



DIARIO OFICIAL



DIRECTOR: *Edgard Antonio Mendoza Castro*

TOMO N° 408

SAN SALVADOR, JUEVES 23 DE JULIO DE 2015

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

ORGANO LEGISLATIVO

Acuerdo No. 101.- Se aprueba informe de labores del Ministerio de la Defensa Nacional..... 4

ORGANO EJECUTIVO

MINISTERIO DE ECONOMÍA

RAMO DE ECONOMÍA

Acuerdo No. 856.- Se autoriza a la sociedad Varsity Pro, Ltda. de C.V., aumentar su techo industrial, en las instalaciones ubicadas en jurisdicción de Ciudad Arce..... 5-6

Acuerdos Nos. 928 y 1017.- Se autoriza la construcción de estaciones de servicio, ubicadas en los municipios de Ciudad Arce y San Luis Talpa, respetivamente..... 6-8

MINISTERIO DE EDUCACIÓN

RAMO DE EDUCACIÓN

Acuerdo No. 15-0300.- Se autoriza la ampliación de servicios educativos del Instituto Tecnológico de Comercio, ubicado en el municipio de La Unión..... 9

Acuerdo No. 15-0355.- Se autoriza la creación, nominación y funcionamiento del Colegio Golda Meir, ubicado en el municipio de San Salvador..... 10

Acuerdo No. 15-0683.- Se reconoce como directora del Colegio Santa María, a la profesora María Dolores Mariscal Rodríguez..... 11

Acuerdos Nos. 15-0725, 15-0726, 15-0746 y 15-0738.- Reconocimiento de estudios académicos..... 12-13

Acuerdo No. 15-0758.- Se autoriza la graduación de diferentes estudiantes egresadas de Licenciatura en Ciencias de la Educación con Especialidad en Educación Parvularia Bilingüe, con Plan de Estudio solicitado por la Universidad Francisco Gavidia..... 14

Acuerdos Nos. 15-0763, 15-0764, 15-0765 y 15-0769.- acuerdos relacionados a planes de estudio, de la Universidad Francisco Gavidia..... 14-16

MINISTERIO DE LA DEFENSA NACIONAL

RAMO DE LA DEFENSA NACIONAL

Acuerdos Nos. 85, 86, 87, 88 y 89.- Se transfiere dentro del Escalafón General de Oficiales de la Fuerza Armada, en la Categoría de las Armas, de la Situación Activa, a la situación de Reserva a Oficiales de la Fuerza Armada..... 17-18

Acuerdos Nos. 90, 93 y 94.- Asimilaciones por razones del servicio y de conformidad a lo establecido en la Ley de la Carrera Militar y del Reglamento de la Ley de la Carrera Militar..... 18-19

Acuerdos Nos. 91 y 92.- Se dejan sin efecto Asimilaciones al Grado de Mayor y Capitán, respectivamente..... 19

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA
RAMO DE AGRICULTURA Y GANADERIA**ACUERDO No. 408.**

Santa Tecla, 15 de junio de 2015

El Órgano Ejecutivo en el Ramo de Agricultura y Ganadería.

CONSIDERANDO:

- I. Que por Decreto Legislativo No. 790 de fecha 21 de julio de 2011, publicado en el Diario Oficial No. 158, Tomo 392 del día 26 de agosto de ese mismo año, se emitió la Ley de Creación del Sistema Salvadoreño para la Calidad, por medio de la cual se le conceden facultades al Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica de devolver los Reglamentos Técnicos con su Visto Bueno, de acuerdo a los períodos establecidos por la Organización Mundial del Comercio como requisito de publicación, a la institución responsable de elaborar dichos Reglamentos Técnicos;
- II. Que por Decreto Legislativo No. 524 de fecha 30 de noviembre de 1995, publicado en el Diario Oficial No. 234, Tomo 329 del día 18 de diciembre del mismo año, se emitió la Ley de Sanidad Vegetal y Animal, por medio de la cual se le conceden facultades al Ministerio de Agricultura y Ganadería para identificar y reglamentar lo concerniente al procesamiento de productos agropecuarios;
- III. Que es necesario desarrollar formas de procesamiento de productos pesqueros frescos y en conserva que regulen los valores y métodos de toma de muestras para el control de los niveles de plomo, cadmio, mercurio y estaño inorgánico y se fije el contenido máximo de cada uno en determinados productos pesqueros; y,
- IV. Que este Reglamento es de aplicación general en todo el territorio nacional y abarca a todas las personas naturales y jurídicas dedicadas al procesamiento, comercialización e importación de productos pesqueros frescos y en conserva.

