



# DIARIO OFICIAL



DIRECTOR: Luis Ernesto Flores López

TOMO N° 380

SAN SALVADOR, JUEVES 17 DE JULIO DE 2008

NUMERO 134

*La Dirección de la Imprenta Nacional hace del conocimiento que toda publicación en el Diario Oficial se procesa por transcripción directa y fiel del original, por consiguiente la Institución no se hace responsable por transcripciones cuyos originales lleguen en forma ilegible y/o defectuosa y son de exclusiva responsabilidad de la persona o institución que los presentó. (Arts. 21, 22 y 23 Reglamento de la Imprenta Nacional).*

## S U M A R I O

Pdg.

### ORGANO LEGISLATIVO

Pdg.

### ORGANO JUDICIAL

### CORTE SUPREMA DE JUSTICIA

Acuerdos Nos. 1003-D, 1156-D, 1180-D, 1184-D, 1261-D, 1277-D, 1280-D, 1291-D, 1299-D, 1319-D, 1322-D, 1323-D, 1325-D, 1327-D, 1332-D, 1333-D y 1337-D.- Autorizaciones para el ejercicio de la abogacía en todas sus ramas. ....	29-32
--	-------

### ORGANO EJECUTIVO

#### MINISTERIO DE ECONOMIA RAMO DE ECONOMIA

Acuerdo No. 556.- Se aprueba la Norma Salvadoreña Obligatoria: NSO 67.01.02:06 "Productos Lácteos. Leche de vaca pasteurizada y ultrapasteurizada. Especificaciones (Primera actualización). ....	5-15
---	------

Acuerdo No. 557.- Se deroga el Acuerdo Ejecutivo No. 484, de fecha 30 de julio de 1998 y se aprueba la Norma Salvadoreña Obligatoria: NSO 67.01.01:06 "Productos Lácteos. Leche cruda de vaca. Especificaciones (Primera actualización). ....	16-22
---	-------

#### MINISTERIO DE EDUCACION RAMO DE EDUCACION

Acuerdo No. 15-0392.- Equivalencia de estudios a favor de Sonia Díbora María Sosa Gutiérrez.....	23
--	----

#### MINISTERIO DE SALUD PUBLICA Y ASISTENCIA SOCIAL

Decreto No. 82.- Reglamento de la Ley de Creación del Sistema Nacional de Salud.....	23-29
--	-------

### INSTITUCIONES AUTONOMAS

#### ALCALDIAS MUNICIPALES

Decreto No. 2.- Modificaciones a la ordenanza de tasas por servicios municipales de Nueva Granada.....	33-40
--	-------

Decreto No. 5.- Ordenanza transitoria para el pago de las tasas con dispensa de multas e intereses moratorios del municipio de Chalchuapa.....	41-42
--	-------

Decreto No. 17.- Ordenanza diversificada de tasas por servicios municipales a los usuarios de la zona rural del municipio de Chinameca.....	42
---	----

Estatutos de las Asociaciones de Desarrollo Comunal "Fé y Esperanza", "Mujeres Nacionalistas Caserío Las Mercedes", "Residencial Las Magnolias", "Caserío Chiquileca" y "Cantón Zapote Abajo" y Acuerdos Nos. 1, 4(2), 7 y 548, emitidos por las Alcaldías Municipales de Chirilagua, Tacuba, Colón, Teotepeque y Ayutuxtepeque, aprobándolos y confiriéndoles el carácter de persona jurídica.....	43-67
---	-------

**ORGANO EJECUTIVO**

**MINISTERIO DE ECONOMÍA  
RAMO DE ECONOMIA**

**ACUERDO N° 556**

San Salvador, 20 de junio de 2008

**EL ÓRGANO EJECUTIVO EN EL RAMO DE ECONOMÍA,**

Vista la solicitud del Ingeniero **CARLOS ROBERTO OCHOA CORDOVA**, Director Ejecutivo del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT), relativa a que se apruebe la **NORMA SALVADOREÑA OBLIGATORIA: NSO.67.01.02:06 "PRODUCTOS LÁCTEOS. LECHE DE VACA PASTEURIZADA Y ULTRAPASTEURIZADA. ESPECIFICACIONES (Primera Actualización)"**; y

