

ACUERDO N° 279

San Salvador, 10 de marzo de 2009

Vista la solicitud del Ingeniero **CARLOS ROBERTO OCHOA CORDOVA**, Director Ejecutivo del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT), relativa a que se apruebe la **NORMA SALVADOREÑA OBLIGATORIA: NSO.67.32.05:08 “ADITIVOS ALIMENTARIOS DISTINTOS DE LOS COLORANTES Y EDULCORANTES APLICADOS A LOS PRODUCTOS PESQUEROS (Primera Actualización)”**; y

CONSIDERANDO:

I- Que la Junta Directiva de CONACYT ha adoptado la Norma antes relacionada, mediante el punto número **SIETE Literal “C”**, del Acta Número **SEISCIENTOS VEINTICINCO**, de la Sesión celebrada el día nueve de enero del año en curso.

II- Que de conformidad con el Artículo 2 párrafo 12, del Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio, adoptado en la Conferencia Ministerial de la Organización Mundial del Comercio (OMC), Cuarto Período, Ronda de Doha, celebrada del 9 al 14 de noviembre de 2001, que se refiere a la “Elaboración, Adopción y Aplicación de Reglamentos Técnicos por Instituciones del Gobierno Central”, los Miembros deben prever un “**plazo prudencial**” entre la publicación de los reglamentos técnicos y su entrada en vigor, con el fin de “dar tiempo a los productores de los Miembros exportadores para adaptar sus productos o sus métodos de producción a las prescripciones del Miembro importador”.

III- Que dentro de las Decisiones y Recomendaciones adoptadas por el Comité de Obstáculos Técnicos al Comercio de la OMC, en la Decisión Ministerial del año 2001 sobre cuestiones y preocupaciones relativas a la aplicación del Acuerdo mencionado en el Considerando anterior, indicaron que el término “plazo prudencial” del Párrafo 12 del Artículo 2 antes referido, se entenderá que significa normalmente **un período no inferior a seis meses**, “salvo cuando de ese modo no sea factible cumplir con los objetivos legítimos perseguidos”. El mismo Artículo 2 del Acuerdo, en su Párrafo 2, establece como “objetivos legítimos”, entre otros: los imperativos de la seguridad nacional, la prevención de prácticas que puedan inducir a error; la protección de la salud o seguridad humanas, de la vida o la salud animal o vegetal o del medio ambiente.

IV- Que en nota REF. DM-019/2009, de fecha veinte de febrero del corriente año, el señor Ministro de Agricultura y Ganadería solicita que, debido a que esta norma regula aspectos fundamentales para la protección de la salud humana, se agilice su aprobación y puesta en vigencia inmediata; pues dicha norma ya fue ajustada conforme los resultados de las consultas públicas nacionales e internacionales correspondientes, quedando adecuada a los contextos de los países Miembros, evitando así que se constituya en obstáculo técnico al comercio. Además, los componentes de actualización de la norma respecto de las que se encuentran vigentes, son relevantes para adecuar la calidad de los productos a lo requerido en los mercados internacionales, circunstancia que no sólo coadyuva el impulso a las exportaciones, sino que también beneficia a nuestros consumidores, proveyendo a su vez elementos para su control y seguimiento.

V- Que con base en las Consideraciones anteriores, y con fundamento en la protección del objetivo legítimo de la salud humana, es necesario que la norma **NSO.67.32.05:08 “ADITIVOS ALIMENTARIOS DISTINTOS DE LOS COLORANTES Y EDULCORANTES APLICADOS A LOS PRODUCTOS PESQUEROS (Primera Actualización)”**, entre en vigencia al día siguiente de su publicación en el Diario Oficial.

