

ACUERDO No. 1359.-

San Salvador, 28 de Noviembre del 2003

EL ORGANO EJECUTIVO EN EL RAMO DE ECONOMIA,

Vista la solicitud del Ingeniero CARLOS ROBERTO OCHOA CORDOVA, Director Ejecutivo del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, CONACYT, contraída a que se apruebe la NORMA SALVADOREÑA OBLIGATORIA: ADITIVOS ALIMENTARIOS DISTINTOS DE LOS COLORANTES Y EDULCORANTES APLICADA A LOS PRODUCTOS PESQUEROS. NSO.67.32.05:03

CONSIDERANDO:

- I- Que la Junta Directiva de la citada Institución, ha aprobado la Norma antes relacionada, mediante el punto Número CUATRO, del Acta Número CUATROCIENTOS TREINTA Y NUEVE, de la Sesión celebrada el diecinueve de noviembre de dos mil tres; y
- II- Que de conformidad con el Art. 2 párrafo 2 del Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio, OTC, los Estados miembros están facultados para adoptar reglamentos técnicos a fin de garantizar objetivos legítimos tales como la protección de la salud o seguridad humana, la salud vegetal, o el medio ambiente; por, lo que de acuerdo con párrafos 10 y 12 del mismo artículo, se considera urgente adoptar y poner en vigencia la norma antes relacionada en el más breve plazo a efecto de cumplir con los objetivos citados.

POR TANTO:

De conformidad al Artículo 36 Inciso Tercero de la Ley del CONSEJO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGIA.

ACUERDA:

1) Apruébase la Norma Salvadoreña Obligatoria: ADITIVOS ALIMENTARIOS DISTINTOS DE LOS COLORANTES Y EDULCORANTES APLICADA A LOS PRODUCTOS PESQUEROS. NSO.67.32.05:03, DE Acuerdo a los siguientes términos:

NORMA

NSO 67.32.05:03

SALVADOREÑA

CONACYT

**ADITIVOS ALIMENTARIOS DISTINTOS DE LOS COLORANTES Y EDULCORANTES
APLICADA A LOS PRODUCTOS PESQUEROS**

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adopción de la Directiva 95/2/CE de la Comunidad Europea

ICS 67.120.30

Editada por el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, CONACYT, Colonia Médica, Avenida Dr. Emilio Alvarez, Rodríguez Pacas, y Pasaje Dr. Guillermo Rodríguez Pacas # 51, San Salvador, El Salvador, Centro América. Tel: 226-2800, 225-6222; Fax. 225-6255; e-mail: info@ns.conacyt.gob.sv.

Derechos reservados

INFORME

Los Comités Técnicos de Normalización del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, CONACYT, son los organismos encargados de realizar el estudio de las normas. Están integrados por representantes de la Empresa Privada, Gobierno, Organismos de Protección al Consumidor y Académico Universitario.

Con el fin de garantizar un consenso nacional e internacional, los proyectos elaborados por los Comités se someten a un período de consulta pública durante el cual puede formular observaciones cualquier persona. El estudio fue aprobado como NSO 67.32.05:03 ADITIVOS ALIMENTARIOS DISTINTOS DE LOS COLORANTES Y EDULCORANTES APLICADA A LOS PRODUCTOS PESQUEROS.

La oficialización conlleva la ratificación por Junta Directiva y el Acuerdo Ejecutivo del Ministerio de Economía.

Esta norma está sujeta a permanente revisión con el objeto de que responda en todo momento a las necesidades y exigencias de la técnica moderna. Las solicitudes fundadas para su revisión merecerán la mayor atención del Organismo del Consejo: Departamento de Normalización, Metrología y Certificación de la Calidad.

