

INSTITUTO DOMINICANO PARA LA CALIDAD

# Programa de Normalización para el año 2015

---

Revisión junio 2015

RC-DNO-001



Instituto Dominicano para la Calidad. Calle Olof Palme esquina Av. Núñez de Cáceres, San Gerónimo, Distrito Nacional, República Dominicana.

[WWW.indocal.gob.do](http://WWW.indocal.gob.do).

Email: [indocal@indocal.gob.do](mailto:indocal@indocal.gob.do).

Teléfono: 1 809 686 2205. Fax: 1 809 688 3843

De conformidad con el Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC) de la Organización Mundial del Comercio (OMC), en su Anexo 3 titulado Código de Buena Conducta para la Elaboración, Adopción y Aplicación de Normas, literal J, “la institución con actividades de normalización dará a conocer al menos una vez cada seis meses un programa de trabajo que contenga su nombre y dirección, las normas que esté preparando en ese momento y las normas que haya adoptado durante el período precedente. Se entiende que una norma está en proceso de preparación desde el momento en que se ha adoptado la decisión de elaborarla hasta que ha sido adoptada. Los títulos de los proyectos específicos de normas se facilitarán, previa solicitud, en español, francés o inglés. Se dará a conocer la existencia del programa de trabajo en una publicación nacional o, en su caso, regional, de actividades de normalización.”

En la presente revisión del Programa de Normalización del INDOCAL para el año 2015, contenido en el Plan Nacional de Normalización 2015-2017, fueron contempladas las siguientes modificaciones.

#### **Sector Alimentos.**

1. La Norma Queso de Bola cambió de nombre a “Norma Queso tipo Holandés”
2. Se sustituyó la revisión del Norma Queso Samsøe por la revisión de la Norma para Queso Danés
3. Se eliminó la elaboración de Leche Rehidratada porque este producto está contemplado en la Norma NORDOM 731 Leche Pasteurizada, Ultra Pasteurizada, Ultra alta Temperatura (UHT) y Esterilizada.
4. Se añadió la Armonización de Norma de Mango de CROSQ .
5. Se añadió la Armonización de Norma de Banano de CROSQ .
6. Se agregó la Revisión de la NORDOM 552 de Higiene para la elaboración y Venta de alimentos en las calles.
7. Se añadió la norma Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas en conserva.
8. Se añadió la norma de Aceite y grasas comestibles. Muestreo.
9. Se añadió la norma Límites máximos de residuos de plaguicidas (LMR) permitidos para el cultivo y el manejo de la lechosa.
10. Se añadió la norma Límites máximos de residuos de plaguicidas (LMR) permitidos para el cultivo y el manejo de La zanahoria.
11. Se añadió la norma para Principios generales de higiene de los alimentos.
12. Se movió la norma para Bebidas con sabor a frutas para el año 2016.
13. La norma sobre Habichuelas rojas, negras y blancas. Especificaciones. Cambia de nombre y se llamará Norma para determinadas legumbres. Sustituirá a la NORDOM 479.

#### **Sector Normas y Plásticos.**

Se movieron del año 2015 al 2017 las dos normas de gomas y Plásticos a revisar:

1. Envases plásticos. Materiales de polietileno. Características y ensayo.

2. Envases plásticos. Láminas de policarbonato. Tipos, dimensiones y características

#### **Metrología.**

1. Se introdujo en el 2015 la norma Control metrológico de productos preenvasados.
2. Adopción de la NTC 1000 (va a sustituir a la NORDOM 100 y se va a titular NORDOM 1000 )

#### **Sector Industria textil.**

Se eliminó del año 2015 el Código de rotulado para el cuidado de telas y confecciones mediante el uso de símbolos.

#### **Sector Combustible y Productos derivados del petróleo.**

Se eliminó del año 2015 Productos derivados del petróleo, Determinación del color.

#### **Sector Construcción.**

1. Se agregó en el año 2015 El Código eléctrico. El antecedente es el Código Colombiano
2. Se añadió la norma para Instalaciones Sanitarias. Antecedente la ASME 2008
3. Se incluyó en el año 2016 la UNE ISO 39,001. Seguridad vial
4. Se incluyó la UNIT 200:2014 Criterios y Requisitos generales de diseño para un entorno edificado accesible
5. Se incluyó la UNIT- ISO 21842:2011 Construcción de Edificios – Accesibilidad y usabilidad del Entorno edificado.
6. Se movió para el 2016 la norma sobre Práctica estándar para perforación y toma de muestras de roca (núcleos) para investigaciones in situ.

#### **Gestión y Aseguramiento de la Calidad**

Adopción de la ISO 27001:2013 Sistema de gestión de la seguridad de la información.