POR TANTO:

De conformidad con el Art. 36 inciso tercero de la Ley del **CONSEJO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA**, así como del Artículo 2 párrafos 2 y 12 del Acuerdo Sobre Obstáculos Técnicos al Comercio; este Ministerio

ACUERDA:

1º) Apruébase la **NORMA SALVADOREÑA OBLIGATORIA: NSO.67.32.05:08 “ADITIVOS ALIMENTARIOS DISTINTOS DE LOS COLORANTES Y EDULCORANTES APLICADOS A LOS PRODUCTOS PESQUEROS. (Primera actualización)”**; de acuerdo con los siguientes términos:

**NORMA
SALVADOREÑA**


NSO 67.32.05:08

**ADITIVOS ALIMENTARIOS DISTINTOS DE LOS
COLORANTES Y EDULCORANTES APLICADOS A LOS
PRODUCTOS PESQUEROS. Primera actualización.**

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adaptación de la Directiva 95/2/Comunidad Europea actualización 2006.

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: 2226 2800, 2225 6222; Fax. 2225-6255; e-mail: infoq@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 periodo de consulta pública durante el cual puede formular observaciones cualquier persona.

El estudio elaborado fue aprobado como NSO 67.32.05:08 ADITIVOS ALIMENTARIOS DISTINTOS DE LOS COLORANTES Y EDULCORANTES APLICADOS A LOS PRODUCTOS PESQUEROS. Primera actualización, por el Comité Técnico N° 32. La oficialización conlleva la ratificación por Junta Directiva de CONACYT 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 COMITÉ 32

Luis Enrique Parada
Zobeyda Valencia de Toledo
Gloria A. Montoya
Marcela Fuentes Guillen
Saúl Ovidio González

Celia Alfaro de Hidalgo
Ricardo Harrison Parker

DGSVA Ministerio de Agricultura y Ganadería
PESQUERA DE SUR S.A de C.V.
CALVO CONSERVAS EL SALVADOR
Defensoría del Consumidor
Facultad de Ciencias Agronómicas Universidad
de El Salvador
Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social
CONACYT

NORMA SALVADOREÑA**NSO 67.32.05:08****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 actualización 2006 del Parlamento Europeo y del consejo vigente y teniendo que las modificaciones realizadas a la misma, automáticamente serán adoptadas en la presente Norma, así mismo, para los productos en conserva estos deben cumplir con la regulaciones de los países importadores.

2. CAMPO DE APLICACIÓN

Esta norma aplica a todos los productos pesqueros que se procesen, comercialicen, importen, exporten y donaciones hechas al país.

3. DEFINICIONES

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

3.1 Alimentos no elaborados: 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;

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

3.4 Emulgentes: 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;

3.5 Estabilizadores: 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;

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

NORMA SALVADOREÑA**NSO 67.32.05:08**

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

3.8 Pescado en conserva: producto elaborado con la carne de cualquier especie de pescado (salvo los pescados en conserva regulados por otras normas del Codex para productos). Dicho producto deberá ser apto para el consumo humano y podrá ser una combinación de especies del mismo género con propiedades sensoriales similares. Se presentarán en envases herméticamente cerrados y deberán haber sido objeto de una elaboración suficiente que asegure su esterilidad al momento de su comercialización..

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS.

4.1 NO SE CONSIDERAN ADITIVOS ALIMENTARIOS:

4.1.1 El agua potable utilizada en el procesamiento de productos de la pesca debe cumplir con lo especificado en la Norma Salvadoreña Obligatoria de Agua Potable en su última actualización.

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 Los aditivos se utilizarán con arreglo a las Buenas Prácticas de Manufactura 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.

4.4 Además de los aditivos establecidos en la Directiva de la Comunidad Europea en esta norma, podrán utilizarse los incluidos en las normas específicas para productos de la pesca en conserva del Codex Alimentarius.

5. VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN

La vigilancia y verificación de esta norma corresponde al Ministerio de Agricultura y Ganadería, al Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social en lo referente a los productos pesqueros en conserva, y a la Defensoría del Consumidor en lo en lo referente al etiquetado.

