

Resolución No. 12-111

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 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”, modificado 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 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, siguiendo el trámite reglamentario establecido en el artículo 15 literal b) de la Ley No. 2007-76 del Sistema Ecuatoriano de la Calidad, ha formulado el Proyecto de Reglamento Técnico Ecuatoriano. “CAFÉ, TE, HIERBAS AROMÁTICAS Y BEBIDAS ENERGÉTICAS”;

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 Técnico Ecuatoriano fue notificado a la OMC en 2012-01-16 y a la CAN en el 2012-01-03 a través del punto de contacto y a la fecha se han cumplido los plazos preestablecidos para este efecto;

Que, de conformidad con la Ley del Sistema Ecuatoriano de la Calidad, el Ministerio de Industrias y Productividad es la institución rectora del Sistema Ecuatoriano de la Calidad, en consecuencia, es competente para aprobar y oficializar con el carácter de OBLIGATORIO, el REGLAMENTO TÉCNICO ECUATORIANO RTE INEN 068 “CAFÉ, TE, HIERBAS AROMÁTICAS Y BEBIDAS ENERGÉTICAS; mediante su promulgación 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 de 25 de noviembre del 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.- Aprobar y oficializar con el carácter de OBLIGATORIO el siguiente:

REGLAMENTO TÉCNICO ECUATORIANO RTE INEN 068 “CAFÉ, TE, HIERBAS AROMÁTICAS Y BEBIDAS ENERGÉTICAS”

## 1. OBJETO

1.1 Este Reglamento Técnico Ecuatoriano establece los requisitos que deben cumplir el café tostado y molido, café soluble, te, hierbas aromáticas y bebidas energéticas con la finalidad de

prevenir los riesgos para la salud y la vida de las personas y evitar prácticas que puedan inducir a error o engaño al consumidor.

## 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 Café tostado y molido.

2.1.2 Café soluble.

2.1.3 Té.

2.1.4 Hierbas aromáticas.

2.1.5 Bebidas energéticas.

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

### CLASIFICACIÓN

### DESCRIPCIÓN

09.01                      Café, incluso tostado o  
descafeinado; cáscara y cascarilla  
de café; sucedáneos del café que  
contengan café en cualquier  
proporción.

- Café tostado:

0901.21                      - - Sin descafeinar:

0901.21.20 .00            - - - Molido

0901.22.00 .00            - - Descafeinado

0901.90.00 .00            - Los demás

09.02                      Té, incluso aromatizado.

0902.10.00 .00            - Té verde (sin fermentar)  
presentado en envases  
inmediatos con un contenido  
inferior o igual a 3 kg

0902.20.00 .00            - Té verde (sin fermentar)  
presentado de otra forma

0902.30.00 .00            - Té negro (fermentado) y té  
parcialmente fermentado,  
presentados en envases  
inmediatos con un contenido

|                |                                                                                          |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
|                | inferior o igual a 3 kg                                                                  |
| 0902.40.00 .00 | - Té negro (fermentado) y té<br>parcialmente fermentado,<br>presentados de otra forma    |
| 0903.00.00 .00 | Yerba mate.                                                                              |
| 0905.00.00 .00 | Vainilla                                                                                 |
| 09.06          | Canela y flores de canelero.                                                             |
| 0906.11.00 .00 | - Sin triturar ni pulverizar:<br><br>- - Canela ( <i>Cinnamomum</i><br>zeylanicum Blume) |
| 0906.19.00 .00 | - - Las demás                                                                            |
| 0906.20.00 .00 | - Trituradas o pulverizadas                                                              |
| 0907.00.00 .00 | Clavo (frutos, clavillos y<br>pedúnculos).                                               |

