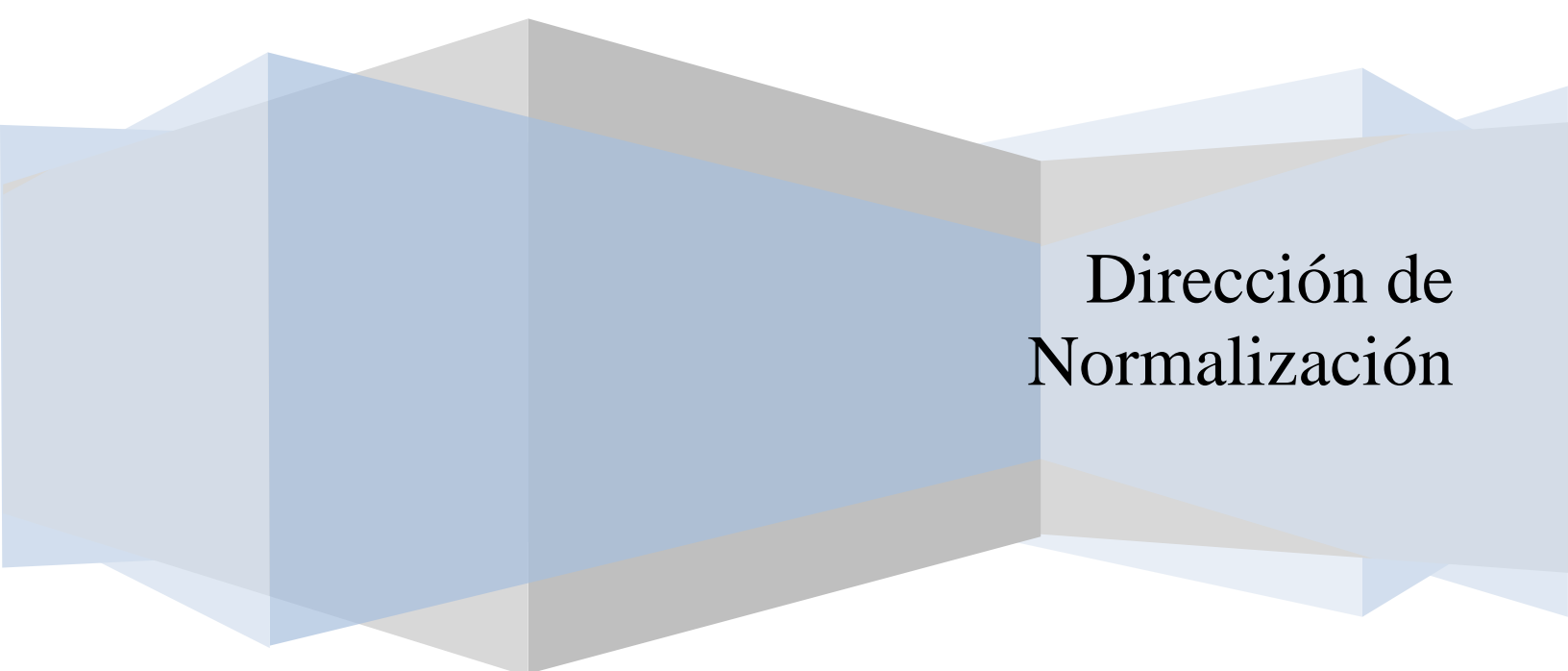


INSTITUTO DOMINICANO PARA LA CALIDAD  
INDOCAL

# Informe del desarrollo de Normas del Departamento de Normas de Alimentos y Salud, Julio-Septiembre 2016

Lic. Angela Urbáez



Dirección de  
Normalización

## INFORME TERCER TRIMESTRE 2016

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

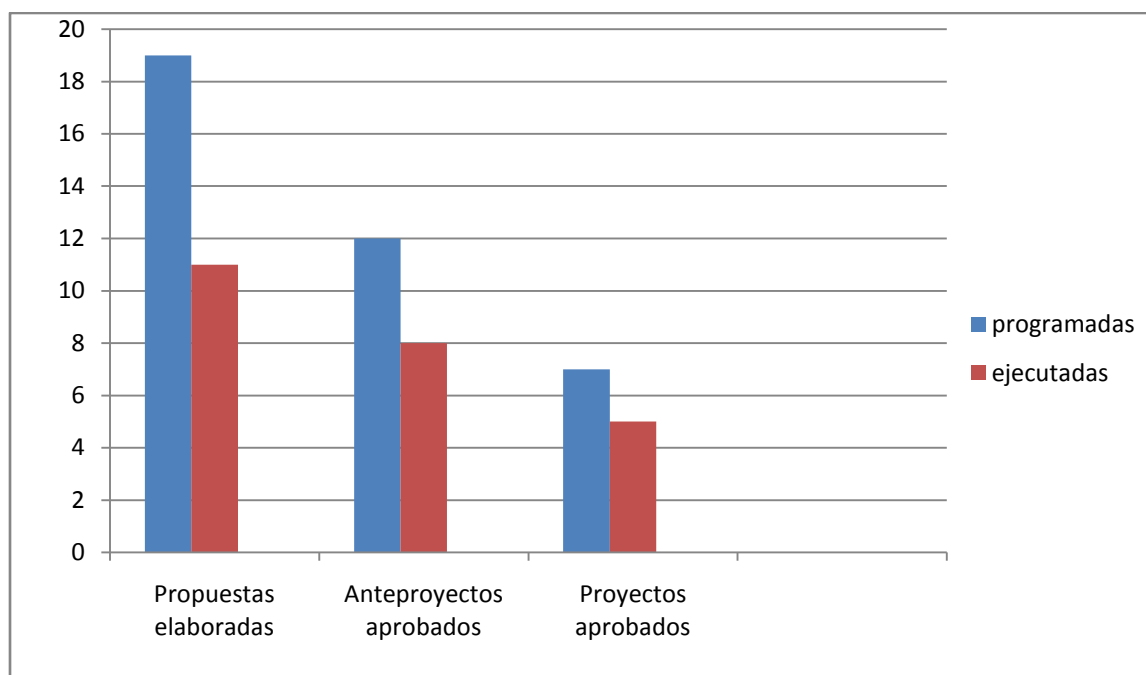
Este departamento de Normas de Alimentos y de Salud de la dirección de Normalización tiene a su cargo todo lo concerniente a la planificación, ejecución, coordinación y control de los trabajos de Normalización.

A tales fines, este departamento de Normas de Alimentos y Salud de esta Dirección elaboró desde julio hasta septiembre 2016, once (11) propuestas de normas, de las cuales ocho (08) fueron aprobadas como anteproyectos. Además de los Anteproyectos que fueron a Encuesta Publica se aprobaron cinco (05) Proyectos.

Fueron a la comisión de verificación de la calidad, diez y ocho 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	<b>11</b>
Propuestas de Normas Aprobadas como Anteproyectos o Anteproyectos II aprobados	<b>08</b>
Anteproyectos de Normas Aprobados como Proyectos	<b>05</b>
Preparación de Proyectos para envío a la Comisión Nacional	<b>04</b>
Proyectos Aprobados como Normas Dominicanas	<b>09</b>
Notificaciones a la OMC	-
Comités Técnicos Activos	<b>25</b>
Encuestas Públicas publicadas	<b>03</b>
Reuniones de la Comisión Técnica de Expertos del CODOCA	<b>00</b>
Constitución de los Comités Técnicos	<b>00</b>
Reactivación de los Comités Técnicos	<b>00</b>
