

- NTE INEN-IEC 60296 FLUIDOS PARA APLICACIONES ELECTROTÉCNICAS - ACEITES MINERALES AISLANTES NUEVOS PARA TRANSFORMADORES E INTERRUPTORES, la misma que reemplaza a la NTE INEN 2133:1998.

ARTÍCULO 2.- Esta norma técnica ecuatoriana entrará en vigencia desde la fecha de su promulgación en el Registro Oficial.

COMUNÍQUESE Y PUBLÍQUESE en el Registro Oficial.

Dado en Quito, Distrito Metropolitano, 08 de mayo de 2013.

f.) Mgs. Ana Elizabeth Cox Vásconez, Subsecretaria de la Calidad.

MIPRO, MINISTERIO DE INDUSTRIAS Y PRODUCTIVIDAD.- Certifico es fiel copia del original que reposa en Secretaría General.- f.) Ilegible.- Fecha: 17 de mayo de 2013.

No. 13 110

SUBSECRETARÍA DE LA CALIDAD

Considerando:

Que de conformidad con lo dispuesto en el Artículo 52 de la Constitución de la República del Ecuador, “Las personas tienen derecho a disponer de bienes y servicios de óptima calidad y a elegirlos con libertad, así como a una información precisa y no engañosa sobre su contenido y características”;

Que el Protocolo de Adhesión de la República del Ecuador al Acuerdo por el que se establece la Organización Mundial del Comercio – OMC, se publicó en el Suplemento del Registro Oficial No. 853 del 2 de enero de 1996;

Que el Acuerdo de Obstáculos Técnicos al Comercio - AOTC de la OMC, en su Artículo 2 establece las disposiciones sobre la elaboración, adopción y aplicación de reglamentos técnicos por instituciones del gobierno central y su notificación a los demás Miembros;

Que se deben tomar en cuenta las Decisiones y Recomendaciones adoptadas por el Comité de Obstáculos Técnicos al Comercio de la OMC;

Que el Anexo 3 del Acuerdo OTC, establece el Código de Buena Conducta para la elaboración, adopción y aplicación de normas;

Que la Decisión 376 de 1995 de la Comisión de la Comunidad Andina creó el “Sistema Andino de Normalización, Acreditación, Ensayos, Certificación,

Reglamentos Técnicos y Metrología”, modificado por la Decisión 419 del 30 de julio de 1997;

Que la Decisión 562 de 25 de junio de 2003 de la Comisión de la Comunidad Andina establece las “Directrices para la elaboración, adopción y aplicación de Reglamentos Técnicos en los Países Miembros de la Comunidad Andina y a nivel comunitario”;

Que mediante Ley No. 2007-76, publicada en el Suplemento del Registro Oficial No. 26 del 22 de febrero de 2007, reformada en la Novena Disposición Reformatoria del Código Orgánico de la Producción, Comercio e Inversiones, publicado en el Registro Oficial Suplemento No. 351 de 29 de diciembre de 2010, constituye el Sistema Ecuatoriano de la Calidad, que tiene como objetivo establecer el marco jurídico destinado a: “i) Regular los principios, políticas y entidades relacionados con las actividades vinculadas con la evaluación de la conformidad, que facilite el cumplimiento de los compromisos internacionales en esta materia; ii) Garantizar el cumplimiento de los derechos ciudadanos relacionados con la seguridad, la protección de la vida y la salud humana, animal y vegetal, la preservación del medio ambiente, la protección del consumidor contra prácticas engañosas y la corrección y sanción de estas prácticas; y, iii) Promover e incentivar la cultura de la calidad y el mejoramiento de la competitividad en la sociedad ecuatoriana”;

Que mediante Resolución No. 11183 del 13 de junio de 2011, promulgada en el Registro Oficial No. 489 del 12 de julio de 2011, se oficializó con el carácter de Obligatorio el Reglamento Técnico Ecuatoriano RTE INEN 056 “**CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS**”, el mismo que entró en vigencia el 08 de enero de 2012;

Que el Instituto Ecuatoriano de Normalización - INEN, de acuerdo a las funciones determinadas en el Artículo 15, literal b) de la Ley No. 2007-76 del Sistema Ecuatoriano de la Calidad, reformada en la Novena Disposición Reformatoria del Código Orgánico de la Producción, Comercio e Inversiones publicado en el Registro Oficial Suplemento No. 351 de 29 de diciembre de 2010, y siguiendo el trámite reglamentario establecido en el Artículo 29 de la misma Ley, ha formulado la **PRIMERA REVISIÓN** del Reglamento Técnico Ecuatoriano RTE INEN 056 “**CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS**”;