|                |                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 0909.10.00 .00 | - Semillas de anís o de badiana                                                                                                                                                                                                                           |
| 0909.20.90 .00 | - - Los demás                                                                                                                                                                                                                                             |
| 0910.99.10 .00 | - - - Hojas de laurel                                                                                                                                                                                                                                     |
|                | - - - Las demás                                                                                                                                                                                                                                           |
| 0910.99.90 .00 |                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 12.11          | Plantas, partes de plantas,<br>semillas y frutos de las especies<br>utilizadas principalmente en<br>perfumería, medicina o para usos<br>insecticidas, parasiticidas o<br>similares, frescos o secos, incluso<br>cortados, quebrantados o<br>pulverizados. |
| 1211.20.00 .00 | - Raíces de «ginseng»                                                                                                                                                                                                                                     |
| 1211.30.00 .00 | - Hojas de coca                                                                                                                                                                                                                                           |
| 1211.90        | - Los demás:                                                                                                                                                                                                                                              |
| 1211.90.30 .00 | - - Orégano ( <i>Origanum vulgare</i> )                                                                                                                                                                                                                   |
| 1211.90.50 .00 | - - Uña de gato ( <i>Uncaria<br/>tomentosa</i> )                                                                                                                                                                                                          |
| 1211.90.60 .00 | - - Hierbaluisa ( <i>Cymbopogon<br/>citrat</i> )                                                                                                                                                                                                          |
| 1211.90.90 .00 | - - Los demás                                                                                                                                                                                                                                             |
| 21.01          | Extractos, esencias y<br>concentrados de café, té o yerba                                                                                                                                                                                                 |

mate y preparaciones a base de estos productos o a base de café, té o yerba mate; achicoria tostada y demás sucedáneos del café tostados y sus extractos, esencias y concentrados.

- Extractos, esencias y concentrados de café y preparaciones a base de estos extractos, esencias o concentrados o a base de café:

2101.11.00 .00 - - Extractos, esencias y concentrados

2101.12.00 .00 - - Preparaciones a base de extractos, esencias o concentrados o a base de café

2101.20.00 .00 - Extractos, esencias y concentrados de té o de yerba mate y preparaciones a base de estos extractos, esencias o concentrados o a base de té o de yerba mate

22.02 Agua, incluidas el agua mineral y la gaseada, con adición de azúcar u otro edulcorante o aromatizada, y demás bebidas no alcohólicas, excepto los jugos de frutas u otros frutos o de hortalizas de la partida 20.09.



2202.90.00 .00 - Las demás

### 3. DEFINICIONES

3.1 Para los efectos de este Reglamento Técnico Ecuatoriano, se adoptan las definiciones contempladas en las siguientes normas técnicas ecuatorianas NTE INEN 1122; NTE INEN 1123; NTE INEN 2381; NTE INEN 2392 y NTE INEN 2411 vigentes; y además la siguiente:

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. CLASIFICACIÓN

4.1 El café tostado y molido se clasifica en:

4.1.1 Café tostado y molido extra fino.

4.1.2 Café tostado y molido fino.

4.1.3 Café tostado y molido mediano.

4.1.4 Café tostado y molido grueso.

4.2 El café soluble se clasifica en:

4.2.1 Café soluble sin descafeinar, y que se designará como "café soluble".

4.2.2 Café soluble descafeinado, y que se designará como "café soluble descafeinado".

4.2.3 El café soluble o instantáneo, sin descafeinar o descafeinado, de acuerdo a su proceso de elaboración se clasifica en:

4.2.3.1 Café atomizado.

4.2.3.2 Café aglomerado.

4.2.3.3 Café liofilizado.

4.3 El té se clasifica en:

4.3.1 Té negro.

4.3.2 Té pardo (oolong).

4.3.3 Té verde.

4.3.4 Té soluble instantáneo.

4.3.5 Extracto de te.

4.3.6 Té descafeinado.

## 5. CONDICIONES GENERALES

5.1 La elaboración de los productos, contemplados en este reglamento técnico, deben efectuarse de conformidad con el Reglamento de Buenas Prácticas de Manufactura del Ministerio de Salud Pública.

5.2 Los productos deben tener olor y sabor característicos, libre de olores extraños.

5.3 Los límites máximos de plaguicidas no deben superar los establecidos en el Codex Alimentarius CAC/MRL 1, en su última edición.

#### 5.4 Café tostado y molido.

5.4.1 El café tostado en grano, café torrado y el café tostado y molido no deben tener colorantes naturales, artificiales, materias extrañas de origen vegetal, animal o mineral.

5.4.2 El café tostado en grano, café torrado y el café tostado y molido no deben presentar sabores ni olores extraños, tales como vinagre, moho, fermentos y químicos.

5.4.3 El café tostado en grano y el café tostado y molido deben ser el 100% de granos de café.

5.4.4 El café tostado en grano no debe contener más de 10% de granos carbonizados.

#### 5.5 Café soluble.

5.5.1 El café soluble o instantáneo, descafeinado o no, debe ser elaborado con materia prima que cumpla con los requisitos que establecen la NTE INEN 285.

