

UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR  
FACULTAD DE QUÍMICA Y FARMACIA



“LINEAMIENTOS GENERALES PARA EL FUNCIONAMIENTO DE  
LA SECRETARÍA DEL CODEX ALIMENTARIUS EN EL CONSEJO  
NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA.”

TRABAJO DE GRADUACIÓN PRESENTADO POR

VIRGINIA CAROLINA ALVARADO CASTILLO

CARINA LISSETH ALVAREZ NAVARRETE

ANA DELMY FIGUEROA ALFARO

PARA OPTAR AL GRADO DE  
LICENCIADA EN QUÍMICA Y FARMACIA

FEBRERO 2003

SAN SALVADOR, EL SALVADOR. CENTRO AMERICA



**© 2001, DERECHOS RESERVADOS**

Prohibida la reproducción total o parcial de este documento,  
sin la autorización escrita de la Universidad de El Salvador

**SISTEMA BIBLIOTECARIO, UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR**

UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR

Rectora:

Dra. Maria Isabel Rodríguez

Secretaria General:

Lic. Lidia Margarita Muñoz Vela

FACULTAD DE QUIMICA Y FARMACIA

Decana:

Lic. Maria Isabel Ramos de Rodas

Secretaria:

Lic. Ana Arely Cáceres Magaña

Asesor:

Dra. Gloria Ruth Calderón

Jurado Calificador:

Lic. Dinorah del Carmen Rodríguez de Laínez

Dr. Rolando Montúfar Ruíz

Dra. Alba Gloria Cañas

## **AGRADECIMIENTOS**

- A Dios al señor de señores por darme la vida y la dicha de conocerle, por proveerme los medios y las fuerzas para seguir adelante, por estar siempre conmigo. TE AMO SEÑOR
- A mi padre que en paz descansa quien fomento en mí el deseo de estudiar y superarme, a él le dedico este triunfo porque a pesar de no estar conmigo sé que estaría orgulloso de mi.
- A mi esposo y querido amigo Enrique por amarme y porque en estos cinco años siempre estuviste conmigo, apoyándome y dándome ánimos para seguir adelante. TE AMO
- A mi madre porque desde siempre creyó en mi, y quien fue un soporte tanto en mi vida como en mi carrera, a mis hermanos: Amilcar por su apoyo y colaboración, Eduardo y Merci por ser parte fundamental en mi existencia.
- A mi hermano Ulises porque cuando lo necesite me brindo su apoyo para que siguiera adelante
- A la Universidad de El Salvador por haberme Formado y creer en mi al proporcionarme una beca que me fomento un mayor coraje para continuar en esta carrera.
- A mis amigas y compañeras de este trabajo: Carina Y Delmy porque me brindaron su amistad incondicional y por los momentos que vivimos

- A nuestro respetable asesor Dra. Gloria Ruth Calderón por su incondicional respaldo, su apoyo moral y la seguridad que nos brinda en todo momento para concluir nuestro sueño académico. GRACIAS DRA. CALDERON
- A nuestro jurado por su valioso tiempo y profesionalismo al calificar de la mejor manera nuestro trabajo y a la vez por sus aportes y correcciones para que el mismo fuera lo que es ahora.
- A todos aquellos que Dios me ha permitido conocer y que de una u otra manera me dieron su aliento para seguir adelante.

***Virginia Carolina Alvarado Castillo***

- A Dios, por haberme permitido este logro en mi vida, por tenerme siempre de la mano en su camino, a mis abuelo, padres, a mi hermano, mi tío Moris y demás familia por su apoyo.
- A mis compañeras de este trabajo, por haber estado conmigo en todo momento y brindarme su amistad.
- A nuestro asesor Dra. Gloria Ruth Calderón por su apoyo y ayuda incondicional.
- A nuestro jurado por su tiempo y valiosa colaboración.
- A todos mis amigos y amigas que de una u otra manera me han brindado su apoyo.

***Ana Delmy Figueroa Alfaro***

## **AGRADECIMIENTOS**

- Al Creador pues es el autor de nuestra vidas y sin su voluntad no lograríamos realizar todas nuestra metas y sueños.
- A mis padres, que inspiraron en mí un sueño que ahora se vuelve realidad, gracias a todos los esfuerzos que hicieron desde mi infancia.
- A mi esposo a mi niña, que han sido la fuente de inspiración para alcanzar mis metas, gracias por el amor incondicional que siempre me han brindado, los amo.
- A mi hermana, por ser un apoyo incondicional en mi vida, a mi hermano por su ejemplo de esfuerzo y dedicación, los quiero mucho.
- A mi Abuela y a mi Tía, que compartieron conmigo el sueño de ser profesional, gracias.
- A Delmy y a Caro, gracias a ellas ahora puedo ver cerca la culminación de nuestra carrera, gracias por su amistad, las quiero.
- A nuestra asesora, por contagiarnos de ese coraje por triunfar, gracias.
- A nuestro jurado, por el tiempo dedicado a este trabajo, por el esmero y dedicación.

***Carina Lisseth Alvarez***

## INDICE

	Página
INTRODUCCIÓN	i
OBJETIVOS	iii
CAPITULO I	
I. FUNDAMENTOS TEÓRICOS	1
1. Conceptos generales sobre Codex Alimentarius	2
1.1 Que es Codex	2
1.2 Antecedentes	2
1.3 Definición	3
1.4 Objetivos	3
1.5 Estructura	3
1.5.1 La Comisión del Codex Alimentarius	4
1.5.2 El Comité Ejecutivo	5
1.5.3 La Secretaría del Codex	5
1.5.4 Los Organos Auxiliares del Codex	6
1.5.4.1 Comités Mundiales del Codex	7
1.5.4.2 Comités de Productos	8
1.5.4.3 Grupos de Acción Intergubernamentales Especiales	8
1.5.4.4 Comités Coordinadores Regionales	8
1.6 Algunas cifras del Codex	8
1.7 Directrices para los Comités del Codex Alimentarius	9
1.8 Composición de los Comités del Codex	9
1.8.1 Miembros	9
1.8.2 Observadores	10
1.9 Organización y responsabilidades	10
1.9.1 Presidencia	10
1.9.2 Secretaría	11

1.9.3	Funciones y mandatos	11
1.10	Importancia de responder a cada petición de aceptación	12
1.11	El Codex Alimentarius no sustituye ni es una solución alternativa a la legislación nacional	13
1.12	Finalidad del Codex Alimentarius	14
1.13	Ámbito de aplicación del Codex Alimentarius	14
1.14	Naturaleza de la Normas del Codex	15
1.15	Puntos de contacto del Codex	15
1.16	Secretaría Nacional del Codex	15
1.17	Comité Nacional del Codex	15
1.18	Importancia del Codex ante los acuerdos de la organización mundial del comercio (acuerdos MSF y OTC)	16
2.	Legislación Alimentaria	19
2.1	Historia	19
2.2	La ley y los reglamentos	20
2.2.1	Ley	20
2.2.2	Reglamento	20
2.2.3	Ley alimentaria básica FAO/OMS	21
2.2.4	La reglamentación	23
2.3	Legislación y normalización alimentaria en El Salvador	25
2.3.1	Antecedentes	25
2.3.2	Responsabilidad de los Ministerios	26
2.3.2.1	Ministerio de Economía	26
2.3.2.2	Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social	27
2.3.2.3	Ministerio de Agricultura	27
2.3.3	Norma	28
2.3.4	Normas salvadoreñas obligatorias	28
2.3.5	Normas salvadoreñas recomendadas	29
2.3.6	Programas de normalización	29

2.3.7	Comités técnicos de trabajo	29
2.3.8	Proceso de formación de la norma y su publicación	30
2.3.9	Devolución de la norma con observaciones	31
2.4	Legislación alimentaria nacional e importancia de la armonización y equivalencia de sus normas con el Codex	31
2.5	Estado de la armonización de las normas alimentarias en Centroamérica	32
3.	Diagnostico sobre el funcionamiento del Comité Nacional y Subcomités del Codex en El Salvador	35
3.1	Situación del Punto de Contacto del Codees	35
3.1.1	Institución	35
3.1.2	Responsable	35
3.1.3	Organización, estructura y funcionamiento del Punto de Contacto del Codex	35
3.1.4	Problemas	38
3.2	Situación del Comité Nacional del Codex	39
3.2.1	Organización, estructura y funcionamiento del Comité Nacional del Codex	39
3.2.2	Problemas	43
CAPITULO II		
II. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN		
		44
1.	Investigación bibliografica	45
2.	Investigación de campo	46
2.1	Inventario de la legislación alimentaria nacional	46
2.2	Elaboración de lineamientos generales para el funcionamiento de la secretaría del codex alimentarius en el consejo nacional de ciencia y tecnología (CONACYT)	48
2.3	Elaboración de bases de datos	50
2.3.1	Base de datos de la legislación alimentaria nacional	50
2.3.2	Base de datos de la documentación del Codex Alimentarius	50



### CAPITULO III

III. ORDENAMIENTO DE NORMAS ALIMENTARIAS NACIONALES VIGENTES EN MATERIA DE ALIMENTOS	52
1. Inventario de la legislación alimentaria nacional	53
2. Comparación de la legislación alimentaria salvadoreña con la normativa del Codex Alimentarius	99

### CAPITULO IV

IV. ELABORACIÓN DE LINEAMIENTOS GENERALES PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA SECRETARIA DEL CODEX ALIMENTARIUS EN EL CONSEJO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA	134
1. Lineamientos generales para el funcionamiento de la secretaría nacional del codex	135
2. Recursos necesarios para el funcionamiento de la secretaría nacional del codex	137
3. Perfil de la persona encargada de la secretaria nacional del codex	139
4. Diagrama de flujo para la distribución de documentos nacionales e internacionales	142
4.1. Distribución de documentos internacionales	142
4.2. Distribución de documentos nacionales Codex	143
5. Propuesta de formatos para la elaboración de documentos de los comités nacionales del codex	144

### CAPITULO V

V. ELABORACIÓN DE BASES DE DATOS	152
1. Almacenamiento de datos	153
1.1 Tablas	153
1.2 Formularios	153
1.3 Informes	154
1.4 Consultas	154

2. Importancia de la elaboración de la base de datos de la legislación alimentaria nacional y de la base de datos de la documentación del Codex Alimentarius	154
CAPITULO VI	
VI. CONCLUSIONES	157
CAPITULO VII	
VII. RECOMENDACIONES	161
CAPITULO VIII	
VIII. RESUMEN	164
BIBLIOGRAFÍA	165
ANEXOS	

## INTRODUCCIÓN.

El interés de los países en participar en las actividades del Codex se ha visto incrementado a raíz de los recientes acuerdos del comercio internacional de alimentos. Estos acuerdos son específicamente los de la Ronda Uruguay de Negociaciones Comerciales Multilaterales del GATT (ahora Organización Mundial de Comercio), los acuerdos del Mercado Común del Sur (MERCOSUR), y los Acuerdos del Tratado de Libre Comercio de América del Norte (NAFTA).

El Acta Final de la Ronda Uruguay, que se firmó en Marrakesh en abril de 1994, comprende acuerdos que tienen repercusión económica en todos los países. Entre ellos revisten particular interés el Acuerdo sobre Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (Acuerdo MSF) y el Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (Acuerdo OTC).

El Acuerdo sobre Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF) reconoce que los gobiernos tienen derecho a tomar todas las medidas, pero éstas deben estar justificadas desde el punto de vista científico, no discriminar de forma arbitraria o injusta ni aplicarse de manera que constituyan una restricción encubierta al comercio, y que además, se fijen y mantengan de manera transparente.

El Acuerdo sobre Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF), hace un reconocimiento especial al Codex Alimentarius cuando insta a los miembros a basar sus medidas sanitarias y fitosanitarias en dichas normas internacionales, así como a participar plenamente en los trabajos de la Comisión del Codex. De esta manera las normas del Codex servirán de referencia para dirimir las diferencias que se originen en el ámbito del comercio internacional de alimentos.

Para que los países puedan hacer frente a estas nuevas exigencias será necesario modernizar la legislación alimentaria específicamente, mediante el fortalecimiento de sus sistemas nacionales de reglamentación en materia de alimentos; la mejora del sistema de tecnología de la información a través de la Secretaría Nacional del Codex.

Siendo esta un instrumento óptimo y de esta manera promover la participación de los países en las actividades del Codex Alimentarius, motivo por el cuál tiene gran importancia reforzar la labor del Punto de Contacto del Codex y el Comité Nacional del Codex que sea representativo de todos los sectores interesados, incluyendo la industria y los consumidores.

## OBJETIVOS

### OBJETIVO GENERAL

- Elaborar lineamientos generales para el funcionamiento de la Secretaría del Codex Alimentarius en el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología.

### OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Realizar un diagnóstico sobre el funcionamiento del Codex Alimentarius en El Salvador.
2. Realizar un ordenamiento de la totalidad de las normas nacionales vigentes en materia de alimentos.
3. Comparar la Legislación Alimentaria Nacional con la Legislación Alimentaria del Codex, y constatar las posibles divergencias entre las normas
4. Proponer Lineamientos para el funcionamiento de una secretaría del Codex Alimentarius.
5. Elaborar una base de datos que contenga la documentación referente al Codex Alimentarius para facilitar a la secretaría su difusión.

**CAPITULO I**  
**FUNDAMENTOS TEORICOS**

## 1. CONCEPTOS GENERALES SOBRE CODEX ALIMENTARIUS

### 1.1 QUE ES CODEX

El Codex Alimentarius es una expresión proveniente del latín y significa Código Alimentario, precisamente, el Codex es una colección de Normas Alimentarias aceptadas internacionalmente y presentadas de modo uniforme, que contiene normas para los principales alimentos elaborados, semielaborados y sin elaborar para su distribución al consumidor, e incluye entre otras, disposiciones relativas a la higiene, etiquetado, residuos, contaminantes y aditivos. Estas normas establecen los requisitos que deben satisfacer los alimentos para garantizar a la población de todo el mundo el derecho fundamental a tener acceso a alimentos que sean de buena calidad, inocuos, nutritivos, genuinos, no adulterados y debidamente etiquetados. El Codex Alimentarius ayuda a lograr este objetivo ocupándose tanto de la protección del consumidor como de la producción y el comercio de alimentos a nivel mundial. Al mismo tiempo, al eliminar las barreras no arancelarias al comercio, permiten el acceso a los mercados a quienes producen, elaboran y comercializan alimentos. La Comisión del Codex Alimentarius tiene un carácter único en cuanto a organización internacional con base científica. En todo el mundo, se reconoce el papel fundamental de sus normas, directrices y recomendaciones para proteger al consumidor y facilitar el comercio internacional. (9,14)

### 1.2 ANTECEDENTES

El reconocimiento a nivel mundial de la importancia del comercio internacional de alimentos y la necesidad de facilitarlos, garantizando al mismo tiempo al consumidor la calidad e inocuidad de los alimentos llevaron a crear, en 1962, el Programa Conjunto de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la alimentación (FAO/OMS) sobre Normas Alimentarias. La primera reunión de la Comisión del Codex Alimentarius se realizó en Roma, Italia en Octubre de 1963, desde entonces hasta la fecha la Comisión ha realizado 22 sesiones, la última en Ginebra, Suiza en Junio de 1997. (14)

### 1.3 DEFINICION

El Codex Alimentarius es una expresión latina que significa Código o Ley de los Alimentos. Es una colección de normas alimentarias internacionales aprobadas por la Comisión del Codex Alimentarius y publicada en 14 volúmenes que constituye la colección completa de normas y textos relacionados del Codex. (14)

### 1.4 OBJETIVOS

- Proteger la salud de los consumidores
- Establecer prácticas equitativas en el comercio de los alimentos
- Facilitar el comercio internacional de alimentos.(14)

### 1.5 ESTRUCTURA

- La Comisión del Codex Alimentarius
- El Comité Ejecutivo
- La Secretaría del Codex
- Comités Mundiales del Codex:

Comités de Asuntos Generales

Comités de Productos

Grupos de Acción Intergubernamentales Especiales

Comités Coordinadores Regionales. (14)

#### *1.5.1 LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS*

La Comisión del Codex Alimentarius es el organismo intergubernamental que se ocupa de la ejecución del Programa Conjunto de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la alimentación (FAO/OMS) sobre Normas Alimentarias, aprobando las normas, códigos, directrices y otras medidas recomendadas elaboradas por sus Organos



Auxiliares. La Comisión se reúne cada dos años alternando entre Roma, Italia y Ginebra, Suiza y en el intermedio sus funciones se mantienen a través del Comité Ejecutivo.

Los miembros de la Comisión son los Estados Miembros y Miembros Asociados de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y/o Organización Mundial de la Salud (OMS), los cuales han informado a los Directores Generales de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y a la Organización Mundial de la Salud (OMS) su interés de participar en el Programa. Las demás partes interesadas: asociaciones científicas internacionales, la industria alimentaria y el comercio, los consumidores, etc., no pueden ser miembros de la Comisión. Sin embargo, si los mismos están afiliados a la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y/o Organización Mundial de la Salud (OMS) o al Programa Mundial de la Alimentación de las Naciones Unidas, pueden participar como observadores en las reuniones de la Comisión y sus Órganos Auxiliares.

En la actualidad la Comisión cuenta con 165 Países Miembros de los cuales 30 corresponden a América Latina y el Caribe. (14)

### *1.5.2 EL COMITÉ EJECUTIVO*

El Comité Ejecutivo, entre los períodos de sesiones de la Comisión, actúa en nombre de ésta como su órgano ejecutivo, implementando las políticas y programas de la Comisión. El mismo se reúne anualmente, una vez entre las reuniones de la Comisión e inmediatamente antes de la reunión de la Comisión siendo el único Comité dentro del Codex Alimentarius cuyas sesiones no son abiertas a todos los Países Miembros.

El Comité Ejecutivo está compuesto por un Presidente y 3 Vice-Presidentes, 6 Miembros elegidos para representar cada Región del Codex y 5 Coordinadores Regionales que a la vez son los Presidentes de los correspondientes Comités Coordinadores Regionales del Codex. Como los miembros del Comité Ejecutivo son elegidos sobre una base geográfica,

no puede haber 2 miembros procedentes del mismo país. El mandato y la reelección están limitados de modo que el presidente y los tres vicepresidentes no pueden desempeñar su cargo durante más de cuatro años. (14)

### *1.5.3 LA SECRETARÍA DEL CODEX*

La Secretaría del Programa Conjunto de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la alimentación (FAO/OMS) sobre Normas Alimentarias está situada en la sede central de la organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) en Roma, Italia. La Secretaría es la encargada de coordinar los trabajos de los Comités del Codex, siendo el enlace entre los Comités del Codex y los Puntos de Contactos del Codex en los países miembros de la Comisión. (14)

### *1.5.4 LOS ORGANOS AUXILIARES DEL CODEX*

- 9 Comités de Asuntos Generales
- 12 Comités de Productos
- 3 Grupos de Acción Intergubernamentales Especiales
- 6 Comités Regionales (Ver anexo 4 y 5)

La Comisión cuenta con 24 Órganos Auxiliares que son los Comités y Grupos de Acción Especializados del Codex, que elaboran las normas, códigos y directrices acerca de un producto alimenticio o área en particular.

Los Comités del Codex, al igual que la Comisión, son de carácter intergubernamental. Cada Comité del Codex es hospedado por un Estado Miembro y los gastos que ocasionen las actividades de los mismos deberán ser sufragados por cada Miembro que acepte la presidencia de uno de estos comités.

Los Comités Horizontales o Generales se encargan en forma genérica de un tema específico que afecta a todos los alimentos y a todos los comités de productos. Dentro de sus principales tareas se encuentra la revisión y aprobación de disposiciones relacionadas

con los aditivos alimentarios, contaminantes, residuos de plaguicidas, medicamentos veterinarios, sistemas de inspección y certificación de alimentos, etiquetado, análisis y muestreo e higiene de los alimentos y el desarrollo de recomendaciones en el campo de la calidad e inocuidad de los alimentos basados en los informes de las reuniones del grupo de expertos del Codex de aditivos alimentarios ( JECFA) y el grupo de expertos evaluadores de residuos de plaguicida (JMPR).

Los Comités Verticales o de Productos corresponde a los comités que se ocupan de la elaboración de normas, códigos y directrices relacionados a determinados alimentos o grupo de alimentos que posteriormente son sometidos a la Comisión para su adopción final. Estos comités desarrollan un trabajo de carácter vertical con los productos o grupos de productos que les corresponden, por ejemplo: El Comité del Codex sobre la Leche y Productos Lácteos, el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas, etc. (14)

#### *1.5.4.1 COMITÉS MUNDIALES DEL CODEX*

##### *- Sobre Asuntos Generales (Horizontales)*

- Principios Generales (Francia)
- Sistemas de Inspección y Certificación para la Importación y Exportación de Alimentos (Australia)
- Etiquetado de los Alimentos (Canadá)
- Métodos de Análisis y Muestreo (Hungría)
- Higiene de los Alimentos (EE.UU.)
- Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos (EE.UU.)
- Residuos de Plaguicidas (Holanda)
- Aditivos Alimentarios y Contaminantes (Holanda)
- Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (Holanda). [14]

*- Sobre productos (Verticales)*

<u>Activos</u>	<u>Aplazados Sine Die<sup>1</sup></u>
Pescado y Productos Pesqueros (Noruega)	Cereales, Legumbres y Leguminosas (EE.UU.)
Grasas y Aceites (Reino Unido)	Proteínas Vegetales (Canadá)
Leche y Productos Lácteos (Nueva Zelandia)	Higiene de la Carne (Nueva Zelandia)
Aguas Minerales Naturales (Suiza)	Frutas y Hortalizas Elaboradas (Estados Unidos)
Productos del Cacao y Chocolate (Suiza)	Azúcares (Reino Unido)
Frutas y Hortalizas Frescas (México)	Sopas y Caldos (Suiza)

1.5.4.2 GRUPOS DE ACCION INTERGUBERNAMENTALES ESPECIALES

- Alimentos obtenidos por medios biotecnológicos (Japón)
- Alimentos para animales (Dinamarca)
- Jugos de frutas y vegetales (Brasil). [14]

*1.5.4.3 COMITES COORDINADORES REGIONALES*

Los Comités Regionales se ocupan de asuntos de interés regional, son 6 en total, que corresponden a las 6 zonas geográficas del Codex:

- América Latina y el Caribe
- África
- Asia
- Europa
- Norte América y el Pacífico Sud-Occidental
- Cercano Oriente. (14)

## 1.6 ALGUNAS CIFRAS DEL CODEX

- 204 normas alimentarias
- 43 códigos de prácticas
- 33 directrices
- 237 plaguicidas evaluados
- 2516 límites para residuos de plaguicidas
- 25 contaminantes evaluados
- 1300 aditivos alimentarios evaluados
- 70 medicamentos veterinarios evaluados
- 289 límites para medicamentos veterinarios. (14)

## 1.7 DIRECTRICES PARA LOS COMITES DEL CODEX ALIMENTARIUS

En virtud de los Estatutos de la Comisión del Codex Alimentarius y de su Reglamento, la Comisión ha establecido un cierto número de Comités del Codex para preparar normas, de acuerdo con el Procedimiento para la Elaboración de Normas del Codex, y Comités Coordinadores para ejercer funciones de coordinación general de su labor en determinadas regiones o grupos de países. El Reglamento de la Comisión se aplicará, *mutatis mutandis*, a los Comités del Codex y a los Comités Coordinadores. (4)

## 1.8 COMPOSICIÓN DE LOS COMITÉS DEL CODEX

### 1.8.1 MIEMBROS

La posibilidad de ser Miembro de los Comités del Codex existe para todos los Miembros de la Comisión que hayan notificado al Director General de la FAO o de la OMS su deseo de ser considerados Miembros de los mismos, o para los Miembros seleccionados designados por la Comisión. El derecho de ser Miembros de los Comités Coordinadores Regionales les corresponde únicamente a los Miembros de la Comisión pertenecientes a la región o grupos de países en cuestión. (4)

### *1.8.2 OBSERVADORES*

Cualquier otro Miembro de la Comisión o cualquier Miembro o Miembro Asociado de la FAO o de la OMS que no sea Miembro de la Comisión, si ha notificado al Director General de la FAO o de la OMS su deseo de serlo, podrá participar como observador en todo Comité del Codex. Estos países podrán participar sin traba alguna en las deliberaciones del Comité y deberán tener las mismas oportunidades que los otros miembros de expresar su parecer (e incluso de presentar memorandums), pero sin tener derecho a votar ni a presentar mociones ni de fondo ni de procedimiento. Las organizaciones internacionales que tienen relaciones con la FAO o con la OMS deberán ser también invitadas a asistir, en calidad de observadores, a las sesiones de aquellos Comités del Codex por los que tengan interés. (4)

## 1.9 ORGANIZACIÓN Y RESPONSABILIDADES

### *1.9.1 PRESIDENCIA*

La Comisión del Codex Alimentarius designará un Estado Miembro de la Comisión, que haya manifestado su disposición a aceptar las responsabilidades financieras y todas las demás responsabilidades, para que actúe como presidente del Comité. El Estado Miembro en cuestión es el encargado de nombrar el Presidente del Comité elegido de entre sus propios nacionales. Si, por cualquier razón, esta persona no pudiera ocuparse de la presidencia, el Estado Miembro en cuestión designaría otra persona para desempeñar las funciones de Presidente en tanto éste estuviera incapacitado para hacerlo. Un comité podrá nombrar en cualquier período de la sesión uno o más relatores de entre los delegados presentes. (4)

### *1.9.2 SECRETARÍA*

Un Estado Miembro, al cual se le haya asignado un Comité del Codex, se hará cargo de procurar todos los servicios necesarios para la celebración de las reuniones, incluidos los de la Secretaría. La Secretaría deberá disponer de personal de apoyo administrativo en número adecuado y estar en condiciones de trabajar con facilidad en los idiomas que se utilicen en la reunión y deberá disponer de equipos adecuados para tratamiento de textos

y para la reproducción de documentos. Deberá proporcionarse interpretación, preferiblemente simultánea, de y a todos los idiomas empleados en la reunión y, cuando el informe de ésta haya de aprobarse en más de uno de los idiomas de trabajo del Comité, deberán contratarse los servicios de un traductor. La Secretaría del Comité y la Secretaría Conjunta del Programa Conjunto de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la alimentación (FAO/OMS) del Codex se encargan de la preparación del proyecto de informe, en consulta con los relatores, si los hay. (4)

### *1.9.3 FUNCIONES Y MANDATOS*

Las funciones de un Comité del Codex incluirán:

- a) redactar una lista de prioridades, según se considere oportuno, entre los asuntos y productos comprendidos en su mandato;
- b) examinar los tipos de elementos (o recomendaciones) relativos a la calidad y la inocuidad que habrán de regularse, ya sea en las normas de aplicación general o en relación con los productos alimenticios específicos;
- c) estudiar los tipos de productos abarcados por las normas, es decir, si deben incluirse materiales para su posterior conversión en alimentos;
- d) preparar proyectos de normas del Codex dentro de su mandato;
- e) informar a cada período de sesiones de la Comisión sobre la marcha de sus trabajos y, cuando sea necesario, sobre cualquier dificultad ocasionada por su mandato, junto con propuestas de enmienda del mismo.
- f) examinar y, según proceda, revisar periódicamente y con arreglo a un programa las normas y los textos afines vigentes, con objeto de que las normas y los textos afines que derivan de su mandato estén en consonancia con los conocimientos científicos del momento y a otras informaciones pertinentes. (4)



**© 2001, DERECHOS RESERVADOS**

**Prohibida la reproducción total o parcial de este documento,  
sin la autorización escrita de la Universidad de El Salvador**

**SISTEMA BIBLIOTECARIO, UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR**

## 1.10 IMPORTANCIA DE RESPONDER A CADA PETICIÓN DE ACEPTACIÓN

El Codex Alimentarius es un compendio de normas del Codex y de aceptaciones y otras notificaciones comunicadas por los Estados Miembros o las organizaciones internacionales a las que sus respectivos Estados Miembros han transferido competencia en la materia. El compendio se revisa periódicamente para tener en cuenta la publicación de nuevas normas o la enmienda de otras, así como nuevas notificaciones comunicadas. Es importante que los gobiernos respondan a cada petición de aceptación de nuevas normas o de normas enmendadas, proponiéndose el objetivo de aceptarlas formalmente. Si no puede otorgarse incondicionalmente la aceptación o la autorización de libre circulación, pueden indicarse en las respuestas las excepciones o condiciones, y las razones correspondientes. La prontitud y regularidad en las respuestas permitirán mantener actualizado el Codex Alimentarius y servir así de referencia indispensable a los gobiernos y los comerciantes internacionales.

Los gobiernos deberían asegurar que la información incorporada en el Codex Alimentarius refleje la situación actualizada. Al introducir cambios en las leyes o prácticas nacionales, deberían cuidar siempre de notificarlos a la Secretaría del Codex.

Los procedimientos del Codex para la elaboración de normas permiten a los gobiernos participar en todas las fases de elaboración. Los gobiernos deberían poder responder tempestivamente, tras la publicación de una norma del Codex, y deberían esforzarse lo más posible para hallarse en condiciones de formular tal respuesta (4).

## 1.11 EL CODEX ALIMENTARIUS NO SUSTITUYE NI ES UNA SOLUCIÓN ALTERNATIVA A LA LEGISLACIÓN NACIONAL

Las leyes y procedimientos administrativos de cada país contienen disposiciones que es necesario entender y cumplir. Normalmente se procura obtener copias de la legislación pertinente y/o recabar asesoramiento profesional acerca de su cumplimiento. El Codex Alimentarius es un punto de referencia que permite constatar las semejanzas y diferencias



sustanciales entre las normas del Codex y las leyes nacionales correspondientes. Las normas del Codex generalmente no se ocupan de cuestiones generales que atañen a la salud de las personas, las plantas o los animales ni tampoco de marcas comerciales. El lenguaje que se exige en las etiquetas es objeto de legislación nacional, así como también las licencias de importación y otros procedimientos administrativos.

En sus respuestas, los gobiernos deberían indicar claramente cuáles disposiciones de la norma del Codex son idénticas, análogas o diferentes a los requisitos nacionales correspondientes. Deberían evitarse declaraciones generales de que deben cumplirse las leyes nacionales. A veces se necesitará proceder con criterio, cuando la ley nacional está redactada de forma diversa o contiene disposiciones diferentes (4).

#### 1.12 FINALIDAD DEL CODEX ALIMENTARIUS

El Codex Alimentarius es una colección de normas alimentarias aceptadas internacionalmente y presentadas de modo uniforme. El objeto de estas normas alimentarias es proteger la salud del consumidor y asegurar la aplicación de prácticas equitativas en el comercio de los alimentos. El Codex Alimentarius incluye también disposiciones de naturaleza recomendatoria en forma de códigos de prácticas, directrices y otras medidas recomendadas, destinadas a alcanzar los fines del Codex Alimentarius. El objeto de su publicación es que sirva de guía y fomente la elaboración y el establecimiento de definiciones y requisitos aplicables a los alimentos para facilitar su armonización y, de esta forma, facilitar, igualmente, el comercio internacional (4).

#### 1.13 AMBITO DE APLICACIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

El Codex Alimentarius contiene normas sobre todos los alimentos principales, ya sean elaborados, semielaborados o crudos, para su distribución al consumidor. Deberá comprender, además todas las materias que se utilizan en la elaboración ulterior de los alimentos en la medida necesaria para lograr los fines definidos del Codex Alimentarius. El Codex Alimentarius contiene disposiciones relativas a la higiene de los alimentos,

aditivos alimentarios, residuos de plaguicidas, contaminantes, etiquetado y presentación, método de análisis y de muestreo (4).

#### 1.14 NATURALEZA DE LAS NORMAS DEL CODEX

En las normas del Codex se estipulan los requisitos que han de satisfacer los alimentos con objeto de garantizar al consumidor un producto sano y genuino, no adulterado y que esté debidamente etiquetado y presentado. Toda norma del Codex para un alimento o alimentos deberá redactarse de conformidad con el Formato de las normas de productos del Codex, e incorporar, según proceda, los criterios enumerados en el mismo (4).

#### 1.15 PUNTO DE CONTACTO DEL CODEX

Un punto de contacto del Codex es esencialmente el punto de coordinación central para todas las actividades del Codex que se desarrollan dentro de un país miembro (11).

#### 1.16 SECRETARIA NACIONAL DEL CODEX

Es una dependencia del punto de contacto, la cual constituye el centro de comunicación y coordinación de las actividades del Codex dentro del país (11).

#### 1.17 COMITÉ NACIONAL DEL CODEX

Trabaja en estrecha cooperación con el punto de contacto, el comité se encarga de examinar las cuestiones técnicas de las normas que serán sujetas a examen y temas afines, ofrecer al gobierno asesoramiento normativo y técnico equilibrado que le sirva de base para adoptar sus decisiones acerca de las cuestiones planteadas en relación con el trabajo de la Comisión del Codex Alimentarius.(11).

## 1.18 IMPORTANCIA DEL CODEX ANTE LOS ACUERDOS DE LA ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL COMERCIO [ACUERDO SOBRE APLICACIÓN DE MEDIDAS SANITARIAS Y FITOSANITARIAS (MSF) Y EL ACUERDO SOBRE OBSTÁCULOS TÉCNICOS AL COMERCIO (OTC)] .

Inmediatamente después de la segunda guerra mundial la comunidad internacional se reunió para negociar las nuevas reglas del comercio internacional. De una ronda a la otra, las negociaciones llevaron, en 1994 en Marrakech, al establecimiento de la Organización Mundial de Comercio (OMC), derivación natural del Acuerdo General sobre Aranceles Aduaneros y Comercio (GATT).

La última ronda de negociaciones, denominada en general Ronda Uruguay, se ha centrado en parte en el espinoso problema de la agricultura y sus productos, los productos alimenticios. El primer principio fijado por los Acuerdos de Marrakech descansa en la libre circulación de las mercancías, y en especial de los productos alimenticios. Las autoridades públicas tienen por tanto el cometido de aplicar toda norma pertinente para facilitar estos intercambios. Su restricción, mediante medidas de control o disposiciones reglamentarias, debe responder únicamente a unos objetivos legítimos. Para ofrecer un marco más preciso de esta situación, se han estipulado dos acuerdos de particular importancia para los productos alimenticios: el Acuerdo sobre la Aplicación de las Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (abreviado en Acuerdo MSF) y el Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (llamado Acuerdo OTC).

Cabe recordar que los compromisos jurídicos asumidos a la firma de los Acuerdos de Marrakech tienen un valor superior al de las propias leyes nacionales. Por otro lado se ha dotado a la Organización Mundial del Comercio (OMC) de una autoridad que permite sancionar con una eficacia mayor que antes el incumplimiento de tales compromisos asumidos.

La esencia de estos dos Acuerdos, de los cuales uno hace referencia específica a la inocuidad y el otro a la calidad de los alimentos, es limitar al máximo los obstáculos al

comercio que plantean las medidas proteccionistas cuya aplicación no está justificada. Esto constituye un fuerte incentivo para que la comunidad internacional haga referencia a todos los textos que hayan obtenido su consenso. En el caso del el Acuerdo sobre la Aplicación de las Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF), las condiciones son particularmente claras: el Codex Alimentarius se indica específicamente como el punto de referencia internacional en cuanto a la inocuidad de los productos alimenticios.

Por supuesto esto confiere a las normas del Codex una condición diferente de la que tenían en el pasado. Sin embargo, en el marco del Codex se ha adoptado la decisión de otorgar mayor y especial importancia a las normas horizontales relativas a los aditivos alimentarios, los contaminantes, el etiquetado, etc. y, paralelamente, se han quitado de las normas específicas para los productos todas las disposiciones de carácter más general. No obstante, tales disposiciones no excluyen el derecho de cada Estado a determinar su propio grado de protección del consumidor.

Cabe decir que un nivel de protección elevado, superior al que se ha negociado en el plano internacional, debe justificarse sólidamente en base a argumentos científicos reconocidos.

De aquí se comprende todo el interés por revisar la legislación nacional y compararla con las normas internacionales vigentes, en especial las normas del Codex, con el fin de adquirir mayor conciencia acerca de las diferencias y de sus repercusiones. A título de ejemplo, será necesario justificar la aplicación de normas más estrictas en materia de importaciones. Normalmente, en la ley general deberá remitirse a los textos del Codex, precisando las condiciones correspondientes.

Hay dos principios que prevalecen en el ámbito de estos acuerdos y que deben reflejarse en las legislaciones nacionales. Se trata de los principios de *proporcionalidad* y de *reciprocidad*.

El principio de proporcionalidad supone que la medida administrativa o reglamentaria tenga primero que todo un efecto real de protección o de regulación en cuanto al logro del objetivo legítimo reconocido por la Organización Mundial del Comercio (OMC). Este principio implica igualmente que la medida, tomada en cuenta para cumplir el objetivo que ha de alcanzarse, es proporcionada y no es irrazonable con respecto a los ataques contra el principio de libertad. Es decir, que las medidas se encuentran a la disposición para que se cumpla dicho objetivo, de tal manera que no son de un régimen obligatorio ya que cada país tiene la libertad para aplicarlas como recomendadas.

Por lo que concierne al principio de reciprocidad, los Acuerdos de Marrakech establecen el principio del reconocimiento mutuo de las legislaciones técnicas y comerciales. Los productos fabricados de conformidad con la reglamentación del país exportador se despachan a libre práctica en el país importador, a condición de que dichas medidas no sean inferiores a las normas internacionales recomendadas y a reserva de que se aplique el principio de reciprocidad. Además, los procedimientos y los dispositivos de control del Estado exportador se consideran equivalentes a los procedimientos y controles del Estado importador.(13)

## 2. LEGISLACIÓN ALIMENTARIA

### 2.1 HISTORIA

Las primeras disposiciones legales en materia de alimentación se remontan a la antigüedad; en la Edad Media este enfoque se desarrolló sobre todo en relación con la protección contra los fraudes. Sin embargo, será necesario esperar hasta el siglo XIX y la revolución industrial para que se sienten las bases de una reglamentación más sistemática. Ésta última evoluciona conforme al desarrollo industrial, que supera el nivel de la producción artesanal y familiar, y a la aparición de problemas reales para la salud pública provocados por la alimentación. La primera ley general moderna, que nació en Gran Bretaña en 1860, trata de la prevención de los fraudes en los alimentos y las bebidas.

Al comienzo del siglo XX, en 1905, Francia votó su primer ley en materia de represión de fraudes que, si bien se modificó varias veces, siguió representando aun más tarde el fundamento de la actividad de control.

En los países en desarrollo, en mucho casos, la legislación se ha importado junto con la administración colonial y a menudo se ha heredado sin que se aportara ninguna modificación a las disposiciones del país tutor. Según las iniciativas emprendidas a la hora de la independencia, o más tarde, estas disposiciones se han mantenido invariables o bien modificadas. No obstante, la situación prevaleciente en estos países es muy diferente y requiere, desde luego, que se introduzcan adaptaciones en los sistemas constitucionales, administrativos e incluso culturales, así como en las condiciones y el ámbito de la producción.(13)

## 2.2 LA LEY Y LOS REGLAMENTOS

Una legislación alimentaria completa y fácilmente aplicable comprende dos componentes que en su esencia difieren ligeramente, aun tratando los mismos temas.(13)

### *2.2.1 LEY*

La ley básica es un conjunto de principios relativamente estables; que por lo general en materia de consumo de alimentos, es producto del poder legislativo. De esta manera se puede decir que la ley alimentaria es estable por que no menciona detalles que caducan en poco tiempo, legible, porque no contiene especificaciones desordenadas, poco interesantes para el conjunto de los sectores y por tanto utilizable por todas las partes implicadas, ya sea los consumidores, los industriales o los responsables del control. (13)

### *2.2.2 REGLAMENTO*

La alimentación, experimenta cambios frecuentes que dependen de los avances técnicos realizados en la fabricación de los alimentos y también en la comprensión de los peligros que dichos productos plantean para la salud del consumidor.

De esta manera los reglamentos son susceptibles de adaptarse rápidamente a cada nueva situación. Éste es el objeto de las reglamentaciones técnicas que, por lo general, son elaboradas por el poder ejecutivo. La atribución de la facultad de elaborar estos reglamentos se determina con precisión en base a la propia ley. La modificación de los reglamentos representa un proceso mucho más fácil y rápido porque no depende de la esfera legislativa. (13)

### *2.2.3 LEY ALIMENTARIA BASICA FAO/OMS*

En 1977, la organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) elaboró, en colaboración con la Organización mundial de la Salud (OMS) y con el apoyo del Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA), un modelo general de ley alimentaria. Dicho modelo deja espacio a cualquier tipo de adaptación al contexto nacional y ofrece una estructura que permite tratar temas importantes, necesarios para el buen funcionamiento del sistema en su conjunto. Este modelo se ha utilizado en varios contextos, en el marco de los proyectos de cooperación técnica de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) encaminados a fortalecer el sistema nacional de control de alimentos, o bien uno de sus componentes (Kenya, Laos, Uganda, Zambia, etc.).

El texto legislativo abarca los siguientes puntos:

- *Carácter y objetivos de la ley alimentaria:* se trata del instrumento jurídico nacional que rige la producción, la manipulación y la comercialización de los productos alimenticios y tiene por objetivo proteger la salud del consumidor. Según las varias excepciones culturales, puede considerarse en términos relativamente estrictos: impedir la contaminación de los alimentos o la intoxicación de los consumidores, o bien garantizar al consumidor una alimentación que sea fuente de salud y bienestar, es decir, cuyas calidades nutricionales se hayan preservado.

Además de estas consideraciones, la ley alimentaria debe proteger al consumidor contra los fraudes. A este respecto su objetivo consiste en asegurar la adopción de prácticas comerciales leales y en legitimar la confianza del consumidor.

- *Ámbito de aplicación:* la ley abarca los productos alimenticios; por lo tanto, es oportuno definir con precisión qué es un producto alimenticio;
- *Definición de conceptos fundamentales:* conceptos inherentes a los productos alimenticios y a sus calidades peculiares (alimento natural, artificial, deteriorado, etc.). Es oportuno asimismo definir el sentido de determinados términos tales como comercialización, producción, envasado y etiquetado;
- *Infracciones y sanciones:* la ley debe determinar con precisión las distintas infracciones (el fraude, los diferentes tipos de fraude, la publicidad engañosa, la comercialización de alimentos no conformes a las normas, etc.) y las sanciones correspondientes. Para preservar cierta justicia, es prudente prever un sistema de sanciones mínimas y un parámetro de gravedad de los delitos;
- *Órgano central de consulta y de coordinación:* este órgano desempeña una función de asesoramiento sobre cuestiones vinculadas con la administración del control de alimentos. En principio, debería estar integrado por representantes de la investigación, la industria, los consumidores, y por supuesto la administración, con el fin de asegurar la participación de todos los sectores en el proceso general de control de los productos alimenticios;
- *Inscripción de los establecimientos y emisión de licencias:* puede considerarse como una ayuda al control gracias a la catalogación de las empresas de producción alimentaria y la imposición de la obligación de efectuar inspecciones iniciales más regulares en relación con las instalaciones y las condiciones de producción;



- *Introducción de reglamentos:* concierne a las normas, los plaguicidas y contaminantes, los aditivos, y las especificaciones de envasado y de etiquetado. Es importante que la ley fije las modalidades de elaboración de todos estos reglamentos, que tratarán en detalle las disposiciones que han de cumplirse, en función de las informaciones científicas disponibles en el momento.(13)

#### *2.2.4 LA REGLAMENTACION*

El objetivo principal de la reglamentación consiste en aplicar la ley básica, según se describe en los párrafos anteriores. Una reglamentación se publica para proporcionar a todas las partes indicaciones precisas sobre lo que tienen que hacer, por lo cual debe ser accesible a profesionales que no conocen a fondo el lenguaje jurídico. Así pues, tendrá que ser legible, precisa, actualizada y fácilmente modificable en función de los avances de los conocimientos o de circunstancias particulares que obliguen a las autoridades públicas a adoptar medidas rápidas. Tal vez sea oportuno reagrupar el conjunto de los textos referentes a la alimentación en una colección (análoga a un "Código de alimentación") a fin de que todas las administraciones, en sus actividades de control, se apoyen en los mismos textos y los profesionales puedan estar seguros de que disponen de todos los textos pertinentes que precisan para el ejercicio de sus actividades.

Los textos reglamentarios por lo general tienen carácter obligatorio. Pueden ofrecer así mismo una interpretación de la política en vigor con el fin de facilitar el trabajo de todos, en especial de los funcionarios encargados de hacer aplicar la ley.

Como corolario directo del contenido de la ley anteriormente indicada, la reglamentación tendrá por objetivo precisar las modalidades de intervención oficiales, la delegación de facultades necesaria para la inspección, la toma de muestras, las modalidades de pago de las muestras, cuando proceda, su número, etc.

Se tratarán en detalle también los temas siguientes:

- Comités consultivos (modalidad de selección de los miembros, mandato, etc.);
- Condiciones en que se hallan las unidades de producción (comercio y transporte; patentes, derechos por pagar, visitas de inspección, etc.);
- Productos importados; muestreo (manipulación, retención y despacho de productos);
- Información del público.

Es evidente que un componente importante se basa en el conjunto de las normas. Éstas resultan de utilidad para todas las partes (productores, comerciantes, consumidores y oficiales de control) en cuanto al establecimiento de un punto de referencia común que defina los términos y condiciones del intercambio. Describen el alimento de manera exhaustiva, así como el contexto de su empleo, es decir, nacional, regional o internacional. Además de indicar la composición autorizada o las limitaciones relativas, las normas pueden hacer referencia asimismo a un determinado código de uso. Incluyen también especificaciones en materia de etiquetado, envasado y métodos de análisis y muestreo. A título de ejemplo, el Codex Alimentarius ha elaborado en base a este modelo más de 237 normas internacionales para productos.

La elaboración de normas es un proceso dinámico que debe implicar al mismo tiempo a:

- Las instancias gubernamentales;
- Las industrias y los sindicatos profesionales;
- Los científicos y los técnicos;
- Los consumidores.

Hay que distinguir entre dos tipos de normas: las normas verticales, específicas para los productos (ejemplo: zumo de piña) y las normas horizontales que conciernen a las disposiciones aplicables a todos los productos (ejemplo: disposiciones generales relativas al etiquetado de los alimentos).

Estas colecciones de normas están completadas por códigos de higiene que conciernen a un sector de actividades y se basan en las mismas modalidades de elaboración que las normas, dado que implican a industriales, funcionarios públicos, científicos y consumidores. Además, proporcionan recomendaciones sobre las materias primas que han de utilizarse y su producción; los tipos de instalaciones y el equipo de las unidades de producción; los requisitos de higiene que deben cumplirse en la producción; el control que ha de efectuarse; y la salud del personal. La Comisión del Codex Alimentarius ha elaborado de esta manera 41 códigos aplicables a nivel internacional. (13)

## 2.3 LEGISLACION Y NORMALIZACION ALIMENTARIA EN EL SALVADOR

### *2.3.1 ANTECEDENTES*

Con el fin de fortalecer los programas de protección de alimentos desde el punto de vista legal, El Salvador elaboró en 1992 la propuesta para la formación del Comité Nacional del Codex Alimentarius el cual quedaría adscrito al Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT) ya que este es el ente rector normativo y perteneciente al Ministerio de Economía. Las referencias legales consideradas para la elaboración de la propuesta fueron las utilizadas en Honduras, y Costa Rica en la formación de sus Comités.

En el país son los Ministerios de Salud Pública, de Agricultura y de Economía los que tienen la responsabilidad sobre alimentos y productos alimentarios, hasta el momento no se cuenta con un programa nacional que integre a dichos Ministerios para la presentación de un servicio eficiente, esto unido a la utilización de criterios diferentes de control y reglamentación, lo que influye en detrimento de la producción y del comercio subregional y extraregional de los productos alimenticios.

Esta realidad pone en claro la urgente necesidad de establecer una infraestructura legal armonizada para la Subregión. Por esta razón, El Salvador en 1992 y teniendo como base legal los artículos 31 y 123 de la Ley de Creación del CONACYT fueron adoptadas y pasadas a formato como Normas Salvadoreñas Recomendadas (NSR) 267 Normas del Codex Alimentarius.

Según el artículo 31 estas normas son voluntarias en las negociaciones privadas, pero tienen carácter obligatorio en todas las adquisiciones de bienes y servicios que efectúen las entidades estatales, autónomas o descentralizadas en las cuales tanto el proveedor como los responsables de la compra quedan obligados a su estricto cumplimiento y aplicación. El artículo 123 expresa que mientras no se aprueben las Normas Técnicas Oficiales, se tendrán como tales las Normas del Codex Alimentarius. (2)

### *2.3.2 RESPONSABILIDAD DE LOS MINISTERIOS*

#### *2.3.2.1 MINISTERIO DE ECONOMIA*

Son varias sus responsabilidades:

- a. Participa en el Proyecto de Integración Centroamericana, negocia con los países de Guatemala, Honduras y Nicaragua los Tratados de Libre Comercio y la Unión Aduanera. En la armonización de Normas específicamente en las de etiquetado de alimentos, le corresponde a El Salvador dentro del plan para armonización de Normas en los países que integran la Unión Aduanera trabajar en el Etiquetado de Productos Preenvasados.
- b. Es el Ministerio de Economía la autoridad competente para cumplir las disposiciones de la Ley de Protección al Consumidor (decreto 666, del 04 de noviembre de 1966, P.b.D.O No. 209 tomo 333 del 06/11/66), pero para efectuar esta actividad fue necesario la creación de la Dirección General de Protección al Consumidor (DPC).
- c. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología: dentro de la estructura administrativa del Consejo su ley de creación (decreto No. 287 de fecha 15 de julio de 1992, P.b.D.O. No. 144 tomo 316 del 10 de agosto del mismo año) establece en su artículo 21 que cuenta con un departamento de Normalización, Metrología y Certificación de la Calidad, responsable de la emisión de normas. El Consejo Nacional de

Ciencia y Tecnología envía sus Normas adoptadas al Ministerio de Economía para su aprobación y publicación en su caso. (2)

### *2.3.2.2 MINISTERIO DE SALUD PUBLICA Y ASISTENCIA SOCIAL*

Su papel principal es el Registro de Alimentos y Vigilancia sobre inocuidad de los alimentos a través de la Gerencia de Atención Integral en Salud Ambiental, Departamento de Control de Alimentos. (2)

### *2.3.2.3 MINISTERIO DE AGRICULTURA*

Entre las funciones de esta Dependencia en relación con los alimentos están: controlar la producción, distribución, comercialización, manejo y uso de los productos utilizados en la agricultura y ganadería que constituyen riesgo para la salud de los animales; así como en la salud humana y en el medio ambiente.

El Ministerio de Agricultura como una de sus actividades principales desarrolla lo relacionado con las medidas fitosanitarias y zoonosológicas conforme a la Ley de Sanidad Vegetal y Animal (Reglamento según Decreto Ejecutivo No. 45, publicado Diario Oficial No. 45, tomo No. 117, de fecha 26 de junio de 1997). El objetivo de este reglamento es establecer el procedimiento de carácter administrativo, para la elaboración, publicación, notificación, modificación y derogatoria de las normas a través del Ministerio de Agricultura y Ganadería.

Es necesario hacer un comentario acerca de este reglamento, en el sentido de que a través de este se está duplicando esfuerzos por parte de dos instituciones del Estado en la legalización de las Normas, ya que la Ley de CONACYT, claramente establece que es atribución de este organismo “ Dirigir y coordinar las actividades y la ejecución de la política en materia de Normalización, Metrología y Certificación de la Calidad”, de manera que el Ministerio de Agricultura y Ganadería debería limitarse a la proposición de dicha norma al CONACYT para correspondiente análisis y aprobación a través del Ministerio de Economía, como normas obligatorias, ya que estas pueden afectar la vida,

seguridad e integridad del humano o de otros organismos vivos y por consiguiente el ambiente general.(2)

### *2.3.3 NORMA*

El conjunto de las normas forma parte de los textos que permiten la aplicación de la ley básica. (13)

### *2.3.4 NORMAS SALVADOREÑAS OBLIGATORIAS*

Las normas obligatorias se identifican con las iniciales NSO “Norma Salvadoreña Obligatoria”, seguida del número que le corresponda de las dos últimas cifras del año de su aprobación.

Son normas obligatorias:

- a. Las que rigen el Sistema Internacional de Unidades (SI)
- b. Las que se refieren a materiales, procedimientos, productos y servicios que puedan afectar la vida, la seguridad y la integridad de las personas, de otros organismos vivos y las relacionadas con la protección del medio ambiente.
- c. Las que se establezcan por considerar el Ejecutivo, a propuesta del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, que convienen a la economía o son de interés público (5)

### *2.3.5 NORMAS SALVADOREÑAS RECOMENDADAS*

Las normas salvadoreñas recomendadas se identifican con las iniciales NSR “Norma Salvadoreña Recomendada”, seguida del número que le corresponda y de las dos últimas cifras del año de aprobación, y se refieren a las normas de materiales, procedimientos, productos y servicios no comprendidos en los literales anteriores. Son optativas en las negociaciones privadas, pero tendrán carácter obligatorio en todas las adquisiciones de bienes y servicios, que efectúen las entidades estatales, autónomas o descentralizadas, en

las cuales tanto el proveedor como los responsables de la compra, quedan obligados a su estricto cumplimiento y aplicación respectiva (5)

### *2.3.6 PROGRAMAS DE NORMALIZACION*

El Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología establece un programa de Normalización Técnica acorde con las políticas y planes de desarrollo económico y social; y a iniciativa del Gobierno por emergencia o interés público realiza actividades de normalización en aquellas áreas que se soliciten. (5)

### *2.3.7 COMITES TÉCNICOS DE TRABAJO*

La Junta Directiva determina de acuerdo al programa de normalización los sectores, productos o servicios en los que se constituirán los Comités Técnicos de trabajo.

Los Comités son coordinados por el jefe del Departamento de Normalización, Metrología y Certificación de la Calidad, quien da todo su apoyo para el cumplimiento de sus objetivos.

Se denomina Comités Técnicos de Normalización a los grupos de trabajo integrados por representantes de los sectores Gobierno, académico, usuarios, consumidores y productores que son personas idóneas en el tema a normalizar, cuya función es la de elaborar anteproyectos de normas técnicas. Estos Comités se identifican con el nombre de los bienes o productos a normalizar, acompañándose de un número correlativo, según corresponda.

Los subcomités técnicos son grupos de persona que actúan cuando los temas a normalizar son demasiado amplios para ser tratados por un Comité Técnico, se puede dividir el trabajo en subtemas que se asignan a Subcomités Técnicos en los cuales están representados los intereses de los sectores involucrados. (7)

### *2.3.8 PROCESO DE FORMACIÓN DE LA NORMA Y SU PUBLICACIÓN*

En base al artículo 36 de la ley del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, el Departamento de Normalización, Metrología y Certificación de la Calidad, debe entregar al Comité Técnico de trabajo respectivo, los temas e información para el estudio correspondiente.

Los comités elaboran el proyecto de normas, una vez terminado lo entregan al jefe de este Departamento para que lo eleve a consideración de la Junta Directiva.

El Consejo adopta la norma y la envía al Ministerio de Economía para su aprobación por el Órgano Ejecutivo mediante el acuerdo correspondiente, el cual debe ser publicado.

De toda norma aprobada por el Órgano Ejecutivo, se debe publicar además en uno de los periódicos de mayor circulación, el número y el objeto de la norma. En determinadas circunstancias consideradas de interés público el Consejo deberá publicar el texto completo del Acuerdo respectivo.(5)

### *2.3.9 DEVOLUCIÓN DE LA NORMA CON OBSERVACIONES*

Si el Órgano Ejecutivo en el ramo de Economía tuviera motivos para no aprobar una norma, la devuelve al Consejo en un plazo no mayor de quince días, acompañada del pliego de observaciones.

La Junta Directiva traslada el expediente al Comité Técnico de Trabajo respectivo, a través del Jefe del Departamento de Normalización, Metrología y Certificación de la Calidad para su análisis y revisión. Una vez hechas las aclaraciones o correcciones del caso la norma se tramita de acuerdo al artículo 36 de la Ley del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología.

(5)



## 2.4 LEGISLACIÓN ALIMENTARIA NACIONAL E IMPORTANCIA DE LA ARMONIZACIÓN Y EQUIVALENCIA DE SUS NORMAS CON EL CODEX

La legislación alimentaria de un país tiene las funciones de regular la producción, manipulación, comercialización, transporte y control de los alimentos en forma de un cuerpo legislativo que cumpla dichas funciones. En vista del desarrollo técnico y la creciente posibilidad de fraudes y adulteraciones, debe ser diseñada en primer lugar para proteger la salud de los consumidores, para protegerlos contra el fraude y las prácticas deshonestas, y para promover prácticas justas en el comercio.

