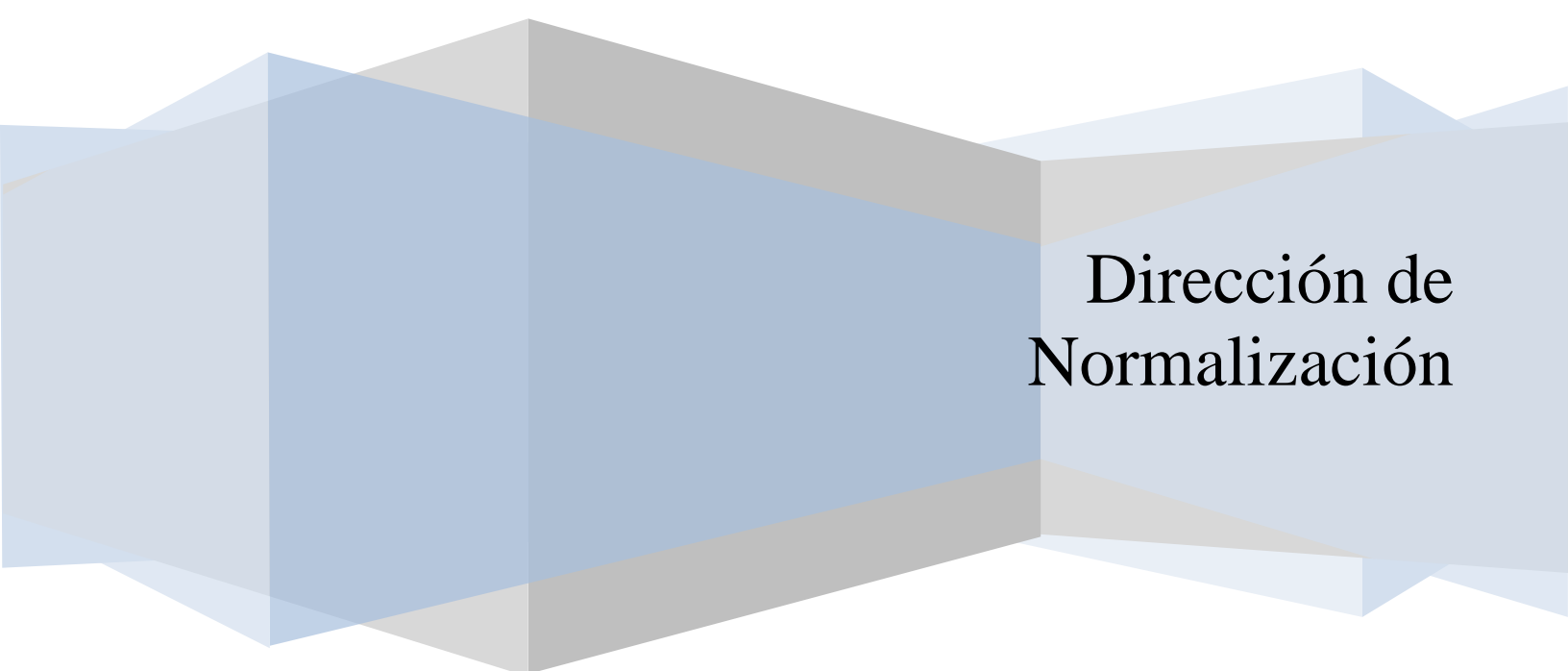


**INSTITUTO DOMINICANO PARA LA CALIDAD
INDOCAL**

Informe del desarrollo de normas del Departamento de Normas de Alimentos y salud, Octubre -Diciembre 2015