5.5.2 En el proceso de elaboración del café soluble o instantáneo sin descafeinar o descafeinado no debe adicionarse ningún tipo de azúcares.

5.5.3 El café soluble descafeinado debe obtenerse mediante un proceso adecuado que garantice la descafeinización del producto.

5.5.4 Los granos de café para la preparación de café soluble deben estar limpios, exentos de materia terrosa, parásitos, restos de vegetales o animales y en perfecto estado de conservación.

## 5.6 Té.

5.6.1 Al análisis histológico, el té debe corresponder con la especie de la cual procede.

5.6.2 No se permite la adición de colorantes ni de otras sustancias que modifiquen la naturaleza del producto.

5.6.3 Al té se le puede adicionar saborizantes permitidos para obtener el té saborizado o con sabores.

5.6.4 Al té se le puede adicionar trozos de frutas deshidratadas y/o especias; el porcentaje mínimo de trozos de fruta adicionado debe ser del 10% y no más del 25%.

## 5.7 Hierbas aromáticas

5.7.1 Las hierbas aromáticas deben, corresponder taxonómicamente a la especie declarada, que cumplan condiciones higiénicas y presentar las características macroscópicas y microscópicas que les son propias.

5.7.2 No debe contener más de 15% de otras partes del vegetal exentas de propiedades aromatizantes y saborizantes.

5.7.3 Las hierbas aromáticas deben contener los aceites esenciales que caracteriza a cada una.

5.7.4 Las hierbas aromáticas pueden expendirse enteras o molidas, solas o mezcladas entre sí, adicionadas con frutas, azúcar o miel.

5.7.5 Se permite la adición de saborizantes naturales y artificiales permitidos en la NTE INEN 2074.

5.7.6 No se permite la adición de colorantes.

## 6. REQUISITOS DEL PRODUCTO.

### 6.1 Café tostado y molido.

6.1.1 El café tostado y molido debe cumplir con los requisitos establecidos en el capítulo de requisitos de la NTE INEN 1123 vigente.

### 6.2 Café soluble.

6.2.1 El café soluble debe cumplir con los requisitos establecidos en el capítulo de requisitos de la NTE INEN 1122 vigente, con excepción del numeral de requisitos complementarios.

### 6.3 Té

6.3.1 El té debe cumplir con los requisitos establecidos en el capítulo de requisitos de la NTE INEN 2381 vigente.

### 6.4 Hierbas aromáticas.

6.4.1 Las hierbas aromáticas deben cumplir con los requisitos establecidos en el capítulo de requisitos de la NTE INEN 2392 vigente.

### 6.5 Bebidas energéticas.

6.5.1 Las bebidas energéticas deben cumplir con los requisitos establecidos en el capítulo de requisitos de la NTE INEN 2411 vigente.

## 7. REQUISITOS DE ROTULADO.

7.1 El rotulado de los productos indicados en el numeral 2.1 de este Reglamento Técnico Ecuatoriano debe cumplir con los requisitos del Reglamento RTE INEN 022.

7.1.1 En las bebidas energéticas deben incluirse leyendas de advertencia para este producto y deben ir en letras legibles en condiciones de visión normal. Las leyendas deben ser: Bebida no recomendada para niños, mujeres embarazadas, personas sensibles a la cafeína.

## 8. ENSAYOS PARA EVALUAR LA CONFORMIDAD.

### 8.1 Café tostado y molido y café soluble.

8.1.1 Los métodos de ensayo utilizados para verificar el cumplimiento con este Reglamento Técnico Ecuatoriano para el café tostado y molido y café soluble son los siguientes:

| PARÁMETRO                                                   | MÉTODO DE ENSAYO        |
|-------------------------------------------------------------|-------------------------|
| Café soluble. Determinación de la pérdida por calentamiento | NTE INEN 1114           |
| Café. Determinación de la cafeína. (Método de rutina)       | NTE INEN 1112           |
| Café soluble. Determinación de las cenizas totales          | NTE INEN 1117           |
| Café elaborado. Determinación del extracto acuoso           | COVENIN 434             |
| DETERMINACIÓN DEL CALOR                                     | NTE INEN 1123 (Anexo B) |
| Café. Determinación de la cafeína. (Método de referencia)   | NTE INEN 1115           |
| Conservas vegetales. Determinación de la concentración      | NTE INEN 389            |