Por tanto para favorecer las relaciones comerciales con otros países y que haya un fácil y fluido intercambio de aquellos productos que cuenten con sistemas y condiciones de control y certificación claramente establecidos y en base a normativas internacionales se debe realizar el establecimiento de normas y reglamentaciones con bases científicas, transparentes y equitativas.

Estas legislaciones alimentarias están conformadas, generalmente, por una ley alimentaria básica que es el marco jurídico de todo el sistema y que debe contener los principios generales de forma amplia. Se complementa con reglamentos específicos, resoluciones o disposiciones, según los países, que deben ser flexibles y fáciles de modificar para adaptarse a la realidad de un mundo con cambios e innovaciones tecnológicas constantes que son rápidamente adoptadas por la producción y la industria, y que deben ser contempladas por la legislación.

El Codex Alimentarius considera entre sus principios que la población de todo el mundo tiene el derecho fundamental a tener acceso de alimentos que sean de buena calidad, inocuos, nutritivos y genuinos. Como se ha mencionado en el punto anterior, sus normas tienen como objetivos proteger la salud de los consumidores, asegurar prácticas equitativas en la comercialización internacional de alimentos y coordinar toda la labor de comercialización internacional sobre alimentos.

Estos mismos objetivos deben quedar contenidos en las legislaciones nacionales y en los programas de protección de alimentos que se elaboren. (3)

## 2.5 ESTADO DE LA ARMONIZACIÓN DE LAS NORMAS ALIMENTARIAS EN CENTROAMÉRICA

La inserción de Centroamérica en el contexto internacional se relaciona con los cambios de orden económico que afectan a todo el mundo tales como el proceso de globalización y la internacionalización de la producción.

Dentro de este orden económico se incluye también la regionalización como es la Unión Europea, Acuerdos del tratado de Libre Comercio de América del Norte (NAFTA), Área de Libre Comercio Centroamericana (ALCA), Grupo Andino, y Mercado Común de América del Sur (MERCOSUR).

La nueva estrategia regional del Mercado Común Centroamericano tuvo su origen en la Cumbre Regional Esquipulas I (mayo, 1986) cuyo objetivo fue: revisar, actualizar y dinamizar los procesos de integración económica y social del área con un planteamiento estratégico global para profundizar el proceso de integración económica que facilitará la articulación de los aparatos productivos y mayores niveles de comercio y coadyuvar a una mejor inserción de la región como bloque en la economía y comercio mundial.

Otras estrategias fueron facilitar la zona de libre comercio como plataforma para lograr una reinserción exitosa en el comercio mundial.

Dentro de la integración económica en Centroamérica debe mencionarse la Unión Aduanera, que bajo este nombre, se considera el espacio geográfico formado por dos o más países constituyendo un solo territorio aduanero de manera que exista libre movilización de bienes, independientemente del origen de los mismos, así como de los servicios especialmente aquellos asociados al comercio de bienes siendo una de las características el tener una normativa comercial uniforme.

Entre los acuerdos alcanzados en el Subgrupo de Alimentos que integran la Unión Aduanera están:

- Reconocimiento mutuo de los registros sanitarios de los productos alimenticios procesados y producidos en los cuatro países (Guatemala, El Salvador, Honduras y Nicaragua) a partir del 1 de enero de 2001.
- Armonización de los criterios de riesgo para la determinación analítica en alimentos (1 de enero de 2001).
- Armonización del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura de la Industria de Alimentos.
- Aplicar a partir del 1 de enero de 2003, las BPM de conformidad a los criterios de gradualidad siguientes: a) Industria con más de 500 empleados: 24 meses; b) 100-500 empleados: 36 meses; c) menos de 100 empleados: 48 meses.
- Aprobación a nivel técnico del Reglamento para la Inocuidad de los Alimentos y el Documento de Codificación Alfanumérico para los Registros Sanitarios de Alimentos. (3)

### 3. DIAGNOSTICO SOBRE EL FUNCIONAMIENTO DEL COMITÉ NACIONAL Y SUBCOMITÉS DEL CODEX EN EL SALVADOR.

#### 3.1 SITUACIÓN DEL PUNTO DE CONTACTO DEL CODEX

##### 3.1.1 INSTITUCIÓN

El punto de Contacto Nacional es el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología de El Salvador (CONACYT). Dirección: Colonia Médica, Avenida Dr. Edmundo Álvarez. Pasaje Dr. Guillermo Rodríguez Pacas #51, San Salvador, C.A Teléfonos: (503) 226-2800, 226-6222, Fax: (503) 225-6255. Internet: <http://www.CONACYT.gob.sv>. (1)

##### 3.1.2 RESPONSABLE

Ing. Carlos Roberto Ochoa Córdova, Director Ejecutivo.(1)

##### 3.1.3 ORGANIZACIÓN, ESTRUCTURA Y FUNCIONAMIENTO DEL PUNTO DE CONTACTO DEL CODEX

En El Salvador, desde el 10 de agosto de 1992, se creó por Decreto Legislativo, el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT).

El Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT), es una institución de derecho público sin fines de lucro, y carácter autónomo descentralizado. Esta instancia gubernamental que depende del Ministerio de Economía tiene como objetivo formular y dirigir la política nacional en materia de Desarrollo Científico y Tecnología, orientada al Desarrollo Económico y Social del país. Entre sus atribuciones se menciona: dirigir y coordinar las actividades y la ejecución de la política en materia de normalización, metrología, verificación y certificación de la calidad.

Estructuralmente, el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT) está integrado por:

- Una Junta Directiva integrada por los sectores: público, productivo, académico, profesional y consumidores.
- Un Director Ejecutivo nombrado por la Junta Directiva.

- Un Comité asesor.
- Departamentos especializados: Financiamiento al Desarrollo Científico y Tecnológico, de Normalización, Metrología y Certificación de Calidad, y el Departamento Administrativo.

Fecha de designación de la institución como Punto de Contacto del Codex: 11 de agosto de 1993, según acta de la Junta Directiva N° 31.

Desafortunadamente por cambios en las prioridades de infraestructura gubernamentales el Punto de Contacto carece de personal técnico y de una secretaria que se dedique exclusivamente a lo que es el Codex, a pesar que el departamento de Normalización está constituido por 10 personas que brinda apoyo.

Según acta 271 del 24 de noviembre de 1999 y acta 274 del 15 de diciembre del mismo año, fueron adoptadas como Normas Salvadoreñas Recomendadas 113 y 160 normas del Codex Alimentarius respectivamente, teniendo como base legal los artículos 31 y 123 de la Ley del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología.

*Art. 31:*

Las normas salvadoreñas recomendadas se identifican con las iniciales NSR “Norma Salvadoreña Recomendada”, seguida del número que le corresponda y de las dos últimas cifras del año de aprobación, y se refieren a las normas de materiales, procedimientos, productos y servicios no comprendidos en los literales anteriores. Son optativas en las negociaciones privadas, pero tendrán carácter obligatorio en todas las adquisiciones de bienes y servicios, que efectúen las entidades estatales, autónomas o descentralizadas, en las cuales tanto el proveedor como los responsables de la compra, quedan obligados a su estricto cumplimiento y aplicación respectiva.

*Art. 123:*

Mientras no se aprueben las normas técnicas oficiales, se tendrán como tales las normas del Instituto Centroamericano de Investigación y Tecnología Industrial (ICAITI), las del

Codex Alimentarius de la FAO/OMS (Organización de las Naciones Unidas para Agricultura y la Alimentación/Organización Mundial de la Salud), y en última instancia las autorizadas por el Consejo o las especificaciones de los productos o materias primas conforme a las cuales fueron registradas legalmente, y los productores quedarán sujetos al cumplimiento de las obligaciones que señala el artículo 76 de ésta ley.

*Art. 76:*

Las personas naturales o jurídicas que produzcan materia prima y/o bienes de consumo sujetos a normas urgentes de cumplimiento obligatorio quedan sujetos a comprobar ante el consejo a través del Departamento de Normalización, Metrología y Certificación de la Calidad, masa, volumen, longitud y otra medidas de magnitud que especifiquen a sus productos según el caso, una vez al año a cargo de los mismos. Dicha comprobación deberá efectuarse utilizando los laboratorios acreditados por el consejo.

El reglamento regulará las actividades señaladas para la verificación.

En relación al sistema de información la documentación es recibida en papel, no en formato electrónico. Actualmente contando con la ayuda de jóvenes universitarios en horas sociales se está clasificando y almacenando la documentación, a pesar de no contar con una biblioteca exclusiva para el Codex, la información es accesible al público, y su difusión se hace a través de los subcomités, se tiene acceso a Internet y se consulta el sitio web del Codex. No hay quien distribuya la documentación del Codex a los diferentes sectores interesados para tenerlos informados o para darle seguimiento a cualquier cuestión.

Dentro del proceso de elaboración de normas estas se someten a consulta pública para lo cual se publica en el diario oficial la disponibilidad de la norma en cuestión, para las observaciones que los interesados brinden.

No existe una verdadera planificación general exclusiva de las actividades Codex que debe realizar el Punto de Contacto, éste se encuentra comprendido, dentro del Departamento de Normalización de la institución.

La participación en las actividades regionales o mundiales del Codex se realiza a través de la Presidencia o coordinador del Comité Nacional del Codex, el cual está a cargo de la persona que representa directamente al Ministerio de Economía.

El Punto de Contacto si bien cuenta con presupuesto gubernamental, no posee un rubro dedicado sólo para Codex, sin embargo hasta donde tiene alcance se da financiamiento para la participación en las reuniones fuera del país. (1)

#### *3.1.4 PROBLEMAS*

- Falta de conocimiento sobre los procedimientos de acción de la Comisión del Codex Alimentarius.
- Falta de financiamiento que ayude a contar con el recurso humano y una secretaria dedicada sólo al Codex.
- No se cuenta con un programa de base de datos que ayude a facilitar el manejo de la información.
- No existe un verdadero intercambio sobre la posición que el país debe de llevar con relación a la región
- Falta de información sobre los programas o proyectos de refuerzos institucionales y de laboratorio para realizar las gestiones respectivas. (1)

## 3.2 SITUACIÓN DEL COMITÉ NACIONAL DEL CODEX

### 3.2.1 ORGANIZACIÓN, ESTRUCTURA Y FUNCIONAMIENTO DEL COMITÉ NACIONAL DEL CODEX

El 18 de mayo de 1994 el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT) acordó crear el Comité Nacional del Codex Alimentarius (CNCA), teniendo su primer reunión el 26 de mayo del mismo año, pero la toma de posesión fue el 11 de agosto de 1995. Su instrumento legal fue el artículo 35 de la Ley de Creación del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT) con el fin de proteger la salud de los consumidores y el comercio de los productos alimenticios (base de la formación del Codex Alimentarius).

#### *Art. 35:*

Los comités se formarán con personas idóneas en el tema a normalizar, para lo cuál el consejo invitará a participar en los mismos a los sectores gobierno, académicos, usuarios, consumidores y productores.

Inicialmente, el Comité Nacional del Codex Alimentarius quedó estructurado de la siguiente manera:

Institución y/o asociación

- Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT )
- Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social
- Ministerio de Agricultura y Ganadería
- Ministerio de Economía
- Ministerio de Planificación representado a través de la Fundación Salvadoreña para el Desarrollo Social (FUSADES)
- Cámara de Comercio e Industria de El Salvador
- Asociación Salvadoreña de Industriales
- Corporación de Exportadores
- Unión Nacional de Entidades Agropecuarias
- Centro para la Defensa del Consumidor
- ASDIL (Asociación Salvadoreña de Distribuidores de Licores)



- Integrándose posteriormente otras instituciones como sector académico (Universidad de El Salvador) y Relaciones Exteriores.

Para su funcionamiento se elaboró una propuesta de reglamento del Comité Nacional del Codex, donde se establecen tanto las funciones del Comité Nacional y de los Subcomités, el cual necesita ser revisado, de igual forma existe el reglamento de la ley para la Organización Interna de los Subcomités Técnicos de Normalización, si bien el reglamento, menciona un mecanismo de elección, el presidente o coordinador ha sido elegido por Junta Directiva del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT.)

Actualmente se cuenta con los siguientes Subcomités, que han elaborado las normas respectivas:

<i>Subcomité</i>	<i>No. de Normas</i>
Lácteos	12
Productos cárnicos	8
Cereales y harinas	2
Azúcar y miel de abejas	1
Aguas	2
Bebidas no carbonatadas	1
Etiquetado de alimentos	2
Hielo	1
Alimentos Fortificados	3
Grasas y aceites	1
Bebidas Alcohólicas	1

La mayor parte han sido aprobadas como Normas Salvadoreñas y otras se encuentran en consulta pública.

La constitución de los subcomités es similar a la del Comité Nacional del Codex Alimentarius (CNCA), lo que varía son las personas expertas que dependen del área.

El personal técnico y de apoyo del Comité Nacional del Codex Alimentarius (CNCA), no es exclusivo para Codex, sino el que constituye el departamento de normalización del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT), el tiempo que se dedica es 3 a 4 horas, una vez por semana, esto mismo sucede con el resto de integrantes de los subcomités.

El lugar de funcionamiento es la sala de sesiones del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT).

La información se recibe a través del personal de Normalización del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT), en formato de papel. Dentro del departamento existe el archivo correspondiente y es accesible al público. Se tiene acceso a Internet y al sitio web del Codex.

Existe un formato normalizado sujeto a las reglas de redacción de las normas salvadoreñas y por consenso de los miembros asistentes la norma es aprobada, esto pasa a consulta pública dando referencias a través del diario oficial para opinión de los interesados con tiempo fijo para que el Comité Nacional del Codex Alimentarius (CNCA) vuelva a reunirse y realice las últimas correcciones.

El plan de trabajo se incluye dentro de las actividades planificadas por el Departamento de Normalización; no está incluido en la planificación de las instituciones, éstas asisten al ser convocadas y según su interés.

La participación en las reuniones oficialmente sólo ha sido a través del presidente o coordinador y en algunas ocasiones por financiamiento obtenido en Consumer

Internacional, ya que el Comité Nacional del Codex Alimentarius (CNCA) en El Salvador no dispone de fondos específicos para actividades Codex. (1)

### *3.2.2 PROBLEMAS*

Los problemas son los mismos presentados por el Punto de Contacto, a los que se le pueden sumar los siguientes:

- Trabajo un poco descoordinado, entre los integrantes, ya que muchas veces todos los que asisten a las reuniones quieren tener voz y voto aunque pertenezcan a una sola gremial, y esto es debido a que falta la capacitación sobre el funcionamiento.
- El reglamento debe ser revisado y actualizado
- Mejor elección entre los expertos, hay que hacer conciencia que los intereses no sólo son de la empresa que representa, sino también de los consumidores
- Hace falta reforzar los recursos humanos y financieros, para que sean propios del Codex, a fin de dar seguimiento oportuno a todas las iniciativas que el Codex remite y sean consideradas de interés nacional.(1)

**CAPITULO II**  
**METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN**

## 1. INVESTIGACIÓN BIBLIOGRAFICA

Fue realizada a través de una revisión bibliografía en los siguiente lugares:

- Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT), en donde se consultaron:
  - Normas del Codex Alimentarius
  - Normas Salvadoreñas
  - Documentos de la Comisión del Codex Alimentarius
  - Ley del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología
  - Reglamento de los comités técnicos de normalización, metrología y certificación de la calidad
  - Manual de procedimiento del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias
  
- Diario Oficial, en este lugar se consultaron los libros anuales de las publicaciones del diario oficial, de los cuales se obtuvieron fechas de diarios oficiales, número de acuerdo, titulo de la norma.
  
- Ministerio de Economía, se recabó el número y tomo de diario oficial que no fueron obtenidos en el Diario Oficial
  
- Además se obtuvo también información de Internet en el sitio web de la FAO.
  
- Facultad de Química y Farmacia, Universidad de El Salvador en dicha facultad se obtuvo el informe del Proyecto TCP/RLA/0065 Fortalecimiento de los Comités Nacionales del Codex y Aplicación de las Normas del Codex Alimentarius realizado por la Consultora Nacional de la FAO, Dra. Gloria Ruth Calderón (1), (2), (,3); asimismo se tuvo la participación en la observación estudiantil del “Taller Nacional sobre Análisis de la Legislación Alimentaria y Procedimientos para su Armonización con las Normas del Codex”, el cuál se llevó a cabo el día lunes 17 a miércoles 19 de septiembre del año 2001 en el salón de sesiones. Edificio Biblioteca de Ingeniería y Arquitectura. Universidad de El Salvador a partir de las 8:30 a.m.; realizado por La Organización de las Naciones Unidas a

través de su representación y el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT). Este taller sirvió para ampliar el panorama del proceso de normalización en El Salvador.

## 2. INVESTIGACIÓN DE CAMPO

### 2.1 INVENTARIO DE LA LEGISLACIÓN ALIMENTARIA NACIONAL

El inventario elaborado permitió hacer una estimación de cuales y cuantas normas son las que se encuentran vigentes en el país en materia de alimentos.

Inventariar las normas alimentarias fue el primer paso que permitió el ordenamiento de la legislación alimentaria.

- Se procedió a su ordenamiento temático por jerarquía y origen, esto significa que se ubicó cada instrumento legal de acuerdo con el tema que trate de lo general a lo específico.

El ordenamiento jurídico de la legislación alimentaria nacional sigue los textos finales de la Comisión del Codex Alimentarius, que se detallan en las secciones siguientes:

#### *Horizontales:*

1. Requisitos generales
  - 1.1. Principios generales
  - 1.2. Etiquetado de los alimentos
  - 1.3. Aditivos alimentarios
  - 1.4. Contaminantes
  - 1.5. Alimentos irradiados
  - 1.6. Inspección y certificación de importaciones y exportaciones de alimentos
2. Higiene de los alimentos
  - 2.1. Códigos de prácticas de higiene de los alimentos
3. Residuos de plaguicidas en los alimentos
4. Residuos de medicamentos veterinarios en alimentos
5. Alimentos para regímenes especiales

*Verticales:*

6. Frutas y hortalizas elaboradas y congeladas rápidamente
7. Frutas y hortalizas frescas
8. Jugos de frutas
9. Cereales, legumbres, productos derivados y proteínas vegetales
10. Grasas y aceites y productos derivados
11. Pescado y productos pesqueros
12. Carne y productos cárnicos. Sopas y caldos
13. Azúcares, productos del cacao y del chocolate y productos varios
14. Leche
15. y productos lácteos
16. Métodos de análisis y muestreo

El ordenamiento de la normativa nacional se trasladó a la tabla Inventario de la Legislación Alimentaria Nacional (ver Pág. 53), en donde se registraron los datos básicos de cada una de las normas: número de diario oficial, fecha del diario oficial, ley (acuerdo emitido por el Ministerio de Economía), título de la norma en secciones, correspondencia, código de norma salvadoreña, observaciones.

El proceso se complementó con una minuciosa revisión entre la legislación alimentaria nacional y la legislación alimentaria del Codex, en esta revisión se encontraron diferencias entre las normas; se tomó nota de las mismas en "observaciones" (columna 7 de la tabla No 1). Estas observaciones permitieron separar las normas que son adoptadas del Codex Alimentarius y las que han sido adaptadas para realizar la comparación de la legislación alimentaria Salvadoreña con la normativa del Codex Alimentarius (Ver Pág. 99). Tanto el inventario de la legislación alimentaria Nacional y la comparación de la legislación alimentaria Salvadoreña con la normativa del Codex Alimentarius permitirán facilitar la actualización futura de la normativa nacional.

## 2.2 ELABORACIÓN DE LINEAMIENTOS GENERALES PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA SECRETARÍA DEL CODEX ALIMENTARIUS EN EL CONSEJO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA (CONACYT)

El informe del Taller Nacional sobre Gestión del Codex y Programación de las Actividades del Proyecto TCP/RLA/0065, da como fruto de la discusión de dicho taller la conclusión y la recomendación: “La falta de una secretaría como apoyo al Punto de Contacto ha limitado las acciones del Comité Nacional del Codex, por lo que se hace necesario su creación para hacer que dicho Comité cumpla sus funciones”.

Lo anterior y los problemas planteados en la organización, estructura y funcionamiento del sistema Codex en El Salvador tales como: la inexistencia de un adecuado ordenamiento y circulación de la documentación del Codex; falta de intercambio de información entre el punto de contacto (CONACYT), el Comité Nacional del Codex y la Comisión del Codex; falta de participación de los diferentes sectores interesados en presentar sus opiniones sobre los distintos temas del Codex y otros, dio la base para la elaboración de lineamientos generales para el funcionamiento de la secretaría del Codex Alimentarius en el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT); estos lineamientos contienen de manera general las funciones a desempeñar por la secretaría, las cuales harán posible un adecuado intercambio de información.

Además de la elaboración de los lineamientos generales para la Secretaría Nacional del Codex, debe existir una persona quien ejecutará las acciones pertinentes que facilitará la labor del Codex Alimentarius en El Salvador, para lo cual se elaboró un perfil básico de la persona encargada de la Secretaría; la cual debe contar con ciertos conocimientos y cualidades para fungir y desempeñar bien su cargo.

Así también para la adecuada circulación de la información se elaboraron diagramas de flujo para la distribución de documentos nacionales e internacionales, con el objetivo de indicar el sentido de la circulación de la documentación y cada una de las operaciones



para el apoyo a las actividades relacionadas con el reforzamiento de los puntos de contacto del codex y los comités nacionales del codex.

La documentación emanadas de las reuniones del comité y subcomités siguen un formato que contiene la información necesaria e indispensable, estos formatos apoyaran las funciones de la secretaría nacional del codex de modo que la información se maneje en una forma ordenada, organizada y que facilite su circulación. Para tal fin se tomo como modelo los documentos internacionales de la Comisión del Codex Alimentarius.

### 2.3 ELABORACIÓN DE BASES DE DATOS

Estrictamente hablando, una base de datos es cualquier colección de información en donde se facilita la búsqueda, manejo, manipulación y actualización de una gran lista de datos.  
(8)

Se elaboraron dos bases de datos:

#### *2.3.1 BASE DE DATOS DE LA LEGISLACIÓN ALIMENTARIA NACIONAL*

Esta base de datos contiene todas las normas adoptadas en materia de alimentos que están vigentes en el país, contiene en las columnas la siguiente información: sección, número de diario oficial, fecha del diario oficial, ley (acuerdo emitido por el Ministerio de Economía), título de la norma, correspondencia en el caso que sea adoptada de la normas del Codex Alimentarius y referencia cuando es norma adaptada, código de norma salvadoreña, y observaciones.

Esta base de datos quedó almacenada en las computadoras de uso interno de CONACYT (Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología), se encuentra almacenada en el archivo denominado "base de datos de la legislación alimentaria nacional" en el software Access, donde se encuentra disponible para su consulta. También se puede encontrar en la dirección electrónica del Codex Alimentarius Nacional <http://www.codex.org.sv>.

### *2.3.2 BASE DE DATOS DE LA DOCUMENTACIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS*

Esta base de datos contiene los documentos enviados por la secretaría de la comisión del Codex Alimentarius al Punto de Contacto Nacional (CONACYT, Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología); en las columnas de la base de datos se encuentra la siguiente información: la signatura del documento, asunto tratado, comité del Codex encargado, número de sesión, y existencia.

Los documentos introducidos son: los documentos de trabajo que se elaboran durante el desarrollo de la reunión del comité, ALINORM (informe final), es un consolidado de los resultados obtenidos por un comité en un período de sesión, circulares que son documentos que se elaboran para diferentes asuntos y que se distribuyen a los miembros de los comités antes de la reunión

Esta base de datos quedó almacenada en las computadoras de uso interno de CONACYT (Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología), se encuentra almacenada en el archivo denominado "base de datos de los documentos codex" en el software Access, donde se encuentra disponible para su consulta. También se puede encontrar en la dirección electrónica del Codex Alimentarius Nacional <http://www.codex.org.sv>.

**CAPITULO III**  
**ORDENAMIENTO DE NORMAS**  
**ALIMENTARIAS NACIONALES VIGENTES**  
**EN MATERIA DE ALIMENTOS**

# **1. INVENTARIO DE LA LEGISLACIÓN ALIMENTARIA NACIONAL**

# 1. INVENTARIO DE LA LEGISLACION ALIMENTARIA NACIONAL

## SECCION: DEFINICIONES PARA LOS FINES DEL CODEX ALIMENTARIUS

No. DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CORRESPONDENCIA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA	OBSERVACIONES
199, Tomo:349	24 Octubre, 2000	674	Glosario de términos y definiciones	CX-GLOSARIO 1995	NSR 67.00.288:99	En el volumen 1A del codex aparece el código X0T00-1997 con el tema DEFINICIONES PARA LOS FINES DEL CODEX y al revisar con la norma NSR 67.00.288:99 se concluye que no es la misma norma. Las definiciones para los fines del codex han sido adoptadas por la Comisión en su 22º período de sesiones de 1997 sobre una base provisional y han sido enmendadas en su 23º período de sesiones de 1999. Las definiciones están sujetas a modificaciones en función de los progresos científicos que se realicen en el análisis de riesgos y de los resultados de los esfuerzos por armonizar las definiciones en las distintas disciplinas.

(6), (10), (12)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSR: Norma Salvadoreña Recomendada

**SECCION: CODIGO DE ETICA PARA EL COMERCIO INTERNACIONAL DE ALIMENTOS**

No. DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CORRESPONDENCIA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA	OBSERVACIONES
25, Tomo: 350	2 Febrero, 2001	786	Código de ética para el comercio internacional de alimentos	CAC/RCP 20-1979	NSR 67.00.256:99	CAC/RCP 20-1979, REV. 1 (1985). En su 13º período de sesiones, celebrado en diciembre de 1979, la Comisión aprobó el Código de Ética para el Comercio Internacional de Alimentos, y decidió enviarlo a todos los Estados Miembros y Miembros Asociados de la FAO y/o de la OMS para su examen, con vistas a su aplicación. El Código fue enmendado por la Comisión, en su 16º período de sesiones, en julio de 1985. Este Código se elaboró teniendo en cuenta que muchos países, especialmente los países en desarrollo, no tienen todavía infraestructuras adecuadas de control de alimentos para proteger a los consumidores contra los posibles peligros para la salud ocasionados por los alimentos y contra los fraudes. La revisión efectuada al código de prácticas del codex puede ser adoptado por la norma salvadoreña del codex.

(6), (10), (12)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSR: Norma Salvadoreña Recomendada

**SECCION: ADITIVOS ALIMENTARIOS**

No. DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CORRESPONDENCI A	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA	OBSERVACIONES
213, Tomo: 349	14 Nov. 2000	736	Directrices generales sobre declaraciones de propiedades en alimentos	CAC/GL 1-1991	NSR 67.00.228:99	La norma del codex, que se tomó de referencia, presenta el tema de la siguiente manera: DIRECTRICES GENERALES SOBRE DECLARACIONES DE PROPIEDADES, no contempla "en alimentos". La norma Salvadoreña se encuentra con la última revisión, pero el año que figura en la norma del codex que fue confrontada es 1979 y no 1991; el codex lo que hace es tomar el año de la primera aprobación y poner al tema una nota aclaratoria. CAC/GL 1-1979 (REV. 1-1991). Las Directrices Generales del Codex sobre Declaraciones de Propiedades han sido adoptadas por la Comisión del Codex Alimentarius en su 13º período de sesiones (1979). Una versión revisada de las Directrices Generales del Codex sobre Declaraciones de Propiedades ha sido adoptada por la Comisión del Codex Alimentarius en su 19º período de sesiones en 1991.

(6), (10), (12)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSR: Norma Salvadoreña Recomendada

**SECCION: ADITIVOS ALIMENTARIOS (CONTINUACION)**

No. DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CORRESPONDENCIA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA	OBSERVACIONES
199, Tomo: 349	24 Octubre, 2000	673	Requisitos generales para aromatizantes naturales	CX-VOL.1 A-1995	NSR 67.00.286:99	<p>La correspondencia de la norma Salvadoreña del codex debe corregirse ya que hace referencia a un volumen del codex, se confrontaron ambas normas y no se encontró discrepancia.</p> <p>CAC/GL 029-1987. Los Requisitos Generales para Aromatizantes Naturales han sido adoptados por la Comisión del Codex Alimentarius en su 16º período de sesiones (1985) . Estos Requisitos han sido transmitidos como texto de carácter orientativo a todos los Estados Miembros y Miembros Asociados de la FAO y de la OMS y compete a cada Gobierno decidir el uso que desea hacer de ellos. La Comisión ha expresado la opinión de que los Requisitos Generales podrían ofrecer a las autoridades nacionales encargadas de hacerlos cumplir, listas útiles de comprobación.</p>
147, Tomo: 348	10 Agosto, 2000	461	Etiquetado de aditivos alimentarios que se venden como tales	CX-STAN 107-1981	NSR 67.00.91:99	CODEX STAN 107-1981. La Norma General del Codex para el Etiquetado de Aditivos Alimentarios que se venden como tales ha sido adoptada por la Comisión del Codex Alimentarius en su 14º período de sesiones (1981). La norma salvadoreña se encuentra actualizada con respecto a la norma del codex alimentarius.

(6), (10), (12)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSR: Norma Salvadoreña Recomendada



**SECCION: ADITIVOS ALIMENTARIOS (CONTINUACION)**

No. DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CORRESPONDENCIA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA	OBSERVACIONES
162, Tomo: 348	31 Agosto, 2000	514	Sal de calidad alimentaria	CX-STAN 150-1985	NSR 67.00.131:99	CODEX STAN 150-1985 (REV. 1-1997, ENMIENDA 1-1999. La Norma del Codex para la Sal de Calidad Alimentaria ha sido adoptada por la Comisión del Codex Alimentarius en su 16º período de sesiones en 1985. La Norma revisada ha sido adoptada por la Comisión en su 22º período de sesiones en 1997 y enmendada en su 23º período de sesiones en 1999. La revisión de 1997 y la enmienda de 1999 puede ser adoptada por la norma salvadoreña.
209, Tomo: 349	8 Nov. 2000	684	Principios generales para el uso de aditivos alimentarios	CX-STAN 72/35-1989	NSR 67.00.279:99	La correspondencia de la norma salvadoreña no está bien asignada; debe hacer referencia al código de texto (XOT 01) y no a una norma del codex (CX-STAN) . La norma del codex confrontada, solamente tiene el código XOT 01 y no tiene el 72/35 ni aparece el año. XOT 01. Los Principios Generales para el Uso de Aditivos Alimentarios han sido adoptados como texto de carácter orientativo por la Comisión del Codex Alimentarius en su noveno período de sesiones (ALINORM 72/35, párr. 295).

(6), (10), (12)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSR: Norma Salvadoreña Recomendada

**SECCION: CONTAMINANTES**

No. DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CORRESPONDENCIA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA	OBSERVACIONES
213, Tomo: 349	14 Nov. 2000	738	Niveles de referencia para el acrilonitrilo y el monómero de cloruro de vinilo en los alimentos y los materiales de envasado de alimentos	CAC/GL 6-1991	NSR 67.00.232:99	CAC/GL 6-1991. Los Niveles de Referencia para el Acrilonitrilo y el Monómero de Cloruro de Vinilo en los Alimentos y los Materiales de Envasado de Alimentos han sido adoptados por la Comisión del Codex Alimentarius en su 19º período de sesiones (1991) en el entendimiento de que se pediría a la Organización Internacional de Normalización (ISO) y a la Asociación de Químicos Analíticos Oficiales (AOAC) que elaboraran planes de muestreo y métodos de análisis apropiados. La norma salvadoreña contempla todos los aspectos de la CAC/GL 6-1991, por lo que no existen discrepancias entre ambas.

(6), (10), (12)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSR: Norma Salvadoreña Recomendada

**SECCION: ALIMENTOS IRRADIADOS**

No. DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CORRESPONDENCIA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA	OBSERVACIONES
25, Tomo: 350	2 Febrero, 2001	785	Código de prácticas para el funcionamiento de instalaciones de irradiación utilizadas para el tratamiento de alimentos	CAC/RCP 19-1979	NSR 67.00.255:99	CAC/RCP 19-1979 (REV. 1-1983). El Código internacional recomendado de prácticas para el funcionamiento de instalaciones de irradiación utilizadas para el tratamiento de alimentos ha sido adoptado por la Comisión del Codex Alimentarius en su 13º período de sesiones de 1979 y luego revisado en 1983 por la Comisión en su 15º período de sesiones. Este Código ha sido transmitido como texto de carácter orientativo a todos los Estados Miembros y Miembros Asociados de la FAO y de la OMS y compete a cada gobierno decidir el uso que entiende hacer de él. En la confrontación del código de prácticas del codex y la norma salvadoreña no se encontraron discrepancias.
147, Tomo: 348	10 Agosto, 2000	460	Alimentos irradiados	CX-STAN 106-1983	NSR 67.00.90:99	CODEX STAN 106-1983. La Norma General del Codex para Alimentos Irradiados ha sido adoptada por la Comisión del Codex Alimentarius en su 13º período de sesiones (1979) y luego revisada en su 15º período de sesiones (1983). La norma salvadoreña no tiene ninguna discrepancia con la norma del codex para alimentos irradiados.

(6), (10), (12)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSR: Norma Salvadoreña Recomendada

**SECCION: INSPECCION Y CERTIFICACION DE IMPORTACIONES Y EXPORTACIONES DE ALIMENTOS**

No. DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CORRESPONDENCIA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA	OBSERVACIONES
199, Tomo: 349	24 Octubre, 2000	671	Proyecto de directrices para el intercambio de información en situaciones de urgencia con respecto al control de los alimentos	CAC/GL 19-1995	NSR 67.00.284:99	CAC/GL 19-1995. Las Directrices para el intercambio de información en situaciones de urgencia con respecto al control de alimentos fueron aprobadas por la Comisión del Codex Alimentarius en su 21º período de sesiones, que se celebró en julio de 1995. La norma salvadoreña se confrontó con la directriz del codex y no se encontró diferencia alguna entre ambas normas.
199, Tomo: 349	24 Octubre, 2000	672	Anteproyecto de principios para la inspección y certificación de importaciones y exportaciones de alimentos	CAC/GL 20-1995	NSR 67.00.285:99	CAC/GL 20-1995. Los Principios para la inspección y certificación de las importaciones y exportaciones de alimentos fueron aprobados por la Comisión del Codex Alimentarius en su 21º período de sesiones, que se celebró en julio de 1995. En la confrontación de la norma salvadoreña con la directriz del codex, no se encontró discrepancia entre ambas.

(6), (10), (12)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSR: Norma Salvadoreña Recomendada

**SECCION: HIGIENE DE LOS ALIMENTOS**

No. DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CORRESPONDENCIA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA	OBSERVACIONES
1, Tomo: 350	3 Enero 2001	789	Código de prácticas de principios generales de higiene de los alimentos	CAC/RCP 1-1985	NSR 67.00.241:99	<p>'La norma Salvadoreña fue confrontada con la norma del codex; la correspondencia de la norma Salvadoreña es al año de 1985, donde sufrió la segunda revisión. Para evitar confusiones en los años de la referencia que hace la norma salvadoreña; es conveniente colocar el primer año en el cual fue aprobada y colocar en la correspondencia de la norma salvadoreña la nota explicativa de las revisiones y enmiendas.</p> <p>CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 (1997), Amd. 1 (1999). El código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos ha sido adoptado por la Comisión del Codex Alimentarius en su 6º período de sesiones (1969) y revisado en los 13º (1979), 16º (1985) y 22º (1997) y enmendado (ALINORM 99/13 párrs. 8-10; Apéndice II) en 23º (1999) períodos de sesiones de la Comisión. Este Código ha sido transmitido como texto de carácter orientativo a todos los Estados Miembros y Miembros Asociados de la FAO y de la OMS y compete a cada gobierno decidir el uso que entiende hacer de él.</p> <p>La Comisión expresó la opinión de que los Códigos de prácticas podrían utilizarse como listas útiles de verificación de los requisitos por las autoridades nacionales competentes encargadas de vigilar la observancia de las disposiciones sobre higiene de los alimentos. El código de prácticas del codex tiene su 3ª revisión y enmendada en 1999, por lo tanto estas revisiones pueden ser adoptadas por la norma salvadoreña.</p>

(6), (10), (12)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSR: Norma Salvadoreña Recomendada

**SECCION: HIGIENE DE LOS ALIMENTOS (CONTINUACION)**

No. DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CORRESPONDENCIA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA	OBSERVACIONES
209, Tomo: 349	8 Nov. 2000	686	Directrices sobre procedimientos básicos para la inspección visual de lotes de alimentos envasados	CAC/GL 17-1993	NSR 67.00.282:99	CAC/GL 17-1993. La Comisión del Codex Alimentarius, en su 20º período de sesiones, julio de 1993, adoptó las Directrices sobre Procedimientos Básicos para la Inspección Visual de Lotes de Alimentos Envasados. La norma salvadoreña se confrontó con la directriz del codex alimentarius; y no se encontró diferencia alguna entre ambas.
210, Tomo: 349	9 Nov. 2000	687	Directrices para la aplicación del Sistema de Análisis de Riesgos y de los puntos Críticos de Control (HACCP)	CAC/GL 18-1995	NSR 67.00.283:99	Esta norma no se encontró en los documentos publicados en el sitio web del codex alimentarius; la razón de no encontrar esta norma puede deberse a que la directriz del codex alimentarius debe encontrarse en revisión. Aunque la norma salvadoreña se encuentra acorde a la norma del codex publicada en el volumen 1A .

(6), (10), (12)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSR: Norma Salvadoreña Recomendada

**SECCION: HIGIENE DE LOS ALIMENTOS (CONTINUACION)**

No. DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CORRESPONDENCIA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA	OBSERVACIONES
11, Tomo: 350	15 de Enero, 2001	856	Directrices para la recuperación de alimentos envasados expuestos a condiciones adversas.	CAC/RCP 23 Ap. IV- 1979	NSR 67.00.260:99	Esta norma Salvadoreña ha sido sacada como norma individual del código de practicas recomendadas CAC/RCP 23-1979. Las "Directrices para la recuperación de alimentos envasados expuestos a condiciones adversas" está incluida en el apéndice IV del Código de practicas recomendado para alimentos poco ácidos y alimentos poco ácidos acidificados envasados CAC/RCP 23-1979. Para evitar problemas de búsqueda de correspondencia y duplicidad; puede adoptarse la norma del codex completa. La norma salvadoreña se confrontó con el apéndice IV de la CAC/RCP 23-1979, y no se encontró discrepancia entre ambas.

(6), (10), (12)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSR: Norma Salvadoreña Recomendada

**SECCION: HIGIENE DE LOS ALIMENTOS (CONTINUACION)**

No. DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CORRESPONDENCIA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA	OBSERVACIONES
6, Tomo: 350	10 de Enero, 2001	855	Alimentos poco ácidos y alimentos poco ácidos acidificados. Envasados.	CAC/RCP 23-1979	NSR 67.00.259:99	CAC/RCP 23-1979, Rev. 2 (1993). La Comisión del Codex Alimentarius en su 13º período de sesiones celebrado en 1979, aprobó el Código de Prácticas para Alimentos poco Ácidos y Alimentos Poco Ácidos Acidificados Envasados, que fue posteriormente revisado en 1989, en el 18º período de sesiones. En su 20º período de sesiones (1993), la Comisión adoptó una enmienda del Ambito de aplicación (Sección I) y de la Definición (Sección II) del Código. Su aplicación requiere conocimientos y experiencia en materia de tecnología del envasado. No está prevista su utilización como manual práctico completo. Se ocupa en primer lugar de los puntos críticos con respecto al control higiénico y deberán utilizarse conjuntamente con los textos y manuales adecuados sobre el tema. Se confrontó la norma salvadoreña con el código de practicas del codex alimentarius y no se encontró diferencia entre las dos antes mencionadas, salvo que la norma salvadoreña no incluye el apéndice IV.

(6), (10), (12)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSR: Norma Salvadoreña Recomendada



**SECCION: HIGIENE DE LOS ALIMENTOS (CONTINUACION)**

No. DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CORRESPONDENCIA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA	OBSERVACIONES
183, Tomo: 349	2 Octubre, 2000	676	Prácticas de higiene para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en servicios de comidas para colectividades	CAC/RCP 39-1993	NSR 67.00.274:99	CAC/RCP 39-1993.La Comisión del Codex Alimentarius, en su 20º período de sesiones, julio de 1993, adoptó el Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Precocinados y Cocinados Utilizados en los Servicios de Comidas para Colectividades. El Código de Prácticas se ha enviado a todos los Estados Miembros y Miembros Asociados de la FAO y de la OMS como texto orientativo y corresponde a cada uno de los gobiernos decidir qué uso desea hacer de él. La Comisión ha manifestado la opinión de que los códigos de prácticas podrían resultar útiles como listas de verificación de los requisitos por las autoridades nacionales competentes encargadas de vigilar la observancia de las disposiciones de las normas alimentarias. La norma salvadoreña no tiene ninguna diferencia con el código de prácticas recomendado CAC/RCP 39-1993.

(6), (10), (12)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSR: Norma Salvadoreña Recomendada

**SECCION: HIGIENE DE LOS ALIMENTOS (CONTINUACION)**

No. DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CORRESPONDENCIA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA	OBSERVACIONES
183, Tomo: 349	2 Octubre, 2000	677	Higiene para especias y plantas aromáticas desechadas. Indice	CAC/RCP 42-1995	NSR 67.00.276:99	CAC/RCP 42-1995. La Comisión del Codex Alimentarius, en su 21º período de sesiones, julio de 1995, adoptó el Código de Prácticas de Higiene para Especies y Plantas Aromáticas Desechadas. El Código de Prácticas se ha enviado a todos los Estados Miembros y Miembros Asociados de la FAO y de la OMS como texto orientativo y corresponde a cada uno de los gobiernos decidir qué uso desea hacer de él. La Comisión ha manifestado la opinión de que los códigos de prácticas podrían resultar útiles como listas de verificación de los requisitos por las autoridades nacionales competentes encargadas de vigilar la observancia de las disposiciones de las normas alimentarias. La norma salvadoreña es idéntica al código de prácticas CAC/RCP 42-1995, salvo en el tema de la norma del codex no lleva la palabra índice.
184, Tomo: 349	3 Octubre, 2000	678	Prácticas de higiene para la elaboración y expendio de alimentos en la vía pública	CAC/RCP 43-1995	NSR 67.00.277:99	CAC/RCP 43-1995. Código de prácticas de higiene para la Elaboración y expendio de alimentos en la vía pública (Norma regional - América Latina y el Caribe). La norma salvadoreña es idéntica al código de prácticas recomendado del codex.

(6), (10), (12)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSR: Norma Salvadoreña Recomendada

**SECCION: RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS EN ALIMENTOS**

No. DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CORRESPONDENCIA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA	OBSERVACIONES
183, Tomo: 349	2 Octubre 2000	675	Regulación del uso de medicamentos veterinarios	CAC/RCP 38-1993	NSR 67.00.273:99	CAC/RCP 38-1993. La norma salvadoreña es igual al Código Internacional Recomendado de Prácticas para la Regulación del uso de Medicamentos Veterinarios.

(6), (10), (12)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSR: Norma Salvadoreña Recomendada

**SECCION: ALIMENTOS PARA REGÍMENES ESPECIALES**

No. DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CORRESPONDENCIA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA	OBSERVACIONES
213, Tomo: 349	14 Nov. 2000	742	Directrices sobre los preparados alimenticios complementarios para lactantes de mas edad y	CAC/GL 8-1991	NSR 67.00.234:99	CAC/GL 8-1991. Las Directrices sobre Preparados Alimenticios Complementarios para Lactantes de Más Edad y Niños Pequeños han sido adoptadas por la Comisión del Codex Alimentarius en su 19º período de sesiones de 1991. Se destinan a su uso por los gobiernos de los Estados Miembros de la FAO y de la OMS . Estas Directrices no están sujetas a la aceptación oficial de dichos gobiernos. La confrontación de la norma salvadoreña con la directriz del codex , concluye que no hay diferencia entre ambas normas.
213, Tomo: 349	14 Nov. 2000	743	Principios generales para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos	CAC/GL 9-1991	NSR 67.00.235:99	De preferencia puede colocarse el año de referencia de 1987 y no el de 1991. CAC/GL 09-1987 (Enmendados en 1989, 1991). Los Principios Generales para la Adición de Nutrientes Esenciales a los Alimentos han sido adoptados por la omisión del Codex Alimentarius, en su 17º período de sesiones (1987). Las enmiendas fueron adoptadas por la Comisión en su 18º y 19º períodos de sesiones de 1989 y 1991 respectivamente.

(6), (10), (12)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSR: Norma Salvadoreña Recomendada

**SECCION: ALIMENTOS PARA REGÍMENES ESPECIALES (CONTINUACION)**

No. DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CORRESPONDENCIA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA	OBSERVACIONES
209, Tomo: 349	8 Nov. 2000	685	Listas de referencia de sales minerales y compuestos vitamínicos para uso en alimentos para lactantes y niños	CAC/GL 10-1979	NSR 67.00.280:99	CAC/GL 10-1979 (Enmendadas en 1983 y 1991). Las Listas de Referencia de Sales Minerales y Compuestos Vitamínicos para uso en Alimentos para Lactantes y Niños han sido adoptadas por la Comisión del Codex Alimentarius en su 13º período de sesiones de 1979. Algunas enmiendas a las Formas Especiales de Vitaminas han sido aprobadas por la Comisión en su 15º período de sesiones de 1983. Enmiendas a las Listas de Sales Minerales y de Formas Especiales de Vitaminas han sido adoptadas en el 19º período de sesiones de la Comisión de 1991. Actualmente se encuentra el ANTEPROYECTO DE REVISION DE LAS LISTAS DE REFERENCIA DE SALES MINERALES Y COMPUESTOS VITAMÍNICOS PARA USO EN ALIMENTOS PARA LACTANTES Y NIÑOS CAC/GL 10-1979 (TEMA 8 DEL PROGRAMA). El comité recordó que, luego de la decisión adoptada durante la última reunión, de que se efectuase una revisión de las listas de referencia, la comisión había aprobado, en el 23º período de sesiones, esta propuesta como nuevo trabajo y que se había enviado una carta circular solicitando propuestas de enmiendas para las listas (ALINORM 01/26). En el trámite 3. Por lo tanto la norma salvadoreña sigue igual a la directriz del codex, pero debe de tenerse en cuenta que existe una revisión que se encuentra en el proceso de aprobación por la Comisión del Codex Alimentarius.

(6), (10), (12)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSR: Norma Salvadoreña Recomendada

**SECCION: ALIMENTOS PARA REGÍMENES ESPECIALES (CONTINUACION)**

No. DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CORRESPONDENCIA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA	OBSERVACIONES
196, Tomo: 349	19 Octubre, 2000	637	Alimentos pobres en sodio	CX-STAN 53-1981	NSR 67.00.47:99	CODEX STAN 53-1981 (Enmendada en 1983). Anteriormente CAC/RS 53-1971. La Norma del Codex para los Alimentos para Regímenes Especiales Pobres en Sodio (incluso los Sucedáneos de la Sal) ha sido adoptada por la Comisión del Codex Alimentarius en su 8º período de sesiones de 1971. En su 15º período de sesiones de 1983, la Comisión adoptó algunas enmiendas a la Sección relativa al etiquetado de estos alimentos. Se realizó una comparación entre la norma salvadoreña y la norma del codex alimentarius y no se encontró diferencia entre ambas normas.
140, Tomo: 348	26 de Julio, 2000	443	Fórmula para lactantes	CX-STAN 72-1981	NSR 67.00.64:99	CODEX STAN 72-1981 (Enmendada en 1983, 1985, 1987). Anteriormente CAC/RS 72-1976. La Norma del Codex para Formula para Lactantes ha sido adoptada por la Comisión del Codex Alimentarius en su 11º período de sesiones de 1976. En su 15º período de sesiones de 1983, la Comisión adoptó algunas enmiendas a las secciones relativas a los aditivos alimentarios (Transferencia) y al etiquetado. Ulteriores enmiendas a la Sección sobre etiquetado fueron adoptadas por la Comisión en su 16º período de sesiones de 1985. Las enmiendas relativas a las cantidades de Vitamina D fueron adoptadas en el 17º período de sesiones de 1987. Aunque la norma salvadoreña no hace referencia a la revisión hecha por el comité del codex en 1987, la norma es igual a la norma del codex.

(6), (10), (12)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSR: Norma Salvadoreña Recomendada

**SECCION: ALIMENTOS PARA REGÍMENES ESPECIALES (CONTINUACION)**

No. DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CORRESPONDENCIA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA	OBSERVACIONES
140, Tomo: 348	26 de Julio,2000	444	Alimentos envasados para lactantes y niños	CX-STAN 73-1981	NSR 67.00.65:99	<p>CODEX STAN 73-1981 (Enmendada en 1985, 1987 y 1989). Anteriormente CAC/RS 73-1976. La Norma del Codex para Alimentos Envasados para Lactantes y Niños ha sido adoptada por la Comisión del Codex Alimentarius en su 11º período de sesiones de 1976. En su 15º período de sesiones de 1983, la Comisión adoptó algunas enmiendas a la sección relativa al etiquetado. En su 16º período de sesiones de 1985, la Comisión adoptó una enmienda a la definición de «Niños». La Sección sobre Aditivos Alimentarios ha sido enmendada por la Comisión en su 17º período de sesiones de 1987. En su 18º período de sesiones, la Comisión adoptó una enmienda adicional a la Sección sobre etiquetado.</p> <p>La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex , aunque la norma salvadoreña no hace referencia a las enmiendas adoptadas por la Comisión del Codex Alimentarius.</p>

(6), (10), (12)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSR: Norma Salvadoreña Recomendada

SECCION: ALIMENTOS PARA REGÍMENES ESPECIALES (CONTINUACION)

No. DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CORRESPONDENCIA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA	OBSERVACIONES
182, Tomo: 348	29 Sept., 2000	623	Alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños	CX-STAN 74-1981	NSR 67.00.66:99	<p>El año de la correspondencia de la norma Salvadoreña es de 1991, año en que se realizó la última enmienda; este año colocado en la correspondencia de la norma Salvadoreña causa confusión cuando se quiere saber la última revisión de la norma del codex alimentarius.</p> <p>CODEX STAN 74-1981 (Enmendada en 1985, 1987, 1989 y 1991). Anteriormente CAC/RS 74-1976. La Norma del Codex para los Alimentos Elaborados a Base de Cereales para Lactantes y Niños ha sido adoptada por la Comisión del Codex Alimentarius en su 11º período de sesiones de 1976. En su 15º período de sesiones de 1983, la Comisión adoptó algunas enmiendas a la sección relativa al etiquetado y, en su 16º período de sesiones de 1985, la Comisión adoptó una enmienda a la definición de «Niños». La Sección sobre Aditivos Alimentarios ha sido enmendada por la Comisión en su 17º período de sesiones de 1987. En su 18º período de sesiones, la Comisión adoptó una enmienda adicional a la Sección sobre etiquetado y, en su 19º período de sesiones, la Comisión adoptó una enmienda relativa a la cantidad máxima de cacao permitida.</p>

(6), (10), (12)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSR: Norma Salvadoreña Recomendada



**SECCION: ALIMENTOS PARA REGÍMENES ESPECIALES (CONTINUACION)**

No. DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CORRESPONDENCIA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA	OBSERVACIONES
160, Tomo: 348	29 Agosto, 2000	480	Alimentos exentos de gluten	CX-STAN 118-1981	NSR 6.00.100:99	CODEX STAN 118-1981 (Enmendada en 1983). La Norma del Codex para Alimentos «exentos de gluten» ha sido adoptada por la Comisión del Codex Alimentarius en su 11 <sup>o</sup> período de sesiones de 1976. En su 15 <sup>o</sup> período de sesiones de 1983, la Comisión adoptó algunas enmiendas a la sección relativa al etiquetado. La norma salvadoreña incluye la enmienda de 1983, por lo tanto esta acorde a la norma del codex alimentarius.
31, Tomo: 350	12 Febrero 2001	813	Etiquetado y declaración de propiedades de alimentos preenvasados para regímenes especiales	CX STAN 146-1985	NSR 67.00.127:99	CODEX STAN 146-1985. La Norma General del Codex para el Etiquetado y Declaración de Propiedades de Alimentos Preenvasados para Regímenes Especiales ha sido adoptada por la Comisión del Codex Alimentarius en su 16 <sup>o</sup> período de sesiones de 1985. La norma salvadoreña no tiene diferencia con la norma del CODEX STAN 146-1985.

(6), (10), (12)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSR: Norma Salvadoreña Recomendada

**SECCION: ALIMENTOS PARA REGÍMENES ESPECIALES (CONTINUACION)**

No. DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CORRESPONDENCIA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA	OBSERVACIONES
No se encontró Diario Oficial	No se encontró Diario Oficial	762	Preparados complementarios	CX-STAN 156-1987 enm. 1989	NSR 67.00.137:99	CODEX STAN 156-1987. La Norma del Codex para Preparados Complementarios ha sido adoptada por la Comisión del Codex Alimentarius en su 17º período de sesiones de 1987. En su 18º período de sesiones de 1989, la Comisión adoptó una enmienda a la sección relativa al etiquetado. La norma Salvadoreña se confrontó con la norma del codex alimentarius y no se encontró diferencia entre ambas normas; aunque la norma del codex alimentarius hace referencia a una enmienda en 1989. Por tal razón se ve la necesidad de colocar en la correspondencia si la norma ha sido enmendada o tenido revisión. Se comparó la norma salvadoreña con la CODEX STAN 156-1987, y no se encontró discrepancia entre las normas antes mencionadas.
226, Tomo: 349	1 Diciembre 2000	775	Etiquetado y declaración de propiedades de los alimentos para fines medicinales especiales	CX STAN 180-1991	NSR 67.00.161:99	CODEX STAN 180 1991. La Norma del Codex para el Etiquetado y Declaración de Propiedades de los Alimentos para Fines Medicinales Especiales ha sido adoptada por la Comisión del Codex en su 19º período de sesiones de 1991. Se realizó la comparación entre la norma salvadoreña y la norma CODEX STAN 180-1981, y no se encontró diferencia.

(6), (10), (12)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSR: Norma Salvadoreña Recomendada

**SECCION: ALIMENTOS PARA REGÍMENES ESPECIALES (CONTINUACION)**

No. DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CORRESPONDENCIA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA	OBSERVACIONES
226, Tomo: 349	1 Diciembre 2000	776	Preparados dietéticos para regímenes de control de peso	CX STAN 181-1991	NSR 67.00.162:99	CODEX STAN 181-1991. La Norma del Codex para Preparados Dietéticos para Regímenes de Control del Peso ha sido adoptada por la Comisión del Codex Alimentarius en su 19º período de sesiones de 1991. La norma salvadoreña de preparados dietéticos para regímenes de control de peso es idéntica a la norma CODEX STAN 181-1991.
203, Tomo: 349	30 Octubre, 2000	706	Preparados dietéticos para regímenes muy hipocalóricos de adelgazamiento	CX-STAN 203-1995	NSR 67.00.183:99	CODEX STAN 203 - 1995. La Norma del Codex para preparado dietético para regímenes muy hipocalóricos de adelgazamiento ha sido adoptada por la Comisión del Codex Alimentarius en su 21º período de sesiones de 1995. La norma salvadoreña es idéntica a la CODEX STAN 203-1995.

(6), (10), (12)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSR: Norma Salvadoreña Recomendada

**SECCION: FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS Y CONGELADAS RÁPIDAMENTE**

No. DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CORRESPONDENCIA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA	OBSERVACIONES
26, Tomo: 350	5 Febrero 2001	790	Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas en conserva	CAC/RCP 2-1969	NSR 67.00.242:99	CAC/RCP 2-1969. Código internacional recomendado de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas en conserva; se comparó con la norma salvadoreña y no se encontró diferencia entre ambas normas.
14, Tomo: 350	18 Enero 2001	791	Código de prácticas de higiene para frutas desecadas	CAC/RCP 3-1969	NSR 67.00.243:99	CAC/RCP 3-1969. Código internacional recomendado de prácticas de higiene para las frutas desecadas del codex alimentarius; se confrontó con la norma salvadoreña la cual no es diferente de la norma del codex alimentarius.
26, Tomo: 350	5 Febrero 2001	792	Código de prácticas de higiene para el coco desecado	CAC/RCP 4-1971	NSR 67.00.244:99	CAC/RCP 4-1971. Código internacional recomendado de prácticas de higiene para el coco desecado del codex alimentarius no tiene diferencia con la norma salvadoreña.
No se encontró Diario Oficial	No se encontró Diario Oficial	897	Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas deshidratadas incluidos los hongos comestibles.	CAC/RCP 5-1971	NSR 67.00.245:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.