Lic. Angela Urbáez



**Dirección de
Normalización**

INFORME CUARTO TRIMESTRE 2015

DEPARTAMENTO NORMAS DE ALIMENTOS Y DE SALUD

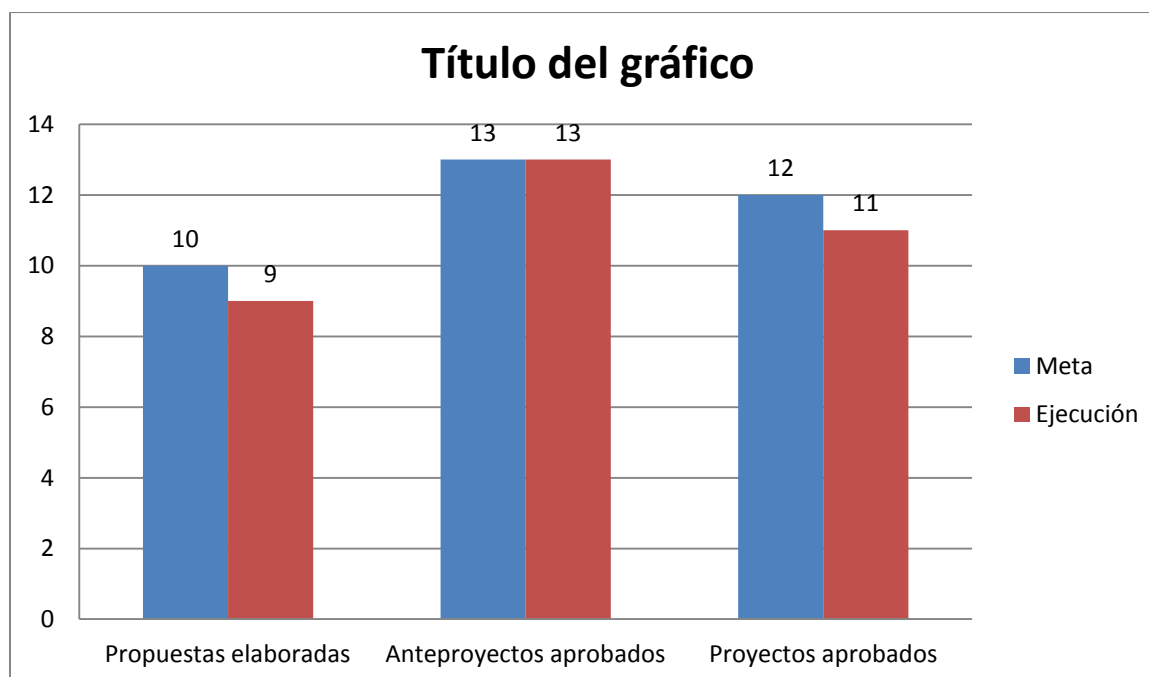
Este departamento de Normas de Alimentos y de Salud de la dirección de Normalización tiene a su cargo todo lo concerniente a la planificación, ejecución, coordinación y control de los trabajos de Normalización.

A tales fines, este departamento de Normas de Alimentos y Salud de esta Dirección elaboró desde octubre hasta diciembre 2015, nueve (09) propuestas de normas, de las cuales cinco (05) fueron aprobadas como anteproyectos y (0) fueron aprobados como proyectos.

En Encuesta Pública fueron publicados doce (12) documentos, los cuales fueron por un período de sesenta (60) días. Se aprobaron doce (2) normas por el Consejo Dominicano para la Calidad CODOCA, en su última reunión, el 25 de noviembre de 2015.

RESUMEN DE LAS ACTIVIDADES DESARROLLADAS POR LA DIRECCION DE NORMALIZACIÓN EN EL AÑO 2015

ACTIVIDAD REALIZADA	CANTIDAD REALIZADA
Propuestas de Normas Elaboradas	09
Propuestas de Normas Aprobadas como Anteproyectos	13
Anteproyectos de Normas Aprobados como Proyectos	11
Preparación de Proyectos para envío a la Comisión Técnica de Expertos	11
Proyectos Aprobados como Normas Dominicanas	2
Notificaciones a la OMC	-
Comités Técnicos Activos	21
Encuestas Públicas publicadas	12
Reuniones del Consejo Dominicano para la Calidad CODOCA	01
Constitución de los Comités Técnicos	-
Reactivación de los Comités Técnicos	1
Impartición y asistencia a cursos	13



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 Propuesta de Ley de Inocuidad y Calidad de los Alimentos	CEDAF	06
Curso Facilitador Formación Profesional	INFOTEP	01
Taller de Inocuidad en los alimentos	CEI-RD	03
Charla/Conferencia a de cosméticos	CEI-RD	03
Examen política comercial (EPC)	MIREX	01
Pasantía de Normalización	Ciudad Bogotá, Colombia	01
Curso "Norma ISO 9001:2015	INDOCAL	02
Curso- Taller "Ética del Servidores Público	INDOCAL	02
Taller sobre propuesta de Ley de Inocuidad y Calidad de los Alimentos	Hotel Barceló	03
Charla sobre el Uso Eficiente de la Energía	INDOCAL	02
Reunión Ordinaria Comisión Apícola	CONAPROPE Ciudad Ganadera	01
Reunión del CONCA	Ministerio de Salud Publica	07
Reunión ordinaria del subcomité técnico control de calidad de alimentos fortificado	OPS	01
Reunión la Categorización Bebidas Alcohólicas (Borrador de Norma General DGII)	DGII	01
Revisión Decreto y Reglamento interno del CNOTC	DICOEX	01
Reunión Comité Nacional Obstáculo Técnico del Comercio	DICOEX	01
Reunión Clúster de Bebidas alcohólicas	OPS	01
Buscar pasaporte visado y llenar formulario	Embajada de Estados Unidos de Norteamérica	01
Reunión Clúster Bebidas Alcohólicas	OPS	01