**CONSIDERANDO:**

Que la Junta Directiva de la citada Institución ha adoptado la Norma antes relacionada, mediante el punto número Seis Literal "A", del Acta Número **QUINIENTOS CUARENTA Y DOS**, de la Sesión celebrada el dia seis de septiembre de dos mil seis;

**POR TANTO:**

De conformidad con el Art. 36 inciso tercero de la Ley del **CONSEJO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA**,

**ACUERDA:**

**1º) Apruébase la Norma Salvadoreña Obligatoria: NSO.67.01.02:06 "PRODUCTOS LÁCTEOS. LECHE DE VACA PASTEURIZADA Y ULTRAPASTEURIZADA. ESPECIFICACIONES (Primera Actualización)", de acuerdo con los siguientes términos:**

**NORMA  
SALVADOREÑA****NSO 67.01.02:06****PRODUCTOS LACTEOS.****LECHE DE VACA PASTEURIZADA Y ULTRAPASTEURIZADA.****ESPECIFICACIONES. (Primera actualización)**

---

**CORRESPONDENCIA:** Esta norma no tiene correspondencia con ninguna norma internacional.

---

**ICS 67.100**

Editada por el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT) Colonia Médica, Av. Dr. Emilio Alvarez, Pje. Dr. Guillermo Rodríguez Pacas, # 51, San Salvador. Teléfonos 2226-2800, 2225 6222 ; Fax 2225 6255 ; e-mail: [info@conacyt.gob.sv](mailto:info@conacyt.gob.sv)

---

**Derechos reservado**

**Primera actualización**

**INFORME**

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

Con el fin de garantizar un consenso nacional e internacional, los proyectos elaborados por los Comités se someten a un período de consulta pública durante el cual puede formular observaciones cualquier persona.

El estudio elaborado fue aprobado como NSO 67.01.02:06 PRODUCTOS LACTEOS. LECHE PASTEURIZADA Y ULTRAPASTERIZADA. ESPECIFICACIONES. Primera actualización. Por el Comité Técnico de Normalización 01. La oficialización de la norma conlleva la ratificación por Junta Directiva y el Acuerdo Ejecutivo del Ministerio de Economía.

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

**MIEMBROS PARTICIPANTES DEL COMITE 01**

Francisco Morales  
Luis Roberto Fernández  
Hermilia de Luna  
Rosy Zuleta Chávez  
Salvador Larín  
Víctor Menéndez  
Cecilia Gálvez  
Luis Monroy  
David Martínez  
Mauricio Franco  
Margarita de Granillo  
Marina Panameño  
Ana Patricia Laguardia  
Claudia Alfaro  
Roberto Corvera  
Ricardo Harrison

Luis Torres y Cía. QUESO PETACONES  
AGROSANIA S.A. de C.V.  
LACTOSA de C.V.  
LACTOSA de C.V.  
Cooperativa EL JOBO  
LA SALUD S.A. de C.V.  
Empresas Lácteas FOREMOST, S.A. de C.V.  
CAMARGO / CNPML  
ASILECHE / PROLECHE  
ASILECHE / PROLECHE  
ASILECHE / PROLECHE  
M S P A S  
DIVISIÓN INOCUIDAD - MAG  
Universidad Centroamericana (UCA)  
DEFENSORIA DEL CONSUMIDOR  
CONACYT

**NORMA SALVADOREÑA****Primera actualización NSO 67.01.02:06****1. OBJETO**

Esta norma tiene por objeto establecer los tipos, características y requisitos que debe cumplir la leche pasteurizada, ultrapasteurizada, ya sea homogenizada o no.

**2. CAMPO DE APLICACION**

Esta norma aplica a la leche de vaca homogenizada o no, que ha sido sometida al proceso de pasteurización o ultra pasteurización y puede ser entera, semidescremada o descremada. Esta norma no aplica a leches con colorante o con sabor.

**3. DEFINICIONES**

**3.1 Homogenización:** el proceso mediante el cual se fraccionan los glóbulos de grasa de la leche para una distribución más uniforme, evitando una separación de grasa en el producto final.