(6), (10), (12)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSR: Norma Salvadoreña Recomendada

**SECCION: FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS Y CONGELADAS RÁPIDAMENTE (CONTINUACIÓN)**

No. DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CORRESPONDENCIA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA	OBSERVACIONES
41, Tomo: 350	26 Febrero, 2001	898	Código de prácticas de higiene para las nueces producidas por árboles.	CAC/RCP 6-1972	NSR 67.00.246:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
No se encontró Diario Oficial	No se encontró Diario Oficial	899	Código de prácticas para la elaboración y manipulación de los alimentos congelados rápidamente.	CAC/RCP 8-1976	NSR 67.00.248:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
192, Tomo: 349	13 Oct. 2000	595	Tomates en conserva	CX-STAN 13-1981	NSR 67.00.11:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
137, Tomo: 348	21 Julio, 2000	389	Melocotones en conserva	CX-STAN 14-1981	NSR 67.00.12:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
192, Tomo: 349	13 Oct. 2000	596	Pomelos en conserva	CX-STAN 15-1981	NSR 67.00.13:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
192, Tomo: 349	13 Octubre, 2000	597	Frijoles verdes y frijolillos en conserva	CX-STAN 16-1981	NSR 67.00.14:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
137, Tomo: 348	21 Julio, 2000	388	Compota de manzanas en conserva	CX-STAN 17-1981	NSR 67.00.15:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.

(6), (10), (12)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSR: Norma Salvadoreña Recomendada

**SECCION: FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS Y CONGELADAS RÁPIDAMENTE (CONTINUACION)**

No. DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CORRESPONDENCIA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA	OBSERVACIONES
134, Tomo: 348	18 Julio, 2000	381	Maíz dulce en conserva	CX-STAN 18-1981	NSR 67.00.16:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
138, Tomo: 348	24 Julio, 2000	402	Hongos comestibles y sus productos	CX-STAN 38-1981	NSR 67.00.35:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
182, Tomo: 349	29 Sept., 2000	634	Hongos comestibles desecados	CX-STAN 39-1981	NSR 67.00.36:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
138, Tomo: 348	24 Julio, 2000	403	Hongos frescos cantarelos	CX-STAN 40-1981	NSR 67.00.37:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius
182, Tomo: 349	29 Sept., 2000	635	Guisantes (arvejas) congelados rápidamente	CX-STAN 41-1981	NSR 67.00.38:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
138, Tomo: 348	24 Julio, 2000	404	Piña en conserva	CX-STAN 42-1981	NSR 67.00.39:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
196, Tomo: 349	19 Octubre, 2000	636	Fresas congeladas rápidamente	CX-STAN 52-1981	NSR 67.00.46:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
196, Tomo: 349	19 Octubre, 2000	639	Setas en conserva	CX-STAN 55-1981	NSR 67.00.49:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
139, Tomo: 348	25 Julio, 2000	439	Espárragos en conserva	CX-STAN 56-1981	NSR 67.00.50:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.

(6), (10), (12)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSR: Norma Salvadoreña Recomendada

**SECCION: FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS Y CONGELADAS RÁPIDAMENTE (CONTINUACION)**

No. DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CORRESPONDENCIA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA	OBSERVACIONES
192, Tomo: 349	13 Oct. 2000	595	Tomates en conserva	CX-STAN 13-1981	NSR 67.00.11:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
137, Tomo: 348	21 Julio, 2000	389	Melocotones en conserva	CX-STAN 14-1981	NSR 67.00.12:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
192, Tomo: 349	13 Oct. 2000	596	Pomelos en conserva	CX-STAN 15-1981	NSR 67.00.13:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
192, Tomo: 349	13 Octubre, 2000	597	Frijoles verdes y frijolillos en conserva	CX-STAN 16-1981	NSR 67.00.14:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
137, Tomo: 348	21 Julio, 2000	388	Compota de manzanas en conserva	CX-STAN 17-1981	NSR 67.00.15:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
134, Tomo: 348	18 Julio, 2000	381	Maíz dulce en conserva	CX-STAN 18-1981	NSR 67.00.16:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
138, Tomo: 348	24 Julio, 2000	402	Hongos comestibles y sus productos	CX-STAN 38-1981	NSR 67.00.35:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
182, Tomo: 349	29 Sept., 2000	634	Hongos comestibles desecados	CX-STAN 39-1981	NSR 67.00.36:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
138, Tomo: 348	24 Julio, 2000	403	Hongos frescos cantarelos	CX-STAN 40-1981	NSR 67.00.37:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius
182, Tomo: 349	29 Sept., 2000	635	Guisantes (arvejas) congelados rápidamente	CX-STAN 41-1981	NSR 67.00.38:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.

(6), (10), (12)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSR: Norma Salvadoreña Recomendada

**SECCION: FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS Y CONGELADAS RÁPIDAMENTE (CONTINUACION)**

No. DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CORRESPONDENCIA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA	OBSERVACIONES
138, Tomo: 348	24 Julio, 2000	404	Piña en conserva	CX-STAN 42-1981	NSR 67.00.39:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
196, Tomo: 349	19 Octubre, 2000	636	Fresas congeladas rápidamente	CX-STAN 52-1981	NSR 67.00.46:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
196, Tomo: 349	19 Octubre, 2000	639	Setas en conserva	CX-STAN 55-1981	NSR 67.00.49:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
139, Tomo: 348	25 Julio, 2000	439	Espárragos en conserva	CX-STAN 56-1981	NSR 67.00.50:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
196, Tomo: 349	19 Octubre, 2000	640	Concentrados de tomates elaborados	CX-STAN 57-1981	NSR 67.00.51:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
146, Tomo: 348	9 Agosto, 2000	440	Guisantes (arvejas) verdes en conserva	CX-STAN 58-1981	NSR 67.00.52:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
140, Tomo: 348	26 de Julio, 2000	452	Ciruelas en conservas	CX-STAN 59-1981	NSR 67.00.53:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
196, Tomo: 349	19 Octubre, 2000	641	Frambuesas en conserva	CX-STAN 60-1981	NSR 67.00.54:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
144, Tomo: 348	27 de Julio, 2000	453	Peras en conservas	CX-STAN 61-1981	NSR 67.00.55:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
181, Tomo: 348	28 Sept. 2000	620	Aceitunas de mesa	CX-STAN 66-1981	NSR 67.00.59:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.

(6), (10), (12)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSR: Norma Salvadoreña Recomendada



**SECCION: FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS Y CONGELADAS RÁPIDAMENTE (CONTINUACION)**

No. DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CORRESPONDENCIA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA	OBSERVACIONES
182, Tomo: 348	29 Sept.2000	621	Uvas pasas	CX-STAN 67-1981	NSR 67.00.60:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
139, Tomo: 348	25 de Julio,2000	441	Mandarinas en conserva	CX-STAN 68-1981	NSR 67.00.61:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
193, Tomo: 349	16 Octubre, 2000	622	Frambuesas congeladas rápidamente	CX-STAN 69-1981	NSR 67.00.62:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
146, Tomo: 348	9 Agosto, 2000	445	Melocotones congelados rápidamente	CX-STAN 75-1981	NSR 67.00.67:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
182, Tomo: 348	29 Sept., 2000	624	Arándanos congelados rápidamente	CX-STAN 76-1981	NSR 67.00.68:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
194, Tomo: 349	17 Octubre., 2000	625	Espinacas congeladas rápidamente	CX-STAN 77-1981	NSR 67.00.69:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
182, Tomo: 348	29 Sept., 2000	626	Cóctel de frutas en conserva	CX-STAN 78-1981	NSR 67.00.70:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
12, Tomo: 350	16 Enero., 2001	627	Compotas (conservas de frutas) y Jaleas	CX-STAN 79-1981	NSR 67.00.71:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
144, Tomo: 348	27 de Julio,2000	456	Mermelada de agrios	CX-STAN 80-1981	NSR 67.00.72:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.

(6), (10), (12)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSR: Norma Salvadoreña Recomendada

**SECCION: FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS Y CONGELADAS RÁPIDAMENTE (CONTINUACION)**

No. DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CORRESPONDENCIA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA	OBSERVACIONES
182, Tomo: 348	29 Sept., 2000	628	Guisantes (arvejas) maduros elaborados en conserva	CX-STAN 81-1981	NSR 67.00.73:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
140, Tomo: 348	26 de Julio, 2000	449	Ensalada de frutas tropicales en conserva	CX-STAN 99-1981	NSR 67.00.84:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
193, Tomo: 349	16 Octubre, 2000	606	Arándanos americanos congelados rápidamente	CX-STAN 103-1981	NSR 67.00.87:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
193, Tomo: 349	16 Octubre, 2000	604	Puerro congelado rápidamente	CX-STAN 104-1981	NSR 67.00.88:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
148, Tomo: 348	11 Agosto, 2000	462	Brécoles congelados rápidamente	CX-STAN 110-1981	NSR 67.00.93:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
148, Tomo: 348	11 Agosto, 2000	463	Coliflores congelados rápidamente	CX-STAN 111-1981	NSR 67.00.94:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
159, Tomo: 348	28 Agosto, 2000	476	Coles de Bruselas congeladas rápidamente	CX-STAN 112-1981	NSR 67.00.95:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.

(6), (10), (12)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSR: Norma Salvadoreña Recomendada

**SECCION: FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS Y CONGELADAS RÁPIDAMENTE (CONTINUACION)**

No. DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CORRESPONDENCIA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA	OBSERVACIONES
159, Tomo: 348	28 Agosto, 2000	477	Frijoles verdes y frijolillos congelados rápidamente	CX-STAN 113-1981	NSR 67.00.96:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
159, Tomo: 348	28 Agosto, 2000	478	Patatas (papas) fritas congeladas rápidamente	CX-STAN 114-1981	NSR 67.00.97:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
160, Tomo: 348	29 Agosto, 2000	479	Zanahorias en conserva	CX-STAN 116-1981	NSR 67.00.99:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
165, Tomo: 348	5 Sept., 2000	507	Albaricoques en conserva	CX-STAN 129-1981	NSR 67.00.111:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
193, Tomo: 349	16 Octubre, 2000	609	Albaricoques secos	CX-STAN 130-1981	NSR 67.00.112:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
200, Tomo: 349	25 Octubre 2000	757	Pistacho con cáscara	CX STAN 131-1981	NSR 67.00.113:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
165, Tomo: 348	5 Sept., 2000	509	Maíz en grano entero congelado rápidamente	CX-STAN 132-1981	NSR 67.00.114:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
149, Tomo: 348	14 Agosto, 2000	469	Maíz en la mazorca congelado rápidamente	CX-STAN 133-1981	NSR 67.00.115:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.

(6), (10), (12)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSR: Norma Salvadoreña Recomendada

**SECCION: FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS Y CONGELADAS RÁPIDAMENTE (CONTINUACION)**

No. DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CORRESPONDENCIA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA	OBSERVACIONES
162, Tomo: 348	31 Agosto 2000	513	Zanahorias congeladas rápidamente	CX-STAN 140-1995	NSR 67.00.121:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
31, Tomo: 350	12 Febrero 2001	810	Dátiles	CX STAN 143-1985	NSR 67.00.124:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
31, Tomo: 350	12 Febrero 2001	811	Palmito en conserva	CX STAN 144-1985	NSR 67.00.125:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
31, Tomo: 350	12 Febrero 2001	812	Castañas en conserva y puré de castañas en conserva	CX STAN 145-1985	NSR 67.00.126:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
172, Tomo: 348	14 Sep. 2000	528	Mangos en conserva	CX-STAN 159-1987	NSR 67.00.140:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
172, Tomo: 348	14 Sept.2000	529	Salsa picante de mango	CX-STAN 160-1987	NSR 67.00.141:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
150, Tomo: 348	15 Agosto, 2000	487	Coco rallado desecado	CX-STAN 177-1991	NSR 67.00.158:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
184, Tomo: 349	3 Octubre, 2000	679	Prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas tropicales frescas	CAC/RCP 44-1995	NSR 67.00.278:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.

(6), (10), (12)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSR: Norma Salvadoreña Recomendada

**SECCION: FRUTAS Y HORTALIZAS TROPICALES FRESCAS**

No. DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CORRESPONDENCIA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA	OBSERVACIONES
No se encontró Diario Oficial	No se encontró Diario Oficial	512	Piña	CX-STAN 182-1993	NSR 67.00.289:99	CODEX STAN 182-1993 Rev. 1-1999. Norma del codex para la piña, La norma del codex alimentarius tiene una revisión en 1999, por la que la norma salvadoreña puede adoptar esa revisión.
229, Tomo: 349	6 Diciembre, 2000	831	Papaya.	CX-STAN 183-1993	NSR 67.00.163:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
150, Tomo: 348	15 Agosto, 2000	489	Mango	CX-STAN 184-1993	NSR 67.00.164:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
150, Tomo: 348	15 Agosto, 2000	490	Nopal	CX-STAN 185-1993	NSR 67.00.165:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
229, Tomo: 349	6 Diciembre, 2000	832	Tuna.	CX-STAN 186-1993	NSR 67.00.166:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
231, Tomo: 349	8 Diciembre, 2000	833	Carambola.	CX-STAN 187-1993	NSR 67.00.167:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
162, Tomo: 348	31 Agosto, 2000	521	Maíz enano	CX-STAN 188-1993	NSR 67.00.168:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.

(6), (10), (12)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSR: Norma Salvadoreña Recomendada

**SECCION: FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS**

No. DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CORRESPONDENCIA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA	OBSERVACIONES
167, Tomo: 348	7 Sept., 2000	523	Lichi	CX-STAN 196-1995	NSR 67.00.176:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
167, Tomo: 348	7 Sept., 2000	524	Aguacate	CX-STAN 197-1995	NSR 67.00.177:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.

(6), (10), (12)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSR: Norma Salvadoreña Recomendada

**SECCIÓN ZUMOS(JUGOS) DE FRUTAS Y PRODUCTOS AFINES**

No. DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CORRESPONDENCIA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA	OBSERVACIONES
200, Tomo: 349	25 Octubre, 2000	744	Directrices sobre mezclas de zumos (jugos) de frutas	CAC/GL 11-1991	NSR 67.00.236:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
200, Tomo: 349	25 Octubre, 2000	745	Directrices sobre mezclas de néctares de fruta	CAC/GL 12-1991	NSR 67.00.237:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
132, Tomo: 348	14 Julio, 2000	369	Néctares de albaricoque, melocotón (durazno) y pera conservados por medios físicos exclusivamente	CX-STAN 44-1981	NSR 67.00.40:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius(Anteriormente CAC/RS 44-1971).
132, Tomo: 348	14 Julio, 2000	370	Zumo (jugo) de naranja conservados por medios físicos exclusivamente	CX-STAN 45-1981	NSR 67.00.41:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius (Anteriormente CAC/RS 45-1971)
133, Tomo: 348	17 Julio, 2000	371	Zumo (jugo) de pomelo conservados por medios físicos exclusivamente	CX-STAN 46-1981	NSR 67.00.42:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius (Anteriormente CAC/RS 46-1971)

(6), (10), (12)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSR: Norma Salvadoreña Recomendada

## SECCIÓN ZUMOS(JUGOS) DE FRUTAS Y PRODUCTOS AFINES

No. DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CORRESPONDENCIA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA	OBSERVACIONES
139, Tomo: 348	25 de Julio,2000	436	Zumo (jugo) de limón conservado por medios físicos exclusivamente	CX-STAN 47-1981	NSR 67.00.43:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius (Anteriormente CAC/RS 47-1971)
139, Tomo: 348	25 de Julio,2000	437	Zumo (jugo) de manzana conservado por medios físicos exclusivamente	CX-STAN 48-1981	NSR 67.00.44:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius (Anteriormente CAC/RS 48-1971)
144, Tomo: 348	27 Julio,2000	454	Zumo (jugo) concentrado de manzana conservado por medios físicos exclusivamente	CX-STAN 63-1981	NSR 67.00.57:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius (Anteriormente CAC/RS 63-1972)
144, Tomo: 348	27 Julio,2000	455	Zumo (jugo) concentrado de naranja conservado por medios físicos exclusivamente	CX-STAN 64-1981	NSR 67.00.58:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius (Anteriormente CAC/RS 64-1972)
139, Tomo: 348	25 de Julio,2000	438	Zumo (jugo) de tomate conservado por medios físicos exclusivamente	CX-STAN 49-1981	NSR 67.00.45:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius (Anteriormente CAC/RS 49-1971)
138, Tomo: 348	28 Julio,2000	431	Zumo (jugo) de uva conservado por medios físicos exclusivamente	CX-STAN 82-1981	NSR 67.00.74:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius (Anteriormente CAC/RS 82-1976)

(6), (10), (12)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSR: Norma Salvadoreña Recomendada



**SECCIÓN ZUMOS(JUGOS) DE FRUTAS Y PRODUCTOS AFINES (CONTINUACION)**

No. DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CORRESPONDENCIA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA	OBSERVACIONES
138, Tomo: 348	24 Julio,2000	432	Zumο (jugo) concentrado de uva conservado por medios físicos exclusivamente	CX-STAN 83-1981	NSR 67.00.75:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius (Anteriormente CAC/RS 83-1976)
138, Tomo: 348	24 Julio,2000	433	Zumο (jugo) concentrado y azucarado uva labrusca conservado por medios físicos exclusivamente	CX-STAN 84-1981	NSR 67.00.76:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius (Anteriormente CAC/RS 84-1976)
145, Tomo: 348	8 Agosto, 2000	434	Zumο (jugo) piña conservado por medios físicos exclusivamente	CX-STAN 85-1981	NSR 67.00.77:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius (Anteriormente CAC/RS 85-1976)

(6), (10), (12)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSR: Norma Salvadoreña Recomendada

**SECCIÓN ZUMOS(JUGOS) DE FRUTAS Y PRODUCTOS AFINES (CONTINUACION)**

No. DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CORRESPONDENCIA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA	OBSERVACIONES
147, Tomo: 348	10 Agosto, 2000	450	Néctar no pulposo de grosella negra por medios físicos exclusivamente	CX-STAN 101-1981	NSR 67.00.85:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius (Anteriormente CAC/RS 101-1978)
168, Tomo: 348	8 Sept., 2000	481	Zumo (jugo) de grosella negra conservado por medios físicos exclusivamente	CX-STAN 120-1981	NSR 67.00.102:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius (Anteriormente CAC/RS 120-1979)
163, Tomo: 348	1 Sept., 2000	482	Zumo (jugo) concentrado de grosella negra conservado por medios físicos exclusivamente	CX-STAN 121-1981	NSR 67.00.103:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius (Anteriormente CAC/RS 121-1979)
157, Tomo: 348	24 Agosto, 2000	483	Néctares pulposos de algunas frutas pequeñas conservados por medios físicos exclusivamente	CX-STAN 122-1981	NSR 67.00.104:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius (Anteriormente CAC/RS 122-1979)
142, Tomo: 348	14 Agosto, 2000	468	Nectares de algunos frutos cítricos	CX-STAN 134-1981	NSR 67.00.116:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
148, Tomo: 348	11 Agosto, 2000	466	Zumo (jugo) concentrado de piña conservado por medios físicos exclusivamente	CX-STAN 138-1983	NSR 67.00.119:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.

(6), (10), (12)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSR: Norma Salvadoreña Recomendada

**SECCIÓN ZUMOS(JUGOS) DE FRUTAS Y PRODUCTOS AFINES (CONTINUACION)**

No. DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CORRESPONDENCIA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA	OBSERVACIONES
149, Tomo: 348	14 Agosto, 2000	470	Zumos (jugo) concentrado de piña con sustancias conservadoras, destinado a la fabricación	CX-STAN 139-1983	NSR 67.00.120:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
172, Tomo: 348	14 Sept., 2000	530	Néctares de Frutas conservados por medios físicos exclusivamente, no regulados por normas individuales	CX-STAN 161-1989	NSR 67.00.142:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
173, Tomo: 348	18 Sept., 2000	531	Zumos (jugos) de frutas conservados por medios físicos exclusivamente, no regulados por normas individuales	CX-STAN 164-1989	NSR 67.00.145:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius

(6), (10), (12)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSR: Norma Salvadoreña Recomendada

**SECCIÓN ZUMOS(JUGOS) DE FRUTAS Y PRODUCTOS AFINES (CONTINUACION)**

No. DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CORRESPONDENCIA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA	OBSERVACIONES
150, Tomo: 348	15 Agosto, 2000	488	Zumos (jugos) de hortalizas	CX-STAN 179-1991	NSR 67.00.160:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
161, Tomo: 348	30 Agosto, 2000	492	Métodos de análisis y muestreo (por referencia) para las normas de jugos de frutas	ADOPCION DE LA PARTE VI-VOL. 6 REVISION 1- 1995	NSR 67.00.133:99	La correspondencia de la norma salvadoreña no está bien asignada; debe hacer referencia al código de texto (XOT 18). La norma salvadoreña adoptada de la parte VI-Vol. 6 es idéntica al código de texto XOT 18

(6), (10), (12)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSR: Norma Salvadoreña Recomendada

**SECCION: CEREALES, LEGUMBRES, PRODUCTOS DERIVADOS Y PROTEINAS VEGETALES**

No. DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CORRESPONDENCIA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA	OBSERVACIONES
211, Tomo: 349	10 Nov. 2000	737	Directrices generales para la utilización de productos proteínicos vegetales (PPV)	CAC/GL 4-1989	NSR 67.00.230:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
25, Tomo: 350	2 Febrero 2001	787	Código de prácticas de higiene para el maní (cacahuate)	CAC/RCP 22-1979	NSR 67.00.258:99	<p>La Comisión, en su 13º período de sesiones, celebrado en diciembre de 1979, adoptó como código de prácticas recomendado para distribuirlo a todos los Estados Miembros y Miembros Asociados de la FAO y/o de la OMS, el Código de Prácticas de Higiene para el Maní (Cacahuete). Este Código debe ser considerado de carácter consultivo y compete a cada gobierno decidir el uso que desea hacer de él. La Comisión ha expresado la opinión de que los códigos de prácticas referentes a categorías específicas de alimentos podrían ofrecer a las autoridades nacionales encargadas de hacerlos cumplir listas útiles de comprobación de los requisitos estipulados.</p> <p>La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.</p>

(6), (10), (12)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSR: Norma Salvadoreña Recomendada

SECCION: CEREALES, LEGUMBRES, PRODUCTOS DERIVADOS Y PROTEINAS VEGETALES (CONTINUACION)

No. DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CORRESPONDENCIA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA	OBSERVACIONES
160, Tomo: 348	29 Agosto, 2000	491	Gari	CX-STAN 151-1995	NSR 67.00.132:99	CODEX STAN 151-1985 (Rev. 1-1995), es una Norma Regional Africana; la norma Salvadoreña tiene la signatura del año de la revisión (1995) y no la del año de aprobación (1985).
161, Tomo: 348	30 Agosto, 2000	493	Maíz	CX-STAN 153-1995	NSR 67.00.134:99	La correspondencia de la norma salvadoreña en cuanto el año es en 1995; año en el que se hizo la primera revisión. Para evitar confusiones en cuanto a la signatura, debe colocarse el año de la aceptación y la revisión en una nota aclaratoria. CODEX STAN 153-1985 (Rev. 1-1995). La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.

(6), (10), (12)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSR: Norma Salvadoreña Recomendada

SECCION: CEREALES, LEGUMBRES, PRODUCTOS DERIVADOS Y PROTEINAS VEGETALES (CONTINUACION)

No. DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CORRESPONDENCIA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA	OBSERVACIONES
161, Tomo: 348	30 Agosto, 2000	494	Harina integral de maíz	CX-STAN 154-1995	NSR 67.00.135:99	La correspondencia de la norma salvadoreña en cuanto el año es en 1995; año en el que se hizo la primera revisión. Para evitar confusiones en cuanto a la signatura, debe colocarse el año de la aceptación y la revisión en una nota aclaratoria. CODEX STAN 154-1985 (Rev. 1-1995). La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius. La correspondencia de la norma salvadoreña en cuanto el año es en 1995; año en el que se hizo la primera revisión. Para evitar confusiones en cuanto a la signatura, debe colocarse el año de la aceptación y la revisión en una nota aclaratoria. CODEX STAN 154-1985 (Rev. 1-1995). La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius. La correspondencia de la norma salvadoreña en cuanto el año es en 1995; año en el que se hizo la primera revisión. Para evitar confusiones en cuanto a la signatura, debe colocarse el año de la aceptación y la revisión en una nota aclaratoria. CODEX STAN 154-1985 (Rev. 1-1995). La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.

(6), (10), (12)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSR: Norma Salvadoreña Recomendada

SECCION: CEREALES, LEGUMBRES, PRODUCTOS DERIVADOS Y PROTEINAS VEGETALES (CONTINUACION)

No. DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CORRESPONDENCIA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA	OBSERVACIONES
163, Tomo: 348	1 Sept., 2000	495	Harina y sémola de maíz sin germen	CX-STAN 155-1995	NSR 67.00.136:99	La correspondencia de la norma salvadoreña en cuanto el año es en 1995; año en el que se hizo la primera revisión. Para evitar confusiones en cuanto a la signatura, debe colocarse el año de la aceptación y la revisión en una nota aclaratoria. CODEX STAN 155-1985 (Rev. 1-1995). La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
14, Tomo: 350	18 Enero 2001	798	Gluten de trigo	CX STAN 163-1987	NSR 67.00.144:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
170, Tomo: 348	12 Sept., 2000	497	Mijo perla en granos enteros y descortados	CX-STAN 169-1995	NSR 67.00.150:99	La correspondencia de la norma salvadoreña en cuanto el año es en 1995; año en el que se hizo la primera revisión. Para evitar confusiones en cuanto a la signatura, debe colocarse el año de la aceptación y la revisión en una nota aclaratoria. CODEX STAN 169-1989 (Rev. 1-1995). La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
163, Tomo: 348	1 Sept., 2000	498	Harina de mijo perla	CX-STAN 170-1995	NSR 67.00.151:99	La correspondencia de la norma salvadoreña en cuanto el año es en 1995; año en el que se hizo la primera revisión. Para evitar confusiones en cuanto a la signatura, debe colocarse el año de la aceptación y la revisión en una nota aclaratoria. CODEX STAN 170-1989 (Rev. 1-1995). La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.

(6), (10), (12)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSR: Norma Salvadoreña Recomendada



SECCION: CEREALES, LEGUMBRES, PRODUCTOS DERIVADOS Y PROTEINAS VEGETALES (CONTINUACION)

No. DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CORRESPONDENCIA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA	OBSERVACIONES
30, Tomo: 350	9 Febrero 2001	801	Determinadas legumbres	CX STAN 171-1995	NSR 67.00.152:99	La correspondencia de la norma salvadoreña en cuanto el año es en 1995; año en el que se hizo la primera revisión. Para evitar confusiones en cuanto a la signatura, debe colocarse el año de la aceptación y la revisión en una nota aclaratoria. CODEX STAN 171-1989 (Rev. 1-1995). La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
170, Tomo: 348	12 Sept., 2000	499	Harina de sorgo	CX-STAN 173-1995	NSR 67.00.154:99	La correspondencia de la norma salvadoreña en cuanto el año es en 1995; año en el que se hizo la primera revisión. Para evitar confusiones en cuanto a la signatura, debe colocarse el año de la aceptación y la revisión en una nota aclaratoria. CODEX STAN 173-1989 (Rev. 1-1995). La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
225, Tomo: 349	30 Nov. 2000	772	Sorgo en grano	CX STAN 172-1989	NSR 67.00.153:99	La correspondencia de la norma salvadoreña en cuanto el año es en 1995; año en el que se hizo la primera revisión. Para evitar confusiones en cuanto a la signatura, debe colocarse el año de la aceptación y la revisión en una nota aclaratoria. CODEX STAN 172-1989 (Rev. 1-1995). La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.

(6), (10), (12)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSR: Norma Salvadoreña Recomendada

SECCION: CEREALES, LEGUMBRES, PRODUCTOS DERIVADOS Y PROTEINAS VEGETALES (CONTINUACION)

No. DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CORRESPONDENCIA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA	OBSERVACIONES
16, Tomo: 348	1 Sept., 2000	500	Productos proteicos vegetales	CX-STAN 174-1989	NSR 67.00.155:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
226, Tomo: 349	1 Diciembre 2000	773	Productos proteínicos de soja (PPS)	CX STAN 175-1989	NSR 67.00.156:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
149, Tomo: 348	14 Agosto, 2000	486	Harina de yuca comestible	CX-STAN 176-1995	NSR 67.00.157:99	CODEX STAN 176-1991 (Rev. 1-1995). Norma Regional Africana; la norma Salvadoreña es idéntica a la del codex salvo en que tiene la signatura del año de la revisión (1995) y no la del año de aprobación (1991).
226, Tomo: 349	1 Diciembre 2000	774	Sémola y la harina de trigo duro	CX STAN 178-1995	NSR 67.00.159:99	La correspondencia de la norma salvadoreña en cuanto el año es en 1995; año en el que se hizo la primera revisión. Para evitar confusiones en cuanto a la signatura, debe colocarse el año de la aceptación y la revisión en una nota aclaratoria. CODEX STAN 178-1991 (Rev. 1-1995). La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
172, Tomo: 348	14 Sept., 2000	525	Arroz	CX-STAN 198-1995	NSR 67.00.178:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.

(6), (10), (12)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSR: Norma Salvadoreña Recomendada

SECCION: CEREALES, LEGUMBRES, PRODUCTOS DERIVADOS Y PROTEINAS VEGETALES (CONTINUACION)

No. DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CORRESPONDENCIA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA	OBSERVACIONES
25, Tomo: 350	2 Febrero 2001	782	Trigo y trigo duro	CX STAN 199-1995	NSR 67.00.179:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
162, Tomo: 348	31 Agosto, 2000	510	Maní	CX-STAN 200-1995	NSR 67.00.180:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
171, Tomo: 348	13 Sept., 2000	511	Avena	CX-STAN 201-1995	NSR 67.00.181:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.
25, Tomo: 350	2 Febrero 2001	782	Couscous	CX STAN 202-1995	NSR 67.00.182:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex alimentarius.

(6), (10), (12)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSR: Norma Salvadoreña Recomendada

**SECCION: GRASAS Y ACEITES Y PRODUCTOS DERIVADOS**

No. DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CORRESPONDENCIA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA	OBSERVACIONES
199, Tomo: 349	24 Octubre, 2000	670	Practicas para el almacenamiento, la manipulación y el transporte de aceites y grasas comestibles a granel	CAC/RCP 36-1987	NSR 67.00.271:99	CAC/RCP 36-1999 (Rev. 1-1999). El código recomendado de prácticas para el almacenamiento, la manipulación y el transporte de aceites y grasas comestibles a granel tiene una revisión en 1999; por lo que la norma salvadoreña puede adoptar esta revisión hecha en 1999
134, Tomo: 348	18 de Julio, 2000	382	Grasa y aceites comestibles no regulados por Normas individuales del Codex	CX-STAN 19-1981	NSR 67.00.17:99	CODEX STAN 19-1981 (rev. 2-1999). Esta norma ha sido revisada por segunda vez en 1999; por lo que la norma salvadoreña puede adoptar esta segunda revisión.
134, Tomo: 348	18 de Julio, 2000	383	Aceite de soja comestible	CX-STAN 20-1981	NSR 67.00.18:99	La norma CODEX STAN 20-1981, ha sido sustituida por la norma del codex para Aceites Vegetales Especificados CODEX STAN 210-1999. Por tal motivo puede adoptarse estos cambios realizados por el comité de grasas y aceites en las normas de aceites especificados.
134, Tomo: 348	18 de Julio, 2000	384	Aceite de cacahuete comestible	CX-STAN 21-1981	NSR 67.00.19:99	La norma CODEX STAN 21-1981, ha sido sustituida por la norma del codex para Aceites Vegetales Especificados CODEX STAN 210-1999. Por tal motivo puede adoptarse estos cambios realizados por el comité de grasas y aceites en las normas de aceites especificados.

(6), (10), (12)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSR: Norma Salvadoreña Recomendada

**SECCION: GRASAS Y ACEITES Y PRODUCTOS DERIVADOS (CONTINUACION)**

No. DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CORRESPONDENCIA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA	OBSERVACIONES
134, Tomo: 348	18 de Julio, 2000	385	Aceite de algodón comestible	CX-STAN 22-1981	NSR 67.00.20:99	La norma CODEX STAN 22-1981, ha sido sustituida por la norma del codex para Aceites Vegetales Especificados CODEX STAN 210-1999. Por tal motivo puede adoptarse estos cambios realizados por el comité de grasas y aceites en las normas de aceites especificados.
120, Tomo: 347	28 de Junio, 2000	363	Aceite de girasol comestible	CX-STAN 23-1981	NSR 67.00.21:99	La norma CODEX STAN 23-1981, ha sido sustituida por la norma del codex para Aceites Vegetales Especificados CODEX STAN 210-1999. Por tal motivo puede adoptarse estos cambios realizados por el comité de grasas y aceites en las normas de aceites especificados.
132, Tomo: 348	14 de Julio, 2000	365	Aceite de sésamo comestible	CX-STAN 26-1981	NSR 67.00.24:99	La norma CODEX STAN 26-1981, ha sido sustituida por la norma del codex para Aceites Vegetales Especificados CODEX STAN 210-1999. Por tal motivo puede adoptarse estos cambios realizados por el comité de grasas y aceites en las normas de aceites especificados.
132, Tomo: 348	14 de Julio, 2000	368	Aceite de maíz comestible	CX-STAN 25-1981	NSR 67.00.23:99	La norma CODEX STAN 25-1981, ha sido sustituida por la norma del codex para Aceites Vegetales Especificados CODEX STAN 210-1999. Por tal motivo puede adoptarse estos cambios realizados por el comité de grasas y aceites en las normas de aceites especificados

(6), (10), (12)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSR: Norma Salvadoreña Recomendada

**SECCION: GRASAS Y ACEITES Y PRODUCTOS DERIVADOS (CONTINUACION)**

No. DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CORRESPONDENCIA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA	OBSERVACIONES
132, Tomo: 348	14 de Julio, 2000	366	Aceite de cártamo comestible	CX-STAN 27-1981	NSR 67.00.25:99	La norma CODEX STAN 20-1981, ha sido sustituida por la norma del codex para Aceites Vegetales Especificados CODEX STAN 210-1999. Por tal motivo puede adoptarse estos cambios realizados por el comité de grasas y aceites en las normas de aceites especificados.
132, Tomo: 348	14 de Julio, 2000	367	Manteca de cerdo	CX-STAN 28-1981	NSR 67.00.26:99	La norma CODEX STAN 28-1981, ha sido sustituida por la norma del codex para Aceites Vegetales Especificados CODEX STAN 211-1999. Por tal motivo puede adoptarse estos cambios realizados por el comité de grasas y aceites en las normas de aceites especificados.
133, Tomo: 348	17 de Julio, 2000	372	Grasa de cerdo	CX-STAN 29-1981	NSR 67.00.27:99	La norma CODEX STAN 29-1981, ha sido sustituida por la norma del codex para Aceites Vegetales Especificados CODEX STAN 211-1999. Por tal motivo puede adoptarse estos cambios realizados por el comité de grasas y aceites en las normas de aceites especificados.
193, Tomo: 349	16 Octubre, 2000	598	Primeros jugos	CX-STAN 30-1981	NSR 67.00.28:99	La norma CODEX STAN 30-1981, ha sido sustituida por la norma del codex para Aceites Vegetales Especificados CODEX STAN 211-1999. Por tal motivo puede adoptarse estos cambios realizados por el comité de grasas y aceites en las normas de aceites especificados.

(6), (10), (12)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSR: Norma Salvadoreña Recomendada

**SECCION: GRASAS Y ACEITES Y PRODUCTOS DERIVADOS (CONTINUACION)**

No. DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CORRESPONDENCIA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA	OBSERVACIONES
193, Tomo: 349	16 Octubre, 2000	599	Sebo comestible	CX-STAN 31-1981	NSR 67.00.29:99	La norma CODEX STAN 31-1981, ha sido sustituida por la norma del codex para Aceites Vegetales Especificados CODEX STAN 211-1999. Por tal motivo puede adoptarse estos cambios realizados por el comité de grasas y aceites en las normas de aceites especificados.
137, Tomo: 348	21de Julio, 2000	400	Margarina	CX-STAN 32-1981	NSR 67.00.30:99	CODEX STAN 32-1981 (Rev. 1-1989). Anteriormente CAC/RS 32-1969. Esta norma ha sido revisada en 1989, y puede adoptar esta revisión la norma salvadoreña para la margarina.
193, Tomo: 349	16 Octubre, 2000	600	Aceite de oliva	CX-STAN 33-1981	NSR 67.00.31:99	CODEX STAN 33-1981 (Rev. 1-1989). El tema de la norma salvadoreña fue comparado con la norma del codex, y se encontró que la única diferencia es el tema "NORMA DEL CODEX PARA LOS ACEITES DE OLIVA VIRGENES Y REFINADOS Y LOS ACEITES REFINADOS DE ORUJO DE ACEITUNA".
138, Tomo: 348	24de Julio, 2000	401	Aceite de semilla de mostaza comestible	CX-STAN 34-1981	NSR 67.00.32:99	La norma CODEX STAN 34-1981, ha sido sustituida por la norma del codex para Aceites Vegetales Especificados CODEX STAN 210-1999. Por tal motivo puede adoptarse estos cambios realizados por el comité de grasas y aceites en las normas de aceites especificados.

(6), (10), (12)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSR: Norma Salvadoreña Recomendada

**SECCION: GRASAS Y ACEITES Y PRODUCTOS DERIVADOS (CONTINUACION)**

No. DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CORRESPONDENCIA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA	OBSERVACIONES
168, Tomo: 348	8 Sept., 2000	484	Aceite de colza comestible pobre en ácido erúxico	CX-STAN 123-1981	NSR 67.00.105:99	La norma CODEX STAN 123-1981, ha sido sustituida por la norma del codex para Aceites Vegetales Especificados CODEX STAN 210- 1999. Por tal motivo puede adoptarse estos cambios realizados por el comité de grasas y aceites en las normas de aceites especificados.
160, Tomo: 348	29 Agosto, 2000	485	Aceite de coco comestible	CX-STAN 124-1981	NSR 67.00.106:99	La norma CODEX STAN 124-1981, ha sido sustituida por la norma del codex para Aceites Vegetales Especificados CODEX STAN 210- 1999. Por tal motivo puede adoptarse estos cambios realizados por el comité de grasas y aceites en las normas de aceites especificados.
161, Tomo: 348	30 Agosto, 2000	504	Aceite de palma comestible	CX-STAN 125-1981	NSR 67.00.107:99	La norma CODEX STAN 125-1981, ha sido sustituida por la norma del codex para Aceites Vegetales Especificados CODEX STAN 210- 1999. Por tal motivo puede adoptarse estos cambios realizados por el comité de grasas y aceites en las normas de aceites especificados.
161, Tomo: 348	30 Agosto, 2000	505	Aceite de almendra de palma comestible	CX-STAN 126-1981	NSR 67.00.108:99	La norma CODEX STAN 126-1981, ha sido sustituida por la norma del codex para Aceites Vegetales Especificados CODEX STAN 210- 1999. Por tal motivo puede adoptarse estos cambios realizados por el comité de grasas y aceites en las normas de aceites especificados.

(6), (10), (12)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSR: Norma Salvadoreña Recomendada



**SECCION: GRASAS Y ACEITES Y PRODUCTOS DERIVADOS (CONTINUACION)**

No. DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CORRESPONDENCIA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA	OBSERVACIONES
171, Tomo: 348	13 Sept., 2000	506	Aceite de pepitas de uva comestible	CX-STAN 127-1981	NSR 67.00.109:99	La norma CODEX STAN 127-1981, ha sido sustituida por la norma del codex para Aceites Vegetales Especificados CODEX STAN 210-1999. Por tal motivo puede adoptarse estos cambios realizados por el comité de grasas y aceites en las normas de aceites especificados.
181, Tomo: 348	28 Sept., 2000	610	Aceite de babassue comestible	CX-STAN 128-1981	NSR 67.00.110:99	La norma CODEX STAN 128-1981, ha sido sustituida por la norma del codex para Aceites Vegetales Especificados CODEX STAN 210-1999. Por tal motivo puede adoptarse estos cambios realizados por el comité de grasas y aceites en las normas de aceites especificados.
148, Tomo: 348	11-Ago- 00	467	Minarina	CX-STAN 135-1981	NSR 67.00.117:99	CODEX STAN 135-1981 (Rev. 1-1989). Esta norma ha sido revisada por primera vez en 1989, puede adoptarse esta revisión por la norma salvadoreña.
202, Tomo: 349	27 Octubre 2000	760	Productos de grasa vegetal especificada	CX STAN 157-1987	NSR 67.00.138:99	Esta norma no la encontré incluida en la CODEX STAN 210 y CODEX STAN 211

(6), (10), (12)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSR: Norma Salvadoreña Recomendada

**SECCION: GRASAS Y ACEITES Y PRODUCTOS DERIVADOS (CONTINUACION)**

No. DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CORRESPONDENCIA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA	OBSERVACIONES
202, Tomo: 349	27 Octubre 2000	761	Productos de grasa animal o mezcla de grasa animal y vegetal especificada	CX STAN 158-1987	NSR 67.00.139:99	Esta norma no se encontró incluida en la CODEX STAN 210 y CODEX STAN 211
13, Tomo: 350	17 Enero 2001	780	Oleína de palma comestible	CX STAN 194-1995	NSR 67.00.174:99	La norma CODEX STAN 194-1981, ha sido sustituida por la norma del codex para Aceites Vegetales Especificados CODEX STAN 210-1999. Por tal motivo puede adoptarse estos cambios realizados por el comité de grasas y aceites en las normas de aceites especificados.
13, Tomo: 350	17 Enero 2001	781	Estearina de palma comestible	CX STAN 195-1995	NSR 67.00.175:99	La norma CODEX STAN 195-1981, ha sido sustituida por la norma del codex para Aceites Vegetales Especificados CODEX STAN 210-1999. Por tal motivo puede adoptarse estos cambios realizados por el comité de grasas y aceites en las normas de aceites especificados.
120, Tomo: 347	28 de Junio,200 0	364	Aceite de colza comestible	CX-STAN 24-1981	NSR 67.00.22:99	La norma CODEX STAN 24-1981, ha sido sustituida por la norma del codex para Aceites Vegetales Especificados CODEX STAN 210-1999. Por tal motivo puede adoptarse estos cambios realizados por el comité de grasas y aceites en las normas de aceites especificados.

(6), (10), (12)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSR: Norma Salvadoreña Recomendada

**SECCION: PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS**

No. DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CORRESPONDENCIA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA	OBSERVACIONES
45, Tomo: 350	2 Marzo, 2001	900	Código de prácticas para el pescado fresco.	CAC/RCP 9-1976	NSR 67.00.249:99	La norma salvadoreña se comparó con el código de prácticas recomendado del codex y no se encontró diferencia entre ambas.
5, Tomo: 350	9 Enero, 2001	850	Código de prácticas para el pescado en conserva.	CAC/RCP 10-1976	NSR 67.00.250:99	La norma salvadoreña se comparó con el código de prácticas recomendado del codex y no se encontró diferencia entre ambas.
231, Tomo: 349	8 Diciembre, 2000	835	Código de prácticas para el pescado congelado.	CAC/RCP 16-1978	NSR 67.00.252:99	La norma salvadoreña se comparó con el código de prácticas recomendado del codex y no se encontró diferencia entre ambas.
47, Tomo: 350	6 Marzo, 2001	894	Código de prácticas para los camarones.	CAC/RCP 17-1978	NSR 67.00.253:99	La norma salvadoreña se comparó con el código de prácticas recomendado del codex y no se encontró diferencia entre ambas.
228, Tomo: 349	5 Diciembre, 2000	824	Código de prácticas para las langostas y especies afines.	CAC/RCP 24-1978	NSR 67.00.262:99	La norma salvadoreña se comparó con el código de prácticas recomendado del codex y no se encontró diferencia entre ambas.
227, Tomo: 349	4 Diciembre, 2000	823	Código de prácticas para el pescado ahumado.	CAC/RCP 25-1979	NSR 67.00.263:99	La norma salvadoreña se comparó con el código de prácticas recomendado del codex y no se encontró diferencia entre ambas.
215, Tomo: 349	16 Nov. 2000	777	Código de prácticas para el pescado salado	CAC/RCP 26-1979	NSR 67.00.264:99	La norma salvadoreña se comparó con el código de prácticas recomendado del codex y no se encontró diferencia entre ambas.
39, Tomo: 350	22 Febrero, 2001	895	Código de prácticas para el pescado picado preparado por separación mecánica.	CAC/RCP 27-1983	NSR 67.00.265:99	La norma salvadoreña se comparó con el código de prácticas recomendado del codex y no se encontró diferencia entre ambas.

(6), (10), (12)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSR: Norma Salvadoreña Recomendada

**SECCION: PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS**

No. DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CORRESPONDENCIA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA	OBSERVACIONES
43, Tomo: 350	28 Febrero, 2001	896	Código de prácticas para los cangrejos.	CAC/RCP 28-1983	NSR 67.00.266:99	La norma salvadoreña se comparó con el código de prácticas recomendado del codex y no se encontró diferencia entre ambas.
11, Tomo: 350	15 Enero, 2001	861	Prácticas para los productos pesqueros rebozados y/o empanados congelados.	CAC/RCP 35-1985	NSR 67.00.270:99	La norma salvadoreña se comparó con el código de prácticas recomendado del codex y no se encontró diferencia entre ambas.
192, Tomo: 349	13 Octubre, 2000	594	Salmón del pacífico en conserva	CX-STAN 3-1981	NSR 67.00.02:99	La norma Salvadoreña se confrontó con la norma del codex y se encontró en una sección la cual hace referencia CAC/RM 42-1977 (Comisión del Codex Alimentarius/Métodos de Análisis Recomendados) esta signatura ha sido sustituidas por CAC/GL 42-1969(Rev. 1-1971)[Directrices]
14, Tomo: 350	18 Enero 2001	784	Código de prácticas de higiene para mariscos moluscoides	CX STAN 18-1978	NSR 67.00.254:99	La norma salvadoreña se comparó con CODEX STAN 18-1978 y no se encontró diferencia entre ambas.

(6), (10), (12)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSR: Norma Salvadoreña Recomendada

**SECCION: PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS**

No. DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CORRESPONDENCIA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA	OBSERVACIONES
194, Tomo: 349	17 Octubre, 2000	632	Pescados no eviscerados y eviscerados congelados rápidamente	CX-STAN 36-1981	NSR 67.00.33:99	La norma Salvadoreña se confrontó con la norma del codex y se encontró en una sección la cual hace referencia CAC/RM 42-1977 (Comisión del Codex Alimentarius/Métodos de Análisis Recomendados) esta signatura ha sido sustituidas por CAC/GL 42-1969(Rev. 1-1971)[Directrices]
194, Tomo: 349	17 Octubre, 2000	633	Camarones en conserva	CX-STAN 37-1981	NSR 67.00.34:99	La norma Salvadoreña se confrontó con la norma del codex y se encontró en una sección la cual hace referencia CAC/RM 42-1977 (Comisión del Codex Alimentarius/Métodos de Análisis Recomendados) esta signatura ha sido sustituidas por CAC/GL 42-1969(Rev. 1-1971)[Directrices]
146, Tomo: 348	25 de Julio,2000	442	Atún y bonito en conserva	CX-STAN 70-1981	NSR 67.00.63:99	La norma Salvadoreña se confrontó con la norma del codex y se encontró en una sección la cual hace referencia CAC/RM 42-1977 (Comisión del Codex Alimentarius/Métodos de Análisis Recomendados) esta signatura ha sido sustituidas por CAC/GL 42-1969(Rev. 1-1971)[Directrices]

(6), (10), (12)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSR: Norma Salvadoreña Recomendada

**SECCION: PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS**

No. DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CORRESPONDENCIA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA	OBSERVACIONES
140, Tomo: 348	26 de Julio,2000	447	Carne de cangrejo en conserva	CX-STAN 90-1981	NSR 67.00.80:99	La norma Salvadoreña se confrontó con la norma del codex y se encontró en una sección la cual hace referencia CAC/RM 42-1977 (Comisión del Codex Alimentarius/Métodos de Análisis Recomendados) esta signatura ha sido sustituidas por CAC/GL 42-1969(Rev. 1-1971)[Directrices]
147, Tomo: 348	10-Ago-00	448	Camarones congelados rápidamente	CX-STAN 92-1981	NSR 67.00.81:99	La norma Salvadoreña se confrontó con la norma del codex y se encontró en una sección la cual hace referencia CAC/RM 42-1977 (Comisión del Codex Alimentarius/Métodos de Análisis Recomendados) esta signatura ha sido sustituidas por CAC/GL 42-1969(Rev. 1-1971)[Directrices]
193, Tomo: 349	16 Octubre, 2000	603	Sardinas y productos análogos en conserva	CX-STAN 94-1981	NSR 67.00.82:99	La norma Salvadoreña se confrontó con la norma del codex y se encontró en una sección la cual hace referencia CAC/RM 42-1977 (Comisión del Codex Alimentarius/Métodos de Análisis Recomendados) esta signatura ha sido sustituidas por CAC/GL 42-1969(Rev. 1-1971)[Directrices]

(6), (10), (12)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSR: Norma Salvadoreña Recomendada

**SECCION: PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS**

No. DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CORRESPONDENCIA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA	OBSERVACIONES
193, Tomo: 349	16 Octubre, 2000	608	Pescados en conserva	CX-STAN 119-1981	NSR 67.00.101:99	La norma Salvadoreña se confrontó con la norma del codex y se encontró en una sección la cual hace referencia CAC/RM 42-1977 (Comisión del Codex Alimentarius/Métodos de Análisis Recomendados) esta signatura ha sido sustituidas por CAC/GL 42-1969(Rev. 1-1971)[Directrices]
173, Tomo: 348	18 Sept., 2000	532	Bloques de filetes de pescado, carne de pescado picada y mezcla de filetes y de carne de pescado picada congelados rápidamente	CX-STAN 165-1989	NSR 67.00.146:99	La norma Salvadoreña se confrontó con la norma del codex y se encontró en una sección la cual hace referencia CAC/RM 42-1977 (Comisión del Codex Alimentarius/Métodos de Análisis Recomendados) esta signatura ha sido sustituidas por CAC/GL 42-1969(Rev. 1-1971)[Directrices]
26, Tomo: 350	5 Febrero, 2001	799	Barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente	CX STAN 166-1989	NSR 67.00.147:99	La norma Salvadoreña se confrontó con la norma del codex y se encontró en una sección la cual hace referencia CAC/RM 42-1977 (Comisión del Codex Alimentarius/Métodos de Análisis Recomendados) esta signatura ha sido sustituidas por CAC/GL 42-1969(Rev. 1-1971)[Directrices]

(6), (10), (12)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSR: Norma Salvadoreña Recomendada

**SECCION: PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS**

No. DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CORRESPONDENCIA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA	OBSERVACIONES
30, Tomo: 350	9 Febrero, 2001	800	Pescado salado y pescado seco salado de la familia gadidae	CX STAN 167-1989	NSR 67.00.148:99	La norma Salvadoreña se confrontó con la norma del codex y se encontró en una sección la cual hace referencia CAC/RM 42-1977 (Comisión del Codex Alimentarius/Métodos de Análisis Recomendados) esta signatura ha sido sustituidas por CAC/GL 42-1969(Rev. 1-1971)[Directrices]
167, Tomo: 348	7 Sept., 2000	522	Aletas de tiburón secas	CX-STAN 189-1993	NSR 67.00.169:99	La norma salvadoreña no tiene diferencia alguna con la norma del codex 189-1993
32, Tomo: 350	13 Febrero, 2001	830	Filetes de pescado congelados rápidamente.	CX-STAN 190-1995	NSR 67.00.170:99	La norma salvadoreña se confrontó con la CODEX STAN 191-1995, y no se encontró diferencia entre ambas normas
228, Tomo: 349	5 Diciembre, 2000	829	Calamares congelados rápidamente.	CX-STAN 191-1995	NSR 67.00.171:99	La norma salvadoreña se confrontó con la CODEX STAN 191-1995, y no se encontró diferencia entre ambas normas

(6), (10), (12)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSR: Norma Salvadoreña Recomendada



**SECCION: CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS, SOPAS Y CALDOS**

<b>N°DIARIO OFICIAL</b>	<b>FECHA</b>	<b>LEY<sup>1</sup></b>	<b>TITULO DE LA NORMA</b>	<b>CORRESPONDENCIA</b>	<b>CODIGO<sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
25, Tomo: 350	2 Febrero, 2001	788	Directrices para el uso de productos proteínicos no cárnicos en productos cárnicos elaborados	CAC/GL 15-1991	NSR 67.00.240:99	La norma salvadoreña se comparó con la directriz general 15-1991 del codex alimentarius, y no se encontró diferencia alguna entre ambas.
12, Tomo: 350	16 Enero, 2001	778	Código de prácticas de higiene para la caza	CAC/RCP 29-1983	NSR 67.00.267:99	CAC/RCP 29-1983 (Rev. 1-1993). Falta colocar a la norma salvadoreña que fue revisada en 1993; la norma Salvadoreña se confrontó con la del codex alimentarius y no se encontraron discrepancias

(6), (10), (12)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSR: Norma Salvadoreña Recomendada

**SECCION: PRODUCTOS DEL CACAO Y EL CHOCOLATE Y PRODUCTOS VARIOS**

No. DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CORRESPONDENCIA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA	OBSERVACIONES
234, Tomo: 349	13 Dic. 2000	836	Código de prácticas de higiene para productos de huevo.	CAC/RCP 15-1976	NSR 67.00.251:99	CAC/RCP 15-1976 (Enmendado en 1978 y 1985). El Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Productos de Huevo ha sido adoptado por la Comisión del Codex Alimentarius en su 11º período de sesiones de 1976. En su 12º período de sesiones de 1978, la Comisión adoptó las Especificaciones Microbiológicas para Productos de Huevo Pasterizados (Anexo II al Código). En 1985, la Comisión adoptó en su 16º período de sesiones algunas enmiendas al Código para incluir las mezclas.
13, Tomo: 350	17 Enero 2001	779	Código de prácticas de higiene para la elaboración de ancas de rana	CAC/RCP 30-1983	NSR 67.00.268:99	El Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para la Elaboración de Ancas de Rana ha sido adoptado por la Comisión del Codex Alimentarius en su 15º período de sesiones de 1983. Este código de prácticas debe ser considerado de carácter consultivo y compete a cada gobierno decidir el uso que desea hacer de él. La Comisión expresó la opinión de que los códigos de prácticas referentes a categorías específicas de alimentos podrían ofrecer a las autoridades nacionales encargadas de hacerlos cumplir listas útiles de comprobación de los requisitos estipulados.

(6), (10), (12)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSR: Norma Salvadoreña Recomendada

**SECCION: PRODUCTOS DEL CACAO Y EL CHOCOLATE Y PRODUCTOS VARIOS (CONTINUACION)**

No. DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CORRESPONDENCIA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA	OBSERVACIONES
133, Tomo: 348	17 de Julio, 2000	378	Azúcar blanco	CX-STAN 4-1981	NSR 67.00.03:99	La norma del codex 4-1981, ha sido sustituida por la norma del codex para los azúcares CODEX STAN 212-1999.
133, Tomo: 348	17 de Julio, 2000	377	Azúcar en polvo (glas)	CX-STAN 5-1981	NSR 67.00.04:99	La norma codex 5-1981, ha sido sustituida por la norma del codex para los azúcares CODEX STAN 212-1999.
133, Tomo: 348	17 de Julio, 2000	376	Azúcares blandos	CX-STAN 6-1981	NSR 67.00.05:99	La norma del codex 6-1981, ha sido sustituida por la norma del codex para los azúcares CODEX STAN 212-1999.
133, Tomo: 348	17 de Julio, 2000	375	Dextrosa anhidra	CX-STAN 7-1981	NSR 67.00.06:99	La norma del codex 7-1981, ha sido sustituida por la norma del codex para los azúcares CODEX STAN 212-1999.
137, Tomo: 348	21 de Julio, 2000	392	Dextrosa monohidrato	CX-STAN 8-1981	NSR 67.00.07:99	La norma del codex 8-1981, ha sido sustituida por la norma del codex para los azúcares CODEX STAN 212-1999.
133, Tomo: 348	17 de Julio, 2000	374	Jarabe de glucosa	CX-STAN 9-1981	NSR 67.00.08:99	La norma del codex 9-1981, ha sido sustituida por la norma del codex para los azúcares CODEX STAN 212-1999.
137, Tomo: 348	21 de Julio, 2000	391	Jarabe de glucosa deshidratada	CX-STAN 10-1981	NSR 67.00.09:99	La norma del codex 10-1981, ha sido sustituida por la norma del codex para los azúcares CODEX STAN 212-1999.
137, Tomo: 348	21 de Julio, 2000	390	Lactosa	CX-STAN 11-1981	NSR 67.00.10:99	La norma del codex 11-1981, ha sido sustituida por la norma del codex para los azúcares CODEX STAN 212-1999.