POR TANTO,

En uso de sus facultades legales,

ACUERDA dictar el siguiente:**REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO RTS 67.01.02:13****PRODUCTOS PESQUEROS.****VALORES Y MÉTODOS DE TOMA DE MUESTRAS PARA EL CONTROL DE LOS NIVELES DE PLOMO, CADMIO, MERCURIO Y ESTAÑO INORGÁNICO Y SE FIJA EL CONTENIDO MÁXIMO DE CADA UNO EN DETERMINADOS PRODUCTOS PESQUEROS.**

**REGLAMENTO TÉCNICO
SALVADOREÑO**

RTS 67.01.02:13

PRODUCTOS PESQUEROS.

**VALORES Y MÉTODOS DE TOMA DE MUESTRAS PARA EL CONTROL DE LOS
NIVELES DE PLOMO, CADMIO, MERCURIO Y ESTAÑO INORGÁNICO Y SE FIJA EL
CONTENIDO MÁXIMO DE CADA UNO EN DETERMINADOS PRODUCTOS
PESQUEROS.**

Correspondencia: Este Reglamento Técnico Salvadoreño tiene correspondencia parcial con normativa internacional.

ICS 67.120.30

RTS 67.01.02:13

Editada por el Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica, ubicado en 1ª Calle Poniente, Final 41 Av. Norte, N° 18 San Salvador, Col. Flor Blanca. San Salvador, El Salvador. Teléfono (503) 2590-5323 y (503) 2590-5335. Correo electrónico: consultasreglamento@osartec.gob.sv

Derechos Reservados.

INFORME

Los Comités Nacionales de Reglamentación Técnica conformados en el Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica, son las instancias encargadas de la elaboración de Reglamentos Técnicos Salvadoreños. Están integrados por representantes de la Empresa Privada, Gobierno, Defensoría del Consumidor y sector Académico Universitario.

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

El estudio elaborado fue aprobado como RTS 67.01.02:13 PRODUCTOS PESQUEROS. VALORES Y MÉTODOS DE TOMA DE MUESTRAS PARA EL CONTROL DE LOS NIVELES DE PLOMO, CADMIO, MERCURIO, Y ESTAÑO INORGÁNICO Y SE FIJA EL CONTENIDO MÁXIMO DE CADA UNO EN DETERMINADOS PRODUCTOS PESQUEROS por el Comité Nacional de Reglamentación Técnica. La oficialización del Reglamento conlleva el Acuerdo Ejecutivo del Ministerio correspondiente de su vigilancia y aplicación.

Este Reglamento Técnico Salvadoreño está sujeto a permanente revisión con el objeto de que responda en todo momento a las necesidades y exigencias de la técnica moderna.

CONTENIDO	PAG.
1. OBJETO	1
2. ÁMBITO DE APLICACIÓN	1
3. DEFINICIONES	1
4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	2
5. DOCUMENTO DE REFERENCIA	7
6. VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN	7
7. VIGENCIA	7
ANEXO A	8

DIARIO OFICIAL SOLO PARA CONSULTA
NO TIENE VALIDEZ LEGAL

1. OBJETO

Establecer los parámetros del contenido de plomo, cadmio, mercurio y otros contaminantes como dioxinas y benzopirenos en los productos pesqueros frescos. Para los productos en conserva se le establecerán los parámetros anteriores más el estaño inorgánico.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Aplica a todos los productos pesqueros incluyendo en conserva, que se procesen, comercialicen e importen en el país. El Ministerio de Salud regulará lo referente a productos pesqueros procesados que provengan de donaciones.

3. DEFINICIONES

- 3.1. Límite máximo:** concentración permitida de aditivos, microorganismos, parásitos, materia extraña, plaguicidas, biotoxinas, residuos de medicamentos, metales pesados y metaloides en un alimento, bebida o materia prima.
- 3.2. Lote:** cantidad identificable de alimento entregada en una misma vez y de la que el técnico declara que posee características comunes, tales como origen, variedad, tipo de embalaje, envasador, expedidor o etiquetado. En el caso del pescado, también deberá ser comparable el tamaño del mismo.
- 3.3. Muestra de laboratorio:** muestra destinada al laboratorio.
- 3.4. Muestra elemental:** cantidad de material tomado de un único lugar del lote o sublote.
- 3.5. Muestra global:** el total combinado de todas las muestras elementales tomadas de un mismo lote o sublotes. Las muestras globales se considerarán representativas de los lotes o sublotes de los que se obtengan.
- 3.6. Muestra:** número total de unidades de producto provenientes de un lote que representan las características y condiciones del mismo.
- 3.7. Pescado en conserva:** es el producto elaborado con la carne de cualquier especie de pescado (salvo los pescados en conserva regulados por otras normas del Codex para productos). Dicho producto deberá ser apto para el consumo humano y podrá ser una combinación de especies del mismo género con propiedades sensoriales similares. Se presentarán en envases herméticamente cerrados y deberán haber sido objeto de una elaboración suficiente que asegure su esterilidad al momento de su comercialización.
- 3.8. Sublote:** parte de un lote más grande designada para aplicar sobre ella el método de toma de muestras. Cada sublote debe estar separado físicamente y ser identificable.

