

**RESOLUCION COMISION DE REGLAMENTOS  
TECNICOS Y COMERCIALES  
N° 0081-1999/INDECOPI-CRT**

Lima, 22 de diciembre de 1999

**CONSIDERANDO:**

Que, conforme a lo establecido en el Artículo 26° del Decreto Ley N° 25868, Ley de Organización y Funciones del INDECOPI, modificado por el Decreto Legislativo N° 807, corresponde a la Comisión de Reglamentos Técnicos y Comerciales, en su calidad de Organismo Nacional de Normalización, aprobar las Normas Técnicas recomendables para todos los sectores;

Que, las actividades de Normalización deben realizarse sobre la base del Código de Buena Conducta para la Adopción, Elaboración y Aprobación de Normas que figura como Anexo 3 del Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio de la OMC, que fuera incorporado a la legislación nacional mediante Resolución Legislativa N° 26407. Dicho Acuerdo viene siendo implementado por la Comisión a través del Sistema Peruano de Normalización, del cual forman parte el Reglamento de Elaboración y Aprobación de Normas Técnicas Peruanas y el Reglamento de Comités Técnicos de Normalización, aprobados mediante Resoluciones N° 031-93-INDECOPI/CNM y N° 033-93-INDECOPI/CNM, respectivamente;

Que, toda vez que las actividades de elaboración de Normas Técnicas Peruanas deben realizarse con la participación de representantes de todos los sectores involucrados: producción, consumo y técnico, constituidos en Comités Técnicos de Normalización, la Comisión conformó el Comité Técnico de Normalización Permanente de Carne y Productos Cárnicos, de acuerdo a lo dispuesto en el Reglamento de Comités Técnicos de Normalización antes señalado;

Que, el 10 de noviembre de 1999, dicho Comité Técnico presentó a la Secretaría Técnica de la Comisión 7 Proyectos de Normas Técnicas Peruanas, los cuales fueron elaborados de acuerdo al Reglamento de Elaboración y Aprobación de Normas Técnicas Peruanas mediante el Sistema de Adopción;

Que, luego de la evaluación correspondiente, la Secretaría Técnica de la Comisión recomendó la aprobación de dichos Proyectos de Normas Técnicas Peruanas, como Normas Técnicas Peruanas;

Estando a lo recomendado por la Secretaría Técnica, de conformidad con el Decreto Ley N° 25868, el Decreto Legislativo N° 807 y la Resolución N° 031-93-INDECOPI/CNM, la Comisión con el acuerdo unánime de sus miembros, reunidos en su sesión de fecha 22 de diciembre 1999;

## RESUELVE:

**Primero.-** APROBAR como Normas Técnicas Peruanas, las siguientes:

- |                     |  |
|---------------------|--|
| NTP-ISO 1442:1999   | CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS. Determinación del contenido de humedad. Método de referencia. 1ª Edición. Reemplaza a la NTP 201.015:1980  |
| NTP-ISO 1841-1:1999 | CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS. Determinación del contenido de cloruro. Parte 1: Método Volhard. 1ª Edición. Reemplaza a la NTP 201.013:1980   |
| NTP-ISO 1841-2:1999 | CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS. Determinación del contenido de cloruros. Parte 2: Método Potenciométrico. 1ª Edición. Reemplaza a la NTP 201.013:1980.   |
| NTP-ISO 2918:1999   | CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS. Determinación del contenido de nitritos. Método de referencia. 1ª Edición. Reemplaza a la NTP 201.011:1980   |
| NTP-ISO 3100-1:1999 | CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS. Muestreo y preparación de muestras de ensayo. Parte 1: Muestreo. 1ª Edición. Reemplaza a la NTP 201.008:1980   |
| NTP-ISO 3100-2:1999 | CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS. Muestreo y preparación de muestras de ensayo. Parte 2: Preparación de muestras de ensayos para análisis microbiológico. 1ª Edición. Reemplaza a la NTP 201.009:1980. |
| NTP-ISO 4134:1999   | CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS. Determinación del contenido de ácido L - (+) - Glutámico. Método de referencia. 1ª Edición.  |

**Segundo.-** Dejar sin efecto las siguientes Normas Técnicas Peruanas:

- |                  |  |
|------------------|--|
| NTP 201.015:1980 | CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS. Determinación del contenido de humedad.                    |
| NTP 201.013:1980 | CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS. Determinación del contenido de cloruro de sodio.           |
| NTP 201.011:1980 | CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS. Determinación del contenido de nitritos.                   |
| NTP 201.008:1980 | CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS. Extracción de la muestra para el análisis microbiológico.  |
| NTP 201.009:1980 | CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS. Preparación de la muestra para el análisis microbiológico. |

Regístrese y publíquese.

AUGUSTO RUILOBA ROSSEL  
Presidente de la Comisión de Reglamentos  
Técnicos y Comerciales