**Normas sacadas del plan por haber sido aprobadas en el período enero-junio 2015.**

<b>No.</b>	<b>Código</b>	<b>Título de la norma</b>
1	NORDOM 275 (2 <sup>da</sup> Rev. 2015)	Norma general de quesos
2	NORDOM 583 (1 <sup>ra</sup> Rev. 2015)	Código de prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos
3	NORDOM 270 (2 <sup>da</sup> Rev. 2015)	Jugos (zumos) y néctares de frutas
4	NORDOM 655 (1 <sup>ra</sup> Rev. 2015)	Iluminación. Eficiencia energética para lámparas fluorescentes compactas autobalastadas. Etiquetado
5	NORDOM 750	Imitación de quesos
6	NORDOM 751	Arenque del Atlántico salado y espadín salado
7	NORDOM 752	Cementos hidráulicos. Determinación de expansión potencial en morteros expuestos a la acción de sulfatos
8	NORDOM 753	Cemento Portland. Determinación del trióxido de azufre óptimo
9	NORDOM 220 (1ra Rev.)	Gases licuados de petróleo (GLP). Especificaciones.
10	NORDOM 754	Límites máximos de residuos de plaguicidas permitidos para el cultivo y el manejo del tomate ( <i>Solanum lycopersicum</i> )
11	NORDOM 755	Etiquetado de alimentos preenvasados. Directrices generales sobre declaraciones de propiedades.
12	NORDOM 756	Directrices para el control de <i>Campylobacter</i> y <i>Salmonella</i> en la carne de pollo.
13	NORDOM 757	Método de análisis químico de los cementos hidráulicos
14	NORDOM 758	Materiales de construcción. Especificaciones para alambre de acero, corrugado y liso para el refuerzo del hormigón.

# Programa de normalización para el año 2015

## Revisión junio 2015

5

### Normas aprobadas en el primer semestre 2015

No.	Código	Título de la norma	ICS	Antecedente
1	NORDOM 275 (2 <sup>da</sup> Rev. 2015)	Norma general de quesos	67.100.30	Codex Stan 283
2	NORDOM 583 (1 <sup>ra</sup> Rev. 2015)	Código de prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos	67.100.10 67.100.30	CAC/ RCP 57-2004, Rev. 2009
3	NORDOM 270 (2 <sup>da</sup> Rev. 2015)	Jugos (zumos) y néctares de frutas	67.160.20	Codex Stan 247-2005
4	NORDOM 655 (1 <sup>ra</sup> Rev. 2015)	Iluminación. Eficiencia energética para lámparas fluorescentes compactas autobalastadas. Etiquetado	29.140.30	COPANT 152-004,
5	NORDOM 750	Imitación de quesos	67.100.30	N/A
6	NORDOM 751	Arenque del Atlántico salado y espadín salado	67.120.30	Codex Stan 244-2004
7	NORDOM 752	Cementos hidráulicos. Determinación de expansión potencial en morteros expuestos a la acción de sulfatos	91.100.10	ASTM C452
8	NORDOM 753	Cemento Portland. Determinación del trióxido de azufre óptimo	91.100.10	ASTM C563

1. Propuesta de norma a elaborar o en proceso de elaboración
2. Propuesta de norma sometida a un Comité Técnico para su estudio y discusión.
3. Anteproyecto de norma a ser enviado a Encuesta Pública.
4. Anteproyecto de norma a ser aprobado como proyecto luego de pasada la Encuesta Pública.
5. Proyecto de norma a ser enviado a la Comisión Técnica de Expertos del Consejo Directivo del CODOCA para su oficialización

Ad: Adopción de norma

Dn: Desarrollo de norma

Rv: Revisión de norma

N/D: No determinado

9	NORDOM 220 (1ra Rev.)	Gases licuados de petróleo (GLP). Especificaciones.	75.160.30	ASTM D-1835
10	NORDOM 754	Límites máximos de residuos de plaguicidas permitidos para el cultivo y el manejo del tomate ( <i>Solanum lycopersicum</i> )	65.100.01	CAC/ MRL 1-2009
11	NORDOM 755	Etiquetado de alimentos preenvasados. Directrices generales sobre declaraciones de propiedades.	67.040	CAC/GL 1-1979, Enm. 2009
12	NORDOM 756	Directrices para el control de Campylobacter y Salmonella en la carne de pollo.	67.120.20 07.100.30	CAC/GL 78-2011
13	NORDOM 757	Método de análisis químico de los cementos hidráulicos	91.100.10	ASTM C114b
14	NORDOM 758	Materiales de construcción. Especificaciones para alambre de acero, corrugado y liso para el refuerzo del hormigón.	77.140.80	ASTM A82 ASTM A496

1. Propuesta de norma a elaborar o en proceso de elaboración
2. Propuesta de norma sometida a un Comité Técnico para su estudio y discusión.
3. Anteproyecto de norma a ser enviado a Encuesta Pública.
4. Anteproyecto de norma a ser aprobado como proyecto luego de pasada la Encuesta Pública.
5. Proyecto de norma a ser enviado a la Comisión Técnica de Expertos del Consejo Directivo del CODOCA para su oficialización

