

Detalle de las modificaciones

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
Pág.	Apartado	Texto Original	Texto modificado	Descripción del cambio - Justificación
1	Portada		<p>CORRESPONDENCIA: No aplica.</p> <p>Descriptor: leche; productos lácteos</p> <p>ICS:67.100.10</p>	Se agrega la correspondencia, descriptores e ICS, de conformidad a la Guía para la redacción y presentación de normas nicaragüenses.
2	Informe	<p>La Norma Técnica Obligatoria denominada NTON 03 – 073 - 06 NORMA TECNICA OBLIGATORIA PARA EL YOGUR (YOGURT, YOGHURT) AZUCARADO, NATURAL, SABORIZADO, Y CON FRUTA, en su preparación y discusión participaron los miembros del subcomité de Leche y Productos Lácteos del CONICODEX nombradas a continuación:</p> <p>Yogur (Yogurt, Yoghurt) Azucarado, Natural, Saborizado, y con Fruta</p> <p>Meyling Centeno V. MINSA Martha E. Moreno R. PROLACSA Damaris Mendieta UNA Aris Mejia Herrera MAG – FOR Heinz Liechti PARMALAT Jorge Daniel Medina F. ESKIMO José E. Porras R INTA Salvador Guerrero MIFIC Alejandro Llanes NICAFRUIT COMPANY Eduardo Logo CENTRO DE CONSUMIDORES DE NICARAGUA</p>	<p>El Comité Técnico a cargo de la revisión de la Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense denominada: NTON 03 – 073 – 06 Norma Técnica Obligatoria para el yogur (yogurt, yoghurt) azucarado, natural, saborizado, Y Con Fruta estuvo integrado por representantes de las siguientes organizaciones:</p> <p>UNA Damaris Mendieta</p> <p>Centro De Consumidores De Nicaragua Eduardo Logo</p> <p>PARMALAT Heinz Liechti</p> <p>ESKIMO Jorge Daniel Medina F.</p> <p>PROLACSA Martha E. Moreno R.</p> <p>Nicafruit Company Alejandro Llanes</p> <p>INTA José E. Porras R.</p> <p>MAG - FOR Aris Mejia Herrera</p> <p>MINSA Meyling Centeno V.</p> <p>MIFIC Salvador Guerrero</p> <p>¹ La Adenda Ad.01 de la NTON 03 073- 06, fue aprobada por Comité Técnico el jueves, 20 de abril de 2023.</p>	Se modifica la introducción del informe y se reorganiza el orden de las organizaciones de conformidad a la Guía para la redacción y presentación de normas nicaragüenses, en la cual se indica que se deben listar en el siguiente orden: - Academia - Consumidores - Sector privado y ONG's - Gobierno
3	Ámbito de aplicación	Ámbito de aplicación	Campo de aplicación	Se modifica la palabra "Ámbito" por "Campo"

3	N/A	N/A	<p>3. REFERENCIAS NORMATIVAS</p> <p>Los siguientes documentos referenciados son indispensables para la aplicación de este documento, los cuales aplicarán en su versión vigente</p> <p>a. NTON 03 069 -06/RTCA 67.0 1.33:06 Industria de alimentos y bebidas procesados. Buenas prácticas de manufactura. Principios generales.</p> <p>b. NTON 03-066-06/RTCA 67.01.30:06 Alimentos procesados. Procedimiento para otorgar la licencia sanitaria a fábricas y bodegas.</p> <p>c. NTON 06 067- 07/RTCA 67.01.31:07 Alimentos procesados. Procedimiento para otorgar el registro y la inscripción sanitarios.</p> <p>d. NTON 03 100-12/RTCA 67.04.65:12 Uso de términos lecheros</p> <p>e. NTON 03 094 – 18/RTCA 67.04.54:18 Alimentos y bebidas procesadas. Aditivos alimentarios</p> <p>f. NTON 03 080 -17/RTCA 67.04.50:17 Alimentos. Criterios microbiológicos para la inocuidad de los alimentos</p> <p>g. NTON 03 021 – 11/RTCA 67.01.07:10 Etiquetado general de los alimentos previamente envasados (preenvasados).</p> <p>i. NTON 03 069-06/RTCA 67.01.33:06 Industria de Alimentos y Bebidas Procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales.</p> <p>j. NTON 03 026-10 Manipulación de Alimentos. Requisitos Sanitarios para Manipuladores.</p> <p>k. NTON 03 041-03 Almacenamiento de Productos Alimenticios.¹</p> <p>l. NTON 03 079-08 Requisitos para el Transporte de Productos Alimenticios.</p> <p>²Una vez se publique la actualización de esta normativa en Diario Oficial La Gaceta, se procederá a realizar la corrección en la referencia.</p>	Se agrega el apartado de Referencias normativas de conformidad a la Guía para la redacción y presentación de normas nicaragüenses.
---	-----	-----	--	--

² Por "azúcares" se entiende cualquier carbohidrato edulcorante.

