

No.

**MINISTERIO DE INDUSTRIAS Y PRODUCTIVIDAD**

**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. 13 110 del 08 de mayo de 2013 promulgada en el Registro Oficial No. 10 del 07 de junio de 2013, se oficializó con el carácter de Obligatoria la **Primera Revisión** del Reglamento Técnico Ecuatoriano **RTE INEN 056 "Carne y productos cárnicos"**, la misma que entró en vigencia en el 2013-06-07.

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 **SEGUNDA 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, el Artículo 11 de la Decisión 562 de la Comisión de la Comunidad Andina, CAN, se debe proceder a la **NOTIFICACIÓN** del proyecto de segunda revisión del mencionado reglamento;

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 notificar la **SEGUNDA REVISIÓN** del **reglamento técnico ecuatoriano RTE INEN 056 “CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS”**;

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.- Notificar** el proyecto de Segunda Revisión del siguiente:

#### **REGLAMENTO TÉCNICO ECUATORIANO RTE INEN 56 (2R) “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	- En canales o medias canales
0201.20.00	- Los demás cortes (trozos) sin deshuesar
0201.30.00	- Deshuesada:
0201.30.00.10	- - “Cortes finos”
0201.30.00.90	- - Los demás

**02.02 Carne de animales de la especie bovina, congelada.**

- 0202.10.00 - En canales o medias canales
- 0202.20.00 - Los demás cortes (trozos) sin deshuesar
- 0202.30.00 - Deshuesada:
- 0202.30.00.10 - - "Cortes finos"
- 0202.30.00.90 - - Los demás

**02.03 Carne de animales de la especie porcina, fresca, refrigerada o congelada.**

- Fresca o refrigerada:
- 0203.11.00 - - En canales o medias canales
- 0203.12.00 - - Piernas, paletas, y sus trozos, sin deshuesar
- 0203.19 - - Las demás:
- 0203.19.10 - - - Carne sin hueso
- 0203.19.20 - - - Chuletas, costillas
- 0203.19.30 - - - Tocino con partes magras
- 0203.19.90 - - - Los demás
- Congelada:
- 0203.21.00 - - En canales o medias canales
- 0203.22.00 - - Piernas, paletas, y sus trozos, sin deshuesar
- 0203.29 - - Las demás:
- 0203.29.10 - - - Carne sin hueso
- 0203.29.20 - - - Chuletas, costillas
- 0203.29.30 - - - Tocino con partes magras
- 0203.29.90 - - - Los demás

**02.04 Carne de animales de las especies ovina o caprina, fresca, refrigerada o congelada.**

- 0204.10.00 - Canales o medias canales de cordero, frescas o refrigeradas
- Las demás carnes de animales de la especie ovina, frescas o refrigeradas:
- 0204.21.00 - - En canales o medias canales
- 0204.22.00 - - Los demás cortes (trozos) sin deshuesar
- 0204.23.00 - - Deshuesadas
- 0204.30.00 - Canales o medias canales de cordero, congeladas
- Las demás carnes de animales de la especie ovina, congeladas:
- 0204.41.00 - - En canales o medias canales
- 0204.42.00 - - Los demás cortes (trozos) sin deshuesar
- 0204.43.00 - - Deshuesadas
- 0204.50.00 - 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 - De la especie bovina, frescos o refrigerados
- De la especie bovina, congelados:
- 0206.21.00 - - Lenguas
- 0206.22.00 - - Hígados
- 0206.29.00 - - Los demás
- 0206.30.00 - De la especie porcina, frescos o refrigerados
- De la especie porcina, congelados:
- 0206.41.00 - - Hígados
- 0206.49.00 - - Los demás
- 0206.80.00 - Los demás, frescos o refrigerados
- 0206.90.00 - Los demás, congelados

**02.07 Carne y despojos comestibles, de aves de la partida 01.05, frescos, refrigerados o congelados.**

- De gallo o gallina:
- 0207.11.00 - - Sin trocear, frescos o refrigerados
- 0207.12.00 - - Sin trocear, congelados
- 0207.13.00 - - Trozos y despojos, frescos o refrigerados