Ad: Adopción de norma

Dn: Desarrollo de norma

Rv: Revisión de norma

N/D: No determinado

# Normas en proceso

## Sector Alimentos

No.	Campo	Tema	Acción	Prioridad	Antecedente	Estado				
						1	2	3	4	5
1	Leche y productos lácteos	Leche Saborizada	Dn	2.38	NOM-155-2003					X
2	Leche y productos lácteos	Bebidas Lácteas	Dn	2.38	NOM-155-2003					X
3	Leche y productos lácteos	Uso de términos lecheros	Rv	2.38	CODEX STAN 206-1999				X	
4	Leche y productos lácteos	Queso Tipo Holandés	Rv	2.38	N/D					X
5	Leche y productos lácteos	Queso Danés	Dn	2.38	N/D		X			
6	Leche y productos lácteos	Leche concentrada sin evaporar	Dn	2.38	N/D		X			
7	Leche y productos lácteos	Queso Edam	Rv	2.38	CODEX STAN 265-1966 Rev. 2007-Enm. 2013	X				
8	Leche y productos lácteos	Queso Mozzarella	Rv	2.38	CODEX STAN 262-2006-Enm. 2010, 2013				X	
9	Leche y productos lácteos	Queso Ricotta	Rv	2.38	N/D	X				
10	Leche y productos lácteos	Queso picantino (Queso Grana)	Rv	2.38	N/D	X				

1. Propuesta de norma a elaborar o en proceso de elaboración
2. Propuesta de norma sometida a un Comité Técnico para su estudio y discusión.
3. Anteproyecto de norma a ser enviado a Encuesta Pública.
4. Anteproyecto de norma a ser aprobado como proyecto luego de pasada la Encuesta Pública.
5. Proyecto de norma a ser enviado a la Comisión Técnica de Expertos del Consejo Directivo del CODOCA para su oficialización

Ad: Adopción de norma  
Dn: Desarrollo de norma  
Rv: Revisión de norma  
N/D: No determinado

11	Leche y productos lácteos	Queso fundido	Rv	2.38	N/D	X					
12	Leche y productos lácteos	Recomendaciones prácticas de higiene para la leche en polvo	Rv	2.38	N/D	X					
13	Leche y productos lácteos	Queso Gouda	Rv	2.38	CODEX STAN 266-1966 Rev. 2007-Enm. 2013						X
14	Leche y productos lácteos	Leche deslactosada	Dn	2.38	N/D		X				
15	Carne y productos cárnicos	Longaniza. Definiciones, requisitos y especificaciones.	Dn	2.38	N/D		X				
16	Carne y productos cárnicos	Prácticas de higiene para la elaboración de la carne de ave de corral	Rv	2.38	N/D	X					
17	Carne y productos cárnicos	Carne de bovino	Rv	2.38	NORDOM 360		X				
18	Carne y productos cárnicos	Corte de carne de porcino	Rv	2.38	NORDOM 410		X				
19	Carne y productos cárnicos	Chorizo. Especificaciones	Rv	2.38	N/D	X					
20	Carne y productos cárnicos	Salchichón. Especificaciones.	Rv	2.38	N/D	X					
21	Carne y productos cárnicos	Embutidos. Definición , clasificación y requisitos	Rv	2.38	N/D	X					
22	Carne y productos cárnicos	Definición y requisitos de la carne roja	Rv	2.38	N/D	X					
23	Carne y productos cárnicos	Recuento de microorganismos aerobios, extractos facultativos y viables	Rv	2.38	N/D	X					
24	Carne y productos cárnicos	Recuento de clostridium perfringens en carnes	Rv	2.38	N/D	X					
25	Carne y productos cárnicos	Pasta de carne. Especificaciones.	Rv	2.38	N/D	X					

1. Propuesta de norma a elaborar o en proceso de elaboración
2. Propuesta de norma sometida a un Comité Técnico para su estudio y discusión.
3. Anteproyecto de norma a ser enviado a Encuesta Pública.
4. Anteproyecto de norma a ser aprobado como proyecto luego de pasada la Encuesta Pública.
5. Proyecto de norma a ser enviado a la Comisión Técnica de Expertos del Consejo Directivo del CODOCA para su oficialización

Ad: Adopción de norma

Dn: Desarrollo de norma

Rv: Revisión de norma

N/D: No determinado



26	Carne y productos cárnicos	Carne y Productos Cárnicos. Enumeración de Coliformes Fecales. Método de Referencia.	Rv	2.38	N/D	X				
27	Carne y productos cárnicos	Medición de pH	Rv	2.38	N/D	X				
28	Carne y productos cárnicos	Límites máximos de residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos	Dn	2.38	N/D	X				
29	Carne y productos cárnicos	Carne de bobino. Definiciones de canal, medio canal y cuartas	Rv	2.38	N/D	X				
30	Frutas y vegetales frescos	Aguacate	Rv	1.63	CODEX STAN 310-2013					X
31	Frutas y vegetales frescos	Lechosa (papaya) fresca	Rv	1.63	CODEX STAN 183-1993 Rev. 2001, Enm. 2011				X	
32	Frutas y vegetales frescos	Tomate fresco	Dn	1.63	CODEX STAN 293-2007					X
33	Frutas y vegetales frescos	Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas.	Dn	1.63	CAC/RCP 44-1995 Enm. 2004		X			
34	Frutas y vegetales frescos	Jengibre fresco	Dn	1.63	CODEX STAN 218-1999; Enm. 2005			X		
35	Frutas y vegetales frescos	Repollo	Dn	1.63	N/D	X				
36	Frutas y vegetales frescos	Lechuga	Dn	1.63	N/D	X				
37	Frutas y vegetales frescos	Tayota (Chayote)	Dn	1.63	CODEX STAN 216-1999; Enm. 2011	X				
38	Frutas y vegetales frescos	Brócolis	Dn	1.63	CODEX STAN 110-1981	X				
39	Frutas y vegetales frescos	Coliflor	Dn	1.63	N/D	X				
40	Frutas y vegetales frescos	Zanahoria	Dn	1.63	N/D	X				

