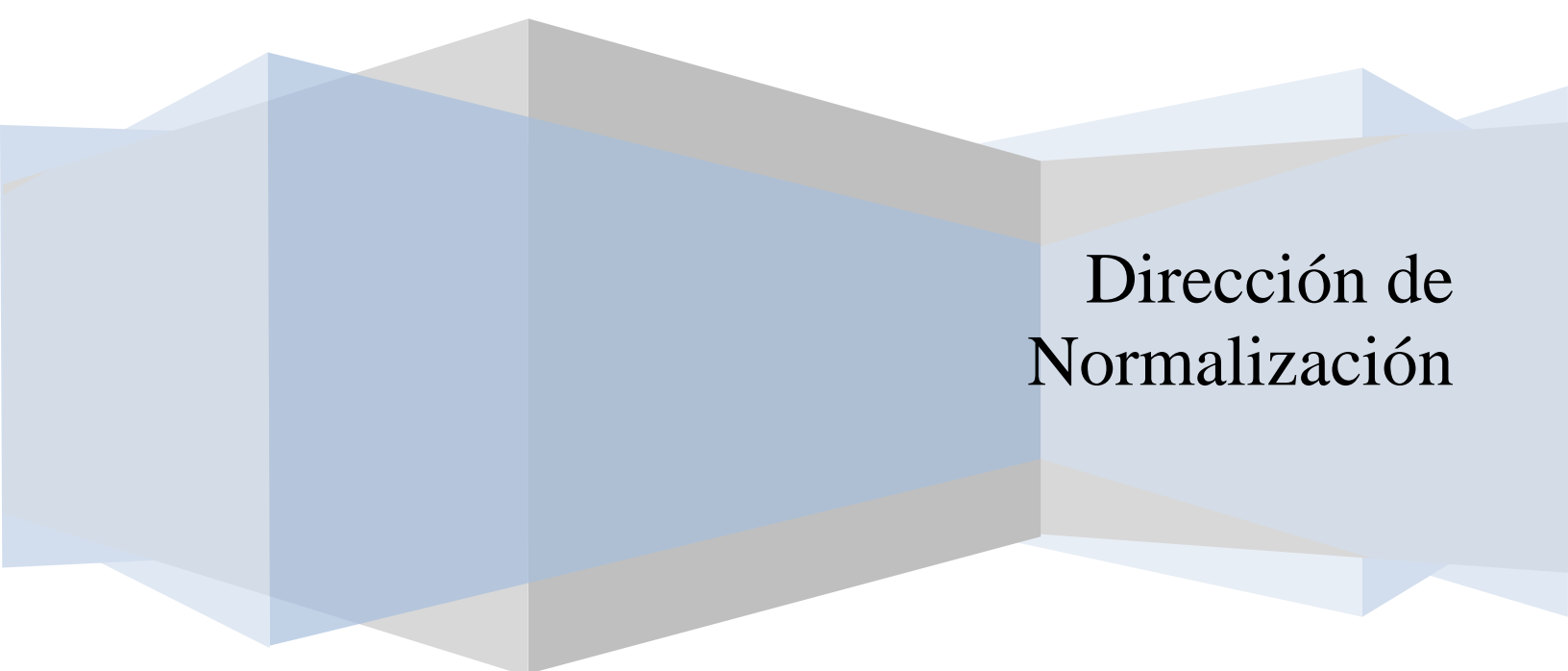


**INSTITUTO DOMINICANO PARA LA CALIDAD
INDOCAL**

**Informe del desarrollo de
Normas del Departamento
de Normas de Alimentos y
Salud, Enero–Marzo 2017**
Lic. Ángela Urbáez