MIEMBROS PARTICIPANTES DEL COMITE

Jorge A. Ventura	DGSVA Ministerio de Agricultura y Ganadería
Zobeyda Valencia de Toledo	DGSVA Ministerio de Agricultura y Ganadería
Mario Rolando Saenz	CAMPAC
José Francisco Bolaños	CAMPAC
Ana Jeannette Contreras	D P C Ministerio de Agricultura y Ganadería
Federico Guillermo Ortiz	U E S Sector Docente
Ricardo Harrison P.	CONACYT

NORMA SALVADOREÑA

NSO 67.32.05:03

1. OBJETO

Esta norma tiene por objeto regular el uso de aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes para proteger al consumidor y que a través de su regulación se evite las condiciones de competencia desleal. Teniendo en cuenta que es generalmente reconocido que los alimentos no transformados y otros productos alimenticios determinados, deben carecer de aditivos alimentarios y que si se cuenta con la información científica y toxicológica más reciente sobre estas sustancias, algunas de ellas deben permitirse sólo en determinados productos alimenticios y en ciertas condiciones de uso, por lo que se regula el uso de aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes aplicados a los productos pesqueros, en concordancia con la Directiva 95/2/CE del Parlamento Europeo y del consejo vigente y teniendo que las modificaciones realizadas a la misma, automáticamente serán adoptadas en la presente Norma.

2. AMBITO DE APLICACION

Esta norma aplica a todos los productos pesqueros que se comercialicen, importen, y donaciones hechas al país; así como para las exportaciones a la Comunidad Europea.

3. DEFINICIONES

Para el fin de esta norma se adoptarán las siguientes definiciones:

3.1 Conservadores: las sustancias que prolongan la vida útil de los productos alimenticios protegiéndolos frente al deterioro causado por microorganismos;

3.2 Antioxidantes: las sustancias que prolongan la vida útil de los productos alimenticios protegiéndolos frente al deterioro causado por la oxidación, tales como el enranciamiento de las grasas y los cambios de color;

3.3 Emulgentes: las sustancias que hacen posible la formación o el mantenimiento de una mezcla homogénea de dos o más fases no miscibles, como el aceite y el agua, en un alimento;

3.4 Potenciadores del sabor: las sustancias que realzan el sabor o el aroma que tiene un alimento;

3.5 Gelificantes: las sustancias que dan textura a un alimento mediante la formación de un gel;

3.6 Estabilizadores: las sustancias que posibilitan el mantenimiento del estado físico químico de un alimento. Los estabilizadores incluyen las sustancias que permiten el mantenimiento de una dispersión homogénea de dos o más sustancias no miscibles en un alimento, y también incluyen las sustancias que estabilizan, retienen o intensifican un color existente en un alimento;

3.7 Alimentos no elaborados: son aquellos que no han sido sometidos a ningún tratamiento que haya alterado sustancialmente su estado inicial, aunque pueden haber sido, por ejemplo, divididos, partidos, troceados, deshuesados, picados, pelados, mondados, despellejados, molidos, cortados, lavados, cepillados, ultracongelados o congelados, refrigerados, triturados, o descascarados, envasados o sin envasar.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS.

4.1 No se consideran aditivos alimentarios:

4.1.1 Las sustancias utilizadas para el tratamiento del agua potable, contemplado en la Norma Salvadoreña de Agua Potable.

4.1.2 La dextrina blanca o amarilla, el almidón tostado o dextrinado, el almidón modificado por tratamiento ácido o alcalino, el almidón blanqueado, el almidón modificado por medios físicos y el almidón tratado por enzimas amilolíticas;

4.1.3 Los hidrolizados de proteínas y sus sales, la gelatina comestible, las proteínas lácteas y el gluten;

4.2 Para efectos de esta norma la expresión quantum satis, significa que no se especifica ningún nivel máximo. No obstante, los aditivos se utilizarán con arreglo a la práctica de fabricación correcta a un nivel que no sea superior al necesario para conseguir el objetivo pretendido y a condición de que no confundan al consumidor. En cuanto a los niveles máximos indicados en los anexos, se refieren a los productos alimenticios que se comercialicen, salvo que se disponga de otro modo.