1. Propuesta de norma a elaborar o en proceso de elaboración
2. Propuesta de norma sometida a un Comité Técnico para su estudio y discusión.
3. Anteproyecto de norma a ser enviado a Encuesta Pública.
4. Anteproyecto de norma a ser aprobado como proyecto luego de pasada la Encuesta Pública.
5. Proyecto de norma a ser enviado a la Comisión Técnica de Expertos del Consejo Directivo del CODOCA para su oficialización

Ad: Adopción de norma

Dn: Desarrollo de norma

Rv: Revisión de norma

N/D: No determinado

41	Frutas y vegetales frescos	Berenjena	Dn	1.63	N/D	X					
42	Frutas y vegetales frescos	Naranja dulce	Rv	1.63	N/D	X					
43	Frutas y vegetales frescos	Ají picante (Chile)	Dn	1.63	CODEX STAN 307-2011	X					
44	Frutas y vegetales frescos	Naranja amarga	Rv	1.63	N/D	X					
45	Frutas y vegetales frescos	Yuca	Rv	1.63	CODEX STAN 238-2003; Enm. 2013	X					
46	Frutas y vegetales frescos	Mango	Rv	1.63	CRS 24 Parte 5	X					
47	Frutas y vegetales frescos	Banano	Rv	1.63	CRS 24 Parte 1		X				
48	Nutrición	Directrices sobre preparados alimenticios complementarios para lactantes de más edad y niños pequeños	Dn	2.38	CAC/GL 81991-Rev. 2013			X			
49	Nutrición	Lista de referencia de compuestos de nutrientes para su utilización en alimentos para fines dietéticos especiales destinados a los lactantes y niños pequeños	Dn	2.38	CAC/GL 10-1979-Rev. 2008; Enm. 2009	X					
50	Nutrición	Preparados dietéticos para regímenes muy hipocalóricos de adelgazamiento	Dn	2.38	CODEX STAN 203-1995	X					
51	Nutrición	Preparados dietéticos para regímenes de control del peso. Especificaciones	Dn	2.38	CODEX STAN 181-1991	X					
52	Productos de molinería	Pan de agua. Requisitos	Rv	2.75	N/D	X					
53	Azúcares	Azúcar refino. Especificaciones	Rv	2.38	CODEX STAN 212-1999; Enm. 2001	X					
54	Azúcares	Confituras, jaleas y mermeladas	Dn	2.38	CODEX STAN 296-2009	X					
55	Pescados y mariscos	Pescado seco salado tipo bacalao	Rv	2.38	CODEX STAN 167-1989; Rev. 2005;					X	

1. Propuesta de norma a elaborar o en proceso de elaboración
2. Propuesta de norma sometida a un Comité Técnico para su estudio y discusión.
3. Anteproyecto de norma a ser enviado a Encuesta Pública.
4. Anteproyecto de norma a ser aprobado como proyecto luego de pasada la Encuesta Pública.
5. Proyecto de norma a ser enviado a la Comisión Técnica de Expertos del Consejo Directivo del CODOCA para su oficialización

Ad: Adopción de norma  
Dn: Desarrollo de norma  
Rv: Revisión de norma  
N/D: No determinado

					Enm. 2013					
56	Agua	Agua Potable. Especificaciones.	Rv	2.38	Guías de la OMS para el agua potable	X				
57	Agua	Muestreo para el agua potable	Rv	2.38	NOM-230-SSA1-2002	X				
58	Higiene de los alimentos	Principios generales de higiene de los alimentos.	Rv	2.38	CAC/RCP 1-1969; Enm. 1999; Rev. 2003			X		
59	Higiene de los alimentos	Higiene de los alimentos. Sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP) y directrices para su aplicación.	Rv	2.38	CAC/RCP 1-1969; Enm. 1999; Rev. 2003		X			
60	Higiene de los alimentos	Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos	Dn	2.38	CAC/GL 21-1997; Rev. 2013		X			
61	Higiene de los alimentos	Prácticas de higiene para la elaboración y venta de alimentos en las calles	RV	2.38	NORDOM 552	X				
62	Higiene de los alimentos	Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas en conserva			CAC/RCP 2-1969)					X
63	Bienestar animal	Alimentos balanceados para animales. Generalidades.	Rv	2.38	N/D		X			
64	Bienestar animal	Alimentos para animales. Determinación de Aflatoxinas.	Rv	2.38	N/D	X				
65	Bienestar animal	Código de Prácticas sobre una Buena Alimentación Animal	Dn	2.38	CAC/RCP 54-2004; Enm. 2008	X				
66	Aceites comestibles	Aceite de Girasol Refinado. Especificaciones	Dn	1	CODEX STAN 210-1999; Rev. 2003, 2009; Enm. 2013		X			
67	Aceites comestibles	Aceite de Canola Refinado. Especificaciones	Dn	2	CODEX STAN 210-1999; Rev. 2009; Enm. 2013	X				
68	Aceites comestibles	Oleína de Aceite de Palma. Especificaciones	Dn	2	CODEX STAN 210-1999; Rev. 2009;	X				

