

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 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 el Proyecto de Reglamento Técnico Ecuatoriano PRTE INEN 082 "**SALSAS Y ADEREZOS**";

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, se debe proceder a la **NOTIFICACIÓN** 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, notificar y oficializar con el carácter de **OBLIGATORIO**, el **reglamento técnico ecuatoriano RTE INEN 082 “SALSAS Y ADEREZOS”**;

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 siguiente proyecto de:

REGLAMENTO TÉCNICO ECUATORIANO PRTE INEN 082 “SALSAS Y ADEREZOS”

1. OBJETO

1.1 Este reglamento técnico establece los requisitos que deben cumplir las salsas y aderezos 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 APLICACION

2.1 Este reglamento técnico aplica a los siguientes productos que se elaboren a nivel nacional, importen o se comercialicen en el Ecuador:

2.1.1 Concentrado de tomate.

2.1.2 Salsa de tomate.

2.1.3 Aderezo de salsa de tomate.

2.1.4 Mostaza.

2.1.5 Mayonesa.

2.1.6 Vinagre.

2.2 Estos productos se encuentran comprendidos en la siguiente clasificación arancelaria:

CLASIFICACIÓN	DESCRIPCIÓN
21.03	Preparaciones para salsas y salsas preparadas; condimentos y sazonadores, compuestos; harina de mostaza y mostaza preparada.
2103.20.00 .00	- «Ketchup» y demás salsas de tomate
2103.30	- Harina de mostaza y mostaza preparada:
2103.30.10 .00	- - Harina de mostaza
2103.30.20 .00	- - Mostaza preparada
2103.90	- Los demás:
2103.90.10 .00	- - Salsa mayonesa
2103.90.20 .00	- - Condimentos y sazonadores, compuestos
2103.90.90 .00	- - Las demás
2209.00.00 .00	Vinagre y sucedáneos del vinagre obtenidos a partir del ácido acético

3. DEFINICIONES

3.1 Para los efectos de este Reglamento Técnico se adoptan las definiciones contempladas en las Normas Técnicas Ecuatorianas NTE INEN 1025, NTE INEN 1026, NTE INEN 2294, NTE INEN 2295, NTE INEN 2296, NTE INEN 2525 y las que a continuación se detallan:

3.1.1 Salsa o aderezo. Mezcla fluida de ingredientes que se usan para acompañar a los alimentos y modificar su sabor.

3.1.1 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 El proceso de elaboración debe realizarse bajo las condiciones establecidas en el Reglamento de Buenas Prácticas de Manufactura del Ministerio de Salud Pública.

4.2 En el proceso de elaboración de estos productos se debe considerar las disposiciones establecidas en el CPE INEN-CODEX 1; CPE INEN-CODEX 23; CPE INEN-CODEX 40.

5. REQUISITOS DEL PRODUCTO

5.1 Concentrado de tomate

5.1.1 Estos productos deben cumplir con lo establecido en el capítulo de requisitos de la NTE INEN 1025 vigente.

5.2 Salsa de tomate

5.2.1 Estos productos deben cumplir con lo establecido en el capítulo de requisitos de la NTE INEN 1026 vigente.

5.3 Aderezos de salsa de tomate

5.3.1 Estos productos deben cumplir con lo establecido en el capítulo de requisitos de la NTE INEN 2525 vigente.

5.4 Mostaza

5.4.1 Estos productos deben cumplir con lo establecido en el capítulo de requisitos de la NTE INEN 2294 vigente.

5.5 Mayonesa

5.5.1 Estos productos deben cumplir con lo establecido en el capítulo de requisitos de la NTE INEN 2295 vigente.

5.6 Vinagre

5.6.1 Estos productos deben cumplir con lo establecido en el capítulo de requisitos de la NTE INEN 2296 vigente.

5.7 Aditivos. Se permite el uso de los aditivos establecidos en la NTE INEN 2074.

5.8 Contaminantes. El límite máximo de contaminantes son los establecidos en la NTE INEN-CODEX 193.

5.8.1 El límite máximo de residuos de plaguicidas son los establecidos en el CAC/MRL 1.

5.9 El vinagre utilizado como ingrediente en la elaboración de las salsas o aderezos (con excepción del vinagre) debe provenir de un proceso de fermentación acética. En sustitución del vinagre podrá utilizarse ácido acético diluido de calidad alimentaria.

6. REQUISITOS DE ROTULADO

6.1 El rotulado de los productos contemplados en este documento, deben cumplir con el Reglamento Técnico Ecuatoriano RTE INEN 022.