(6), (10), (12)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSR: Norma Salvadoreña Recomendada

**SECCION: PRODUCTOS DEL CACAO Y EL CHOCOLATE Y PRODUCTOS VARIOS (CONTINUACION)**

No. DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CORRESPONDENCIA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA	OBSERVACIONES
182, Tomo: 349	29 Sept., 2000	638	Dextrosa en polvo	CX-STAN 54-1981	NSR 67.00.48:99	La norma del codex 54-1981, ha sido sustituida por la norma del codex para los azúcares CODEX STAN 212-1999.
181, Tomo: 348	28 Sept., 2000	611	Manteca de cacao	CX-STAN 86-1981	NSR 67.00.78:99	La norma salvadoreña se comparó con la CODEX STAN 86-1981 (Anteriormente CAC/RS 86-1976), y no se encontró discrepancia entre ambas normas.
139, Tomo: 348	25 de Julio, 2000	435	Chocolate	CX-STAN 87-1981	NSR 67.00.79:99	La norma salvadoreña se confrontó con la CODEX STAN 87-1981 (Anteriormente CAC/RS 87-1976), y no se encontró diferencia alguna entre ambas normas
147, Tomo: 348	10 Agosto, 2000	451	Fructosa	CX-STAN 102-1981	NSR 67.00.86:99	La norma del codex 102-1981, ha sido sustituida por la norma del codex para los azúcares CODEX STAN 212-1999.
147, Tomo: 348	10 Agosto, 2000	459	Cacao en polvo (cacao) y mezclas secas de cacao y azúcar	CX-STAN 105-1981	NSR 67.00.89:99	La norma salvadoreña se confrontó con la CODEX STAN 105-1981(Anteriormente CAC/RS 105-1978), y no se encontraron diferencias entre ambas

(6), (10), (12)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSR: Norma Salvadoreña Recomendada

SECCION: PRODUCTOS DEL CACAO Y EL CHOCOLATE Y PRODUCTOS VARIOS (CONTINUACION)

No. DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CORRESPONDENCIA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA	OBSERVACIONES
202, Tomo: 349	27 Octubre 2000	758	Helados comestibles y mezcla de helados	CX STAN 137-1981	NSR 67.00.118:99	la norma ha sido retirada de los textos del codex alimentarius, o se encuentra en revisión por la comisión del codex alimentarius.
171, Tomo: 348	13 Sept., 2000	515	Cacao sin cáscara ni germen, Cacao en pasta, Torta del prensado de cacao y Polvillo de cacao (Finos de cacao), para uso en la fabricación de productos de cacao y chocolate	CX-STAN 141-1983	NSR 67.00.122:99	La norma salvadoreña es idéntica a la CODEX STAN 141-183
171, Tomo: 348	13 Sept., 2000	517	Chocolate compuesto y relleno	CX-STAN 142-1983	NSR 67.00.123:99	La norma salvadoreña es idéntica a la CODEX STAN 142-1983
157, Tomo: 348	24 Agosto, 2000	516	Dulce de manteca de cacao	CX-STAN 147-1985	NSR 67.00.128:99	La norma salvadoreña es idéntica a la CODEX STAN 147-183
26, Tomo: 350	5 Febrero 2001	797	Vinagre	CX STAN 162-1987	NSR 67.00.143:99	La de vinagre es una norma Regional Europea, y es idéntica a la norma salvadoreña.

(6), (10), (12)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSR: Norma Salvadoreña Recomendada

**SECCION: PRODUCTOS DEL CACAO Y EL CHOCOLATE Y PRODUCTOS VARIOS (CONTINUACION)**

No. DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CORRESPONDENCIA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA	OBSERVACIONES
163, Tomo: 348	1 Sept., 2000	496	Mayonesa	CX-STAN 168-1989	NSR 67.00.149:99	La Norma Regional Europea para la Mayonesa ha sido elaborada por el Comité Coordinador del Codex para Europa y adoptada por la Comisión del Codex Alimentarius en su 18º período de sesiones de 1989. Esta norma se comprar 2 con la norma salvadoreña para la mayonesa y no se encontró diferencia alguna.

(6), (10), (12)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSR: Norma Salvadoreña Recomendada

**SECCION: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS**

No. DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CORRESPONDENCIA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA	OBSERVACIONES
213, Tomo: 349	14 Nov. 2000	746	Directrices para la conservación de la leche cruda mediante la aplicación del sistema lactoperoxidasa	CAC/GL 13-1991	NSR 67.00.238:99	La norma salvadoreña es idéntica a la directriz general del codex
203, Tomo: 349	30 Octubre, 2000	707	(I) Grasa de mantequilla y (II) Grasa de mantequilla deshidratada y Grasa de leche anhidra	CX-STAN A- 2-1973	NSR 67.00.184:99	CODEX STAN A-2-1973, (Rev. 1-1999). La Comisión del Codex Alimentarius, en su 23° período de sesiones en 1999, adoptó la Norma revisada para los Productos a base de Grasa de Leche. La presente Norma se aplica a la grasa de leche anhidra, la grasa de leche, el aceite de mantequilla (manteca) deshidratado, el aceite de mantequilla (manteca) y el ghee destinados a elaboración ulterior o a uso culinario. Por lo que la norma salvadoreña puede adoptar la revisión hecha en 1999 por la comisión del codex alimentarius.

(6), (10), (12)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSR: Norma Salvadoreña Recomendada

**SECCION: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS (CONTINUACION)**

No. DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CORRESPONDENCIA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA	OBSERVACIONES
4, Tomo: 334	9 Enero 1997	539	Leche evaporada entera. Leche evaporada descremada.	CX STAN A-3-1971	NSO 67.01.07:95	CODEX STAN A-3-1971, (Rev. 1-1999). La Comisión del Codex Alimentarius, en su 23° período de sesiones en 1999, adoptó la Norma revisada para Leches Evaporadas. Esta norma ha sido revisada en 1999, por lo que la norma salvadoreña puede adoptar dicha revisión. La presente Norma del Codex se aplica a las leches evaporadas destinadas al consumo directo o a ulterior elaboración. Por lo que la norma salvadoreña puede adoptar la revisión hecha en 1999 por la comisión del codex alimentarius.
No se encontró Diario Oficial	No se encontró Diario Oficial	540	Leche condensada entera y leche condensada descremada.	CX-STAN A-4-1971	NSO 67.01.06:95	CODEX STAN A-2-1971, (Rev. 1-1999). La Comisión del Codex Alimentarius, en su 23° período de sesiones en 1999, adoptó la Norma revisada Leches Condensadas. Esta norma ha sido revisada en 1999, por lo que la norma salvadoreña puede adoptar dicha revisión. La presente Norma del Codex se aplica a las leches condensadas destinadas al consumo directo o a elaboración ulterior. Por lo que la norma salvadoreña puede adoptar la revisión hecha en 1999 por la comisión del codex alimentarius.

(6), (10), (12)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSR: Norma Salvadoreña Recomendada



**SECCION: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS (CONTINUACION)**

No. DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CORRESPONDENCIA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA	OBSERVACIONES
3, Tomo: 334	8 Enero1997	532	Leche en polvo. Especificaciones.	CX-STAN A-5-1971	NSO 67.01.05:95	CODEX STAN 207-1999. La Comisión del Codex Alimentarius, en su 23° período de sesiones en 1999, adoptó a Norma para las Leches en Polvo y la Nata (Crema) en Polvo, ha sustituido la Norma para la Leche Entera en Polvo, la Leche en Polvo Parcialmente Desnatada y la Leche en Polvo Desnatada (A-5-1971) y la Norma para la Nata (Crema) en Polvo, Semi-nata (Semi-crema) en Polvo y Leche en Polvo Rica en Grasa (A-10-1971). Por tal motivo la norma A-5-1971 queda incluida en la CODEX STAN 207-1999. Por lo que la norma salvadoreña puede adoptar la revisión hecha en 1999 por la comisión del codex alimentarius.
200, Tomo: 349	25Octubre, 2000	708	Queso	CX-STAN A-6-1978	NSR 67.00.185:99	CODEX STAN A-6-1978, Rev.1-1999. La Comisión del Codex Alimentarius, en su 23° período de sesiones en 1999, adoptó la Norma revisada para el queso. Esta revisión de la norma del codex puede ser adoptada por la norma salvadoreña.

(6), (10), (12)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSR: Norma Salvadoreña Recomendada

**SECCION: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS (CONTINUACION)**

No. DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CORRESPONDENCIA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA	OBSERVACIONES
200, Tomo: 349	25 Octubre, 2000	709	Quesos de suero	CX-STAN A-7-1971	NSR 67.00.186:99	El año de la signatura de la norma del codex es 1978, y el de la Norma Salvadoreña 1971. CODEX STAN A-7-1978, Rev.1-1999. La Comisión del Codex Alimentarius, en su 23° período de sesiones en 1999, adoptó la Norma revisada para el queso de suero. La presente Norma se aplica a todos los productos destinados al consumo directo o a ulterior elaboración. La revisión realizada a la norma del codex puede ser adoptada por la norma salvadoreña.
200, Tomo: 349	25 Octubre, 2000	710	Queso fundido o queso fundido para untar o extender de una variedad denominada	CX-STAN A-8a-1978	NSR 67.00.187:99	La norma salvadoreña es idéntica a la CODEX STAN A 8 a-1978
213, Tomo: 349	14 Nov. 2000	727	Queso fundido y queso fundido para untar o extender	CX-STAN A-8b-1978	NSR 67.00.188:99	La norma salvadoreña es idéntica a la CODEX STAN A 8 b-1978

(6), (10), (12)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSR: Norma Salvadoreña Recomendada

**SECCION: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS (CONTINUACION)**

No. DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CORRESPONDENCIA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA	OBSERVACIONES
220, Tomo: 349	23 Nov. 2000	728	Preparados a base de queso fundido process (ED) cheese food y process (ED) Cheese spread	CX-STAN A-8c-1978	NSR 67.00.189:99	La norma salvadoreña es idéntica a la CODEX STAN A 8 c-1978
225, Tomo: 349	30 Nov. 2000	729	Yogur (yogurt), aromatizado y productos tratados térmicamente después de la fermentación	CX-STAN A-11b-1976	NSR 67.00.190:99	La norma salvadoreña es idéntica a la CODEX STAN A 11 b-1978
225, Tomo: 349	30 Nov. 2000	730	Queso Cheddar	CX-STAN C-1-1966	NSR 67.00.193:99	La norma salvadoreña es idéntica a la CODEX STAN C-1 1966
225, Tomo: 349	30 Nov. 2000	731	Queso Danablu	CX-STAN C-2-1967	NSR 67.00.194:99	La Comisión del Codex Alimentarius, en su 23° período de sesiones en 1999 decidió revocar 19 normas(CODEX STAN C-2-1967) individuales para los quesos que el Comité del Codex había recomendado revocar ya que los quesos individuales que abarcaban dichas normas no cumplían los criterios exigidos para elaborar o revocar las normas individuales para los quesos, elaboradas por el Comité

(6), (10), (12)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSR: Norma Salvadoreña Recomendada

**SECCION: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS (CONTINUACION)**

No. DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CORRESPONDENCIA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA	OBSERVACIONES
219, Tomo: 349	22 Nov. 2000	713	Queso Danbo	CX-STAN C-3-1966	NSR 67.00.195:99	La norma salvadoreña es idéntica a la CODEX STAN C-3-1966
219, Tomo: 349	22 Nov. 2000	714	Queso Edan	CX-STAN C-4-1966	NSR 67.00.196:99	La norma salvadoreña es idéntica a la CODEX STAN C-4-1966
220, Tomo: 349	23 Nov. 2000	715	Queso Gouda	CX-STAN C-5-1966	NSR 67.00.197:99	La norma salvadoreña es idéntica a la CODEX STAN C-5-1966
220, Tomo: 349	23 Nov. 2000	716	Queso Havarti	CX-STAN C-6-1966	NSR 67.00.198:99	La norma salvadoreña es idéntica a la CODEX STAN C-6-1966
220, Tomo: 349	23 Nov. 2000	717	Queso Camsoe	CX-STAN C-7-1966	NSR 67.00.199:99	La norma salvadoreña es idéntica a la CODEX STAN C-7-1966
203, Tomo: 349	30 Octubre, 2000	722	Queso Cheshire	CX-STAN C-8-1967	NSR 67.00.200:99	La Comisión del Codex Alimentarius, en su 23° período de sesiones en 1999 decidió revocar 19 normas(CODEX STAN C-8-1967) individuales para los quesos que el Comité del Codex había recomendado revocar ya que los quesos individuales que abarcaban dichas normas no cumplían los criterios exigidos para elaborar o revocar las normas individuales para los quesos, elaboradas por el Comité
211, Tomo: 349	10 Nov. 2000	723	Queso Emmental	CX-STAN C-9-1967	NSR 67.00.201:99	La norma salvadoreña es idéntica a la CODEX STAN C-9-1967

(6), (10), (12)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSR: Norma Salvadoreña Recomendada

**SECCION: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS (CONTINUACION)**

No. DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CORRESPONDENCIA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA	OBSERVACIONES
211, Tomo: 349	10 Nov. 2000	724	Queso Gruyere	CX-STAN C-10-1967	NSR 67.00.202:99	La Comisión del Codex Alimentarius, en su 23° período de sesiones en 1999 decidió revocar 19 normas(CODEX STAM C-10-1967) individuales para los quesos que el Comité del Codex había recomendado revocar ya que los quesos individuales que abarcaban dichas normas no cumplían los criterios exigidos para elaborar o revocar las normas individuales para los quesos, elaboradas por el Comité
211, Tomo: 349	10 Nov. 2000	725	Queso Tilsiter	CX-STAN C-11-1967	NSR 67.00.203:99	La norma salvadoreña es idéntica a la CODEX STAN C-11-1967
211, Tomo: 349	10 Nov. 2000	726	Queso Limburger	CX-STAN C-12-1967	NSR 67.00.204:99	La Comisión del Codex Alimentarius, en su 23° período de sesiones en 1999 decidió revocar 19 normas(CODEX STAN C-12-1967) individuales para los quesos que el Comité del Codex había recomendado revocar ya que los quesos individuales que abarcaban dichas normas no cumplían los criterios exigidos para elaborar o revocar las normas individuales para los quesos, elaboradas por el Comité

(6), (10), (12)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSR: Norma Salvadoreña Recomendada

**SECCION: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS (CONTINUACION)**

No. DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CORRESPONDENCIA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA	OBSERVACIONES
31, Tomo: 350	12 Febrero, 2001	818	Queso saint - paulin.	CX-STAN C-13-1968	NSR 67.00.205:99	La norma salvadoreña es idéntica a la CODEX STAN C-13-1968
32, Tomo: 350	13 Febrero, 2001	819	Queso svecia.	CX-STAN C 14-1968	NSR 67.00.206:99	La Comisión del Codex Alimentarius, en su 23° período de sesiones en 1999 decidió revocar 19 normas(CODEX STAN C-14-1968) individuales para los quesos que el Comité del Codex había recomendado revocar ya que los quesos individuales que abarcaban dichas normas no cumplían los criterios exigidos para elaborar o revocar las normas individuales para los quesos, elaboradas por el Comité
32, Tomo: 350	13 Febrero, 2001	820	Queso provolone.	CX-STAN C 15-1968	NSR 67.00.207:99	La norma salvadoreña es idéntica a la CODEX STAN C-15-1968
32, Tomo: 350	13 Febrero, 2001	821	“Cottage chesse” incluido “cottage chesse” de crema.	CX-STAN C 16-1968	NSR 67.00.208:99	La norma salvadoreña es idéntica a la CODEX STAN C-16-1968

(6), (10), (12)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSR: Norma Salvadoreña Recomendada

**SECCION: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS (CONTINUACION)**

No. DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CORRESPONDENCIA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA	OBSERVACIONES
211, Tomo: 349	10 Nov. 2000	734	Queso Coulommiers	CX-STAN C18-1967	NSR 67.00.210:99	La norma salvadoreña es idéntica a la CODEX STAN C-18-1967
227, Tomo: 349	4 Dic. 2000	822	Queso butterkase.	CX-STAN C 17-1969	NSR 67.00.209:99	La Comisión del Codex Alimentarius, en su 23° período de sesiones en 1999 decidió revocar 19 normas(CODEX STAN C-17-1969) individuales para los quesos que el Comité del Codex había recomendado revocar ya que los quesos individuales que abarcaban dichas normas no cumplían los criterios exigidos para elaborar o revocar las normas individuales para los quesos, elaboradas por el Comité
207, Tomo: 349	6 Nov.,2000	669	Queso de suero	CX-STAN C 19-1969	NSR 67.00.211:99	La Comisión del Codex Alimentarius, en su 23° período de sesiones en 1999 decidió revocar 19 normas(CODEX STAN C-19-1969) individuales para los quesos que el Comité del Codex había recomendado revocar ya que los quesos individuales que abarcaban dichas normas no cumplían los criterios exigidos para elaborar o revocar las normas individuales para los quesos, elaboradas por el Comité

(6), (10), (12)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSR: Norma Salvadoreña Recomendada

**SECCION: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS (CONTINUACION)**

No. DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CORRESPONDENCIA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA	OBSERVACIONES
207, Tomo: 349	6 Nov.,200 0	668	Queso Harzer Kase	CX-STAN C 20-1969	NSR 67.00.212:99	La Comisión del Codex Alimentarius, en su 23° período de sesiones en 1999 decidió revocar 19 normas (CODEX STAN C-20-1969) individuales para los quesos que el Comité del Codex había recomendado revocar ya que los quesos individuales que abarcaban dichas normas no cumplían los criterios exigidos para elaborar o revocar las normas individuales para los quesos, elaboradas por el Comité
205, Tomo: 349	1 Nov.,200 0	666	Queso Herrgardsost	CX-STAN C 21-1969	NSR 67.00.213:99	La Comisión del Codex Alimentarius, en su 23° período de sesiones en 1999 decidió revocar 19 normas (CODEX STAN C-21-1969) individuales para los quesos que el Comité del Codex había recomendado revocar ya que los quesos individuales que abarcaban dichas normas no cumplían los criterios exigidos para elaborar o revocar las normas individuales para los quesos, elaboradas por el Comité

(6), (10), (12)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSR: Norma Salvadoreña Recomendada



SECCION: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS (CONTINUACION)

No. DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CORRESPONDENCIA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA	OBSERVACIONES
207, Tomo: 349	6 Nov., 2000	667	Queso Hushallsost	CX-STAN C 22-1969	NSR 67.00.214:99	La Comisión del Codex Alimentarius, en su 23° período de sesiones en 1999 decidió revocar 19 normas (CODEX STAN C-22-1969) individuales para los quesos que el Comité del Codex había recomendado revocar ya que los quesos individuales que abarcaban dichas normas no cumplían los criterios exigidos para elaborar o revocar las normas individuales para los quesos, elaboradas por el Comité
210, Tomo: 349	9 Nov. 2000	693	Queso Maribo	CX-STAN C 24-1972	NSR 67.00.216:99	La Comisión del Codex Alimentarius, en su 23° período de sesiones en 1999 decidió revocar 19 normas (CODEX STAN C-24-1972) individuales para los quesos que el Comité del Codex había recomendado revocar ya que los quesos individuales que abarcaban dichas normas no cumplían los criterios exigidos para elaborar o revocar las normas individuales para los quesos, elaboradas por el Comité

(6), (10), (12)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSR: Norma Salvadoreña Recomendada

**SECCION: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS (CONTINUACION)**

No. DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CORRESPONDENCIA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA	OBSERVACIONES
210, Tomo: 349	9 Nov. 2000	692	Queso Fynbo	CX-STAN C 25-1972	NSR 67.00.217:99	La Comisión del Codex Alimentarius, en su 23° período de sesiones en 1999 decidió revocar 19 normas (CODEX STAN C-25-1972) individuales para los quesos que el Comité del Codex había recomendado revocar ya que los quesos individuales que abarcaban dichas normas no cumplían los criterios exigidos para elaborar o revocar las normas individuales para los quesos, elaboradas por el Comité
210, Tomo: 349	9 Nov. 2000	690	Queso Esrom	CX-STAN C 26-1972	NSR 67.00.218:99	La Comisión del Codex Alimentarius, en su 23° período de sesiones en 1999 decidió revocar 19 normas (CODEX STAN C-26-1972) individuales para los quesos que el Comité del Codex había recomendado revocar ya que los quesos individuales que abarcaban dichas normas no cumplían los criterios exigidos para elaborar o revocar las normas individuales para los quesos, elaboradas por el Comité

(6), (10), (12)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSR: Norma Salvadoreña Recomendada

**SECCION: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS (CONTINUACION)**

No. DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CORRESPONDENCIA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA	OBSERVACIONES
210, Tomo: 349	9 Nov. 2000	691	Queso Romadur	CX-STAN C 27-1972	NSR 67.00.219:99	La Comisión del Codex Alimentarius, en su 23° período de sesiones en 1999 decidió revocar 19 normas (CODEX STAN C-27-1972) individuales para los quesos que el Comité del Codex había recomendado revocar ya que los quesos individuales que abarcaban dichas normas no cumplían los criterios exigidos para elaborar o revocar las normas individuales para los quesos, elaboradas por el Comité
210, Tomo: 349	9 Nov. 2000	689	Queso Amsterdam	CX-STAN C 28-1972	NSR 67.00.220:99	La Comisión del Codex Alimentarius, en su 23° período de sesiones en 1999 decidió revocar 19 normas (CODEX STAN C-28-1972) individuales para los quesos que el Comité del Codex había recomendado revocar ya que los quesos individuales que abarcaban dichas normas no cumplían los criterios exigidos para elaborar o revocar las normas individuales para los quesos, elaboradas por el Comité

(6), (10), (12)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSR: Norma Salvadoreña Recomendada

**SECCION: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS (CONTINUACION)**

No. DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CORRESPONDENCIA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA	OBSERVACIONES
196, Tomo: 349	19 Octubre, 2000	657	Quesos Leidse (Leyden)	CX-STAN C 29-1972	NSR 67.00.221:99	La Comisión del Codex Alimentarius, en su 23° período de sesiones en 1999 decidió revocar 19 normas (CODEX STAN 29-1972) individuales para los quesos que el Comité del Codex había recomendado revocar ya que los quesos individuales que abarcaban dichas normas no cumplían los criterios exigidos para elaborar o revocar las normas individuales para los quesos, elaboradas por el Comité
198, Tomo: 349	23 Octubre, 2000	658	Quesos Friese (Frisan)	CX-STAN C 30-1972	NSR 67.00.222:99	La Comisión del Codex Alimentarius, en su 23° período de sesiones en 1999 decidió revocar 19 normas (CODEX STAN C-30-1972) individuales para los quesos que el Comité del Codex había recomendado revocar ya que los quesos individuales que abarcaban dichas normas no cumplían los criterios exigidos para elaborar o revocar las normas individuales para los quesos, elaboradas por el Comité
183, Tomo: 349	2 Octubre, 2000	659	Quesos de nata (crema)	CX-STAN C 31-1973	NSR 67.00.223:99	La norma salvadoreña es idéntica a la CODEX STAN C-31-1973

(6), (10), (12)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSR: Norma Salvadoreña Recomendada

**SECCION: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS (CONTINUACION)**

No. DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CORRESPONDENCIA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA	OBSERVACIONES
198, Tomo: 349	23 Octubre, 2000	660	Ciertos quesos de pasta azul	CX-STAN C 32-1973	NSR 67.00.224:99	La Comisión del Codex Alimentarius, en su 23° período de sesiones en 1999 decidió revocar 19 normas (CODEX STAN C-32-1973) individuales para los quesos que el Comité del Codex había recomendado revocar ya que los quesos individuales que abarcaban dichas normas no cumplían los criterios exigidos para elaborar o revocar las normas individuales para los quesos, elaboradas por el Comité
198, Tomo: 349	23 Octubre, 2000	661	Queso Camembert	CX-STAN C 33-1973	NSR 67.00.225:99	La norma salvadoreña es idéntica a la CODEX STAN C-33-1973
207, Tomo: 349	6 Nov. 2000	683	Queso Brie	CX-STAN C 34-1973	NSR 67.00.226:99	La norma salvadoreña es idéntica a la CODEX STAN C-34-1973
211, Tomo: 349	10 Nov. 2000	735	Queso extra duro para rallar	CX-STAN C-35-1978	NSR 67.00.227:99	La norma salvadoreña es idéntica a la CODEX STAN C-35-1978

(6), (10), (12)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSR: Norma Salvadoreña Recomendada

**CAPITULO III**

**ORDENAMIENTO DE NORMAS ALIMENTARIAS**

**NACIONALES VIGENTES EN MATERIA DE**

**ALIMENTOS**

## 2 COMPARACION DE LA LEGISLACION ALIMENTARIA SALVADOREÑA CON LA NORMATIVA DEL CODEX ALIMENTARIUS





.2. COMPARACION DE LA LEGISLACION ALIMENTARIA SALVADOREÑA CON LA  
NORMATIVA DEL CODEX ALIMENTARIUS

**TABLA N°1**

**SECCION: CEREALES, LEGUMBRES, PRODUCTOS DERIVADOS Y PROTEINAS VEGETALES**

<b>N°DIARIO OFICIAL</b>	<b>FECHA</b>	<b>LEY<sup>1</sup></b>	<b>TITULO DE LA NORMA</b>	<b>CODIGO<sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA</b>
47 Tomo 330	7 de Marzo, 1996	7	Harina de trigo. Especificaciones.	NSO 34083:95

**CONFLICTO(MOTIVO): Estas normas han sido oficializadas de acuerdo a los requerimientos y problemática**

Esta norma salvadoreña tiene para consulta las siguientes normas: NSO 4010 Sistema Internacional de Unidades y Unidades Derivadas. Tamices de ensayo y cribas metálicas. Tamaño nominal de las aberturas (ISO 565:1990), NS 34039 Etiquetado de alimentos para consumo humano CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991, NS 34086h1 Harinas de origen vegetal. Determinación del contenido de humedad en harina de trigo (38-12-AACC), NS 34086h2 Harinas de origen vegetal. Determinación del contenido de humedad en harina de trigo (38-12-AACC), NS 34086h4 Harinas de origen vegetal. Determinación del contenido de proteínas (46-12-AACC), NS 34086h6 Harinas de origen vegetal. Determinación del contenido de cenizas (08-01-AACC), NS 34086h9 Harinas de origen vegetal. Determinación del contenido de cenizas (08-01-AACC), NS 34087 Harinas de origen vegetal. Muestreo (CODEX V-11991), NSO 34192 Aditivos alimentarios para consumo humano (CODEX V-1991). NS 49015 Productos envasados. Verificación de la masa neta y de la masa líquida permitidas para las mismas (NIST-NBS 133), NS 34086h10 Harinas de origen vegetal. Análisis Microbiológico de harinas de origen vegetal (54-21-AACC), NS 34086h11 Valores farinográficos. Método farinográfico (54-21-AACC).

Cabe mencionar que esta norma tuvo una revisión en el año 2001 por el comité 03 el cual esta formado por representantes de la industria privada, gobierno, organismos de protección al consumidor y académico universitario; con el fin de garantizar la armonización internacional. Esta norma fue sometida a un período de consulta pública.

Los aspectos que incluye esta revisión son los siguientes:

\* Es una adaptación de la Norma del Codex para la Harina de Trigo. Codex Stan 152-1985 (Rev.1-1995)

\*Definición de materia extraña, metales pesados

\*Contaminantes : metales pesados( incluido en la norma original; pero no se encuentra en dicha categoría de contaminantes plaguicidas, micotoxinas.

**CONTINUACIÓN DE LA NORMA DE HARINA DE TRIGO**

\*Higiene: en el cual se recomienda que se manipule el alimento de conformidad con las secciones del Código Alimentario Salvadoreño Recomendado- Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1- 1969, Rev. 2 1985, Codex Alimentarius)

\*Requisitos Físicos y Químicos, se incluye la Acidez de grasa la cual no se deben requerir más de 50 mg de hidróxido de potasio para neutralizar los ácidos grasos libres en 100 g de harina, referidos al producto seco. Se establece un límite máximo de insectos en 50 g de harina de trigo

\*Fortificación de la harina de trigo, el tipo de hierro a utilizarse debe ser hierro electrolítico reducido con menor tamaño de partícula; pudiendo ser sustituido a futuro por otro tipo de hierro con mayor biodisponibilidad, en base a estudios científicos deberá ser recomendado por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social y el Instituto de Nutrición de Costa Rica (INCAP)

\*Criterios microbiológicos: En cuanto al recuento total de bacterias aerobias mesófilas y recuento de mohos máximo de Unidades Formadoras de Colonias ha disminuido de 1,000,000 a 50,000 y de coliformes fecales (Recuento máximo, UFC)

\*Niveles de adición de micronutrientes

\*No contiene el concepto de tamaño de partícula.

\*Tiene una sección de método de análisis y ensayo en donde hace referencia a lo siguiente: (anteriormente estos métodos se encuentran en normas salvadoreñas NS). AACC38-12 Determinación del contenido de gluten húmedo e índice de gluten seco, AACC43-10 Determinación del contenido de humedad, AACC46-10 Determinación del contenido de proteína, AACC47-10 Determinación del contenido de ceniza, AACC50-11 Determinación del tamaño de partícula, AACC54-21 Determinación de farinograma

\*Incluye referencias normativas salvadoreñas obligatorias tales como: NSO 01.08.02:97 Sistema internacional de unidades, NSO 01.08.03:97 Verificación del volumen neto y las variaciones permitidos para el mismo.

\*Contiene una sección de vigilancia y verificación: al Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social a través del Departamento de Alimentos y al Ministerio de Economía a través de la Dirección General de Protección al Consumidor en materia de medidas y etiquetado.

(6), (10), (12)

1 Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

2 NSO: Norma Salvadoreña Obligatoria

NORMA SALVADOREÑA	NORMA DEL COD. ALIMENTARIO
Harina de trigo (NSO 34083:95)	Harina de trigo (CX STAN 152-1985) Semola y harina de trigo duro (CX STAN 178-1991)
Esta norma es aplicable a las harinas de trigo, enriquecidas, fortificadas, de las clases extrafuerte (dura), semifuerte (semi-dura), suave y extra-suave, blanqueadas o sin blanquear. Esta norma no es aplicable a las harinas de trigo obtenidas del trigo <i>Triticum durum</i> (trigo durum)	La norma de harina de trigo se aplica a la harina para el consumo humano, elaborada con trigo común o con trigo duro de los mismos. Pero específica que no se aplica a la harina elaborado con trigo duro, a la harina integral, a la harina entero, a la harina fina de trigo común o trigo duro de los mismos, a la harina de trigo destinada a la producción de almidón, a la harina de trigo destinada a la producción de harina cuyo contenido de proteínas se haya sido sometida a un proceso, etc La norma de sémola y harina de trigo duro se aplica a la sémola y trigo duro, incluyendo la sémola integral de trigo duro para el consumo humano directo, elaborada con trigo duro ( <i>Triticum durum</i> Desf.), a la harina o sémola de trigo duro para el consumo humano no alimenticio o para piensos.
Incluye las siguientes definiciones: Harina de trigo, Grado de extracción, Harina de trigo enriquecida, Harina de trigo fortificada, Harina extra fuerte o fuerte de trigo fuerte(duro), Harina de trigo suave, Harina de trigo semifuerte (semi-duro), Harina extra-suave, de trigo suave, Harina de trigo blanqueada, Harina de trigo no blanqueada.	Las normas del codex incluye solamente la definición para cada norma: Harina de trigo (CODEX STAN 152-1985, Rev. 1991) es el trigo elaborado con granos de trigo común, <i>Triticum aestivum</i> , ramificado, <i>Triticum compactum</i> Host, o con trigo duro ( <i>Triticum durum</i> Desf.) a través de procedimientos de trituración o molienda que retiene parte del salvado y del germen, y el resto se muele hasta un grado adecuado de finura.
La harina de trigo se define como el producto que se obtiene de la molienda y tamizado del grano de trigo ( <i>Triticum aestivum</i> ), limpio, sano y libre de impurezas o materias extrañas que alteren la calidad del producto. La molienda y tamizado se llevan a cabo hasta un grado de extracción determinado, considerando como subproductos al germen, afrecho, harinilla y harinas de tercera.	Semola y harina de trigo duro (CX STAN 178-1991) son productos elaborados con granos de trigo duro ( <i>Triticum durum</i> Desf.) a través de procedimientos de trituración o molienda en los que se retiene parte del salvado y del germen, y el resto se muele hasta un grado adecuado de finura. La sémola integral de trigo duro se prepara a través de molienda similar pero se conserva el salvado y parte del germen.

CONTINUACION DE LA NORMA DE HARINA DE TRIGO (COMPARACION)	
NORMA SALVADOREÑA	NORMA DEL CODEX ALIMENTARIO
Incluye aspectos como: Envase lo clasifica en empaque primario, secundario y terciario y define cada uno, definición de lote.	
Clasificación por su composición en: A =Harina extra fuerte de trigo fuerte(duro) B =Harina de trigo semifuerte (semi-duro), C =Harina de trigo suave, y D =Harina extra-suave, de trigo suave. (Ver anexo 1. Tabla 1)	La norma de Harina de trigo, Sémola y harina de trigo duro menciona estos aspectos.
Características generales, características sensoriales: aspecto, olor y sabor, y color.	Estos aspectos se mencionan como factores de aceptación.

Requisitos físicos y químicos como humedad, proteínas, gluten húmedo, ceniza con enriquecimiento; para los cuatro grados de harina antes mencionados. Los valores de humedad son menores que el valor dado por la norma del Codex. Todos los valores dados son en base húmeda al 14%. (Ver anexo 1. Tabla 1)	Dentro de los factores de calidad específicos se facultativos y el contenido de humedad en donde se aclara que para determinados destinos por almacenamiento, deberían requerirse límites de proteína. En cuanto al límite de proteína el valor es referencial. Y la ceniza el límite que se menciona es el 14%. (Ver anexo 1. Tabla 1)
No hace mención de aditivos alimentarios.	Contiene una lista con el nivel máximo en el producto de aditivos alimentarios. (Ver anexo 1. Tabla 1)
La harina de trigo debe estar exenta de metales pesados, residuos de plaguicidas, micotoxinas. (Ver anexo 1. Tabla 1)	En los Contaminantes se menciona los metales pesados, plaguicidas, micotoxinas. (Ver anexo 1. Tabla 1)
Enriquecimiento y fortificación de la harina de trigo entre las sustancias de enriquecimiento están: Niacina, Tiamina, Riboflavina, Hierro reducido, Acido fólico. (Ver anexo1. Tabla 1)	Menciona sustancias nutritivas (Ver anexo 1. Tabla 1)
Criterios microbiológicos preferibles y máximos para: recuento total de bacterias aerobias mesófilas, recuento de mohos y levaduras, recuento de coliformes, coliformes fecales y Salmonella. (Ver anexo 1. Tabla 1)	No contiene criterio microbiológicos, aunque menciona que el producto deberá estar exento de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.
Tamaño de partícula.	No se menciona el tamaño de partícula.

#### CONTINUACION DE LA NORMA DE HARINA DE TRIGO (COMPARACION)

El código de practicas de principios generales de higiene de los alimentos NSR 67.00.241:99; fue aprobada bajo el acuerdo 789 publicado en el N° de diario oficial 1 Tomo: 350 del 3 de enero del 2001. Por lo tanto cuando se hizo la norma de harina de trigo no se contaba con dicho código por lo que la norma no hace ninguna referencia al respecto sobre higiene.	Se recomienda en cuanto a la higiene que el producto sea de conformidad con las secciones apropiadas de las Prácticas Recomendado: Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 2-1985) y otros códigos de higiene por la Comisión del Codex Alimentarius que se aplican al producto.
Características de la información en la etiqueta del envase que son: nombre del producto, contenido neto, declaración del valor nutritivo, identificación de lote y fecha de fabricación, fecha de vencimiento, instrucciones para la conservación, nombre o razón social del fabricante o responsable, registro sanitario, país de origen, y diseño. Se tiene como documento de consulta la norma del Codex de Etiquetado de productos alimenticios para el consumo humano CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991.	Con respecto al etiquetado las dos normas mencionadas cumplen con los requisitos de la Norma General del Codex Alimentarius para alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991) aplicarse las siguientes disposiciones específicas para el etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor.

<p>Muestreo: dice que el muestreo se llevará a cabo de acuerdo con el procedimiento descrito en la Norma Salvadoreña NS 34087 la cuál tiene como referencia CODEX CX/MAS , Enero 1994</p>	<p>La norma de Harina de trigo menciona que el muestreo se realiza de acuerdo con (ISO 2170-1980-Cereales y legumbres - Muestreo de productos envasados), ICC 130 - Muestreo de productos en movimiento (harinas, harinas aglomeradas y productos derivados) (método ISO 2170-1980, ISO 6644-1981 - Cereales molidos - Muestreo automático por medios mecánicos), Muestreo de productos molidos por medios mecánicos (harinas aglomeradas y productos derivados) (productos en movimiento). Declarado idéntico a AACC 64-60 - Muestreo de harina, sémola y productos derivados (forrajes en sacos). La norma de sémola y harina de trigo duro para consumo humano al Volúmen 13 del Codex Alimentarius.</p>
<p>Métodos de ensayo de harina de trigo: contiene los métodos, el ambito, equipo, reactivos y procedimiento del método.</p>	<p>La norma de harina de trigo contiene métodos de muestreo donde se menciona el método de análisis, la detección y el muestreo. La norma de sémola y harina de trigo duro para consumo humano muestreo hace referencia al Volúmen 13 del Codex Alimentarius.</p>

(6), (10), <sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía, <sup>2</sup> NSO: Norma Salvadoreña Obligatoria

TABLA N°2

**SECCION: CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS. SOPAS Y CALDOS**

N°DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA	CO
145 Tomo: 344	10 de Agosto de 1999	276	Carnes y productos cárnicos, embutidos crudos y cocidos.	NSO 67.02.13:98	

**CONFLICTO(MOTIVO):** Estas normas han sido oficializadas de acuerdo a los requerimientos y problemática. Esta norma salvadoreña tiene para consulta las siguientes normas: Norma Hindú IS: 3061-1965 "Specification of Corned Beef", Proyecto Norma técnica ITINTEC 19:02-004 "Carne y productos cárnicos. Embutidos escaldados. Definiciones y requisitos", Proyecto Norma técnica ITINTEC 19:02-005 "Embutidos crudos. Definiciones, clasificación y requisitos", Proyecto Norma técnica ITINTEC 19:02-006 "Embutidos. Definiciones, clasificación y requisitos", norma Venezolana COVENIN 1088-76. "Embutidos crudos y requisitos", Norma Federal de los Estados Unidos. PP-S-77<sup>a</sup>. "Salami, chilled or frozen dry", Norma Federal de los Estados Unidos. "Bologna, chilled and frozen", Comisión del Codex Alimentarius ALINORM 78/16. "Informe del Comité de Expertos de los Productos Cárnicos Elaborados, Codex Alimentarius, "Métodos de Análisis y Muestreo", Parte II. Planes de Muestreo para Productos Cárnicos Elaborados. Volumen 13, AOAC Official Methods of Analysis (1995), y Literatura técnica.

Cabe mencionar que esta norma tuvo una revisión en el año 1998 por el comité 02 el cual esta formado por representantes de la industria privada, gobierno, organismos de protección al consumidor y académico universitario; con el fin de garantizar la armonización internacional. Esta norma fue sometida a un período de consulta pública.

Los aspectos que incluye esta revisión son los siguientes:

- \*No se permitirá el uso de colorantes artificiales en la elaboración de los embutidos a excepción de los colorantes naturales que estén libres de cualquier contaminación.
- \*Incluye el azúcar dentro de los ingredientes. El podrá usarse azúcar blanco sin refinar y azúcar refinada lo especificaciones de la norma. CX-STAN 4-1981, CX-STAN 7-1981, CX-STAN 8-1981, además deberá cumplir con las especificaciones de azúcar con vitamina A. Decreto Legislativo No. 843 Abril de 1994. Diario Oficial # 96. Tomo 323 y en el Reglamento del azúcar con vitamina A. Decreto Ejecutivo No. 3. Febrero de 1995.
- \*Sal o sal común. Deberá cumplir con las indicaciones especificadas en la norma CX-STAN 150-1985, y con las especificaciones de yodación de la sal. Decreto Legislativo No. 449 enero de 1993 y en el reglamento para la aplicación de la Ley de Yodación. Decreto Ejecutivo No. 105. Diario Oficial # 23. Tomo 318. Noviembre de 1993.

(6), (10)  
 1 Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía  
 2 NSO: Norma Salvadoreña Obligatoria

CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS, EMBUTIDOS CRUDOS Y COCIDOS (COMPARACION)	
NORMA SALVADOREÑA	NORMA DEL CODEX
Carne y productos carnicos, embutidos crudos y cocidos NSO 67.02.13:98	
Ambito de aplicación: esta norma especifica las características físico-químicas y microbilógicas que deben cumplir los embutidos crudos y cocidos destinados al consumo humano.	Carne tipo "Corned Beef", CODEX STAN 88-1981: Se aplica a la carne vacuna denominados Corned Beef, envasados y vendidos en recipientes cerrados que han sido tratados térmicamente después de haber sido sometidos a otros productos carnicos que difiera de las características de la carne tipo "Corned Beef". Carne "luncheon", CODEX STAN 89-1981: Esta norma especifica la carne denominada "luncheon" envasados en recipientes de material metálico. Jamón curado cocido, CODEX STAN 96-1981: Esta norma especifica la carne denominada "Jamón cocido" envasados en recipientes de material metálico.

	<p>Espaldilla de cerdo curada cocida, CODEX STAN 97-1981. Descripción: Este producto denominado Espaldilla de cerdo curada, es adecuado. No se aplica a productos de espaldilla de cerdo cuya composición sean distintas de lo especificada en la norma.</p> <p>Carne picada curada cocida, CODEX STAN 98-1981: Este producto denominado "carne picada" envasados en cualquier material.</p> <p>Las normas del codex antes mencionadas hacen referencia a la conformidad con la subsección 7.4 del código internacional de higiene para alimentos poco ácidos, y alimentos poco ácidos.</p>
<p>Definiciones: de embutidos, carne, despojo comestible, embutidos crudos, embutidos crudos frescos, embutidos crudos madurados, embutidos cocidos, aglutinante, salami, mortadela y salchicha, salchichón, chorizo, jamonada, butifarra, paté, lote.</p> <p>(6), (10)</p>	<p>Carne tipo "Corned Beef", CODEX STAN 88-1981. Descripción: Este producto denominado Corned Beef, la carne de vacuno picada, curada, deshuesada, sin cabeza, corazón y carrillada. El producto deberá prepararse precocinada o con una mezcla de carne de vacuno pre-cocinada, con un máximo del 5% de carne cruda de vacuno; en ambos casos después de ser introducida en el envase.</p>

**CONTINUACION DE LA NORMA DE CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS, EMBUTIDOS CRUDOS  
(COMPARACION)**

NORMA SALVADOREÑA	NORMA DEL CODEX
<p>Embutidos: Productos elaborados en base a una mezcla de carne de res y/o carne de cerdo y otros animales de consumo autorizado por el organismo competente adicionada o no despojos comestibles, grasa de cerdo, condimentos, especias y aditivos alimentarios, uniformemente mezclados, con agregado o no de sustancias aglutinantes y/o agua helada o hielo, introducida en tripas naturales o artificiales y sometida o no a uno más de los procesos tecnológicos de curado, cocción, deshidratación y ahumado.</p> <p>Embutidos crudos: Son los que en su elaboración no reciben ningún tipo de tratamiento térmico pudiendo ser ahumado o no ahumado.</p>	<p>Carne "lunchen", CODEX STAN 89-1981. Descripción: Este producto denominado carne o carnes de aves de corral, o una mezcla de ambas, curada y que puede haber sido ahumada. El producto puede ser aglutinante. También define despojos comestibles, carne, etc.</p> <p>Jamón curado cocido, CODEX STAN 96-1981. Descripción: Este producto denominado con carne de las patas traseras del cerdo-separadas transversalmente en un punto que no esté más adelante que la extremidad distal. Se descartarán todos los huesos, cartílagos, tendones y ligamentos. Se quitará o no, a voluntad el pellejo y la grasa. La carne puede ser ahumada, sazonada con especias y/o aromatizantes.</p> <p>Espaldilla de cerdo curada cocida, CODEX STAN 97-1981. Descripción: Este producto denominado prepararse con carne de las patas delanteras del cerdo. Se descartarán los cartílagos, tendones y ligamentos desprendidos. Podrán contener el pellejo y la grasa. La carne deberá ser curada y podrá ser ahumada y aromatizantes.</p>
<p>Embutidos crudos madurados: son aquellos que en su elaboración han sido sometidos a un proceso de maduración o curado para favorecer su conservación por un lapso de tiempo prolongado.</p>	<p>Carne picada curada cocida, CODEX STAN 98-1981. Descripción: Este producto deberá prepararse con carne o carne de res o una mezcla de ambas que haya sido desmenuzada y puede haber sido ahumada. Al menos el 50% de la carne en el producto deberá ser equivalente a carne triturada que pase por orificio de 8 mm. Ningún trozo deberá ser mayor de 15 mm. El producto podrá o no podrá contener aglutinante, despojos comestibles, carne, envasado, carne de res, etc.</p>

Embutidos cocidos: Son los que en su procesamiento alcanzan temperaturas internas superiores a 65 °C.	En general para las anteriores normas el tratamiento ha sido sometido el producto y el tipo de curado son suficientes para asegurar que el producto no presenta riesgo a la salud.
Clasificación: los embutidos según su procesamiento serán clasificados como: embutidos crudos, los que pueden ser frescos o maduros y embutidos cocidos.	No contienen este aspecto.
<b>CONTINUACION DE LA NORMA DE CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS, EMBUTIDOS CRUDOS (COMPARACION)</b>	
NORMA SALVADOREÑA	NORMA DEL CODEX
Designación: Los embutidos serán designados por su nombre genérico seguido de una expresión basada en el estilo de preparación y condimentación peculiar.	No contienen este aspecto.
Características generales del producto: El producto terminado deberá estar libre de toda sustancia extraña al proceso normal de elaboración. Los ingredientes estarán triturados o picados al tamaño característico para cada embutido y estarán completa y uniformemente mezclados.	No los menciona como características generales de la descripción individual para cada norma y calidad para el producto final.
Características generales de los ingredientes y aditivos alimentarios como: carne, grasa de cerdo, condimentos y especias, colorantes, aglutinantes, productos lácteos, harina de origen vegetal, productos proteínicos de origen vegetal, agua, sustancias coadyuvantes del curado.	Únicamente los menciona dentro de la composición de calidad a los ingredientes y los aditivos en la norma. No menciona características específicas de estos.
Características generales de las envolturas: se deberán emplear los intestinos de cerdo rigurosamente limpios y sanos o bien, envolturas artificiales, comestibles o no, autorizadas por el organismo competente en el país.	No contienen este aspecto.
Características generales de los materiales empleados para producir humo.	No define la característica del material empleado para producir humo si se menciona humos aromatizantes como aromáticos (ver anexo 1, Tabla 2).

(6), (10)

<b>CONTINUACION DE LA NORMA DE CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS, EMBUTIDOS CRUDOS (COMPARACION)</b>	
NORMA SALVADOREÑA	NORMA DEL CODEX



Características químicas: humedad en porcentaje m/m para los embutidos frescos y secos, proteína total % m/m, grasa total en base seca % m/m. (Ver anexo 1, Tabla 2)	Se encuentra dentro de la composición en los fa (Ver anexo 1, Tabla 2)
aglutinantes, sustancias coadyuvantes % m/m. (Ver anexo 1, Tabla 2)	Se encuentra dentro de la composición en los fa como ingredientes (Ver anexo 1, Tabla 2)
Aditivos alimentarios en miligramo por kilogramo de producto final . (Ver anexo 1, Tabla 2).	Se encuentran dentro de los aditivos con sus func norma. (Ver anexo 1, Tabla 2)
Características organolépticas: sabor, olor, color, aspecto, consistencia.	No se menciona como características organolépti sabores y aspecto dentro de la materia prima y p esenciales de calidad
Características microbiológicas para producto precocido, crudo, curados: recuento total aeróbico, Salmonella, Staphylococcus aureus, Clostridium perfringens, Escherichia coli, coliformes totales, Listeria monocytogenes. (Ver anexo 1, Tabla 2).	No contienen este aspe
Condiciones sanitarias: Todo el equipo que se ponga en contacto con las materias primas y el producto semielaborado, deberá estar perfectamente limpio. Los ingredientes y el producto terminado deberán ser preparados, manipulados y distribuidos bajo estrictas condiciones sanitarias.	Contiene una sección de higiene, en la cual se Código internacional Recomendado de prác productos carnicos elaborados (CAC/RCP 13-1 proceda la aplicación del Código Internacional R Higiene para Alimentos poco Acidos y Aliment Envasados (CAC/RCP 23-1979. Rev. 1-1989), Recomendado de Prácticas-Principios Generales (CAC/RCP 1-1969. Rev. 2-1985), y del Código de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca ( 1993).

(6), (10)

**CONTINUACION DE LA NORMA DE CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS, EMBUTIDOS CRU  
(COMPARACION)**

<b>NORMA SALVADOREÑA</b>	<b>NORMA DEL CODEX</b>
Muestreo: El número de muestras que se deben tomar para determinar las características organolépticas, las características físico-químicas y microbiológicas, están especificadas en Codex Alimentarius, Planes de Muestreo para Alimentos Preenvasados (NCA 6,5) CAC/RM 42-1969.	Métodos de Análisis para: Carne tipo "Corned Beef", CODEX STAN 88-198 Carne "luncheon", CODEX STAN 89-1981: grasa Jamón curado cocido, CODEX STAN 96-1981: pr y estaño Espaldilla de cerdo curada cocida, CODEX STA
Métodos de ensayo para la determinación de características organolépticas, químicas y microbiológicas.	nitrito Carne picada curada cocida, CODEX STAN 98- estaño
Rotulo: los rótulos deberán llevar como mínimo lo siguiente: la	Etiquetado:

designación y clasificación del producto, contenido neto, lote, fecha de elaboración, país de origen, nombre o razón social del producto o de la entidad comercial, registro. Se hace referencia a lo especificado en la Norma General para el Etiquetados de los Alimentos Preenvasados, NSO 67.10.01:98 y la Norma de Etiquetado Nutricional, NSO 67.10.02:99.

Carne "luncheon", CODEX STAN 89-1981 y la CODEX STAN 98-1981, se hace referencia a las disposiciones generales del Codex para el Etiquetado de los Alimentos (CODEX STAN 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones para el alimento, lista de ingredientes, marcado de la fecha de conservación, etiquetado de los envases no de menor. Para la Carne tipo "Corned Beef", COD... todo lo anterior a excepción de la sección 5.2 (Alimentos) pertinente. La norma de Jamón curado cocido, Espaldilla de cerdo curada cocida, CODEX STAN... disposiciones incluidas anteriormente también para los ingredientes.

Envase: el material del envase no deberá alterar las características del producto pudiendo ser de papel, cartón, plástico o de cualquier otro material que sea inocuo.  
Almacenamiento y transporte, deben cumplir con las normas sanitarias que rijan en el país.

En cuanto al envase, almacenamiento y transporte dentro de la descripción de las normas.

(6), (10)

TABLA 3

**SECCION: AZUCARES, PRODUCTOS DEL CACAO Y EL CHOCOLATE Y PRODUCTOS**

<b>N°DIARIO OFICIAL</b>	<b>FECHA</b>	<b>LEY<sup>1</sup></b>	<b>TITULO DE LA NORMA</b>	<b>CODIGO<sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA</b>
139 Tomo: 39	25 de julio de 1998	382	Helados y mezclas de helados	NSO 67.01.11:95

**CONFLICTO(MOTIVO):** Estas normas han sido oficializadas de acuerdo a los requerimientos y problemática... Esta norma salvadoreña está basada en la norma del Codex Stan 137-1981 "Norma del Codex para helados comestibles". Las normas para consulta son la siguientes normas salvadoreñas: Norma general para el etiquetado de los alimentos y productos lácteos. Determinación de los sólidos totales; Leche y productos lácteos. Determinación de proteínas totales. Recuento de bacterias coliformes y E. coli; Leche y productos lácteos. Recuento total en placa.

Cabe mencionar que el 27 de Octubre de 2000 se oficializó la Norma de Helados comestibles y mezclas de helados. Esta norma es una adopción de la norma del CODEX STAN 137-1981 y con código Salvadoreño NSR 67.00.118:99.

(6), (10)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSO: Norma Salvadoreña Obligatoria

<b>HELADOS Y MEZCLAS DE HELADOS (COMPARACION)</b>	
<b>NORMA SALVADOREÑA</b>	<b>NORMA DEL CODEX</b>
<b>Helados y mezclas de helados NSO 67.01.11:95</b>	<b>Helados comestibles y mezclas CX-STAN 137-1981</b>
Ambito de aplicación: Se aplica a los helados listos para el consumo y a las mezclas de helados en forma líquida o pulverizada.	Ambito de aplicación: Se aplica a los helados para el consumo y a las mezclas de helados en forma líquida o pulverizada, también a la parte de helado comestible de los helados comestibles.
Definiciones: helados o sorbetes; helados o sorbetes de leche, helados o sorbete de crema, helado de agua o paleta, nieves, sherbert, imitación de helado o sorbete de leche o crema (Mellorine)	Define en la descripción helados comestibles y mezclas de helados comestibles.
Clasificación: Helados o sorbetes: helado o sorbete de leche, helado o sorbete de crema, helado de agua, nieve y sherbet, helado de agua o paleta; nieve, helados sherbert, imitación de helado de leche o crema (Mellorine) Mezcla para helados: mezcla líquida para helados y mezcla en polvo para helados(Ver anexo 1. Tabla 3)	Composición esencial: Helados comestibles y mezclas de helados divididas en tres grupos. (Ver anexo 1, Tabla 3)
Designación: helados y mezclas para helados.	Se encuentra como nombre del producto en la sección de helados comestibles.
Características generales: Se refieren a las condiciones higiénico sanitarios para la elaboración y envasado del producto.	En la sección de higiene se recomienda que las disposiciones de esta norma se preparen de acuerdo con el Código Internacional Recomendado de Prácticas-Principios para los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 2-1980) de la FAO/WHO, Alimenterius, además de contener otros aspectos microbiológicos, ausencia de materias pasteurización, etc.
Requisitos físicos y químicos para los diferentes tipos de helados: sólidos totales % m/m mínimo, grasa de leche % m/m, grasa no láctea % m/m mínima, proteínas % m/m mínimo, masa por volumen en g/L. (Ver anexo 1. Tabla 3)	Composición de los grupos de helados comestibles y mezclas de helados comestibles.

**CONTINUACION DE HELADOS Y MEZCLAS DE HELADOS (COMPARACION)**

<b>NORMA SALVADOREÑA</b>	<b>NORMA DEL CODEX</b>
Características sensoriales: textura, color olor y sabor, apariencia	No contiene este aspecto.
Características microbiológicas sugerido y aceptado para helados o sorbetes y mezclas líquidas para helados: recuento total por gramo, coliformes por gramo, Salmonella en 25 gramos, Staphylococcus aureus por gramo, Escherichia coli por gramo. (Ver anexo 1, Tabla 3)	Contiene un anexo de Directrices microbiológicas para helados y mezclas de helados. (Ver anexo 1, Tabla 3)

Materias primas y materiales: los ingredientes deberán cumplir con las normas salvadoreñas correspondientes y en su defecto con las normas del Codex Alimentarius. (Ver anexo 1, Tabla 3)	Se encuentra como ingredientes autorizados. (Ver anexo 1, Tabla 3)
Emulsificadores, estabilizadores y espesantes, estos se encuentran dentro de las materias primas y materiales como aditivos alimentarios. (Ver anexo 1, Tabla 3)	
Colorantes artificiales. Se permitirá el uso de colorantes artificiales autorizados por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social o por el Codex Alimentarius. Colorantes naturales. Tanto los colorantes artificiales como los naturales, se encuentran dentro de las materias prima y materiales como aditivos alimentarios. (Ver anexo 1, Tabla 3)	Se encuentran en la sección de aditivos alimentarios. Se encuentran clasificados como colorantes artificiales. (Ver anexo 1, Tabla 3)
Saborizantes. Los helados podrán elaborarse con saborizantes naturales y/o artificiales, se encuentran dentro de las materias primas y materiales como aditivos alimentarios. (Ver anexo 1, Tabla 3)	
Reguladores de pH, se encuentran dentro de las materias primas y materiales como aditivos alimentarios. (Ver anexo 1, Tabla 3)	
Otros aditivos permitidos por las normas salvadoreñas y/o el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social o en su defecto por la Comisión del Codex Alimentarius.	

