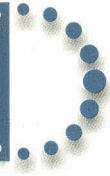


# Capítulo 4



## Proceso de elaboración de una norma técnica colombiana

Juan Mauricio Rojas A.



Dentro del Sistema Nacional de Normalización, Certificación y Metrología el organismo nacional de normalización es el Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación – ICONTEC, entidad que ha desarrollado el reglamento No 0103-0021, que establece las disposiciones que rigen la administración del proceso de normalización nacional para la elaboración, actualización, reprobación y anulación de las Normas y Guías Técnicas Colombianas y demás documentos normativos relacionados, en el campo voluntario (30).

Para el caso específico del proceso de normalización de frutas y hortalizas, éste se lleva a cabo a través del **Comité de Frutas, Hortalizas y Tubérculos Frescos**, el cual está integrado por:

- **Un presidente.** Orienta las reuniones y dirige el Comité Técnico.
- **Delegados principales.** Son representantes de diferentes sectores relacionados con el tema en estudio, que tienen la vocería del sector al cual representan. Para este caso, productores, comercializadores, agroindustriales, exportadores, representantes del gobierno, asociaciones de productores, asistentes técnicos, investigadores y docentes de universidades, entre otros.
- **Un profesional del servicio de normalización del ICONTEC.** Este funcionario entre otras, tiene las siguientes funciones: preparar las normas técnicas, organizar las reuniones, ejercer como secretario, elaborar las actas de cada reunión y llevar la vocería del ICONTEC.
- **Invitados especiales.** Con autorización previa del Director de normalización se puede conseguir su participación como delegados principales.

Una vez se estructura el proyecto de norma por parte del **Equipo de Normalización de Frutas y Hortalizas de Cenicafé**, respaldado por los resultados de la caracterización física y química de la producción nacional (Capítulo 4), este documento se radica en el ICONTEC, con el fin de iniciar la elaboración de la Norma Técnica Colombiana. El proceso consta de varias etapas; en este capítulo se describirán aquellas en las que el equipo de investigadores tiene mayor participación.

## □ ETAPA DE PRECONSULTA PÚBLICA

Esta fase del proceso inicia con una reunión programada por el profesional de normalización, y a ésta se convoca a todos los miembros del Comité. En términos generales, el desarrollo de la reunión tiene el siguiente orden del día:

- Verificación del quórum.
- Lectura y aprobación del acta anterior.
- Presentación y discusión de los resultados de la caracterización del producto objeto del estudio. Actividad bajo la responsabilidad de Cenicafé.
- Presentación del proyecto de norma por parte de Cenicafé.
- Discusión.
- Varios.

## □ ETAPA DE CONSULTA PÚBLICA

Finalizada la reunión, se distribuye el proyecto de norma aprobado por consenso en el Comité, y existe un período de dos meses para emitir un concepto sobre el documento en estudio por parte de los productores, comercializadores, agroindustriales, exportadores, representantes del gobierno, asociaciones de productores, asistentes técnicos, docentes de universidades y usuarios expertos. Si hay comentarios técnicos, es necesario reunir nuevamente al Comité en pleno. En caso contrario, la norma pasará a la siguiente etapa.

Los delegados pueden emitir sus comentarios por escrito o en forma virtual, haciendo uso de la herramienta que diseñó el ICONTEC para tal fin.

## □ ETAPA DE CONSEJO TÉCNICO

El Consejo Técnico está conformado por un grupo interdisciplinario de profesionales, el cual es aprobado por el Consejo Directivo de ICONTEC. Durante esta etapa se analiza el proyecto de norma para su aprobación

(31). Si el Consejo Técnico tiene observaciones de fondo sobre el proyecto, éste retorna al Comité Técnico para su análisis. Una vez que el Consejo Técnico lo aprueba, el proyecto es tramitado para su ratificación por el Consejo Directivo.

### ❑ RATIFICACIÓN DE LA NORMA POR PARTE DEL CONSEJO DIRECTIVO

Una vez la norma es aprobada por el Consejo Técnico, ésta es ratificada por el Consejo Directivo, conformado por representantes elegidos en la asamblea general anual de afiliados al ICONTEC, además se encuentra dentro del Consejo con representantes del gobierno (31).

El tiempo promedio para la elaboración de una norma es de 12 meses, aunque dentro del convenio suscrito entre el ICONTEC y Cenicafé, este período en promedio ha sido de 6 meses.

### ❑ DIVULGACIÓN DE LA NORMA

Una vez se ratifica la norma, se distribuye al Centro de Información y a las oficinas regionales del ICONTEC. También se envía una copia a otros organismos de normalización en el exterior con los cuales existen convenios de intercambio de normas (31). Así mismo, se ingresa a la Biblioteca Central de la Universidad Nacional y a la Biblioteca Nacional con sede en Bogotá D.C.