1. Propuesta de norma a elaborar o en proceso de elaboración
2. Propuesta de norma sometida a un Comité Técnico para su estudio y discusión.
3. Anteproyecto de norma a ser enviado a Encuesta Pública.
4. Anteproyecto de norma a ser aprobado como proyecto luego de pasada la Encuesta Pública.
5. Proyecto de norma a ser enviado a la Comisión Técnica de Expertos del Consejo Directivo del CODOCA para su oficialización

Ad: Adopción de norma  
Dn: Desarrollo de norma  
Rv: Revisión de norma  
N/D: No determinado

					Enm. 2013					
69	Aceites comestibles	Estearina de palma	Dn	3	CODEX STAN 210-1999; Rev. 2009; Enm. 2013	X				
70	Aceite comestibles	Norma de aceite de coco refinado	Dn	1	CODEX STAN 210-1999; Rev. 2009; Enm. 2013	X				
71	Aceites comestibles	Aceite y grasas comestibles. Muestreo	Rv	1	ISO 555:1991					X
72	Esppecies y condimentos.	Sazones. Especificaciones	Dn	3.5	N/D	X				
73	Esppecies y condimentos.	Norma de sopas, caldos y consomés	Rv	2.38	N/D	X				
74	Salsas y aderezos.	Mayonesa. Especificaciones	Rv	2.38	N/D					X
76	Condimentos	Sal de calidad alimentaria. Especificaciones.	Rv	2.38	CODEX STAN 150-1985; Rev. 2012; Enm. 2006		X			
77	Salsas y aderezos.	Aderezos. Especificaciones	Dn	2.38	N/D	X				
78	Cereales	Norma de cereales para el desayuno	Dn	2.38	N/D	X				
79	Café y sucedáneos del café	Norma de Café instantáneo	Dn	2.38	N/D	X				
80	Café y sucedáneos del café	Norma de café tostado y molido	Rv	2.38	N/D	X				
81	Legumbres	Norma para determinadas legumbres	Rv	1.63	N/D	X				
82	Legumbres	Hortalizas y legumbres en conservas. Especificaciones	Dn	1.63	CODEX STAN 297-2009					X
83	Cereales	Maíz. Especificaciones	Dn	1.63	N/D	X				
84	Bebidas alcohólicas	Guía para el Etiquetado de Bebidas Alcohólicas.	Dn	2	N/D	X				
85	Bebidas alcohólicas	Ron. Especificaciones.	Rv	2	N/D					X

1. Propuesta de norma a elaborar o en proceso de elaboración
2. Propuesta de norma sometida a un Comité Técnico para su estudio y discusión.
3. Anteproyecto de norma a ser enviado a Encuesta Pública.
4. Anteproyecto de norma a ser aprobado como proyecto luego de pasada la Encuesta Pública.
5. Proyecto de norma a ser enviado a la Comisión Técnica de Expertos del Consejo Directivo del CODOCA para su oficialización

Ad: Adopción de norma  
Dn: Desarrollo de norma  
Rv: Revisión de norma  
N/D: No determinado

86	Bebidas alcohólicas	Categorización de Bebidas Alcohólicas.	Rv	2	N/D		X			
87	Bebidas no alcohólicas	Bebidas Energéticas y Energizantes. Especificaciones y Clasificación.	Dn	2.38	N/D		X			
88	Bebidas no alcohólicas	Bebidas no alcohólicas. Refrescos. Especificaciones.	Rv	2.38	N/D	X				
89	Tabaco. Productos de Tabaco.	Marca de Conformidad Cigarro Dominicano.	Dn	2.38	N/D					X
90	Tabaco. Productos de Tabaco.	Evaluación Sensorial Cigarro Dominicano. Método de Ensayo.	Dn	2	N/D			X		
91	Aditivos alimentarios	Nombres genéricos y Sistema Internacional de Numeración (SIN) de aditivos alimentarios	Rv	2	CAC7GL 36-1989; Rev. 2008; Enm. 2013			X		
92	Contaminantes en los alimentos	Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos	Rv	2	CODEX STAN 193-1995; Rev. 2009; Enm. 2013			X		
93	Aditivos alimentarios	Aditivos alimentarios y contaminantes. Aromatizantes naturales. Requisitos generales.	Rv	2	CAC/GL 66-2008			X		
94	Productos de molinería	Semolina de trigo. Especificaciones	Rv	2.75	N/D	X				
95	Residuos de plaguicidas	Límites máximos de residuos de plaguicidas (LMR) permitidos para el cultivo y el manejo de las hortalizas de hojas	Dn	2.38	CAC/MRL 1	X				
96	Residuos de plaguicidas	Límites máximos de residuos de plaguicidas (LMR) permitidos para el cultivo y el manejo de los ajíes	Dn	2.38	CAC/MRL 1				X	
97	Residuos de plaguicidas	Límites máximos de residuos de plaguicidas (LMR) permitidos para el cultivo y el manejo de los cítricos	Dn	2.38	CAC/MRL 1		X			
98	Residuos de plaguicidas	Límites máximos de residuos de plaguicidas (LMR) permitidos para el cultivo y el manejo de la yuca	Dn	2.38	CAC/MRL 1	X				