**CONTINUACION DE HELADOS Y MEZCLAS DE HELADOS (COMPARACION)**

<b>NORMA SALVADOREÑA</b>	<b>NORMA DEL CODIGO DE PRODUCTOS LACTEOS</b>
Muestreo según norma salvadoreña NSO 67.01.13 y siguiendo el procedimiento: Toma de muestra para los análisis microbiológicos, Toma de muestra para los análisis químicos y sensoriales, Inspección y control.	Métodos de análisis y muestreo, hace referencia al Codex Alimentarius
Métodos de Prueba : Verificación del contenido neto de los envases, Análisis microbiológicos, Otros ensayos y análisis.	Contenido neto se encuentra en la sección de etiquetado. El contenido neto no es obligatorio en envases para helados con contenido neto menor de 75 g/150 ml, cuyo caso la etiqueta debe indicar el contenido neto en el envase a granel.
Envase. Material que no alteren las características sensoriales y la calidad e higiene del producto, y proporcione una adecuada protección contra la contaminación del mismo. Embalaje, deberán cumplir con las normas salvadoreñas correspondientes.	Envasado, los recipientes y el material de envasado deben estar únicamente con sustancias inocuas y adecuadas para el uso que se les destina.
Etiqueta para helados y mezclas de helados, para envases con contenido neto igual o mayor de 100 g y para envases con contenido neto menor de 100g.	Etiquetado, se aplicarán las disposiciones de la Ley de Etiquetado de los Alimentos (Decreto No. 1-1991) para el Etiquetado de los alimentos (Preenvasados, Rev. 1-1991), también se aplica el nombre del producto, ingredientes, contenido neto, instrucciones para el uso del helado, requisitos adicionales. Las referencias deben hacerse de conformidad con el Código de Principios para los Productos Lácteos (CAC/RM 1-1973).

(6), (10)

**TABLA N°4**

**SECCION: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS**

<b>N°DIARIO OFICIAL</b>	<b>FECHA</b>	<b>LEY<sup>1</sup></b>	<b>TITULO DE LA NORMA</b>	<b>CODIGO<sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA</b>
170 Tomo	11 Septiembre de 1998	484	Leche cruda de vaca	NSO 67.01.01:96

CONFLICTO(MOTIVO): Estas normas han sido oficializadas de acuerdo a los requerimientos y problemática. La norma salvadoreña de Leche cruda de vaca no se pudo comparar con las normas de lácteos del Codex Ali. similitud alguna, en cuanto a los objetivos de las normas y contenido de parámetros.

Esta norma Salvadoreña está basada en las siguientes normas: NSO 01.08.02 Sistema Internacional de Unidades (SI) productos lácteos. Toma de muestras, NSO 67.01.14 Leche y productos lácteos. Determinación de la materia grasa, NSO 67.01.15 Leche y productos lácteos. Determinación de los sólidos totales, NSO 67.01.16 Leche y productos lácteos. Determinación de proteínas, NSO 67.01.17 Leche y productos lácteos. Determinación de cenizas, NSO 67.01.18 Leche y productos lácteos. Determinación de acidez titulable, NSO 67.01.19 Leche y productos lácteos. Determinación del punto de congelación de la leche, NSO 67.01.20 Leche y productos lácteos. Determinación de la reductosa, NSO 67.01.21 Leche y productos lácteos. Determinación de las impurezas no volátiles, NSO 67.01.22 Leche y productos lácteos. Recuento de bacterias coliformes y E. coli, NSO 67.01.23 Leche y productos lácteos. Prueba de placa.

La norma salvadoreña de Leche cruda de vaca incluye los siguientes aspectos:

\* Definiciones: leche cruda de vaca: es el producto integro, no alterado ni adulterado, del ordeño higiénico, regulado por el Ministerio de Economía y Finanzas, proveniente de vacas sanas; que no ha sufrido ningún tratamiento a excepción del filtrado y/o enfriamiento; que no contiene impurezas, color, olor, sabor y consistencia anormales.

\* Clasificación; la leche cruda de vaca se clasificará, según sus características microbiológicas, en las siguientes clases:

\* Características generales: para cualquiera de las tres clases, deberá presentar aspecto normal, estará limpia y libre de antibióticos, colorantes, materias extrañas y sabores y olores objetables o extraños. La leche se obtendrá de vacas sanas. Después del ordeño, la leche se someterá a filtración y preferentemente se enfriará a 4.5 grados C. En el momento de salir de las procesadoras o a los centros de distribución, podrá estar a una temperatura no mayor de 10 grados C.

\* Características físicas y químicas: para cualquiera de las tres clases, la leche cruda deberá cumplir con los requisitos especificados. (Ver anexo 1, Tabla 4)

\* Características microbiológicas (Ver anexo 1, Tabla 4)

\* Límites máximos para residuos plaguicidas. (Ver anexo 1, Tabla 4)

\* Toma de muestras, se hará siguiendo el procedimiento descrito en la norma NSO 67.01.13

#### CONTINUACION DE LECHE CRUDA DE VACA

\* Métodos de ensayo y análisis, se harán según las normas para consulta.

\* Almacenamiento y transporte

En la elaboración de la presente norma se utilizaron las siguientes normas:

1. Norma ICAITI 34040, Leche cruda de vaca
2. PMO Grade "A" pasteurized, milk ordinance (1985 revisión) U.S department of health and human services and drug administration.

(6)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSO: Norma Salvadoreña Obligatoria

**TABLA N°5**

**SECCION: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS**

<b>N°DIAR</b>	<b>FECHA</b>	<b>LEY<sup>1</sup></b>	<b>TITULO DE LA NORMA</b>	<b>CODIGO<sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA</b>	
---------------	--------------	------------------------	---------------------------	--	--

<b>IO OFICIAL</b>					
169 Tomo: 340	10-Sep-98	481	Leche pasteurizada.	NSO 67.01.02:96	No LE

CONFLICTO(MOTIVO): Estas normas han sido oficializadas de acuerdo a los requerimientos y problemática

La norma salvadoreña de Leche pasteurizada no se pudo comparar con las normas de lácteos del Codex Ali similitud alguna, en cuanto a los objetivos de las normas y contenido de parámetros.

Esta norma Salvadoreña tiene como normas para consulta las siguientes: NSO 01.08.02 Sistema Internacional de Leche cruda de vaca, NSO 67.01.13 Leche y productos lácteos. Toma de muestras, NSO 67.01.14 Leche y productos materia grasa por el método de Babcock, NSO 67.01.15 Leche y productos lácteos. Determinación de los sólidos totales en productos lácteos. Determinación de proteínas, NSO 67.01.17 Leche y productos lácteos. Determinación de cenizas totales en productos lácteos. Determinación de la acidez titulable, NSO 67.01.19 Leche y productos lácteos. Determinación de la fosfatasa por el método de Sharer, NSO 67.01.20 Leche y productos lácteos. Determinación de las impurezas macroscópicas o sedimento, NSO 67.01.22 Leche y productos lácteos. Recuento de coliformes totales y coliformes fecales, NSO 67.01.23 Leche y productos lácteos. Recuento total en placa, NSO 67.01.32 Productos envasados. Verificación de variaciones permitidas para el mismo, NSO 67.01.33 Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados en envases plásticos para productos alimenticios. Especificaciones, NSO 67.01.35 Envases de cartón para productos alimenticios.

La norma salvadoreña de Leche pasteurizada incluye los siguientes aspectos:

\* Definiciones: leche cruda de vaca, leche pasteurizada, leche pasteurizada y homogeneizada, leche entera, leche descremada, leche fortificada, pasteurización, homogeneización, leche esterilizada, leche UHT, leche saborizada, leche primario, envase secundario o empaque, envase terciario o embalaje, lote.

\* Clasificación y Designación: tipo 1 (leche integral, pasteurizada y homogeneizada; fortificada o no), tipo 2 (leche pasteurizada y homogeneizada, fortificada o no), tipo 3 (leche de vaca descremada, pasteurizada, homogeneizada y tipo 1).

\* Materias primas y materiales: deberá ser elaborada a partir de leche cruda que cumpla con las especificaciones de la norma Salvadoreña.

#### CONTINUACION DE NORMA DE LECHE PASTEURIZADA

\* Características generales: la leche pasteurizada deberá estar limpia, libre de conservadores e inhibidores bacterianos, sabores u olores objetables o extraños; no deberá contener sustancias agregadas, sean o no componentes normales de la leche, con excepción de la adición de vitamina A y D, cuando éste sea el caso.

\* Características físicas y químicas. (Ver anexo 1, Tabla 5)

\* Características microbiológicas (Ver anexo 1, Tabla 5)

\* Adición de vitaminas A y D: leche entera y semidescremada, leche descremada. (Ver anexo 1, Tabla 5)

\* Residuos de plaguicidas. Los límites máximos para residuos de plaguicidas serán los establecidos en la norma de leche de vaca NSO 67.01.01:96. (Ver anexo 1, Tabla 4)

\* Muestreo: toma de muestra (bajo el procedimiento de la norma salvadoreña NSO 67.01.13), inspección y verificación.

\* Métodos de ensayo y análisis. La verificación de los requisitos establecidos en esta norma se hará de acuerdo a los métodos correspondientes para consulta. En el caso de algunos requisitos para los cuales no exista norma Salvadoreña se aplicarán los métodos internacionalmente reconocidos.

\* Envase. Los envases para leche pasteurizada deberán ser de naturaleza tal que no alteren las características organolépticas y produzcan sustancias dañinas o tóxicas. Además, deberán proteger el producto contra la luz y estar herméticamente sellados.



\* Etiqueta: designación del producto, expresión “Manténgase refrigerada a una temperatura no mayor de 4°C”, claramente identificable, contenido neto, en unidades del Sistema Internacional, nombre del fabricante, registrado, ninguna leyenda con significado ambiguo, ilustrado que induzca a engaño, ni características que no se pueda comprender.

\* Almacenamiento y transporte, la leche pasteurizada deberá mantenerse durante el almacenamiento y transporte hasta el consumidor, a una temperatura no mayor de 5 °C.

En la elaboración de la presente norma se utilizaron las siguientes normas:

1. Norma del ICAITI 34 040, LECHE CRUDA DE VACA.
2. PMO GRADE “A” PASTEURIZED, MILK ORDINANCE (1985 revision) U.S. DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES PUBLIC HEALTH SERVICE FOOD AND DRUG ADMINISTRATION
3. Normas Españolas: MINISTERIO DE SANIDAD Y CONSUMO, ESPAÑA SEMINARIO /TALLER CENTRAL DE LEGISLACION ALIMENTARIA. GUATEMALA 12 AL 23 DE SEPTIEMBRE DE 1988.

(6)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSO: Norma Salvadoreña Obligatoria

**TABLA N°6**

**SECCION: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS**

<b>N°DIARIO OFICIAL</b>	<b>FECHA</b>	<b>LEY1</b>	<b>TITULO DE LA NORMA</b>	<b>CODIGO2 DE NORMA SALVADOREÑA</b>
139 Tomo:340	25-Jul-98	381	Mantequilla. Especificaciones.	NSO 67.01.12:95

**CONFLICTO(MOTIVO): Estas normas han sido oficializadas de acuerdo a los requerimientos y problemática**

Esta norma salvadoreña está basada en la norma Codex Alimentarius A-1 (1971) “Norma para la mantequilla y la leche”. Para consultar las siguientes normas: NSO 67.01.13 Leche y productos lácteos. Toma de muestras, NSO 67.01.24 Determinación del contenido de grasa láctea en la mantequilla, NSO 67.01.25 Leche y productos lácteos. Determinación de la humedad en la mantequilla, NSO 67.01.28 Leche y productos lácteos. Determinación del contenido de sal en la mantequilla.

(6), (10)

<sup>1</sup> Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía

<sup>2</sup> NSO: Norma Salvadoreña Obligatoria

<b>MANTEQUILLA. ESPECIFICACIONES (COMPARACION)</b>	
<b>NORMA SALVADOREÑA</b>	<b>NORMA DEL COD</b>
<b>Mantequilla. Especificaciones. NSO 67.01.12:95</b>	<b>Norma para la mantequilla y la ma (CX-STAN A-1 (197</b>
Definición de mantequilla: es el producto graso fresco o madurado por la adición de cultivos lácticos seleccionados, obtenido exclusivamente de la crema de leche de vaca.	Mantequilla: es un producto graso derivado ex Mantequilla desuero: es un producto graso contenga ninguna otra grasa más que grasa de
Clasificación de mantequilla: mantequilla sin sal y mantequilla con sal	No clasifica a la mantequilla. Sin embargo en dice que podrá llevar la denominación de legislación nacional
Características: Características generales, Ingredientes permitidos: materia prima, cultivos lácticos, sal.	No menciona las características generales, sin menciona en la denominación del producto cultivos de bacterias inoñas productoras de como adiciones dentro de los factores esenciales
Aditivos alimentarios. (Ver anexo 1. Tabla 6)	Aditivos alimentarios: se encuentra de la m Tabla 6)
Características físicas y químicas para la mantequilla con sal y sin sal: grasa láctea, % m/m, mínimo; humedad, porcentaje m/m máximo, sólidos no grasos, % m/m; cloruros expresados como cloruro de sodio, % m/m. También incluye índice de la mantequilla (índice de refracción a 40°C, índice de yodo, índice de Reichert-Meisser, índice de Polenske, índice de saponificación). (Ver anexo 1. Tabla 6)	Factores esenciales de composición y calidad contenido mínimo de materia grasa de la l extracto seco magro de la leche, contenido m cloruro de sodio, cultivo de bacterias inoñas (Ver anexo 1. Tabla 6)

Características microbiológicas para producto elaborado a partir de crema fresca sin madurar y producto elaborado a partir de crema madurada: microorganismos patógenos, gérmenes del grupo coliforme por gramo, máximo; E. Coli, hongos y levaduras por gramo máximo, colonias de gérmenes proteolíticos por gramo máximo. Estos datos han sido obtenidos de los parámetros sanitarios del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social. (Ver anexo 1. Tabla 6)

No contiene este aspecto

(6), (10)

CONTINUACION DE LA NORMA DE MANTEQUILLA (COMPARACION)

NORMA SALVADOREÑA	NORMA DEL COD
<p>Envase y etiquetado:                      Envase: material del envase no deberá alterar las características del producto.                      Etiquetado debe llevar lo siguiente: la designación y clasificación del producto, contenido neto, lote, fecha de fabricación, expresión "mejor si se consume antes de...", conservar refrigerado, país de origen, razón social del productor, registro sanitario                      También se menciona del material del que podrán ser.</p>	<p>Etiquetado: hace referencia a las secciones 1, 2 del Codex para el Etiquetado de los Alimentos (STAN 1-1981), se menciona además la designación del contenido neto, nombre y dirección del fabricante y país de origen.</p>
<p>No contiene contaminantes</p>	<p>Contaminantes: Contenido máximo de cobre. Y</p>
<p>Almacenamiento y transporte</p>	<p>No contiene este aspecto</p>
<p>Denominación del producto: la denominación del producto deberá ser "mantequilla" con sal o sin sal, aquí se menciona también el contenido neto, país de origen.</p>	<p>La denominación del producto se encuentra en el Codex que la denominación del producto deberá ser "mantequilla" con sal o sin sal, aquí se menciona también el contenido neto, país de origen.</p>

(6), (10)

TABLA N° 7

SECCION: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS

N°DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA
<p>147 Tomo: 340</p>	<p>12-Ago-98</p>	<p>383</p>	<p>Cremas lácteas pasteurizadas para el consumo directo. Especificaciones.</p>	<p>NSO 67.01.08:95</p>

CONFLICTO(MOTIVO): Estas normas han sido oficializadas de acuerdo a los requerimientos y problemática que se presentan. Esta norma salvadoreña está basada en la norma A-9 "Crema para el consumo directo" del Codex Alimentarius.



Campo de aplicación: Esta norma se aplica a la crema rica en grasa, crema baja en grasa, crema para batir, crema batida y crema de alto contenido de grasa, sometidas a pasteurización, esterilización, UHT (tratamiento térmico a temperaturas ultraelevadas) y ultrapasteurización.	El ámbito de aplicación es
Definiciones: Crema: Se entiende por crema el producto lácteo relativamente rico en grasa separado de la leche y que adopta la forma de una emulsión de un tipo de leche descremada con grasa. La composición final puede ajustarse mediante la adición de leche o leche descremada. Crema pasteurizadas: Son las que ha sido sometidas a un proceso de pasteurización. Cremas esterilizadas: Son las que han sido sometidas a un proceso de esterilización. Cremas UHT: Son las cremas tratadas a temperaturas ultraelevadas	Definiciones : La definición de crema de la norma salvadoreña crema de la norma del Codex. Dentro de la definición de crema pasteurizada crema puede provenir de una leche pasteurizada ha sido sometida al proceso de pasteurización. Cremas esterilizadas son las que han sido sometidas a esterilización, pero específica que la esterilización se puede llevar a cabo dentro del recipiente consumidor. Definición de cremas UHT es igual
No incluye las definiciones de las formas de presentación del producto	Define la forma de presentación del producto de
Características generales: El producto terminado deberá estar libre de toda adulteración, de separación y de sustancias extrañas al proceso normal de elaboración.	No contiene estos aspectos
Características sensoriales: sabor, olor, color, aspecto	No contiene este aspecto

(6), (10)

CONTINUACION DE LA NORMA DE CREMAS LACTEAS PASTEURIZADAS PARA EL CONSUMO  
(COMPARACION)

NORMA SALVADOREÑA	NORMA DEL CODEX
Características fisicoquímicas: porcentajes de materia grasa m/m; crema rica en grasa, crema baja en grasa, crema batida y crema para batir, crema batida rica en grasa, crema ligera en grasa. (Ver anexo 1, Tabla N° 7)	Las características fisicoquímicas son equivalentes en composición y calidad. (Ver anexo 1, Tabla N° 7)
Materias primas y materiales: adiciones facultativas (azúcar, solamente en crema batida y para batir, sólidos no grasos de leche, caseinatos). (Ver anexo 1, Tabla N° 7)	Se encuentran dentro de los factores esenciales. (Ver anexo 1, Tabla N° 7)
Características microbiológicas, (Ver anexo 1, Tabla N° 7)	No contiene este aspecto
Aditivos alimentarios: estabilizadores, agentes espesantes y modificantes, gases inocuos( solamente en las cremas batidas). Dentro de los aditivos alimentarios no se contemplan las sustancias aromáticas. (Ver anexo 1, Tabla N° 7)	En los aditivos alimentarios además de contenidos espesantes y modificantes, gases inocuos se contemplan sustancias aromáticas. (Ver anexo 1, Tabla N° 7)

Muestreo: toma de muestra, inspección y control: La toma de muestra deberá llevarse a cabo siguiendo el procedimiento descrito en la norma NSO 67.01.13	Hace referencia a la Norma de FAO/OMS N° de Muestras de Leche y de Productos Lácteos "
Envase y etiquetado: Envase: deberán ser de materiales de naturaleza tal que no alteren las características sensoriales del producto ni produzcan sustancias dañinas o tóxicas.	No menciona las características
Etiqueta: designación del producto (se encuentra muy general), nombre de los ingredientes en orden decreciente de su proporción, los aditivos indicando la función en el producto, la expresión "consérvese en refrigeración" y "consumir antes de ...", contenido neto en el sistema internacional, lote de fabricación, fecha de fabricación, nombre del fabricante, país de origen, número de registro sanitario, la leyenda no debe poseer significados ambiguo.	En el etiquetado se hace referencia a la norma Etiquetado de los Alimentos Preenvasados CO del etiquetado se encuentra la denominación de amplia explicación, lista de ingredientes, dirección, país de origen, marcado de la fecha, i

CONTINUACION DE LA NORMA DE CREMAS LACTEAS PASTEURIZADAS PARA EL CON  
(COMPARACION)

NORMA SALVADOREÑA	NORMA DEL CODE
Almacenamiento y transporte: Las condiciones de almacenamiento y transporte cumplirán con las normas higiénico sanitarias vigentes en el país.	No contiene este aspecto

(6), (10)

**TABLA N° 8**

SECCION: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS				
N°DIARIO OFICIAL	FECHA	LEY <sup>1</sup>	TITULO DE LA NORMA	CODIGO <sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA
139 Tomo:340	25-Jul-98	380	Productos de imitación de la crema de leche	NSO 67.01.09:95

**CONFLICTO(MOTIVO):** Estas normas han sido oficializadas de acuerdo a los requerimientos y problemática q

**La norma salvadoreña de Productos de imitación de la crema de leche no se pudo comparar con las normas Alimentarius por no encontrar similitud alguna, en cuanto a los objetivos de las normas y contenido de parámetros.**

Esta norma salvadoreña tiene para consulta las siguientes normas salvadoreñas: Sistema Internacional de Unidades, Etiquetado de productos alimenticios para consumo humano NSO 67.01.30, Leche y productos lácteos. Toma de muestra y productos lácteos. Determinación de la acidez titulable NSO 67.01.18, Leche y productos lácteos. Determinación de la acidez de la crema NSO 67.01.26, Productos envasados. Verificación del volumen neto y variaciones permitidas para el mismo en productos lácteos. Recuento de bacterias coliformes y E. coli NSO 67.01.22, Leche y productos lácteos. Recuento total de bacterias aeróbicas mesofílicas en productos lácteos.

La norma salvadoreña de Productos de imitación de la crema de leche incluye los siguientes aspectos:

- \* Definiciones de productos de imitación de la crema de leche, envase primario, envase secundario, envase terciario.
- \* Clasificación y designación: Los productos de imitación de la crema de leche se clasificarán de acuerdo a su contenido de grasa en los tipos siguientes: Tipo 1, liviano; tipo 2, ligeramente concentrado; tipo 3 concentrado.
- \* Materias primas y materiales: leche descremada, aceites, azúcar y/o jarabe de maíz, caseína y/o caseinato de sodio, soya, lactosa, aditivos alimentarios, agua potable.
- \* Características generales: líquido denso, cuya viscosidad estará en relación directa con su contenido de grasa; no debe tener grumos, burbujas, sedimento o suero y/o grasa separada.
- \* Características sensoriales: olor, sabor, color.
- \* Características químicas para tipo 1, tipo 2, tipo 3: materia grasa % m/m mínimo y máximo, acidez como ácido láctico máximo, crema acidulada.
- \* Proceso.
- \* Características microbiológicas para los diferentes tipos: Staphylococcus aureus, coliformes totales, coliformes aeróbicos, recuento total de bacterias aeróbicas mesofílicas, hongos y levaduras, prueba de fosfatasa, Salmonella.
- \* Aditivos alimentarios: estabilizadores, espesantes, saborizantes.
- \* Muestreo: toma de muestra, inspección y verificación.

\* Métodos de ensayo y análisis.

\* Envase y etiqueta: la etiqueta deberá llevar como mínimo la siguiente información: designación del producto, de los ingredientes utilizados en la elaboración del producto, fecha de vencimiento, expresión "Consérvese refrigerado a una temperatura de 4°C o una expresión similar", contenido neto, nombre o razón social del productor, número de registro, expresión "Producto de la industria salvadoreña".

\* Almacenamiento y Transporte, los productos de imitación de la crema de leche, deberán mantenerse durante el transporte, hasta su venta final, a una temperatura no mayor a los 7°C.

(6)

(Ver anexo 1, Tabla 8)

**TABLA N° 9**

**SECCION: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS**

<b>N°DIARIO OFICIAL</b>	<b>FECHA</b>	<b>LEY<sup>1</sup></b>	<b>TITULO DE LA NORMA</b>	<b>CODIGO<sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA</b>
147 Tomo: 340	12 de Agosto de 1998	384	Yogurt. Especificaciones.	NSO 67.01.10:95

**CONFLICTO(MOTIVO): Estas normas han sido oficializadas de acuerdo a los requerimientos y problemáticas de la industria salvadoreña.**

Existe una norma de yogur la cual fue totalmente adoptada y fue oficializada el 30 de noviembre de 2000 bajo el a aromatizado y productos tratados térmicamente después de la fermentación Codex STAN A-11b-1976 código salva

Esta norma Salvadoreña está basada en la norma Codex Alimentarius A-11 (a) 1975 “proyecto de norma para el yo

Las normas para consulta son: NS 34039 Etiquetado de productos preenvasados, NS 34041 Leche de vaca pasteur productos lácteos. Determinación de los sólidos totales, NS 34046h9 Leche y productos lácteos. Determinación 34046h14 Leche y productos lácteos. Determinación de las impurezas macroscópicas, NS 34046h 23 Leche y pro bacterias coliformes y E. coli; NS 34046h 28 Leche y productos lácteos. Recuento total en placa

- (6), (10)
- 1 Acuerdo emitido por El Ministerio de Economía
- 2 NSO: Norma Salvadoreña Obligatoria

<b>NORMA DE YOGUR (COMPARACION)</b>	
<b>NORMA SALVADOREÑA</b>	<b>NORMA DEL CODEX</b>
<b>Yogur. Especificaciones Técnicas NSO 67.01.10:95</b>	<b>Yogur y Yogur Azucarado (CODEX S yogur aromatizado y productos tratados térm fermentación (CODEX STAN</b>
Campo de aplicación: se aplica al yogur natural o simple y al yogur natural al cual se han agregado aromatizantes,	Ambito de aplicación para el Proyecto de norma azucarado CODEX STAN A-11a-1975: no contiene



saborizantes y frutas	Ambito de aplicación para la Norma del codex se aplica al yogur aromatizado y a los productos después de la fermentación.
Definiciones: yogur, yogur natural o simple, yogur azucarado, yogur saborizado aromatizado, yogur con fruta, lote.	CODEX STAN A-11a-1975, define: yogur, yogur natural o simple, yogur azucarado, yogur saborizado aromatizado, yogur con fruta, lote. CODEX STAN A-11b-1976, define: yogur aromatizado, yogur natural o simple, yogur azucarado, yogur saborizado aromatizado, yogur con fruta, lote, térmicamente después de la fermentación y azucarado.
Clasificación y designación: el yogur se clasificará de la siguiente manera: yogur natural o simple, yogur natural o azucarado, yogur saborizado, aromatizado, yogur con fruta. Y su respectiva designación como entero, semidescremado, descremado.	CODEX STAN A-11a-1975: dentro de los factores de seguridad y calidad se mencionan los yogures azucarados, yogur natural o simple, yogur natural o azucarado, yogur parcialmente desnatado, yogur desnatado. CODEX STAN A-11b-1976: dentro de los factores de seguridad y calidad se menciona el, yogur aromatizado, yogur natural o simple, yogur azucarado, yogur saborizado aromatizado, yogur con fruta, lote, térmicamente después de la fermentación y azucarado, yogur parcialmente desnatado, yogur desnatado.
Características generales: Del producto	No contiene este aspecto
De los ingredientes y aditivos estabilizantes y colorantes alimentarios. (Ver anexo 1, Tabla 9)	Todo esto se encuentra en las materias primas esenciales, adiciones facultativas y aditivos alimentarios. (Ver anexo 1, Tabla 9)
Características sensoriales: sabor, olor, color, aspecto.	No contiene este aspecto
Características químicas. (Ver anexo 1, Tabla 9)	Se encuentran dentro de los factores esenciales. (Ver anexo 1, Tabla 9)
Requisitos microbiológicos. (Ver anexo 1, Tabla 9)	No contiene este aspecto
Condiciones sanitarias.	No contiene este aspecto

(6), (10)

#### CONTINUACION DE LA NORMA DE YOGUR (COMPARACION)

<b>NORMA SALVADOREÑA</b>	<b>NORMA DEL CODEX</b>
Muestreo: número de unidades de muestreo, procedimiento operatorio, criterio de aceptabilidad.	No contiene este aspecto
Métodos de ensayo y análisis, se llevará acabo de acuerdo a las normas salvadoreñas correspondientes.	No contiene este aspecto
Envase y Etiquetado: se menciona el tipo de material; las etiquetas deben cumplir lo siguiente: designación y clasificación del producto, contenido neto SI , lote, fecha de fabricación , "consumir antes de...", "consérvese refrigerado", país de origen, nombre del productor, registro sanitario.	Etiquetado: hace referencia a las secciones 1, 2, 3 del Codex para el Etiquetado de los Alimentos. CODEX STAN 1-1981, también se aplican las siguientes secciones del alimento, nombre y dirección del fabricante, origen, marcado de la fecha, identificación del lote.
Almacenamiento y transporte.	No contiene este aspecto

(6), (10)

**NORMA DE QUESOS NO MADURADOS (COMPARACION)**

<p align="center"><b>NORMA SALVADOREÑA</b>  <b>Quesos no madurados</b>  <b>NSO 67.01.04:95</b></p>	<p align="center"><b>NORMA DEL CODEX</b></p>
<p>Campo de aplicación: es aplicable únicamente a los quesos frescos o no madurados, o sea los que están listos para el consumo poco después de su fabricación.</p>	<p><b>La norma general se incluye en está com dentro de su campo de aplicación quesos no m</b></p> <p>El campo de aplicación encontrado solamente e para la norma general de queso.</p> <p>Norma general del Codex para el Queso CODE a todos los productos que se ajustan a la defin variedades de queso para las cuales se h individuales o de grupo.Se entiende por qu madurado, sólido o semisólido</p> <p>Norma del Codex para el Queso de suero CC norma no se aplica al queso de suero hecho cor se aplicará a todos los productos que se ajusten suero.</p>
<p>Definiciones: queso, queso condimentado y/o saborizado, queso no madurado, queso madurado, queso cottage, queso cottage con crema, queso quark, queso ricotta, queso crema, queso fresco, queso de capas o capitas, queso duro, queso mozzarella, quesillo, queso de suero o requesón, lote.</p>	<p>Definición:</p> <p>Norma del Codex para el Queso de suero C entiende por queso de suero los productos sólido por la concentración de suero, con o sin adici materias de origen lácteo, y el moldeo del suero</p> <p>Norma general del Codex para el Queso C entiende por queso, el producto fresco o madur</p> <p>El queso cottage, cottage crema, y el ques denominación del producto pero no define al pr</p>

(6), (10)

**CONTINUACION DE LA NORMA DE QUESOS NO MADURADOS (COMPARACION)**

<p align="center"><b>NORMA SALVADOREÑA</b></p>	<p align="center"><b>NORMA DEL CODEX</b></p>
<p>Designación: El producto se designará por una expresión que permita identificar claramente la clase de queso que corresponda; adicionalmente podrá designarse por un nombre regional reconocido o por un nombre comercial específico.</p>	<p>Norma del Codex para el Queso de suero COD general del Codex para el Queso CODEX STAN la designación se encuentra dentro del eti denominación del alimento.</p> <p>En cuanto a los demás quesos mencionados e norma del codex no incluye estos quesos en sus tal fin se compara con la norma general de ques</p>
<p>Materias primas y materiales. (Ver anexo 1, Tabla 10)</p>	<p>Materias primas (Ver anexo 1, Tabla 10)</p>
<p>Características generales. Los ingredientes utilizados deberán ser limpios, sanos, libres de contaminación y de insectos en cualesquiera de sus etapas evolutivas, así como de cualquier defecto que pueda afectar su comestibilidad, el buen aspecto del producto final o su posibilidad de adecuada conservación; los quesos no madurados deberán ser elaborados y envasados bajo estrictas condiciones higiénico sanitarias.</p>	<p>Contiene características principales del queso estas se encuentran aspectos que describen a norma general de queso CODEX STAN A-6-197</p>
	<p>Cottage cheese, incluido cottage cheese de cr 1968, se encuentra dentro las características para el consumo. Las especificacionesm que inc</p>

**LA N° 10****SECCION: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS**

<b>DIARIO OFICIAL</b>	<b>FECHA</b>	<b>LEY<sup>1</sup></b>	<b>TITULO DE LA NORMA</b>	<b>CODIGO<sup>2</sup> DE NORMA SALVADOREÑA</b>	<b>CO</b>
169 no: 340	10 Sept.1998	482	Quesos no madurados.	NSO 67.01.04:95	C

**CONFLICTO(MOTIVO): Estas normas han sido oficializadas de acuerdo a los requerimientos y problemática que**

norma Salvadoreña está basada en las normas siguientes: NSO 67.01.02 Leche pasteurizada, NSO 67.01.05 leche en  
equilla, NSO 67.01.13 leche y productos lácteos. Toma de Muestras, NSO 67.01.22 leche y productos lácteos. I  
rmes y E. coli, NSO 67.01.23 leche y productos lácteos. Recuento total en placa, NSO 67.01.31 crema dulce.

redacción de la presente norma se tuvieron en cuenta las siguientes normas:

Norma ICAITI 34 197:88

Code of Federal Regulations.

0)

erdo emitido por El Ministerio de Economía

D: Norma Salvadoreña Obligatoria

<p align="center"><b>NORMA SALVADOREÑA</b> <b>Quesos madurados</b> <b>NSO 67.01.03:95</b></p>	<p align="center"><b>NORMA DEL COD</b></p>
<p>Campo de aplicación: se aplica únicamente a los quesos madurados por medio de cultivos lácticos u otros productos aprobados por la legislación alimentaria.</p>	<p><b>La norma general se incluye en está co dentro de su campo de aplicación quesos ma</b></p> <p>Campo de aplicación que se encontró es solar azul y para la norma general de queso</p> <p>Norma Internacional para ciertos Quesos de F 32-1973, esta norma se aplica a las siguientes pasta azul: Danablu, Edelpilzäse, Adelost, Blu</p> <p>Norma General del Codex para el Queso CO norma se aplicará a todos los productos que queso, incluídas las variedades de queso elaborado normas individuales.</p>
<p>Definición de queso: Es el producto fresco o madurado, sólido o semisólidos obtenido por la coagulación de la leche entera, leche descremada , leche parcialmente descremada, crema, crema de suero o suero de mantequilla; o una combinación cualquiera de estas, por la acción de cuajo u otros coagulantes apropiados, con o sin aplicación de calor, y con o sin la adición de otros ingredientes y aditivos alimentarios</p>	<p>Definición: Norma General del Codex para el Queso C entiende por queso, el producto fresco o madu</p> <p>Para el queso cheddar CODEX STAN C-1-196 3-1966, Edam CODEX STAN C-4-1966, Gou Emmental CODEX STAN C-9-1967, Gruyere Provolone CODEX STAN C-15-1968, Camer 1973, Queso duro para rallar CODEX STAN STAN C-11-1968, Pasta Azul CODEX STAN denominación del producto pero no una des los quesos Parmesano, Romano, y Monterey por no tener norma individual del codex para</p>
<p>Clasificación de acuerdo a su composición y características físicas. (Ver anexo 1, Tabla 11)</p>	<p>La norma general de queso CODEX STAN A- la clasificación de los quesos en función de la características de curado. (Ver anexo 1, Tabla 1</p>

(6), (10)

**CONTINUACION DE LA NORMA DE QUESOS MADURADOS (COMPARACION)**

<p align="center"><b>NORMA SALVADOREÑA</b></p>	<p align="center"><b>NORMA DEL COD</b></p>
<p>Materias primas y materiales (Los ingredientes deben cumplir con las normas salvadoreñas o en ausencia de estas con las normas del Codex Alimentarius).</p>	<p>Materias primas. (Ver anexo 1, Tabla 11)</p>
<p>Características generales. Los ingredientes utilizados deberán ser limpios, sanos, libres de contaminación y de insectos en cualesquiera de sus etapas evolutivas, así como de cualquier defecto que pueda afectar su comestibilidad, el buen aspecto del producto final o su posibilidad de adecuada conservación; los quesos no madurados deberán ser elaborados y envasados bajo estrictas condiciones higiénico sanitarias.</p>	<p>Contiene características principales del queso estas se encuentran aspectos que describen norma general de queso CODEX STAN A-6-19</p>

<p>Características sensoriales: apariencia, textura, color y el sabor y deberán estar libres de defectos.</p>	<p>Características principales del queso listo para consumo en aspectos como el tipo de consistencia, forma, color, aspecto, color etc. La norma general de queso CODEX STAN 249-1973 en este aspecto.</p>
<p>Características químicas para los diferentes tipos. (Ver anexo 1, Tabla 11)</p>	<p>Para el queso cheddar CODEX STAN C-1-1966, Gouda CODEX STAN C-3-1966, Edam CODEX STAN C-4-1966, Gouda Emmental CODEX STAN C-9-1967, Gruyere CODEX STAN C-10-1967, Provolone CODEX STAN C-15-1968, Camembert CODEX STAN C-16-1973, Queso duro para rallar CODEX STAN C-17-1973, Queso azul CODEX STAN C-11-1968, Pasta Azul CODEX STAN C-12-1968. Las características químicas se encuentra dentro las características para el consumo. Para los quesos Parmesano, no se encontró este aspecto por no tener norma internacional en comparación. La norma general de queso CODEX STAN 249-1973 en este aspecto en la clasificación de los quesos en función de su tipo y principales características de curado. (Ver anexo 1, Tabla 11)</p>

(6), (10)

CONTINUACION DE LA NORMA DE QUESOS MADURADOS (COMPARACION)

<p><b>NORMA SALVADOREÑA</b></p>	<p><b>NORMA DEL COD</b></p>
<p>Características microbiológicas. ( Ver anexo 1, Tabla 11)</p>	<p>No contiene este aspecto</p>
<p>Aditivos alimentarios. Los aditivos alimentarios deberán cumplir con las normas relacionadas en su ausencia con las normas del Codex Alimentarius. ( Ver anexo 1, Tabla 11)</p>	<p>Se encuentra dentro de las adiciones autorizadas</p>
<p>Prueba de la fosfatasa. Negativa</p>	<p>No contiene este aspecto</p>
<p>Muestreo: toma de muestra según la norma NSO 67.01.13, inspección y control.</p>	<p>Se encuentra dentro de toma de muestra y análisis de acuerdo con la Norma B-1 de la FAO/OMS "Muestras de Leche y Productos Lácteos"; la toma de muestra de materia grasa de acuerdo con la Norma B-2 "Determinación del Contenido de la Materia Grasa del Queso y de los Quesos Fundidos"</p>
<p>Métodos de ensayo y análisis( métodos de la AOAC), determinación del contenido de grasa, verificación del contenido neto, otros ensayos y análisis.</p>	<p>Se encuentra dentro de los métodos de análisis de acuerdo con la Norma B-2 "Determinación del Contenido de la Materia Grasa del Queso y de los Quesos Fundidos"</p>
<p>Envase: deberán ser de materiales de naturaleza tal que no alteren las características sensoriales del producto ni produzcan sustancias dañinas o tóxicas.</p>	<p>No contiene este aspecto</p>
<p>Etiqueta: designación del producto, nombre de los ingredientes, aditivos; indicando la función en el producto, expresión "consérvese refrigerado", "mejor consumir antes de ...", contenido neto en (SI), lote de fabricación, nombre del productor, cualquier otro dato que fuere requerido por leyes vigentes.</p>	<p>Se encuentra dentro del marcado y etiquetado de acuerdo con las secciones apropiadas de la Norma General para el Queso.</p>

Embalaje, deberá cumplir con las normas salvadoreñas establecidas.	No contiene este aspecto
Almacenamiento y transporte.	No contiene este aspecto

(6), (10)

**CAPITULO IV**

**ELABORACIÓN DE LINEAMIENTOS GENERALES PARA  
EL FUNCIONAMIENTO DE LA SECRETARIA DEL  
CODEX ALIMENTARIUS EN EL CONSEJO NACIONAL  
DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA**

## 1. LINEAMIENTOS GENERALES PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA SECRETARIA NACIONAL DEL CODEX

En vista de la necesidad del funcionamiento de la secretaria nacional del codex para contar con un ente de intercambio de información adecuada entre el punto de contacto nacional, los comités nacionales del codex y la comisión del codex, así como también para seguir dando apoyo a los avances del Codex en nuestro país y al fortalecimiento de los Comités nacionales del Codex se proponen los siguientes lineamientos generales:

1. La secretaría actúa como centro de coordinación y comunicación desempeñando la función de enlace para el intercambio de información entre la secretaría de la Comisión del Codex, el punto de contacto (CONACYT), el Comité nacional del Codex, los distintos ministerios interesados, industria alimentaria y las organizaciones de consumidores (Centro para la Defensa del Consumidor (CDC), Dirección General de Protección del Consumidor (DPC)), el sector académico principalmente docentes tales como químicos, físicos, ingenieros químicos que se encuentran relacionados con el área de alimentos y personas que tienen un interés particular en los temas en cuestión.
2. Da a Conocer y permite mantener relación constante con los puntos de contacto especialmente con los de la región. Así de los frutos obtenidos de los procesos de consulta realizados por los comités nacionales, establecer los intercambios de opinión regional para uniformizar criterios y posiciones entre los Puntos de Contacto del Codex de la región, por medio del Comité Coordinador del Codex para América Latina y el Caribe a fin de consensuar las posiciones nacionales.
3. Mantiene listas actualizadas de los nombres y direcciones de todos los grupos interesados de instituciones públicas y del sector privado que conforman los comités nacionales del codex.
4. Con referencia a la documentación del Codex:
  - Actúa como receptor inicial de los documentos, publicaciones y otras comunicaciones del Codex enviados por la Comisión del Codex.
  - Mantiene una base de datos de la documentación del Codex, introduciendo y actualizando dicha documentación para facilitar su revisión.
  - Distribuye los documentos, publicaciones y otros datos del Codex al Comité Nacional del Codex.



- Publica en el sitio web del Codex Alimentarius a nivel nacional; todos los documentos que resulten de las distintas reuniones del Comité y subcomité Nacionales
  - Mantiene una biblioteca donde se conservan las normas, códigos de práctica y directrices del Codex así como los documentos conexos
5. La secretaría actuará como promotor de los procesos de consulta, coordinando todas las respuestas a las peticiones de observaciones u otras peticiones de información del Codex, ya que los diferentes sectores interesados desearán participar en los procesos de adopción de decisiones que pueden tener consecuencias para sus sectores de competencia
  6. Coordinar las actividades nacionales del Codex, la secretaría tendrá la función de organizar las reuniones, redacción de la documentación nacional, la realización de actividades complementarias necesaria.
  7. Recopilación de las observaciones y acuerdos obtenidos en las reuniones así como su ordenamiento, clasificación y notificación de los resultados a la Secretaría del Codex Alimentarius en Roma.
  8. Redactar y distribuir las invitaciones de las reuniones de los comités a sus miembros respectivos, así como la elaboración y distribución de documentos de trabajo y resumen final, con los formatos prediseñados para éste fin.

## 2 RECURSOS NECESARIOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA SECRETARIA NACIONAL DEL CODEX:

### Financieros

- Suficiente financiamiento para asegurar que el punto de contacto del Codex pueda desempeñar sus funciones en forma eficaz y efectiva.

### Humano

- Personal para tareas administrativas, de traducción (cuando sea necesario) y de secretaría que pueda desempeñar tareas de oficina y redactar la correspondencia, enviar los documentos, coordinar las respuestas a los cuestionarios, organizar las reuniones consultas, traducir documentos, efectuar trabajos de mecanografía y realizar las numerosas tareas adicionales que inevitablemente irán surgiendo;

Físicos: (Equipo, materiales y suministros)

- Instalaciones para la recepción de correspondencia, a fin de asegurar que los documentos demás correspondencia enviada por la Secretaría del Codex y otros remitentes se reciban en buenas condiciones y con el menor retraso posible;
- Computadoras
- Teléfono, fax (si lo hay) y otros servicios de comunicación apropiados;
- Suficiente capacidad de almacenamiento, en forma de estanterías u otros muebles, para contener los numerosos documentos del Codex que se recibirán para su distribución, mantener una biblioteca para futuras consultas, conservar los archivos, etc.;
- Escritorios, mesas y equipos de oficinas para la duplicación, clasificación, cotejo y compilación de los documentos en preparación para su distribución;
- Medios para divulgar y/o distribuir con prontitud los documentos, publicaciones y otros datos del Codex a los ministerios y autoridades de gobierno interesados, así como a las organizaciones industriales, de consumidores, científicas y otras, a las bibliotecas técnicas y a las empresas o personas interesadas;
- Sistema adecuados de registro en los cuales puedan mantenerse listas de direcciones y registros de los temas en que están interesadas las distintas industrias, representantes de los consumidores o personas.

### 3. PERFIL DE LA PERSONA ENCARGADA DE LA SECRETARIA NACIONAL DEL CODEX

La persona que ocupará el puesto debe ser un individuo profesional que posea un conocimiento de aspectos particulares de la elaboración o en el control de los alimentos; esto conlleva a tener conocimientos básicos en ciencias químicas con la que pueda entender las bases científicas del Codex alimentarius.

#### Requerimientos Académicos

- Persona con estudios universitarios en el campo de la química y ciencias afines o en el área de alimentos
- Conocimientos de Computación. Manejo de los siguientes software: Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft Acces Powerpoint, , Windows.
- Manejo en la búsqueda en Internet y utilización de correo electrónico
- Conocimiento sólido del idioma inglés
- Puede ser una persona que en el pasado haya trabajado en la industria alimentaria y que por su experiencia tiene conocimientos del Codex Alimentarius.

### Conocimientos administrativos

- Persona con conocimientos administrativos, que pueda llevar a cabo las siguientes tareas:
  - Traducción del idioma inglés(cuando sea necesario)
  - De secretaría, para que pueda desempeñar tareas de oficina, redactar la correspondencia, y enviar los documentos.
  - Coordinación, de las diferentes actividades.
  - Organización de las reuniones, consultas y de las numerosas tareas adicionales que surgirán.

### Cualidades y aptitudes:

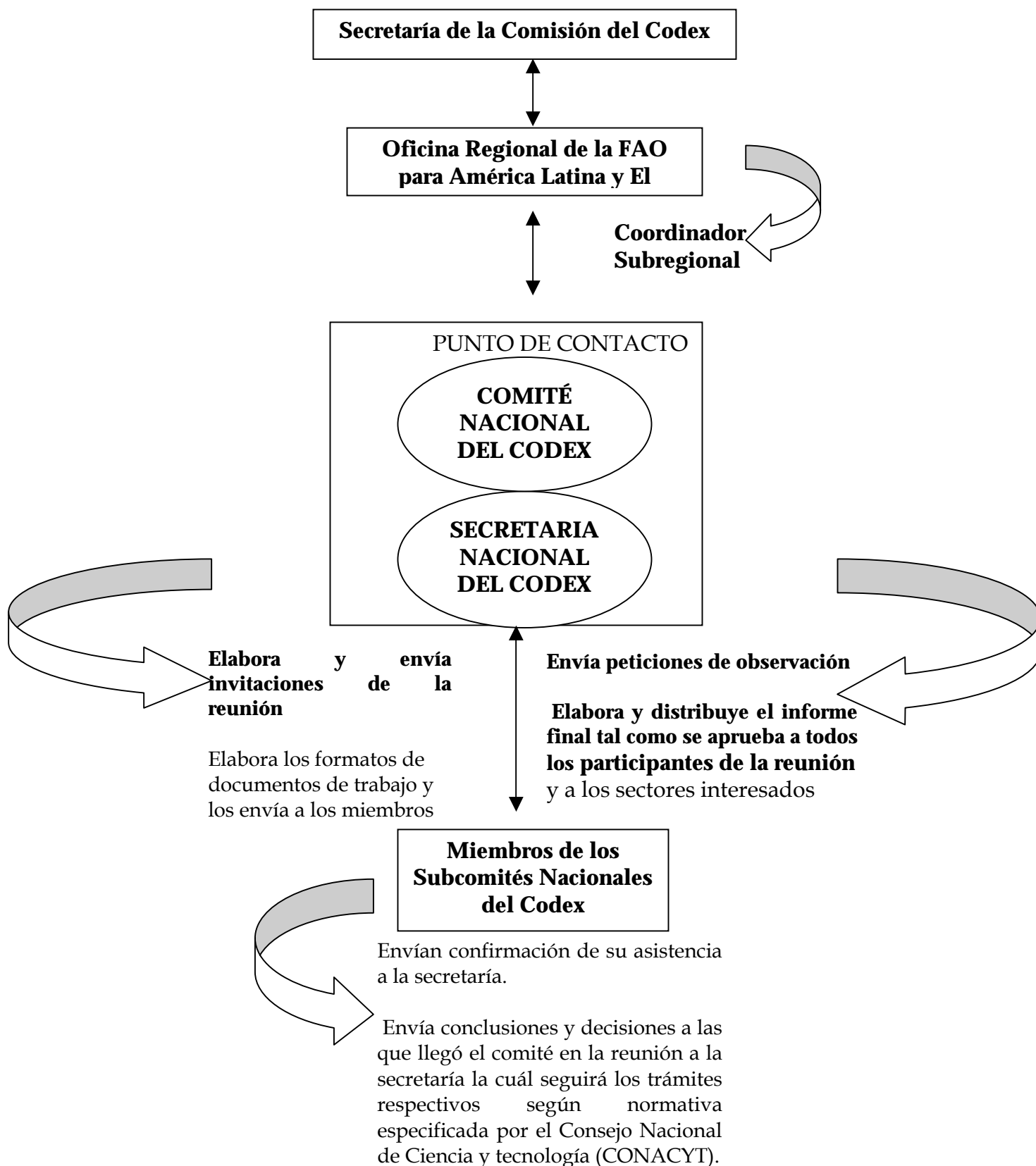
- Capacidad de análisis y síntesis
- Excelente redacción y ortografía
- Habilidades en comunicación escrita y oral
- Capacidad para cumplimiento de metas
- Disposición para trabajo en equipo
- Alto sentido de la responsabilidad
- Iniciativa para realizar nuevas actividades o proyectos en base a las necesidades
- Neutralidad en la toma de decisiones de los subcomités

## 4. DIAGRAMA DE FLUJO PARA LA DISTRIBUCIÓN DE DOCUMENTOS NACIONALES E INTERNACIONALES

#### 4.1 DISTRIBUCIÓN DE DOCUMENTOS INTERNACIONALES RECIBIDOS



#### 4.2 DISTRIBUCIÓN DE DOCUMENTOS NACIONALES CODEX ELABORADOS Y ENVIADOS



#### 5. PROPUESTA DE FORMATOS PARA LA ELABORACIÓN DE DOCUMENTOS DE LOS COMITES NACIONALES DEL CODEX

Los documentos que se elaboran para coadyuvar el trabajo de las reuniones de los comités nacionales son los siguientes:

- ✓ ALINORM: Informes final
- ✓ CX: Documentos de trabajo de los comités del Codex
- ✓ CL: Circulares

A continuación se presenta lo que incluye cada documento:

#### ALINORM (INFORME FINAL)

Es el informe final, este es un consolidado de los resultados obtenidos por un comité en un período de sesión; puede contener lo siguiente:

- Portada
- La circular que se envió para la reunión
- Resumen y conclusiones
- Índice
- Lista de apéndices
- Contenido
- Resumen del estado de los trabajos
- Apéndices

#### *PORTADA*

La portada puede incluir el nombre y logotipo del programa de las organizaciones FAO/OMS u otras instituciones representantes aquí en el país, signature del documento: ALINORM o informe más los dos primeros números del año/#correlativo del comité (signature del documento), No de reunión y nombre del comité, lugar y fecha de la reunión, una nota al final que indica que el informe incluye la circular que envió para la reunión.

#### *CIRCULAR*

Es la circular enviada anteriormente de la distribución del informe de la reunión del comité. Esta circular incluye lo siguiente: nombre de las organizaciones FAO/OMS, signature del documento: CL año/No correlativo – siglas del comité, A: a quien va dirigido, DE: quien la elaboró, ASUNTO:, se menciona las cuestiones a tratar, petición de observaciones e información

#### *RESUMEN Y CONCLUSIONES*

En esta parte se menciona el número de la reunión, nombre del comité, y se da un breve resumen de lo que acordó el comité en la reunión y a las conclusiones que llegaron.

### *ÍNDICE*

Es una lista del contenido del informe en donde se hace referencia a números de párrafos que se encuentran dentro del documento.

### *LISTA DE APÉNDICES*

Contiene la lista de participante, nombres de los proyectos o anteproyectos a tratar en la reunión, aquí se hace referencia a números de páginas al que corresponde dentro del informe.

### *CONTENIDO*

El contenido puede incluir:

- ✓ Introducción de la reunión: Menciona lugar, fecha, nombre del comité, nombre de quien presidió la reunión. Número de participantes.
- ✓ Apertura de la reunión: Se menciona el nombre de la persona que inauguró y concluyó la reunión, resumen de lo que dijo.
- ✓ Aprobación del programa: Se dice si el comité aprobó el programa provisional tal y como se había propuesto, y en caso de existir cambios, mencionarlos.
- ✓ Asuntos remitidos por los comités: Se hace referencia a la reunión, comité, asunto relacionado con los temas a tratar y que otro comité haya tratado o mencionado algo referente.
- ✓ Exámenes de anteproyectos, directrices: En esta parte se encuentran las modificaciones y revisiones que se le han ido haciendo en las reuniones a los anteproyectos, mencionando la reunión del comité en la cuál se realizó, además también se incluyen las modificaciones o aprobaciones del anteproyecto en la presente reunión.
- ✓ Documentos relacionados con el tema: Se hace referencia a cuestiones de un documento relacionado con los temas a tratar en la reunión, mencionando reunión, fecha e informe en el cuál se encuentra este documento.
- ✓ Métodos de análisis: Si los temas a tratar tienen relación a la elaboración de métodos de análisis, se incluye mencionar alguna modificación u observación que hayan tenido.
- ✓ Otros asuntos y trabajos futuros: Aquí se hace referencia a algún comentario u observaciones del comité o de otro comité, la elaboración de un anteproyecto de un tema de interés, para así volver a examinar esta situación en la próxima reunión.
- ✓ Fecha y lugar de la próxima reunión: Esto se determina tentativamente.

*Nota:* Durante todo el contenido del informe se deben hacer referencias a otros documentos en donde se amplia lo que aquí se menciona.

### *RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS*

Es la situación de los trabajos que se estudian en las reuniones del comité, se pueden elaborar en tablas que contengan :

- ✓ Asunto: Tema, nombre del anteproyecto o proyecto que se ha examinado en la reunión, estos asuntos han sido estudiados y sometidos a la aprobación del comité, o también son aquellos asuntos que necesitan mas observaciones para seguir siendo estudiados.
- ✓ En otra columna se puede mencionar si el asunto en estudio ha sido aprobado o no, o si se somete nuevamente a otra revisión.
- ✓ Encomendado a: Reunión, nombre del comité que ha estudiado el asunto
- ✓ Referencia en el documento: Párrafo o apéndice en donde se encuentra el asunto dentro del documento

### *APÉNDICES*

Contiene la lista de los nombres de los participantes, dirección, fax. E-mail; sector al que representa, se encuentran también los anteproyectos, y proyectos de norma a tratar en la reunión con sus respectivas modificaciones

### *Consideraciones*

- a) Al preparar los informes, habrán de tenerse en cuenta los puntos siguientes:
- las decisiones deberán explicarse con toda claridad; las medidas tomadas con respecto a las declaraciones relativas a consecuencias económicas deberán consignarse por entero; todas las decisiones sobre proyectos de normas deberán ir acompañadas de una indicación del trámite del Procedimiento que han alcanzado las normas;
  - si hay que actuar antes de la próxima reunión del comité, deberá indicarse claramente la naturaleza de la acción, quién ha de actuar y cuándo habrá de terminarse tal acción;
  - cuando las cuestiones necesiten ser estudiadas por otros Comités del Codex, deberá manifestarse esto claramente;
  - si el informe es de una cierta extensión, deberán figurar al final del mismo resúmenes de los puntos sobre los cuales se ha llegado a un acuerdo y las cuestiones sobre las que hay que actuar, y en todo caso,



Deberá incluirse una sección, al final del informe, en la que se indique claramente, en forma resumida:

1. las normas consideradas en la reunión y los Trámites que han alcanzado;
2. las normas en cualquier Trámite del Procedimiento, cuya consideración haya sido aplazada o haya quedado en suspenso, y los Trámites que han alcanzado;
3. las nuevas normas propuestas para ser consideradas. La fecha probable de su consideración en el siguiente trámite, y quién ha de asumir la responsabilidad de la redacción del primer proyecto.

b) El informe tendrá los siguientes apéndices:

- la lista de los participantes con la dirección postal completa;
- los proyectos de normas con una indicación del trámite del procedimiento que se ha alcanzado.

c) La Secretaría se ocupará de que, tan pronto como sea factible, y en todo caso no después de un mes de terminada la reunión, se envíen copias del informe final, tal como se apruebe, a todos los participantes del comité y a los sectores interesados.

#### CX (DOCUMENTOS DE TRABAJO)

Los documentos de trabajo se elaboran durante el desarrollo de la reunión del comité, siendo el primer tema a tratar la elaboración de la agenda; luego de aprobada la agenda por el comité se desarrolla el número de tema en la reunión correspondiente según agenda. El comité envía a la Secretaría Nacional los documentos de trabajo para que esta los elabore según formato, los archive en forma adecuada para que estén disponibles y los distribuya a miembros y sectores interesados; así como para elaborar el informe final.

