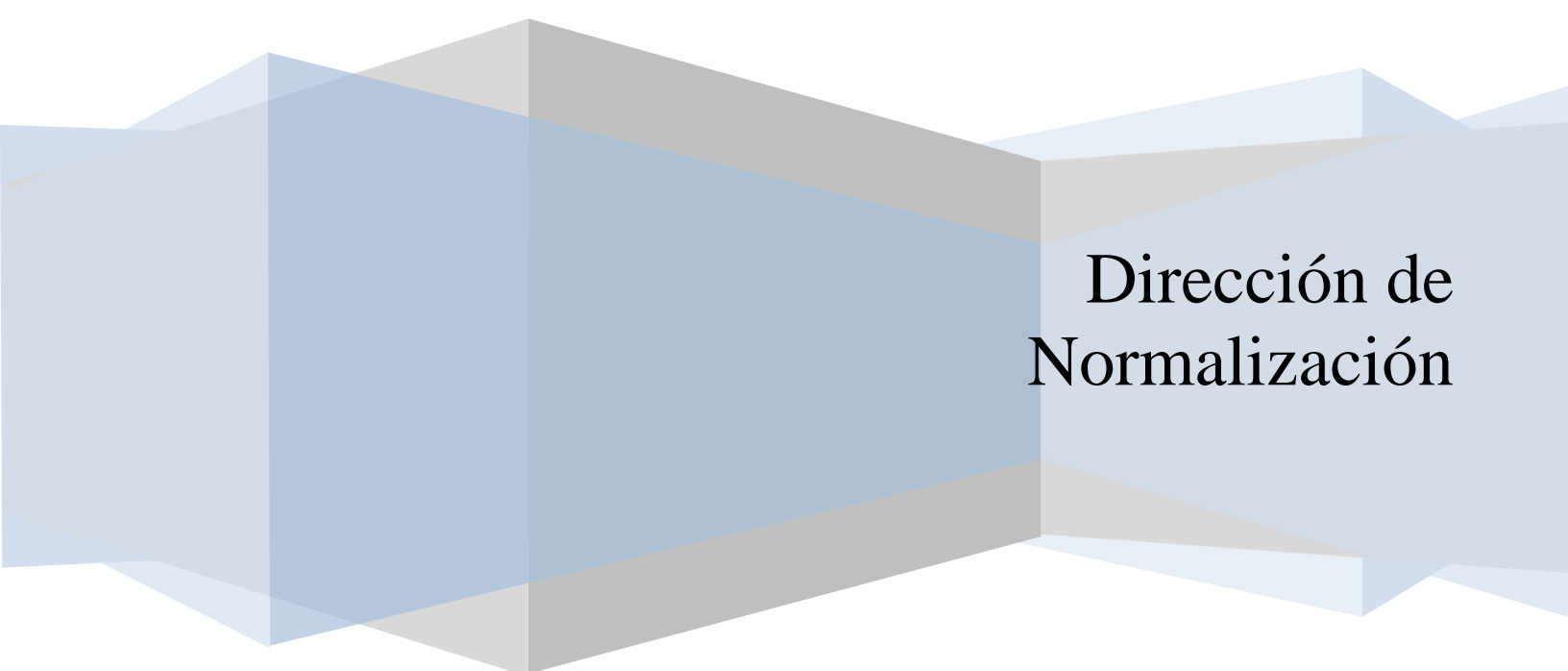


**INSTITUTO DOMINICANO PARA LA CALIDAD
INDOCAL**

**Informe del desarrollo de
Normas del Departamento
de Normas de Alimentos y
Salud, octubre– diciembre
2016**

Lic. Ángela Urbáez



**Dirección de
Normalización**

INFORME CUARTO TRIMESTRE 2016

DEPARTAMENTO NORMAS DE ALIMENTOS Y DE SALUD

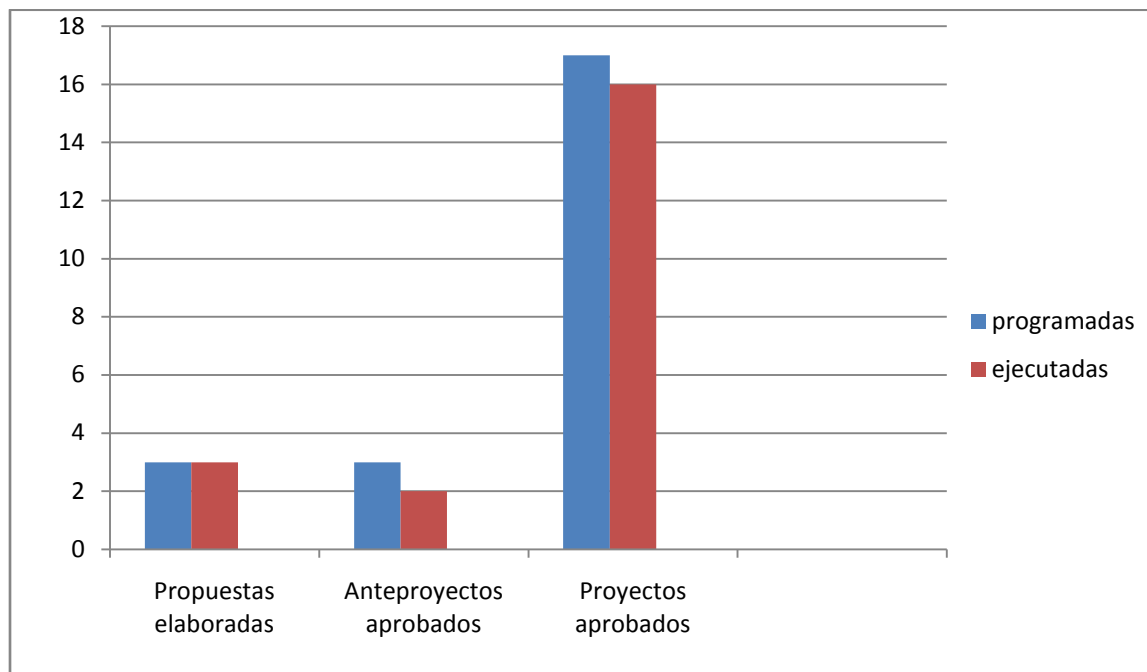
Este departamento de Normas de Alimentos y de Salud de la dirección de Normalización tiene a su cargo todo lo concerniente a la planificación, ejecución, coordinación y control de los trabajos de Normalización.

Este departamento de Normas de Alimentos y Salud elaboró desde octubre hasta diciembre 2016, tres (3) propuestas de normas, de las cuales dos (02) fueron aprobadas como anteproyectos. Además de los Anteproyectos que fueron a Encuesta Pública se aprobaron dieciséis (16) como Proyectos de normas

Fueron a la comisión de verificación de la calidad, dieciocho anteproyectos de normas, para ser publicados en la próxima encuesta pública.

