

INSTITUTO DOMINICANO PARA LA CALIDAD,  
INDOCAL

**Informe del desarrollo del  
trabajo normativo del  
Dpto. de Normas de  
Alimentos y de Salud  
Enero – Marzo 2015**

Lic. Ángela Urbaez



Dirección de  
Normalización

# DEPARTAMENTO NORMAS DE ALIMENTOS Y DE SALUD

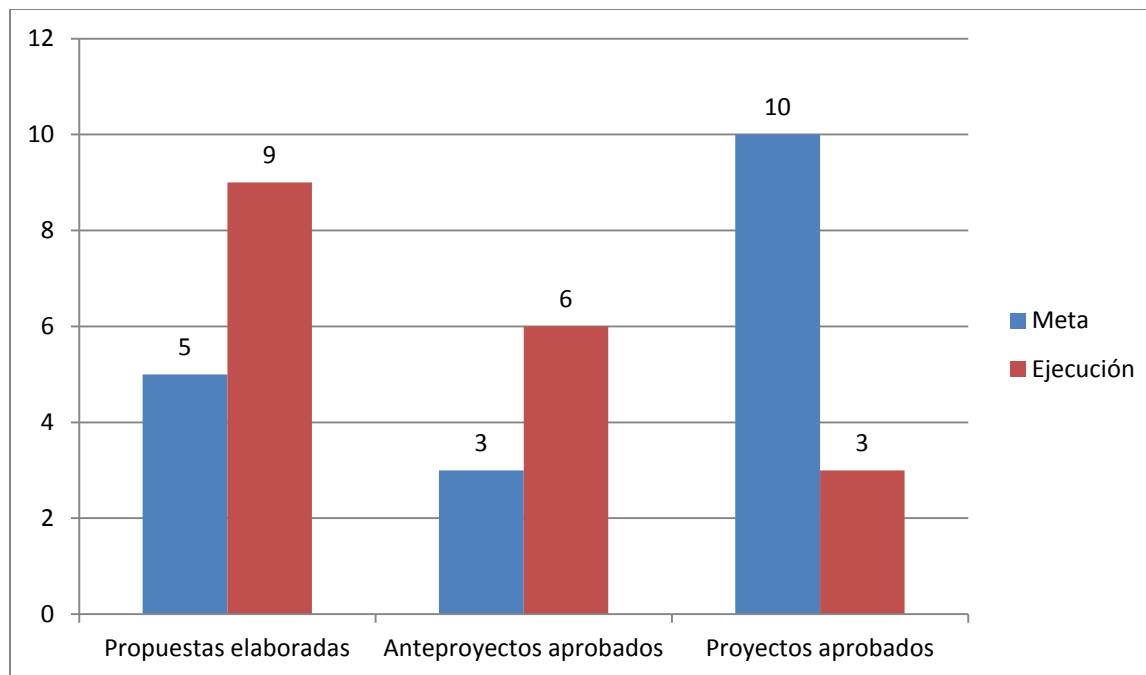
Este departamento de Normas de Alimentos y de Salud de la Dirección de Normalización tiene a su cargo todo lo concerniente a la planificación, ejecución, coordinación y control de los trabajos de Normalización.

A tales fines, este departamento de Normas de Alimentos y Salud de esta Dirección elaboró desde enero hasta marzo 2015, nueve (9) propuestas de normas, de las cuales cinco (06) fueron aprobadas como anteproyectos y tres (03) fueron aprobados como proyectos.

En Encuesta Pública fueron publicados trece (13) documentos, los cuales fueron por un período de sesenta (60) días. Se aprobaron cinco (05) normas por el Consejo Dominicano para la Calidad CODOCA, en su última reunión, el 26 de marzo de este año.

## RESUMEN DE LAS ACTIVIDADES DESARROLLADAS POR LA DIRECCION DE NORMALIZACIÓN EN EL AÑO 2013

<b>ACTIVIDAD REALIZADA</b>	<b>CANTIDAD REALIZADA</b>
Propuestas de Normas Elaboradas	<b>09</b>
Propuestas de Normas Aprobadas como Anteproyectos o Anteproyectos II aprobados	<b>06</b>
Anteproyectos de Normas Aprobados como Proyectos	<b>03</b>
Preparación de Proyectos para envío a la Comisión Técnica de Expertos	<b>06</b>
Proyectos Aprobados como Normas Dominicanas	<b>05</b>
Notificaciones a la OMC	<b>-</b>
Comités Técnicos Activos	<b>19</b>
Encuestas Públicas publicadas	<b>13</b>
Reuniones del Consejo Dominicano para la Calidad CODOCA	<b>01</b>
Constitución de los Comités Técnicos	<b>01</b>
Reactivación de los Comités Técnicos	<b>01</b>
Impartición y asistencia a cursos	<b>07</b>



## 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 de capacitación del Proyecto TBT	Cotui, Provincia Sanchez Ramirez	01
Curso Auditoria en la Norma ISO 19011:2011	INDOCAL	03
Reunión de examen política comercial	OMC, DICOEX	01
Comité Nacional de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias, CNMSF	Ministerio de Agricultura	01
Revisión para Revisar respuestas comentarios	EPC DICOEX	01
Reunión de trabajo borrador Capítulo I Cuentas Nacionales.	Ministerio de Relaciones Exteriores	01
Taller clúster Apícola Dominicano	CEDAF	02
Visita- reunión Destilería de alcoholes final	San Pedro de Macorís	01
Taller sobre la Ley de Modernización de los Alimentos de los Estados Unidos	HOTEL BARCELO.	01
Desayuno empresarial sobre el proceso de armonización de normas entre CARICOM y RD y Taller sobre Buenas prácticas de Normalización	Hotel Sheraton Salón Samaná	09

