

RESOLUCIÓN No.

SUBSECRETARÍA DE LA CALIDAD

MINISTERIO DE PRODUCCIÓN, COMERCIO EXTERIOR, INVERSIONES Y PESCA

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 Registro Oficial-Suplemento 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 para la elaboración, adopción y aplicación de reglamentos técnicos por instituciones del Gobierno Central y su notificación a los demás Miembros;

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, el artículo 1 de la Ley del Sistema Ecuatoriano de la Calidad señala *“(...) Esta ley 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, de conformidad con el artículo 2 del Acuerdo Ministerial No. 11 256 del 15 de julio de 2011, publicado en el Registro Oficial No. 499 del 26 de julio de 2011; las normas técnicas ecuatorianas, códigos, guías de práctica, manuales y otros documentos técnicos de autoría del INEN deben estar al alcance de todos los ciudadanos sin excepción, a fin de que se divulgue su contenido sin costo;

Que, el artículo 2 del Decreto Ejecutivo No. 338 publicado en el Registro Oficial- Suplemento No. 263 del 9 de Junio de 2014, establece: *“Sustitúyanse las denominaciones del Instituto Ecuatoriano de Normalización por Servicio Ecuatoriano de Normalización. (...)”*;

Que, mediante Resolución No. 14 038 del 20 de enero del 2014, publicada en el Registro Oficial 181 del 11 de febrero del 2014, se oficializó con el carácter de **Obligatorio la Segunda Revisión** del reglamento técnico ecuatoriano **RTE INEN 056 (2R) “Carne y productos cárnicos”**, el mismo que entró en vigencia el 11 de febrero del 2014;

Que, mediante Resolución No. 14 277 del 30 de junio de 2014, publicada en el Registro Oficial 309 del 12 de agosto de 2014, se oficializó con el carácter de **Obligatorio la Modificatoria 1** a la segunda revisión del reglamento técnico ecuatoriano **RTE INEN 056 (2R) “Carne y productos cárnicos”**, la misma que entró en vigencia el 30 de junio de 2014;

Que, el Servicio Ecuatoriano de Normalización, INEN, de acuerdo a las funciones determinadas en el literal b) del artículo 15, de la Ley del Sistema Ecuatoriano de la Calidad, manifiesta: “*b) Formular, en sus áreas de competencia, luego de los análisis técnicos respectivos, las propuestas de normas, reglamentos técnicos y procedimientos de evaluación de la conformidad, los planes de trabajo, así como las propuestas de las normas y procedimientos metrológicos;(…)*” ha formulado el proyecto de **Tercera Revisión** del reglamento técnico ecuatoriano **PRTE INEN 056 “Productos cárnicos”**;

Que, en conformidad con el numeral 2.9.2 del artículo 2 del Acuerdo de Obstáculos Técnicos al Comercio de la OMC y, el artículo 12 de la Decisión 827 de la Comisión de la Comunidad Andina, CAN, se **Notificará** a través de la Secretaría General correspondiente el mencionado proyecto de reglamento técnico;

Que, el inciso primero del artículo 29 de la Ley del Sistema Ecuatoriano de la Calidad manifiesta: “*La reglamentación técnica comprende la elaboración, adopción y aplicación de reglamentos técnicos necesarios para precautelar los objetivos relacionados con la seguridad, la salud de la vida humana, animal y vegetal, la preservación del medio ambiente y la protección del consumidor contra prácticas engañosas*”;

Que, mediante Resolución COMEX No. 020-2017 del Comité de Comercio Exterior, entró en vigencia a partir del 01 de septiembre de 2017 la reforma íntegra del Arancel del Ecuador;

Que, la Decisión 827 de 18 de julio de 2018 de la Comisión de la Comunidad Andina establece los “*Lineamientos para la elaboración, adopción y aplicación de reglamentos técnicos y los procedimientos de evaluación de la conformidad en los Países Miembros de la Comunidad Andina y a nivel comunitario*”;