7. MUESTREO

7.1 El muestreo para la evaluación de la conformidad de los productos contemplados en el presente reglamento técnico, se efectuará según el tamaño del lote a partir de la Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN-ISO 2859-1, y de acuerdo a los procedimientos establecidos por el organismo de certificación de productos, acreditado o designado

8. ENSAYOS PARA EVALUAR LA CONFORMIDAD

8.1 Concentrado de tomate

8.1.1 Los métodos de ensayo utilizados para verificar el cumplimiento con este Reglamento Técnico son los establecidos en las tablas del capítulo de requisitos de la NTE INEN 1025 vigente.

8.2 Salsa de tomate

8.2.1 Los métodos de ensayo utilizados para verificar el cumplimiento con este Reglamento Técnico son los establecidos en las tablas del capítulo de requisitos de la NTE INEN 1026 vigente.

8.3 Aderezo de salsa de tomate

8.3.1 Los métodos de ensayo utilizados para verificar el cumplimiento con este Reglamento Técnico son los establecidos en las tablas del capítulo de requisitos de la NTE INEN 2525 vigente.

8.4 Mostaza

8.4.1 Los métodos de ensayo utilizados para verificar el cumplimiento con este Reglamento Técnico son los establecidos en las tablas del capítulo de requisitos de la NTE INEN 2294 vigente.

8.5 Mayonesa

8.5.1 Los métodos de ensayo utilizados para verificar el cumplimiento con este Reglamento Técnico son los establecidos en las tablas del capítulo de requisitos de la NTE INEN 2295 vigente.

8.6 Vinagre

8.6.1 Los métodos de ensayo utilizados para verificar el cumplimiento con este Reglamento Técnico son los establecidos en las tablas del capítulo de requisitos de la NTE INEN 2296 vigente.

9. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

9.1 Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 1025 *Concentrado de tomate. Requisitos*

9.2 Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 1026 *Salsa de tomate. Requisitos.*

9.3 Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 2294 *Mostaza Requisitos.*

9.4 Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 2295 *Mayonesa. Requisitos.*

9.5 Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 2296 *Vinagre. Requisitos.*

9.6 Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 2525 *Aderezo de salsa de tomate. Requisitos.*

9.7 Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 2074 *Aditivos alimentarios. Listas positivas. Requisitos.*

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

10. PROCEDIMIENTO PARA LA EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD

10.1 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.

10.2 Para la demostración de la conformidad de los productos, los fabricantes nacionales e importadores deberán demostrar su cumplimiento a través de la presentación de uno de los siguientes tipos de certificados de conformidad:

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

10.2.2 *Sistema 5 de certificación (marca o sello)*, mientras dicho sello o marca se encuentre vigente de acuerdo con las condiciones de su expedición.

11. AUTORIDAD DE VIGILANCIA Y CONTROL

11.1 De conformidad con lo que establece la Ley 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.

11.2 Las autoridades de vigilancia del mercado realizarán controles apropiados de los requisitos de los productos contemplados en este reglamento técnico, podrán tomar en cuenta los reclamos de los consumidores y cualquier otra información. Para llevar a cabo sus actividades de control pueden solicitar a los agentes económicos que presenten la documentación que consideren necesaria, y cuando se justifique, podrán entrar en los locales de los agentes económicos, tomar muestras del producto para efectuar controles físicos y ensayos de laboratorio, según los procedimientos establecidos por las autoridades de control en conformidad con las normas pertinentes.

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

12. RÉGIMEN DE SANCIONES

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

13. RESPONSABILIDAD DE LOS ORGANISMOS DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD

13.1 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 su Reglamento y demás leyes vigentes.

14. REVISIÓN Y ACTUALIZACIÓN

14.1 Con el fin de mantener actualizadas las disposiciones de este Reglamento Técnico Ecuatoriano, 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 y su Reglamento.

ARTÍCULO 2.- Disponer al Instituto Ecuatoriano de Normalización, INEN, que de conformidad con el Acuerdo Ministerial No. 11256 del 15 de julio de 2011, publicado en el Registro Oficial No. 499 del 26 de julio de 2011, publique el REGLAMENTO TÉCNICO ECUATORIANO RTE INEN 082 “SALSAS O ADEREZOS” en la página web de esa Institución, (www.inen.gob.ec).

ARTÍCULO 3.- El presente reglamento técnico ecuatoriano entrará en vigencia transcurridos ciento ochenta días calendario 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 Vásconez
SUBSECRETARIA DE LA CALIDAD