Curso Taller Apícola	CONAPROPE	01
Reunión del CONCA	Ministerio de Salud Pública	01
Reunión-visita Destilería BEICA	San Pedro de Macorís	01
Reunión para coordinar CARIFORO	INDOCAL	02
Reunión con la Dra. Indhira Guillen, del Ministerio Salud Pública	INDOCAL	01
Reunión de la Cooperativa de Industria y Comercio,	MIC	01
Reunión de la Comisión de Prevención y Control de la Deficiencias de Hierro	Ministerio de Salud Pública	01
Reunión lanzamiento campaña contra la Informalidad en Bebidas Alcohólicas y productos del Tabaco	Hotel Embajador	01
Reunión de la Comisión Técnica de Expertos del CODOCA	Ministerio de Industria y Comercio	01
Como exportar al Caribe?	CEI-RD	04
Participar en la evaluación de las fichas técnicas de las empresas ofertantes de manufactura en el área textil de uniformes, mochilas y zapatos	INABIE	02
Visita técnica AFIPA	AFIPA	01

## DESARROLLO DEL TRABAJO NORMATIVO

### PROPUESTAS DE NORMAS ELABORADAS

### PROPUESTAS ELABORADAS EN EL PRIMER TRIMESTRE

- 1 NORDOM 581 Principios generales de Higiene de los Alimentos
- 2.- NORDOM 67:21-007 Tayota (chayote) - Especificación generales de calidad
- 3- NORDOM 65:4-030 Residuos de Plaguicidas en los alimentos. Límites máximos de residuos de plaguicidas permitidos para el cultivo y el manejo de los ajés (*capsicum*)
- 4- NORDOM 65:4-031 Residuos de Plaguicidas en los alimentos. Límites máximos de residuos de plaguicidas permitidos para el cultivo y el manejo de las frutas cítricas.
- 5- NORDOM 591 Uso de términos lecheros.
- 6- NORDOM 421 Queso de bola (tipo Holandés).
- 7- NORDOM 423 Queso tipo Gouda. Definición y Especificaciones
- 8- NORDOM 67:7-039 Aceite de girasol. Especificaciones

**PROPUESTAS DE NORMAS APROBADAS COMO ANTEPROYECTOS**

- 1- NORDOM 591                      Uso de términos lecheros
- 2- NORDOM 65:4-030              Residuos de Plaguicidas en los alimentos. Límites máximos de residuos de plaguicidas permitidos para el cultivo y el manejo de los ajíes (*capsicum*)
- 3-NORDOM 14 (1ra. Rev.)        Sal de calidad alimentaria. Especificaciones.
- 4- NORDOM 477 (1ra. Rev.)       Ron. Especificaciones.
- 5- NORDOM 421                      Queso de bola (tipo Holandés).
- 6- NORDON 540 (1<sup>ra</sup>. Rev.)        Mayonesa. Especificaciones

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

1. -NORDOM 65:4-025              Residuos de Plaguicidas en los alimentos. Límites máximos de residuos de plaguicidas permitido para el cultivo y el manejo del tabaco (*Nicotiana tabacum*)
- 2.-NORDOM 65:4-026              Residuos de Plaguicidas en los alimentos. Límites máximos de residuos de plaguicida permitido para el cultivo y el manejo del apio (*apium graveolens*)
- 3- NORDOM 65:4-027              Residuos de Plaguicidas en los alimentos. Límites máximos de residuos de plaguicidas permitido para el cultivo y el manejo de la lechosa (papaya) (*Carica papaya L.*)
- 4- NORDOM 65:4-029              Residuos de Plaguicidas en los alimentos. Límites máximos de residuos de plaguicidas permitido para el cultivo y el manejo de la zanahoria (*daucus carota*)
- 5.- NORDOM 530 (1<sup>ra</sup>.rev.)        Frutas y Hortalizas frescas —Aguacate— Especificaciones generales de calidad
- 6.- NORDOM 94 (1<sup>ra</sup>. Rev.)        Frutas y hortalizas frescas—Papayas (lechosas). Especificaciones y clasificaciones de calidad (*Carica papaya L.*)

- 7- NORDOM 67:21-003 Tomate - Especificaciones y clasificaciones (*Lycopersicon esculentum* Mill.)
- 8- NORDOM 67:1-081 Leches saborizadas.
- 9- NORDOM 67.1-086 Bebidas lácteas.
- 10- NORDOM 67:32-025 Principios de establecimiento y aplicación de criterios microbiológicos a los alimentos.
- 11- NORDOM 71:8-003 Directrices en buenas prácticas de manufacturas (BPM)
- 12- NORDON 540 (1<sup>ra</sup>. Rev.) Mayonesa. Especificaciones.
- 13- NORDOM 394 (1<sup>ra</sup>. Rev.) Aceite y grasas comestible. Muestreo.

### **ANTEPROYECTOS DE NORMAS APROBADOS COMO PROYECTOS**

- 1- NORDOM 67:18-014 Arenque del Atlántico salado y el espadín salado.
- 2- NORDOM 67:6-005 Etiquetado de alimentos preenvasados. Directrices generales sobre declaraciones de propiedades
- 3- NORDOM 67:32-023 Higiene de los alimentos. Directrices para el control de campylobacter y salmonella en carnes de pollo

### **PROYECTOS DE NORMAS APROBADOS COMO NORMA**

- 1- NORDOM 67:18-014 Arenque del Atlántico salado y el espadín salado.
- 2- NORDOM 67:1-084 Imitación de quesos
- 3- NORDOM 275 Norma general para quesos
- 4- NORDOM 583 Código de prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos
- 5- NORDOM 270 Jugos y néctares especificaciones.