Para apoyar el proceso de divulgación de las normas, Cenicafé ha estructurado talleres teórico-prácticos que se han llevado a cabo en todo el país, convocando a los actores de la cadena agroalimentaria: productores, comercializadores, agroindustriales, exportadores, asistentes técnicos y centros de educación, entre otros.

## ❑ NORMAS TÉCNICAS COLOMBIANAS ELABORADAS

Hasta el mes de agosto de 2003, se han elaborado las siguientes Normas Técnicas Colombianas bajo la metodología explicada en el Capítulo III, las cuales han sido debidamente ratificadas por el ICONTEC (Tabla 70).

**Tabla 70**

*Normas Técnicas Colombianas. NTC. Frutas frescas.*

PRODUCTO	NÚMERO DE LA NORMA
Piña Cayena lisa	NTC 729-1
Piña manzana	NTC 4102
Pitahaya amarilla	NTC 3554
Higo	NTC 4100
Naranja Valencia	NTC 4086
Tangelo Mineola	NTC 4085
Lima Tahití	NTC 4087
Granadilla	NTC 4001
Tomate de árbol	NTC 4105
Mora de Castilla	NTC 4106
Fresa var. Chandler	NTC 4103
Uchuva	NTC 4580
Alcachofa Var. Grenn Globe	NTC 4104
Espárrago verde	NTC 4107
Lulo de Castilla	NTC 5093
Mangos criollos	NTC 5139
Guanábana	NTC 5208
Melón var. Cantaloupe	NTC 5207
Mangos var. mejoradas	NTC 5210
Aguacate var. mejoradas	NTC 5209

La estructura adoptada en las normas de frutas y hortalizas frescas es la siguiente:

1. OBJETO
2. DEFINICIONES, CLASIFICACIÓN Y CALIBRE
  - 2.1. DEFINICIONES
  - 2.2. CLASIFICACIÓN
    - 2.2.1. Categoría extra
    - 2.2.2. Categoría I
    - 2.2.3. Categoría II
  - 2.3. CALIBRE
3. REQUISITOS Y TOLERANCIAS
  - 3.1. REQUISITOS GENERALES
  - 3.2. REQUISITOS DE MADUREZ
  - 3.3. REQUISITOS ESPECÍFICOS
  - 3.4. TOLERANCIAS
    - 3.4.1. Tolerancias de categoría
    - 3.4.2. Tolerancias de calibre
    - 3.4.3. Tolerancias de color
4. TOMA DE MUESTRAS Y CRITERIOS DE ACEPTACIÓN O DE RECHAZO
  - 4.1. TOMA DE MUESTRAS
  - 4.2. CRITERIOS DE ACEPTACIÓN O DE RECHAZO
5. ENSAYOS
6. EMPAQUE Y ROTULADO
  - 6.1. EMPAQUE
  - 6.2. ROTULADO
7. APENDICE
  - 7.1. REFERENCIAS NORMATIVAS

Para facilitar la comprensión y aplicación del documento, se han incluido fotografías en los numerales que ameriten una ilustración.

Se sugiere consultar en su totalidad el reglamento del Servicio de Normalización Nacional del ICONTEC No. 0103-0021, para conocer más en detalle todo lo relacionado con este proceso.

## PROCESO DE ELABORACIÓN DE UNA NORMA CODEX ALIMENTARIUS

Ante el Comité de **Frutas y Hortalizas Frescas** con sede en México, en 1998 se presentaron los proyectos de norma para estudio de uchuva y pitahaya amarilla. El grupo interinstitucional conformado por ICONTEC, Cenicafé, Ministerio de Salud y el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, hizo la adaptación de cada una de las Normas Técnicas Colombianas al formato establecido por el Codex. Posteriormente, se envió al Comité en México para iniciar el respectivo procedimiento que consta de ocho etapas.

Los dos proyectos de norma ya fueron aprobados al nivel del Codex y dentro del listado de normas tienen la siguiente información básica para facilitar su identificación:

**Título:** Norma codex para la uchuva, CODEX STAND 226 – 2001.

**Título:** Norma codex para la pitahaya amarilla. En proceso de edición.

Para conocer más en detalle el proceso de elaboración de una norma por el Codex Alimentarius, se sugiere revisar la siguiente publicación: Codex Alimentarius Commission. Procedural Manual. Twelfth Edition. 2003.

Finalmente, las normas técnicas de carácter nacional o internacional se revisan y se actualizan periódicamente, teniendo en cuenta que estos documentos deben ser dinámicos y mantenerse acordes con los desarrollos y avances tecnológicos de los diferentes sectores productivos. De esta forma, no perderán vigencia y aplicabilidad.