Que en conformidad con el Artículo 2, numeral 2.9.2 del Acuerdo de Obstáculos Técnicos al Comercio de la OMC y el Artículo 11 de la Decisión 562 de la Comisión de la Comunidad Andina, CAN, esta Primera Revisión fue notificada a la OMC en **2013-01-22** y a la CAN en el **2013-01-11**, a través del Punto de Contacto y a la fecha se han cumplido los plazos preestablecidos para este efecto y no se han recibido observaciones;

Que mediante Informe Técnico contenido en la Matriz de Revisión No. 016-IT-2013-R de fecha 22 de abril de 2013, se sugirió proceder a la aprobación y oficialización de la Primera Revisión del reglamento materia de esta resolución, el cual recomienda aprobar y oficializar con el carácter de OBLIGATORIA la **PRIMERA REVISIÓN** del reglamento técnico ecuatoriano RTE INEN 056 “**CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS**”;

Que de conformidad con la Ley del Sistema Ecuatoriano de la Calidad y su Reglamento General, el Ministerio de Industrias y Productividad, es la institución rectora del Sistema Ecuatoriano de la Calidad, en consecuencia, es competente para aprobar y oficializar con el carácter de OBLIGATORIA , la PRIMERA REVISIÓN del reglamento técnico ecuatoriano RTE INEN 056 "CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS" ; mediante su promulgación en el Registro Oficial, a fin de que exista un justo equilibrio de intereses entre proveedores y consumidores;		0201.20.00 .00	- Los demás cortes (trozos) sin deshuesar
		0201.30	- Deshuesada:
		0201.30.10 .00	- - «Cortes finos»
		0201.30.90 .00	- - Los demás
		02.02	Carne de animales de la especie bovina, congelada.
		0202.10.00 .00	- En canales o medias canales
		0202.20.00 .00	- Los demás cortes (trozos) sin deshuesar
		0202.300	- Deshuesada:
		0202.30.10 .00	- - «Cortes finos»
		0202.30.90 .00	- - Los demás
		02.03	Carne de animales de la especie porcina, fresca, refrigerada o congelada.
		0203.11.00 .00	- Fresca o refrigerada:
		0203.12.00 .00	- - En canales o medias canales
			- - Piernas, paletas y sus trozos, sin deshuesar
		0203.19.00 .00	- - Las demás
			- Congelada:
		0203.21.00 .00	- - En canales o medias canales
		0203.22.00 .00	- - Piernas, paletas y sus trozos, sin deshuesar
		0203.29.00 .00	- - Las demás
		02.04	Carne de animales de las especies ovina o caprina, fresca, refrigerada o congelada.
		0204.10.00 .00	- Canales o medias canales de cordero, frescas o refrigeradas
			- Las demás carnes de animales de la especie ovina, frescas o refrigeradas:
		0204.21.00 .00	- - En canales o medias canales
		0204.22.00 .00	- - Los demás cortes (trozos) sin deshuesar
		0204.23.00 .00	- - Deshuesadas
		0204.30.00 .00	- Canales o medias canales de cordero, congeladas
			- Las demás carnes de animales de la especie ovina, congeladas:
		0204.41.00 .00	- - En canales o medias canales
		0204.42.00 .00	- - Los demás cortes (trozos) sin deshuesar
		0204.43.00 .00	- - Deshuesadas
		0204.50.00 .00	- Carne de animales de la especie caprina
		02.06	Despojos comestibles de animales de las especies bovina, porcina, ovina, caprina, caballar, asnal o mular, frescos, refrigerados o congelados.
		0206.10.00 .00	- De la especie bovina, frescos o refrigerados
			- De la especie bovina, congelados:
		0206.21.00 .00	- - Lenguas
		0206.22.00 .00	- - Hígados
		0206.29.00 .00	- - Los demás
		0206.30.00 .00	- De la especie porcina, frescos o refrigerados
Que mediante Acuerdo Ministerial No. 11 446 del 25 de noviembre de 2011, publicado en el Registro Oficial No. 599 del 19 de noviembre de 2011, la Ministra de Industrias y Productividad delega a la Subsecretaria de la Calidad la facultad de aprobar y oficializar las propuestas de normas o reglamentos técnicos y procedimientos de evaluación de la conformidad propuestos por el INEN en el ámbito de su competencia de conformidad con lo previsto en la Ley del Sistema Ecuatoriano de la Calidad y en su Reglamento General; y,			
En ejercicio de las facultades que le concede la Ley,			
Resuelve:			
ARTÍCULO 1.- Aprobar y oficializar con el carácter de OBLIGATORIO la Primera Revisión del siguiente:			
REGLAMENTO TÉCNICO ECUATORIANO RTE INEN 056 "CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS"			
1. OBJETO			
1.1 Este reglamento técnico establece los requisitos que deben cumplir la carne y los productos cárnicos con la finalidad de prevenir los riesgos para la salud y la vida de las personas y evitar prácticas que puedan inducir a error a los usuarios.			
2. CAMPO DE APLICACIÓN			
2.1 Este reglamento técnico aplica a los siguientes productos que se fabriquen a nivel nacional, importen o se comercialicen en el Ecuador.			
2.1.1 Carne y menudencias comestibles de animales de abasto			
2.1.2 Carne molida			
2.1.3 Productos cárnicos crudos, productos cárnicos curados-madurados, productos cárnicos precocidos-cocidos y productos cárnicos preformados			
2.1.4 Conservas de carne			
2.2 Estos productos se encuentran comprendidos en la siguiente clasificación arancelaria:			
CLASIFICACIÓN	DESCRIPCIÓN		
02.01	Carne de animales de la especie bovina, fresca o refrigerada.		
0201.10.00 .00	- En canales o medias canales		