Básicamente estos documentos tratan solamente temas referidos al comité en cuestión o bien pueden tratar documentos de trabajo así como también el documento final de un anteproyecto para someterlo a aprobación por el comité.

En general pueden contener lo siguiente:

El nombre y logotipo del programa de las organizaciones FAO/OMS u otras instituciones representantes aquí en el país, signatura del documento: CX/siglas del comité dos dígitos del año/número de tema, mes y año, número del tema del programa, nombre del comité, número de reunión, fecha y lugar de la reunión, tema, contenido.

En el desarrollo del contenido se mencionan las observaciones, modificaciones, comentarios, que se hayan hecho en reuniones anteriores sobre el tema, se hace referencia al comité y número de reunión, al final pueden venir incluido el anteproyecto o documento referente al tema. Además se puede invitar a los sectores interesados a presentar sus observaciones sobre el tema antes de una fecha determinada, además debe incluirse la dirección, teléfono, correo electrónico del lugar donde se recibirá la observación.

El tema 1 será el programa provisional de la reunión del comité, el cuál deberá indicar la hora, lugar, fecha, nombre del comité, y abarcará lo siguiente: adopción del programa; elección de los relatores, si se considera necesario; temas o asuntos relacionados con las cuestiones a discutir, incluyendo, cuando proceda, la revisión en el procedimiento de los comités para la Elaboración de Normas en que se discute el asunto en la reunión. Deberá también hacerse referencia a los documentos del Comité correspondientes al asunto;

El trabajo del Comité y la duración de la reunión deberán disponerse de modo que dejen tiempo suficiente al final de la reunión para que pueda llegarse a un acuerdo acerca de las actividades del Comité.

#### CL (CIRCULARES)

Las circulares son documentos que se elaboran para diferentes asuntos y que se distribuyen a los miembros de los comités antes de la reunión, las circulares pueden ser un producto de las reuniones de los comités, es decir de los acuerdos, conclusiones, modificaciones a las que se llega en las reuniones con el objetivo generalmente de obtener y recabar observaciones e información para revisar el asunto en la próxima reunión.

Algunos asuntos son los siguientes:

- Invitaciones
- Petición de observaciones sobre algún tema, anteproyecto, proyecto de norma revisada,
- Distribución de informes de las reuniones de los comités; estas contienen peticiones de observaciones miembros

Las circulares en general incluyen: El nombre y logotipo del programa de las organizaciones FAO/OMS u otras instituciones representantes aquí en el país, signature del documento CL Año/número correlativo-siglas del comité, A: a quien va dirigido, DE: quien la elaboró, ASUNTO:, se menciona las cuestiones a tratar, petición de observaciones e información, PLAZO: fecha última para mandar observaciones, desarrollo de la circular en donde se menciona reunión, fecha de dicha reunión, lo que el comité mencionó.

Algunas circulares pueden contener el anteproyecto del cuál se pretende obtener observaciones.

Las invitaciones deberán comprender lo siguiente:

- Título del Comité del Codex;
- Asunto a tratar
- Hora y fechas de apertura y clausura de la reunión;
- Lugar de la reunión;

Se pedirá que las respuestas a las invitaciones se envíen para que estén en poder De la secretaria lo antes posible. Es máxima importancia que todos los sectores que tengan intención de participar contesten a las invitaciones antes de la fecha requerida. (4)

# **CAPITULO V**

## **ELABORACION DE BASE DE DATOS**

Para la elaboración de una base de datos se utiliza el programa o software denominado Acces, como ya se menciono anteriormente las bases de datos son una colección de información.

## 1. ALMACENAMIENTO DE DATOS

Lo primero que se realiza es la creación de un archivo, en este se almacena todo lo elaborado en la base de datos (no solo datos sino que también formularios, informes, etc)

### 1.1 TABLAS

Las tablas son el corazón de una base de datos.

Por ejemplo, (Ver Anexo 2, ejemplo de "tabla") ,toda la información sobre Aditivos alimentarios incluyendo su número de diario oficial, fecha, etc. que se encuentra en la base de datos de la legislación alimentaria; integra un solo registro

Para explicar una tabla, diremos que cada tipo de detalle se mantiene en su propia columna (campo) por ejemplo No. DE DIARIO OFICIAL es un campo, todos los datos escritos en ese campo se conocen de manera colectiva como el campo "NUMERO DE DIARIO OFICIAL".

En la intersección de un campo y una fila se encuentran los datos individuales de ese registro en particular; esta área es una "celda". Por ejemplo, en la celda donde la columna NUMERO DE DIARIO OFICIAL y el registro Aditivos alimentarios se interceptan se encuentra "162, Tomo:348". (8)

### 1.2 FORMULARIOS

Todos los datos sobre las normas se introducen a la base de datos quedando almacenados en una tabla, los datos se pueden introducir directamente a la tabla, pero rara vez se hace.

Lo que se hace es crear un formulario especial en pantalla para introducir los datos, este formulario se parece a una hoja con espacios en blanco que se llenan con los datos almacenados. (Ver Anexo 2, ejemplo de "formulario") (8)

### 1.3 INFORMES

Mientras que los formularios están diseñados para utilizarse en pantalla los informes se diseñaron para imprimirse. Los informes son colecciones de datos especialmente formateados y organizados de acuerdo a especificaciones. (Ver Anexo 2, ejemplo de "informes") (8)

### 1.4 CONSULTAS

Las bases de datos se diseñan de forma que una consulta proporciona una manera de hacer a un lado la información que no se desea ver para ver mas claramente la información que se necesita. (8)

## 2. IMPORTANCIA DE LA ELABORACIÓN DE LA BASE DE DATOS DE LA LEGISLACIÓN ALIMENTARIA NACIONAL Y DE LA BASE DE DATOS DE LA DOCUMENTACIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS.

El inventario de la legislación alimentaria nacional contenido en el capítulo III, permite hacer una estimación de cuales y cuantas normas en materia de alimentos, son las que se encuentran vigentes en el país, sin embargo para facilitar la labor de la Secretaría Nacional del Codex, se alimentó una base de datos con la información contenida en el inventario, con esto se obtiene una colección de información referente a normas nacionales alimentarias.

El Codex Alimentarius envía documentos (invitaciones, circulares, documentos de trabajo, informe final) al Punto de Contacto Nacional, la Secretaría como parte de este, actúa como receptor inicial de los documentos. La secretaría es la encargada de mantener actualizada toda esta información, y como apoyo a su implementación y funcionamiento; se alimentó la base de datos con los aspectos generales de las invitaciones, circulares, documentos de trabajo, e informe final. Y de esta manera facilitar la consulta referente a los avances de los comités del codex alimentarius. Esta base de datos se encuentra almacenada en la red de CONACYT (Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología) para su consulta; para dar una idea de cómo quedó estructurada dicha base de datos se presenta un ejemplo de tabla.(Ver anexo 3)

En general ambas bases de datos facilitan lo siguiente: búsqueda, manejo, consulta, actualización de una gran lista de datos, agrupamiento por campos de información, introducción de los datos a un sitio web.

## **CAPITULO VI**

## VI CONCLUSIONES

- Los Acuerdos OMC han recalcado la importancia de que los Miembros armonicen sus reglamentaciones alimentarias con las normas, directrices y recomendaciones del Codex Alimentarius. Esto implica que los países deben estar preparados para entender, legislar y vigilar que las normas de los productos alimenticios y sus componentes sean compatibles con las del Codex, ya que éstas se utilizan en el comercio internacional de alimentos y sirven de referencia para dirimir las diferencias que se originen en este ámbito.
- La legislación alimentaria, en sus diversos componentes (ley básica, textos de aplicación, decretos, decisiones, etc.) constituye la base del control de alimentos y el fundamento de una acción eficaz para proteger al consumidor y asegurar la adopción de prácticas leales en las transacciones de productos alimenticios a escala nacional e internacional
- La elaboración de un inventario de la legislación alimentaria y la comparación de la normativa nacional con la del codex deja al descubierto nuestra situación de la normativa en materia de alimentos frente a las normas del Codex Alimentarius, además de permitir un documento comparativo que pueda facilitar la búsqueda de problemas y soluciones, así también proporciona la disposición de la labor del codex el estado normativo alimentario actual en El Salvador. De aquí se deriva todo el interés por revisar la legislación nacional y compararla con las normas internacionales vigentes, en especial las normas del Codex, con el fin de adquirir mayor conciencia acerca de las diferencias y de sus repercusiones.
- La armonización de la legislación alimentaria favorece las relaciones comerciales con otros países, permitiendo un fácil y fluido intercambio de productos, con esto se estaría evitando el rechazo de los mismos.
- La inversión en el órgano reglamentario en materia de alimentos (CONACYT), beneficiará el desarrollo económico al hacer todo lo posible por apoyar el avance de la legislación alimentaria; de esta forma mejorará considerablemente el destino de la industria, y consumidores ya que como se ha visto en el trabajo se busca la participación intersectorial para el beneficio de todos nosotros.



- La liberalización del comercio, promovida a través de los derechos y las obligaciones contenidos en los Acuerdos OMC, beneficia a todos en general: al gobierno por los beneficios económicos que se derivan para el pueblo, relacionado con el aumento del comercio, a la industria por los nuevos mercados que se le abren y la competencia, a los consumidores por el acceso a un suministro alimentario inocuo y variado.

Así el adoptar las normas del Codex Alimentarius dará a los futuros compradores la confianza necesaria para adquirir estos alimentos producidos según normas internacionales armonizadas cuyo cumplimiento garantiza la calidad del producto. Además de que las relaciones comerciales con otros países se verán favorecidas por el establecimiento de normas y reglamentaciones con bases científicas, transparentes y equitativas, que harán mucho más fácil y fluido el intercambio de productos que cuenten con sistemas y condiciones de control y certificación claramente establecidos y en base a normativas internacionales.

- La ausencia de una secretaría nacional del Codex como apoyo a la labor del Codex desarrollada por CONACYT, ha limitado las actividades que le corresponden realizar al Comité Nacional.
- No existe una adecuada distribución, divulgación y difusión de la información y documentación generada por la Comisión del Codex a los sectores involucrados.
- En nuestro país el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, tiene como objetivo a través del departamento de normalización, la preparación y el desarrollo de programas para promover y difundir la importancia de la normalización; este es una limitación por el escaso apoyo económico, y por la falta de una Secretaría Nacional del Codex que realice un intercambio de información dentro de nuestro país y a nivel internacional.
- Los Lineamientos Generales para la Secretaría Nacional del Codex establecerán la línea de acción para el apoyo al intercambio de información a nivel nacional e internacional. Este último aspecto reforzará la debilidad existente en el Comité Nacional del Codex.
- El Codex Alimentarius da a conocer su información por medio de:
  - una circular la cual permite conocer diferentes revisiones, enmiendas a temas realizados por un comité, así también por medio de esta se recolectan peticiones de observaciones.

-documentos de trabajo que tratan solamente temas referidos al comité en cuestión o bien pueden tratar el documento final de un anteproyecto para someterlo a aprobación por el comité.

-informe final del comité, que es el consolidado de todos los temas tratados durante en período de trabajo de un comité en cuestión.

Para facilitar el seguimiento de los avances del Comité Nacional del Codex, se ha propuesto en el presente trabajo el mismo formato que poseen los documentos del Codex Alimentarius para manejar la circulación de la información para que haya una homologación entre documentación nacional e internacional y así facilitar las acciones de intercambio de información que se realizarán por medio de la secretaría nacional del Codex Alimentarius.

- Con el formato establecido para el manejo de la información, que emana de las diferentes reuniones del comité nacional y subcomités, se podrá dar respuesta en forma rápida a los trabajos del codex alimentarius a nivel nacional e internacional. Así como también proporcionará un ordenamiento y coordinación en el flujo de la comunicación. Estos formatos pueden ser publicados en el sitio web del comité nacional del codex, esta iniciativa puede mantener en completa comunicación a la población que necesite saber del accionar del comité del codex en El Salvador y no sólo a aquellos que son partícipes de la labor del Codex Alimentarius.
- El flujograma de los documentos, establece la dirección que la información generada no solo a nivel nacional, si no que también a nivel internacional se mantenga dentro de limites de responsabilidad de los diferentes integrantes del Comité Nacional del Codex Alimentarius.
- Con la elaboración de diagramas de flujo para la distribución de documentos nacionales e internacionales se verá reforzada la labor del codex al dar a conocer la dirección que la información y documentación nacional e internacional debe seguir, así como quien debe dar contestación a las diferentes trabajos que surjan en la labor del codex nacional.
- La implementación de una base de datos sobre la legislación alimentaria y los diferentes documentos que envía la comisión del codex alimentarius, facilitará la revisión, actualización, armonización y consulta.

- Para dar continuidad a la labor del codex no basta con la implementación de la base de datos, si no que hace falta que se le de un seguimiento; esto permitirá que la información se encuentre disponible para quien la solicite y que en su momento pueda dar soluciones, consulta, y participación a cualquier necesidad que surja en la labor del codex a nivel nacional.

## **CAPITULO VII**

## VII RECOMENDACIONES

- Es conveniente y pertinente que el Codex sirva de guía para ayudar a los países Miembros a desarrollar normas alimentarias a fin de proteger la salud de los consumidores y asegurar unas prácticas justas en el comercio internacional de alimentos, de forma que dé flexibilidad a los enfoques reglamentarios que se elijan para lograr esos resultados. Al hacerlo así, solucionan las diferencias comerciales, incluidas las Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF) u los Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC).
- El reconocimiento de la importancia de la labor del Codex, a través de la OMC, permite que El Salvador tome conciencia en la homologación de la normativa del codex o la adaptación de esta misma; para ello, nuestro país deberá promover la participación en las actividades de la Comisión del Codex Alimentarius, reforzar la labor del Punto de Contacto del Codex, fortalecer el Comité Nacional del Codex, e implementar a corto plazo la operativización de la Secretaría Nacional del Codex .
- Es fundamental que el punto de contacto cuente con un sistema adecuado de divulgación y difusión de la información generada por la Comisión del Codex, para ello es necesario el diseño de diagramas de distribución de la documentación para que llegue a los sectores involucrados.
- Es importante que El Salvador por medio de la Secretaría Nacional del Codex responda a cada petición de observación de los diferentes trabajos de la labor del Codex, deberá hacerlo de una forma tempestiva tras el envío de la información a los miembros del Comité Nacional del Codex y Subcomité Nacional, dichos miembros deberán esforzarse lo más posible para encontrarse en condiciones de formular cada respuesta. Al dar a conocer nuestros puntos de vista como país miembro, se facilitará la flexibilidad de la normativa internacional y así se acoplará a nuestras necesidades.
- La elaboración anualmente de una revista de publicación del Codex Nacional por parte de la secretaría nacional sería una buena alternativa como medio de divulgación del desarrollo de las actividades del Comité y subcomités nacionales a los diferentes sectores interesados como son gobierno, industria, consumidores, académico.

- Se recomienda a las instituciones y sectores interesados e involucrados en las actividades del Codex Alimentarius planificar dentro de sus actividades el tiempo invertido en las reuniones de los subcomités nacionales; ya que estas solo asisten a dichas reuniones al ser convocados por el departamento de normalización según su interés, de esta manera se evitará la ausencia de muchos de ellos y así se estaría asegurando un mejor desarrollo en las actividades del Codex Alimentarius a nivel Nacional.
  
- El ente normativo en materia de alimentos en nuestro país, puede tomar en consideración la ley alimentaria básica FAO/OMS, que ofrece un modelo interesante que puede adaptarse de modo que se tengan en cuenta los aspectos novedosos que incluye, y las condiciones específicas de cada país. Dicho modelo deja espacio a cualquier tipo de adaptación al contexto nacional, pero ofrece una estructura que permite tratar temas importantes, necesarios para el buen funcionamiento del sistema en su conjunto.
  
- El Salvador tiene que recoger los desafíos que le plantea la realidad actual e invertir más fondos en el órgano reglamentario en materia de alimentos, mediante la mejora de sus capacidades y medios y, más específicamente, mediante el fortalecimiento de sus sistemas nacionales de reglamentación en materia de alimentos; la mejora del sistema de tecnología de la información; y una participación más activa en las reuniones de comités técnicos y de comisiones sobre producción de alimentos, reglamentaciones alimentarias e inocuidad de los alimentos.
  
- Debe respetarse la Ley de CONACYT o reformarse ante la duplicidad de competencias que plantean la Ley de Sanidad Vegetal y animal ya que CONACYT es el ente rector normativo perteneciente al Ministerio de Economía, de esta manera se estaría evitando el esfuerzo duplicado por parte de dos instituciones del estado.
  
- Considerar otras instituciones alternativas donde pueda establecerse el Punto Focal del Codex Alimentarius a fin de lograr mayor eficiencia en su funcionamiento.

## **CAPITULO VIII**

## VIII RESUMEN

La participación en las actividades del Codex Alimentarius, así como también la adopción y la adaptación de normas internacionales es un reto para El Salvador.

La coordinación de todas las actividades del codex a nivel nacional están a cargo del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT); sin embargo aunque se cuenta con este Punto de Contacto Nacional, la falta de financiamiento, y de recurso humano dedicado únicamente a la labor del codex, ocasiona:

- desconocimiento sobre los procedimientos de acción de la comisión del codex alimentarius
- inadecuada organización y distribución de la documentación del codex.
- la no existencia de un verdadero intercambio sobre la posición que el país debe de llevar con relación a la región.

En nuestro país para ayudar a solucionar esta problemática debe reforzarse la labor del Punto de Contacto Nacional y el Comité Nacional del Codex por medio de la implementación de la Secretaría Nacional del Codex, la cual deberá tener en cuenta los “ LINEAMIENTOS GENERALES PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA SECRETARIA DEL CODEX ALIMENTARIUS”, expuestos en este trabajo.

Para que se pueda implementar la secretaría nacional del codex es necesario organizar toda la documentación que estará involucrada en su funcionamiento; por tal motivo se elaboró un inventario de la normativa vigente en materia de alimentos en el país con el objetivo de dejar al descubierto el estado de la legislación alimentaria en nuestro país, un flujograma de la distribución de documentos nacionales e internacionales, propuesta de formato para la elaboración de documentos del codex nacionales, así como organizar la documentación de la comisión del codex en una base de datos.

Con todo esto se espera facilitar la implementación de la Secretaría Nacional del Codex y el reforzamiento de la labor del codex en El Salvador.



## BIBLIOGRAFÍA

1. CALDERÓN GLORIA RUTH, Informe del taller subregional sobre gestión del codex y programación de las actividades del proyecto TCP/RLA/0065. Situación del punto de contacto del codex y del comité nacional del codex en El Salvador. Proyecto TCP/RLA/0065, Fortalecimiento de los comités nacionales del codex y aplicación de las normas del codex alimentarius, FAO, Santo Domingo, República Dominicana, abril, 2001.
2. CALDERÓN GLORIA RUTH, Informe del estado actual de la legislación alimentaria de El Salvador y su comparación con las normas del Codex Alimentarius. Grado de actualización de la legislación alimentaria nacional. Proyecto TCP/RLA/0065, Fortalecimiento de los comités nacionales del codex y aplicación de las normas del codex alimentarius, FAO, San Salvador, El Salvador mayo-junio de 2001.
3. CALDERÓN GLORIA RUTH, Taller subregional sobre análisis de la legislación alimentaria nacional y procedimientos para su armonización con las normas del codex. Proyecto TCP/RLA/0065, Fortalecimiento de los comités nacionales del codex y aplicación de las normas del codex alimentarius, FAO, San Salvador, El Salvador, julio 2001.
4. COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS, "Manual de procedimiento", 10° edición, Publicado por la secretaria del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, 1989, Roma.
5. CONSEJO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA (CONACYT), "Ley del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología", San Salvador, agosto 1992.
6. CONSEJO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA (CONACYT), "Normas Salvadoreñas de Alimentos Recomendadas y Obligatorias, El Salvador.
7. CONSEJO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA (CONACYT), Reglamento de los comités técnicos de normalización, metrología y certificación de la calidad, El Salvador, julio 1995.

8. FULTON Jennifer, AITKEN Peter, PLUMLEY Sue, WEMPEN Faithe. Microsoft Office 97 Professional 6 EN 1, Parte VI Access, Prentice-Hall Hispanoamericana S.A. México, 1997.
9. ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACIÓN/ ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD. "Que es el Codex Alimentarius" Grupo Editorial, Dirección de Información de la FAO Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia, 1991.
10. PROGRAMA CONJUNTO DE LA ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACIÓN Y LA ORGANIZACIÓN PARA LA SALUD (FAO/OMS) SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS, COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS "Codex Alimentarius" Volúmenes del 1-13, Publicado por la Secretaría del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Roma, Italia.
11. PROGRAMA FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ COORDINADOR DEL CODEX PARA EUROPA, Actividades relacionadas con el reforzamiento de los puntos de contacto y los comités nacionales del codex, CX/EURO 98/6, Oficina conjunta, Madrid, España, mayo 1998.
12. REPUBLICA DE EL SALVADOR, Diario Oficial, Organo Ejecutivo, Ministerio de Economía, Imprenta Nacional, El Salvador, 1996-2001.

#### Sitios web

13. EZZEDDINE BOUTRIF, CATHERINE BESSY Enfoques básicos de la protección de los consumidores - Modelo de Ley Alimentaria FAO/OMS: Procedimientos de control. Conferencia sobre Comercio Internacional de Alimentos a Partir del Año 2000: Decisiones basadas en criterios científicos, armonización, equivalencia y reconocimiento mutuo, Melbourne, Australia, 11-15 de octubre de 1999.  
<http://www.fao.org/docrep/meeting/x.2850s.htm>
14. OFICINA REGIONAL DE LA FAO PARA AMERICA LATINA Y EL CARIBE. CODEX ALIMENTARIUS. " Que es el Codex' "  
<http://www.rlc.fao.org/prior/comagric/codex/cagb.htm>

[http://www.encolombia.com/acial\\_n\\_revista-junioIV.htm](http://www.encolombia.com/acial_n_revista-junioIV.htm)

<http://www.fsci.umn.edu/FooLaw.html>

<http://www.kku.ac.th/-supnga/food/index.htm>

[http://www.santafe.gov.ar/magic/agr-gan/codex\\_alimentarius.html](http://www.santafe.gov.ar/magic/agr-gan/codex_alimentarius.html)

<http://www.rlc.fao.org/eventos/2001/abril/notatecnica1.pdf>

<http://www.sagpya.mecon.gov.ar>

# **ANEXO 1**

**TABLA 1.**

<b>HARINA DE TRIGO</b>								
<b>FACTORES DE CALIDAD</b>		<b>NORMA SALVADOREÑA NSO 34083:95</b>			<b>NORMA DEL CODEX</b>			
Clasificación:					<b>HARINA DE TRIGO CODEX STAN 152-1985, Rev. 1-1995</b>			
Grado A	Harina extrafuerte o fuerte de trigo fuerte (duro)	Esta norma no tiene clasificación alguna, debido a que su ámbito de aplicación es sólo para la harina de trigo para el consumo humano, elaborada con trigo común, <i>Triticum aestivum</i> L. o con trigo ramificado, <i>Triticum Compactum</i> Host o una mezcla de los mismos y excluye a los productos elaborados con trigo duro.						
Grado B	Harina de trigo semi-fuerte (semi-duro)							
		<b>SEMOLA Y HARINA DE TRIGO DURO CODEX STAN 178-1991, Rev. 1-1995</b>						
Grado C	Harina de trigo suave	Se aplica a la sémola de trigo duro incluyendo la sémola integral de trigo duro y la harina de trigo para consumo humano directo, elaboradas con trigo duro ( <i>Triticum durum</i> ) que han sido preenvasadas y listas para el consumo humano.						
Grado D	Harina extra-suave de trigo suave							
Determinaciones:	base húmeda (14%), los datos de humedad son considerados al momento de envasarse				<b>HARINA DE TRIGO CODEX STAN 152-1985, Rev. 1-1995</b>		<b>SEMOLA Y LA HARINA DE TRIGO CODEX STAN 178-1991, Rev. 1-1995</b>	
	<b>Grado A</b>	<b>Grado B</b>	<b>Grado C</b>	<b>Grado D</b>				
Humedad, % en m/m, max	14.0	14.0	13.8	13.8	15.5 <sup>(1)</sup>		14.5 <sup>(1)</sup> m/m	
Proteínas (Nx5.7) en %, mín.	12.0	9.5	8.5	7.0	7.0 <sup>(2)</sup>		no lo contiene	
Gluten Húmedo en % en masa m/m min	29.0	27.0	24.0	18.0	no lo contiene		no lo contiene	
Ceniza con enriquecimiento, en % en masa m/m max.	0.62	0.60	0.60	0.50	A gusto del comprador		no lo contiene	
Acidez de la grasa	no lo contiene	no lo contiene	no lo contiene	no lo contiene	Máx. 70 mg. Por 100 g. De harina respecto a la materia seca expresada como ácido sulfúrico o Se necesitará no más de de 50 mg. De hidróxido de potasio para neutralizar los ácidos grasos libres en 100 g. De harina , base materia seca.		no lo contiene	

Ingredientes facultativos	no los contiene	productos malteados con actividad enzimática, fabricada con trigo, centeno o cebada; gluten vital de trigo; harina de soja y harina de leguminosas	no los contiene
---------------------------	-----------------	--	-----------------

(1) La Norma Codex de harina de trigo y semola y la harina de trigo duro, sugiere que para determinados destinos, por razones de clima, duración del transporte y almacenamiento, deberían de requerirse límites de humedad más bajos. A los gobiernos que acepten ésta norma se pide que indiquen y justifiquen los requisitos en su país.

(2) La norma de harina de trigo duro. CODEX STAN 152-1985, Rev. 1-1995, la proteína es referida al peso del producto seco.

### CONTINUACION DE HARINA DE TRIGO

NORMA SALVADOREÑA		NORMA DEL CODEX	
		HARINA DE TRIGO	SEMOLA Y HARINA DE TRIGO
Aditivos alimentarios:			
<i>enzimas</i>			
Amilasa fúngica de <i>Aspergillus niger</i>	no los contiene	Nivel máximo en el producto terminado, GMP	no los contiene
Amilasa fúngica de <i>Aspergillus oryzae</i>			
Enzima proteolítica de <i>Bacillus subtilis</i>			
Enzima proteolítica de <i>Aspergillus oryzae</i>			
Agentes para el tratamiento de la harina:			
ácido ascórbico L. y sus sales de sodio y potasio	no los contiene	300 mg/Kg	no los contiene
hidrocloruro de cisteína L.		90 mg/Kg	
dióxido de azúfre (en harinas utilizadas únicamente para la fabricación de bizcochos y pastas)		200 mg/Kg	
fosfático monocálcico		2500 mg/Kg	
lecitina		2000 mg/Kg	
cloro		2500 mg/Kg en tortas de alto porcentaje	
dióxido de cloro		30 mg/Kg para productos de panadería crecidos con levadura	
peróxido benzofílico		60 mg/Kg	
azodicarbonamida		45 mg/Kg para pan con levadura	
Sustancias nutritivas: <sup>3</sup>		<i>mg/Kg de peso</i>	
tiamina	4 mínimo	6 máximo	las sustancias nutritivas que se agreguen, deberán ser inocuas y apropiadas para el consumo humano.
riboflavina	2.5 mínimo	3.5 máximo	
niacina	35 mínimo	40 máximo	
hierro reducido	55 mínimo	65 máximo	
ácido fólico	0.35 mínimo	0.45 máximo	
		vitaminas, minerales, aminoácidos: de conformidad con la legislación del país en que se vende el producto	

Contaminantes:	exenta de metales pesados	exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.	exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
metales pesados			

### CONTINUACIÓN DE HARINA DE TRIGO

NORMA SALVADOREÑA		NORMA DEL CODEX	
		HARINA DE TRIGO	SEMOLA Y HARINA DE TRIGO
residuos de plaguicidas	exenta de plaguicidas	deberá ajustarse a los límites máximos para residuos de plaguicidas y micotoxinas, establecidos por el comité del codex de sobre residuos de plaguicidas y el comité del codex sobre aditivos alimentarios y contaminantes, para este producto.	deberán ajustarse a los límites máximos para residuos y micotoxinas establecidos por la comisión del codex alimentarius para este producto
micotoxinas	exenta de micotoxinas		

<sup>(3)</sup> Para la norma salvadoreña de harina de trigo. Especificaciones NSO 34083:95, valores de las sustancias nutritivas podrán ser modificados por el Comité técnico de normalización respectivo, cuando así sea requerido por las autoridades competentes

## HARINA DE TRIGO. ESPECIFICACIONES

### NORMA SALVADOREÑA

#### NSO 34083: 95

MICROORGANISMO	RECUENTO PREFERIBLE UFC <sup>1</sup>	RECUENTO MAXIMO UFC <sup>1</sup>
Recuento total de bacterias aerobicas mesófilas/g	100	1,000,000
Recuento mohos y levaduras/g	100	10,000
Recuento de coliformes/g	10	100
Coliformes fecales/g	0	2
Salmonella/25g	ausencia	ausencia

<sup>1</sup> UFC: Unidades formadoras de colonias.



**TABLA 2.**

**CARNES Y PRODUCTOS CARNICOS, EMBUTIDOS CRUDOS Y COCIDOS**

FACTORES DE CALIDAD	NORMA SALVADOREÑA <i>NSO 67.02.13:98</i>		NORMA DEL CODEX		
	Mínimo	Máximo	PRODUCTO	PARÁMETRO % m/m	
Humedad, en % (m/m) a. para embutidos frescos b. para embutidos secos	30 .....	65 35	No lo contiene	No lo contiene	
Proteína total (%m/m)	12	.....	<b>CODEX STAN 88-1981</b> Carne tipo "Corned Beef" (producto final)	No menor de 21	
			<b>CODEX STAN 89-1981</b> Carne "luncheon" <sup>3,4</sup>	<b>Con aglutinante</b> 80 mín.	<b>Sin aglutinante</b> 90 mín.
			<b>CODEX STAN 96-1981</b> Jamón curado cocido	% medio de proteínas de carne en el producto sin grasa ≥ 18,0	% mínimo de proteínas de carne en el producto sin grasa igual a 16,5 (como mínimo absoluto)
			<b>CODEX STAN 97-1981</b> Espaldilla de cerdo curada cocida	% medio de proteínas de carne en el producto sin grasa ≥ 17,5	% mínimo de proteínas de carne en el producto sin grasa igual a 16,5 (como mínimo absoluto)
			<b>CODEX STAN 98-1981</b> Carne picada curada cocida <sup>3,4</sup>	<b>Con aglutinante</b> 80 mín.	<b>Sin aglutinante</b> 90 mín.
			Grasa total, base seca %(m/m)	.....	30
<b>CODEX STAN 89-1981</b> Carne "luncheon" <sup>4</sup>	<b>Con aglutinante</b> 35 máx.	<b>Sin aglutinante</b> 30 máx.			
<b>CODEX STAN 96-1981</b> Jamón curado cocido	No lo contiene				
<b>CODEX STAN 97-1981</b> Espaldilla de cerdo curada cocida	No lo contiene				

			<b>CODEX STAN 98-1981</b>	<b>Con aglutinante</b>	<b>Sin aglutinante</b>
			Carne picada curada cocida <sup>4</sup>	30 máx.	25 máx.

### CONTINUACION DE CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS, EMBUTIDOS CRUDOS Y COCIDOS

FACTORES DE CALIDAD	NORMA SALVADOREÑA	NORMA DEL CODEX	
		PRODUCTO	PARÁMETRO % m/m
Aglutinantes <sup>1</sup> totales carbohidratos y proteínas totales como productos lácteos, almidón de maíz y harinas de origen vegetal; sólo de estos o mezcla de dos o más en %m/m	7 (2)	<b>CODEX STAN 88-1981</b> Carne tipo "Corned Beef"	No lo contiene
		<b>CODEX STAN 89-1981</b> Carne "luncheon"	Como ingredientes facultativos sin tener una cantidad estipulada.
		<b>CODEX STAN 96-1981</b> Jamón curado cocido	Como ingrediente facultativo tiene a <i>proteínas aromáticas hidrolizadas, solubles en agua y la gelatina de calidad alimentaria</i> , pero no estipula una cantidad
		<b>CODEX STAN 97-1981</b> Espaldilla de cerdo curada cocida	Como ingrediente facultativo tiene a <i>proteínas aromáticas hidrolizadas, solubles en agua y la gelatina de calidad alimentaria</i> , pero no menciona una cantidad.
		<b>CODEX STAN 98-1981</b> Carne picada curada cocida	Como ingredientes facultativos sin tener una cantidad estipulada.
		Sustancias coadyuvantes, a. sal común b. jarabe de maíz o sólidos de jarabe de maíz c. azúcar blanca refinada	Cantidad limitadas por las prácticas correctas de fabricación
<b>CODEX STAN 89-1981</b> Carne "luncheon"+			
<b>CODEX STAN 96-1981</b> Jamón curado cocido			
<b>CODEX STAN 97-1981</b> Espaldilla de cerdo curada cocida			
<b>CODEX STAN 98-1981</b> Carne picada curada cocida			

(6), (10)

<sup>1</sup> La norma Salvadoreña de Carne y productos carnicos ,embutidos crudos y cosidos. NSO 67.02.13:98; permitirá el uso de sustancias aglutinantes en los embutidos cocidos.

<sup>2</sup> La norma salvadoreña de Carne y productos carnicos, embutidos crudos y cosidos. NSO 67.02.13:98; reporta para los aglutinantes del 7% autorizado, el 2% podrá adicionarse como caseinato de sodio y el 3% como almidón de maíz, papa o yuca.

<sup>3</sup> La norma salvadoreña de carne y productos carnicos, embutidos crudos y cosidos. NSO 67.02.13:98; reporta para los aglutinantes del 7% autorizado, el 2% podrá adicionarse como caseinato de sodio y el 3% como almidón de maíz, papa o yuca.

<sup>2</sup> La norma del CODEX como caseinato de sodio y el 3% como almidón de maíz, papa o yuca y despojos comestibles (pero que puede contener carne de corazón, lengua o cabeza de mamíferos)

## CONTINUACION DE CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS, EMBUTIDOS CRUDOS Y COCIDOS

FACTORES DE CALIDAD	NORMA SALVADOREÑA	NORMA DEL CODEX	
		PRODUCTO	PARÁMETRO % m/m
Ingredientes esenciales	no los contiene	<b>CODEX STAN 88-1981</b> Carne tipo "Corned Beef"	Carne de vacuno no curada, ingredientes para el curado consisten en sal de calidad alimentaria y nitrito de sodio o de potasio
		<b>CODEX STAN 89-1981</b> Carne "luncheon"	Carne o carne de aves de corral o una mezcla de ambas, con exclusión de los despojos comestibles agua, ingredientes para el curado consistentes en <i>sal de calidad alimentaria</i> y nitrito de sodio o de potasio
		<b>CODEX STAN 96-1981</b> Jamón curado cocido	Jamón no curado, salmuera, compuesta de agua y <i>sal de calidad alimentaria</i> y nitrito
		<b>CODEX STAN 97-1981</b> Espaldilla de cerdo curada cocida	Espaldilla de cerdo no curada, salmuera, compuesta de agua y <i>sal de calidad alimentaria</i> y nitrito
		<b>CODEX STAN 98-1981</b> Carne picada curada cocida	Carne o carne de aves de corral o una mezcla de ambas, con exclusión de los despojos comestibles, agua, ingredientes de curado consistentes en <i>sal de calidad alimentaria</i> y nitrito de sodio o de potasio.
		Ingredientes facultativos	no los contiene
<b>CODEX STAN 89-1981</b> Carne "luncheon"	*Despojos comestibles, grasa como tal, pellejos de cerdo curados y sin curar tales como: *Aglutinantes carbohidratados y proteínicos tales como: harinas o almidones de cereales, papas o batatas; pan, galletas o productos de panadería; leche en polvo, leche desnatada en polvo, leche ácida en polvo, caseinato, suero en polvo; proteínas de huevo; productos de sangre desecados; productos proteínicos vegetales *Sacarosa, azúcar invertido, dextrosa(glucosa), lactosa, maltosa, jarabe de glucosa(incluido el jarabe de maíz), *Especias, aderezos y condimentos, *Proteinas aromáticas hidrolizadas solubles en agua.		

Ingredientes facultativos		<b>CODEX STAN 96-1981</b>	*Sacarosa, azúcar invertido, dextrosa(glucosa), lactosa, maltosa, jarabe de glucosa(incluido el jarabe de maíz), miel. *Especias, aderezos y condimentos, *Proteinas aromáticas hidrolizadas solubles en agua, *Gelatina de calidad alimentaria
	Jamón curado cocido		
	<b>CODEX STAN 97-1981</b>	*Sacarosa, azúcar invertido, dextrosa(glucosa), lactosa, maltosa, jarabe de glucosa(incluido el jarabe de maíz), miel. *Especias, aderezos y condimentos, *Proteinas aromáticas hidrolizadas solubles en agua, *Gelatina de calidad alimentaria	
	Espaldilla de cerdo curada cocida		
	<b>CODEX STAN 98-1981</b>	*Despojos comestibles, grasa como tal, pellejos de cerdo curados y sin curar como tales, carne de aves de corral.,Aglutinantes carbohidratados y proteínicos tales como: harinas o almidones de cereales, papas o batatas; pan, galletas o productos de panadería; leche en polvo, leche desnatada en polvo, leche ácida en polvo, caseinato, suero en polvo; proteínas de huevo; productos de sangre desecados; productos proteínicos vegetales, *Sacarosa, azúcar invertido, dextrosa(glucosa), lactosa, maltosa, jarabe de glucosa(incluido el jarabe de maíz), *Especias, aderezos y condimentos, *Proteinas aromáticas hidrolizadas solubles en agua	
	Carne picada curada cocida		

(6), (10)

## CONTINUACION DE CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS, EMBUTIDOS CRUDOS Y COCIDOS

NORMA SALVADOREÑA			NORMA DEL CODEX			
Aditivos alimentarios en mg por kg de producto:  Acido ascórbico, isoascórbico y sus sales sódicas, solos o mezclados; expresados como ácido ascórbico.	Función  Antioxidante	Máximo  500	<b>CODEX STAN 88-1981</b>	Función  Antioxidante	mg/Kg  300	
			Carne tipo "Corned Beef"			
			<b>CODEX STAN 89-1981</b>	Antioxidante	500	
			Carne "luncheon"			
			<b>CODEX STAN 96-1981</b>	Antioxidante	500	
			Jamón curado cocido			
<b>CODEX STAN 97-1981</b>	Antioxidante	500				
Espaldilla de cerdo curada cocida						
<b>CODEX STAN 98-1981</b>	Antioxidante	500				
Carne picada curada cocida						
Nitrito y nitrato de potasio y/o de sodio; expresados como nitrito de sodio	Conservador	125	<b>CODEX STAN 88-1981</b>	Conservador	100 <sup>1</sup>	50 <sup>2</sup>
			Carne tipo "Corned Beef"			
			<b>CODEX STAN 89-1981</b>	Conservador	200 <sup>1</sup>	125 <sup>2</sup>
			Carne "luncheon"			
			<b>CODEX STAN 96-1981</b>	Conservador	200 <sup>1</sup>	125 <sup>2</sup>
			Jamón curado cocido			
<b>CODEX STAN 97-1981</b>	Conservador	200 <sup>1</sup>	125 <sup>2</sup>			
Espaldilla de cerdo curada cocida						
<b>CODEX STAN 98-1981</b>	Conservador	200 <sup>1</sup>	125 <sup>2</sup>			
Carne picada curada cocida						
Fosfatos añadidos (mono-di y polifosfato de sodio y potasio) solos o mezclados; expresados como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	Regulador del pH	3000	<b>CODEX STAN 88-1981</b>	No los contiene	No los contiene	
			Carne tipo "Corned Beef"			
			<b>CODEX STAN 89-1981</b>	Agentes de retención del agua	8000 <sup>3</sup>	3000 <sup>4</sup>
			Carne "luncheon"			

		<b>CODEX STAN 96-1981</b>	Agentes de retención del agua	8000 <sup>3</sup>	3000 <sup>4</sup>
		Jamón curado cocido			
		<b>CODEX STAN 97-1981</b>	Agentes de retención del agua	8000 <sup>3</sup>	3000 <sup>4</sup>
		Espaldilla de cerdo curada cocida			
		<b>CODEX STAN 98-1981</b>	Agentes de retención del agua	8000 <sup>3</sup>	3000 <sup>4</sup>
		Carne picada curada cocida			

## CONTINUACION DE CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS, EMBUTIDOS CRUDOS Y COCIDOS

NORMA SALVADOREÑA			NORMA DEL CODEX		
Aditivos alimentarios en mg por kg de producto:	Función	Máximo		Función	mg/Kg
Glutamato monosódico; expresado como ácido glutámico	Acentuador del sabor	1000	<b>CODEX STAN 88-1981</b>	Acentuador del sabor	Limitado por las buenas prácticas de fabricación <sup>5</sup>
			Carne tipo "Corned Beef"		
			<b>CODEX STAN 89-1981</b>		
			Carne "luncheon"		
			<b>CODEX STAN 96-1981</b>		
			Jamón curado cocido		
			<b>CODEX STAN 97-1981</b>		
Espaldilla de cerdo curada cocida	Acentuador del sabor	Limitado por las buenas prácticas de fabricación <sup>5</sup>			
			<b>CODEX STAN 98-1981</b>	Acentuador del sabor	Limitado por las buenas prácticas de fabricación <sup>5</sup>
			Carne picada curada cocida		
Acido sórbico y sus sales de sodio, potasio, o calcio; expresados como ácido sórbico	Conservador	100	<b>CODEX STAN 88-1981</b>		No los contiene
			Carne tipo "Corned Beef"		
			<b>CODEX STAN 89-1981</b>		
			Carne "luncheon"		
			<b>CODEX STAN 96-1981</b>		
			Jamón curado cocido		
			<b>CODEX STAN 97-1981</b>		
Espaldilla de cerdo curada cocida					
			<b>CODEX STAN 98-1981</b>		
			Carne picada curada cocida		

(6),(10)

<sup>1</sup> Dosis máxima añadida

<sup>2</sup> Dosis máxima calculada sobre el contenido neto total del producto final

<sup>3</sup> Fosfatos (los presentes naturalmente más los añadidos)

<sup>4</sup> (Mono-,di-y poli-) fosfatos de sodio y potasio añadidos.

<sup>5</sup> La norma del Codex Alimentarius además del glutamato monosódico también incluye como acentuadores del sabor al 5'-Guanilato disódico y al 5'-Inosinato disódico

## CONTINUACION DE CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS, EMBUTIDOS CRUDOS Y COCIDOS

FACTORES DE CALIDAD	NORMA SALVADOREÑA		NORMA DEL CODEX		
	Función	Máximo	CODEX STAN 88-1981	Función	mg/Kg
Eritorbato de sodio	Antioxidante	Cantidad limitada por las prácticas correctas de fabricación	Carne tipo "Corned Beef"	No lo contiene	
			<b>CODEX STAN 89-1981</b>		
			Carne "luncheon"		
			<b>CODEX STAN 96-1981</b>		
			Jamón curado cocido		
			<b>CODEX STAN 97-1981</b>		
			Espaldilla de cerdo curada cocida		
Agentes de humo natural y sus extractos, y los equivalentes sintéticos idénticos a los mismos	Antioxidante	Cantidad limitada por las prácticas correctas de fabricación	<b>CODEX STAN 88-1981</b>	No lo contiene	No lo contiene
			Carne tipo "Corned Beef"	No lo contiene	No lo contiene
			<b>CODEX STAN 89-1981</b>		
			Carne "luncheon"	Aromas	Limitada por las buenas prácticas de fabricación y evaluados por el JECFA.
			<b>CODEX STAN 96-1981</b>		
			Jamón curado cocido	Aromas	Evaluados por el JECFA
			<b>CODEX STAN 97-1981</b>		
Espaldilla de cerdo curada cocida	No lo contiene	No lo contiene			
<b>CODEX STAN 98-1981</b>					
Carne picada curada cocida	No lo contiene				
<b>CODEX STAN 88-1981</b>					
Carne tipo "Corned Beef"					
Cloruro de potasio	No lo contiene		<b>CODEX STAN 89-1981</b>	Conservador	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
			Carne tipo "Corned Beef"		
			<b>CODEX STAN 89-1981</b>		
			Carne "luncheon"		

		<b>CODEX STAN 96-1981</b>	
		Jamón curado cocido	
		<b>CODEX STAN 97-1981</b>	
		Espaldilla de cerdo curada cocida	
		<b>CODEX STAN 98-1981</b>	
		Carne picada curada cocida	

**CONTINUACION DE CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS, EMBUTIDOS CRUDOS Y COCIDOS**

FACTORES DE CALIDAD	NORMA SALVADOREÑA		NORMA DEL CODEX	
	Función	Máximo	Función	Máximo
Sustancias aromatizantes naturales y sustancias aromatizantes idénticas a las naturales definidas en el Codex Alimentarius	No lo contiene	<b>CODEX STAN 88-1981</b>		
		Carne tipo "Corned Beef"	No lo contiene	No lo contiene
		<b>CODEX STAN 89-1981</b>		
		Carne "luncheon"	Aroma	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
		<b>CODEX STAN 96-1981</b>		
		Jamón curado cocido	No lo contiene	No lo contiene
		<b>CODEX STAN 97-1981</b>		
		Espaldilla de cerdo curada cocida	No lo contiene	No lo contiene
		<b>CODEX STAN 98-1981</b>		
		Carne picada curada cocida	No lo contiene	No lo contiene
Gluconato-delta-lactona	No lo contiene	<b>CODEX STAN 88-1981</b>		
		Carne tipo "Corned Beef"	No lo contiene	No lo contiene
		<b>CODEX STAN 89-1981</b>		
		Carne "luncheon"	Regulador de la acidez	3000
		<b>CODEX STAN 96-1981</b>		
		Jamón curado cocido	No lo contiene	No lo contiene
		<b>CODEX STAN 97-1981</b>		
		Espaldilla de cerdo curada cocida	No lo contiene	No lo contiene
		<b>CODEX STAN 98-1981</b>		
		Carne picada curada cocida	Regulador de la acidez	3000

(6), (10)



**CONTINUACION DE CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS, EMBUTIDOS CRUDOS Y COCIDOS**

<b>NORMA SALVADOREÑA</b>			<b>NORMA DEL CODEX</b>		
<b>Aditivos Alimentarios en mg por kg de producto</b>	Función	Máximo	<b>CODEX STAN 88-1981</b>	Función	mg/Kg
	Citrato de sodio	No lo contiene		Carne tipo "Corned Beef"	No lo contiene
<b>CODEX STAN 89-1981</b>				Regulador de la acidez	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
Carne "luncheon"					
<b>CODEX STAN 96-1981</b>				Regulador de la acidez	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
Jamón curado cocido					
<b>CODEX STAN 97-1981</b>				Regulador de la acidez	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
Espaldilla de cerdo curada cocida					
Agar y Carragen	No lo contiene		<b>CODEX STAN 88-1981</b>	No lo contiene	No lo contiene
			Carne tipo "Corned Beef"		
			<b>CODEX STAN 89-1981</b>	No lo contiene	No lo contiene
			Carne "luncheon"		
			<b>CODEX STAN 96-1981</b>	Espesantes	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
			Jamón curado cocido		
<b>CODEX STAN 97-1981</b>	Espesantes	Limitada por las buenas prácticas de fabricación			
Espaldilla de cerdo curada cocida					
<b>CODEX STAN 98-1981</b>	No lo contiene	No lo contiene			
Carne picada curada cocida					

**CONTINUACION DE CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS, EMBUTIDOS CRUDOS Y COCIDOS**

NORMA SALVADOREÑA			NORMA DEL CODEX			
	Función	Máximo	Función		Máximo	
Aditivos Alimentarios en mg por kg de peso  Alginatos de potasio y/o de sodio.	No lo contiene	<b>CODEX STAN 88-1981</b>	No lo contiene		No lo contiene	
		Carne tipo "Corned Beef"				
		<b>CODEX STAN 89-1981</b>	No lo contiene		No lo contiene	
		Carne "luncheon"				
		<b>CODEX STAN 96-1981</b>	Espesantes		10	
		Jamón curado cocido				
		<b>CODEX STAN 97-1981</b>	10		10	
		Espaldilla de cerdo curada cocida				
		<b>CODEX STAN 98-1981</b>	No lo contiene		No lo contiene	
		Carne picada curada cocida				
Contaminantes:		<b>CODEX STAN 88-1981</b>	Plomo	Estaño	Estaño: para productos en envases de hojalata	Estaño: para productos en otros envases
Nivel máximo en mg/kg	no los contiene	Carne tipo "Corned Beef"	1	no lo contiene	200	50
		<b>CODEX STAN 89-1981</b>	0,5	no lo contiene	200	50
		Carne "luncheon"				
		<b>CODEX STAN 96-1981</b>	0,5	no lo contiene	200	50
		Jamón curado cocido				
		<b>CODEX STAN 97-1981</b>	0,5	no lo contiene	200	50
		Espaldilla de cerdo curada cocida				
		<b>CODEX STAN 98-1981</b>	0,5	no lo contiene	200	50
		Carne picada curada cocida				

(6), (10)

**CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS. EMBUTIDOS CRUDOS Y COCIDOS**

**NORMA SALVADOREÑA**

**NSO 67.02.13:98**

Producto	Recuento total aeróbico a 32°C	Salmonella ssp	Staphylococcus aureus	Clostridium perfringes	Escherichia coli		Coliformes totales		Listeria monocytogenes
					UFC/g	NPM/g	UFC/g	NPM/g	
Precocido listo para comer (mortadela)	1X10 <sup>5</sup> UFC/g máx.	ausente en 25 g	10 UFC/g máx.	10 UFC/g máx.	10 máx.	0.4 máx.	100 máx.	15 máx.	ausencia/g
Precocido normalmente requiere cocimiento antes de ser consumido (salchicha hot dog)	1X10 <sup>5</sup> UFC/g máx.	ausente en 25 g	10 UFC/g máx.	10 UFC/g máx.	10 máx.	0.4 máx.	100 máx.	15 máx.	ausencia/g
Crudo, requiere cocimiento antes de ser consumido (longaniza, salchicha de desayuno)	1X10 <sup>6</sup> UFC/g máx.	ausente en 10 g	100 UFC/g máx.	100 UFC/g máx.	100 máx.	15 máx.	1000 máx.	150 máx.	ausencia/g
Curados, pueden ser ingeridos sin cocción adicional (chorizo extremeño, salami italiano)	1X10 <sup>5</sup> UFC/g máx.	ausente en 25 g	10 UFC/g máx.	10 UFC/g máx.	10 máx.	0.4 máx.	100 máx.	15 máx.	ausencia/g

**TABLA 3.**



**Si se mencionan en el nombre del producto frutas o cualquier otro aromatizante a granel, la cantidad de estas adiciones deberá estar regulada por las BPF y por lo establecido en la sección de etiquetado de la presente norma: Cuando se haga una declaración de un determinado ingrediente en el nombre del alimento, el ingrediente deberá estar presente en una cantidad suficiente para caracterizar el producto. Cuando el ingrediente sea chocolate el aroma característico deberá proceder de sólidos de cacao no grasos. Entonces se aplican los siguientes requisitos al producto final**

FACTORES DE CALIDA		NORMA SALVADOREÑA						NORMA DEL CODEX															
AROMATIZADOS	Sólidos totales							28	26	24	28	24	28	28	20	28	28	20	10	10	10	No los contiene	
	Grasa de leche							7	2.2	<2.2	7	<2.2	No los contiene			No los contiene			<2.5	....	....	No lo contiene	
	Grasa, incluida grasa de leche, si la hay							No los contiene			No los contiene			7	4	<4	7	4	<4	....	....	<2.5	No los contiene
	Proteínas de leche (equivalente de leche entera)							2.2	2.2	<2.2	No los contiene			2.2	2.2	<2.2	No los contiene			<2.5	....	....	No los contiene
	Proteínas, incluidas proteínas de leche, si la hay							No los contiene			2.2	2.2	No los contiene			2.2	2.2	<2.2	.....	.....	<2.5	No los contiene	
Peso por volumen (g/l)		560	550	880	880	550	885	475	475	475	475	475	475	475	475	475	475	475	475	475	475	475	475

(6),(10)

<sup>1</sup> La norma Salvadoreña de Helados y Mezclas de helados. Especificaciones, NSO 67.01.11:95; no toma en cuenta la grasa de láctea

<sup>2</sup> La norma Salvadoreña de Helados y Mezclas de Helados. Especificaciones, NSO 67.01.11:95; solamente hace referencia al porcentaje de proteínas en masa

<sup>3</sup> Norma para helados comestibles y mezclas de helados. CODEX STAN 137-1981

**CONTINUACION DE LA TABLA DE HELADOS Y MEZCLAS DE HELADOS**

<b>NORMA SALVADOREÑA</b>		<b>NORMA DEL CODEX</b>		
<b>Materias primas:</b>				
Leche, constituyentes lácteos y productos lácteos, pasteurizados, concentrados, deshidratados, fermentados, reconstituidos o combinados	Como materias primas y materiales	Como ingredientes autorizados		
Aceites comestibles y grasas comestibles no lácteos autorizados	Como materias primas y materiales	Como ingredientes autorizados		
Proteínas comestibles no lácteas				
Agua potable				
Frutas y productos derivados de ellas				
Edulcorantes: Sacarosa, jarabe de maíz o glucosa, azúcar invertida, dextrosa, fructosa, lactosa o mezcla de ellos.	Como materias primas y materiales	Como ingrediente autorizado. No se mencionan los tipos de edulcorantes utilizados, pero aclara que son los azúcares para los cuales han sido elaboradas normas por la Comisión del Codex Alimentarius.		
Huevos y productos derivados de los mismos, libres de sabores y olores extraños	Como materias primas y materiales	Como ingrediente autorizado, menciona que el huevo debe ser pasteurizado y los productos del huevo deben de ser sometidos a un tratamiento térmico equivalente.		
Otros productos alimenticios, tales como el café, pescado, miel de abeja, jengibre, almendras, nueces, licores	Como materias primas y materiales	Como ingrediente autorizado, y estos mismos están destinados a conferir un aroma, sabor o textura, además de incluir a la sal (cloruro de sodio) dentro de estos ingredientes.		
<b>Aditivos alimentarios</b> <b>Colores:</b>	Colorantes artificiales: se permitirá el uso de colorantes artificiales autorizados por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia social o por el Codex Alimentarius	Los colores negro, azul, verde, rojo, y amarillo-anaranjado; se hallan sujetos a las dosis máximas individuales especificadas, y la cantidad total de estos mismos no excederán de 300 mg/Kg en el producto final.		
	Colorantes naturales: se podrá adicionar los colorantes naturales en la cantidad necesaria para obtener el efecto deseado			
	NUMERO DE CI	DOSIS MAXIMA EN EL PRODUCTO FINAL	NUMERO DE CI	DOSIS MAXIMA EN EL PRODUCTO FINAL
<b>Negro</b>				
negro brillante PN	no lo contiene	no lo contiene	288440	100 mg/Kg
carbón	no lo contiene	no lo contiene	no lo contiene	no lo contiene
<b>Azul</b>	no lo contiene	no lo contiene		
azul brillante FCF	no lo contiene	no lo contiene	42090	100 mg/Kg
indigotina	73015	como colorante artificial, 200 mg/kg (FD & C azul N° 2)	73015	100 mg/Kg

CONTINUACION DE LA TABLA DE HELADOS Y MEZCLAS DE HELADOS

NORMA SALVADOREÑA			NORMA DEL CODEX	
<b>Colores:</b>	NUMERO DE CI	DOSIS MAXIMA EN EL PRODUCTO FINAL	NUMERO DE CI	DOSIS MAXIMA EN EL PRODUCTO FINAL
<b>Verde</b>				
clorofila	no lo contiene	como colorante natural	no lo contiene	no lo contiene
clorofila, complejo cúprico	no lo contiene	como colorante natural	75810	100 mg/Kg
clorofila, complejo cúprico y sales de Na y K	no lo contiene	como colorante natural	no lo contiene	100 mg/Kg
verde sólido FCF	no lo contiene	como colorante natural	42053	100 mg/Kg
<b>Rojo</b>				
amaranto	no lo contiene	como colorante natural	16185	50 mg/Kg
cochinilla	no lo contiene	como colorante natural	no lo contiene	no lo contiene
azorubina (carmoisine) <sup>4</sup>	no lo contiene	como colorante natural	14720	100 mg/Kg
rojo de remolacha <sup>4</sup>	no lo contiene	como colorante natural	no lo contiene	100 mg/Kg
eritrosina	45430	como colorante artificial, 200 mg/Kg (FD&C rojo N° 3)	45430	100 mg/Kg
ponceau 4R	no lo contiene	como colorante natural	16255	50 mg/Kg
<b>Amarillo, anaranjado</b>				
extracto de bija <sup>5</sup>	no lo contiene	no lo contiene	75120	100 mg/Kg
xantofila	no lo contiene	como colorante natural	no lo contiene	no lo contiene
beta-caroteno	no lo contiene	como colorante natural, incluye la forma alfa y gamma	no lo contiene	100 mg/Kg
alfa, beta, gamma-8'-carotenal	no lo contiene	como colorante natural	no lo contiene	no lo contiene
beta-apo-8'-carotenal	no lo contiene	como colorante natural	no lo contiene	100 mg/Kg
éster étilico del ácido beta-apo-8'-carotenoico	no lo contiene	como colorante natural, incluye la forma metílica	no lo contiene	100 mg/Kg
canta xantina	no lo contiene	como colorante natural	no lo contiene	100 mg/Kg
curcumina	no lo contiene	como colorante natural	no lo contiene	50 mg/Kg
riboflavina (lactoflavina)	no lo contiene	como colorante natural	no lo contiene	50 mg/Kg
amarillo de quinoleína	no lo contiene	no lo contiene	47005	50 mg/Kg
amarillo ocaso FCF	15985	como colorante artificial, 200 mg/Kg (FD&C amarillo N°6)	15985	100 mg/Kg
Tartracina	no lo contiene	no lo contiene	19140	100 mg/Kg

CONTINUACION DE LA TABLA DE HELADOS Y MEZCLAS DE HELADOS

NORMA SALVADOREÑA			NORMA DEL CODEX	
<b>Pardos</b>				
colores caramelo (sencillo) <sup>6</sup>			no lo contiene	Limitado por BPF
caramelo (fabricado por el procedimiento de sulfito y amoníaco)	no lo contiene	como colorante natural, no menciona los procesos de fabricación; únicamente menciona caramelo	no lo contiene	3 g/kg
cacao	no lo contiene	como colorante natural	no lo contiene	no lo contiene
<b>Otros</b>				
annato	no lo contiene	como colorante natural	no lo contiene	no lo contiene
	Dosis máxima en el producto final		Dosis máxima en el producto final	
<i>Emulsionantes, estabilizadores y espesantes :</i>				
agar				
ácido algínico y sus sales de amonio, sodio, potasio y calcio				
alginato de propileno glicol				
hidroxipropilmetilcelulosa				
metil celulosa				
metiletilcelulosa				
celulosa microcristalina				
carboximetilcelulosa y sus sales de sodio y potasio				
mono-y diglicéridos con: ésteres del ácido acético				
	En una dosis no mayor de 10 g/Kg de producto final, solos o mezclados		En una dosis máxima de 10 g/Kg de producto final solos o mezclados	

(6), (10)

<sup>4</sup> Aprobado temporalmente por el Codex Alimentarius

<sup>5</sup> Aprobado temporalmente por el Codex Alimentarius

<sup>6</sup> La norma para helados comestibles y mezclas de helados. CODEX STAN 137-1981, menciona no que los colores caramelo sencillo no es fabricado por el procedimiento del amoníaco



CONTINUACION DE LA TABLA DE HELADOS Y MEZCLAS DE HELADOS

NORMA SALVADOREÑA		NORMA DEL CODEX
ésteres del ácido cítrico		
ésteres del ácido láctico		
ésteres del ácido L-tartárico		
ésteres del ácido diacetiltartárico		
carragenina		
goma arábiga		
goma de algarrobo <sup>5</sup>		
goma guar		
goma xantan		
pectina (amidada)		
Pectina (no amidada)		
ésteres de poliglicerol con ácido grasos	En una dosis no mayor de 10 g/Kg de producto final, solos o mezclados	En una dosis máxima de 10 g/Kg de producto final solos o mezclados
monoestearato de polioxietilen(20) sorbitán		
monooleato de polioxietilen(20) sorbitán		
triestearato de polioxietilen(20) sorbitán		
ésteres de sacarosa con ácidos grasos y sacáridos glicéridos		
glicerol	En una dosis no mayor de 50 g/Kg de producto final, solos o mezclados	En una dosis no mayor de 50 g/Kg de producto final, solos o mezclados
sorbitol <sup>5</sup>		

(6), (10)

<sup>5</sup> Aprobado temporalmente por el Codees Alimentarius

CONTINUACION DE LA TABLA DE HELADOS Y MEZCLAS DE HELADOS

NORMA SALVADOREÑA		NORMA DEL CODEX
polisorbatos 65 y 80	En una dosis no mayor de 1g/Kg de producto final.	no lo contiene
<i>almidones modificados:</i>		
almidones tratados con ácidos, almidones tratados con álcalis, almidones blanqueados, dextrinas blancas y amarillas, adipato de dialmidón acetilado, dialmidón glicerol, dialmidon glicerol acetilado, hidroxipropil dialmidón glicerol, fosfato de dialmidón, hidroxipropil fosfato de dialmidón, fosfato de dialmidón fosfatado, fosfato de dialmidón acetilado, almidones tratados con enzimas, fosfato de monoalmidón, almidones oxidados, acetato de almidón, hidroxipropil-almidón	Los almidones modificados , se encuentran dentro de los emulsificantes, estabilizadores y espesantes como materias primas y materiales. La norma no menciona que clase de almidones modificados se pueden utilizar, pero si menciona que la dosis debe de ser no mayor de 30 g por kilogramo de producto final, solos o mezclados	La dosis máxima en el producto final, es de 30 g/Kg solos o mezclados
<i>ácidos, bases y sales:</i>	Dosis máxima en el producto final	Dosis máxima en el producto final
Acido acético		
Acido cítrico y sus sales de sodio, potasio y calcio		
Acido dI-láctico y sus sales de amonio, calcio, potasio y sodio	Como reguladores de pH. Limitadas por las prácticas correctas de fabricación	Limitada por BPF
Acido L-láctico <sup>5</sup> Acido dI-málico Acido L-málico <sup>5</sup>		
Ortofosfatos de sodio, potasio, calcio	Como reguladores de pH. 2 g/Kg, solos o mezclados, expresados como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	2 g/Kg, solos o mezclados, expresados como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
Polifosfato de sodio y potasio		
Bicarbonato de sodio		Limitada por BPF
Acido L-tartárico y sus sales de sodio y de potasio	Como reguladores de pH. Limitadas por las prácticas correctas de fabricación	1 g/Kg

CONTINUACION DE LA TABLA DE HELADOS Y MEZCLAS DE HELADOS		
NORMA SALVADOREÑA		NORMA DEL CODEX
<i>aromas:</i>	no se menciona	sustancias aromatizantes idénticas a las naturales definidas para los fines del Codex Alimentarius (véase guía del Codex para el uso inocuo de aditivos alimentarios (CAC/FAL 5-1979)) <sup>5</sup>
sustancias aromatizantes artificiales	no se menciona	sustancias aromatizantes definidas para los fines del Codex Alimentarius y que figuran en la lista A (véase guía del Codex para el uso inocuo de aditivos alimentarios (CAC/FAL 5-1979)) <sup>5</sup>
<i>saborizantes</i>	Los helados podrán elaborarse, con saborizantes naturales y/o artificiales. Los saborizantes permitidos y sus concentraciones en el producto final se indican en la norma Salvadoreña	no se menciona

(6), (10)

<sup>5</sup> Aprobado temporalmente por el Codex Alimentarius

**Notas:**

1. Para la norma del codex de helados comestibles y mezclas de helados. CODEX STAN 137-198, los helados comestibles se dividen en seis grupos y las mezclas de helados se dividen en tres subgrupos:

Subgrupo 1: mezcla de helados

Subgrupo 2: mezcla de helados concentrada

Subgrupo 3: mezcla de helados deshidratada

2. Para la norma Salvadoreña de Helados y mezclas de Helados. Especificaciones. NSO 67.01.11:95. La lista de colorantes artificiales permitidos puede ser modificados por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, en base a nuevos estudios toxicológicos

3. Para el uso de otros colorantes artificiales no indicados en la norma Salvadoreña de Helados y mezclas de Helados. Especificaciones. NSO 67.01.11:95,; el fabricante deberá consultar con la autoridad sanitaria del país en donde vaya a expender o comercializar su producto.