|                                                                                                                                                  |                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| del ion hidrógeno pH                                                                                                                             |                      |
| Café soluble. Determinación del contenido de carbohidratos libres y totales. Método por cromatografía de intercambio aniónico de alta resolución | NTE INEN<br>2225     |
| Café tostado molido. Determinación de las cenizas solubles en agua                                                                               | NTE INEN<br>1119     |
| Control microbiológico de los alimentos. Determinación de la cantidad de microorganismos aerobios mesófilos, REP                                 | NTE INEN<br>1529- 5  |
| Control microbiológico de los alimentos. Determinación microorganismos coliformes por la técnica del número más probable                         | NTE INEN<br>1529- 6  |
| Control microbiológico de los alimentos. Determinación de coliformes fecales y escherichia coli                                                  | NTE INEN<br>1529- 8  |
| Control microbiológico de los alimentos. Mohos y levaduras viables. Recuento en placa por siembra a profundidad                                  | NTE INEN<br>1529- 10 |

## 8.2 Té

8.2.1 Los métodos de ensayo utilizados para verificar el cumplimiento con este Reglamento Técnico Ecuatoriano para el té son los siguientes:

| PARÁMETRO                                          | MÉTODO DE ENSAYO |
|----------------------------------------------------|------------------|
| HUMEDAD                                            | NTE INEN<br>1114 |
| Determinación de la cafeína.<br>(Método de rutina) | NTE INEN<br>1112 |
| Cenizas totales                                    | NTE INEN<br>1117 |

| PARÁMETRO                                              | MÉTODO DE ENSAYO               |
|--------------------------------------------------------|--------------------------------|
| Determinación de la cafeína.<br>(Método de referencia) | NTE INEN<br>1115               |
| Determinación de las cenizas<br>solubles en agua       | NTE INEN<br>1119               |
| Determinación de las cenizas<br>insolubles en ácido    | NTE INEN<br>1118               |
| ALCALINIDAD DE LAS<br>CENIZAS SOLUBLES EN<br>AGUA      | AOAC 18ed.<br>31.016           |
| Extracto etéreo (extracto de té)                       | AOAC 920.97<br>Petroleum ether |

|                                                                                                                          |                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|                                                                                                                          | extract of tea                       |
| Materia insoluble (extracto de té)                                                                                       | AOAC 920.104<br>Water extract of tea |
| Control microbiológico de los alimentos. Determinación de la cantidad de microorganismos aerobios mesófilos, REP         | NTE INEN<br>1529-5                   |
| Control microbiológico de los alimentos. Determinación microorganismos coliformes por la técnica del número más probable | NTE INEN<br>1529-6                   |
| Control microbiológico de los alimentos. Mohos y levaduras viables. Recuento en placa por siembra a profundidad          | NTE INEN<br>1529-10                  |

### 8.3 Hierbas aromáticas

8.3.1 Los métodos de ensayo utilizados para verificar el cumplimiento con este Reglamento Técnico Ecuatoriano para las hierbas aromáticas son los siguientes:

|           |                  |
|-----------|------------------|
| PARÁMETRO | MÉTODO DE ENSAYO |
| HUMEDAD   | NTE INEN<br>1114 |

|                                                                                                                           |                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Determinación de las cenizas insolubles en ácido                                                                          | NTE INEN<br>1118     |
| CONTENIDO DE ACEITES ESENCIALES                                                                                           | AOAC 968.20          |
| Control microbiológico de los alimentos. Determinación de la cantidad de microorganismos aerobios mesófilos, REP          | NTE INEN<br>1529-5   |
| Control microbiológico de los alimentos. Determinación microorganismos coliformes por la técnica del RECuento DE COLONIAS | NTE INEN<br>1529- 7  |
| Control microbiológico de los alimentos. Mohos y levaduras viables. Recuento en placa por siembra a profundidad           | NTE INEN<br>1529- 10 |
| Control microbiológico de los alimentos. Determinación Enterobacteriaceae. Recuento en placa por siembra en profundidad   | NTE INEN<br>1529- 13 |
| Control microbiológico de los alimentos. Salmonella. Método de detección                                                  | NTE INEN<br>1529- 15 |

|           |                     |
|-----------|---------------------|
| PARÁMETRO | MÉTODO DE<br>ENSAYO |
|-----------|---------------------|

|                                                                                                        |                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Control microbiológico de los alimentos. Shigella. Método de detección                                 | NTE INEN<br>1529- 16 |
| Control microbiológico de los alimentos. Clostridium perfringens. Recuento en tubo por siembra en masa | NTE INEN<br>1529- 18 |