**Dirección de
Normalización**

INFORME CUARTO TRIMESTRE 2017

DEPARTAMENTO NORMAS DE ALIMENTOS Y DE SALUD

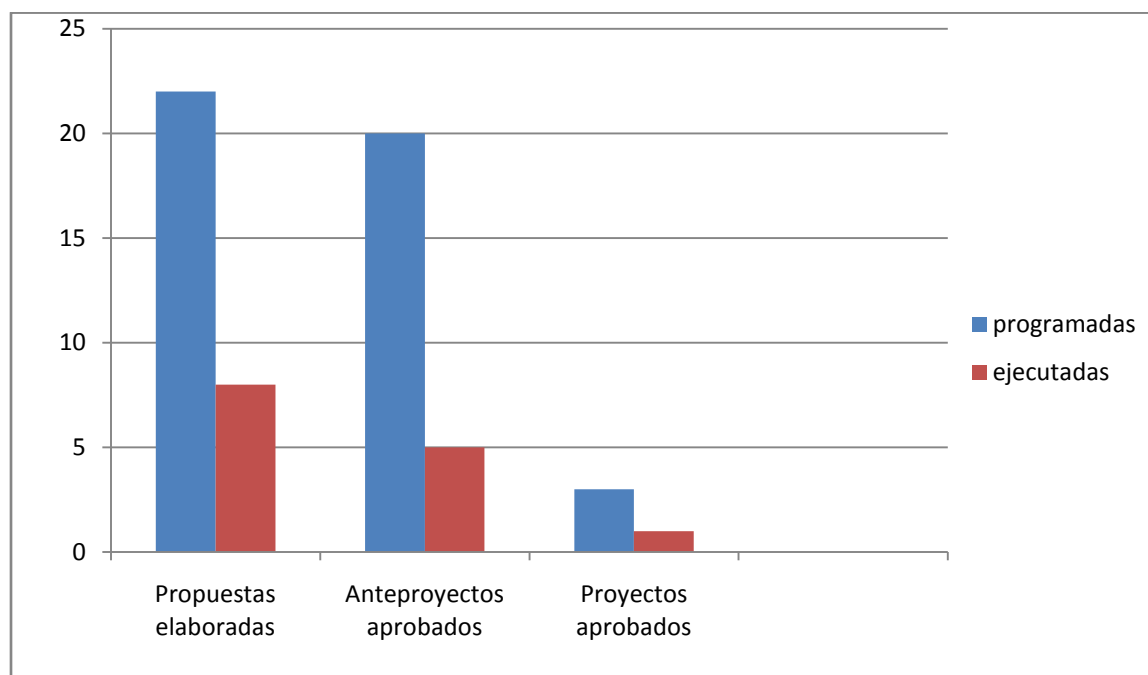
Este departamento de Normas de Alimentos y de Salud de la dirección de Normalización tiene a su cargo todo lo concerniente a la planificación, ejecución, coordinación y control de los trabajos de Normalización.

Este departamento de Normas de Alimentos y Salud elaboró desde enero hasta marzo 2017, ocho (08) propuestas de normas, de las cuales dos (05) fueron aprobadas como anteproyectos. Además se prepararon diez (10) Anteproyectos que están en Encuesta Publica. Fue aprobado un (01) Proyecto.

Fueron a la comisión de verificación de la calidad, nueve (09) anteproyectos de normas, para ser publicados en la encuesta pública y doce (12) proyectos, para ser enviados al CODOCA.

RESUMEN DE LAS ACTIVIDADES DESARROLLADAS POR EL DEPARTAMENTO DE NORMAS DE ALIMENTOS Y SALUD EN EL AÑO 2017

ACTIVIDAD REALIZADA	CANTIDAD REALIZADA
Propuestas de Normas Elaboradas	08
Propuestas de Normas Aprobadas como Anteproyectos	05
Anteproyectos de Normas Aprobados como Proyectos	01
Preparación de Proyectos para envío a la Comisión Técnica de Expertos del CODOCA	12
Proyectos Aprobados como Normas Dominicanas	00
Notificaciones a la OMC	-
Comités Técnicos Activos	25
Encuestas Públicas publicadas	10
Reuniones de la Comisión Técnica de Expertos del CODOCA	00
Constitución de los Comités Técnicos	00
Reactivación de los Comités Técnicos	00
Impartición y asistencia a cursos	08



DESARROLLO DEL TRABAJO NORMATIVO PROPUESTAS ELABORADAS EN EL PRIMER TRIMESTRE

1. **NORDOM 67:33:2-009** Código de prácticas para el tratamiento de los alimentos por irradiación.
2. **NORDOM CAC/RCP 61-2005** Código de prácticas para reducir al mínimo y contener la resistencia a los antimicrobianos.
3. **NORDOM 67:33:2-010** Norma General para los alimentos irradiados.
4. **NORDOM 601 (1ra, Rev)** Carnes y productos cárnicos. Embutidos. Definiciones, clasificación y requisitos.
5. **NORDOM 106 (2da. Rev.)** Carnes y productos cárnicos. Definición y requisitos de las carnes rojas.
6. **NORDOM 67:7-041** Estearina comestible de palma. Especificaciones
7. **NORDOM 293** Productos elaborados a partir de frutas y vegetales. Derivados del tomate, salsa, Cáctchup o kétchup
8. **NORDOM 605 (1ra. Rev.)** Yuca (mandioca) comestible. Especificaciones.

PROPUESTAS DE NORMAS APROBADAS COMO ANTEPROYECTOS

- 1- **NORDOM 606 (1ra. Rev.)** Filete de pescado congelado rápidamente.
- 2- **NORDOM 65:4-036** Límites Máximo de residuos de plaguicidas (LMR) permitidos para el cultivo y el manejo de la tayota, chayote (*sechium edule*)
- 3- **NORDOM 67:1-091** Código de prácticas de higiene para la leche en polvo y productos lácteos en polvo.
- 4- **NORDOM 67:7-041** Estearina comestible de palma. Especificaciones
- 5- **NORDOM 203 (2da Rev.)** Muestreo