0206.41.00 .00	- De la especie porcina, congelados: - - Hígados	1601.00.00 .00	Embutidos y productos similares de carne, despojos o sangre; preparaciones alimenticias a base de estos productos.
02.07	Carne y despojos comestibles, de aves de la partida 01.05, frescos, refrigerados o congelados.	16.02	Las demás preparaciones y conservas de carne, despojos o sangre.
- De gallo o gallina: 0207.11.00 .00	- - Sin trocear, frescos o refrigerados	1602.10.00 .00	- Preparaciones homogeneizadas
0207.12.00 .00	- - Sin trocear, congelados	1602.31	- De aves de la partida 01.05:
0207.13	- - Trozos y despojos, frescos o refrigerados:	1602.31.10 .00	- - De pavo (gallipavo):
0207.13.10 .00	- - - «Medios y cuartos traseros, incluidos sus trozos»	1602.31.90 .00	- - - En trozos sazonados y congelados
0207.13.90 .00	- - - Los demás	1602.32	- - - Los demás
0207.14	- - Trozos y despojos, congelados:	1602.32.11 .00	- - De gallo o gallina:
0207.14.10 .00	- - - «Medios y cuartos traseros, incluidos sus trozos»	1602.32.19 .00	- - - En trozos sazonados y congelados
0207.14.90 .00	- - - Los demás	1602.32.90 .00	- - - Medios y cuartos traseros, incluidos sus trozos
0207.24.00 .00	- - Sin trocear, frescos o refrigerados	1602.39	- - - Los demás
0207.25.00 .00	- - Sin trocear, congelados	1602.39.10 .00	- - Las demás:
0207.26.00 .00	- - Trozos y despojos, frescos o refrigerados	1602.39.90 .00	- - - En trozos sazonados y congelados
0207.27.00 .00	- - Trozos y despojos, congelados	1602.41.00 .00	- - - Los demás
0207.32.00 .00	- De pato, ganso o pintada:	1602.42.00 .00	- De la especie porcina:
0207.33.00 .00	- - Sin trocear, frescos o refrigerados	1602.49.00 .00	- - Jamones y trozos de jamón
0207.34.00 .00	- - Sin trocear, congelados	1602.50.00 .00	- - Paletas y trozos de paleta
0207.34.00 .00	- - Hígados grasos, frescos o refrigerados	1602.90.00 .00	- - Las demás, incluidas las mezclas
0207.35.00 .00	- - Los demás, frescos o refrigerados		- De la especie bovina
0207.36.00 .00	- - Los demás, congelados		- Las demás, incluidas las preparaciones de sangre de cualquier animal
02.08	Las demás carnes y despojos comestibles, frescos, refrigerados o congelados.		
0208.10.00 .00	- De conejo o liebre		
0208.50.00 .00	- De reptiles (incluidas las serpientes y tortugas de mar)		
0208.90.00 .00	- Las demás		
0209.00	Tocino sin partes magras y grasa de cerdo o de ave sin fundir ni extraer de otro modo, frescos, refrigerados, congelados, salados o en salmuera, secos o ahumados.		
0209.00.10 .00	- Tocino		
0209.00.90 .00	- Las demás		
02.10	Carne y despojos comestibles, salados o en salmuera, secos o ahumados; harina y polvo comestibles, de carne o de despojos.		
0210.11.00 .00	- Carne de la especie porcina:		
0210.12.00 .00	- - Jamones, paletas y sus trozos, sin deshuesar		
0210.19.00 .00	- - Tocino entreverado de panza (panceta) y sus trozos		
0210.93.00 .00	- - Las demás		
0210.99	- - De reptiles (incluidas las serpientes y tortugas de mar)		
	- - Los demás		

NOTA: Cuando se lea despojos entiéndase vísceras o menudencias.