RESUMEN DE LAS ACTIVIDADES DESARROLLADAS POR EL DEPARTAMENTO DE NORMAS DE ALIMENTOS Y SALUD EN EL AÑO 2016

ACTIVIDAD REALIZADA	CANTIDAD REALIZADA
Propuestas de Normas Elaboradas	03
Propuestas de Normas Aprobadas como Anteproyectos o Anteproyectos II aprobados	08
Anteproyectos de Normas Aprobados como Proyectos	16
Preparación de Proyectos para envío a la Comisión Técnica de Expertos del CODOCA	04
Proyectos Aprobados como Normas Dominicanas	15
Notificaciones a la OMC	-
Comités Técnicos Activos	25
Encuestas Públicas publicadas	01
Reuniones de la Comisión Técnica de Expertos del CODOCA	01
Constitución de los Comités Técnicos	00
Reactivación de los Comités Técnicos	00
Impartición y asistencia a cursos	14



DESARROLLO DEL TRABAJO NORMATIVO

PROPUESTAS ELABORADAS EN ELCUARTO TRIMESTRE

- 1- **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)
- 2- **NORDOM 65:4-034** Límites Máximo de residuos de plaguicidas (LMR) permitidos para el cultivo y el manejo del melón (cucumis melo L.)
- 3- **NORDOM 422** Queso picantino. Definiciones y especificaciones.

