

COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES DE EXPORTACIÓN

SUBCOMITÉ DE MANGO

Sede: Piura

I. Misión

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

II. Objetivos

- Elaborar las normas técnicas peruanas para el mango fresco.
- Establecer las bases para la aplicación voluntaria de las normas técnicas en la producción de mango.
- Establecer las bases para el registro de una marca colectiva que distinga en el mercado los productos que cumplan con las normas técnicas dispuestas.
- Fortalecer la integración de los sectores involucrados en la mejora de la calidad y competitividad del mango.

III. Estrategias

- Participación activa de todos los sectores involucrados en la normalización del mango.
- 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 su aplicación por el sector.

IV. Estructura Orgánica del Comité

Presidente : Angel Gamarra Condori

Secretaría : PROMPERU



Secretaria : Angelica Youera Aliaga

V. Normas elaboradas

| Código | Nombre | Resumen |
|------------------|---|---|
| NTP 011.025:2010 | MANGO. Mango fresco. Determinación de madurez fisiológica 1° Edición. | Establece el procedimiento para determinar el grado de madurez fisiológico del mango fresco. |
| GP 011.024:2006 | Guía de interpretación de la norma de requisitos del mango fresco. | Esta Guía Peruana brinda información explicativa en forma de comentarios e ilustraciones, de la Norma Técnica Peruana NTP 011.010 MANGO. Mango fresco. Requisitos, que establece los requisitos mínimos, clasificación por calibres, tolerancias, presentación, marcado o etiquetado, contaminantes e higiene, que deben cumplir los mangos para su comercialización. |
| NTP 011.010:2002 | MANGO. Mango fresco. Requisitos. 2a. ed. | Establece los requisitos mínimos, clasificación por calibres, tolerancias, presentación, marcado o etiquetado, contaminantes e higiene que deben cumplir los mangos frescos para su comercialización. |