3. DEFINICIONES

3.1 Para los efectos de este reglamento técnico, se adoptan las definiciones contempladas en las Normas Técnicas Ecuatorianas NTE INEN 2346, 1338, 1346, 1336 y las que a continuación se detalla:

3.1.1 *Productos cárnicos preformados.* Son mezclas de carnes, no emulsionadas, adicionadas de aditivos y otros ingredientes permitidos, a las que se les da una forma determinada por medio de moldeado.

3.1.2 *Recubiertos.* Productos cárnicos a los que se les cubre con uno o más ingredientes permitidos. Por ejemplo: apanados, enharinados y otros.

3.1.3 *Cadena de frío.* Es una cadena de suministro de temperatura controlada. Una cadena de frío que se mantiene intacta garantiza a un consumidor que el producto de consumo que recibe durante la producción, transporte, almacenamiento y venta no ha salido de un rango de temperatura dada.

4. CONDICIONES GENERALES

4.1 La carne y las menudencias comestibles deben cumplir con las normas y leyes nacionales que apliquen.

4.2 Los productos indicados en el numeral 2.1 de este documento deben ser elaborados de acuerdo con las disposiciones establecidas en el Reglamento de Buenas Prácticas de Manufactura del Ministerio de Salud Pública.

4.3 Los productos indicados en el numeral 2.1 deben mantenerse bajo cadena de frío, desde la planta de faenamiento hasta su expendio.

4.4 Los productos indicados en el numeral 2.1, a excepción de las conservas de carne, deben conservarse a nivel de expendio en refrigeración (0°C a 4°C) o en congelación a una temperatura máxima de -18°C.

5. CLASIFICACIÓN

5.1 La carne molida de acuerdo con el contenido de grasa se clasifica en (véase 6.2.2):

5.1.1 Tipo I.

5.1.2 Tipo II.

5.1.3 Tipo III.

5.2 Los productos cárnicos, de acuerdo con el contenido de proteína, se clasifican en (véase 6.3.1) :

5.2.1 Tipo I.

5.2.2 Tipo II.

5.2.3 Tipo III.

5.3 Las conservas de carne se clasifican en:

5.3.1 Conservas de carne.

5.3.2 Conservas mixtas de carne y vegetales.

5.3.3 Conservas de productos cárnicos procesados.

6. REQUISITOS DEL PRODUCTO

6.1 Carne y menudencias comestibles de animales de abasto

6.1.1 Debe cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:

	n	c	m	M
Aerobios mesófilos ufc/g	5	3	1,0 x 10 ⁶	1,0 x 10 ⁷
Salmonella*/25 g	5		Ausencia	---
* Especies cero tipificadas como peligrosas para humanos				

Donde:

n = Número de muestras a examinar
 c = Número de muestras permisibles con resultados entre m y M
 m = Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad
 M = Índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad

6.2 Carne molida

6.2.1 La proteína y la grasa de la carne molida debe provenir de la especie o especies declaradas.

6.2.2 La carne molida debe cumplir con los contenidos de grasa de acuerdo a su tipo:

REQUISITOS	UNIDAD	MÍN	MÁX
Grasa total:			
Tipo I	%	-	15
Tipo II	%	> 15	30
Tipo III	%	30	40

6.2.3 La carne molida debe cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos de inocuidad:

	n	c	m	M
<i>E. coli</i> O157:H7	5	0	Ausencia	---
Salmonella*/25 g	5	0	Ausencia	---
* Especies cero tipificadas como peligrosas para humanos				

Donde:

n = Número de muestras a examinar
 c = Número de muestras permisibles con resultados entre m y M
 m = Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad
 M = Índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad

6.2.4 La carne molida debe estar exenta de sustancias conservantes, colorantes y cualquier otro aditivo.

6.3 Productos cárnicos crudos, productos cárnicos curados-madurados y productos cárnicos precocidos-cocidos, productos cárnicos preformados

6.3.1 Estos productos deben cumplir con los requisitos establecidos en las tablas indicadas a continuación:

6.3.1.1 Requisitos bromatológicos para los productos cárnicos crudos.

REQUISITO	TIPO I		TIPO II		TIPO III	
	MÍN.	MÁX.	MÍN.	MÁX.	MÍN.	MÁX.
Proteína total, % (% N x 6,25)	14	-	12	-	10	-
Proteína no cárnica, %	Ausencia		-	2	-	4