1. Propuesta de norma a elaborar o en proceso de elaboración
2. Propuesta de norma sometida a un Comité Técnico para su estudio y discusión.
3. Anteproyecto de norma a ser enviado a Encuesta Pública.
4. Anteproyecto de norma a ser aprobado como proyecto luego de pasada la Encuesta Pública.
5. Proyecto de norma a ser enviado a la Comisión Técnica de Expertos del Consejo Directivo del CODOCA para su oficialización

Ad: Adopción de norma  
Dn: Desarrollo de norma  
Rv: Revisión de norma  
N/D: No determinado

99	Residuos de plaguicidas	Límites máximos de residuos de plaguicidas (LMR) permitidos para el cultivo y el manejo de la berenjena	Dn	2.38	CAC/MRL 1	X				
100	Residuos de plaguicidas	Límites máximos de residuos de plaguicidas (LMR) permitidos para el cultivo y el manejo del melón	Dn	2.38	CAC/MRL 1	X				
101	Residuos de plaguicidas	Límites máximos de residuos de plaguicidas (LMR) permitidos para el cultivo y el manejo del jengibre	Dn	2.38	CAC/MRL 1	X				
102	Residuos de plaguicidas	Límites máximos de residuos de plaguicidas (LMR) permitidos para el cultivo y el manejo de la tayota (chayote)	Dn	2.38	CAC/MRL 1	X				
103	Residuos de plaguicidas	Límites máximos de residuos de plaguicidas (LMR) permitidos para el cultivo y el manejo del culantro (cilantro)	Dn	2.38	CAC/MRL 1	X				
104	Residuos de plaguicidas	Límites máximos de residuos de plaguicidas (LMR) permitidos para el cultivo y el manejo del tabaco	Dn	2.38	CAC/MRL 1					X
105	Residuos de plaguicidas	Límites máximos de residuos de plaguicidas (LMR) permitidos para el cultivo y el manejo del apio	Dn	2.38	CAC/MRL 1					X
106	Residuos de plaguicidas	Límites máximos de residuos de plaguicidas (LMR) permitidos para el cultivo y el manejo de la lechosa	Dn	2.38	CAC/MRL 1					X
107	Residuos de plaguicidas	Límites máximos de residuos de plaguicidas (LMR) permitidos para el cultivo y el manejo de La zanahoria	Dn	2.38	CAC/MRL 1					X

## Higiene y salud

No.	Campo	Tema	Acción	Prioridad	Antecedente	1	2	3	4	5
1	Papel higiénico	Papel higiénico. Especificaciones	Rv	2.38	CRS 51		X			
2	Jabones y detergentes	Detergente líquido	Rv	2.38	NTC 709		X			
3	Jabones y detergentes	Determinación del pH de jabones y detergentes	Rv	2.38	N/D	X				
4	Jabones y detergentes	Detergentes en barra para lavar. Especificaciones	Rv	2.38	N/D	X				
5	Cosméticos	Directrices en buenas prácticas de manufactura (BPM) de cosméticos	Dn	2.38	N/D				X	
6	Cosméticos	Etiquetado de cosméticos	Dn	2.38	N/D	X				

1. Propuesta de norma a elaborar o en proceso de elaboración
2. Propuesta de norma sometida a un Comité Técnico para su estudio y discusión.
3. Anteproyecto de norma a ser enviado a Encuesta Pública.
4. Anteproyecto de norma a ser aprobado como proyecto luego de pasada la Encuesta Pública.
5. Proyecto de norma a ser enviado a la Comisión Técnica de Expertos del Consejo Directivo del CODOCA para su oficialización

Ad: Adopción de norma  
Dn: Desarrollo de norma  
Rv: Revisión de norma  
N/D: No determinado

## Sector Eléctrico

No.	Campo	Tema	Acción	Prioridad	Antecedente	1	2	3	4	5
1	Iluminación	Eficiencia energética para lámparas fluorescentes compactas autobalastadas – Requisitos de Eficiencia.	Rv	2.38	NOM-017-ENER/SCFI-2012		X			
2	Refrigeración	Refrigeradores Electrodoméstico y Congeladores Electrodoméstico. Etiquetado	Dn	2.38	COPANT 1707-2006		X			
3	Refrigeración	Eficiencia energética para equipos de refrigeración comercial autocontenido. Etiquetado	Dn	2.38	INTE 28-01-02-2008	X				
4	Equipos de bombeo eléctrico	Eficiencia energética - bombas y motobombas centrífugas. Especificaciones y etiquetado	Dn	2.38	PROYECTO COPANT 152-012	X				
5	Electricidad en general	Código eléctrico	Dn	2.38	Código eléctrico colombiano		X			