4.3 La presencia de un aditivo alimentario en un alimento se podrá permitir:

En el caso de que se trate de un alimento compuesto, siempre que el aditivo alimentario esté permitido en uno de los ingredientes del alimento compuesto, o si el alimento está destinado a servir únicamente para la preparación de un alimento compuesto y siempre que el alimento compuesto se ajuste a las disposiciones de la presente Norma.

5. VIGILANCIA Y VERIFICACION

La vigilancia y verificación de esta norma corresponde al Ministerio de Agricultura y Ganadería en sus respectivas instancias.

ANEXO I. (NORMATIVO)

PRODUCTOS PESQUEROS EN LOS QUE PUEDE UTILIZARSE UN NUMERO LIMITADO DE ADITIVOS

Tabla 1

Producto alimenticio	Aditivo	Dosis máxima
Pescados, crustáceos y moluscos no elaborados incluidos los congelados y ultracongelados.	E 331 Citrato de sodio E 332 Citrato de potasio E 333 Citrato de calcio	Quantum satis

ANEXO II (NORMATIVO)
CONSERVADORES Y ANTIOXIDANTES PERMITIDOS
CON DETERMINADAS CONDICIONES

Parte A: Sorbatos, benzoatos y p - hidroxibenzoatos

Tabla 2

No. E	Denominación	Abreviaturas
E 200	Acido sórbico Sorbato potásico Sorbato cálcico	Sa
E 210 E 211 E 212 E 213 E 214 E 215 E 216 E 217 E 218 E 219	Acido benzoico Benzoato sódico Benzoato potásico Benzoato cálcico Etil p-hidroxibenzoato Etil p- hidroxibenzoato sódico Propil p- hidroxibenzoato Propil p- hidroxibenzoato sódico Metil p- hidroxibenzoato Metil p- hidroxibenzoato sódico	Ba (1)

(1)El ácido benzoico puede estar presente en determinados productos fermentados resultantes de un proceso de fermentación que siga las buenas prácticas de fabricación.

Notas

1. Las dosis de todas las sustancias mencionadas anteriormente se expresan como ácido libre.

2. Significación de las abreviaturas usadas en el cuadro:

Sa + Ba: Sa y Ba usados por separado o en combinación,

Sa + PHB: Sa y PHB usados por separado o en combinación,

Sa+ Ba+ PHB: Sa, Ba, y PHB usados por separado o en combinación.

Las dosis máximas de uso indicadas en la Tabla 2 se refieren a los productos alimenticios listos para el consumo preparados según las instrucciones del fabricante.

Tabla 3

Productos alimenticios	Dosis máxima (mg/kg o mg/l, según proceda)					
	Sa	Ba	PHB	Sa + Ba	Sa + PHB	Sa+Ba+PHB
Semiconservas de pescado, incluidos los productos de huevas de pescado				2000		
Productos salados o desecados de pescado				200		
Gambas o camarones cocidos				2000		

Parte B: Dióxido de azufre y sulfitos

Tabla 4

No. E	Denominación
E 220	Dióxido de azufre
E 221	Sulfito sódicos
E 222	Sulfito ácido de sodio
E 223	Metabisulfito sódico
E 224	Metabisulfito potásico
E 226	Sulfito cálcico
E 227	Sulfito ácido de calcio
E 228	Sulfito ácido de potasio

Notas

1. Las dosis máximas se expresan como SO₂ en mg/kg o mg/l, según corresponda, y se refieren a la cantidad total disponible a partir de todas las fuentes.
2. No se considera presente un contenido de SO₂ inferior a 10 mg/kg o 10 mg/l.,

