



**INACAL**  
Instituto Nacional  
de Calidad

**¿Tiene Ud.  
observaciones a estos  
Proyectos de Normas  
Técnicas Peruanas y/o  
Textos Afines?**

**Calidad que  
deja huella**

El Instituto Nacional de Calidad, a través de la Dirección de Normalización, en su calidad de autoridad competente en materia de Normalización, invita a los interesados a presentar observaciones, de ser el caso y con la justificación técnica respectiva, a los Proyectos de Normas Técnicas Peruanas y/o Textos Afines que han elaborado los siguientes Comités:

<b>CTN y SC</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>TÍTULO</b>	<b>OBJETO Y/O CAMPO DE APLICACIÓN</b>
<b>COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES DE EXPORTACIÓN - SUBCOMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE GRANADILLA Y SUS DERIVADOS</b>	* PNTP 012.001:2018	GRANADILLA. Buenas prácticas agrícolas	<p>El presente Proyecto de Norma Técnica Peruana establece las buenas prácticas agrícolas para la granadilla (<i>Passiflora ligularis</i> Juus) con la finalidad de asegurar la calidad e inocuidad de los frutos destinados al consumo humano o uso agroindustrial.</p> <p>Este PNTP es aplicable en el manejo agrícola de granadilla de la variedad colombiana o mejoradas.</p>
<b>COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE SACHA INCHI Y SUS DERIVADOS</b>	* PNTP 151.400:2018	SACHA INCHI. Aceite. Requisitos	<p>El presente Proyecto de Norma Técnica Peruana establece los requisitos de calidad e inocuidad que debe cumplir el aceite extraído a partir de la almendra de Sacha Inchi pertenecientes a la familia <i>Euphorbiaceae</i>, subfamilia <i>Plukenetieae</i>, del género <i>Plukenetia</i>, especie <i>Plukenetia volubilis</i> Linneo para su consumo humano directo.</p> <p>Este Proyecto de Norma Técnica Peruana es aplicable al aceite extraído de las almendras de Sacha Inchi destinados al consumo humano directo.</p>
	* PNTP 151.403:2018	SACHA INCHI Y SUS DERIVADOS. Bocadoitos. Salados y al natural. Requisitos	<p>El presente Proyecto de Norma Técnica Peruana establece los requisitos que deben cumplir los bocadoitos tostados a ser elaborados en presentaciones saladas y al natural a partir de la almendra de Sacha Inchi de la especie <i>Plukenetia volubilis</i> Linneo con la finalidad de asegurar un producto inocuo, libre de contaminantes que puedan causar daño al consumo y que cumpla con la calidad comercial para los bocadoitos de Sacha Inchi.</p> <p>Este Proyecto de Norma Técnica Peruana es aplicable a todos los bocadoitos tostados salados y al natural sin coberturas elaborados a partir de las almendras de Sacha Inchi pertenecientes a la familia <i>Euphorbiaceae</i>, subfamilia <i>Plukenetieae</i>, del género <i>Plukenetia</i>, especie <i>Plukenetia volubilis</i> Linneo destinados al consumo humano directo.</p>

<b>CTN y SC</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>TÍTULO</b>	<b>OBJETO Y/O CAMPO DE APLICACIÓN</b>
<b>COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE CACAO Y CHOCOLATE</b>	* PNTP-CODEX CAC/RCP 72:2018	CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA PREVENIR Y REDUCIR LA CONTAMINACIÓN DEL CACAO POR OCRATOXINA A	Este Proyecto de Norma Técnica Peruana tiene por objeto proporcionar orientación a todas las partes interesadas que producen y manipulan los granos de cacao para el consumo humano. Todos los granos de cacao deberán prepararse y manipularse de conformidad con los Principios generales de higiene de los alimentos pertinentes para todos los alimentos que se preparan para consumo humano. Este código de prácticas indica las medidas que deberán aplicar todos los responsables de asegurar que los alimentos sean inocuos y adecuados para el consumo.
<b>COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE BIOSEGURIDAD EN ORGANISMOS VIVOS MODIFICADOS</b>	* PNTP-ISO 21570:2018	Productos alimenticios. Métodos de análisis para la detección de organismos genéticamente modificados y productos derivados. Métodos cuantitativos basados en los ácidos nucleicos	Este Proyecto de Norma Técnica Peruana establece el marco general de los métodos cuantitativos para la detección de organismos genéticamente modificados (OGM) en productos alimenticios, empleando la reacción en cadena de la polimerasa (PCR).  Define los requisitos generales para la amplificación específica de secuencias diana de ácido nucleico (ADN), con el objeto de cuantificar el ADN procedente del OGM y confirmar la identidad de la secuencia de ADN amplificado. Las directrices, los requisitos mínimos y criterios de ejecución establecidos en este Proyecto de Norma Técnica Peruana pretenden asegurar que los resultados obtenidos en diferentes laboratorios sean reproducibles, precisos y comparables.

\* 30 días calendario

Estos Proyectos de Normas Técnicas y/o Textos Afines estarán a disposición del público interesado para su consulta por un periodo de (\*) 30 días calendario contados a partir de la fecha de publicación de este aviso. Para efectos de ello podrá contactar con el Centro de Información y Documentación del Instituto Nacional de Calidad sito en Calle Las Camelias 817, San Isidro al teléfono 640-8820 anexo 2222 o dirigirse al correo electrónico cid@inacal.gob.pe .

Durante el citado período, las observaciones se podrán entregar según el formato adjunto, en sobre cerrado dirigido a la Dirección de Normalización indicando el código del Proyecto de Norma Técnica Peruana y/o Textos Afines en la mesa de partes del Instituto Nacional de Calidad sito en Calle Las Camelias 817, San Isidro de Lunes a Viernes de 8:30 a 16:30 horas o a través de correo electrónico a discusionpublica@inacal.gob.pe , indicando en el asunto el código del Proyecto de Norma Técnica Peruana y/o Texto Afin.

**Formato de opinión**

**Nombre:**

**Fecha:**

**Entidad:**

Código	Título	Capítulo / Subcapítulo	Observaciones	Justificación	Propuestas de texto



**INACAL**  
Instituto Nacional  
de Calidad  
Normalización

Miércoles, 21 de noviembre de 2018