4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

4.1. Disposiciones generales.

4.1.1. La toma de muestras debe ser efectuada por una persona calificada, en este caso, el inspector oficial de la autoridad competente.

4.2. Producto objeto de muestreo.

4.2.1. Todo lote o sublote para analizar será objeto de un muestreo separado.

4.3. Precauciones.

4.3.1. Durante el muestreo y la preparación de las muestras de laboratorio, debe utilizarse materiales que no modifique el contenido de plomo, cadmio, mercurio y estaño inorgánico o afectar a los análisis o a la representatividad de la muestra global.

4.4. Muestras elementales para producto fresco.

4.4.1. En la medida de lo posible, las muestras elementales se toman en distintos puntos del lote o sublote.

4.5. Preparación de las muestras

4.5.1. La muestra global se obtiene por mezcla de todas las muestras elementales. Debe pesar al menos 3 unidades de no menos de 200 g, para productos en conserva serán en el envase tal cual se comercializa. Cuando no sea posible, se toma la muestra de un envase, para producto fresco.

4.6. Acondicionamiento y envío de las muestras globales y de laboratorio.

4.6.1. Cada muestra global y cada muestra de laboratorio, para producto fresco debe colocarse en un recipiente limpio, de material inerte, que ofrezca protección adecuada contra todo factor de contaminación contra la pérdida de analitos por adsorción a la pared interna del contenedor y contra todo daño que pudiera ocasionar el transporte. Han de tomarse también todas las precauciones necesarias para evitar cualquier modificación de la composición de las muestras global y de laboratorio que pudiera ocurrir durante el transporte o el almacenamiento. Para productos procesados no enlatados sino congelados deberá mantenerse la cadena de frío.

4.6.2. La temperatura específica para transporte de las muestras al laboratorio será de 4 °C y para el almacenamiento de las muestras en congeladores de ultra baja temperatura a menos 18 °C.

4.7. Trazabilidad de la muestra.

4.7.1. Cada muestra tomada para uso oficial se debe sellar en el lugar del muestreo y se identificará. Para cada toma de muestras, se debe elaborar un acta de muestreo que permita identificar sin ambigüedad el lote muestreado, e indicar la fecha y el lugar del muestreo, así como toda información adicional que pueda ser útil al analista.

4.8. Planes de muestreo.

4.8.1. La toma de muestras debe realizarse en el punto en el que el producto entre en la cadena de producción y pueda identificarse un lote. El método de muestreo que se utilice debe garantizar que la muestra conjunta sea representativa del lote que vaya a controlarse. La muestra global será de al menos 1 kg, salvo cuando no sea posible, como ocurre por ejemplo cuando la muestra se compone de un envase o una unidad.

4.9. Número de muestras elementales.

4.9.1. En el caso de productos líquidos para los que puede suponerse una distribución homogénea del contaminante en cuestión en un lote dado, basta tomar una muestra elemental por lote que forme la muestra global. Debe indicarse el número de lote. Los productos líquidos que contengan proteína vegetal hidrolizada (HVP) o salsa de soya líquida (conservas), se deben agitar u homogeneizar por otros medios adecuados, antes de tomar la muestra elemental.

4.9.2. Para otros productos, el número mínimo de muestras elementales está indicado en la Tabla 1. Las muestras elementales deben tener un peso similar. Toda excepción a este numeral debe ser documentado como lo estipula el numeral 4.7.1 de este Reglamento Técnico.

Tabla 1. Número mínimo de muestras elementales que deben tomarse del lote o sublote.

Peso del lote (kg)	Número mínimo de muestras elementales que deben tomarse
<50	3
50 a 500	5
>500	10

Tabla 2. Número de envases (muestras elementales) que deben tomarse para formar una muestra global si el lote está formado por envases individuales.