6.3.1.2 Requisitos bromatológicos para productos cárnicos cocido.

REQUISITO	TIPO I		TIPO II		TIPO III	
	MÍN.	MÁX.	MÍN.	MÁX.	MÍN.	MÁX.
Proteína total, % (% N x 6,25)	12	-	10	-	8	-
Proteína no cárnica, %	-	2	-	4	-	6

6.3.1.3 Requisitos bromatológicos para jamones cocidos

REQUISITO	TIPO I		TIPO II		TIPO III	
	MÍN.	MÁX.	MÍN.	MÁX.	MÍN.	MÁX.
Proteína total % (% N x 6,25)	13	-	12	-	11	-
Proteína no cárnica, %	-	2	-	3	-	4

6.3.1.4 Requisitos bromatológicos para productos cárnicos ahumados al natural o con adición de humo líquido (considerando únicamente la fracción comestible). Se exceptúan la costilla y la tocineta.

REQUISITO	MÍN.	MÁX.
Proteína total % (% N x 6,25)	14	-

6.3.1.5 Requisitos bromatológicos para el tocino y las costillas (considerando únicamente la fracción comestible).

REQUISITO	MÍN.	MÁX.
Proteína total % (% N x 6,25)	10	-

6.3.1.6 Requisitos bromatológicos para los productos cárnicos curados-madurados (considerando únicamente la fracción comestible).

REQUISITO	MÍN.	MÁX.
Proteína total % (% N x 6,25)		
- Productos cárnicos curados-madurados en cortes enteros	25	-
- Productos cárnicos curados-madurados en base a carne picada embutida	14	-

6.3.1.7 Requisitos bromatológicos para el paté

REQUISITO	MÍN.	MÁX.
Proteína total, % (% N x 6,25)	8	-

6.3.1.8 Requisitos bromatológicos para los productos cárnicos preformados precocidos o crudos. En estos productos la cobertura no será mayor al 30 % del producto.

REQUISITO	MÍN.	MÁX.	MÉTODO DE ENSAYO
Proteína total% *	12	-	NTE INEN 781
* Analizados sin tomar en cuenta la cobertura del producto.			

6.3.2 Deben cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos de inocuidad:

6.3.2.1 Productos cárnicos crudos, incluidos los preformados crudos y los precocidos.

	n	c	m	M
Salmonella*/ 25 g	5	0	Ausencia	---
* Especies sero tipificadas como peligrosas para humanos				

Donde:

- n = Número de muestras a examinar
 c = Número de muestras permisibles con resultados entre m y M
 m = Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad
 M = Índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad

6.3.2.2 Productos cárnicos cocidos, productos cárnicos curados-madurados, productos cárnicos preformados cocidos.

	n	c	m	M
Escherichia coli ufc/g	5	0	< 10	-
Salmonella*/25 g	5	0	Ausencia	---
* Especies sero tipificadas como peligrosas para humanos				

Donde:

- n = Número de muestras a examinar
 c = Número de muestras permisibles con resultados entre m y M
 m = Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad
 M = Índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad

6.3.3 La temperatura de almacenamiento de los productos cárnicos en los lugares de expendio debe estar entre 0 °C y 4°C (refrigeración).

6.3.4 Los materiales empleados para envasar los productos cárnicos deben ser grado alimentario aprobados para uso en este tipo de alimentos.

6.4 Conservas de carne

6.4.1 Las conservas de carne deben estar exentas de amoníaco (según NTE INEN 789) y de ácido sulfhídrico (según NTE INEN 790).

6.4.2 La conserva mixta de carne y vegetales debe contener mínimo 50% de carne determinada en la masa escurrida.

6.4.3 Las conservas de carne deben cumplir con los requisitos bromatológicos establecidos a continuación:

REQUISITOS	MÍN.	MÁX.
Masa total escurrida, % (considerando el espacio de cabeza)	55	--
pH	4,5	6,4
Proteína, % (%N x 6,25)	10,0	---

6.4.4 Las conservas de productos cárnicos procesados deben cumplir los requisitos bromatológicos establecidos en la NTE INEN 1338.

6.4.5 *Requisitos microbiológicos.* Las conservas de carne deben demostrar esterilidad comercial (ausencia de anaerobios mesófilos y termófilos).

6.4.6 El volumen ocupado por el producto, incluyendo el correspondiente medio de cobertura, no debe ser menor del 90% de la capacidad total del envase (ver NTE INEN 793) en las conservas cárnicas.