3	Definiciones	<p>3. Definiciones</p> <p>3.1 Por yogur natural o simple se entiende el producto de la leche coagulada.....</p> <p>3.2 Por yogur azucarado se entiende, el yogur... ..</p> <p>3.3 <i>Yogur aromatizado</i> es el producto lácteo coagulado obtenido por fermentación láctica mediante la acción....</p> <p>3.4 Yogur con fruta es el yogur (el cual cumple.....</p>	<p>4. TÉRMINOS Y DEFINICIONES</p> <p>Para los propósitos de este documento, aplican los siguientes términos y definiciones:</p> <p>1. Yogur natural o simple. Se entiende el producto de la leche coagulada....</p> <p>2. Yogur azucarado². Se entiende, el yogur.....</p> <p>3. Yogur aromatizado. Es el producto lácteo coagulado obtenido por fermentación láctica mediante la acción.....</p> <p>4. Yogur con frutas. Es el yogur (el cual cumple....</p>	<p>Se agrega la frase “Términos y” en el título.</p> <p>Se agrega una introducción a este apartado y se modifica la presentación y numeración, de conformidad a la Guía para la redacción y presentación de normas nicaragüenses.</p>
3	N/A	N/A	<p>5. DISPOSICIONES GENERALES</p> <p>1. Los establecimientos procesadores e importadores deben contar con Licencia Sanitaria extendida por el MINSa de acuerdo con NTON/RTCA 67.01.30:06 en su versión vigente.</p> <p>2. Las plantas de proceso bajo inspección IPSA contar con registro único y verificación por parte de Autoridad Competente..</p> <p>3. Los productos regulados en esta normativa deben contar con registro sanitario vigente emitido por la Autoridad competente según lo establecido en NTON 03 067- 07/RTCA 67.01.31:07 en su versión vigente.</p>	<p>Se agrega el apartado de “Disposiciones generales en el que se hace referencia a los RTCA de licencia sanitaria y registro sanitario, así como el procedimiento de reconocimiento mutuo.</p>
3	Factores esenciales de composición y calidad	<p>4. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD</p> <p>4.1 Clasificación según el contenido de grasa</p> <p>4.1.1. Yogur</p>	<p>6. ESPECIFICACIONES</p> <p>6.1. Factores esenciales de composición y calidad</p> <p>6.1.1. Clasificación según el contenido de grasa</p> <p>a. Yogur</p> <p>b. Yogur parcialmente o semidescremado (desnatado).</p> <p>c. Yogur descremado (desnatado).</p>	<p>Se agrega el título 6 “Especificaciones”, y se modifica la numeración, desarrollando hasta el nivel 3.</p> <p>Para las clasificaciones, se utiliza literales, de conformidad a la Guía para la redacción y presentación de normas nicaragüenses.</p>