ANTEPROYECTOS DE NORMA QUE ESTAN EN LA ENCUESTA PÚBLICA DEL 16 DE FEBREO AL 16 DE ABRIL

- 1- **NORDOM 65:4-036** Límites Máximo de residuos de plaguicidas (LMR) permitidos para el cultivo y el manejo de la tayota, chayote (*sechium edule*)
- 2- **NORDOM 65:4-035** Límites Máximo de residuos de plaguicidas (LMR) permitidos para el cultivo y el manejo de la yuca o mandioca (*manihot esculenta*)
- 3- **NORDOM 67:33:1-007** Aditivos Alimentarios — Código de prácticas para la reducción de 3-Monocloropropano-1,2 Diol (3-MCPD) durante la producción de proteínas vegetales hidrolizadas con ácido (PVH-Ácido) y productos que contienen PVH-Ácido
- 4- **NORDOM 67:33-2-017** Contaminantes alimentarios — Código de prácticas para la prevención y la reducción de la contaminación por patulina del zumo (jugo) de manzana e ingredientes de zumo (jugo) de manzana en otras bebidas
- 5 **NORDOM 604 (1^{ra}. Rev)** Chorizo. Especificaciones.
- 6- **NORDOM 65 (2^{da}. Rev)** Salchichón. Especificaciones.
- 7- **NORDOM 424** Queso Danbo. Definiciones y especificaciones
- 8- **NORDOM 67:1-089** Queso de hoja. Definiciones y especificaciones
- 9- **NORDOM 67:1-091** Código de prácticas de higiene para la leche en polvo y productos lácteos en polvo.
- 10- **NORDOM 634 (1^{ra}. Rev.)** Etiquetado y declaración de propiedades de alimentos preenvasados para regímenes especiales y/o dietéticos.

ANTEPROYECTOS DE NORMAS APROBADOS COMO PROYECTOS

- 1- **NORDOM 585 (1^{ra}. Rev)** Camarones congelados rápidamente. Especificaciones

PROYECTOS DE NORMAS QUE ESTAN PREPARADOS PARA ENVIAR AL CODOCA

1. **NORDOM CAC/GL 36:2015** (NORDOM 617) Norma genéricos y sistema de numeración de aditivos alimentarios
2. **NORDOM 67:1-087** Leches concentradas. Definiciones y especificaciones
3. **NORDOM 67:1-085** Leche y productos lácteos deslactosados
4. **NORDOM 237 (1ra Rev.)** Aceite de coco refinado. Requisitos
5. **NORDOM 65:4-039** Residuos de Plaguicidas en los alimentos. Límites máximos de residuos de plaguicidas permitidos para el cultivo y el manejo del molondrón, (ocra)
6. **NORDOM 65:4-032** Residuos de Plaguicidas en los alimentos. Límites máximos de residuos de plaguicidas permitidos para el cultivo y el manejo del jengibre (kion).
7. **NORDOM 65:4-040** Residuos de Plaguicidas en los alimentos. Límites máximos de residuos de plaguicidas permitidos para el cultivo y el manejo de la sandía (*Citrullus lanatus*)
8. **NORDOM 67:33-2-014** Código de prácticas para reducir la aflatoxina B1 presente en las materias primas y los piensos suplementarios para animales productores de leche. CAC/RCP 45- 1997-2003
9. **NORDOM 67:33:2-018** Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por Ocratoxina A en el vino.
10. **NORDOM 67:33:2-008** Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración (CAC/GL 75-2010).
11. **NORDOM 549 (2da. Rev.)** Mango fresco (*Mangifera indica L.*). Especificaciones generales de calidad.
12. **NORDOM 71:8-002** Cosméticos. Etiquetado para productos de higiene personal.
13. **NORDOM 67:7-040** Oleína de aceite de palma. Especificaciones Personal.
14. **NORDOM 14 (1ra Rev.)** Sal de calidad alimentaria. Especificaciones.

15. NORDOM 202 (1^{ra} Rev.) Miel. Definiciones, terminología. Clasificaciones. Requisitos.

16. NORDOM 399 (1ra. Rev.) Queso Ricotta. Definiciones y especificaciones.

17. NORDOM 585 (1ra. Rev) Camarones congelados rápidamente. Especificaciones

Actividades de Capacitación Específica en el Área de Normalización

El siguiente cuadro detalla las actividades de capacitación específicas para el área de normalización.

<u>Nombre Curso</u>	<u>Organizador y lugar</u>	<u>Cantidad Asistentes</u>
Taller Raising Awareness on the Use of Good Regulatory Practice (GRP) in the Development of effective Regulations	TRINIDAD y TOBAGO	01
Taller Tramites de Comercio Exterior	CEI-RD	02
Taller Importancia de la Ley 180-01 y el Fortalecimiento y Recopilación del Rol de CONALECHE	APROLECHE	01
Taller interpretación y aplicación de la norma ISO 9001:2015	INDOCAL	03
Taller “Enfoque a Proceso N544R3 Diagramación y Ficha Técnicas de Procesos y Gestión de Indicadores	INDOCAL	02
Taller Acuerdos Comerciales	CEI-RD	01
Curso de Oratoria	INDOCAL	03
Curso Auditor Líder en Norma ISO 19011	INDOCAL	03
Taller para la evaluación del Reglamento y Manual de Procedimientos para el Registro y Control de Post Registro de los Bioinsumos Comerciales de uso Agrícola	IIBI	03