Examen de política comercial (R.D.) (EPC)	MINISTERIO RELACIONES	01
Reunión sobre RON UE	DICOEX / MIC	01
Reunión documentación sobre Examen política comercial de la R. D. -	OMC/MIREX	01
Simposio Internacional de Metrología	Hotel Hilton	02
Sensibilización en Normas y Certificación BPA/BPG/BPM	La Romana, Santiago de los Caballeros, San Pedro de Macorís y Palenque, San Cristóbal	02
Tercera Reunión “Políticas públicas para mejorar los mecanismos de aplicación normativa vigente sobre la calidad de la leche y sus Derivados”	Salón de Reunión Don Arturo Biaggi CONALECHE	01
Reunión del subcomité Técnico y Científico de Inocuidad de los Alimentos COTECA	Salón de reuniones Departamento de Extensión del Ministerio de Agricultura	01
Reunión de revisión y validación de los planes estratégicos de las subcomisiones técnicas de azúcar, sal y grasas-trans.	Oficina Panamericana de la Salud, OPS	02
Consulta sobre acumulación y facilitación del comercio, en el acuerdo asociación económica Unión Europea, CARIFORUM	DICOEX	01
Participación en el Foro prioritarios para el Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios	IICA	01

DESARROLLO DEL TRABAJO NORMATIVO

PROPUESTAS DE NORMAS ELABORADAS

➤ PROPUESTAS ELABORADAS EN EL CUARTO TRIMESTRE

1. **NORDOM 65:4-028** Límites Máximo de residuos de plaguicidas (LMR) permitidos para el cultivo y el manejo de hortalizas de hojas
2. **NORDOM 65:4-033** Límites Máximo de residuos de plaguicidas (LMR) permitidos para el cultivo y el manejo de la berenjena

3. **NORDOM 65:4-038** Limites maximos de residuos permitidos para el cultivo y el manejo del aguacate
 4. **NORDOM 391 (1^{ra} rev.)** Queso Edam. Definiciones y especificaciones
 5. **NORDOM 424 (1^{ra} Rev.)** Queso Danbo. Definiciones y especificaciones
 6. **NORDOM 645** Prácticas de higiene para la leche en polvo.
 7. **NORDOM 279 (1^{RA}. REV.)** Refrescos. Especificaciones.
 8. **NORDOM 65 (2^{da}. Rev.)** Salchichón. Especificaciones.
- 9 RESOLUCIÓN No. 3/2005** Categorización de las bebidas alcohólicas.

➤ **PROPUESTAS DE NORMAS APROBADAS COMO ANTEPROYECTOS**

1. **NORDOM 65:4-028** Limites Máximo de residuos de plaguicidas (LMR) permitidos para el cultivo y el manejo de hortalizas de hojas
2. **NORDOM 65:4-033** Limites Máximo de residuos de plaguicidas (LMR) permitidos para el cultivo y el manejo de la berenjena
3. **NORDOM 65:4-038** Limites maximos de residuos permitidos para el cultivo y el manejo del aguacate
4. **NORDOM 67:35-011** Preparados dieteticos para regimenes muy hipocaloricos de adelgazamientos
5. **NORDOM 67:1-088** Queso danes. Definiciones y especificaciones
6. **NORDOM 399(1^{ra} Rev.)** Queso ricotta. Fresco. Definiciones y especificaciones
7. **NORDOM 623(1^{ra} Rev.)** Aditivos alimentarios. Directrices para el uso de aromatizantes
8. **NORDOM 665(1^{ra} Rev.)** Orientaciones para una evaluacion sencilla de la exposicion alimentaria a aditivos alimentarios
9. **NORDOM 598 (1er. Rev.)** Sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP). Directrices para su aplicación.
10. **NORDOM 67:19-102** Productos cárnicos. Longaniza. Definiciones, requisitos y especificaciones
- 11 **NORDOM CAC/GL 36 (NORDOM 617)** Nombres genericos y sistema internacional de numeracion de aditivos alimentarios (SIN)
- 12 **NORDOM 399(2da Rev.)** Queso tipo Edam. Definiciones y especificaciones

- 13 **NORDOM 65:4-031** Límites máximos de residuos permitidos para el cultivo y el manejo de las frutas cítricas.