PROPUESTAS DE NORMAS APROBADAS COMO ANTEPROYECTOS

- 1- **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
- 2- **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
- 3- **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)
- 4- **NORDOM 65:4-036** Límites Máximo de residuos de plaguicidas (LMR) permitidos para el cultivo y el manejo de la tayota, chayote (sechium edule)
- 5- **NORDOM 67:1-091** Código de prácticas de higiene para la leche en polvo y productos lácteos en polvo.
- 6- **NORDOM 604 (1^{ra} Rev)** Chorizo. Especificaciones.
- 7- **NORDOM 65 (2^{da} Rev)** Salchichón. Especificaciones.
- 8- **NORDOM 424** Queso Danbo. Definiciones y especificaciones.

ANTEPROYECTOS DE NORMA QUE ESTUVIERON EN LA ENCUESTA PÚBLICA DEL 05 DE OCTUBRE AL 03 DE DICIEMBRE

- 1- **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)
- 2- **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).
- 3- **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*)
- 4- **NORDOM 14 (1ra Rev.)** Sal de calidad alimentaria. Especificaciones.
 - 5- **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)
 - 6- **NORDOM 67:33:2-018** Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por Ocratoxina A en el vino.
 - 7- **NORDOM 67:33:1-008** Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración (CAC/GL 75-2010).
 - 8- **NORDOM 65:2-001** Código de prácticas sobre una buena alimentación animal. CAC/RCP 54-2004
 - 9- **NORDOM 202 (1ª Rev.)** Miel. Definiciones, terminología. Clasificaciones. Requisitos
 - 10- **NORDOM 67:7-040** Oleína de aceite de palma. Especificaciones
 - 11- **NORDOM 557 (1ra Rev.)** Residuos de medicamentos veterinarios. Términos y definiciones.
 - 12- **NORDOM 71:8-002** Cosméticos. Etiquetado para productos de higiene personal.
 - 13- **NORDOM 483 (Rev.)** Frutas y hortalizas frescas. Banano. Especificaciones generales de calidad.
 - 14- **NORDOM 634 (1ra. Rev.)** Etiquetado y declaración de propiedades de alimentos preenvasados para regímenes especiales y/o dietéticos.
 - 15- **NORDOM 585 (1ra. Rev)** Camarones congelados rápidamente. Especificaciones
 - 16- **NORDOM CAC/MRL 2-2015** Lista de límites máximos para residuos de medicamentos veterinarios. (LMR
 - 17- **NORDOM 67:1-090** Queso Camembert. Definiciones y especificaciones

ANTEPROYECTOS DE NORMAS APROBADOS COMO PROYECTOS

- 1- **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)
- 2- **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).

- 3- **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*)
- 4- **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
- 5- **NORDOM 67:33:2-018** Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por Ocratoxina A en el vino.
- 6- **NORDOM 67:33:2-008** Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración (CAC/GL 75-2010).
- 7- **NORDOM 65:2-001** Código de prácticas sobre una buena alimentación animal. CAC/RCP 54-2004
- 8- **NORDOM 90 (1^{ra} Rev.)** Alimentos balanceados para animales. Clasificaciones y especificaciones.
- 9- **NORDOM 549 (2da. Rev.)** Mango fresco (*Mangifera indica L.*). Especificaciones generales de calidad.