6.4.7 Al examen externo, los envases de las conservas de carne no deben presentar abombamientos, oxidación o deformaciones en la costura y en el doble cierre.

6.5 Se permite la utilización de los aditivos indicados en la NTE INEN 2074.

6.6 Para denominarse que un producto es proveniente de una especie, la proteína animal presente en el producto debe ser de la especie nombrada.

6.7 No deben contener residuos de plaguicidas en cantidades superiores a las permitidas en el Codex Alimentarius CAC/MRL 1.

6.8 No deben contener residuos de medicamentos veterinarios en cantidades superiores a las permitidas en el Codex Alimentarius CAC/MRL 2.

6.9 No deben contener contaminantes en cantidades superiores a las permitidas en el Codex Alimentarius (CODEX STAN 193).

6.10 La comercialización de estos productos, debe realizarse en unidades del Sistema Internacional de Unidades (SI).

7. REQUISITOS ROTULADO

7.1 El rotulado de los productos indicados en el numeral 2.1 deben cumplir con el Reglamento Técnico Ecuatoriano RTE INEN 022.

8. ENSAYOS PARA EVALUAR LA CONFORMIDAD

8.1 Los métodos de ensayo utilizados para verificar la calidad de los productos enlistados en el numeral 2.1 son los que a continuación se indican:

REQUISITOS	MÉTODO DE ENSAYO
Escherichia coli ufc/g	AOAC 991.14
Aerobios mesófilos ufc/g	NTE INEN 1529-5
Salmonella*/25 g	NTE INEN 1529-15
Proteína total, % N x 6,25	NTE INEN 781
Proteína no cárnica, %	No existe método de diferenciación, se verifica con la formulación declarada por el fabricante.
Grasa, %	NTE INEN 778
Masa total escurrida, %	NTE INEN 792
pH	NTE INEN 783
* Especies sero tipificadas como peligrosas para humanos	

9. DOCUMENTOS NORMATIVOS DE REFERENCIA

9.1 Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 776 *Carne y productos cárnicos. Muestreo.*

9.2 Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 778 *Carne y productos cárnicos. Determinación de la grasa total.*

9.3 Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 781 *Carne y productos cárnicos. Determinación del nitrógeno.*

9.4 Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 783 *Carne y productos cárnicos. Determinación del pH.*

9.5 Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 787 *Carne y productos cárnicos. Determinación del almidón.*

9.6 Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 789 *Carne y productos cárnicos. Ensayo de amoníaco.*

9.7 Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 790 *Carne y productos cárnicos. Ensayo de ácido sulfhídrico.*

9.8 Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 792 *Carne y productos cárnicos. Determinación de la masa escurrida.*

9.9 Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 793 *Carne y productos cárnicos. Determinación del volumen ocupado por el producto.*

9.10 Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 1336 *Carne y productos cárnicos. Conservas de carne. Requisitos.*

9.11 Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 1338 *Carne y productos cárnicos. Productos cárnicos crudos, productos cárnicos curados - madurados y productos cárnicos precocidos – cocidos. Requisitos.*

9.12 Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 1346 *Carne y productos cárnicos. Carne molida. Requisitos.*

9.13 Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 1529-5 *Control microbiológico de los alimentos. Determinación de la cantidad de microorganismos aeróbios mesófilos REP.*

9.14 Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 1529-15 *Control microbiológico de los alimentos. Salmonella. Método de detección.*

9.15 Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 2074 *Aditivos alimentarios permitidos para consumo humano. Listas positivas. Requisitos.*

9.16 Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 2346 *Carne y menudencias comestibles de animales de abasto. Requisitos.*

9.17 Codex Alimentarius CAC/MRL 1-2001 *Lista de límites máximos para residuos de plaguicidas.*

9.18 Codex Alimentario CAC/MRL 02 *Lista de Límites Máximos para residuos de medicamentos veterinarios.*

9.19 *Reglamento de Buenas Prácticas de Manufactura para Alimentos Procesados.* Decreto Ejecutivo No. 3253, Registro Oficial 696 de 4 de noviembre del 2002.