Número de envases o unidades del lote	Número de envases o unidades que deben tomarse
1 a 25	1 envase o unidad
26 a 100	Un 5% un mínimo de 2 envases o unidades
>100	Un 5% como máximo 10 envases o unidades

Nota: Los niveles máximos de estaño inorgánico se aplican a los contenidos de cada lata, pero, por razones prácticas es necesario utilizar muestras globales. Si el resultado de la prueba realizada sobre una muestra global de latas fuere inferior, aunque cercano al nivel máximo de estaño inorgánico y se sospechara que las latas individuales podrían superar el nivel máximo será necesario llevar a cabo investigaciones complementarias.

4.10. Conformidad del lote o del sublote con la especificación.

4.10.1. El laboratorio de control debe analizar la muestra de laboratorio destinada a medidas sancionadoras al menos en dos análisis, y calculará la media de los resultados. El lote o sublote se aceptará si el resultado analítico de la muestra de laboratorio no supera el nivel máximo establecido en este Reglamento Técnico. El lote o sublote se rechazará si el resultado analítico de la muestra de laboratorio supera el nivel máximo establecido.

4.11. Límites máximos permitidos para los metales cadmio, plomo, mercurio y estaño inorgánico.

Tabla 3. Contenido máximo permitido de mercurio

Producto	Contenido máximo (mg / kg peso fresco)
1- Productos de la pesca excepto los contemplados en el inciso 2	0,5
2- ANGUILA (<i>Anguila spp</i>) ATÚN (<i>Thunnus spp, Euthynnus species, Katsuwonus pelamis</i>) BACORETA (<i>Euthynnus spp</i>) BONITO (<i>Sarda, sarda</i>) BESUGO o ALIGOTE (<i>Pagellus spp</i>) ESCOLAR NEGRO o SIERRA (<i>Lepidocybium flavobrunneum, Ruvettus pretiosus, Gempylus serpens</i>) ESPADILLA (<i>Lepidopus caudatus, Aphanopus carbo</i>) ESTURION (<i>Acipenser spp</i>) FLETAN (<i>Hipoglossus hipoglossus</i>) GALLINETA NORDICA (<i>Sebastes marinus, S. mentella, S. viviparus</i>) GALL (<i>Lepidorhombus spp</i>) GRANADERO (<i>Coryphaenoides rupestris</i>) LUCIO (<i>Esox lucius</i>) MARLIN (<i>Makaira spp</i>) MOLLERA (<i>Tricopterus minutes</i>) PAILONA (<i>Centroscymus coelolepis</i>) PERRO DEL NORTE (<i>Anarhichas lupus</i>) PEZ ESPADA (<i>Xiphias gladius</i>) PEZ VELA (<i>Istiophorus platypterus</i>) RAPE (<i>Lophius spp</i>) RAYA (<i>Raja spp</i>) SALMONETE (<i>Mullus spp</i>) TASARTE (<i>Arcynopsis unicolor</i>) TIBURÓN (todas las especies)	1,0

Tabla 4. Contenido máximo permitido de plomo

Producto	Contenido máximo (mg/kg peso fresco)
Carne ¹⁾ de pescado de peces vivos, pescado fresco o refrigerado, con exclusión, de carnes picadas frescas, filetes congelados y refrigerados. Preparaciones y conservas de pescado; caviar y sus sucedáneos preparados con huevas.	0,3
CARNE ¹⁾ DE ACEDIA (<i>Dicologlossa cuenata</i>) ANGUILA (<i>Anguilla anguilla</i>) ATUN (<i>Thunnus spp</i> , <i>Euthynnus species</i> , <i>Katsuwonus pelamis</i>) BACORETA (<i>Euthynnus spp</i>) BAILA (<i>Dicentrarchus punctatus</i>) BONITO (<i>Sarda sarda</i>) CONGRIO (<i>Cynoponticus sp</i>) JUREL (<i>Trachurus trachurus</i>) LISA (<i>Mugil labrosus labrosus</i>) MAHI MAHI, DORADO (<i>Coryphaena hippurus</i>)) MOJARRA (<i>Diplodus vulgaris</i>) RONCADOR (<i>Pomadasys benneti</i>) SARDINA (<i>Sardina pichardus</i> , <i>Opisthonema sp.</i>)) SARDINOPS (<i>Sardinops spp</i>)	0,3
Crustáceos, excluida la carne oscura del cangrejo, así como la cabeza y el torax de la langosta y de crustáceos similares de gran tamaño.	0,5
Moluscos bivalvos	1,5
Cefalópodos (sin vísceras)	1,0

¹⁾ Si el pescado está destinado a ser consumido entero, el contenido se aplicará al pescado entero.