- 10- **NORDOM 202 (1^{ra} Rev.)** Miel. Definiciones, terminología. Clasificaciones. Requisitos
- 11- **NORDOM 67:7-040** Oleína de aceite de palma. Especificaciones
- 12- **NORDOM 557 (1ra Rev.)** Residuos de medicamentos veterinarios. Términos y definiciones.
- 13- **NORDOM 71:8-002** Cosméticos. Etiquetado para productos de higiene personal.
- 14- **NORDOM 67:1-090** Queso Camembert. Definiciones y especificaciones
- 15- **NORDOM 399 (1ra. Rev.)** Queso Ricotta. Definiciones y especificaciones
- 16- **NORDOM 14 (1ra Rev.)** Sal de calidad alimentaria. 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 67:7-039** Aceite de girasol. Requisitos
5. **NORDOM 237 (1ra Rev.)** Aceite de coco refinado. Requisitos

PROYECTOS DE NORMAS QUE FUERON APROBADAS COMO NORMAS DOMINICANAS POR CODOCA el 09/12/2016

- 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** Residuos de Plaguicidas en los alimentos. Límites máximos de residuos de plaguicida permitido para el cultivo y el manejo de la berenjena.
3. **NORDOM 65:4-038** Residuos de Plaguicidas en los alimentos. Límites máximos de residuos de plaguicida permitido para el cultivo y el manejo del aguacate.
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 665 (1ra. Rev.)** Orientaciones para una evaluación sencilla de la exposición alimentaria a aditivos alimentarios (CAC/G 3-1989 Rev. 2014)
6. **NORDOM 623 (1ra. Rev.)** Directrices para el uso de aromatizantes (CAC/G 66-2008)
7. **NORDOM 598 (1^{ra} Rev.)** Sistema de análisis de peligros y de los puntos críticos de control (HACCP). Directrices para su aplicación. Anexo al CAC/RCP 1-1969 Enm2003
8. **NORDOM 94 (1ra. Rev.)** Lechosa (papaya) fresca. Especificaciones generales de calidad.
9. **NORDOM 391** Queso Edam. Definiciones y especificaciones.
10. **NORDOM 67:1-088** Queso Danés. Definiciones y especificaciones.
11. **NORDOM 67:35 -011** Preparados dietéticos muy hipocalóricos de adelgazamiento.
12. **NORDOM 67:35 -010** Directrices sobre preparados alimentarios complementarios para lactantes de más edad y niños pequeños.
13. **NORDOM 67:2-010** Norma para determinadas legumbres
14. **NORDOM 67:19-102** Productos cárnicos. Longaniza. Definiciones, requisitos y especificaciones.
15. **NORDOM 477 (3^{ra} Rev)** Ron. Especificaciones

<u>Nombre Curso</u>	<u>Organizador y lugar</u>	<u>Cantidad Asistentes</u>
Taller Intersectorial para la Elaboración del Plan de Acción para dar seguimiento a la Propuesta de Fortificación con Micronutrientes del Arroz en la República Dominicana.	PAI-MSP	01
Lanzamiento del Diagnóstico "Fortalecimiento de la Cadena de Valor de Lácteos en la República Dominicana" el	CEI-RD	01
Programa de Normas Internacionales de Expertos (SEP) invitado por la ASTM	Cuidad de Filadelfia, Pensilvania. Participante	01
Segunda parte del Taller sobre Comunicación de Riesgo dentro del ARIA	JAD.-	01
Taller de Formación Normas Global GAP	CEI-RD.-	01
Taller "2do Encuentro Nacional Apícola"	CEI-RD	03
Impartir "Charlas a Pequeños Productores de Leches y Productos Lácteos",	Cotuí, San Francisco, Cabrera-Rio San Juan, La Isabela-Luperon, Sabaneta Yasica, Las Caobas, Dajabón y Laguna Salada	02
Taller de análisis "Institucional del Bioinsumos de Uso Agrícola	IIBI	03
Curso" Habilidades Gerenciales	INDOCAL	07