**3.2 Leche cruda de vaca:** es el producto íntegro, no alterado ni adulterado, de la secreción de las glándulas mamarias de las hembras del ganado bovino obtenida por el ordeño higiénico, regular, completo e ininterrumpido de vacas sanas y libre de calostro; que no ha sido sometida a ningún tratamiento a excepción del filtrado y/o enfriamiento, y está exento de color, olor, sabor y consistencia anormales;

**3.3 Leche pasteurizada:** la leche de vaca entera, semidescremada o descremada, que ha sido sometida a un proceso de calentamiento en condiciones de temperatura y tiempo que aseguren la total destrucción de la microflora patógena y casi la totalidad de la microflora no patógena. El tratamiento térmico de la leche pasteurizada es de 72 a 75 °C durante 15 a 20 segundos o su equivalente;

**3.4 Leche ultrapasteurizada:** la leche de vaca entera, semidescremada o descremada, que ha sido sometida a un proceso de calentamiento o en condiciones de temperatura y tiempo que aseguren la total destrucción de la microflora patógena y casi la totalidad de la microflora no patógena. El tratamiento térmico de la leche ultrapasteurizada debe ser de 135 a 140 °C por un tiempo mínimo de 2 a 4 segundos o su equivalente;

**3.5 Leche homogenizada:** la leche pasteurizada o ultrapasteurizada que ha sido sometida a un tratamiento fisicomecánico apropiado para romper la columna de grasa tan finamente que no pueda volver a unirse y luego separarse en forma de crema o nata;

**3.6 Leche entera pasteurizada o ultrapasteurizada:** la leche de vaca cuyo contenido de grasa mínimo es de 3,0 % m/m;

NORMA SALVADOREÑAPrimera actualización NSO 67.01.02:06

**3.7 Leche semidescremada pasteurizada o ultrapasteurizada:** la leche de vaca cuyo contenido de grasa es mayor de 0,15 % y menor 3,0 % m/m;

**3.8 Leche descremada pasteurizada o ultrapasteurizada:** la leche de vaca cuyo contenido de grasa es menor o igual a 0,15 % m/m.

**3.9 Leche fortificada:** la leche de vaca pasteurizada o ultrapasteurizada que ha sido adicionada con vitaminas A y D, y nutrientes para reforzar su valor nutritivo.

**3.10 Pasteurización o ultra pasteurización:** el proceso por el cual se somete la totalidad de la leche a una temperatura conveniente durante el tiempo especificado para destruir la totalidad de los microorganismos patógenos y la mayor parte de la microflora no patógena, seguido de un enfriamiento rápido, sin que sus componentes sufran alteraciones sensibles en su valor nutritivo, ni en sus propiedades organolépticas y fisicoquímica.

#### 4. ABREVIATURAS

° C	Grados centígrados
ml	Mililitros
%	Porcentaje
m/m	Relación masa-masa
pH	Potencial hidrógeno
AOAC	Asociación Oficial Internacional de Químicos Analíticos (traducido al castellano)
APHA	Asociación Americana para la Salud Pública (traducido al castellano)
FDA	Administración de Alimentos y Medicamentos (traducido al castellano)
NSR	Norma Salvadoreña Recomendada
NSO	Norma Salvadoreña Obligatoria
UI/L	Unidades Internacionales por Litro

#### 5. CLASIFICACION Y DESIGNACIÓN

##### 5.1 CLASIFICACIÓN

La leche pasteurizada o ultrapasteurizada se clasifica según sus características fisicoquímicas en los siguientes tipos:

Leche entera (integra), pasteurizada o ultrapasteurizada, homogenizada y enriquecida con vitaminas A y D o no.

Leche semidescremada, pasteurizada o ultrapasteurizada, homogenizada y enriquecida con vitaminas A y D.

**NORMA SALVADOREÑA****Primera actualización NSO 67.01.02:06**

Leche descremada pasteurizada o ultrapasteurizada, homogenizada, y enriquecida con vitaminas A y D.

### **5.2 DESIGNACIÓN**

El producto se designa de acuerdo al tipo que corresponda:

- Leche entera (integra).
- Leche semidescremada.
- Leche descremada.

### **6. MATERIA PRIMA**

La leche pasteurizada o ultrapasteurizada en cualquiera de sus clasificaciones debe ser elaborada de acuerdo a la NSO 67.01.01:06 PRODUCTOS LACTEOS. LECHE CRUDA DE VACA. ESPECIFICACIONES. Primera actualización o en su edición vigente.