Que, mediante Acuerdo Ministerial 18 152 del 09 de octubre de 2018, el Ministro de Industrias y productividad encargado, dispone a la Subsecretaría del Sistema de la Calidad, en coordinación con el Servicio Ecuatoriano de Normalización – INEN y el Servicio de Acreditación Ecuatoriano – SAE, realizar un análisis y mejorar los reglamentos técnicos ecuatorianos RTE INEN; así como, los proyectos de reglamentos que se encuentran en etapa de notificación, a fin de determinar si cumplen con los legítimos objetivos planteados al momento de su emisión;

Que, por Decreto Ejecutivo No. 559 vigente a partir del 14 de noviembre de 2018, publicado en el Registro Oficial-Suplemento No. 387 del 13 de diciembre de 2018, en su artículo 1 se decreta “*Fusiónese por absorción al Ministerio de Comercio Exterior e Inversiones las siguientes instituciones: el Ministerio de Industrias y Productividad, el Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones Extranjeras, y el Ministerio de Acuacultura y Pesca*”; y en su artículo 2 dispone “*Una vez concluido el proceso de fusión por absorción, modifíquese la denominación del Ministerio de Comercio Exterior e Inversiones a Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca*”;

Que, en la normativa ibidem en su artículo 3 dispone “*Una vez concluido el proceso de fusión por absorción, todas las competencias, atribuciones, funciones, representaciones, y delegaciones constantes en leyes, decretos, reglamentos, y demás normativa vigente, que le correspondían al Ministerio de Industrias y Productividad, al Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones Extranjeras y, al Ministerio de Acuacultura y Pesca, serán asumidas por el Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca*”;

Que, el literal f) del artículo 17 de la Ley del Sistema Ecuatoriano de la Calidad, establece que “*En relación con el INEN, corresponde al Ministerio de Industrias y Productividad; (...) f) aprobar las propuestas de normas o reglamentos técnicos y procedimientos de evaluación de la conformidad, en el ámbito de su competencia. (...)*”, en consecuencia, es competente para aprobar y oficializar con el carácter de **Obligatorio**, la **Tercera Revisión** del reglamento técnico ecuatoriano, **RTE INEN 056 “Productos cárnicos”**, mediante su publicación en el Registro Oficial, a fin de que exista un justo equilibrio de intereses entre proveedores y consumidores;

Que, mediante Acuerdo Ministerial No. 11 446 del 25 de noviembre de 2011, publicado en el Registro Oficial No. 599 del 19 de diciembre de 2011, se delega a la Subsecretaría 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.- Notificar el proyecto de **Tercera Revisión** del:

REGLAMENTO TÉCNICO ECUATORIANO PRTE INEN 056 (3R) “PRODUCTOS CÁRNICOS”

1. OBJETO

1.1 Este reglamento técnico ecuatoriano establece los requisitos que deben cumplir los productos cárnicos previamente a la comercialización de productos nacionales e importados, con el propósito de proteger la salud de las personas, así como prevenir prácticas que puedan inducir a error.

2. CAMPO DE APLICACIÓN

2.1 Este reglamento técnico se aplica a los productos:

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

2.1.2 Conservas de carne

2.2 Los productos que son objeto de aplicación de este reglamento técnico se encuentran comprendidos en la siguiente clasificación arancelaria:

Clasificación/ Código	Designación del producto/mercancía
16.02	Las demás preparaciones y conservas de carne, despojos o sangre.
1602.10.00.00	- Preparaciones homogeneizadas
1602.20.00.00	- De hígado de cualquier animal
	- De aves de la partida 01.05:
1602.31	-- De pavo (gallipavo):
1602.31.10.00	--- En trozos sazonados y congelados
1602.31.90.00	--- Los demás
1602.32	-- De aves de la especie <i>Gallus domesticus</i> :
1602.32.10.00	--- En trozos sazonados y congelados
1602.32.90.00	--- Los demás
1602.39	-- Las demás:
1602.39.10.00	--- En trozos sazonados y congelados
1602.39.90.00	--- Los demás
	- De la especie porcina:
1602.41.00.00	-- Jamones y trozos de jamón
1602.42.00.00	-- Paletas y trozos de paleta
1602.49.00.00	-- Las demás, incluidas las mezclas
1602.50.00.00	- De la especie bovina

