

MINISTERIO DE INDUSTRIAS Y PRODUCTIVIDAD

SUBSECRETARÍA DE INDUSTRIAS, PRODUCTIVIDAD E INNOVACIÓN TECNOLÓGICA

Considerando:

Que, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 52 de la Constitución Política de la República del Ecuador, las personas tienen el 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 de 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 III 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”, modificada por la Decisión 419 de 31 de julio de 1997;

Que, la Decisión 562 de junio del 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 jueves 22 de febrero del 2007, se establece 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 ésta 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 la ley mencionada en el considerando anterior, el Ministerio de Industrias y Productividad es la institución rectora del Sistema Ecuatoriano de la Calidad;

Que, con Acuerdo Ministerial No. 10 551 de 29 de diciembre del 2010, se delega a la Subsecretaría de Industrias, Productividad e Innovación Tecnológica del MIPRO todas las atribuciones, deberes y obligaciones asignadas al Ministerio de Industrias y Productividad mediante Ley del Sistema Ecuatoriano de la Calidad modificada por el Código Orgánico de la Producción, Comercio e Inversiones;

Que, es necesario garantizar que la información suministrada a los consumidores sea clara, concisa, veraz, verificable y que esta no induzca a error al consumidor;

Que, el Instituto Ecuatoriano de Normalización, INEN siguiendo el trámite reglamentario establecido en el artículo 29 de la Ley 2007-76 del Sistema Ecuatoriano de la Calidad, formuló el Proyecto de Reglamento Técnico Ecuatoriano. “Carne y productos cárnicos”;

Que, el Directorio del INEN en sus sesiones llevadas a cabo el 26 de noviembre y 17 de diciembre del 2010, conoció y aprobó la NOTIFICACIÓN del mencionado reglamento;

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, este reglamento fue notificado a la OMC en el 2011-02-11 y a la CAN en el 2011-02-01 a través del Punto de Contacto y a la fecha se han cumplido los plazos preestablecidos para este efecto;

Que, por disposición del Ministerio de Industrias y Productividad, el Subsecretario de Industrias, Productividad e Innovación Tecnológica debe proceder a la oficialización con el carácter de OBLIGATORIO, mediante su promulgación en el Registro Oficial; y,

En ejercicio de las facultades que le concede la ley,

Resuelve:

Artículo 1.- Oficializar con el carácter de OBLIGATORIO el siguiente:

REGLAMENTO TÉCNICO ECUATORIANO RTE INEN 056

“CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS”

1. OBJETO

1.1 Este Reglamento Técnico Ecuatoriano 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 Ecuatoriano 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
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 20
02.03	Carne de animales de la especie porcina, fresca, refrigerada o congelada.
	- Fresca o refrigerada:
0203.11.00 .00	- - En canales o medias canales
0203.12.00 .00	- - 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

CLASIFICACIÓN	DESCRIPCIÓN
---------------	-------------

	- 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
- De la especie porcina, congelados:
- 0206.41.00 .00 - - Hígados

3. DEFINICIONES

3.1 Para los efectos de este Reglamento Técnico Ecuatoriano, 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 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 se 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 y 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 animal se clasifican (véase 6.3.1) 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 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	Min	Max
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
E. coli O157:H7	5	0	Ausencia	---
Salmonella*/25g	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, 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 por ejemplo: (chorizos, salchichas, hamburguesa).

REQUISITO	TIPO I		TIPO II		TIPO III	
	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX
Proteína animal %	14	-	12	-	10	-
Proteína vegetal %	Ausencia		-	2	-	4
Almidón %	Ausencia		-	3	-	6

6.3.1.2 Requisitos bromatológicos para productos cárnicos cocidos por ejemplo: (salchichas y mortadelas, chorizos, jamonadas, queso de chanco, salchichón, salame, morcilla, fiambre, pastel de carne).

REQUISITO	TIPO I		TIPO II		TIPO III	
	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX

Proteína animal %	12	-	10	-	8	-
Proteína vegetal %	-	2	-	4	-	-
Almidón %	Ausencia		-	6	-	10

6.3.1.3 Requisitos bromatológicos para jamones cocidos

REQUISITO	TIPO I		TIPO II		TIPO III	
	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX
Proteína animal %	13	-	12	-	11	-
Proteína vegetal %	13	-	-10	-	7	-
Almidón %	Ausencia		-	3	-	6

6 6.3.1.4 Requisitos bromatológicos para productos cárnicos ahumados (considerando únicamente la fracción comestible).

REQUISITO	MIN	MAX
Proteína total % (% N x 6,25)	16	-
Proteína animal % (% N x 6,25)	16	-

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

REQUISITO	MIN	MAX

Proteína total % (% N x 6,25)	10	-
Proteína animal % (% N x 6,25)	10	-

6.3.1.6 Requisitos bromatológicos para los productos cárnicos curados-madurados, por ejemplo: (jamón, salami, chorizo).

REQUISITO *	MIN	MAX
Proteína total % (% N x 6,25)		
Jamón	25	32
Salame	14	40
Chorizo	14	40
Almidón, %		
Jamón	Ausencia	
Salame	Ausencia	
Chorizo	-	3
* % Proteína total equivale a % proteína animal		

6.3.1.7 requisitos bromatológicos para el paté.

REQUISITO	MIN	MAX
Almidón, %	Ausencia	

6.3.1.8 Requisitos bromatológicos para los productos cárnicos preformados. En estos productos la porción cárnica (masa preformada) no será menor del 70% del producto.

REQUISITO	MIN	MAX
Proteína animal % *	12	-
Proteína vegetal % *	-	5
* analizados en la porción cárnica.		