### **7. CARACTERISTICAS**

#### **7.1 CARACTERISTICAS GENERALES**

La leche pasteurizada o ultrapasteurizada debe estar limpia, libre de preservantes e inhibidores bacterianos, colorantes, materias, sabores y olores objetables y extraños; no debe contener sustancias agregadas, sean o no componentes normales de la misma, excepto la adición de vitaminas A y D y nutrientes cuando este sea el caso.

#### **7.2 CARACTERISTICAS FISICAS Y QUÍMICAS**

El producto debe cumplir con lo especificado en la Tabla 1.

**Tabla 1. Requisitos físicos y químicos**

Características	Entera	Semidescremada	Descremada
Contenido de grasa láctea, % m/m	3,0 mínimo	>0,15 y <3,0	≤ 0,15
Proteína (N x 6.38), % m/m	3,0 mínimo	3,0 mínimo	3,0 mínimo
Sólidos lácteos totales, % m/m	11,5 mínimo	8,7 - 11,4	8,7
Sólidos totales no grasos, % m/m mínimo	8,5	8,5	8,6
Acidez expresada como ácido láctico % m/m	0,14 a 0,15	0,14 a 0,15	0,14 a 0,15
Punto de congelación °C	-0,530 a -0,570	-0,530 a -0,570	-0,530 a -0,570
Prueba de fosfatasa	negativa	negativa	negativa
impurezas microscópicas	ausente	ausente	ausente

**NORMA SALVADOREÑA**

Primera actualización NSO 67.01.02:06

**7.3 CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS**

La leche pasteurizada y ultra pasteurizada en cualquiera de sus tipos, no debe contener microorganismos en número no mayor a lo especificado en la Tabla 2.

Tabla 2. Requisitos microbiológicos

Microorganismos	Pasteurizada	Ultrapasteurizada
	UFC/mL	UFC/mL
Recuento total de bacterias, máximo	20 000	10 000
Coliformes totales	<10	<10
<i>E. coli</i>	Ausente	Ausente

Nota.1 La leche ultrapasteurizada ha sido sometida a tiempo y temperatura de ultra pasteurización, pero no es envasada asepticamente, por lo tanto necesita refrigeración.

**8. ADICION DE VITAMINAS A y D****8.1 LECHE ENTERA**

La leche entera puede ser enriquecida con vitaminas A y D. El contenido de las vitaminas debe ser el indicado en el numeral 8.3

**8.2 LECHE SEMIDESCREMADA Y DESCREMADA**

La leche semidescremada o descremada debe ser enriquecidas con vitaminas A y D. El contenido de las vitaminas debe ser el indicado en el numeral 8.3

**8.3 CONTENIDO DE VITAMINAS EN PRODUCTO TERMINADO**

Vitamina A: 2 000 UI/L

Vitamina D: 400 UI/L

**9. LÍMITES MÁXIMOS PARA RESIDUOS DE PLAGUICIDAS**

Las tolerancias admitidas para residuos de plaguicidas en la leche pasteurizada y ultrapasteurizada son las permitidas por el Codex Alimentarius para productos lácteos y derivados.

**NORMA SALVADOREÑA****Primera actualización NSO 67.01.02:06****10. TOMA DE MUESTRAS**

La toma de muestras para la leche pasteurizada y ultrapasteurizada se hará siguiendo el procedimiento descrito en el Capítulo 33 de los Métodos Oficiales de Análisis de AOAC, Sub Capítulo 970.26 Vol. 2 1990.

La toma de muestras será responsabilidad de los organismos oficiales competentes

**11. METODOS DE ENSAYO Y ANÁLISIS****11.1 MÉTODOS MICROBIOLÓGICOS**

Se utilizará el siguiente:

**11.1.1 Recuento total por mililitro**

- a) Conteo aerobio en placa, Capítulo 3. FDA Manual de Análisis Bacteriológico. 8 a. Edición, 1995.
- b) Métodos para conteo microbiológico. Capítulo 6. Métodos Estandarizados para el Análisis de Productos Lácteos. 15 a. Edición APHA.

**11.1.2 Coliformes totales por mililitro y *Escherichia coli***

- a) AOAC Método Oficial 989.10. Conteo para bacterias y coliformes en productos lácteos
- b) *Escherichia coli* y bacterias coliformes, Capítulo 4 FDA. Manual de Análisis Bacteriológico 8 a. Edición, 1995.
- c) Bacterias coliformes, Capítulo 8, 8.8 Métodos estandarizados para el análisis de productos lácteos. 15 a. Edición APHA.