Tabla 5. Contenido máximo permitido de cadmio

Producto	Contenido máximo (mg/ kg peso fresco)
Carne ¹⁾ de pescado de peces vivos, pescado fresco o refrigerado, con exclusión de carnes picadas fresca, filetes congelados o refrigerados. Preparaciones y conservas de pescado; caviar y sus sucedáneos preparados con huevas de pescado.	0,05
CARNE ¹⁾ DE ACEDIA (<i>Dicologlossa cuenata</i>) ANGUILA (<i>Anguilla anguilla</i>) ATUN (<i>Thunnus spp</i> , <i>Euthynnus species</i> , <i>Katsuwonus pelamis</i>) BACORETA (<i>Euthynnus spp</i>) BONITO (<i>Sarda sarda</i>) JUREL (<i>Trachurus trachurus</i>) LISA (<i>Mugil labrosus labrosus</i>) MOJARRA (<i>Diplodus vulgaris</i>) SARDINA (<i>Sardina pichardus</i> , <i>Opisthonema sp.</i>) SARDINOPS (<i>Sardinops spp</i>)	0,1
Carne de pez espada	0,30
Crustáceos, excluida la carne oscura del cangrejo, así como la carne de la cabeza y el tórax del bogavante u otros grandes crustáceos similares (<i>Nephropidae</i> y <i>Palinuridae</i>)	0,5
Moluscos bivalvos	1,0
Cefalópodos (Sin vísceras)	1,0

¹⁾ Si el pescado está destinado a ser consumido entero, el contenido se aplicará al pescado entero.

Tabla 6. Contenido máximo permitido de estaño inorgánico
(El límite aplica únicamente a productos de la pesca en conserva)

Producto	Contenido máximo (mg/ kg)
Productos de la pesca en conserva.	200

4.11.1. Otros contaminantes como Dioxinas y PCBs (Ver Anexo A Normativo) en carne de pescado y productos de la pesca y productos derivados, excluidas las anguillas ⁽²⁾⁽³⁾, el contenido máximo se aplica a los crustáceos, excluida la carne oscura del cangrejo, así como la cabeza y el tórax de la langosta y de crustáceos similares de gran tamaño (*Nephropidae* y *Palinuridae*), siendo los contenidos máximos permitidos los siguientes: la suma de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS) será de 4,0 pg/g peso fresco y en suma de dioxinas PCBs similares a las dioxinas (EQT PCDD/F- PCB OMS) será de 8,0 pg/g peso y respecto a carne de anguila (*Anguilla anguilla*) y productos derivados el contenido máximo permitido será: la suma de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS) será de 4,0 pg/g peso fresco y en suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas (EQT PCDD/F-PCB OMS) será de 12,0 pg/g peso. (Cuando aplique).

²⁾ Si el pescado está destinado a ser consumido entero, el contenido se aplicará al pescado entero.

³⁾ Productos alimenticios enumerados en esta categoría tal como se definen en las categorías a), b), c), e), y f) de la lista del Artículo 1 del Reglamento (CE) N° 104/2000, excluido el hígado en el código NC 0302 70 00.

4.11.2. Para benzo(a) pireno ⁽⁴⁾ se establecen los contenidos máximos siguientes: para carne de pescado ahumado y productos pesqueros ahumados ⁽⁵⁾ ⁽⁶⁾, excluidos los moluscos bivalvos. El contenido máximo se aplica a los crustáceos ahumados, excluida la carne oscura de cangrejo, así como la cabeza y el tórax de la langosta y de crustáceos similares de gran tamaño (*Nephropidae* y *Palinuridae*), será de 5,0 µg/kg peso fresco; para carne de pescado no ahumada será de 2,0 µg/kg, para crustáceos y cefalópodos, no ahumados. El contenido máximo se aplica a los crustáceos, excluida la carne oscura de cangrejo, así como la cabeza y el tórax de la langosta y de crustáceos similares de gran tamaño (*Nephropidae* y *Palinuridae*), será de 5,0 µg/kg peso fresco; y para moluscos bivalvos, será de 10,0 µg/kg peso fresco. (Cuando aplique).