4. Para la norma Salvadoreña de Helados y mezclas de Helados. Especificaciones. NSO 67.01.11:95. Los colorantes artificiales no podrán emplearse en mezclas de más de tres colorantes en el producto y la suma de las cantidades agregadas no podrán exceder de 200 mg/Kg.

<b>HELADOS Y MEZCLAS DE HELADOS</b>			
<b>MEZCLAS HELADOS</b>			
<b>MICROORGANISMOS</b>	<b>NORMA SALVADOREÑA<sup>1</sup></b>		<b>NORMA DEL CODEX<sup>2</sup></b>
	<b>NSO 67.01.11:95</b>		<b>CODEX STAN 137-1981</b>
	Sugerido UFC	Aceptado UFC	
Recuento total, por gramo o ml	2.5X10 <sup>4</sup>	5X10 <sup>4</sup>	No deberán detectarse bacterias aeróbicas mesófilas en ninguna de las cinco unidades de muestra examinadas, cuando el ensayo se lleve a cabo de conformidad con el método descrito en un número que exceda de 10 <sup>5</sup> por gramo, ni un número que exceda de 2,5X10 <sup>4</sup> por g de tres o más de las cinco unidades de muestra examinadas (n=5, c=2, m=2,5X10 <sup>4</sup> , M=10 <sup>5</sup> ).
Coliformes por gramo o ml	10	10 <sup>2</sup>	No deberán detectarse bacterias coliformes en un número que exceda de 100 por g en ninguna de las cinco unidades de muestra examinadas, ni un número que exceda de 10 por g, en tres o más de las cinco muestras examinadas, cuando el ensayo se efectúa de conformidad con el método descrito (n=5, c=2, m=10 <sup>2</sup> ).
Salmonella, en 25 g o ml	0	0	No deberán detectarse organismos de salmonella en ninguna de las 10 muestras examinadas, cuando el ensayo se haya llevado a cabo de conformidad con el método descrito (n=10, c=0, m=0).
Staphylococcus aureus, por gramo o ml	0	10 <sup>2</sup>	No lo contiene
Escherichia coli, por gramo o ml	0	0	No lo contiene

<sup>1</sup> La norma Salvadoreña de helados y mezclas de helados, NSO 67.01.11:95; los parámetros microbiológicos de las mezclas de helados, son para las mezclas líquidas de helados.

<sup>2</sup> La norma del codex para helados comestibles y mezclas de helados, CODEX STAN 137-1981; menciona que las mezclas de helados concentradas y deshidratadas, deberán someterse a ensayos después de la adición de la cantidad prescrita de agua, para obtener un producto que se ajuste a la definición de mezcla de helado de la norma en cuestión.

CON TINUACION DE HELADOS Y MEZCLAS DE HELADOS

<b>HELADOS</b>			
<b>MICROORGANISMOS</b>	<b>NORMA SALVADOREÑA<sup>1</sup></b>		<b>NORMA DEL CODEX<sup>2</sup></b>
	<b>NSO 67.01.11:95</b>		<b>CODEX STAN 137-1981</b>
Recuento total, por gramo	Sugerido UFC	Aceptado UFC	No deberán detectarse bacterias aeróbicas mesófilas en ninguna de las cinco unidades de muestra examinadas, cuando el ensayo se lleve a cabo de conformidad con el método descrito en un número superior a $2,5 \times 10^5$ por gramo, ni un número que exceda de $5 \times 10^4$ por g de tres o más de las cinco unidades de muestra examinadas ( $n=5$ , $c=2$ , $m=5 \times 10^4$ , $M=2,5 \times 10^5$ ).
	$2,5 \times 10^4$	$5 \times 10^4$	
Coliformes por gramo	10	$10^2$	No deberán detectarse bacterias coliformes en ninguna de las cinco unidades de muestra examinadas, cuando el ensayo se efectúa con arreglo al método descrito, en un número que exceda de $10^3$ por g, ni un número que exceda de 100 por g de tres o más de las cinco muestras examinadas, ( $n=5$ , $c=2$ , $m=10^2$ , $M=10^3$ ).
Salmonella, en 25 g	0	0	No deberán detectarse organismos de salmonella en ninguna de las diez muestras examinadas, cuando el ensayo se haya llevado a cabo de conformidad con el método descrito ( $n=10$ , $c=0$ , $m=0$ ).
Staphylococcus aureus, por gramo	0	$10^2$	No lo contiene
Escherichia coli, por gramo	0	0	No lo contiene

<sup>1</sup> La norma Salvadoreña de helados y mezclas de helados, NSO 67.01.11:95

<sup>2</sup> La norma del codex para helados comestibles y mezclas de helados, CODEX STAN 137-1981

**TABLA 4.**

**LECHE CRUDA DE VACA**

FACTORES DE CALIDAD	NORMA SALVADOREÑA <sup>1</sup> NSO 67.01.01:96			NORMA DEL CODEX	
Clasificación	La leche cruda de vaca se clasifica según sus características microbiológicas, en las siguientes clases: clase A, clase B, clase C.			La norma salvadoreña de leche cruda de vaca no se pudo comparar con las normas de lácteos del codex alimentarius, por no encontrar similitud alguna en cuanto a los objetivos de las normas y contenido de parámetros.	
<b>Características físicas y químicas</b>					
Contenido de grasa láctea, % m/m, mínimo.	3				
Proteínas (Nx6.38), %m/m, mínimo	3.0				
Sólidos totales, % m/m, mínimo.	11.5				
Acidez, expresada como ácido láctico, %m/m	0.14 - 0.17				
Cenizas, % m/m promedio	0.7				
Punto de congelación, ° C	-0.530 a -0.570				
pH	6.6 - 6.7				
Densidad relativa (peso específico) , a 15 ° C	1.028 a 1.033				
Ensayo de reductasa (azul de metileno)	<b>Recuento de microorganismo por cm<sup>3</sup>, antes de la pasteurización</b>				
	<b>Clase A: 400,000 máx.</b> 6 hrs. mínimo.	<b>Clase B: 800,000 máx.</b> 4 hrs. mínimo	<b>Clase C: 1X10<sup>6</sup></b> < 4 hrs.		
Impurezas macroscópicas (sedimento), en 500 cm <sup>3</sup>	1 mg	2 mg	3 mg		
Contenido de células somáticas / cm <sup>3</sup>	750,000	650,000	1,000,000 máx.		
<b>Limites máximos para residuos de plaguicidas</b>					
Nombre del plaguicida: aldrín y dieldrín (HHDN y HEOD); residuo: aldrín y dieldrín, solos o en combinación, expresados como dieldrín	0.15 referido a la grasa				
bromofós-residuo: bromofós	0.02 referido a la leche entera				
bromofós etílico-residuo: bromofós etílico	0.02 referido a la leche entera				

**CONTINUACION DE LECHE CRUDA DE VACA**

<b>FACTORES DE CALIDAD</b>	<b>NORMA SALVADOREÑA</b>	<b>NORMA DEL CODEX</b>
carbofenotión-residuo total de carbofenotión, su sulfóxido y sulfona, junto con sus respectivos análogos oxigenados si están presentes, expresados como carbofenotión	0.1 referido a la grasa	La norma salvadoreña de leche cruda de vaca no se pudo comparar con las normas de lácteos del codex alimentarius, por no encontrar similitud alguna en cuanto a los objetivos de las normas y contenido de parámetros.
clordano-residuo: es una combinación de los isómeros cis- y trans-clordano y oxiclordano	0.05 referido a la grasa	
clordimeform-residuo: la suma de clordimeform y sus metabolitos determinados como 4-cloro-otoluidina y expresados como clor-dimeform	0.05 referido a la leche entera	
clorfenvifós-residuos: expresado como la suma de los isómeros alfa y beta de clorfenvifós	0.2 referido a la grasa	
clormequat-residuo: clormequat catión	0.1 referido a la grasa	
clorobenzilato-residuo: clorobenzilato	0.05 referido a la leche entera	
clorpirifós-residuo: clorpirifós	0.01 referido a la grasa	
cumafós-residuo: cumafós y sus compuestos oxigenados análogos expresados como cumafós	0.5 referido a la grasa	
crufomato-residuo: crufomato	0.05 referido a la leche entera	
diclorvós-residuo: diclorvós, incluido dicloroacetaldehido, cuando se encuentre presente	0.02 referido a la leche entera	
dioxatión-residuo: isómeros cis- y trans-del principal ingrediente activo, determinado y expresado como la suma de ambos isómeros	0.2 referido a la grasa	
diquat-residuo: diquat catión	0.01 referido a la leche	
endrina-residuo: combinación de endrina y detal-keto-endrina	0.02 referido a la grasa	

(6)

### CONTINUACION DE LECHE CRUDA DE VACA

<b>FACTORES DE CALIDAD</b>	<b>NORMA SALVADOREÑA</b>	<b>NORMA DEL CODEX</b>
eti6n-residuo: determinado como eti6n y su compuesto oxigenado an6logo y expresado como eti6n	0.5 referido a la grasa	La norma salvadore6a de leche cruda de vaca no se pudo comparar con las normas de l6cteos del codex alimentarius, por no encontrar similitud alguna en cuanto a los objetivos de las normas y contenido de par6metros.
fenclorf6s-residuo: determinado como fenclorf6s y su compuesto an6logo y expresado como fenclorf6s	0.04 referido a la leche	
fenitroti6n-residuo: fenitroti6n	0.05 referido a la grasa	
fenti6n-residuo: fenti6n y sus principales metabolitos, determinados separadamente o juntos expresados como fenti6n	0.05 referido a la leche entera	
heptacloro-residuo: combinaci6n de heptacloro y su ep6xido, expresados como heptacloro	0.15 referido a la grasa	
hexaclorobenceno-residuo: hexaclorobenceno	0.5 referido a la leche entera	
lindano-residuo: lindano	0.2 referido a la grasa	
mancozeb-residuo: mancozeb	0.02 referido a la leche entera	
monocrotof6s-residuo: monocrotof6s	0.002 referido a la leche entera	
paraquat-residuo: paraquat cati6n	0.01 referido a la leche entera	
triclorf6n-residuo: triclorf6n	0.05 referido a la grasa	
triciclohexilti6n-residuo: hidr6xido de triciclohexilti6n, excluyendo productos org6nicos de degradaci6n	0.5 referido a la grasa	

(6)

<sup>1</sup> Norma salvadore6a de Leche cruda de vaca. NSO 67.01.01:96



**LECHE CRUDA DE VACA**

**NORMA SALVADOREÑA**

**NSO 67.01.01:96**

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS	Clase A	Clase B	Clase C
Recuento de microorganismos por cm <sup>3</sup> , antes de la pasteurización	400,000, máximo	800,000 máximo	1X10 <sup>6</sup> , máx.

**TABLA 5.**

**LECHE PASTEURIZADA**

<b>FACTORES DE CALIDAD</b>	<b>NORMA SALVADOREÑA <sup>1</sup> NSO 67.01.02:96</b>			<b>NORMA DEL CODEX</b>
Materias primas y materiales	La leche pasteurizada, en cualquiera de sus tipos deberá ser elaborada a partir de leche cruda que cumpla con las especificaciones establecidas en la norma salvadoreña de Leche cruda de vaca. NSO 67.01.01:96			La norma salvadoreña de leche pasteurizada no se pudo comparar con las normas de lácteos del codex alimentarius, por no encontrar similitud alguna en cuanto a los objetivos de las normas y contenido de parámetros.
Contenido de vitaminas	La leche descremada, leche entera y semidescremada podrá ser enriquecida con vitaminas A y D en las cantidades siguientes: Vitamina A 2000 UI/L y Vitamina D 400 UI/L			
Características físicas y químicas:	<b>Tipo 1: leche integra, pasteurizada y homogenizada; fortificada o no.</b>	<b>Tipo 2: leche semidescremada, pasteurizada y homogenizada, fortificada o no.</b>	<b>Tipo 3: leche de vaca descremada, pasteurizada, homogenizada y fortificada.</b>	
Contenido de grasa láctea, % m/m	3.0, mín.	>1.5-<3.0	<1.0	
Proteínas(Nx6.38), %m/m, mínimo	3.0	3.0	3.0	
Sólidos lácteos totales, % m/m, mínimo.	11.5	10	9.0	
Sólidos lácteos no grasos, % m/m, mínimo.	8.5	8.5	8.5	
Acidez, expresada como ácido láctico, %m/m	0.14 - 0.15	0.14 - 0.15	0.14 -0.15	
Punto de congelación, ° C	-0.530 a -0.570	-0.530 a -0.570	-0.530 a -0.570	
Prueba de fosfatasa	negativo	negativo	negativo	
Impurezas macroscópicas	ausente	ausente	ausente	
Residuos de plaguicidas	Los límites máximos para residuos de plaguicidas serán los establecidos en la norma salvadoreña de Leche cruda de vaca. NSO 67.01.01:96			

(6)

<sup>1</sup> Norma salvadoreña de leche pasteurizada. NSO 67.01.02:96

**LECHE PASTEURIZADA**

**NORMA SALVADOREÑA**

**NSO 67.01.02:96**

MICROORGANISMO	UFC/ml.
Recuento total de bacteria, máximo	10,000
Coliformes totales	< 10
E. coli	ausente

**TABLA 6.**

<b>MANTEQUILLA</b>			
<b>FACTORES DE CALIDAD</b>	<b>NORMA SALVADOREÑA NSO 67.01.12:95 <sup>2</sup></b>		<b>NORMA DEL CODEX <sup>1</sup> CODEX STAN A-1-1971</b>
	SIN SAL	CON SAL	
Grasa Láctea, %m/m, mínimo.	83	80	80
Humedad, %m/m, máximo.	16	16	16
Sólidos no grasos, %m/m	1	1	2 máximo
Cloruros expresados como cloruros de sodio, %m/m	no lo contiene	0.5-1.5	no lo contiene
Aditivos: * Colorantes alimentarios (Dosis máxima) : Bixa Beta-Caroteno Curcumina	BPF		sin limitación
* Sales neutralizantes Ortofosfato sódico Carbonato de sodio Bicarbonato de sodio Hidróxido de sodio Hidróxido de calcio	Dosis máxima		Dosis máxima
	2000 mg/Kg, solas en proporción expresadas como sustancias anhidras		2000 mg/Kg, solas o en combinación expresadas como sustancias anhidras
Índice de la manteca	máximo	mínimo	
Índice de refracción	1.4558 a 40°C	1.4528 a 40°C	* 3
Índice de yodo	38	26	no lo contiene
Índice de Reichert-Meisser	32	20	no lo contiene
Índice de Polenske	3.6	1.3	no lo contiene
Índice de saponificación	234	219	no lo contiene
Determinación del Índice de Acidez	no lo contiene	no lo contiene	* 4
Contaminantes: cobre	no lo contiene		máximo 0.05 mg de Cu/Kg

(6), (10)

<sup>1</sup>La norma para la manteca y la manteca de suero, CODEX STAN A-1-1971; las características físicas y químicas se mencionan como Factores Esenciales de composición y calidad

<sup>2</sup> En la norma del Codex el cloruro de sodio se encuentra dentro de los Factores Esenciales de Composición y Calidad, como una adición al igual que los cultivos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico. La determinación del contenido de sal se realiza de acuerdo con la norma B-8 de la FAO/OMS, "Determinación del contenido de sal (cloruro de sodio) en la mantequilla".

\* <sup>3</sup> La determinación del Índice de refracción se realiza de acuerdo con la norma B-5 de la FAO/OMS, "Determinación del Índice de refracción de la materia grasa en la mantequilla".

\* <sup>4</sup> La determinación del Índice de acidez se realiza de acuerdo con la norma B-4 de la FAO/OMS, "Determinación del Índice de acidez de la materia grasa en la mantequilla".

## MANTEQUILLA. ESPECIFICACIONES

### NORMA SALVADOREÑA

#### NSO 67.01.12:95

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS UFC/g	<i>Producto elaborado apartir de crema fresca sin madurar UFC/g</i>	<i>Producto elaborado a partir de crema madurada UFC/g</i>
Microorganismos patógenos por gramo.	negativo	negativo
Gérmenes del grupo coliformes, por gramo, máximo.	10	10
Escherichia coli	negativo	negativo
Hongos y levaduras por gramo, máx.	20	20
Colonias de gérmenes proteolíticos, por gramo, Máximo	50	50

**TABLA 7.**

<b>CREMAS LACTEAS PASTEURIZADAS PARA EL CONSUMO DIRECTO</b>		
<b>FACTORES DE CALIDAD</b>	<b>NORMA SALVADOREÑA NSO 67.01.08:95 <sup>2</sup></b>	<b>NORMA DEL CODEX <sup>1</sup> CODEX STAN A-9-1976</b>
TIPO DE CREMA:	<b>materia grasa, % m/m</b>	<b>materia grasa, % m/m</b>
Crema rica en grasa	40-45	35 mín. 45máx.(como adición facultativa)
Crema baja en grasa	18	18
Crema batida y para batir	28	máx.<18
Crema batida rica en grasa	35	mín.28
Crema para batir rica en grasa	36-42	mín.28
Crema ligera en grasa	12 a 15	10
Materias primas y materiales:		
Azúcar (solamente en crema batida y para batir)	PCF	PCF <sup>1</sup>
Sólidos no grasos	2%	2%
Caseinatos	0.10%	0.10%
Aditivos alimentarios:	Dosis máximas	Dosis máximas
Estabilizadores <i>Sales de sodio, potasio y calcio:</i> *Acido clorhídrico *Acido cítrico *Acido carbónico *Acido ortofosfórico *Acido polifosfórico	2 g/Kg solos ó 3 g/Kg mezclados, expresadas como sustancias anhidras	2 g/Kg solos ó 3 g/Kg mezclados, expresadas como sustancias anhidras

(6), (10)

<sup>1</sup> Norma del Codex para la nata(crema), para el consumo directo. CODEX STAN A-9-1976, considera a los sólidos totales, azúcar y caseinatos dentro de los factores esenciales de composición y calidad

<sup>2</sup> Norma Salvadoreña de Cremas lácteas pasteurizadas para el consumo directo. NSO 67.01.08:95

## CREMAS LACTEAS PASTEURIZADAS PARA EL CONSUMO DIRECTO

FACTORES DE CALIDAD	NORMA SALVADOREÑA	NORMA DEL CODEX <sup>1</sup>
<p><i>Agentes espesantes y modificantes:</i></p> <p>Carragenano                      Alginatos de Na, K, NH<sub>4</sub>, Ca                      Gelatina                      Lecitinas                      Pectinas                      Carboximetilcelulosa, sodio                      Celulosa microcristalina                      Mono y diglicéridos                      Preparados de renina                      Agar Agar</p> <p><i>Gomas vegetales:</i></p> <p>-Goma de acacia(arábiga)                      -Goma guar                      -Goma de algarrobo                      -Goma xanthan</p>	<p>Han de utilizarse solamente en las cremas pasteurizadas batidas o en la crema UHT y en la crema esterilizada para batir.</p> <p style="text-align: center;">Max. 5 g/Kg solos ó mezclados</p>	<p>Han de utilizarse solamente en las cremas pasteurizadas batidas o en la crema UHT y en la crema esterilizada para batir.</p> <p style="text-align: center;">Max. 5 g/Kg solos ó mezclados</p>
<i>Gases inocuos:</i>	Solamente en las cremas batidas      dosis máxima	solamente en las cremas envasadas a presión y cremas batidas
*Dióxido de carbono (CO <sub>2</sub> )	BPF	BPF
*Oxido nitroso (NO <sub>2</sub> )	Solamente en las cremas batidas      dosis máxima	BPF
<p style="text-align: center;"><i>Sustancias aromáticas</i></p> <p>*Extractos de vainilla</p> <p>*Vainilla</p> <p>*Etilvainilla</p>	no las contiene	BPF BPF BPF

(6), (10)



## CREMAS LACTEAS PASTEURIZADAS PARA EL CONSUMO DIRECTO

### NORMA SALVADOREÑA

#### NSO 67.01.08:95

MICROORGANISMOS	n (1)	c (2)	m (3)	M (4)
Staphylococcus aureus, UFC/cm <sup>3</sup>	5	2	10	10 <sup>2</sup>
Coliformes totales, UFC/cm <sup>3</sup>	5	2	10	10
Coliformes fecales, UFC/cm <sup>3</sup>	5	0	0	0
Escherichia coli, UFC/cm <sup>3</sup>	5	0	0	0
Salmonella en 25 g	5	0	0	0
Recuento total de bacterias aeróbicas mesófilas, UFC/cm <sup>3</sup> *	5	3	3X10 <sup>4</sup>	5X10 <sup>4</sup>
Hongos y levaduras	5	1	10	20
Prueba de fosfatasa	5	0	0	0

\* Solo a cremas no cultivadas

(1) n= Número de muestras que deben analizarse

(2) c = Número de muestras que se permite tengan un recuento mayor que m pero no mayor que M

(3) m= Recuento máximo recomendado

(4) M= Recuento máximo permitido

**TABLA 8.**

**PRODUCTOS DE IMITACION DE LA CREMA DE LA LECHE**

FACTORES DE CALIDAD	NORMA SALVADOREÑA <sup>1</sup> NSO 67.01.09:95			NORMA DEL CODEX
Materias primas y materiales:	aceites, grasas comestibles vegetales u otros tipos de grasas y aceites comestibles autorizadas para el consumo humano, azúcar y/o jarabe de maíz, caseína y/o caseinato de sodio, aislados proteicos de soya, lactosa, aditivos alimentarios, agua potable.			La norma salvadoreña de productos de imitación de la crema de leche, no se pudo comparar con las normas de lácteos del codex alimentarius, por no encontrar similitud alguna en cuanto a los objetivos de las normas y contenido de parámetros.
Materia grasa %en masa	<b>LIVIANA</b>	<b>LIGERAMENTE CONCENTRADO</b>	<b>CONCENTRADO</b>	
	8.0, mínimo	más de 16.0, mínimo	más de 25.0, mínimo	
	no lo contiene	25, máximo	no lo contiene	
Acidez como ácido láctico, g/100g, máximo	0.16	0.16	0.16	
Crema acidulada % de acidez	0.50%	0.50%	0.50%	
Aditivos alimentarios:	Los aditivos indicados deberán cumplir con la norma salvadoreña correspondiente o en su defecto con las normas del Codex Alimentarius			
<i>Estabilizadores, espesantes y/o emulsionantes:</i> Sales de sodio, potasio y calcio; de los ácidos: clorhídrico, cítrico, carbónico, ortofosfórico,	en cantidad no mayor de 3 g/Kg cuando se emplea mezcladas, en ambos casos expresadas como sustancias anhidras.			
Estearoil lactilato de sodio	en cantidad no mayor de 3 g/Kg de producto terminado			
Carragenina, alginatos de sodio, potasio, amonio y calcio, gelatina, lecitina, pectinas, carboximetilcelulosa de sodio, celulosa microcristalina, mono y diglicéridos, agar agar, goma arábica, goma guar, goma de algarrobo y goma xanthan	solos o mezcaldos en cantidad no mayor de 5g/kg de producto terminado			
Esteres de ácidos grasos con sacarosa	en cantidad limitada por las prácticas correctas de fabricación			
<i>Saborizantes:</i> saborizantes de leche naturales o artificiales	en cantidad limitada por las prácticas correctas de fabricación			

(6)

<sup>1</sup> Productos de Imitación de la crema de leche. NSO 67.01.09:95

## PRODUCTOS DE IMITACION DE LA CREMA DE LECHE. ESPECIFICACIONES

### NORMA SALVADOREÑA

#### NSO 67.01.09:95

MICROORGANISMO	n (1)	c (2)	m (3)	M (4)
Staphylococcus aureus, UFC/cm <sup>3</sup>	5	2	10	10 <sup>2</sup>
Coliformes totales, por gramo	5	1	10	10
Coliformes fecales, por gramo	5	0	0	0
Escherichia coli, por gramo	5	0	0	0
Recuento total de bacterias aeróbicas mesófilas, UFC/cm <sup>3</sup>	5	3	4X10 <sup>4</sup>	6X10 <sup>4</sup>
Hongos y levaduras	5	0	0	0
Prueba de fosfatasa	5	0	0	0
Salmonella en 25 g	5	0	0	0

(1) n= Número de muestras que deben analizarse

(2) c = Número de muestras que se permite tengan un recuento mayor que m pero no mayor que M

(3) m= Recuento máximo recomendado

(4) M= Recuento máximo permitido

**TABLA 9.**

**YOGUR. ESPECIFICACIONES**

**CLASIFICACION SEGUN FACTORES DE CALIDAD:**

**a) YOGUR <sup>1</sup>**

FACTORES DE CALIDAD	NORMA SALVADOREÑA		NORMA DEL CODEX	
	NSO 67.01.10:95		CODEX STAN A-11a-1975, CODEX STAN A-11b-1976	
Materia grasa, gramo por 100g.	mínimo	máximo	mínimo	máximo
	3	6	3	no lo contiene
Extracto seco magro	no lo contiene		8.2	no lo contiene
Sólidos totales, gramo por 100 g.	11.5	no lo contiene	no lo contiene	
Acidez, gramo por 100 g.	0.6	1.2	no lo contiene	

**b) YOGUR SEMIDESCREMADO**

Factores de calidad	NORMA SALVADOREÑA		NORMA DEL CODEX	
	NSO 67.01.10:95		CODEX STAN A-11a-1975, CODEX STAN A-11b-1976	
Materia grasa, gramo por 100g.	mínimo	máximo	mínimo	máximo
	1.5	2.9	más de 0.5	menos de 3
Extracto seco magro	no lo contiene		8.2	no lo contiene
Sólidos totales, gramo por 100 g.	10.1	no lo contiene	no lo contiene	
Acidez, gramo por 100 g.	0.6	1.2	no lo contiene	

**c) YOGUR DESCREMADO**

Factores de calidad	NORMA SALVADOREÑA		NORMA DEL CODEX	
	NSO 67.01.10:95		CODEX STAN A-11a-1975, CODEX STAN A-11b-1976	
Materia grasa, gramo por 100g.	mínimo	máximo	mínimo	máximo
	0	1.4	no lo contiene	0.5
Extracto seco magro	no lo contiene		8.2	no lo contiene
Sólidos totales, gramo por 100 g.	8.6	no lo contiene	no lo contiene	

Acidez, gramo por 100 g.	0.6	1.2	no lo contiene
--------------------------	-----	-----	----------------

**CONTINUACION DE LA NORMA DE YOGUR**

**PARA YOGUR, YOGUR SEMIDESCREMADO Y YOGUR DESCREMADO.**

<b>NORMA SALVADOREÑA</b>		<b>NORMA DEL CODEX</b>
Materias primas esenciales:  Leche y productos lácteos	como especificaciones y características, la leche con la cual se elaborará el yogur, deberá ser pasteurizada y cumplirá con la norma de leche pasteurizada.	leche pasteurizada o leche concentrada, o leche pasteurizada parcialmente descremada, o leche concentrada parcialmente descremada, o leche pasteurizada, o una mezcla de dos o más de estos productos
Ingredientes esenciales	como especificaciones y características, exclusivamente microorganismos seleccionados; inóculo de Lactobacillus bulgaricus y Streptococcus thermophilus	cultivos de Lactobacillus bulgaricus y Streptococcus thermophilus
Ingredientes facultativos	Los edulcorantes se encuentran como especificaciones y características, y menciona que deben de cumplir con las normas salvadoreñas correspondientes.	leche en polvo, leche descremada en polvo, suero de mantequilla sin fermentar suero concentrado, suero en polvo, proteínas de suero concentradas, proteínas de leche solubles en agua, caseína alimentaria, caseínatos fabricados a partir de productos pasteurizados, cultivos de bacterias adecuadas productoras de ácido láctico, además de los mencionados en las adiciones esenciales, azúcares, colorantes naturales inocuos (solamente para yogur aromatizado y productos tratados térmicamente después de la fermentación).
Alimentos e ingredientes aromatizantes	como especificaciones y características, menciona: fruta fresca pasteurizada inmediatamente antes de incorporar al yogur fruta elaborada: jugos, néctares, pulpas, jaleas, mermeladas o fruta elaborada en otras formas . Deberán ser pasteurizadas inmediatamente antes de incorporar, aromatizantes naturales o artificiales debidamente autorizados	ingredientes aromatizantes naturales, tales como: fruta (fruta, en conserva, congelada rápidamente en polvo), puré de fruta pulpa de fruta, compota, jarabe de fruta, jugo de fruta, miel , chocolate, cacao, nueces, café, especias y otros ingredientes naturales aromatizantes inocuos. Solamente para yogur aromatizado y productos tratados térmicamente después de la fermentación.

## CONTINUACION DE LA NORMA DE YOGUR

Aditivos alimentarios <sup>2</sup>	Dosis máxima gramos por 100g	<b>NORMA DEL CODEX CODEX STAN A-11b-1976</b>
• Aromas:	como especificaciones y características, aromatizantes naturales o artificiales debidamente autorizados	aromas y aromatizantes naturales, aromatizantes idénticos a los naturales, aromatizantes artificiales que figuran en el Codex Alimentarius (vol. XIV)
• Conservadores:		
Acido benzoico o su sal sódica	0.04	
Acido Sórbico <sup>3</sup> o sus sales de sodio o de potasio	0.08	* 4
Dióxido de azufre	0.008	

(6),(10)

<sup>1</sup> Los requisitos químicos de la norma salvadoreña para el Yogur NSO 67.01.10:95; se refiere a la clasificación del producto: yogur entero, natural o simple azucarado, saborizado, aromatizado o con frutas. El Codex Alimentarius tiene una norma para el yogur y yogur azucarado CODEX STAN A-11a-1975, yogur aromatizado y productos tratados térmicamente después de la fermentación CODEX STAN A-11b-1976; ambas normas tienen los requisitos químicos iguales.

<sup>2</sup> La norma del codex de yogur y yogur azucarado dice que el yogur no contiene ningún aditivo alimentario, pero la norma del codex de yogur aromatizado y productos tratados térmicamente después de la fermentación si contiene aditivos alimentarius por este motivo la norma salvadoreña de yogur, que incluye al yogur saborizado aromatizado contiene aditivos alimentarios.

<sup>3</sup> La norma de yogur aromatizado y productos tratados térmicamente después de la fermentación, CODEX STAN A-11b-1976; incluye la sal de calcio para el ácido sórbico.

<sup>4</sup> La norma de yogur aromatizado y productos tratados térmicamente después de la fermentación, CODEX STAN A-11b-1976, menciona que las dosis permitidas de los conservadores de las normas individuales para frutas y productos a base de frutas, en una dosis máxima de 50 mg/kg (solos o mezclados)en el producto final.

CONTINUACION DE LA NORMA DE YOGUR

NORMA SALVADOREÑA		NORMA DEL CODEX
* Colorantes:	Dosis máxima en g por 100g	Dosis máxima (mg/kg)
Negro PN o Negro Brillante BN	Menciona que solo se permitirá el uso de estos colorantes naturales o artificiales autorizados.	12
Colores caramelo		150
Carmisina o Azorubina		57
Cochinilla o ácido carmínico		20
Eritrosina BS		27
Azul FD y C, No. 1. (Azul brillante FCF)		no lo contiene
Indigo Carmín o Indigotina		6
Verde S o Acido verde brillante BS o Verde lisamina		2
Ponceau 4R o Cochinilla Roja A		48
Rojo 2G		30
Amarillo ocaso FCF o Amarillo naranja S		12
Tartrazina		18
Otros ingrediente colorantes extraídos de frutas naturales y productos vegetales		no lo contiene
* Estabilizadores:	Solo dice que el producto podrá contener estabilizadores	5 g/kg sólo o mezclados
Agar-agar		
Goma arábica		
Carragenina		
Furcellarano		
Goma guar		
Goma karaya		
Goma de algarrobo		
Alginato de propilenglicol		
Carboximetilcelulosa sódica		
Alginato de sodio, potasio, calcio y amonio (algin)		
Goma tragacanto		
Goma xanthan		
Pectina	Solo dice que el producto podrá contener estabilizadores	10 g/Kg
Gelatina		

Almidones y almidones modificados que figuran en el Codex Alimentarius (Volumen XIV)		
--	--	--

(6), (10)



## YOGUR. ESPECIFICACIONES TECNICAS

### NORMA SALVADOREÑA

NSO 67.01.10:95

LIMITES MAXIMOS PERMITIDOS	LIMITE (UFC)
Coliformes por gramo, máximo	10
Escherichia coli por gramo	negativo
Levaduras y mohos por gramo, máximo	200
Prueba fosfatasa	negativo

**TABLA 10.**

**QUESOS NO MADURADOS**

**QUESO COTTAGE**

FACTORES DE CALIDAD	NORMA SALVADOREÑA NSO 67.01.04:95		NORMA DEL CODEX CODEX STAN C-16-1968
	Porcentaje de humedad	cottage 80 máx.	cottage con crema 80 máx.
Porcentaje de grasa láctea	no > de 2.0 en base húmeda	no < de 4.0 en base húmeda	4 mín.
Materias primas:	Leche pasteurizada entera, semidescremada o descremada, leche evaporada, leche en polvo, crema o suero de leche <sup>1</sup>		Leche de vaca desnatada pasteurizada para el queso "cottage cheese". Ingredientes lácteos para la formación de crema para "cottage cheese" de crema: nata, leche desnatada, (leche condensada, leche seca no grasa, proteína de leche seca). <sup>2</sup>
Clase de leche:			
Cultivos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico y aroma (fermentos lácticos), cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas, cloruro de sodio,	Como materias primas y materiales de la siguiente manera: enzimas y/o cultivos de bacterias inócuas, sal de calidad alimentaria, aditivos alimentarios, condimentos apropiados y/o saborizantes.		Como adiciones autorizadas para el queso "cottage cheese"; tambien es una adición permitida para la mezcla de la formación de crema para "cottage cheese" de crema que tiene que pasteurizarse.
agua,	no lo contiene		
cloruro de calcio	Como coadyuvante de la coagulación 0.02% m/m máx. con respecto a la leche empleada en la elaboración y referido a la sal anhidra		Como adición autorizada 200 mg/kg de la leche empleada
ácido láctico, ácido cítrico, ácido fosfórico,	Como reguladores de pH. Cantidades limitadas por las prácticas correctas de fabricación		Como adiciones autorizadas para el queso "cottage cheese"; tambien es una adición permitida para la mezcla de la formación de crema para "cottage cheese" de crema que tiene que pasteurizarse.
ácido clorhídrico, cloruro de sodio,	no lo contiene		
caseinato (sódico, amónico, cálcico, potásico), <sup>2</sup>	no lo contiene		
<b>ingredientes estabilizadores <sup>3</sup>:</b>	Como estabilizadores, Dosis máx. en el producto final, 0.5% expresado en masa, sólo o mezclados		
goma de algarrobo, goma carakaya <sup>4</sup> , goma guar, gelatina, carragenina, alginato de propilenglicol <sup>4</sup> , ácido alginico o sus sales carboximetilcelulosa			
goma tragacanto <sup>5</sup> , suliato cálcico, furcelerano o sus sales, lecitina,	no lo contiene		

**CONTINUACIÓN DE QUESO COTTAGE (QUESOS NO MADURADOS)**

<b>FACTORES DE CALIDAD</b>	<b>NORMA SALVADOREÑA</b>	<b>NORMA DEL COEX</b>
goma de avena, goma xanthan	Como estabilizadores, Dosis máx. en el producto final, 0.5% expresado en masa, solos o mezclados	no lo contiene
gluconato-delta-lactona,	no lo contiene	10 g/kg dosis máx.
ácido acético, ácido sódico y/o carbonato cálcico,	Como reguladores de pH. Cantidades limitadas por las prácticas correctas de fabricación	no lo contiene
<b>Soporte para estabilizadores:<sup>6</sup></b> azúcar, dextrosa, sólidos de jarabe de maíz, deririna, glicerina, 1,2-propilenglicol	no lo contiene	es una adición permitida para la mezcla de la formación de crema para "cottage cheese" de crema que tiene que pasteurizarse
<b>Conservadores:</b> ácido sórbico y/osus sales de sodio y potasio, expresado como ácido sórbico.	Como conservador <sup>7</sup> , en cantidad máx.de 0.3% en masa en el producto final	no lo contiene

(6), (10)

<sup>1</sup> Para la norma de quesos no madurados NSO 67.01.04:95; también se podrá emplear como materia prima para la elaboración de los quesos no madurados leche sometida a otros procesos tecnológicos y cuyas características microbiológicas sean equivalentes o mejores que las de la leche pasteurizada.

<sup>2</sup> Para la norma internacional individual del Codex para el "Cottage Cheese", incluido "Cottage Cheese" de crema, CODEX STAN C-16-1968; el peso de los sólidos añadidos no deberá exceder, solos o mezclados, de 30 g/kg de la mezcla para la formación de crema

<sup>3</sup> Para la norma internacional individual del Codex para el "Cottage Cheese", incluido "Cottage Cheese" de crema, CODEX STAN C-16-1968; sólidos añadidos por los ingredientes estabilizadores, que posiblemente incluyen el soporte, no deberá exceder e 0,5% en peso de la mezcla de formación de crema.

<sup>4</sup>Para la norma internacional individual del Codex para el "Cottage Cheese", incluido "Cottage Cheese" de crema, CODEX STAN C-16-1968; aprobado temporalmente

<sup>5</sup> Para la norma internacional individual del Codex para el "Cottage Cheese", incluido "Cottage Cheese" de crema, CODEX STAN C-16-1968; sujeto a aprobación

<sup>6</sup> Para la norma internacional individual del Codex para el "Cottage Cheese", incluido "Cottage Cheese" de crema, CODEX STAN C-16-1968; sólidos añadidos por los ingredientes estabilizadores, que posiblemente incluyen el soporte, no deberá exceder e 0,5% en peso de la mezcla de formación de crema.

<sup>7</sup> Para la norma de quesos no madurados NSO 67.01.04:95 se emplean los conservadores solamente en los quesos no madurados que se presenten rodajeados o en porciones equivalentes a unidades de consumo

CONTINUACION DE QUESOS NO MADURADOS

<b>QUESO CREMA</b>				
<b>FACTORES DE CALIDAD</b>	<b>NORMA SALVADOREÑA NSO 67.01.04:95</b>	<b>NORMA DEL CODEX CODEX STAN C-31-1973</b>		
Porcentaje de humedad	65 máx.	<i>Queso de nata (crema)</i>	<i>Queso de nata (crema) 28%</i>	<i>Queso de nata (crema) 24%</i>
		55 máx.	58 máx.	62 máx.
Porcentaje de grasa láctea	no < de 24 en base húmeda	33 mín	28 mín.	24 mín.
		70 mín. extracto seco	60 mín. extracto seco	60 mín. extracto seco
Materias primas:	Leche pasteurizada entera, semidescremada o descremada, leche evaporada, leche en polvo, crema o suero de leche <sup>1</sup>	Leche de vaca y nata (crema) pasteurizadas		
Clase de leche:				
<b>Adiciones necesarias:</b>	Como materias primas y materiales de la siguiente manera: enzimas y/o cultivos de bacterias inócuas, sal de calidad alimentaria, aditivos alimentarios, condimentos apropiados y/o saborizantes,	Las contiene como adiciones necesarias		
Bacterias inoñas productoras de ácido láctico y aroma (fermentos lácticos), cloruro de sodio				
<b>Adiciones facultativas<sup>2</sup>:</b> Cuajo u otras enzimas coagulantes		Las contiene como adiciones facultativas		
Cloruro de calcio	Como coadyuvante de la coagulación 0.02% m/m máx. con respecto a la leche empleada en la elaboración y referido a la sal anhidra	no lo contiene		
<b>Gomas vegetales:</b>	Como estabilizadores, Dosis máx. en el producto final, 0.5% expresado en masa, sólo o mezclados	Las contiene como gomas vegetales		
goma de algarrobo, goma carakaya <sup>3</sup> , goma guar, carragenina y goma xanthán.				
goma tragacanto <sup>4</sup>	no lo contiene	La contiene como goma vegetal		
goma de avena, carboximetil celulosa de sodio	Como estabilizadores, Dosis máx. en el producto final, 0.5% expresado en masa, sólo o mezclados.	no lo contiene		
<b>Otros espesantes:</b>	Como estabilizadores, Dosis máx. en el producto final, 0.5% expresado en masa, sólo o mezclados.	Los contiene como otros agentes espesantes		
gelatina, alginato de propilenglicol, ácido alginico o sus sales,				

## CONTINUACIÓN DE QUESOS NO MADURADOS

<b>QUESO CREMA</b>		
<b>FACTORES DE CALIDAD</b>	<b>NORMA SALVADOREÑA NSO 67.01.04:95</b>	<b>NORMA DEL CODEX CODEX STAN C-31-1973</b>
pectinas	no lo contiene	La contiene como otros agentes espesantes
<b>Regulador es de pH:</b> ácido cítrico, ácido fosfórico, ácido acético, ácido láctico, ácido sódico y/o carbonato calcico	Como regulador de pH, las cantidades limitadas por las prácticas correctas de fabricación para cada tipo de queso y que la adición de estos reguladores no afecte las características del producto	no los contiene
<b>Conservadores:</b> ácido sórbico y/o sus sales de sodio y potasio, expresado como ácido sórbico.	Como conservador <sup>5</sup> en una cantidad máxima de 0.3% en masa en el producto final	no los contiene

(6), (10)

<sup>1</sup> Para la norma de quesos no madurados NSO 67.01.04:95; también se podrá emplear como materia prima para la elaboración de los quesos no madurados la leche sometida a otros procesos tecnológicos y cuyas características microbiológicas sean equivalentes o mejores que las de la leche pasteurizada.

<sup>2</sup> Para la norma internacional individual del Codex para el Queso de nata (crema), CODEX STAN C-31-1973; El peso total de las adiciones facultativas enumeradas arriba no debe exceder de 5 g/Kg del peso del queso terminado.

<sup>3</sup> Para la norma internacional individual del Codex para el Queso de nata (crema), CODEX STAN C-31-1973; Aprobado temporalmente

<sup>4</sup> Para la norma internacional individual del Codex para el Queso de nata (crema), CODEX STAN C-31-1973; Aprobación aplazada

<sup>5</sup> Para la norma de quesos no madurados NSO 67.01.04:95 se emplean los conservadores solamente en los quesos no madurados que se presenten rodajeados o en porciones equivalentes a unidades de consumo

CONTINUACIÓN DE QUESOS NO MADURADOS

<b>QUESO DE SUERO</b>				
<b>FACTORES DE CALIDAD</b>	<b>NORMA SALVADOREÑA</b>	<b>NORMA DEL CODEX</b>		
	<b>NSO 67.01.04:95</b>	<b>CODEX STAN A-7-1971<sup>1</sup></b>	<i>Quesos de suero con crema</i>	<i>Queso de suero</i>
Porcentaje de humedad	80 máx.	no lo contiene	no lo contiene	no lo contiene
Porcentaje de grasa láctea <sup>1</sup>	> 10 < 33 en base húmeda	33% mín. extracto seco	10% como mínimo y menos del 33%	menos 10%
Materias primas: Clase de leche:	Leche pasteurizada entera, semidescremada o descremada, leche evaporada, leche en polvo, crema o suero de leche <sup>2</sup>	Sólidos o semisólidos obtenidos por la concentración de suero, con o sin adición de leche, crema u otras materias de origen lácteo, y el moldeo del suero concentrado		
otras materias primas y materiales:	enzimas y/o cultivos de bacterias inócuas, sal de calidad alimentaria, aditivos alimentarios, condimentos apropiados y/o saborizantes,	no los contiene		
Cloruro de calcio	Como coadyuvante de la coagulación 0.02% m/m máx. con respecto a la leche empleada en la elaboración y referido a la sal anhidra			
<i>Estabilizadores:</i> goma de algarrobo, goma carakaya, goma guar, carragenina, goma xanthan, goma de avena, carboximetil celulosa de sodio, gelatina, alginato de propilenglicol, ácido alginico o sus sales.	Dosis máx. en el producto final, 0.5% expresado en masa, sólo o mezclados. <b><i>Se podrán emplear preferiblemente en los casos de queso cottage, queso cottage con crema y queso crema.</i></b>	no los contiene		
<i>Reguladores de pH</i> ácido cítrico, ácido fosfórico, ácidoacético, ácido láctico, ácido sódico y/o carbonato cálcico.	Dosis máx. en el producto final, cantidad limitada por las prácticas correctas de fabricación para cada tipo de queso y que la adición de éstos reguladores no afecten las características del producto.	no lo contiene		

**Conservadores:**

ácido sórbico y/o sus sales de sodio y potasio, referido a ácido sórbico.

Como conservador<sup>3</sup> en una cantidad máxima de 0.3% expresado en masa en el producto final

Como aditivo alimentario, en dosis máxima de 1g/kg calculado como ácido sórbico

(6), (10)

<sup>1</sup>La norma general del Codex para los queso de suero CODEX STAN A-7-1978, el contenido de grasa en el extracto seco del queso de suero incluye el agua de cristalización de la lactosa.

<sup>2</sup> Para la norma de quesos no madurados NSO 67.01.04:95; también se podrá emplear como materia prima para la elaboración de los quesos no madurados leche sometida a otros procesos tecnológicos y cuyas características microbiológicas sean equivalentes o mejores que las de la leche pasteurizada.

<sup>3</sup> Para la norma de quesos no madurados NSO 67.01.04:95 se emplean los conservadores solamente en los quesos no madurados que se presenten rodajeados o en porciones equivalentes a unidades de consumo

CONTINUACION DE QUESOS NO MADURADOS, QUE HAN SIDO COMPARADOS CON LA NORMA GENERAL DE QUESO DEL CODEX.

FACTORES DE CALIDAD	NORMA SALVADOREÑA										NORMA DEL CODEX <sup>2</sup>				
											CODEX STAN A-6-1978				
	<i>NSO 67.01.04:95</i>										Clasificación de los quesos en función de la dureza, contenido de grasa:				
Porcentaje de humedad	Queso quark	Queso quark alto de grasa	Queso ricotta	Queso fresco bajo en grasa	Queso fresco	Queso de capas	Queso duro	Queso mozzarella	Quesillo alto en grasa	Quesillo o bajo en grasa	Queso extra duro	Queso duro	Semiduro	Semiblando	Blando
	80	60	80	70	70	45	39	60	60	60	< 51 sin materia grasa	45-56 sin materia grasa	54-63 sin materia grasa	61-69 sin materia grasa	> 67 sin materia grasa
Porcentaje de grasa láctea	no > de 8	no < de 18	no < de 0.5 (1)	no > de 1.2	no < de 1.23	no < de 1.4	no < de 9.0	no < de 18	no < de 18	no > de 18	>60 en extracto seco <b>rico en grasa</b>	45-60 en extracto seco <b>extra graso</b>	25-45 en extracto seco <b>semigraso</b>	10-25 en extracto seco <b>pobre en grasa</b>	< 10 en extracto seco <b>descremado</b>
<b>Materias primas:</b>	Leche pasteurizada entera, semidescremada o descremada, leche evaporada, leche en polvo, crema o suero de leche; también se podrá emplear leche sometida a otros procesos tecnológicos y cuyas características microbiológicas sean equivalentes o mejores que las de leche pasteurizada.										Leche coagulada, leche desnatada, leche parcialmente descremada, crema, crema de suero, o suero de mantequilla o una combinación cualquiera de estas materias.				
Clase de leche:															
<b>Adiciones necesarias:</b>	Como materias primas y materiales de la siguiente manera: enzimas y/o cultivos de bacterias inócuas, sal de calidad alimentaria, aditivos alimentarios, condimentos apropiados y/o saborizantes, cualquier otro producto de calidad comestible cuyo uso sea reconocido para la elaboración de quesos no madurados en sus diferentes tipos										por la acción de cuajo u otros coagulantes apropiadas, técnicas de elaboración que comprenden la coagulación de la leche y/o otras materias obtenidas de la leche, sustancias aromatizantes naturales no derivadas de la leche; tales como especias, en una proporción tal que sólo puedan considerarse como sustancias aromáticas y siempre que dichas sustancias no se pretendan sustituir alguno de los constituyentes de la leche y que el queso continúe siendo el componente principal. Se permitirán sólo aquellas adiciones permitidas en una norma individual o de grupo.				
Bacterias ino-cuas productoras de ácido láctico y aroma (fermentos lácticos), cloruro de sodio															
<b>Adiciones facultativas:</b> Cuajo u otras															



enzimas coagulantes		individual o de grupo.
<b>FACTORES DE CALIDAD</b>	<b>NORMA SALVADOREÑA NSO 67.01.04:95</b>	<b>NORMA DEL CODEES CODEES STAN A-6-1978</b>
Cloruro de calcio	Como coadyuvante de la coagulación en una cantidad máxima de 0.02% m/m, con respecto a la leche empleada en la elaboración y referido a la sal anhidra.	no lo contiene
<i>Gomas vegetales:</i> goma de algarrobo, goma carakaya, goma guar, carragenina, goma xanthan	Dosis máxima en el producto final 0.5%, expresado en masa, sólo o mezclados. <b><i>Se podrán emplear de preferiblemente en los casos de queso cottage, queso cottage con crema y queso crema.</i></b>	Otras adiciones: en los quesos para los que haya una norma internacional individual o de grupo podrán ememplearse solamente las adiciones que sean necesarias tecnológicamente y que estén permitidas en una norma individual o de grupo para un tipo análogo de queso, o similar segun las características.
goma de avena carboximetilcelulosa de sodio		
<i>Otros espesantes:</i> gelatina, alginato de propilenglicol, ácido alginico o sus sales,		
<i>Reguladores de pH:</i> ácido cítrico, ácido fosfórico, ácido acético, ácido láctico, ácido sódico y/o carbonato calcico	Dosis máxima en el producto final , cantidad limitada por las prácticas correctas de fabricación para cada tipo de queso y que la adición de éstos reguladores no afecten las características del producto	
<i>Conservadores:</i> ácido sórbico y/o sus sales de sodio y potasio, expresado como ácido sórbico.	Solamente en los quesos no madurados que se presenten rodajeados o en porciones equivalentes a unidades de consumo en cantidad máxima de 0.3% expresado en masa en el producto final y referido al ácido sórbico	

(6), (10)

<sup>1</sup> Para la norma de Quesos no madurados NSO 67.01.04:95, cuando se declare leche entre los ingredientes empleados en la elaboración, el requisito será de 4% como mínimo.