- 0207.14.00            -- Trozos y despojos, congelados
- De pavo (gallipavo):
- 0207.24.00            -- Sin trocear, frescos o refrigerados
- 0207.25.00            -- Sin trocear, congelados
- 0207.26.00            -- Trozos y despojos, frescos o refrigerados
- 0207.27.00            -- Trozos y despojos, congelados
- De pato:
- 0207.41.00            -- Sin trocear, frescos o refrigerados
- 0207.42.00            -- Sin trocear, congelados
- 0207.43.00            -- Hígados grasos, frescos o refrigerados
- 0207.44.00            -- Los demás, frescos o refrigerados
- 0207.45.00            -- Los demás, congelados
- De ganso:
- 0207.51.00            -- Sin trocear, frescos o refrigerados
- 0207.52.00            -- Sin trocear, congelados
- 0207.53.00            -- Hígados grasos, frescos o refrigerados
- 0207.54.00            -- Los demás, frescos o refrigerados
- 0207.55.00            -- Los demás, congelados
- 0207.60.00            - De pintada

**02.08 Las demás carnes y despojos comestibles, frescos, refrigerados o congelados.**

- 0208.10.00            - De conejo o liebre
- 0208.60.00            - De camellos y demás camélidos (*Camelidae*)
- 0208.90.00            - Las demás

**02.09 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.**

- 0209.10                - De cerdo:
- 0209.10.10            -- Tocino sin partes magras
- 0209.10.90            -- Los demás
- 0209.90.00            - Las demás

**02.10 Carne y despojos comestibles, salados o en salmuera, secos o ahumados; harina y polvo comestibles, de carne o de despojos.**

- Carne de la especie porcina:
- 0210.11.00            -- Jamones, paletas, y sus trozos, sin deshuesar
- 0210.12.00            -- Tocino entreverado de panza (panceta) y sus trozos
- 0210.19.00            -- Las demás
- 0210.20.00            - Carne de la especie bovina
- 0210.99.90            --- Los demás

**1601.00.00 Embutidos y productos similares de carne, despojos o sangre; preparaciones alimenticias a base de estos productos.**

**16.02 Las demás preparaciones y conservas de carne, despojos o sangre.**

- 1602.10.00            - Preparaciones homogeneizadas
- 1602.20.00            - De hígado de cualquier animal
- De aves de la partida 01.05:
- 1602.31                -- De pavo (gallipavo):
- 1602.31.10            --- En trozos sazonados y congelados
- 1602.31.90            --- Los demás
- 1602.32                -- De gallo o gallina:
- 1602.32.10            --- En trozos sazonados y congelados
- 1602.32.90            --- Los demás
- 1602.39                -- Las demás:
- 1602.39.10            --- En trozos sazonados y congelados
- 1602.39.90            --- Los demás
- De la especie porcina:
- 1602.41.00            -- Jamones y trozos de jamón

1602.42.00	- - Paletas y trozos de paleta
1602.49.00	- - Las demás, incluidas las mezclas
1602.50.00	- De la especie bovina
1602.90.00	- Las demás, incluidas las preparaciones de sangre de cualquier animal

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, NTE INEN 1338, NTE INEN 1346, NTE INEN 1336 y las que a continuación se detallan:

**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 moldeo.

**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.

**3.1.4** *Proveedor.* Toda persona natural o jurídica de carácter público o privado que desarrolle actividades de producción, fabricación, importación, construcción, distribución, alquiler o comercialización de bienes, así como prestación de servicios a consumidores, por las que se cobre precio o tarifa. Esta definición incluye a quienes adquieran bienes o servicios para integrarlos a procesos de producción o transformación, así como a quienes presten servicios públicos por delegación o concesión.

### 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:

**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:

**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 lo establecido en el capítulo de requisitos de la norma NTE INEN 2346 vigente.

### **6.2 Carne molida**

**6.2.1** Debe cumplir con lo establecido en el capítulo de requisitos de la norma NTE INEN 1346 vigente.

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

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

**6.3.1** Deben cumplir con lo establecido en el capítulo de requisitos de la norma NTE INEN 1338 vigente

### **6.4 Conservas de carne**

**6.4.1** Deben cumplir con lo establecido en el capítulo de requisitos de la norma NTE INEN 1336 vigente

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

**6.6** Se permite la utilización de los aditivos indicados en la norma NTE INEN - CODEX 192

**6.7** No deben contener residuos de plaguicidas en cantidades superiores a las permitidas en la norma NTE INEN - CODEX CAC/MRL 1.

**6.8** No deben contener residuos de medicamentos veterinarios en cantidades superiores a las permitidas en la norma NTE INEN - CODEX CAC/MRL 2.