➤ **ANTEPROYECTOS DE NORMA QUE ESTAN EN ENCUESTA PÚBLICA**

1. **NORDOM 65:4-028** Límites Máximo de residuos de plaguicidas (LMR) permitidos para el cultivo y el manejo de hortalizas de hojas
2. **NORDOM 65:4-033** Límites Máximo de residuos de plaguicidas (LMR) permitidos para el cultivo y el manejo de la berenjena
3. **NORDOM 65:4-038** Límites máximos de residuos permitidos para el cultivo y el manejo del aguacate
4. **NORDOM 67:35-011** Preparados dietéticos para regímenes muy hipocalóricos de adelgazamientos
5. **NORDOM 67:1-088** Queso danés. Definiciones y especificaciones
6. **NORDOM 399(1^{ra} Rev.)** Queso ricotta. Fresco. Definiciones y especificaciones
7. **NORDOM 623(1^{ra} Rev.)** Aditivos alimentarios. Directrices para el uso de aromatizantes
8. **NORDOM 665(1^{ra} Rev.)** Orientaciones para una evaluación sencilla de la exposición alimentaria a aditivos alimentarios
9. **NORDOM 598 (1^{er} Rev.)** Sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP). Directrices para su aplicación.
10. **NORDOM 67:19-102** Productos cárnicos. Longaniza. Definiciones, requisitos y especificaciones
- 11 **NORDOM CAC/GL 36 (NORDOM 617)** Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN)
- 12 **NORDOM 399(2^{da} Rev.)** Queso tipo Edam. Definiciones y especificaciones

➤ **ANTEPROYECTOS DE NORMAS APROBADOS COMO PROYECTOS**

1. **NORDOM 398 (2^{da} Rev.)** Queso Mozzarella. Definiciones y especificaciones
2. **NORDOM 421 (2^{da} Rev.)** Queso tipo Holandés. Definiciones y especificaciones
3. **NORDOM 423(1^{ra} Rev.)** Queso Gouda. Definiciones y especificaciones
4. **NORDOM 360 (1^{ra} Rev.)** Carne y productos cárnicos. Definición de canal medio canal y cuartos

- 5 **NORDOM 410 (1^{ra}. Rev.)** Carne y productos cárnicos. Corte de carne de porcino
- 6 **NORDOM 246 (1^{ra}. Rev.)** Detergentes líquidos. Especificaciones
- 7 **NORDOM 67:7-039)** Aceites de girasol. Especificaciones
- 8 **NORDOM 581** Principios generales de Higiene de los alimentos
9. **NORDOM 67:11-009** **Bebidas energizantes. Especificaciones**
10. **NORDOM 71:8-003** **Cosméticos. Directrices de buenas prácticas de manufactura (BPM)**
11. **NORDOM 540** **Mayonesa. Especificaciones.**

➤ **PROYECTOS DE NORMAS APROBADOS COMO NORMA**

1. **NORDOM 772** *Tomate fresco. Especificaciones y clasificaciones de calidad (solanum lycopersicum)*
2. **NORDOM 773** Límites máximos de residuos de plaguicidas permitidos para el cultivo y el manejo de los ajíes— (capsicum)

➤ **NORMAS APROBADAS POR CODOCA EN ESPERA DE LA RESOLUCION**

1. **NORDOM 65:4-025** Límites máximos de residuos de plaguicidas permitidos para el cultivo y el manejo del tabaco — (Nicotiana tabacum)
2. **NORDOM 65:4-026** Límites máximos de residuos de plaguicidas permitidos para el cultivo y el manejo del apio (Apium graveolens)
3. **NORDOM 65:4-027** Residuos de plaguicidas en los alimentos — Límite máximo de residuos de plaguicidas permitido para el cultivo y el manejo de la lechosa (Carica papaya L.)
4. **NORDOM 65:4-029** Residuos de plaguicidas en los alimentos — Límite máximo de residuos de plaguicidas permitido para el cultivo y el manejo de la zanahoria (Daucus carota)
5. **NORDOM 67:1-081** Leche Saborizada — Especificaciones
6. **NORDOM 67:1-086** Bebidas lácteas — Especificaciones
7. **NORDOM 67:2-009** Hortalizas y legumbres en conservas — Especificaciones
8. **NORDOM 67:32-025** Principios para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos a los alimentos

9. **NORDOM 394 (1ra. Rev. 2015)** Aceites y grasas comestibles — Muestreo
10. **NORDOM 530(1ra. Rev. 2015)** Aguacate — Especificaciones generales de calidad
11. **NORDOM 586(1ra. Rev. 2015)** Pescado seco salado tipo bacalao — Especificaciones
12. **NORDOM 591(1ra. Rev. 2015)** Uso de términos lecheros
13. **NORDOM 772** *Tomate fresco. Especificaciones y clasificaciones de calidad (solanum lycopersicum)*
14. **NORDOM 773** Límites máximos de residuos de plaguicidas permitidos para el cultivo y el manejo de los ajíes— (capsicum)

Lic. Angela Urbáez
Encargada del Dpto. Normas de Alimentos y Salud