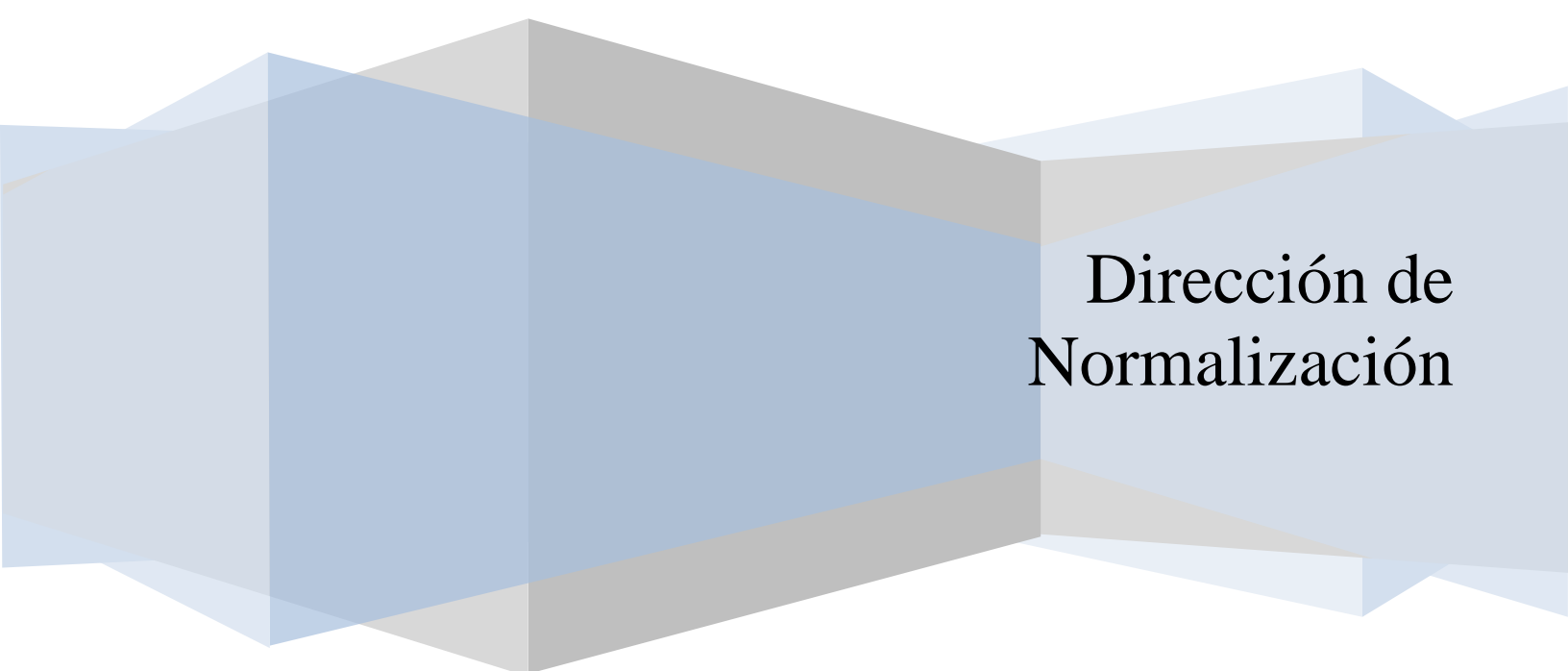


**INSTITUTO DOMINICANO PARA LA CALIDAD,  
INDOCAL**

# **Informe del desarrollo de normas del Departamento de Normas de Alimentos y Salud, julio-septiembre 2015**

**Lic. Ángel Urbáez**



**Dirección de  
Normalización**

## INFORME TERCER TRIMESTRE 2015

### **DEPARTAMENTO NORMAS DE ALIMENTOS Y DE SALUD**

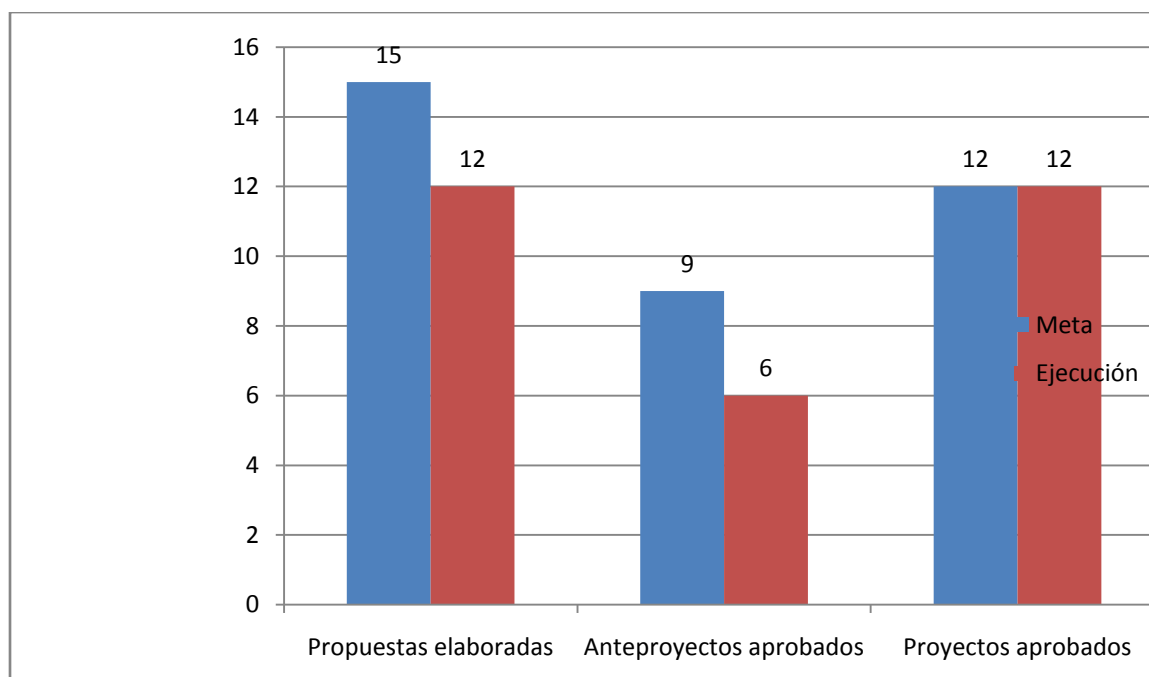
Este departamento de Normas de Alimentos y de Salud de la dirección de Normalización tiene a su cargo todo lo concerniente a la planificación, ejecución, coordinación y control de los trabajos de Normalización.

A tales fines, este departamento de Normas de Alimentos y Salud de esta Dirección elaboró desde julio hasta septiembre 2015, doce (12) propuestas de normas, de las cuales seis (06) fueron aprobadas como anteproyectos y tres (03) fueron aprobados como proyectos.

En Encuesta Pública fueron publicados catorce (14) documentos, los cuales fueron por un período de sesenta (60) días. Se aprobaron doce (12) normas por el Consejo Dominicano para la Calidad CODOCA, en su última reunión, el 17 de septiembre de 2015.

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

ACTIVIDAD REALIZADA	CANTIDAD REALIZADA
Propuestas de Normas Elaboradas	<b>12</b>
Propuestas de Normas Aprobadas como Anteproyectos	<b>06</b>
Anteproyectos de Normas Aprobados como Proyectos	<b>03</b>
Preparación de Proyectos para envío a la Comisión Técnica de Expertos	<b>12</b>
Proyectos Aprobados como Normas Dominicanas	<b>12</b>
Notificaciones a la OMC	-
Comités Técnicos Activos	<b>21</b>
Encuestas Públicas publicadas	<b>14</b>
Reuniones del Consejo Dominicano para la Calidad CODOCA	<b>01</b>
Constitución de los Comités Técnicos	-
Reactivación de los Comités Técnicos	-