Tabla 5

Productos alimenticios	Dosis máximas (mg/kg o mg/l, según corresponda) expresada como SO ₂
Crustáceos y cefalópodos	
- Frescos, congelados y ultracongelados	150 (1)
- Crustáceos, de las especies Peneidae, Solenceridae, Aristeidae:	150 (1)
- Hasta 80 unidades	200 (1)
- Entre 80 y 120 unidades	300 (1)
- Más de 120 unidades	50 (1)
- Cocidos	
Sucedáneos de carne, pescado y crustáceos a base de proteínas de cereales y vegetales	200
Pescado de la especie Gadidae desecados salados	200

Parte C: Otros conservadores

- (1) Cantidad residual, incluido el nitrito formado a partir del nitrato expresada como Na NO₂

Tabla 6

No. E	Denominación	Productos alimenticios	Cantidad añadida indicativa	Cantidad residual
			Mg/kg	
E 251	Nitrato sódico	Arenque y espadín escabechados		200 (1)
E 252	Nitrato potásico			

Parte D: Otros antioxidantes

Tabla 7

No. E	Denominación	Productos alimenticios	Dosis Máxima (MG/KG)
E 315	Acido eritórbico	Conservas y semiconservas de pescado	1500
E 316	Eritorbato sódico	Pescado de piel roja congelado y ultracongelado	
			Expresados como ácido eritórbico

Parte E: Otros aditivos alimentarios

Las dosis máximas de uso indicadas se refieren a los productos alimenticios listos para el consumo preparados según las instrucciones del fabricante.

Tabla 8

No. E	Denominación	Productos alimenticios	Dosis máximas
E 452	Polifosfatos i) Polifosfato sódico ii) Polifosfato potásico iii) Polifosfato doble de sodio y calcio	Pasta de pescado y crustáceos Filetes de pescado sin elaborar congelados y ultracongelados Derivados de los crustáceos congelados y ultracongelados	5 g/kg

(1) Cantidad residual, incluido el nitrito formado a partir del nitrato expresada como Na NO_2

No. E	Denominación	Productos alimenticios	Dosis máximas
	iv) Polifosfato de calcio		5 g/kg
E 385	Etilen-diamino-tetra-acetato de calcio y disodio (EDTA de disodio y calcio)	Crustáceos y moluscos en conserva, pescado en conserva Crustáceos congelados y ultracongelados	75 mg/kg
E 420	Sorbitol	Pescados, crustáceos, moluscos y cefalópodos sin elaborar congelados y ultracongelados	Quantum satis (para fines distintos de la edulcoración)
	i) Sorbitol		
	ii) Jarabe		
E 421	Manitol		
E 953	Isomaltosa		
E 965	Maltitol		
	i) Maltitol		
	ii) Jarabe de maltitol		
	Lactitol		
	Xilitol		

FIN DE NORMA

2ª) El presente Acuerdo entrará en vigencia a partir del día veintiocho de diciembre del presente año. PUBLIQUESE EN EL DIARIO OFICIAL. COMUNIQUE. (Rubricada por el señor Presidente de la República). MIGUEL E. LACAYO, MINISTRO.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN

RAMO DE EDUCACION

ACUERDO No. 15-0818.

San Salvador, 22 de julio del 2003

El Organismo Ejecutivo de la República de El Salvador en el Ramo de Educación, CONSIDERANDO: que a la Dirección de Acreditación se ha presentado MARIA ISABEL HERMOZA CAMPOS solicitando INCORPORACION de su Certificado Oficial de Estudios de Educación Secundaria, extendido por el Ministerio de Educación de la República del Perú en el año 1979. Y luego de examinar la documentación presentada y satisfechos los requisitos legales, ACUERDA: Dar como Equivalente los Estudios de Educación Secundaria realizados por MARIA ISABEL HERMOZA CAMPOS en la República del Perú, con los de Bachillerato General y a la vez Incorporar su Certificado Oficial de Estudios de Educación Secundaria, al Sistema Educativo de nuestro país. COMUNIQUESE. (Rubricado por el señor Presidente de la República). El Ministro de Educación, R. MARIN.

(Registro No. 42271)