4	Materias primas esenciales	<p>4.2 MATERIAS PRIMAS ESENCIALES</p> <ul style="list-style-type: none"> - Leche pasteurizada o leche concentrada, o - Leche pasteurizada parcialmente descremada (desnatada),o - Leche concentrada parcialmente o semidescremada (desnatada),o - Leche pasteurizada descremada (desnatada), o - Crema (nata) pasteurizada, o - Una mezcla de dos o más de estos productos. 	<p>6.1.1. Materias primas esenciales</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Leche pasteurizada o leche concentrada, o b. Leche pasteurizada parcialmente descremada (desnatada),o c. Leche concentrada parcialmente o semidescremada (desnatada),o d. Leche pasteurizada descremada (desnatada), o e. Crema (nata) pasteurizada, o f. Una mezcla de dos o más de estos productos. 	<p>La numeración del título se modifica, y se presente en formato “tipo oración”, la lista de materias primas se identifican con números arábigos, de conformidad a la Guía para la redacción y presentación de normas nicaragüenses.</p>
4	Adiciones facultativas	<p>4.4 ADICIONES FACULTATIVAS</p> <ul style="list-style-type: none"> - leche en polvo, leche descremada (desnatada) en polvo, suero de mantequilla sin fermentar, suero en polvo, proteínas de suero, proteínas de suero concentradas, proteínas de leche solubles en agua, caseína alimentaria, caseinatos fabricados a partir de productos pasteurizados - cultivos de bacterias adecuadas productoras de ácido láctico, además de los mencionados en la sección 4.3 - azúcares (solamente en el yogur azucarado). 	<p>6.1.2. Adiciones facultativas</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Leche en polvo, leche descremada (desnatada) en polvo, suero de mantequilla sin fermentar, suero en polvo, proteínas de suero, proteínas de suero concentradas, proteínas de leche solubles en agua, caseína alimentaria, caseinatos fabricados a partir de productos pasteurizados 2. Cultivos de bacterias adecuadas productoras de ácido láctico, además de los mencionados en la sección 6.1.3 3. Azúcares (solamente en el yogur azucarado). 	<p>Se actualiza la numeración del apartado, la lista se presenta con números arábigos, de conformidad a la Guía para la redacción y presentación de normas nicaragüenses.</p>

<p>5, 6</p>	<p>Aditivos alimentarios</p>	<p>5. ADITIVOS ALIMENTARIOS 5.1 AROMAS Los términos que aparecen a continuación están definidos en el Volumen XIV del Codex Alimentarius en la "Lista de aditivos evaluados en cuanto a su inocuidad en el uso alimentario". 5.1.1 Aromas y aromatizantes naturales. 5.1.2 Aromatizantes idénticos a los naturales. 5.1.3 Aromatizantes artificiales que figuran en el Codex Alimentarius (Volumen XIV).</p> <p>5.2 COLORANTES ALIMENTARIOS (QUE PROCEDEN EXCLUSIVAMENTE DE SUSTANCIAS AROMATIZANTES POR EFECTO DE LA TRANSFERENCIA).</p> <table border="1" data-bbox="329 856 678 1115"> <thead> <tr> <th></th> <th>Dosis máxima (mg/kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Negro P10 negro brillante BN</td> <td>12</td> </tr> <tr> <td>Cobres caramelic</td> <td>150</td> </tr> <tr> <td>Carmines o Azorubina</td> <td>57</td> </tr> <tr> <td>Cochinilla o ácido carminico</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Eritrosina BS</td> <td>27</td> </tr> <tr> <td>Azul FD y C No 1 (Azul brillante FCF)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Indigo Carmín o Indigotina</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Verde G o Acido verde brillante BS o Verde Loesamine</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Purpura 4R o Cochenila Roja A</td> <td>48</td> </tr> <tr> <td>Rojos 2G</td> <td>30</td> </tr> </tbody> </table> <p>5.3 ESTABILIZADORES</p> <table border="1" data-bbox="329 1167 678 1423"> <thead> <tr> <th></th> <th>Dosis máxima</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Agar agar</td> <td>5 g/kg solos o mezclados</td> </tr> <tr> <td>Goma arábiga</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Caragenina</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Purpurarano</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Goma guar</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Goma karaya</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Goma de algarrobo</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Alginatos de propilenglicol</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Carbónato de calcio sódico (goma de celulosa)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Alginato de sodio potasio calcio y amonio (algín)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Goma tragacanto</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Goma xantán</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Pectina</td> <td>10 g/kg</td> </tr> <tr> <td>Gelatina</td> <td>10 g/kg</td> </tr> <tr> <td>Aditivos y estabilizadores modificados que figuran en el Codex Alimentarius Volumen XIV</td> <td>10 g/kg</td> </tr> </tbody> </table> <p>5.4 SUSTANCIAS CONSERVADORAS (QUE PROCEDEN EXCLUSIVAMENTE DE SUSTANCIAS AROMATIZANTES POR EFECTO DE LA TRANSFERENCIA).</p> <p>5.4.1 Acido sórbico y sus sales de sodio, potasio y calcio, dióxido de azufre y ácido benzoico en los aromas y en las dosis permitidas en las normas individuales del Codex para frutas y productos a base de frutas, en una dosis máxima de 300 mg/kg (solos o mezclados) en el producto final.</p>		Dosis máxima (mg/kg)	Negro P10 negro brillante BN	12	Cobres caramelic	150	Carmines o Azorubina	57	Cochinilla o ácido carminico	20	Eritrosina BS	27	Azul FD y C No 1 (Azul brillante FCF)		Indigo Carmín o Indigotina	5	Verde G o Acido verde brillante BS o Verde Loesamine	2	Purpura 4R o Cochenila Roja A	48	Rojos 2G	30		Dosis máxima	Agar agar	5 g/kg solos o mezclados	Goma arábiga		Caragenina		Purpurarano		Goma guar		Goma karaya		Goma de algarrobo		Alginatos de propilenglicol		Carbónato de calcio sódico (goma de celulosa)		Alginato de sodio potasio calcio y amonio (algín)		Goma tragacanto		Goma xantán		Pectina	10 g/kg	Gelatina	10 g/kg	Aditivos y estabilizadores modificados que figuran en el Codex Alimentarius Volumen XIV	10 g/kg	<p>7. ADITIVOS ALIMENTARIOS</p> <p>Los productos establecidos en esta norma deben cumplir con lo establecido en la NTON 03 094-18/ RTCA 67.04.54:18 Alimentos y Bebidas Procesadas. Aditivos Alimentarios, en su versión vigente.</p>	<p>Se elimina todos los requisitos detallados en este apartado y se sustituye por la referencia al RTCA 67.04.54:18, también se actualiza la numeración del apartado.</p>
	Dosis máxima (mg/kg)																																																									
Negro P10 negro brillante BN	12																																																									
Cobres caramelic	150																																																									
Carmines o Azorubina	57																																																									
Cochinilla o ácido carminico	20																																																									
Eritrosina BS	27																																																									
Azul FD y C No 1 (Azul brillante FCF)																																																										
Indigo Carmín o Indigotina	5																																																									
Verde G o Acido verde brillante BS o Verde Loesamine	2																																																									
Purpura 4R o Cochenila Roja A	48																																																									
Rojos 2G	30																																																									
	Dosis máxima																																																									
Agar agar	5 g/kg solos o mezclados																																																									
Goma arábiga																																																										
Caragenina																																																										
Purpurarano																																																										
Goma guar																																																										
Goma karaya																																																										
Goma de algarrobo																																																										
Alginatos de propilenglicol																																																										
Carbónato de calcio sódico (goma de celulosa)																																																										
Alginato de sodio potasio calcio y amonio (algín)																																																										
Goma tragacanto																																																										
Goma xantán																																																										
Pectina	10 g/kg																																																									
Gelatina	10 g/kg																																																									
Aditivos y estabilizadores modificados que figuran en el Codex Alimentarius Volumen XIV	10 g/kg																																																									

