
| NTP 209.402:2003 | ESPARRAGOS. Buenas prácticas agrícolas | Establece las buenas prácticas agrícolas en la producción de espárrago, con objeto de asegurar un producto inocuo y sano, libre de contaminantes que |



| | | |
|--|--|--|
| | | <p>puedan causar daño a la salud del consumidor, así como de problemas sanitarios por la presencia y/o daños causados por plagas. Las buenas prácticas agrícolas combinan una serie de tecnologías y técnicas que hacen énfasis en el manejo integrado de plagas, la conservación de los recursos naturales y el medio ambiente y la minimización de los riesgos para la salud humana.</p> |
|--|--|--|