**6.9** No deben contener contaminantes en cantidades superiores a las permitidas en la norma NTE INEN - CODEX 193.

## **7. REQUISITOS DE ROTULADO**

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

## **8. MUESTREO**

**8.1** La inspección y el muestreo para verificar el cumplimiento de los requisitos señalados en el presente Reglamento Técnico, se deben realizar de acuerdo a los planes de muestreo establecidos en la Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN-ISO 2859-1 vigente y según los procedimientos establecidos por el organismo de certificación de productos, acreditado o designado

## **9. ENSAYOS PARA EVALUAR LA CONFORMIDAD**

### **9.1 Carne y menudencias comestibles de animales de abasto.**

**9.1.1** Los métodos de ensayo utilizados para verificar el cumplimiento de los requisitos contemplados en este reglamento técnico son los establecidos en las tablas del capítulo de requisitos de la norma NTE INEN 2346 vigente.

### **9.2 Carne molida**

**9.2.1** Los métodos de ensayo utilizados para verificar el cumplimiento de los requisitos contemplados en este reglamento técnico son los establecidos en las tablas del capítulo de requisitos de la norma NTE INEN 1346 vigente.

### **9.3 Productos cárnicos crudos, productos cárnicos curados-madurados y productos cárnicos precocidos-cocidos, productos cárnicos preformados**

**9.3.1** Los métodos de ensayo utilizados para verificar el cumplimiento de los requisitos contemplados en este reglamento técnico son los establecidos en las tablas del capítulo de requisitos de la norma NTE INEN 1338 vigente.

### **9.4 Conservas de carne**

**9.4.1** Los métodos de ensayo utilizados para verificar el cumplimiento de los requisitos contemplados en este reglamento técnico son los establecidos en las tablas del capítulo de requisitos de la norma NTE INEN 1336 vigente.

## **10. DOCUMENTOS DE REFERENCIA**

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

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

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

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

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

10.6 Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN-CODEX CAC/MRL 1 *Lista de límites máximos para residuos de plaguicidas.*

10.7 Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN-CODEX CAC/MRL 02 *Lista de Límites Máximos para residuos de medicamentos veterinarios.*

10.8 Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN CODEX 192 *Norma General para los aditivos alimentarios*

10.9 Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN CODEX 193 *Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y piensos*

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

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

10.12 NTE INEN ISO 2859-1 Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1. Programas de muestreo clasificados por el nivel aceptable de calidad (AQL) para inspección lote a lote

10.13 ISO/IEC 17067 Conformity assessment -- Fundamentals of product certification and guidelines for product certification schemes

## **11. PROCEDIMIENTO PARA LA EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD**

**11.1** De conformidad con lo que establece la Ley 2007-76 del Sistema Ecuatoriano de la Calidad, previamente a la comercialización de los productos nacionales e importados contemplados en este reglamento técnico, deberán demostrar su cumplimiento a través de un certificado de conformidad de producto, expedido por un organismo de certificación de producto acreditado o designado en el país, o por aquellos que se hayan emitido en relación a los acuerdos vigentes de reconocimiento mutuo con el país, de acuerdo a lo siguiente:

**a) Para productos importados.** Emitido por un organismo de certificación de producto acreditado, cuya acreditación sea reconocida por el OAE, o por un organismo de certificación de producto designado conforme lo establece la Ley del Sistema Ecuatoriano de la Calidad.

**b) Para productos fabricados a nivel nacional.** Emitido por un organismo de certificación de producto acreditado por el OAE o designado conforme lo establece la Ley del Sistema Ecuatoriano de la Calidad.

**11.2** Para la demostración de la conformidad de los productos, los fabricantes nacionales e importadores deberán demostrar su cumplimiento a través de la presentación del certificado de conformidad, Esquema 1b, establecido en la norma ISO/IEC 17067.

**11.3** Los productos que cuenten con Sello de Calidad INEN, no están sujetos al requisito de certificado de conformidad para su comercialización.

## **12. AUTORIDAD DE VIGILANCIA Y CONTROL**



**12.1** De conformidad con lo que establece la Ley del Sistema Ecuatoriano de la Calidad, el Ministerio de Industrias y Productividad y el Ministerio de Salud pública 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.

**12.2** Las autoridades de vigilancia del mercado ejercerán sus funciones de manera independiente, imparcial y objetiva, y dentro del ámbito de sus competencias.

### **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 **SEGUNDA REVISIÓN** del reglamento técnico ecuatoriano RTE INEN 056 "**CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS**" en la página web de esa Institución ([www.inen.gob.ec](http://www.inen.gob.ec)).

**ARTÍCULO 3.-** El presente reglamento técnico ecuatoriano RTE INEN 056 (Segunda Revisión) reemplaza al RTE INEN 056:2013 (Primera Revisión) 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,

**Mgs. Ana Elizabeth Cox Vásquez**  
**SUBSECRETARIA DE LA CALIDAD**