Impartición y asistencia a cursos	<b>06</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 "Gestión de la Calidad en Cadenas de Valor de la Miel en República Dominicana	CEI-RD	03
Curso-Taller Herramientas de Análisis de Datos	INDOCAL	01
Curso Facilitador de Formación Profesional	INFOTEP	02
Entrenamiento Cochran International Food Safety Regulations	COLUMBUS OHIO, Estados Unidos de Norteamérica	01
Capacitación Virtual sobre conformación del comité nacional de trabajo de ISO/CASCO (Evaluación de la Conformidad)	INDOCAL	06
Como exportar a Rusia	CEI-RD	01
Reunión coordinación notificaciones	OMC Ministerio Relaciones Exteriores	01
Invitación Seminario Nacional sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias	CEI-RD	03
Reunión Ordinaria de la Comisión Apícola	CONAPROPE	01
Analizar observaciones del CODOCA	CODOPESCA	01
Conferencia sobre Síndrome de Deficiencia de Vitamina A	Universidad Nacional Evangélica	01
Reunión Comité Técnico de Adopción de la Dirección de Normalización	INDOCAL	05
Como Exportar a Corea?"	CEI-RD	03
Presentación final caso RON- UE	DICOEX	01
Muestra de cine Medioambiente Importancia de las Abejas y la Apicultura	FUNGLODE	02
Seminario sobre Acreditación en el marco de celebración de la XX Asamblea General IAAC	HOTEL EMBASSY	08
Reunión establecer alcance y cronograma de alianza de trabajo para la elaboración de normas técnicas de acuerdo voluntario de producción sostenible Información sobre el proceso de normalización en la Rep. Dom.	Banco Mundial	01
Reunión Comité Técnico de Adopción de la Dirección de Normalización	INDOCAL	06
Reunión Clúster Bebidas Alcohólicas Dirección General Salud Mental	MSP	01
Participar en la reunión intersectorial	Salud Pública	01
Reunión Video Conferencia Comité Técnico 67:21 Frutas y hortalizas frescas	IICA	02