NORMA SALVADOREÑA

NSO 67.32.05:08

ANEXO A NORMATIVO

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

Tabla 1. Límites para citrato de calcio

Producto alimenticio	Aditivo	Dosis máxima
Pescados, crustáceos y moluscos no elaborados incluidos los congelados y ultracongelados.	E 333 Citrato de calcio	BPM

ANEXO B NORMATIVO

CONSERVADORES Y ANTIOXIDANTES PERMITIDOS CON DETERMINADAS CONDICIONES

Parte A: Sorbatos, benzoatos y p – hidroxibenzoatos

Tabla 2. Dosis máximas para sorbatos, benzoatos y p – hidroxibenzoatos

No. E	Denominación	Abreviaturas
E 200	Acido sórbico	Sa
E 202	Sorbato potásico	
E 203	Sorbato cálcico	
E 210	Acido benzoico	Ba (1)
E 211	Benzoato sódico	
E 212	Benzoato potásico	
E 213'	Benzoato cálcico	
E 214	Etil p-hidroxibenzoato	PHB
E 215	Etil p-hidroxibenzoato sódico	
E 218	Metil p-hidroxibenzoato	
E 219	Metil p-hidroxibenzoato sódico	

(1)El ácido benzoico puede estar presente en determinados productos fermentados resultantes de un proceso de fermentación que siga las Buenas Prácticas de Manufactura.

NORMA SALVADOREÑA

NSO 67.32.05:08

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. Dosis máximas para sorbatos, benzoatos y p – hidroxibenzoatos

Productos alimenticios	Dosis máxima (mg/kg o mg/l, según preceda)					
	Sa	Ba	PHB	Sa + Ba	Sa + PHB	Sa+Ba+PHB
Semiconservas de pescado, incluidos los productos de huevas de pescado				2 000		
Productos salados o desecados de pescado				200		
Crustáceos y moluscos cocidos		1 000		2 000		

Parte B: Dióxido de azufre y sulfitos

Tabla 4. Dosis máximas para dióxido de azufre y sulfitos

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

NORMA SALVADOREÑA

NSO 67.32.05:08

Notas:

1. Las dosis máximas se expresan como SO_2 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 SO_2 inferior a 10 mg/kg o 10 mg/l.

Tabla 5. Dosis máximas para sulfitos

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 familias <i>peneidae</i> , <i>solenceridae</i> , <i>aristeidae</i> :	
Hasta 80 unidades	150 (1)
Entre 80 y 120 unidades	200 (1)
Más de 120 unidades	300 (1)
Crustáceos y cefalópodos	
- Cocidos	50 (1)
- Crustáceos, de las familias <i>peneidae</i> , <i>solenceridae</i> , <i>aristeidae</i> :	
Hasta 80 unidades	135(1)
Entre 80 y 120 unidades	180(1)
Más de 120 unidades	270(1)
Sucedáneos de carne, pescado y crustáceos a base de proteínas de cereales y vegetales	200
Pescado de la especie <i>gadidae</i> desecados salados	200

NORMA SALVADOREÑA

NSO 67.32.05:08

Parte C: Otros conservadores

Tabla 6. Dosis máximas de otros conservadores

No. E	Denominación	Productos alimenticios	Cantidad máxima que puede añadirse, durante la fabricación (expresada como NaNO ₂)	Cantidad residual máxima
E 251	Nitrato sódico	Arenque y espadín escabechados	500 mg/kg	
E 252	Nitrato potásico			

Parte D: Otros antioxidantes

Tabla 7. Dosis máximas de otros antioxidantes

No. E	Denominación	Productos alimenticios	Dosis máxima (mg/kg)
E 315	Acido eritórbito	Conservas y semiconservas de pescado	1 500 expresados como ácido eritórbito
E 316	Eritorbato sódico	Pescado de piel roja congelado y ultracongelado	
E 586	4-Hexilresorcinol	Crustáceos frescos, congelados y ultracongelados	2 mg/kg como residuo en la carne de crustáceo

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. Dosis máximas de otros aditivos alimentarios

No E	Denominación	Producto alimenticios	Dosis máximas
E 451	Trifosfatos	Surimi	1 g/kg
E 452	Polifosfatos	Pasta de pescado y crustáceos	5 g/kg
	iv) Polifosfato de calcio	Crustáceos y moluscos elaborados y sin elaborar congelados y ultracongelados	5 g/kg