1602.90.00.00	- Las demás, incluidas las preparaciones de sangre de cualquier animal
---------------	--

2.3 Este reglamento técnico no aplica a:

2.3.1 Productos a base de pescado, mariscos o crustáceos crudos y alimento sucedáneos de cárnicos.

3. DEFINICIONES

3.1 Para efectos de aplicación de este reglamento técnico, se adoptan las definiciones contempladas en las normas NTE INEN 1338, NTE INEN 1336 y, las que a continuación se detallan:

3.1.1 *Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura.* Documento expedido por los organismos de inspección acreditados, al establecimiento que cumple con todas las disposiciones establecidas en normativa técnica sanitaria.

3.1.2 *Consumidor.* Toda persona natural o jurídica que como destinatario final adquiera, utilice o disfrute bienes o servicios. Cuando el presente reglamento mencione al consumidor, dicha denominación incluirá al usuario.

3.1.3 *Distribuidores o comerciantes.* Las personas naturales o jurídicas que de manera habitual venden o proveen al por mayor o al detal, bienes destinados finalmente a los consumidores, aun cuando ello no se desarrolle en establecimientos abiertos al público.

3.1.4 *Embalaje.* Es la protección al envase y al producto alimenticio mediante un material adecuado con el objeto de protegerlos de daños físicos y agentes exteriores, facilitando de este modo su manipulación durante el transporte y almacenamiento.

3.1.5 *Empaque o envase.* Todo material primario (contacto directo con el producto) o secundario que contiene o recubre al producto hasta su entrega al consumidor, con la finalidad de protegerlo del deterioro y facilitar su manipulación.

3.1.6 *Importador.* Persona natural o jurídica que de manera habitual importa bienes para su venta o provisión en otra forma al interior del territorio nacional.

3.1.7 *Indeleble.* Que no se puede borrar.

3.1.8 *Marca o nombre comercial.* Cualquier signo que sea apto para distinguir productos en el mercado.

3.1.9 *Notificación Sanitaria.* Es la comunicación en la cual el interesado informa a la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, ARCSA, bajo declaración jurada, que comercializará en el país un alimento procesado, fabricado en el territorio nacional o en el exterior cumpliendo con condiciones de calidad, seguridad e inocuidad.

3.1.10 *País de origen.* País de fabricación, producción o elaboración del producto.

3.1.11 *Productores o fabricantes.* Las personas naturales o jurídicas que extraen, industrializan o transforman bienes intermedios o finales para su provisión a los consumidores.

4. REQUISITOS

4.1 Requisitos de producto. Los productos objeto de este reglamento técnico deben cumplir como mínimo los siguientes requisitos:

4.1.1 Requisitos microbiológicos**4.1.1.1 Productos cárnicos: crudos, curados -madurados y precocidos – cocidos.****Tabla 1. Requisitos microbiológicos para productos cárnicos crudos**

Requisito	Unidad	n	c	m	M
Aerobios mesófilos	UFC/g	5	3	$1,0 \times 10^0$	$1,0 \times 10^1$
<i>Escherichia coli</i>	UFC/g	5	2	$1,0 \times 10^2$	$1,0 \times 10^3$
<i>Staphylococcus aureus</i>	UFC/g	5	2	$1,0 \times 10^3$	$1,0 \times 10^4$
<i>Salmonella</i>	/ 25 g	5	0	0	----

Tabla 2. Requisitos microbiológicos para productos cárnicos cocidos

Requisito	Unidad	n	c	m	M
Aerobios mesófilos	UFC/g	5	3	$1,0 \times 10^5$	$1,0 \times 10^7$
<i>Escherichia coli</i>	UFC/g	5	-	< 10	--
<i>Staphylococcus aureus</i>	UFC/g	5	2	$1,0 \times 10^2$	$1,0 \times 10^3$
<i>Salmonella</i>	/ 25 g	5	0	0	---