9.20 ISO 16654 Determinación E. Coli 0157:H7.

9.21 Reglamento Técnico Ecuatoriano RTE INEN 022 *Rotulado de productos alimenticios procesados, envasados y empacados.*

9.22 Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN-ISO 8423 *Planes sucesivos de muestreo para la inspección por variables para determinar el porcentaje no conforme (desviación típica conocida).*

9.23 Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN-ISO 8422 *Planes sucesivos de muestreo para la inspección por atributos.*

9.24 CAC/GL 50 *Directrices generales sobre muestreo.*

9.25 AOAC Official Method 991.14 *Coliform and Escherichia Coli counts in foods Dry Rehydratable Film (Petrifilm E. Coli Count Plate and Petrifilm Coliform Count Plate) Methods*

10. PROCEDIMIENTO PARA EVALUAR LA CONFORMIDAD

10.1 De conformidad con la Ley 2007-76 del Sistema Ecuatoriano de la Calidad, los fabricantes nacionales y los importadores de los productos contemplados en este reglamento técnico, previo a la comercialización deberán, según sea su caso, obtener el certificado de conformidad del producto que demuestre el cumplimiento de los requisitos establecidos en este documento, expedido por cualesquiera de los siguientes organismos:

a) Para productos nacionales. Un organismo de certificación acreditado o designado, según lo que establece la Ley del Sistema Ecuatoriano de la Calidad, para lo cual utilizará resultados de ensayos realizados en laboratorios de primera o tercera parte acreditados o designados.

b) Para productos importados. Un organismo de certificación acreditado por la entidad acreditadora del país de origen de estos productos, siempre y cuando existan Acuerdos de Reconocimiento Mutuo vigente entre el Organismo de Acreditación Ecuatoriano – OAE y el acreditador del país de origen de dichos productos.

10.2 De conformidad con la Ley 2007-76 del Sistema Ecuatoriano de la Calidad, los fabricantes nacionales e importadores de los productos contemplados en este reglamento técnico, deberán demostrar su cumplimiento a través de cualesquiera de los siguientes certificados de conformidad, elegidos por el solicitante y expedidos según los procedimientos establecidos por el organismo de certificación de productos, para tales efectos:

10.2.1 Certificado inicial de lote, válido únicamente para el lote muestreado.

10.2.2 Modelo 5. Este sistema incluye el ensayo/prueba y la evaluación del sistema de la calidad involucrado. Se realiza la vigilancia del sistema de la calidad y se pueden extraer muestras del producto del mercado, del punto de producción o de ambos, las cuales se evalúan para determinar la continuidad de la conformidad.

11. MUESTREO

11.1 La selección de muestras para realizar los ensayos que se describen en este reglamento técnico se efectuará según las Normas Técnicas Ecuatorianas NTE INEN 776, NTE INEN-ISO 8423 (E), NTE INEN-ISO 8422 (E) y CAC/GL 50 y de acuerdo con los procedimientos establecidos por el organismo de certificación de productos, acreditado o designado

12. AUTORIDAD VIGILANCIA Y CONTROL

12.1 De conformidad con la Ley 2007-76 del Sistema Ecuatoriano de la Calidad, el Ministerio de Industrias y Productividad y las instituciones del Estado que, en función de sus leyes constitutivas tengan facultades de fiscalización y supervisión son las autoridades competentes para efectuar las labores de vigilancia y control del cumplimiento de los requisitos del presente reglamento técnico, y demandarán de los fabricantes nacionales e importadores de los productos contemplados en este reglamento técnico la presentación de los certificados de conformidad respectivos.

13. RÉGIMEN DE SANCIONES

13.1 Los proveedores de estos productos que incumplan con lo establecido en este reglamento técnico recibirán las sanciones previstas en la Ley del Sistema Ecuatoriano de la Calidad y demás leyes vigentes, según el riesgo que implique para los usuarios y la gravedad del incumplimiento.

14. RESPONSABILIDAD DE LOS ORGANISMOS DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD

14.1 Los organismos de certificación, laboratorios o demás instancias que hayan extendido certificados de conformidad o informes de laboratorio erróneos o que hayan adulterado deliberadamente los datos de los ensayos de laboratorio o de los certificados, tendrán responsabilidad administrativa, civil, penal y/o fiscal de acuerdo con lo establecido en la Ley del Sistema Ecuatoriano de la Calidad y demás leyes vigentes.

15. REVISIÓN Y ACTUALIZACIÓN DEL REGLAMENTO TÉCNICO

15.1 Con el fin de mantener actualizadas las disposiciones de este reglamento técnico, el Instituto Ecuatoriano de Normalización, INEN, lo revisará en un plazo no mayor a cinco (5) años contados a partir de la fecha de su entrada en vigencia, para incorporar avances tecnológicos o requisitos adicionales de seguridad para la protección de la salud, la vida y el ambiente, de conformidad con lo establecido en la Ley del Sistema Ecuatoriano de la Calidad.

ARTÍCULO 2.- Disponer al Instituto Ecuatoriano de Normalización, INEN, que de conformidad con el Acuerdo Ministerial No. 11256 de 15 de julio de 2011, publicado en el Registro Oficial No. 499 de 26 de julio de 2011, publique la **PRIMERA REVISIÓN** del reglamento técnico ecuatoriano RTE INEN 056 **“CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS”** en la página web de esa Institución (www.inen.gob.ec).