## Seguridad

No.	Campo	Tema	Acción	Prioridad	Antecedente	1	2	3	4	5
1	Gestión en Seguridad y Salud Ocupacional	OHSAS 18001 Sistema de gestión en seguridad y salud ocupacional. Requisitos	Ad	3	OHSAS 18001	X				
2	Gestión en Seguridad y Salud Ocupacional	Prevención de los riesgos derivados del trabajo	Rv	3	N/D	X				
3	Gestión en Seguridad y Salud Ocupacional	Tipo de extintores en general	Dn	3	N/D				X	
4	Gestión en Seguridad y Salud Ocupacional	Brigadas contra incendios	Dn	3	N/D					X

1. Propuesta de norma a elaborar o en proceso de elaboración
2. Propuesta de norma sometida a un Comité Técnico para su estudio y discusión.
3. Anteproyecto de norma a ser enviado a Encuesta Pública.
4. Anteproyecto de norma a ser aprobado como proyecto luego de pasada la Encuesta Pública.
5. Proyecto de norma a ser enviado a la Comisión Técnica de Expertos del Consejo Directivo del CODOCA para su oficialización

Ad: Adopción de norma  
Dn: Desarrollo de norma  
Rv: Revisión de norma  
N/D: No determinado

5	Gestión en Seguridad y Salud Ocupacional	Sustancias Nocivas. Clasificación y Requisitos Generales de la Seguridad	Rv	3	N/D	X				
6	Gestión en Seguridad y Salud Ocupacional	Guantes de protección Guantes de Protección contra riesgos térmico (calor y/o fuego)	Rv	3	N/D		X			
7	Gestión en Seguridad y Salud ocupacional	Señales de seguridad, colores, símbolos, formas dimensiones de señales de seguridad	Dn	3	NTP 399.010-1 2004.			X		

## Industria textil y tecnología del cuero

No.	Campo	Tema	Acción	Prioridad	Antecedente	1	2	3	4	5
1	Industria del calzado	Etiquetado de calzados	Rv	3	N/D	X				

## Sector Construcción

No.	Campo	Tema	Acción	Prioridad	Antecedente	1	2	3	4	5
1	Cemento y hormigón	Método de ensayo para determinar la expansión de barras de mortero de cemento hidráulico almacenadas en agua	Dn	3	ASTM C 1038					X
2	Cemento y hormigón	Especificaciones para cuartos de mezclado, gabinetes húmedos y tanques de almacenamiento de aguas usadas en el ensayo de cementos hidráulicos y hormigón.	Dn	3	ASTM C 511					X
3	Cemento y hormigón	Cementos hidráulicos. Especificaciones de agua grado reactivo	Dn	3	ASTM D 193			X		
4	Cemento y hormigón	Masa de referencia y equipos para la determinación de masa y volumen usados en los ensayos físicos de cementos hidráulicos	Dn	3	ASTMC 1005					X
5	Cemento y hormigón	Cementos hidráulicos. Especificaciones del yeso	Dn	3	ASTM C 22			X		
6	Cemento y	Arena normalizada para ensayos de cemento	Dn	3	ASTM C 778			X		

1. Propuesta de norma a elaborar o en proceso de elaboración
2. Propuesta de norma sometida a un Comité Técnico para su estudio y discusión.
3. Anteproyecto de norma a ser enviado a Encuesta Pública.
4. Anteproyecto de norma a ser aprobado como proyecto luego de pasada la Encuesta Pública.
5. Proyecto de norma a ser enviado a la Comisión Técnica de Expertos del Consejo Directivo del CODOCA para su oficialización

Ad: Adopción de norma  
Dn: Desarrollo de norma  
Rv: Revisión de norma  
N/D: No determinado



	hormigón	hidráulico								
7	Cemento y hormigón	Método de ensayo para determinar el cambio de longitud de morteros de cemento hidráulico expuestos a la acción de sulfato	Dn	3	ASTM C 1012				X	
8	Cemento y hormigón	Cemento hidráulico. Cemento Portland. Especificaciones y clasificaciones	Rv	3	N/D	X				
9	Yeso	Métodos de prueba estándar para el análisis químico de yeso y productos de yeso (métricas)	Dn	3	ASTM C 471	X				
10	Yeso	Métodos de prueba estándar para las pruebas físicas de Yeso	Dn	3	ASTM C 472.	X				
11	Cemento y hormigón	Método de ensayo para la determinación de la reactividad potencial de los álcalis de mezclas de cemento-agregados	Dn	3	ASTM C 227		X			
12	Cerámica	Proceso de producción para cerámica. Especificaciones	Dn	3	N/D	X				
13	Instalaciones sanitarias	Instalaciones sanitarias	Dn	3	ASME 2008		X			
14	Accesibilidad al medio físico	Criterios y requisitos generales de diseño para un entorno accesible	Dn	3	UNIT 200:2014	X				
15	Accesibilidad al medio físico	Construcción de edificios. Accesibilidad y usabilidad del entorno edificado	Dn	3	UNIT ISO 21542:2011	X				
<b>Industria del petróleo y tecnologías relacionadas</b>										
No.	Campo	Tema	Acción	Prioridad	Antecedente	1	2	3	4	5
1	Combustibles	Fuel Oil. Especificaciones	Rv	3	N/D		X			
<b>Metrología, medición y fenómenos físicos</b>										
No.	Campo	Tema	Acción	Prioridad	Antecedente	1	2	3	4	5
1	Metrología	Sistema Internacional de Unidades (SI)	Dn	3	NTC 1000	X				
2	Metrología	Control metrológico de productos preenvasados	Dn	3	N/D	X				