<b>QUESOS NO MADURADOS. ESPECIFICACIONES</b>				
<b>NORMA SALVADOREÑA</b>				
<b>NSO 67.01.04:95</b>				
<b>MICROORGANISMO</b>	<b>n (1)</b>	<b>c (2)</b>	<b>m (3)</b>	<b>M (4)</b>
Staphylococcus aureus, UFC/cm <sup>3</sup>	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Coliformes totales, UFC/cm <sup>3</sup>	5	2	100	500
Coliformes fecales UFC/cm <sup>3</sup>	5	1	<10	10
Escherichia coli, UFC/cm <sup>3</sup>	5	0	0	0
Salmonella en 25 gramos	5	0	0	0

(1) n = Número de muestras que deben analizarse

(2) c = Número de muestras que se permite que tengan un recuento mayor que m pero no mayor que M

(3) m = Recuento máximo recomendado

(4) M = Recuento máximo permitido

**TABLA 11.****QUESOS MADURADOS****QUESO CHEDDAR**

<b>FACTORES DE CALIDAD</b>	<b>NORMA SALVADOREÑA NSO 67.01.03:95</b>	<b>NORMA DEL CODEX CODEX STAN C-1-1966</b>
Humedad % m/m, máximo.	39	39
Grasa láctea en extracto seco % mínimo	48	48
Extracto seco, % m/m, mínimo.	61	61
Materias primas:		
Clase de leche:	Leche pasteurizada, entera, semidescremada o descremada, leche evaporada, leche en polvo, crema; también se podrá emplear leche sometida a otros procesos tecnológicos y cuyas características microbiológicas sean equivalentes o mejores que las de la leche pasteurizada.	Leche de vaca
Cultivos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico (fermentos lácticos) cuajo u otras enzimas coagulantes apropiadas, cloruro de sodio	Todos como materias primas y materiales, al mencionar la sal se hace referencia a la sal de calidad alimentaria.	Como adiciones necesarias
Cloruro de calcio	Como aditivo alimentario, en un máximo de 200 mg/Kg de leche utilizada	Como adición facultativa, en un máximo de 200 mg/Kg de leche utilizada
Achiote (Bixa orellana) <sup>1</sup> y beta caroteno, solos o en combinación	Como aditivos alimentarios, en un máximo de 600 mg/Kg de queso	Como adiciones facultativas, en un máximo de 600 mg/Kg de queso
Acido sórbico y sales de sodio y potasio	Como aditivos alimentarios, en un máximo de 1 g/Kg expresado como ácido sórbico	Como adiciones facultativas, en un máximo de 1.000 mg/Kg expresados como ácido sórbico.
Preparado de enzimas inocuas y adecuadas de origen animal o vegetal	no lo contiene	Como adiciones facultativas, durante el proceso de fabricación se podrá añadir el preparado, capaz de

		facilitar el curado o el desarrollo del aroma del queso Cheddar, en una cantidad tal que el peso del extracto seco de dicho preparado no exceda de 1.000 mg/Kg de la leche utilizada.
--	--	---

**CONTINUACION DE QUESOS MADURADOS**

<b>QUESO CHEDDAR</b>				
<b>FACTORES DE CALIDAD</b>	<b>NORMA SALVADOREÑA NSO 67.01.03:95</b>		<b>NORMA DEL CODEX CODEX STAN C-1-1966</b>	
Nitrato de sodio y potasio <sup>2</sup>	Como aditivos alimentarios, en un máximo de 50 mg/Kg de queso		no lo contiene	
Agua	Como aditivo alimentario , agua potable		no lo contiene	
Clasificación:	% <i>Humedad máx.</i>	% <i>Grasa mín. En extracto seco</i>	<b>CODEX STAN A-6-1978<sup>(3)</sup></b>	
			% Humedad sin materia grasa	% de Grasa en extracto seco
Quesos extraduros	36	37	< 51	> 60
Quesos duros	44	45	49-56	45-60
Quesos semiduros	47	50	54-63	25-45
Quesos semiblando	no lo contiene	no lo contiene	61-69	10-25
Quesos blandos	50 (suaves)	50 (suaves)	> 67	< 10

(6), (10)

<sup>1</sup> Aprobado temporalmente para la Norma Internacional individual del Codex para el Queso Cheddar. CODEX STAN C-1-1966

<sup>2</sup> Para la Norma Salvadoreña de Quesos madurados NSO 67.01.03:95. Se consideran como aditivos alimentarios, cualquier otro producto de calidad comestible cuyo uso sea reconocido para la elaboración de quesos madurados en sus diferentes tipos.

<sup>3</sup> Tomado de la Norma Genaral del Codex para el Queso. CODEX STAN A-6-1978

CONTINUACION DE DE QUESOS MADURADOS

<b>QUESO DAMBO</b>			
<b>FACTORES DE CALIDAD</b>	<b>NORMA SALVADOREÑA</b>	<b>NORMA DEL CODEX</b>	
	<b>NSO 67.01.03:95</b>	<b>CODEX STAN C-3-1966</b>	
Humedad % m/m, máximo.	39	<b><i>Dambo</i></b>	<b><i>Dambo 30%</i></b>
		47	53
Grasa láctea en extracto seco % mínimo	48	45	30
Extracto seco, % m/m, mínimo.	61	53	47
Materias primas:	Leche pasteurizada, entera, semidescremada o descremada, leche evaporada, leche en polvo, crema; también se podrá emplear leche sometida a otros procesos tecnológicos y cuyas características microbiológicas sean equivalentes o mejores que las de la leche pasteurizada.	Leche de vaca	
Clase de leche:			
Cultivos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico (fermentos lácticos) cuajo u otras enzimas coagulantes apropiadas, cloruro de sodio	Todos como materias primas y materiales, al mencionar la sal se hace referencia a la sal de calidad alimentaria.	Como adiciones necesarias	
Cloruro de calcio	Como aditivo alimentario, en un máximo de 200 mg/Kg de leche utilizada	Como adición facultativa, en un máximo de 200 mg/Kg de leche utilizada	
Achiote (Bixa orellana) <sup>1</sup> y beta caroteno, solos o en combinación	Como aditivos alimentarios, en un máximo de 600 mg/Kg de queso	Como adiciones facultativas, en un máximo de 600 mg/Kg de queso	
Acido sórbico y sales de sodio y potasio	Como aditivos alimentarios, en un máximo de 1 g/Kg expresado como ácido sórbico	no lo contiene	
Granos de comino	no lo contiene	Como adición facultativa	

Nitrato de sodio y potasio <sup>2</sup>	Como aditivos alimentarios, en un máximo de 50 mg/Kg de queso	Como adiciones facultativas en un máximo de 50 mg/Kg de queso
Agua	Como aditivo alimentario, agua potable	Como adición facultativa

**CONTINUACION DE QUESOS MADURADOS**

<b>QUESO DAMBO</b>				
<b>NORMA SALVADOREÑA</b>			<b>NORMA DEL CODEX</b>	
Clasificación:	<i>% Humedad máx.</i>	<i>% Grasa mín. En extracto seco</i>	<b>CODEX STAN A-6-1978<sup>3</sup></b>	
			% Humedad sin materia grasa	% de Grasa en extracto seco
Quesos extraduros	36	37	< 51	> 60
Quesos duros	44	45	49-56	45-60
Quesos semiduros	47	50	54-63	25-45
Quesos semiblando	no lo contiene	no lo contiene	61-69	10-25
Quesos blandos	50 (suaves)	50 (suaves)	> 67	< 10

(6), (10)

<sup>1</sup> Aprobado temporalmente para la Norma Internacional individual del Codex para el Queso Dambo. CODEX STAN C-3-1966

<sup>2</sup> Para la Norma Salvadoreña de Quesos madurados NSO 67.01.03:95. Se considera como aditivos alimentarios, cualquier otro producto de calidad comestible cuyo uso sea reconocido para la elaboración de quesos madurados en sus diferentes tipos.

<sup>3</sup> Tomado de la Norma General del Codex para el Queso. CODEX STAN A-6-1978

CONTINUACION DE QUESOS MADURADOS

<b>QUESO EDAM</b>				
<b>FACTORES DE CALIDAD</b>	<b>NORMA SALVADOREÑA NSO 67.01.03:95</b>	<b>NORMA DEL CODEX CODEX STAN C-4-1966</b>		
Humedad % m/m, máximo.	46	<i>Edam</i>	<i>Edam miniatura</i>	<i>Edam miniatura rectangular</i>
		46	47	47
Grasa láctea en extracto seco % mínimo	40	40	no lo contiene	no lo contiene
Extracto seco, % m/m, mínimo.	54	54	53	53
Materias primas:		Leche de vaca		
Clase de leche:				
Cultivos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico (fermentos lácticos) cuajo u otras enzimas coagulantes apropiadas, cloruro de sodio	Todos como materias primas y materiales, al mencionar la sal se hace referencia a la sal de calidad alimentaria.	Como adiciones autorizadas		
cloruro de calcio	Como aditivo alimentario, en un máximo de 200 mg/Kg de leche utilizada	Como adición autorizada, en un máximo de 200 mg/Kg de leche utilizada		
achiote (Bixa orellana) <sup>1</sup> y beta caroteno, solos o en combinación	Como aditivos alimentarios, en un máximo de 600 mg/Kg de queso	Como adiciones autorizadas, en un máximo de 600 mg/Kg de queso		

nitrato de sodio y potasio <sup>2</sup>	Como aditivos alimentarios, en un máximo de 50 mg/Kg de queso	Como adiciones autorizadas en un máximo de 50 mg/Kg de queso
Agua	Como aditivo alimentario, agua potable	Como adición autorizada

### CONTINUACION DE QUESOS MADURADOS

<b>QUESO EDAM</b>				
<b>NORMA SALVADOREÑA</b>			<b>NORMA DEL CODEX</b>	
Clasificación:	% <i>Humedad máx.</i>	% <i>Grasa mín.</i> <i>En extracto seco</i>	<b>CODEX STAN A-6-1978<sup>3</sup></b>	
			% Humedad sin materia grasa	% de Grasa en extracto seco
Quesos extraduros	36	37	< 51	> 60
Quesos duros	44	45	49-56	45-60
Quesos semiduros	47	50	54-63	25-45
Quesos semiblando	no lo contiene	no lo contiene	61-69	10-25
Quesos blandos	50 (suaves)	50 (suaves)	> 67	< 10

(6), (10)

<sup>1</sup> Aprobado temporalmente para la Norma Internacional individual del Codex para el Queso Edam. CODEX STAN C-4-1966

<sup>2</sup> Para la Norma Salvadoreña de Quesos madurados NSO 67.01.03:95. Se considera como aditivos alimentarios, cualquier otro producto de calidad comestible cuyo uso sea reconocido para la elaboración de quesos madurados en sus diferentes tipos.

<sup>3</sup> Tomado de la Norma General del Codex para el Queso. CODEX STAN A-6-1978



CONTINUACION DE QUESOS MADURADOS

<b>QUESO GOUDA</b>			
<b>FACTORES DE CALIDAD</b>	<b>NORMA SALVADOREÑA NSO 67.01.03:95</b>	<b>NORMA DEL CODEX CODEX STAN C-5-1966</b>	
		<b><i>Gouda</i></b>	<b><i>Gouda miniatura</i></b>
Humedad % m/m, máximo.	43	43	45
Grasa láctea en extracto seco % mínimo	48	48	no lo contiene
Extracto seco, % m/m, mínimo.	57	57	55
Materias primas:		Leche de vaca	
Clase de leche:	Leche pasteurizada, entera, semidescremada o descremada, leche evaporada, leche en polvo, crema; también se podrá emplear leche sometida a otros procesos tecnológicos y cuyas características microbiológicas sean equivalentes o mejores que las de la leche pasteurizada.		
Cultivos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico (fermentos lácticos) cuajo u otras enzimas cogulantes apropiadas, cloruro de sodio	Todos como materias primas y materiales, al mencionar la sal se hace referencia a la sal de calidad alimentaria.	Como adiciones autorizadas	
cloruro de calcio	Como aditivo alimentario, en un máximo de 200 mg/Kg de leche utilizada	Como adición autorizada, en un máximo de 200 mg/Kg de leche utilizada	
achiote (Bixa orellana) <sup>1</sup> y beta caroteno, solos o en combinación	Como aditivos alimentarios, en un máximo de 600 mg/Kg de queso	Como adiciones autorizadas, en un máximo de 600 mg/Kg de queso	
nitrito de sodio y potasio <sup>2</sup>	Como aditivos alimentarios, en un máximo de 50 mg/Kg de queso	Como adiciones autorizadas en un máximo de 50 mg/Kg de queso	

Agua	Como aditivo alimentario, agua potable	Como adición autorizada
------	--	-------------------------

**CONTINUACION DE QUESOS MADURADOS**

<b>QUESO GOUDA</b>				
<b>NORMA SALVADOREÑA</b>			<b>NORMA DEL CODEX</b>	
Clasificación:	% <i>Humedad máx.</i>	% <i>Grasa mín. En extracto seco</i>	<b>CODEX STAN A-6-1978<sup>3</sup></b>	
			% Humedad sin materia grasa	% de Grasa en extracto seco
Quesos extraduros	36	37	< 51	> 60
Quesos duros	44	45	49-56	45-60
Quesos semiduros	47	50	54-63	25-45
Quesos semiblando	no lo contiene	no lo contiene	61-69	10-25
Quesos blandos	50 (suaves)	50 (suaves)	> 67	< 10

(6), (10)

<sup>1</sup> Aprobado temporalmente para la Norma Internacional individual del Codex para el Queso Gouda. CODEX STAN C-5-1966

<sup>2</sup> Para la Norma Salvadoreña de Quesos madurados NSO 67.01.03:95. Se considera como aditivos alimentarios, cualquier otro producto de calidad comestible cuyo uso sea reconocido para la elaboración de quesos madurados en sus diferentes tipos.

<sup>3</sup> Tomado de la Norma General del Codex para el Queso. CODEX STAN A-6-1978

CONTINUACION DE QUESOS MADURADOS

<b>QUESO EMMENTAL</b>		
<b>FACTORES DE CALIDAD</b>	<b>NORMA SALVADOREÑA NSO 67.01.03:95</b>	<b>NORMA DEL CODEX CODEX STAN C-9-1967</b>
Humedad % m/m, máximo.	40	40
Grasa láctea en extracto seco % mínimo	45	45
Extracto seco, % m/m, mínimo.	60	60
Materias primas:	Leche pasteurizada, entera, semidescremada o descremada, leche evaporada, leche en polvo, crema; también se podrá emplear leche sometida a otros procesos tecnológicos y cuyas características microbiológicas sean equivalentes o mejores que las de la leche pasteurizada.	Leche de vaca
Clase de leche:		
Cultivos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico (fermentos lácticos) cuajo u otras enzimas coagulantes apropiadas, cloruro de sodio	Todos como materias primas y materiales y la sal se hace referencia a la sal de calidad alimentaria.	Como adiciones necesarias
cloruro de calcio	Como aditivo alimentario, en un máximo de 200 mg/Kg de leche utilizada	Como adición facultativa, en un máximo de 200 mg/Kg de leche utilizada
sulfato cúprico	no lo contiene	Como adición facultativa, en un máximo de 15 mg/Kg de queso, expresado como cobre
achiote (Bixa orellana) <sup>1</sup> y beta caroteno, solos o en combinación	Como aditivos alimentarios, en un máximo de 600 mg/Kg de queso	no lo contiene
nitrito de sodio y potasio <sup>2</sup>	Como aditivos alimentarios, en un máximo de 50 mg/Kg de queso	no lo contiene
	Como aditivo alimentario, agua potable	Como adición necesaria

Agua		
------	--	--

CONTINUACION DE QUESOS MADURADOS

<b>QUESO EDAM</b>				
<b>NORMA SALVADOREÑA</b>			<b>NORMA DEL CODEX</b>	
Clasificación:	<i>% Humedad máx.</i>	<i>% Grasa mín. En extracto seco</i>	<b>CODEX STAN A-6-1978<sup>3</sup></b>	
			% Humedad sin materia grasa	% de Grasa en extracto seco
Quesos extraduros	36	37	< 51	> 60
Quesos duros	44	45	49-56	45-60
Quesos semiduros	47	50	54-63	25-45
Quesos semiblando	no lo contiene	no lo contiene	61-69	10-25
Quesos blandos	50 (suaves)	50 (suaves)	> 67	< 10

(6), (10)

<sup>1</sup> Aprobado temporalmente para la Norma Internacional individual del Codex para el Queso Emmental. CODEX STAN C-9-1967

<sup>2</sup> Para la Norma Salvadoreña de Quesos madurados NSO 67.01.03:95. Se considera como aditivos alimentarios, cualquier otro producto de calidad comestible cuyo uso sea reconocido para la elaboración de quesos madurados en sus diferentes tipos.

<sup>3</sup> Tomado de la Norma General del Codex para el Queso. CODEX STAN A-6-1978

CONTINUACION DE QUESOS MADURADOS

<b>QUESO GRUYERE</b>		
<b>FACTORES DE CALIDAD</b>	<b>NORMA SALVADOREÑA NSO 67.01.03:95</b>	<b>NORMA DEL CODEX CODEX STAN C-10-1967 <sup>1</sup></b>
Humedad % m/m, máximo.	38	38
Grasa láctea en extracto seco % mínimo	45	45
Extracto seco, % m/m, mínimo.	62	62
Materias primas:		
Clase de leche:	Leche pasteurizada, entera, semidescremada o descremada, leche evaporada, leche en polvo, crema; también se podrá emplear leche sometida a otros procesos tecnológicos y cuyas características microbiológicas sean equivalentes o mejores que las de la leche pasteurizada.	Leche de vaca
Cultivos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico (fermentos lácticos) cuajo u otras enzimas cogulantes apropiadas, cloruro de sodio	Todos como materias primas y materiales al mencionar la sal se hace referencia a la sal de calidad alimentaria.	Como adiciones necesarias, además de contener bacterias productoras de ácido propiónico.
cloruro de calcio	Como aditivos alimentarios, en un máximo de 200 mg/Kg de leche utilizada	no lo contiene
achiote (Bixa orellana) y beta caroteno, solos o en combinación	Como aditivo alimentario, en un máximo de 600 mg/Kg de queso	no lo contiene
nitrito de sodio y potasio <sup>2</sup>	Como aditivos alimentarios, en un máximo de 50 mg/Kg de queso	no lo contiene
agua	Como aditivo alimentario, agua potable	Como adición necesaria

Clasificación:	% <i>Humedad máx.</i>	% <i>Grasa mín. En extracto seco</i>	CODEX STAN A-6-1978 <sup>3</sup>	
			% Humedad sin materia grasa	% de Grasa en extracto seco
Quesos extraduros	36	37	< 51	> 60
Quesos duros	44	45	49-56	45-60
Quesos semiduros	47	50	54-63	25-45
Quesos semiblando	no lo contiene	no lo contiene	61-69	10-25
Quesos blandos	50 (suaves)	50 (suaves)	> 67	< 10

(6), (10)

<sup>1</sup> Norma Internacional individual del Codex para el Queso Gruyere. CODEX STAN C-10-1967

<sup>2</sup> Para la Norma Salvadoreña de Quesos madurados NSO 67.01.03:95. Se considera como aditivos alimentarios, cualquier otro producto de calidad comestible cuyo uso sea reconocido para la elaboración de quesos madurados en sus diferentes tipos.

<sup>3</sup> Tomado de la Norma General del Codex para el Queso. CODEX STAN A-6-1978

CONTINUACION DE QUESOS MADURADOS

<b>QUESO PROVOLONE</b>		
<b>FACTORES DE CALIDAD</b>	<b>NORMA SALVADOREÑA NSO 67.01.03:95</b>	<b>NORMA DEL CODEX CODEX STAN C-15-1968</b>
Humedad % m/m, máximo.	47	47 % para queso sin ahumar, 45 % para queso ahumado
Grasa láctea en extracto seco % mínimo	45	45
Extracto seco, % m/m, mínimo.	53	53 % para queso sin ahumar 55 % para queso ahumado
Materias primas:	Leche pasteurizada, entera, semidescremada o descremada, leche evaporada, leche en polvo, crema; también se podrá emplear leche sometida a otros procesos tecnológicos y cuyas características microbiológicas sean equivalentes o mejores que las de la leche pasteurizada.	Leche de vaca
Clase de leche:		
Cultivos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico (fermentos lácticos) cuajo u otras enzimas cogulantes apropiadas, cloruro de sodio	Todos como materias primas y materiales y la sal se hace referencia a la sal de calidad alimentaria.	Como adiciones necesarias, el cuajo puede ser de ternera, cordera, cabrito, en líquido o en pasta.
Humo y extracto de humo, (acuosos) <sup>1</sup> , enzimas inocuas y adecuadas para favorecer la producción del sabor.	no lo contiene	Como adiciones facultativas
hexametilentetramina	no lo contiene	Como adición facultativa en un máximo de 25 mg/kg de queso expresado como formaldehído
cloruro de calcio	Como aditivo alimentario, en un máximo de 200 mg/Kg de leche utilizada	Como adición facultativa, en un máximo de 200 mg/kg de la leche empleada
achiote (Bixa orellana) y beta caroteno, solos o en	Como aditivos alimentarios, en un máximo de 600 mg/Kg	no lo contiene

combinación	de queso			
nitrate de sodio y potasio <sup>2</sup>	Como aditivos alimentarios, en un máximo de 50 mg/Kg de queso		no lo contiene	
agua	Como aditivo alimentario, agua potable		Como adición necesaria	
Clasificación:	% <i>Humedad máx.</i>	% <i>Grasa mín. En extracto seco</i>	<b>CODEX STAN A-6-1978<sup>3</sup></b>	
			% Humedad sin materia grasa	% de Grasa en extracto seco
Quesos extraduros	36	37	< 51	> 60
Quesos duros	44	45	49-56	45-60
Quesos semiduros	47	50	54-63	25-45
Quesos semiblando	no lo contiene	no lo contiene	61-69	10-25
Quesos blandos	50 (suaves)	50 (suaves)	> 67	< 10

(6), (10)

<sup>1</sup> Aprobado temporalmente para la Norma Internacional individual del Codex para el Queso Provolone. CODEX STAN C-15-1968

<sup>2</sup> Para la Norma Salvadoreña de Quesos madurados NSO 67.01.03:95. Se considera como aditivos alimentarios, cualquier otro producto de calidad comestible cuyo uso sea reconocido para la elaboración de quesos madurados en sus diferentes tipos.

<sup>3</sup> Tomado de la Norma General del Codex para el Queso. CODEX STAN A-6-1978



CONTINUACION DE QUESOS MADURADOS

**QUESO CAMEMBERT**

<b>FACTORES DE CALIDAD</b>	<b>NORMA SALVADOREÑA NSO 67.01.03:95</b>	<b>NORMA DEL CODEX CODEX STAN C-33-1973</b>			
Humedad % m/m, máximo.	56	<b>Segun contenido mínimo de grasa en extracto seco y contenido mínimo de extracto seco:</b>			
		<b>A 45%</b>	<b>B 30%</b>	<b>C 40%</b>	<b>D 50%</b>
Grasa láctea en extracto seco % mínimo	45	45	30	40	50
Extracto seco, % m/m, mínimo.	44	44	38	44	44
Contenido mín. de extracto seco por queso (gramos):	No lo contiene	tamaño normal			
		110	95	110	110
		tamaño pequeño			
		35	30	35	35
Materias primas:	Leche pasteurizada, entera, semidescremada o descremada, leche evaporada, leche en polvo, crema; también se podrá emplear leche sometida a otros procesos tecnológicos y cuyas características microbiológicas sean equivalentes o mejores que las de la leche pasteurizada.	Leche de vaca			
Clase de leche:					
Cultivos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico (fermentos lácticos) cuajo u otras enzimas cogulantes apropiadas, cloruro de sodio	Todos como materias primas y materiales al mencionar la sal se hace referencia a la sal de calidad alimentaria.	Como adiciones autorizadas. Los cultivos de bacterias productoras de ácido láctico son: Penicillium caseicolum y de Bacterium linens.			
cloruro de calcio	Como aditivo alimentario, en un máximo de 200 mg/Kg	Como adición autorizada, en un			

	de leche utilizada		máximo de 200 mg/kg de la leche empleada	
achiote (Bixa orellana) <sup>1</sup> y beta caroteno, solos o en combinación	Como aditivos alimentarios, en un máximo de 600 mg/Kg de queso		Como adiciones autorizadas, en un máximo de 600 mg/Kg de queso	
nitrate de sodio y potasio <sup>2</sup>	Como aditivos alimentarios, en un máximo de 50 mg/Kg de queso		no lo contiene	
agua	Como aditivo alimentario, agua potable		Como adición autorizada	
Clasificación:	% <i>Humedad máx.</i>	% <i>Grasa mín. En extracto seco</i>	<b>CODEX STAN A-6-1978<sup>3</sup></b>	
			% Humedad sin materia grasa	% de Grasa en extracto seco
Quesos extraduros	36	37	< 51	> 60
Quesos duros	44	45	49-56	45-60
Quesos semiduros	47	50	54-63	25-45
Quesos semiblando	no lo contiene	no lo contiene	61-69	10-25
Quesos blandos	50 (suaves)	50 (suaves)	> 67	< 10

(6), (10)

<sup>1</sup> Aprobado temporalmente para la Norma Internacional individual del Codex para el Queso Camembert. CODEX STAN C-33-1973

<sup>2</sup> Para la Norma Salvadoreña de Quesos madurados NSO 67.01.03:95. Se considera como aditivos alimentarios, cualquier otro producto de calidad comestible cuyo uso sea reconocido para la elaboración de quesos madurados en sus diferentes tipos.

<sup>3</sup> Tomado de la Norma General del Codex para el Queso. CODEX STAN A-6-1978

CONTINUACION DE QUESOS MADURADOS

**QUESO EXTRA DURO PARA RALLAR**

<b>FACTORES DE CALIDAD</b>	<b>NORMA SALVADOREÑA NSO 67.01.03:95</b>	<b>NORMA DEL CODEX<sup>1</sup> CODEX STAN C-35-1978</b>
Humedad % m/m, máximo.	47	36
Grasa láctea en extracto seco % mínimo	45	32
Extracto seco, % m/m, mínimo.	53	No lo contiene
Materias primas:		
Clase de leche:	Leche pasteurizada, entera, semidescremada o descremada, leche evaporada, leche en polvo, crema; también se podrá emplear leche sometida a otros procesos tecnológicos y cuyas características microbiológicas sean equivalentes o mejores que las de la leche pasteurizada.	Leche de vaca, leche de cabra o leche de oveja o mezclas de estas leches
Cultivos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico (fermentos lácticos) cuajo u otras enzimas cogulantes apropiadas, cloruro de sodio	Todos como materias primas y materiales y la sal se hace referencia a la sal de calidad alimentaria.	Todos estos como adiciones necesarias
cloruro de calcio	Como aditivo alimentario, en un máximo de 200 mg/Kg de leche utilizada	Como adición facultativa en forma anhidra, en un máximo de 200 mg/Kg de leche utilizada
bacterias aromatizantes inocuas	No las contiene	Como adición facultativa
enzimas inocuas	No las contiene	Como adición facultativa, para coadyuvar a la formación del sabor (sólidos de preparación que no excedan de 0.1% del peso de la leche empleada)
clorofilas, clorofila de cobre	No las contiene	máximo 15 mg/kg de peso
achiote (Bixa orellana) y beta caroteno, solos o en combinación	Como aditivos alimentarios, en un máximo de 600 mg/Kg de queso	No los contiene
nitrate de sodio y potasio <sup>2</sup>	Como aditivos alimentarios, en un máximo de 50 mg/Kg de	No los contiene

	queso			
ácido sórbico o sus sales de sodio o potasio	no lo contiene		Máximo 1g/kg de peso calculado como ácido sórbico en el producto final	
agua	Como aditivo alimentario, agua potable		No la contiene	
Clasificación:	<i>% Humedad máx.</i>	<i>% Grasa mín. En extracto seco</i>	<b>CODEX STAN A-6-1978<sup>3</sup></b>	
			% Humedad sin materia grasa	% de Grasa en extracto seco
Quesos extraduros	36	37	< 51	> 60
Quesos duros	44	45	49-56	45-60
Quesos semiduros	47	50	54-63	25-45
Quesos semiblando	no lo contiene	No lo contiene	61-69	10-25
Quesos blandos	50 (suaves)	50 (suaves)	> 67	< 10

(6), (10)

<sup>1</sup> Norma Internacional individual del Codex para el Queso extra duro para rallar CODEX STAN C-35-1978

<sup>2</sup> Para la Norma Salvadoreña de Quesos madurados NSO 67.01.03:95. Se considera como aditivos alimentarios, cualquier otro producto de calidad comestible cuyo uso sea reconocido para la elaboración de quesos madurados en sus diferentes tipos.

<sup>3</sup> Tomado de la Norma General del Codex para el Queso. CODEX STAN A-6-1978

CONTINUACION DE QUESOS MADURADOS

<b>QUESO TILSITER</b>				
<b>FACTORES DE CALIDAD</b>	<b>NORMA SALVADOREÑA NSO 67.01.03:95</b>	<b>NORMA DEL CODEX CODEX STAN C-11-1968</b>		
		<i><b>Tilsiter A</b></i>	<i><b>Tilsiter B 30%</b></i>	<i><b>Tilsiter C 60%</b></i>
Humedad % m/m, máximo.	47	47	53	39
Grasa láctea en extracto seco % mínimo	45	45	30	60
Extracto seco, % m/m, mínimo.	53	53	47	61
Materias primas:	Leche pasteurizada, entera, semidescremada o descremada, leche evaporada, leche en polvo, crema; también se podrá emplear leche sometida a otros procesos tecnológicos y cuyas características microbiológicas sean equivalentes o mejores que las de la leche pasteurizada.	Leche de vaca		
Clase de leche:				
Cultivos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico (fermentos lácticos) cuajo u otras enzimas coagulantes apropiadas, cloruro de sodio	Todos como materias primas y materiales y la sal se hace referencia a la sal de calidad alimentaria.	Todos estos como adiciones necesarias, además contiene el cultivo de <i>Bacterium linens</i>		
cloruro de calcio	Como aditivo alimentario, en un máximo de 200 mg/Kg de leche utilizada	Como adición facultativa, en un máximo de 200 mg/Kg de leche utilizada		
achiote ( <i>Bixa orellana</i> ) <sup>1</sup> y beta caroteno, solos o en combinación	Como aditivos alimentarios, en un máximo de 600 mg/Kg de queso	Como adiciones facultativa, en un máximo de 600 mg/Kg de queso		
nitrito de sodio y potasio <sup>2</sup>	Como aditivos alimentarios, en un máximo de 50 mg/Kg de queso	Como adiciones facultativas en un máximo de 50 mg/Kg de queso		
riboflavina (lactoflavina)	no la contiene	Como adición facultativa		

agua	Como aditivo alimentario, agua potable		Como adición facultativa	
	% Humedad máx.	% Grasa mín. En extracto seco	<b>CODEX STAN A-6-1978<sup>3</sup></b>	
			% Humedad sin materia grasa	% de Grasa en extracto seco
Clasificación:				
Quesos extraduros	36	37	< 51	> 60
Quesos duros	44	45	49-56	45-60
Quesos semiduros	47	50	54-63	25-45
Quesos semiblando	no lo contiene	no lo contiene	61-69	10-25
Quesos blandos	50 (suaves)	50 (suaves)	> 67	< 10

(6), (10)

<sup>1</sup> Aprobado temporalmente para la Norma Internacional individual del Codex para el Queso Tilsiter. CODEX STAN C-11-1968

<sup>2</sup> Para la Norma Salvadoreña de Quesos madurados NSO 67.01.03:95. Se considera como aditivos alimentarios, cualquier otro producto de calidad comestible cuyo uso sea reconocido para la elaboración de quesos madurados en sus diferentes tipos.

<sup>3</sup> Tomado de la Norma General del Codex para el Queso. CODEX STAN A-6-1978

CONTINUACION DE QUESOS MADURADOS

<b>QUESO PASTA AZUL</b>				
<b>FACTORES DE CALIDAD</b>	<b>NORMA SALVADOREÑA NSO 67.01.03:95</b>	<b>NORMA DEL CODEX CODEX STAN C-32-1973<sup>1</sup></b>		
		<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>
Humedad % m/m, máximo.	48	48	48	55
Grasa láctea en extracto seco % mínimo	50	50	60	45
Extracto seco, % m/m, mínimo.	52	52	52	45
Materias primas:		Leche de vaca		
Clase de leche:	Leche pasteurizada, entera, semidescremada o descremada, leche evaporada, leche en polvo, crema; también se podrá emplear leche sometida a otros procesos tecnológicos y cuyas características microbiológicas sean equivalentes o mejores que las de la leche pasteurizada.			
Cultivos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico (fermentos lácticos) cuajo u otras enzimas cogulantes apropiadas, cloruro de sodio	Todos como materias primas y materiales y la sal se hace referencia a la sal de calidad alimentaria.	Como adiciones necesarias; dentro de estas adiciones también incluye los cultivos de <i>Penicillium roqueforti</i>		
cloruro de calcio	Como aditivo alimentario, en un máximo de 200 mg/Kg de leche utilizada	Como adición facultativa, en un máximo de 200 mg/Kg de leche utilizada		
achiote ( <i>Bixa orellana</i> ) y beta caroteno, solos o en combinación	Como aditivo alimentario, en un máximo de 600 mg/Kg de queso	Como adición facultativa, solamente incluye al beta caroteno, en un máximo de 600 mg/Kg de queso		
nitrito de sodio y potasio <sup>2</sup>	Como aditivo alimentario, en un máximo de 50 mg/Kg de queso	no lo contiene		

complejo de clorofila de cobre	no lo contiene		Como adición facultativa, en un máximo de 15 mg/Kg de queso	
rivoflavina (lactoflavina)	no lo contiene		Como adición facultativa	
preparados inocuos de enzimas capaces de: coadyuvar al curado o producción de aroma.	no lo contiene		Como adición facultativa, el peso de los sólidos de tales sustancias añadidas, no debe exceder de 0.1% del peso de la leche empleada	
agua	Como aditivo alimentario, agua potable		Como adición facultativa	
Clasificación:	% <i>Humedad máx.</i>	% <i>Grasa mín. En extracto seco</i>	<b>CODEX STAN A-6-1978<sup>3</sup></b>	
			% Humedad sin materia grasa	% de Grasa en extracto seco
Quesos extraduros	36	37	< 51	> 60
Quesos duros	44	45	49-56	45-60
Quesos semiduros	47	50	54-63	25-45
Quesos semiblando	no lo contiene	no lo contiene	61-69	10-25
Quesos blandos	50 (suaves)	50 (suaves)	> 67	< 10

(6), (10)

<sup>1</sup> Norma Internacional para ciertos quesos de pasta azul. CODEX STAN C-32-1973

<sup>2</sup> Para la Norma Salvadoreña de Quesos madurados NSO 67.01.03:95. Se considera como aditivos alimentarios, cualquier otro producto de calidad comestible cuyo uso sea reconocido para la elaboración de quesos madurados en sus diferentes tipos.

<sup>3</sup> Tomado de la Norma General del Codex para el Queso. CODEX STAN A-6-1978



CONTINUACION DE QUESOS MADURADOS

<b>QUESO PROVOLONE</b>		
<b>FACTORES DE CALIDAD</b>	<b>NORMA SALVADOREÑA NSO 67.01.03:95</b>	<b>NORMA DEL CODEX CODEX STAN C-15-1968</b>
Humedad % m/m, máximo.	47	47 % para queso sin ahumar, 45 % para queso ahumado
Grasa láctea en extracto seco % mínimo	45	45
Extracto seco, % m/m, mínimo.	53	53 % para queso sin ahumar 55 % para queso ahumado
Materias primas:	Leche pasteurizada, entera, semidescremada o descremada, leche evaporada, leche en polvo, crema; también se podrá emplear leche sometida a otros procesos tecnológicos y cuyas características microbiológicas sean equivalentes o mejores que las de la leche pasteurizada.	Leche de vaca
Clase de leche:		
Cultivos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico (fermentos lácticos) cuajo u otras enzimas cogulantes apropiadas, cloruro de sodio	Todos como materias primas y materiales y la sal se hace referencia a la sal de calidad alimentaria.	Como adiciones necesarias, el cuajo puede ser de ternera, cordera, cabrito, en líquido o en pasta.
Humo y extracto de humo, (acuosos) <sup>1</sup> , enzimas inocuas y adecuadas para favorecer la producción del sabor.	no lo contiene	Como adiciones facultativas
hexametilentetramina	no lo contiene	Como adición facultativa en un máximo de 25 mg/kg de queso expresado como formaldehído
cloruro de calcio	Como aditivo alimentario, en un máximo de 200 mg/Kg de leche	Como adición facultativa, en un máximo de

	utilizada	200 mg/kg de la leche empleada		
achiote (Bixa orellana) y beta caroteno, solos o en combinación	Como aditivos alimentarios, en un máximo de 600 mg/Kg de queso	no lo contiene		
nitrate de sodio y potasio <sup>2</sup>	Como aditivos alimentarios, en un máximo de 50 mg/Kg de queso	no lo contiene		
agua	Como aditivo alimentario, agua potable	Como adición necesaria		
Clasificación:	% <i>Humedad máx.</i>	% <i>Grasa mín. En extracto seco</i>	<b>CODEX STAN A-6-1978<sup>3</sup></b>	
			% Humedad sin materia grasa	% de Grasa en extracto seco
Quesos extraduros	36	37	< 51	> 60
Quesos duros	44	45	49-56	45-60
Quesos semiduros	47	50	54-63	25-45
Quesos semiblando	no lo contiene	no lo contiene	61-69	10-25
Quesos blandos	50 (suaves)	50 (suaves)	> 67	< 10

(6), (10)

<sup>1</sup> Aprobado temporalmente para la Norma Internacional individual del Codex para el Queso Provolone. CODEX STAN C-15-1968

<sup>2</sup> Para la Norma Salvadoreña de Quesos madurados NSO 67.01.03:95. Se considera como aditivos alimentarios, cualquier otro producto de calidad comestible cuyo uso sea reconocido para la elaboración de quesos madurados en sus diferentes tipos.

<sup>3</sup> Tomado de la Norma General del Codex para el Queso. CODEX STAN A-6-1978

CONTINUACION DE QUESOS MADURADOS

<b>QUESO PARMESANO</b>		
<b>FACTORES DE CALIDAD</b>	<b>NORMA SALVADOREÑA NSO 67.01.03:95</b>	<b>NORMA DEL CODEX</b>
Humedad % m/m, máximo.	32	no lo contiene
Grasa láctea en extracto seco % mínimo	32	no lo contiene
Extracto seco, % m/m, mínimo.	no lo contiene	no lo contiene
Materias primas:	Leche pasteurizada, entera, semidescremada o descremada, leche evaporada, leche en polvo, crema; también se podrá emplear leche sometida a otros procesos tecnológicos y cuyas características microbiológicas sean equivalentes o mejores que las de la leche pasteurizada.	no lo contiene
Clase de leche:		
Cultivos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico (fermentos lácticos) cuajo u otras enzimas coagulantes apropiadas, cloruro de sodio	Todos como materias primas y materiales y la sal se hace referencia a la sal de calidad alimentaria.	no lo contiene
cloruro de calcio	Como aditivo alimentario, en un máximo de 200 mg/Kg de leche utilizada	no lo contiene
achiote (Bixa orellana) y beta caroteno, solos o en combinación	Como aditivos alimentarios, en un máximo de 600 mg/Kg de queso	no lo contiene
ácido sórbico y sales de sodio y potasio	Como aditivos alimentarios, en un máximo de 1 g/Kg expresado como ácido sórbico	no lo contiene
nitrito de sodio y potasio <sup>1</sup>	Como aditivos alimentarios, en un máximo de 50 mg/Kg de queso	no lo contiene

agua	Como aditivo alimentario , agua potable		no lo contiene	
Clasificación:	% <i>Humedad máx.</i>	% <i>Grasa mín. en extracto seco</i>	<b>CODEX STAN A-6-1978<sup>2</sup></b>	
			% Humedad sin materia grasa	% de Grasa en extracto seco
Quesos extraduros	36	37	< 51	> 60
Quesos duros	44	45	49-56	45-60
Quesos semiduros	47	50	54-63	25-45
Quesos semiblando	no lo contiene	no lo contiene	61-69	10-25
Quesos blandos	50 (suaves)	50 (suaves)	> 67	< 10

(6), (10)

<sup>1</sup> Para la Norma Salvadoreña de Quesos madurados NSO 67.01.03:95. Se consideran como aditivos alimentarios, cualquier otro producto de calidad comestible cuyo uso sea reconocido para la elaboración de quesos madurados en sus diferentes tipos.

<sup>2</sup> Tomado de la Norma General del Codex para el Queso. CODEX STAN A-6-1978

CONTINUACION DE QUESOS MADURADOS

<b>QUESO ROMANO</b>		
<b>FACTORES DE CALIDAD</b>	<b>NORMA SALVADOREÑA NSO 67.01.03:95</b>	<b>NORMA DEL CODEX</b>
Humedad % m/m, máximo.	34	no lo contiene
Grasa láctea en extracto seco % mínimo	38	no lo contiene
Extracto seco, % m/m, mínimo.	no lo contiene	no lo contiene
Materias primas:		
Clase de leche:	Leche pasteurizada, entera, semidescremada o descremada, leche evaporada, leche en polvo, crema; también se podrá emplear leche sometida a otros procesos tecnológicos y cuyas características microbiológicas sean equivalentes o mejores que las de la leche pasteurizada.	no lo contiene
Cultivos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico (fermentos lácticos) cuajo u otras enzimas cogulantes apropiadas, cloruro de sodio	Todos como materias primas y materiales, al mencionar la sal se hace referencia a la sal de calidad alimentaria.	no lo contiene
cloruro de calcio	Como aditivo alimentario, en un máximo de 200 mg/Kg de leche utilizada	no lo contiene
achiote (Bixa orellana) y beta caroteno, solos o en combinación	Como aditivos alimentarios, en un máximo de 600 mg/Kg de queso	no lo contiene
ácido sórbico y sales de sodio y potasio	Como aditivos alimentarios, en un máximo de 1 g/Kg expresado como ácido sórbico	no lo contiene
nitrito de sodio y potasio <sup>1</sup>	Como aditivos alimentarios, en un máximo de 50 mg/Kg de queso	no lo contiene

agua	Como aditivo alimentario , agua potable		no lo contiene	
Clasificación:	% <i>Humedad máx.</i>	% <i>Grasa mín. En extracto seco</i>	<b>CODEX STAN A-6-1978<sup>2</sup></b>	
			% Humedad sin materia grasa	% de Grasa en extracto seco
Quesos extraduros	36	37	< 51	> 60
Quesos duros	44	45	49-56	45-60
Quesos semiduros	47	50	54-63	25-45
Quesos semiblando	no lo contiene	no lo contiene	61-69	10-25
Quesos blandos	50 (suaves)	50 (suaves)	> 67	< 10

(6), (10)

<sup>1</sup> Para la Norma Salvadoreña de Quesos madurados NSO 67.01.03:95. Se consideran como aditivos alimentarios, cualquier otro producto de calidad comestible cuyo uso sea reconocido para la elaboración de quesos madurados en sus diferentes tipos.

<sup>2</sup> Tomado de la Norma General del Codex para el Queso. CODEX STAN A-6-1978

CONTINUACION DE QUESOS MADURADOS

<b>QUESO MONTERREY</b>		
<b>FACTORES DE CALIDAD</b>	<b>NORMA SALVADOREÑA NSO 67.01.03:95</b>	<b>NORMA DEL CODEX</b>
Humedad % m/m, máximo.	44	no lo contiene
Grasa láctea en extracto seco % mínimo	50	no lo contiene
Extracto seco, % m/m, mínimo.	no lo contiene	no lo contiene
Materias primas:	Leche pasteurizada, entera, semidescremada o descremada, leche evaporada, leche en polvo, crema; también se podrá emplear leche sometida a otros procesos tecnológicos y cuyas características microbiológicas sean equivalentes o mejores que las de la leche pasteurizada.	no lo contiene
Clase de leche:		
cultivos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico (fermentos lácticos) cuajo u otras enzimas coagulantes apropiadas, cloruro de sodio	Todos como materias primas y materiales, al mencionar la sal se hace referencia a la sal de calidad alimentaria.	no lo contiene
cloruro de calcio	Como aditivo alimentario, en un máximo de 200 mg/Kg de leche utilizada	no lo contiene
achiote (Bixa orellana) y beta caroteno, solos o en combinación	Como aditivos alimentarios, en un máximo de 600 mg/Kg de queso	no lo contiene
ácido sórbico y sales de sodio y potasio	Como aditivos alimentarios, en un máximo de 1 g/Kg expresado como ácido sórbico	no lo contiene
nitrito de sodio y potasio <sup>1</sup>	Como aditivos alimentarios, en un máximo de 50 mg/Kg de queso	no lo contiene

agua	Como aditivo alimentario , agua potable		no lo contiene	
Clasificación:	% Humedad máx.	% Grasa mín. En extracto seco	<b>CODEX STAN A-6-1978<sup>2</sup></b>	
			% Humedad sin materia grasa	% de Grasa en extracto seco
Quesos extraduros	36	37	< 51	> 60
Quesos duros	44	45	49-56	45-60
Quesos semiduros	47	50	54-63	25-45
Quesos semiblando	no lo contiene	no lo contiene	61-69	10-25
Quesos blandos	50 (suaves)	50 (suaves)	> 67	< 10

(6), (10)

<sup>1</sup> Para la Norma Salvadoreña de Quesos madurados NSO 67.01.03:95. Se consideran como aditivos alimentarios, cualquier otro producto de calidad comestible cuyo uso sea reconocido para la elaboración de quesos madurados en sus diferentes tipos.

<sup>2</sup> Tomado de la Norma General del Codex para el Queso. CODEX STAN A-6-1978



## QUESOS MADURADOS. ESPECIFICACIONES

### NORMA SALVADOREÑA

#### NSO 67.01.03:95

MICROORGANISMO	n (1)	c (2)	m (3)	M (4)
Staphylococcus aureus, UFC/cm <sup>3</sup>	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Coliformes totales, UFC/cm <sup>3</sup>	5	2	100	200
Coliformes fecales UFC/cm <sup>3</sup>	5	1	10	10
Escherichia coli, UFC/cm <sup>3</sup>	5	0	0	0
Salmonella en 25 gramos	5	0	0	0

(1) n = Número de muestras que deben analizarse

(2) c = Número de muestras que se permite que tengan un recuento mayor que m pero no mayor que M

(3) m = Recuento máximo recomendado

(4) M = Recuento máximo permitido

## **ANEXO 2**

# Formulario

SECCION	<b>Aditivos alimentarios</b>
NºDIARIO OFICIAL	<b>162, Tomo: 348</b>
FECHA	<b>31 Agosto, 2000</b>
ACUERDO	<b>514</b>
TITULO DE LA NORMA	<b>Sal de calidad alimentaria</b>
CORRESPONDENCIA	<b>CX-STAN 150-1985</b>
CODIGO DE NORMA SALVADOREÑA	<b>NSR 67.00.131:99</b>
OBSERVACIONES	<b>CODEX STAN 150-1985 (REV. 1-1997, ENMIENDA 1-1999. La Norma del Codex para la Sal de Calidad Alimentaria ha sido adoptada por la Comisión del Codex Alimentarius en su 16º período de sesiones en 1985. La Norma revisada ha sido adoptada por la Comisión en su 22º período de sesiones en 1997 y enmendada en su 23º período de sesiones en 1999. La revisión de 1997 y la enmienda de 1999 puede ser adoptada por la norma salvadoreña.</b>

# Formulario

SECCION

**Aditivos alimentarios**

NºDIARIO OFICIAL

**147, Tomo: 348**

FECHA

**10 Agosto , 2002**

ACUERDO

**467**

TITULO DE LA NORMA

Etiquetado de aditivos alimentarios que se venden como tales

CORRESPONDENCIA

**CX-STAN 107-1981**

CODIGO DE NORMA  
SALVADOREÑA

**NSR 67.00.91:99**

OBSERVACIONES

**CODEX STAN 107-1981. La Norma General del Codex para el Etiquetado de Aditivos Alimentarios que se venden como tales ha sido adoptada por la Comisión del Codex Alimentarius en su 14º período de sesione (1981).  
La norma salvadoreña se encuentra actualizada con respecto a la norma del Codex Alimentarius.**

# Tabla

Aditivos alimentarios	147, Tomo: 348	10 Agosto, 2000	461	Etiquetado de aditivos alimentarios que se venden como tales	CX-STAN 107-1981	NSR 67.00.91:99	CODEX STAN 107-1981. La Norma General del Codex para el Etiquetado de Aditivos Alimentarios que se venden como tales ha sido adoptada por la Comisión del Codex Alimentarius en su 14° período de sesiones (1981). La norma salvadoreña se encuentra actualizada con respecto a la norma del codex alimentarius.
Aditivos alimentarios	209, Tomo: 349	8 Nov. 2000	684	Principios generales para el uso de aditivos alimentarios	CX-STAN 72/35-1989	NSR 67.00.279:99	La correspondencia de la norma salvadoreña no está bien asignada; debe hacer referencia al código de texto (XOT 01) y no a una norma del codex (CX-STAN) . La norma del codex confrontada, solamente tiene el código XOT 01 y no tiene el 72/35 ni aparece el año. XOT 01. Los Principios Generales para el Uso de Aditivos Alimentarios han sido adoptados como texto de carácter orientativo por la Comisión del Codex Alimentarius en su noveno período de sesiones (ALINORM 72/35, párr. 295).
Aditivos alimentarios	162, Tomo: 348	31 Agosto, 2000	514	Sal de calidad alimentaria	CX-STAN 150-1985	NSR 67.00.131:99	CODEX STAN 150-1985 (REV. 1-1997, ENMIENDA 1-1999. La Norma del Codex para la Sal de Calidad Alimentaria ha sido adoptada por la Comisión del Codex Alimentarius en su 16° período de sesiones en 1985. La Norma revisada ha sido adoptada por la Comisión en su 22° período de sesiones en 1997 y enmendada en su 23° período de sesiones en 1999. La revisión de 1997 y la enmienda de 1999 puede ser adoptada por la norma salvadoreña.

## **ANEXO 3**











<b>Signatura del documento</b>	<b>Asunto</b>	<b>Comité</b>	<b># Sesion</b>	<b>Cantidad</b>
CL1999/13-GEN	Solicitud de observaciones y comentarios sobre: proyectos de normas y textos afines	Comision del Codex Alimentarius	23	2
CL 1999/-GP	Revisión del código de ética para el comercio internacional de alimentos	Comité del codex sobre principios generales	13	2
ALINORM 01/6	Tema 7: Examen del proyecto de marco estratégico, del anteproyecto del plan a plazo medio para 2003-2007 y del plan de acción del presidente	Comision del Codex Alimentarius	24	2
CX/EXEC 00/47/1	Tema 1: Programa provisional	Comité ejecutivo	47	2
CX/EXEC 00/47/4	Examen de las recomendaciones y otras cuestiones provenientes de la conferencia de la FAO sobre comercio internacional de	Comité ejecutivo	47	1
ALINORM 01/8	Parte II: Relaciones entre la comisión del codex alimentarius y otros organismos intergubernamentales internacionales	Comision del Codex Alin	24	1





## **ANEXO 4**









## GLOSARIO

COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS: Es el organismo internacional que se ocupa de la ejecución del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, el cual tiene por objeto proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas equitativas en el comercio de los alimentos. Fue creada en 1962 cuando la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación - FAO - y la Organización Mundial de la Salud - OMS - reconocieron la necesidad de disponer de unas normas intencionales que orientaran a la industria alimentaria, facilitaran el comercio en ese momento en expansión y protegieran la salud de los consumidores.

CDC: Centro para la Defensa del Consumidor

CONSUMER INTERNATIONAL: Organización Internacional de Consumidores con su sede en Londres.

DPC: Dirección General de Protección al Consumidor

GATT: Acuerdo General sobre Aranceles Aduaneros y Comercio (1947)

JECFA: Grupo de Expertos del Codex de Aditivos Alimentarios

JMPR: Grupo de Expertos Evaluadores de Residuos de Plaguicida

MERCOSUR: Acuerdos del Mercado Común del Sur

MSF: Acuerdo sobre Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias.

MUTATIS MUTANDIS: Cambiado, expresión que se usa al aplicar un principio que debe ser modificado, ante una nueva situación.

NAFTA: Acuerdos del Tratado de Libre Comercio de América del Norte.

OMC: Organización Mundial del Comercio.

OTC: Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio

RLC: Oficina Regional para América Latina y el Caribe, RLC asesora a los gobiernos en la formulación de políticas regionales y en la fijación de prioridades en los programas de acción en las áreas de su competencia.

APLAZADO SINE DIE: Estos Comités han concluido sus tareas principales, pero pueden ser convocados nuevamente si fuera necesario.

## SISTEMA UNIFORME DE SIGNATURAS PARA LOS DOCUMENTOS DEL CODEX

Al dar una signatura a los documentos del Codex, la sigla CX, que significa Codex, debe aparecer en primer lugar, seguida de la signatura en clave de la materia de que se trate y del año en que se celebrará la reunión, es decir, no necesariamente el año en que se prepare el documento, y, por último, del número consecutivo del documento.

Por ejemplo, los documentos preparados para la próxima reunión del Comité Regional de Coordinación del Codex para Africa, que tendrá lugar en 1994, serán identificados con la signatura CX/AFRICA 94/1, 2, 3, etc. La sola excepción será para el Comité Ejecutivo por el cual se indicará también el número de la reunión, por ejemplo: CX/EXEC 94/41/1, 2, 3, etc.

Comisión del Codex Alimentarius (documentos de trabajo e Informes) ALINORM

Comité Ejecutivo (identificado también por el número de la reunión a continuación del año) CX/EXEC

### Comités Regionales de Coordinación

Comité Coordinador para Africa CX/AFRICA

Comité Coordinador para Asia CX/ASIA

Comité Coordinador para Europa CX/EURO

Comité Coordinador para América Latina y el Caribe CX/LAC

Comité Coordinador para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental CX/NASWP

### Comités de Asuntos Generales

Principios Generales CX/GP

Aditivos Alimentarios y Contaminantes CX/FAC

Higiene de los Alimentos CX/FH

Etiquetado de los Alimentos	CX/FL
Métodos de Análisis y Muestreo	CX/MAS
Residuos de Plaguicidas	CX/PR
Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos	CX/RVDF
Sistemas de inspección y certificación de importaciones y exportaciones de Alimentos	CX/FICS

### Comités Sobre Productos

Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales	CX/NFSDU
Cereales, Legumbres y Leguminosa	CX/CPL
Productos del Cacao y Chocolate	CX/CPC
Grasas y Aceites	CX/FO
Pescado y Productos Pesqueros	CX/FFP
Leche y productos lácteos	CX/MMP
Higiene de la Carne	CX/MH
Aguas Minerales Naturales	CX/MIN
Frutas y Hortalizas Elaboradas	CX/PFV
Productos Cárnicos Elaborados	CX/PMPP
Sopas y Caldos	CX/SB
Azúcares	CX/S
Proteínas Vegetales	CX/VP
Frutas y Hortalizas Frescas	CX/FFV

Grupos de Expertos CEPE/Codex Alimentarius

Zumos (Jugos) de Fruta

CX/FJ

Alimentos Congelados Rápídamente

CX/QFF

(4)

## **ANEXO 5**



# Organos subsidiarios de la Comisión del Codex Alimentarius