<p>7</p>	<p>Características microbiológicas</p>	<p>6.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</p> <p>El yogur deberá cumplir con los requisitos especificados en la siguiente tabla:</p> <table border="1" data-bbox="326 386 672 541"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Coliformos totales viables NMP/100 g</td> <td>5</td> <td>10⁶</td> <td>10⁷</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Enterobacterias coliformos totales viables NMP/100 g</td> <td>5</td> <td><1 - 10</td> <td>---</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Mohos y levaduras UFC/g</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>200</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Presencia de lactosa</td> <td>5</td> <td>Segura</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Requisitos	n	m	M	c	Coliformos totales viables NMP/100 g	5	10 ⁶	10 ⁷	1	Enterobacterias coliformos totales viables NMP/100 g	5	<1 - 10	---	0	Mohos y levaduras UFC/g	5	100	200	1	Presencia de lactosa	5	Segura			<p>8.CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS</p> <p>Los productos establecidos en esta norma, deben cumplir con lo establecido en la NTON 03 080-17/ RTCA 67.04.50:17. Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de los Alimentos, en su versión vigente.</p>	<p>Se elimina la información de este apartado y se hace referencia a NTON 03 080-17/ RTCA 67.04.50:17</p>
Requisitos	n	m	M	c																									
Coliformos totales viables NMP/100 g	5	10 ⁶	10 ⁷	1																									
Enterobacterias coliformos totales viables NMP/100 g	5	<1 - 10	---	0																									
Mohos y levaduras UFC/g	5	100	200	1																									
Presencia de lactosa	5	Segura																											
<p>7, 8</p>	<p>Etiquetado</p>	<p>7. ETIQUETADO</p> <p>Los productos deberán cumplir con la Norma de Etiquetado de Productos Preenvasados para el Consumo Humano NTON 03 021 – 99, en la denominación del nombre del alimento deberá cumplir con las siguientes especificaciones:</p> <p>7.1. El nombre del producto será yogur (yoghurt) aromatizado, a reserva de las siguientes disposiciones:</p> <p>7.1.1 El yogur que contenga como mínimo 3,0% m/m de grasa de leche deberá designarse yogur sin calificar.</p> <p>7.1.2 En el caso del yogur que contenga menos de 3,0% m/m, pero más de 0,5% m/m de grasa de leche, la designación deberá incluir la expresión parcialmente adecuado. Deberá acompañar a los nombres del alimento una declaración del contenido de grasa de leche, expresado en múltiplos de 0,5%, por ejemplo, 1%, 1,5%, 2,0%, etc., la cifra que más se aproxime al contenido efectivo de grasa de leche del yogur.</p> <p>7.1.3 En el caso del yogur con menos de 0,5% m/m de contenido de grasa de leche, la designación deberá incluir la expresión desnatado (desnatado) o cualquier otro calificativo adecuado.</p>	<p>9. ETIQUETADO</p> <p>1. Los productos deberán cumplir con la información comercial establecida en las versiones vigentes de las siguientes normativas:</p> <p>a. NTON 03 021 – 11/RTCA 67.01.07:10, Etiquetado general de los alimentos previamente envasados (preenvasados).</p> <p>b. NTON 03 100-12/RTCA 67.04.65:12 Uso de términos lecheros.</p> <p>2. La denominación del nombre del alimento deberá cumplir con las siguientes especificaciones, el nombre del producto será yogur (yogurt, yoghurt) aromatizado, a reserva de las siguientes disposiciones:</p> <p>a. El yogur que contenga como mínimo 3,0% m/m de grasa de leche deberá designarse yogur sin calificar.</p> <p>b. En el caso del yogur que contenga menos de 3,0% m/m, pero más de 0,5% m/m de grasa de leche, la designación deberá incluir la expresión parcialmente descremado (desnatado), o rebajado en grasa o cualquier otro calificativo adecuado. Deberá acompañar a los nombres del alimento una declaración del contenido de grasa de leche, expresado en múltiplos de 0,5%, por ejemplo, 1%, 1,5%, 2,0%, etc., la cifra que más se aproxime al contenido efectivo de grasa de leche del yogur.</p>	<p>Se elimina la referencia de la NTON y se sustituye por los RTCA de Etiquetado General y Términos lecheros.</p> <p>Se elimina el último requisito, debido a que se hace referencia al RTCA Uso de términos lecheros.</p>																									