Tabla 3. Requisitos microbiológicos para productos cárnicos curados – madurados

Requisito	Unidad	n	c	m	M
<i>Staphylococcus aureus</i>	UFC/g	5	2	$1,0 \times 10^2$	$1,0 \times 10^3$
<i>Clostridium perfringens</i>	UFC/g	5	1	$1,0 \times 10^3$	$1,0 \times 10^4$
<i>Salmonella</i>	/ 25 g	5	0	0	---

Tabla 4. Requisitos microbiológicos para productos cárnicos precocidos congelados

Requisito	Unidad	n	c	m	M
Aerobios mesófilos	UFC/g	5	3	$1,0 \times 10^0$	$1,0 \times 10^1$
<i>Escherichia coli</i>	UFC/g	5	2	$1,0 \times 10^2$	$1,0 \times 10^3$
<i>Staphylococcus aureus</i>	UFC/g	5	2	$1,0 \times 10^3$	$1,0 \times 10^4$
<i>Salmonella</i>	/ 25 g	5	0	0	----

Dónde:

- n es el número de muestras a analizar
 m es el límite de aceptación
 M es el límite superado el cual se rechaza
 c es el número de muestras admisibles con resultados entre m y M

UFC Unidades formadoras de colonia

4.1.1.2 Las conservas de productos cárnicos deben demostrar la esterilidad comercial (ausencia de anaerobios mesófilos y termófilos).

4.1.2 *Aditivos*. Se permite la adición de aditivos alimentarios de conformidad con los límites establecidos en la norma NTE INEN-CODEX 192.

4.1.3 *Contaminantes*. Los productos objeto del presente reglamento técnico no deben contener residuos de plaguicidas o sus metabolitos y/o, residuos de medicamentos veterinarios en cantidades superiores a las máximas permitidas en la última revisión del Codex Alimentarius (CAC/MRL 2).

El límite máximo permitido debe ser el que establece el Codex Alimentarius de contaminantes Codex Stan 193-1995.

4.2 Métodos de ensayo Los métodos de ensayo utilizados para la demostración de la conformidad, deben ser los establecidos en el presente reglamento técnico o los métodos publicados en normas internacionales, regionales o nacionales u organizaciones técnicas reconocidas; los métodos de ensayos no normalizados deben ser validados.

5. REQUISITOS DE ENVASE, EMPAQUE Y ROTULADO O ETIQUETADO

5.1 Los productos objeto de este reglamento técnico deben contener la información de rotulado de acuerdo a lo establecido en el reglamento técnico RTE INEN 022 *“Rotulado de productos alimenticios procesados, envasados y empaquetados”*.

6. REFERENCIA NORMATIVA

6.1 Norma NTE INEN 1336 (1R):2010, *Carne y productos cárnicos. Conservas de carne. Requisitos*.

6.2 Norma NTE INEN 1338 (3R):2012 + enmienda: 2016, *Carne y productos cárnicos. Productos cárnicos crudos, productos cárnicos curados - madurados y productos cárnicos precocidos – cocidos. Requisitos*.

6.3 Norma NTE INEN-CODEX 192: 2016, *Norma general para los aditivos alimentarios (CODEX STAN 192-1995, IDT)*.

6.4 Norma CODEX STAN 193-1995:2018, *Norma general para los contaminantes y toxinas presentes en los alimentos y piensos*.

6.5 CAC/MRL 2: 2018, *Maximum residue limits (MRLs) and risk management recommendations (RMRs) for residues of veterinary drugs in foods*.

6.6 Reglamento RTE INEN 022 (2R):2014 + corrigiendo 1:2015, *Rotulado de productos alimenticios procesados, envasados y empaquetados*.

7. PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO

7.1 La demostración de la conformidad con los reglamentos técnicos ecuatorianos, mediante la aplicación de Acuerdos de Reconocimiento Mutuo, Convenios de Facilitación al Comercio o cualquier otro instrumento legal que el Ecuador haya suscrito con algún país y que éste haya sido ratificado, debe ser evidenciada aplicando las disposiciones establecidas en estos acuerdos. Los fabricantes, importadores, distribuidores o comercializadores deben asegurarse que el producto cumpla en todo momento con los requisitos establecidos en el reglamento técnico ecuatoriano. Los expedientes con las evidencias de tales cumplimientos deben ser mantenidos en poder del fabricante, importador, distribuidor o comercializador por el plazo establecido en la legislación ecuatoriana.

8. PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD (PEC)

8.1 Para la demostración de la conformidad de los productos nacionales e importados contemplados en el campo de aplicación de este reglamento; la Autoridad Sanitaria Nacional, a través de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA); exigirá el cumplimiento de los requisitos establecidos en el presente reglamento técnico al otorgar la Notificación Sanitaria (NS) o

inscripción por línea de producción certificada en Buenas Prácticas de Manufactura, en concordancia con los procedimientos establecidos por la Autoridad Sanitaria Nacional.

9. AUTORIDAD DE FISCALIZACIÓN Y/O SUPERVISIÓN

9.1 De conformidad con lo que establece la Ley del Sistema Ecuatoriano de la Calidad, el Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca (MPCEIP) 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.

9.2 La autoridad de vigilancia y control sanitario se reserva el derecho de verificar el cumplimiento del presente reglamento técnico, en cualquier momento de acuerdo con lo establecido en el numeral del Procedimiento de Evaluación de la Conformidad (PEC).

Cuando se requiera verificar el cumplimiento de los requisitos del presente reglamento técnico, los costos por inspección o ensayo que se generen por la utilización de los servicios, de un organismo de evaluación de la conformidad acreditado por el SAE o, designado por el MPCEIP serán asumidos por el fabricante, si el producto es nacional, o por el importador, si el producto es importado.

10. FISCALIZACIÓN Y/O SUPERVISIÓN

10.1 La autoridad de vigilancia y control sanitario, en función de sus competencias, evaluará la conformidad con los reglamentos técnicos según lo establecido en los procedimientos de evaluación de la conformidad; para lo cual podrán utilizar organismos de certificación, de inspección y laboratorios de ensayo acreditados o designados por los organismos competentes.

10.2 Con el propósito de desarrollar y ejecutar actividades de vigilancia del mercado, la Ministra o el Ministro de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca podrá disponer a las instituciones que conforman el Sistema Ecuatoriano de la Calidad, elaboren los respectivos programas de evaluación de la conformidad en el ámbito de sus competencias, ya sea de manera individual o coordinada entre sí.

10.3 Las autoridades de fiscalización y/o supervisión ejercerán sus funciones de manera independiente, imparcial y objetiva, y dentro del ámbito de sus competencias.

11. RÉGIMEN DE SANCIONES

11.1 Los fabricantes, importadores, distribuidores o comercializadores 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, su reglamento general y demás leyes vigentes, según el riesgo que implique para los usuarios y la gravedad del incumplimiento.

11.2 Los organismos de certificación, inspección, laboratorios o demás instancias que hayan extendido certificados de conformidad, inspección o informes de ensayos o calibración erróneos o que hayan adulterado deliberadamente los datos de los ensayos o calibraciones emitidos por el 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.

12. REVISIÓN Y ACTUALIZACIÓN DEL REGLAMENTO TÉCNICO

12.1 Con el fin de mantener actualizadas las disposiciones de este reglamento técnico ecuatoriano, el Servicio 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 Servicio Ecuatoriano de Normalización, INEN, publique la Tercera Revisión del reglamento técnico ecuatoriano, **RTE INEN 056 (3R) "Productos cárnicos"** en la página web de esa Institución (www.normalizacion.gob.ec).

ARTÍCULO 3.- El presente reglamento técnico ecuatoriano RTE INEN 056 (Tercera Revisión) reemplaza al RTE INEN 056:2014 (Segunda Revisión) y su Modificatoria 1:2014 y, entrará en vigencia transcurrido el plazo de seis (6) meses a partir del día siguiente de su publicación en el Registro Oficial.

COMUNÍQUESE Y PUBLÍQUESE en el Registro Oficial.

Dado en Quito, Distrito Metropolitano,

Mgs. Armin Pazmiño Silva
SUBSECRETARIO DE LA CALIDAD