Impartición y asistencia a cursos	<b>14</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>
Reunión Revisión Reglamento Funcionamiento Comités Técnicos de Normalización	INDOCAL	08
Taller de análisis "Institucional del Bioinsumos de Uso Agrícola	IIBI	03
Reunión revisión de observaciones al reglamento 79-03	DGII	01
Participar en el taller de "Elaboración del Plan de acción para la prevención de la obesidad en la niñez y la adolescencia en República Dominicana"	Hotel Sheraton/ Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social	02
Charla-Conferencia: "¿Cómo Garantizar el Crecimiento de sus Exportaciones sin afectar su Capital de Trabajo?",	ADOEXPO	01
Reunión oficina tratados comerciales agrícolas (OTCA)	Ministerio de Agricultura	01
Invitación Taller para Plan de Comunicaciones.	INDOCAL/, CEI-RD	01
Taller "Régimen Ético y Disciplinario	INDOCAL	01
Difusión Procedimiento Reclutamiento, Selección y Contratación de personal	INDOCAL	02
Reunión "Logros de Objetivos 2do. Trimestre"	INDOCAL	08
Participar "Taller sobre gestión de proyecto de Normalización",	Trinidad y Tobago	01
Reunión Ordinaria Comisión Apícola,	CONAPROPE, Ciudad Ganadera	02
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	01
Impartir "Charlas a Pequeños Productores de Leches y Productos Lácteos",	Higüey, Hacienda Estrella, San Juan de la Maguana y Las Matas de Farfán,	01
Charla-Conferencia: "¿Conferencia Como Exportar al Caribe?",	CEI-RD,	01
Curso" Habilidades Gerenciales	INDOCAL	07
Charla-Conferencia: "¿Cómo Garantizar el Crecimiento	ADOEXPO	01