**12. ANALISIS FISICOQUIMICOS**

Los análisis fisicoquímicos se harán de acuerdo a lo estipulado en el Volumen XIII del Codex Alimentarius.

**NORMA SALVADOREÑA****Primera actualización NSO 67.01.02:06****13. ENVASE**

Los envases para las leches pasteurizada y ultrapasteurizada deben ser de naturaleza tal que no alteren las características organolépticas del producto ni produzcan sustancias dañinas o tóxicas. Deben proteger el producto contra la luz y estar herméticamente cerrados.

**14. ETIQUETADO**

Debe cumplir con la NSO 67.10.01:03 NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADOS. (Primera actualización), o en su edición vigente.

NSO 67.10.02:99 DIRETRICES DEL CODEX ALIMENTARIUS SOBRE ETIQUETADO NUTRICIONAL

Además de lo mencionado en la norma, la etiqueta de la leche pasteurizada y ultrapasteurizada debe cumplir con la siguiente información:

- a) Designación del producto: leche entera, semidescremada, descremada.
- b) La expresión: manténgase refrigerada a una temperatura no mayor de 4,4 ° C
- c) Fecha de vencimiento claramente identificable
- d) Contenido neto en el Sistema Internacional de Unidades
- e) En el panel principal de la etiqueta debe llevar la leyenda "pasteurizada" o "ultrapasteurizada" y el porcentaje de grasa; y la leyenda enriquecida con vitaminas A y D
- f) Nombre o razón social del fabricante, dirección, teléfono y fax
- g) Registro sanitario: Reg. Nº \_\_\_\_\_ D.G.S., El Salvador

14.1 No puede tener ninguna leyenda de significado ambiguo, ilustraciones o adornos que induzcan a engaño, ni características del producto que no se puedan comprobar.

**15. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE**

Para su almacenamiento en bodega, transporte, y lugar de venta, la leche pasteurizada o ultrapasteurizada debe estar a una temperatura de 4,4 ° C y envasada en recipientes perfectamente

**NORMA SALVADOREÑA****Primera actualización NSO 67.01.02:06**

limpios e higienizados y de cierre adecuado para prevenir la contaminación del producto. Durante el periodo de comercialización se debe mantener la cadena fría y buenas prácticas de manejo del producto

**16. APÉNDICE NORMATIVO****16.1 CORRESPONDENCIA CON OTRAS NORMAS**

Esta norma no tiene correspondencia con ninguna norma internacional.

**16.2 REFERENCIAS TECNICAS**

Reglamento para la Leche Pasteurizada Grado "A" Departamento de Salud y Servicios Humanos, Servicios de Salud Pública. Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) Edición 2003.

Ley de Fomento de la Producción Higiénica de la Leche y Productos Lácteos y de Regulación de su Expendio. Aprobada el 03/01/60 Diario Oficial 185, Tomo 189. Publicación Diario Oficial 06/10/1960.

Reglamento de la Ley de Fomento de la Producción Higiénica de la Leche y Productos Lácteos y de Regulación de su Expendio Aprobado 22/09/71, Diario Oficial 178. Publicación Diario Oficial 30/09/1971.

**16.3 NORMAS QUE DEBEN CONSULTARSE**

NORMA GENERAL DEL CODEX PARA EL USO DE TERMINOS LECHEROS CODEX S TAN 206-1999.

NSR CODEX CAC/RCP 1:1997 CODIGO INTERNACIONAL RECOMENDADO PARA PRACTICAS DE HIGIENE EN ALIMENTOS, o en su última edición vigente del Codex.

NSO 67.10.01:03 NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADOS. (Primera actualización).

NSO 67.10.02:99 DIRECTRICES DEL CODEX ALIMENTARIUS SOBRE ETIQUETADO NUTRICIONAL

**NORMA SALVADOREÑA**

**Primera actualización NSO 67.01.02:06**

**17. VIGILANCIA Y VERIFICACION**

La vigilancia y verificación corresponde al Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, Ministerio de Agricultura y Ganadería y Defensoría del Consumidor.

**-FIN DE LA NORMA-**

2º) El presente Acuerdo entrará en vigencia seis meses después de su publicación en el Diario Oficial. COMUNÍQUESE. YOLANDA MAYORA DE GAVIDIA, MINISTRA\*\*\*\*\*