		<p>7.2 El nombre del producto tratado térmicamente después de la fermentación será el que especifiquen los reglamentos nacionales, a reserva de las disposiciones 7.1.1.1, 7.1.1.2 y 7.1.1.35</p> <p>7.3 Cuando para la fabricación del producto o de cualquier parte del mismo se emplee leche que no sea de vaca, deberá insertarse, inmediatamente antes o después de la denominación, una o varias palabras que designen el animal o los animales de donde procede la leche, pero tal inserción no será necesaria si su omisión no induce a error al consumidor.</p>	<p>c. En el caso del yogur con menos de 0,5% m/m de contenido de grasa de leche, la designación deberá incluir la expresión descremado (desnatado) o cualquier otro calificativo adecuado.</p> <p>d. El nombre del producto tratado térmicamente después de la fermentación será el que especifiquen las normativas nacionales, a reserva de las disposiciones 7.1.1.1, 7.1.1.2 y 7.1.1.3</p>	
8	N/A	N/A	<p>10. HIGIENE</p> <p>Los establecimientos que se dediquen a la producción o importación de los productos regulados en esta normativa deben de cumplir con las siguientes normativas en su versión vigente:</p> <p>a. NTON 03 069-06/RTCA 67.01.33:06 Industria de Alimentos y Bebidas Procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales.</p> <p>b. NTON 03 026-10 Manipulación de Alimentos. Requisitos Sanitarios para Manipuladores.</p> <p>c. NTON 03 041-03 Almacenamiento de Productos Alimenticios.</p> <p>d. NTON 03 079-08 Requisitos para el Transporte de Productos Alimenticios.</p>	Se agregó capítulo de higiene en el que se incorporan las referencias a RTCA de buenas prácticas de manufactura y normativas nacionales complementarias que ya se implementan en la industria.