de sus Exportaciones sin afectar su Capital de Trabajo?"		
Programa de control y prevención de las enfermedades no transmisibles, lanzamiento de la semana de bienestar de las Américas	UASD/MSP	01
Visita técnica al Dpto. de Inocuidad Agroalimentario	Ministerio de Agricultura	01
Curso "Manejo de Conflictos",	INDOCAL	07
Continuación del Entrenamiento "Programa de Creación de Capacidad de Acceso al Mercado para la región del CARIFORUM",	JAD	08
Curso sobre Comunicación de Riesgo,	LAVECEN	01
IV Simposio Internacional de Calidad 2016 Infraestructura de la Calidad en la Eficiencia Energética,	Salón La Fiesta del Hotel Jaragua	08
Presentación en programa de televisión sobre la NORDOM 53.	Tele Radio América Canal 45	01
Impartir charlas con la finalidad de explicar la importancia del Registro Sanitario y como realizar las mejoras en cuestión y como pueden colaborarle.	Rio San Juan, Bejuco Alambre, San Juan de la Maguana, Las Matas de Farfán	01
Impartir charlas con la finalidad de explicar la importancia del registro sanitario y como realizar las mejoras en cuestión y como pueden colaborarle.	San Juan de la Maguana, UASD, CURO,	01
Reunión de Ron Unión Europea,	Ministerio de Relaciones Exteriores,	01
Reunión Reglamento No. 79-03	DGII,	01

## DESARROLLO DEL TRABAJO NORMATIVO

### PROPUESTAS ELABORADAS EN EL TERCER TRIMESTRE

- 1- **NORDOM 612 (1ra. Rev.)** Residuos de plaguicidas en los alimentos. Métodos recomendados de muestreo para la determinación de residuos de plaguicidas.
- 2- **NORDOM 67:1-091** Código de prácticas de higiene para la leche en polvo y productos lácteos en polvo
- 3- **NORDOM 67:089** Queso de hoja. Definiciones y especificaciones
- 4- **NORDOM 67:33:2-018** Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por Ocratoxina A en el vino.
- 5- **NORDOM CAC/GL 71-2009** Directrices para el diseño y la implementación de programas nacionales reglamentarios de aseguramiento de inocuidad alimentaria relacionados con el uso de medicamentos veterinarios en los animales destinados a la producción de alimentos
- 6- **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
- 7- **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
- 8- **NORDOM 65:4-036** Límites Máximo de residuos de plaguicidas (LMR) permitidos para el cultivo y el manejo de la tayota, chayote (*sechium edule*)
- 9- **NORDOM 91 (1ra. Rev.)** Alimentos para animales. Determinación de aflatoxina.
- 10- **NORDOM 203 (2da Rev.)** Muestreo.
- 11- **NORDOM 606 (1ra. Rev.)** Filete de pescado congelado rápidamente.

### PROPUESTAS DE NORMAS APROBADAS COMO ANTEPROYECTOS

- 1- **NORDOM 65:2-001** Código de prácticas sobre una buena alimentación animal.  
CAC/RCP 54-2004
- 2- **NORDOM 202 (1<sup>ra</sup> Rev.)** Miel. Definiciones, terminología. Clasificaciones. Requisitos

- 3- **NORDOM 67:7-040** Oleína de aceite de palma. Especificaciones
- 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 67:1-090** Queso Camembert. Definiciones y especificaciones
- 8- **NORDOM 67:089** Queso de hoja. Definiciones y especificaciones

### **ANTEPROYECTOS DE NORMA QUE ESTAN PREPARADOS PARA ENVIAR A LA PROXIMA ENCUESTA PÚBLICA**

- 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 (1<sup>ra</sup> 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. Bienes y servicios. Etiquetado para productos de higiene personal.
- 13- **NORDOM 483 (Rev.)** Frutas y hortalizas frescas. Banano. Especificaciones generales de calidad.
- 14- **NORDOM 90 (1<sup>ra</sup>. Rev.)** Alimentos balanceados para animales. Clasificaciones y especificaciones.
- 15- **NORDOM 634 (1ra. Rev.)** Etiquetado y declaración de propiedades de alimentos preenvasados para regímenes especiales y/o dietéticos.
- 16- **NORDOM 585 (1ra. Rev)** Camarones congelados rápidamente. Especificaciones
- 17- **NORDOM CAC/MRL 2-2015** Lista de límites máximos para residuos de medicamentos veterinarios. (LMR
- 18- **NORDOM 67:1-090** Queso Camembert. Definiciones y especificaciones

#### **PROYECTOS DE NORMAS QUE ESTAN PREPARADOS PARA ENVIAR AL CODOCA**

- 1- **NORDOM 237 (1<sup>ra</sup>. Rev.)** Aceite de coco refinado. Requisitos.
- 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.