⁴⁾ El Benzo(a) pireno, en relación con el cual se recogen en una lista los contenidos máximos, se utiliza como marcador de la presencia y el efecto de hidrocarburos aromáticos poli cíclicos cancerígenos. Por tanto, estas medidas prevén una plena armonización en relación con los hidrocarburos aromáticos poli cíclicos en los alimentos enumerados en todos los estados miembros.

⁵⁾ Si el pescado está destinado a ser consumido entero, el contenido se aplicará al pescado entero.

⁶⁾ Productos alimenticios enumerados en esta categoría tal como se definen en las categorías a), b), c), e), y f) de la lista del Artículo 1 del Reglamento (CE) Nº 104/2000, excluido el hígado en el código NC 0302 70 00.

4.12. Métodos de análisis y ensayo

4.12.1. Reglamento (CE) Nº 333/2007, en el cual se establecen los métodos de muestreo y análisis para el control oficial de los niveles de plomo, cadmio, mercurio, estaño inorgánico, 3-MCPD y benzo(a) pireno en los productos alimenticios y Reglamento (CE) Nº 882/2004 y métodos de análisis establecidos por el Codex Alimentarius.

5. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

5.1. Reglamento CE 1881 (2006) Por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

5.2. Reglamento CE 333 (2007) Por el que se establecen los métodos de muestreo y análisis para el control oficial de los niveles de plomo, cadmio, mercurio, estaño inorgánico, 3 MCDP y benzo(a) pireno en los productos alimenticios.

6. VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN

6.1. Corresponde la vigilancia y verificación de este Reglamento al Ministerio de Agricultura y Ganadería y al Ministerio de Salud de acuerdo a sus competencias y legislaciones.

6.2. Para las sanciones relativas al incumplimiento de este Reglamento, se sujetará a la legislación vigente.

7. VIGENCIA

Este Reglamento Técnico entrará en vigencia seis (6) meses después de su publicación en el Diario Oficial.

ANEXO A (NORMATIVO)

Dioxinas [suma de policlorodibenzeno-para-dioxinas (PCDD) y policlorodibenzofuranos (PCDF), expresada en equivalentes tóxicos de la Organización Mundial de la Salud, utilizando los factores de equivalencia de toxicidad de la misma organización (FET-OMS)], y suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas [suma de PCDD, PCDF y PCB, expresadas en equivalentes tóxicos de la OMS, utilizando los factores de equivalencia de toxicidad de la misma organización (FET-OMS)], FET fijados por la OMS, a fines de la evaluación del riesgo para la salud humana, basados en las conclusiones de la reunión de la OMS celebrada en Estocolmo (Suecia) del 15 al 18 de junio de 1997 [Van den Berg y otros: "Factores de equivalencia tóxica (FET) para los PCDD, PCDF y PCB en seres humanos y animales, Environmental Health Perspectives, 106 (12), 775, 1998].

Congénere	Valor FET	Congénere	Valor FET
Dibenzo-p-dioxinas		PCB similares a la dioxina: Pcb no-orto + PCB mono-orto	
2,3,7,8-TCDD	1	PCB no-orto	
1,2,3,7,8-PeCDD	1	PCB 77	0,0001
1,2,3,4,7,8-HxCDD	0,1	PCB 81	0,0001
1,2,3,6,7,8-HxCDD	0,1	PCB 126	0,1
1,2,3,7,8,9-HxCDD	0,1	PCB 169	0.01
1,2,3,4,6,7,8-HxCDD	0,01		
OCDD	0,0001		
Dibenzofuranos (PCDF)		PCB mono-orto	
2,3,7,8-TCDF	0,1	PCB 105	0,0001
1,2,3,7,8-PeCDF	0,05	PCB 114	0,0005
2,3,4,7,8-PeCDF	0,5	PCB 118	0,0001
1,2,3,4,7,8-HxCDF	0,1	PCB 123	0,0001
1,2,3,6,7,8-HxCDF	0,1	PCB 156	0,0005
1,2,3,7,8,9-HxCDF	0,1	PCB 157	0,0005
2,3,4,6,7,8-HxCDF	0,1	PCB 167	0,00001
1,2,3,4,6,7,8-HpCDF	0.01	PCB 189	0,0001
1,2,3,4,7,8,9-HpCDF	0,01		
OCDF	0,0001		

Abreviaturas utilizadas: T=tetra; Pe=penta; Hx=hexa; Hp=heptra; O=octa; CDD=clorodibenzodioxina; CDF=clorodibenzoforano; CD=clorobifenilo

COMUNÍQUESE. Ministro de Agricultura y Ganadería. (F) Fredesman Ortiz."