ARTÍCULO 3.- Este Reglamento Técnico Ecuatoriano RTE INEN 056 (Primera Revisión) reemplaza al RTE INEN 056:2010 y entrará en vigencia desde la fecha de su promulgación en el Registro Oficial.

COMUNÍQUESE Y PUBLÍQUESE en el Registro Oficial.

Dado en Quito, Distrito Metropolitano, 08 de mayo de 2013.

f.) Mgs. Ana Elizabeth Cox Vásconez, Subsecretaria de la Calidad.

MIPRO, MINISTERIO DE INDUSTRIAS Y PRODUCTIVIDAD.- Certifico es fiel copia del original que reposa en Secretaría General.- f.) Ilegible.- Fecha: 17 de mayo de 2013.

No. 13 111

SUBSECRETARÍA DE LA CALIDAD

Considerando:

Que de conformidad con lo dispuesto en el Artículo 52 de la Constitución de la República del Ecuador, “Las personas tienen derecho a disponer de bienes y servicios de óptima calidad y a elegirlos con libertad, así como a una información precisa y no engañosa sobre su contenido y características”;

Que el Protocolo de Adhesión de la República del Ecuador al Acuerdo por el que se establece la Organización Mundial del Comercio - OMC, se publicó en el Suplemento del Registro Oficial No. 853 del 2 de enero de 1996;

Que el Acuerdo de Obstáculos Técnicos al Comercio - AOTC de la OMC, en su Artículo 2 establece las disposiciones sobre la elaboración, adopción y aplicación de reglamentos técnicos por instituciones del gobierno central y su notificación a los demás Miembros;

Que se deben tomar en cuenta las Decisiones y Recomendaciones adoptadas por el Comité de Obstáculos Técnicos al Comercio de la OMC;

Que el Anexo 3 del Acuerdo OTC, establece el Código de Buena Conducta para la elaboración, adopción y aplicación de normas;

Que la Decisión 376 de 1995 de la Comisión de la Comunidad Andina creó el “Sistema Andino de Normalización, Acreditación, Ensayos, Certificación, Reglamentos Técnicos y Metrología”, modificado por la Decisión 419 del 30 de julio de 1997;

Que la Decisión 562 de 25 de junio de 2003 de la Comisión de la Comunidad Andina establece las “Directrices para la elaboración, adopción y aplicación de Reglamentos Técnicos en los Países Miembros de la Comunidad Andina y a nivel comunitario”;

Que mediante Ley No. 2007-76, publicada en el Suplemento del Registro Oficial No. 26 del 22 de febrero de 2007, reformada en la Novena Disposición Reformatoria del Código Orgánico de la Producción, Comercio e Inversiones, publicado en el Registro Oficial Suplemento No. 351 de 29 de diciembre de 2010, constituye el Sistema Ecuatoriano de la Calidad, que tiene como objetivo establecer el marco jurídico destinado a: “i) Regular los principios, políticas y entidades relacionados con las actividades vinculadas con la evaluación de la conformidad, que facilite el cumplimiento de los compromisos internacionales en esta materia; ii) Garantizar el cumplimiento de los derechos ciudadanos relacionados con la seguridad, la protección de la vida y la salud humana, animal y vegetal, la preservación del medio ambiente, la protección del consumidor contra prácticas engañosas y la corrección y sanción de estas prácticas; y, iii) Promover e incentivar la cultura de la calidad y el mejoramiento de la competitividad en la sociedad ecuatoriana”;

Que mediante Resolución No. 06-382 del 18 de septiembre de 2006, promulgada en el Registro Oficial No. 381 del 20 de octubre de 2006, se oficializó con el carácter de Obligatorio el Reglamento Técnico Ecuatoriano RTE INEN 013 **“ETIQUETADO Y ROTULADO DE TEXTILES, PRENDAS DE VESTIR, CALZADO Y ACCESORIOS AFINES”**, el mismo que entró en vigencia el 18 de abril de 2007;

Que el Instituto Ecuatoriano de Normalización - INEN, de acuerdo a las funciones determinadas en el Artículo 15, literal b) de la Ley No. 2007-76 del Sistema Ecuatoriano de la Calidad, reformada en la Novena Disposición Reformatoria del Código Orgánico de la Producción, Comercio e Inversiones publicado en el Registro Oficial Suplemento No. 351 de 29 de diciembre de 2010, y siguiendo el trámite reglamentario establecido en el