## DESARROLLO DEL TRABAJO NORMATIVO

### PROPUESTAS DE NORMAS ELABORADAS

#### ➤ PROPUESTAS ELABORADAS EN EL TERCER TRIMESTRE

1. **NORDOM 399** Queso Ricotta. Definiciones y especificaciones
2. **NORDOM 645** Prácticas de higiene para la leche en polvo.
3. **NORDOM 67:2-010** Norma para determinadas legumbres
4. **NORDOM 65:4-028** Límites Máximo de residuos de plaguicidas (LMR) permitidos para el cultivo y el manejo de hortalizas de hojas
5. **NORDOM 65:4-033** Límites Máximo de residuos de plaguicidas (LMR) permitidos para el cultivo y el manejo de la berenjena
6. **NORDOM 604** Chorizo. Especificaciones.
7. **NORDOM 279 (1<sup>RA</sup>. REV.)** Refrescos. Especificaciones.
8. **NORDOM 67:32-022** Higiene de los alimentos. Recomendaciones prácticas de higiene para alimentos de baja acidez y acidificados envasados
- 9 **NORDOM 549** Mango fresco. Especificaciones generales de Calidad.( armonización con la norma del CROSQ)
10. **NORDOM 237 (1era. Rev.)** Aceite de coco refinado. Requisitos.
11. **NORDOM 67:35-011** Preparados dietéticos para regímenes muy hipocalóricos de adelgazamiento
12. **NORDOM 71:8-004** Etiquetado de cosmético. Especificaciones

#### ➤ PROPUESTAS DE NORMAS APROBADAS COMO ANTEPROYECTOS

1. **NORDOM 598 (1er. Rev.)** Sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP). Directrices para su aplicación.
2. **NORDOM 67:2-010** Norma para determinadas legumbres
3. **NORDOM 67:11-009** Bebidas energizantes. Especificaciones
4. **NORDOM 67:7-039** Aceite de girasol. Especificaciones.
5. **NORDOM 246 (1<sup>ra</sup>. Rev.)** Detergentes líquidos. Especificaciones
6. **NORDOM 581** Principios generales de Higiene de los alimentos

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

1. **NORDOM 67:1-087** Leches concentradas. Definiciones y especificaciones
2. **NORDOM 398 (2<sup>da</sup> Rev.)** Queso Mozzarella. Definiciones y especificaciones
3. **NORDOM 421 (2<sup>da</sup> Rev.)** Queso tipo Holandés. Definiciones y especificaciones
4. **NORDOM 423(1<sup>ra</sup> Rev.)** Queso Gouda. Definiciones y especificaciones
5. **NORDOM 67:1-087** Leches concentradas. Definiciones y especificaciones
6. **NORDOM 67:35-010** Directrices sobre preparados alimenticios complementarios para lactantes de más edad y niños pequeños
7. **NORDOM 67:21-004** Jengibre fresco. Especificaciones generales de calidad (*Zingiber officinale Roscoe*)
8. **NORDOM 581 (2<sup>da</sup> Rev.)** Principios generales de higiene de los alimentos
9. **NORDOM 67:11-009** Bebidas energizantes. Especificaciones
10. **NORDOM 67:2-010** Norma para determinadas legumbres
11. **NORDOM 246 (1<sup>ra</sup> Rev.)** Detergentes líquidos. Especificaciones
12. **NORDOM 67:7-039)** Aceites de girasol. Especificaciones
13. **NORDOM 360 (1<sup>ra</sup> Rev.)** Carne y productos cárnicos. Definición de canal medio canal y cuartos
14. **NORDOM 410 (1<sup>ra</sup> Rev.)** Carne y productos cárnicos. Corte de carne de porcino

➤ **ANTEPROYECTOS DE NORMAS APROBADOS COMO PROYECTOS**

- NORDOM 586 (1<sup>ra</sup> Rev)** Pescado seco salado tipo bacalao. Especificaciones
- NORDOM 67:1-087** Leche concentrada
- NORDOM 67:32-024** Código de prácticas frutas y hortalizas en conservas

➤ **PROYECTOS DE NORMAS APROBADOS COMO NORMA**

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