1. Propuesta de norma a elaborar o en proceso de elaboración
2. Propuesta de norma sometida a un Comité Técnico para su estudio y discusión.
3. Anteproyecto de norma a ser enviado a Encuesta Pública.
4. Anteproyecto de norma a ser aprobado como proyecto luego de pasada la Encuesta Pública.
5. Proyecto de norma a ser enviado a la Comisión Técnica de Expertos del Consejo Directivo del CODOCA para su oficialización

Ad: Adopción de norma  
Dn: Desarrollo de norma  
Rv: Revisión de norma  
N/D: No determinado

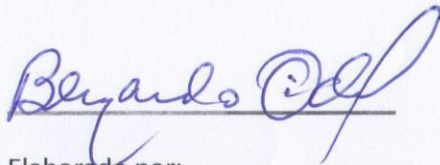
## Servicios, organización en las empresas, gestión y aseguramiento de la calidad

No.	Campo	Tema	Acción	Prioridad	Antecedente	1	2	3	4	5
1	Gestión y aseguramiento de la calidad	ISO 9001:2015 Sistemas de Gestión de la Calidad. Requisitos	Ad	3	ISO 9001:2015	X				
2	Gestión y aseguramiento de la calidad	Sistemas de Gestión de Calidad para PYMES	Dn	3	NTC 6001:2008					X
3	Documentación	ISO /TR 10013:2001 Directrices para la documentación de sistemas de gestión de calidad.	Ad	3	ISO/TR 10013:2001	X				
4	Normalización	GUIA NORDOM-COPANT/ISO/IEC 21-1:2006 Adopción regional o nacional de normas internacionales y otros productos de la Normalización Internacional. Parte 1: Adopción de Norma Internacional.	Ad	3	Guía COPANT/ISO/IEC 21-1:2006	X				
5	Evaluación de la conformidad	ISO/IEC 17067:2013 Evaluación de la conformidad - Fundamentos de la certificación de productos y directrices aplicables a los regímenes de certificación de productos	Ad	3	ISO/IEC 17067:2013	X				
6	Evaluación de la conformidad	ISO/IEC 17000:2004 Evaluación de la conformidad. Vocabulario y principios generales	Ad	3	ISO/IEC 17000:2004	X				
7	Evaluación de la conformidad	ISO/IEC TS 17021-2:2012 Evaluación de la conformidad - Requisitos para los organismos que realizan la auditoría y certificación de sistemas de gestión - Parte 2: Requisitos de competencia para la auditoría y certificación de sistemas de gestión ambiental	Ad	3	ISO/IEC TS 17021-2:201	X				
8	Evaluación de la conformidad	ISO/IEC TS 17022:2012 Evaluación de la conformidad - Requisitos y recomendaciones para el contenido de un informe de auditoría de terceros en los sistemas de gestión	Ad	3	ISO/IEC TS 17022:2012	X				
9	Evaluación de la conformidad	Equidad de género	Dn	3	N/D					X
10	Evaluación de la conformidad	Etiquetado ambiental	Dn	3	N/D	X				

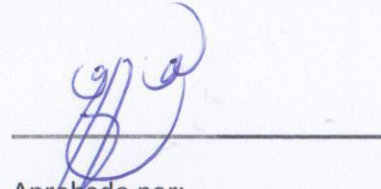
1. Propuesta de norma a elaborar o en proceso de elaboración
2. Propuesta de norma sometida a un Comité Técnico para su estudio y discusión.
3. Anteproyecto de norma a ser enviado a Encuesta Pública.
4. Anteproyecto de norma a ser aprobado como proyecto luego de pasada la Encuesta Pública.
5. Proyecto de norma a ser enviado a la Comisión Técnica de Expertos del Consejo Directivo del CODOCA para su oficialización

Ad: Adopción de norma  
Dn: Desarrollo de norma  
Rv: Revisión de norma  
N/D: No determinado

11	Evaluación de la conformidad	Compras sostenibles	Dn	3	N/D	X				
12	Evaluación de la conformidad	ISO 27001:2013 Sistema de gestión de la seguridad de la información	Ad	3	ISO 27001:2013	X				



Elaborado por:  
Lic. Bernardo Vidal  
Director de Normalización

Aprobado por:  
Ing. Manuel Guerrero  
Director General

1. Propuesta de norma a elaborar o en proceso de elaboración
2. Propuesta de norma sometida a un Comité Técnico para su estudio y discusión.
3. Anteproyecto de norma a ser enviado a Encuesta Pública.
4. Anteproyecto de norma a ser aprobado como proyecto luego de pasada la Encuesta Pública.
5. Proyecto de norma a ser enviado a la Comisión Técnica de Expertos del Consejo Directivo del CODOCA para su oficialización

Ad: Adopción de norma  
Dn: Desarrollo de norma  
Rv: Revisión de norma  
N/D: No determinado