6.3.2 Deben cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos de inocuidad:

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

	n	c	m	M
E. coli O157:H7	5	0	Ausencia	---
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 determinado en la masa escurrida.

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

Requisito	Min	Max
Masa total escurrida, % (Considerando el espacio de cabeza)	55	---
p--H	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 1 338.

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 que se presenten 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 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 “Rotulado de productos alimenticios procesados, envasados y empaquetados”.

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:

	Método de ensayo
Escherichia coli ufc/g	NTE INEN 1529-8
Aerobios mesófilos ufc/g	NTE INEN 1529-5
E. coli O157:H7	ISO 16654
Salmonella*/ 25 g	NTE INEN 1529-15

Proteína total % N x 6,25	NTE INEN 781
Proteína animal, %	Se evalúa con el contenido de proteína total
Proteína vegetal, %	Se evalúa con el contenido de proteína total y se controla con BPF
Grasa %	NTE INEN 778
Almidón %	PE LQ-CA-08. PANREAC Detection of starch (B.O.E. 20-1-1982)
Masa total escurrida, % (Considerando el espacio de cabeza)	NTE INEN 792
pH	NTE INEN 783
* especies sero tipificadas como peligrosas para humanos.	

9. MUESTREO

9.1 La selección de muestras para realizar los ensayos que se describen en este Reglamento Técnico Ecuatoriano se efectuará según la Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 776, NTE INEN-ISO 8423 (E), NTE INEN-ISO 8422 (E), CAC/GL 50.

10. DOCUMENTOS NORMATIVOS CONSULTADOS O DE REFERENCIA

Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 776 Carne y productos cárnicos. Muestreo para bromatología.

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

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

Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 783 Carne y productos cárnicos. Determinación del PH.

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

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

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

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

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

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

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

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

Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 1529-5 Control microbiológico de los alimentos. Determinación del número de microorganismos aeróbicos mesófilos REP.

Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 1529-8 Control microbiológico de los alimentos.
Determinación de coliformes fecales y escherichia coli.

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

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

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

Codex Alimentario CAC/MRL 1-2001 Lista de límites máximos para residuos de plaguicidas. Codex
Alimentario CAC/LMR 02-2005 Lista de Límites Máximos para residuos de medicamentos
veterinarios

Reglamento de buenas prácticas de manufactura para alimentos procesados Decreto Ejecutivo 3253,
Registro Oficial 696 de 4 de noviembre del 2002.

ISO 16654 Determinación E. Coli 0157:H7.

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

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).

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

CAC/GL 50-2004 Directrices generales sobre muestreo.

11 DEMOSTRACIÓN DEL CUMPLIMIENTO CON EL REGLAMENTO TÉCNICO ECUATORIANO

11.1 Los productos a los que se refiere este Reglamento Técnico Ecuatoriano deben cumplir con lo dispuesto en este documento y con las demás disposiciones establecidas en otras leyes y reglamentos vigentes aplicables a estos productos.

11.2 La demostración de la conformidad con el presente Reglamento Técnico Ecuatoriano debe realizarse mediante la presentación de un certificado de conformidad, de acuerdo con lo que establece la Ley del Sistema Ecuatoriano de la Calidad, CONCAL.

11.3 Los productos que cuenten con el Sello de calidad del INEN, no están sujetos al requisito de certificación de conformidad con el Reglamento Técnico Ecuatoriano para su comercialización.

12. ORGANISMOS ENCARGADOS DE LA EVALUACIÓN Y LA CERTIFICACIÓN DE LA CONFORMIDAD

12.1 La evaluación de la conformidad y la certificación de la conformidad exigida en el presente Reglamento Técnico Ecuatoriano debe ser realizada por entidades debidamente acreditadas, designadas o reconocidas de acuerdo con lo establecido en la Ley del Sistema Ecuatoriano de la Calidad.

12.2 En el caso de que en el Ecuador no existan laboratorios acreditados para este objeto, el organismo certificador utilizará, bajo su responsabilidad, datos de un laboratorio designado o reconocido por el organismo certificador.

13. AUTORIDAD DE FISCALIZACIÓN Y/O SUPERVISIÓN

13.1 El Ministerio de Salud Pública 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 Ecuatoriano, de acuerdo con lo que establece la Ley Orgánica de Defensa del Consumidor y la Ley del Sistema Ecuatoriano de la Calidad.

14. TIPO DE FISCALIZACIÓN Y/O SUPERVISIÓN

14.1 La fiscalización y/o supervisión del cumplimiento del presente Reglamento Técnico Ecuatoriano lo realizarán los organismos especializados competentes, en los locales comerciales de distribución y/o expendio de estos productos, sin previo aviso.

15. RÉGIMEN DE SANCIONES

15.1 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 demás leyes vigentes, según el riesgo que implique para los usuarios y la gravedad del incumplimiento.

16. RESPONSABILIDAD DE LOS ORGANISMOS DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD

16.1 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.

17. REVISIÓN Y ACTUALIZACIÓN DEL REGLAMENTO TÉCNICO

17.1 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.

Artículo 2.- Este Reglamento Técnico Ecuatoriano entrará en vigencia transcurridos ciento ochenta días desde la fecha de su promulgación en el Registro Oficial.

Comuníquese y publíquese en el Registro Oficial.

Dado en Quito, Distrito Metropolitano, 13 de junio del 2011.

f.) Mgs. Edgar Bayardo Flores Tapia, Subsecretario de Industrias, Productividad e Innovación Tecnológica.

MINISTERIO DE INDUSTRIAS Y PRODUCTIVIDAD.- Certifico es fiel copia del original.-
Archivo Central.- Fecha: 15 de junio del 2011.-f.) Ilegible.