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

- 1- **NORDOM 477 (3<sup>ra</sup>-Rev)** Ron. Especificaciones
- 2- **NORDOM 67:331-001** Norma general para los aditivos alimentarios (Codex Stan 192-1995 Rev. 2015),
- 3- **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.
- 4- **NORDOM 237 (1ra Rev.)** Aceite de coco refinado. Requisitos
- 5- **NORDOM 67:1-085** Leche y productos lácteos deslactosados



## **PROYECTOS DE NORMAS QUE ESTAN EN ESPERA DE LA REUNION DE CODOCA PARA SER APROBADAS COMO NORMAS DOMINICANAS**

- 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 665 (1ra. REV)** Orientaciones para una evaluación sencilla de la exposición alimentaria a aditivos alimentarios (CAC/G 3-1989 Rev. 2014)
- 3- **NORDOM CAC/GL 36:2015** (NORDOM 617) Norma genéricos y sistema de numeración de aditivos alimentarios
- 4- **NORDOM 623 (1ra. REV)** Directrices para el uso de aromatizantes (CAC/G 66-2008)
- 5- **NORDOM 598 (1<sup>ra</sup> Rev.)** Sistema de análisis de peligros y de los puntos criticas de control (HACCP). Directrices para su aplicación. Anexo al CAC/RCP 1-1969 Enm2003
- 6- **NORDOM 94 (1ra. Rev.)** Lechosa (papaya) fresca. Especificaciones generales de calidad.
- 7- **NORDOM 67:1-087** Leches concentradas. Definiciones y especificaciones
- 8- **NORDOM 391** Queso Edam. Definiciones y especificaciones.
- 9- **NORDOM 67:1-088** Queso Danés. Definiciones y especificaciones.
- 10- **NORDOM 67:35 -011** Preparados dietéticos muy hipocalóricos de adelgazamiento.
- 11- **NORDOM 67:35 -010** Directrices sobre preparados alimentarios complementarios para lactantes de más edad y niños pequeños.
- 12- **NORDOM 67:2-010** Norma para determinadas legumbres
- 13- **NORDOM 67:19-102** Productos cárnicos. Longaniza. Definiciones, requisitos y especificaciones.
- 14- **NORDOM 71:8-003** Cosmético. Directrices en buena practicas de manufactura
- 15- **NORDOM 67:7-039** Aceite de girasol. requisitos

**PROYECTOS DE NORMAS A SER PRESENTADOS EN LA  
COMISIÓN TÉCNICA DE EXPERTOS DEL CODOCA EL 06 DE ABRIL  
DE 2016 Y SE ESTÁ EN ESPERA QUE SE EMITA LA RESOLUCIÓN**

1. **NORDOM 421(2<sup>da</sup> Rev.)** Queso tipo Holandés. Definiciones y especificaciones
2. **NORDOM 423 (2<sup>da</sup> Rev.)** Queso Gouda. Definiciones y especificaciones
3. **NORDOM 398 (2<sup>da</sup> Rev.)** Queso Mozzarella. Definiciones y especificaciones
4. **NORDOM 360 (1<sup>ra</sup> Rev.)** Carne de bovino. Definición de canal, medio canal y cuartos
5. **NORDOM 410 (2<sup>da</sup> Rev.)** Corte de carne de porcino. Definiciones y especificaciones
6. **NORDOM 67:11- 009** Bebidas energizantes. Especificaciones
7. **NORDOM 71:8-003** Cosméticos. Directrices de buenas prácticas de manufactura (BPM)
8. **NORDOM 246 (1<sup>ra</sup> Rev.)** Detergentes líquidos. Especificaciones.
9. **NORDOM 540 (1<sup>ra</sup> Rev.)** Mayonesa — Especificaciones
10. **NORDOM 581 (1<sup>ra</sup> Rev.)** Principios generales de higiene de los alimentos
11. **NORDOM 67:7-039** Aceite de girasol. Especificaciones

Lic. Angela Urbáez  
Enc. Dpto. Normas de Alimentos y Salud