8	<p>8. REFERENCIAS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Norma del Codex para el Yogur (Yought) Aromatizado y Productos Tratados Térmicamente después de la Fermentación (Codex Stan A-11b-1976). - Norma del Codex para el Yogur (Yogurt) y el Yogur Azucarado (Codex Stan A1-11a-1975). - Norma Técnica de Leche Entera Pasteurizada (NTON 03 034 - 00) - Yogur. Especificaciones Técnicas (Norma Salvador NSO 67.01.10:95) 	<p>8. REFERENCIAS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Norma del Codex para el Yogur (Yought) Aromatizado y Productos Tratados Térmicamente después de la Fermentación (Codex Stan A-11b-1976). - Norma del Codex para el Yogur (Yogurt) y el Yogur Azucarado (Codex Stan A1-11a-1975). - Norma Técnica de Leche Entera Pasteurizada (NTON 03 034 - 00) Yogur. Especificaciones Técnicas (Norma Salvador NSO 67.01.10:95) 	Se elimina este apartado, de conformidad a la Guía para la redacción y presentación de normas nicaragüenses.
8	<p>9. OBSERVANCIA DE LA NORMA</p> <p>La verificación y Certificación de esta norma estará a cargo del Ministerio de Salud a través de la Dirección de Regulación de alimentos y los SILAIS del País; y el Ministerio Agropecuario y Forestal a través de la dirección de Inocuidad Agroalimentaria.</p>	<p>12. OBSERVANCIA</p> <p>La verificación de esta norma estará a cargo de la Autoridad Nacional de Regulación Sanitaria (ANRS), adscrita al Ministerio de Salud (Minsa), a través de la Dirección de Regulación de alimentos y bebidas y los SILAIS del País y del Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria (IPSA), través de la Dirección de Inocuidad Agroalimentaria.</p>	Se adecúa el texto de este apartado y también el orden, conformidad a la Guía para la redacción y presentación de normas nicaragüenses.
9	<p>10. ENTRADA EN VIGENCIA</p> <p>La presente Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense entrará en vigencia con carácter Obligatorio noventa días después de su publicación en la Gaceta Diario Oficial</p>	<p>13. ENTRADA EN VIGOR</p> <p>La presente Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense, entrará en vigor en noventa (90) días, luego de su publicación en el Diario Oficial La Gaceta.</p>	Se adecúa el texto de este apartado y también el orden, conformidad a la Guía para la redacción y presentación de normas nicaragüenses.
9	<p>11. SANCIONES</p> <p>El incumplimiento a las disposiciones establecidas en la presente norma, debe ser sancionado conforme a lo establecido en la Ley 291 Ley Básica de Salud Animal y Sanidad Vegetal y su Reglamento; la Ley 423 Ley General de Salud y su Reglamento; Decreto No. 394 y No. 432 y la Ley 219 Ley de Normalización Técnica y Calidad.</p>	<p>11. SANCIONES</p> <p>Se sancionará de acuerdo con lo establecido en la Ley 291 Ley Básica de Salud Animal y Sanidad Vegetal y su Reglamento, publicada en la Gaceta No. 136 del 1998; la Ley 423 Ley General de Salud y su Reglamento, publicada en la Gaceta No. 91 del 2002 y Ley 1068 Ley Creadora de la Autoridad Nacional de Regulación Sanitaria, publicada en la Gaceta No. 58 del 2021, Decreto No. 432 Reglamento De Inspección Sanitaria, publicado en La Gaceta Diario Oficial N°. 71 de 17 de abril de 1989, Decreto No. 394, Disposiciones Sanitarias, publicado en la Gaceta No. 200 del 21 de octubre de 1988.y. la Ley 219 Ley de Normalización Técnica y Calidad, publicada en la Gaceta No. 123 del 02 de julio de 1996.</p>	Se adecúa el texto de este apartado y también el orden, conformidad a la Guía para la redacción y presentación de normas nicaragüenses.

Notas:

a) En la columna (4) se debe indicar resaltado en "negrita" el cambio realizado.

b) El documento refundido se encontrará disponible en el sitio web del MIFIC para fines informativos de los usuarios, posterior a la publicación de la presente Adenda.

-última línea