

**PROYECTO DE MODIFICACIÓN DE
FICHA TÉCNICA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : PERA CATEGORÍA II
Denominación técnica : PERA CATEGORÍA II
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : La pera es el fruto de las variedades obtenidas de la especie *Pyrus communis* L. o los híbridos de esta especie con otras especies, en estado fresco. Es una fruta de pulpa carnosa y succulenta.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

Las peras destinadas al consumo en fresco deben ser lisas, lustrosas, de sabor ácido, algo azucarado, y deben ser características de la variedad. Asimismo, el desarrollo y condición de las peras debe ser tal que permita soportar el transporte y la manipulación y llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino, según lo indicado en el numeral 4.1 de la NTP 011.004:2024.

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	<p>A reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, las peras deben:</p> <ul style="list-style-type: none">- Estar enteras;- presentarse frescas, con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipuleo, transporte y conservación, sin por ello afectar su calidad, sabor y aroma típicos;- estar sanas; se excluye peras afectadas por pudrición o deterioro de forma que las haga no aptas para consumo;- tener el pedúnculo situado en la extremidad superior del fruto intacto, firme y cortado a ras del fruto. La fruta debe haber sido cuidadosamente cosechada a mano y con el grado de maduración adecuado para su comercialización;- limpias, prácticamente libres de cualquier materia extraña visible;- tener el color típico del cultivar;- estar exentas de síntomas de deshidratación;- tener la pulpa succulenta y carnosa. No deberá ser cremosa;- tener la forma típica del cultivar;- estar prácticamente libres de plagas;- estar libres de daños causados por plagas que afecten la pulpa;- estar libres de humedad anormal externa; y- estar libres de cualquier sabor u olor extraño.	NTP 011.004:2024 FRUTAS FRESCAS. Peras. Requisitos. 3ª Edición

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA							
Grado de calidad	<ul style="list-style-type: none"> - Esta categoría incluye peras que no califican para su inclusión en las categorías I o II, pero satisfacen los requisitos mínimos; - la pulpa debe estar libre de defectos que afecten sus características esenciales de calidad y presentación; - se permiten los siguientes defectos con tal de que las peras retengan sus características esenciales de calidad y presentación: <ul style="list-style-type: none"> - defectos de forma; - defectos en desarrollo; - defectos en coloración; - ligeras manchas rugosas; - defectos a la piel que no se extiendan más allá de: <ul style="list-style-type: none"> - 4 cm de longitud para defectos de elongación en la forma; - 2,5 cm² de área total para otros defectos, con la excepción de costras (<i>Venturia pirina</i> y <i>V. inaequalis</i>), los cuales no deben excederse más de 1 cm² de área en conjunto; y, - ligeros moretones que no excedan 2 cm² en área. - el pedúnculo puede estar ausente siempre que no haya un deterioro de la epidermis. 	<p>NTP 011.004:2024 FRUTAS FRESCAS. Peras. Requisitos. 3ª Edición</p>							
Tolerancia de calidad	<p>Se permite un 10 % en número o en peso de peras que no cumplan con los requisitos de esta categoría ni con los requisitos mínimos. Dentro de esta tolerancia no más del 2 % en total pueden presentar los defectos siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ataques importantes de suberificación o de vidriosidad; - ligeras lesiones o grietas no cicatrizadas; y, - ligerísimas trazas de podredumbre, presencia de parásitos vivos en el fruto y/o alteraciones de la pulpa causada por parásitos. 								
Calibre	Mínimo 110 g								
Uniformidad en el calibre	<p>Cuando las peras se encuentren empacadas en filas y capas, con el fin de asegurar la uniformidad en el calibre, el rango de tamaño de los productos en el mismo empaque no debe exceder de</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th>Rango (g)</th> <th>Diferencia de peso (g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>101-200</td> <td>35</td> </tr> <tr> <td>201-250</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>> 250</td> <td>80</td> </tr> </tbody> </table>		Rango (g)	Diferencia de peso (g)	101-200	35	201-250	50	> 250
Rango (g)	Diferencia de peso (g)								
101-200	35								
201-250	50								
> 250	80								

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Tolerancia de calibre	Máximo, el 10 % en número o en peso de peras que no cumplan con los requisitos con relación a su tamaño (calibre). Esta tolerancia no incluye productos con 10 g o más por debajo del peso mínimo.	NTP 011.004:2024 FRUTAS FRESCAS. Peras. Requisitos. 3ª Edición
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser uniforme y contener solo peras del mismo origen, variedad y calidad comercial. La parte visible del contenido del empaque, o lote, debe ser representativa de todo el contenido.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

El alimento debe envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el envasado deben estar limpios y ser de calidad alimentaria tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según lo indicado en el numeral 7.2 de la NTP 011.004:2024.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

- nombre del alimento;
- categoría de calidad del producto;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.