#### 8.4 Bebidas energéticas

8.4.1 Los métodos de ensayo utilizados para verificar el cumplimiento con este Reglamento Técnico Ecuatoriano para las bebidas energéticas son los siguientes:

| PARÁMETRO                                                                                                        | MÉTODO DE ENSAYO   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Determinación de la cafeína                                                                                      | NTE INEN<br>1081.  |
| Determinación de bacterias coliformes                                                                            | NTE INEN<br>1095   |
| Control microbiológico de los alimentos. Determinación de la cantidad de microorganismos aerobios mesófilos, REP | NTE INEN<br>1529-5 |
| Control microbiológico de los alimentos. Determinación microorganismos coliformes por la                         | NTE INEN<br>1529-6 |

|                                                                                                                 |                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| técnica del número más probable                                                                                 |                     |
| Control microbiológico de los alimentos. Mohos y levaduras viables. Recuento en placa por siembra a profundidad | NTE INEN<br>1529-10 |

## 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 ISO 8423 Planes sucesivos de muestreo para la inspección por variables para determinar el porcentaje no conforme (desviación típica conocida), ISO 8422 Planes sucesivos de muestreo para la inspección por atributos; CAC/GL 50-2004 Directrices generales sobre muestreo.

9.2 Cuando se requiera certificar un lote de producción específico debe considerarse un plan de muestreo acordado entre las partes, teniendo en cuenta lo establecido en la NTE INEN 2859-1.

## 10. DOCUMENTOS NORMATIVOS CONSULTADOS O DE REFERENCIA

10.1 Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 1123 Café tostado y molido. Requisitos.

10.2 Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 1122 Café soluble. Requisitos.

10.3 Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 2381 Té. Requisitos.

- 10.4 Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 2392 Hierbas aromáticas. Requisitos.
- 10.5 Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 2411 Bebidas energéticas. Requisitos.
- 10.6 Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 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.
- 10.7 ISO 8423 Planes sucesivos de muestreo para la inspección por variables para determinar el porcentaje no conforme (desviación típica conocida).
- 10.8 ISO 8422 Planes sucesivos de muestreo para la inspección por atributos.
- 10.9 CAC/GL 50-2004 Directrices generales sobre muestreo
- 10.10 Reglamento de Buenas Prácticas de Manufactura para Alimentos Procesados. Decreto Ejecutivo 3253, Registro Oficial 696 de 4 de noviembre del 2002.
- 10.11 Codex Alimentario CAC/MRL 1-2001 Lista de Límites Máximos para Residuos de Plaguicidas
- 10.12 Codex Alimentario CXS 193-1995 (Enm. 2009) Norma general del codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.

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

## 11. DEMOSTRACIÓN DEL CUMPLIMIENTO CON EL REGLAMENTO TÉCNICO ECUATORIANO

11.1 Los productos 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 se establece en la Ley del Sistema Ecuatoriano de la Calidad.

## 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 o designadas de acuerdo con lo que se establece en la Ley del Sistema Ecuatoriano de la Calidad.

## 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 se establece en 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 que establece 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 que establece 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 que establece 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. 11 256 del 15 de julio del 2011, publicado en el Registro Oficial No. 499 del 26 de julio del 2011, publique el REGLAMENTO TÉCNICO ECUATORIANO RTE INEN 068 “CAFÉ, TÉ, HIERBAS AROMÁTICAS Y BEBIDAS ENERGÉTICAS” en la página web de esa institución ([www.inen.gob.ec](http://www.inen.gob.ec)).

ARTÍCULO 3.- Este 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, 8 de mayo del 2012.

f.) TcIga. Catalina Cárdenas, Subsecretaria de la Calidad.

MIPRO.- Ministerio de Industrias y Productividad.- Certifico.- Es fiel copia del original.- f.) Ilegible.-

Fecha: 8 de mayo del 2012.