Pág

81

81

82

83

84

84

DIARIO OFICIA

Director: LUD DREIKORN LOPEZ

•	**	-	****	111	 0	

San Salvador, Jueves 7 de Marzo de 1996

Pág

41

NUMERO 47

SUMARIO

ORGANO LEGISLATIVO

Convenios de "Asistencia Técnica, denominado "Interconexión Eléctrica Honduras-El Salvador" y Financiación Nº SLV/B7-3010/94/83, denominado "Programa de Fomento a la Microempresa"; Acuerdos Ejecutivos Nos. 1173 y 1172, del Ramo de Relaciones Exteriores, aprobándolo y Decretos Legislativos Nº's. 623 y 624, ratificándolos

DECRETO Nº 640. Ley Reguladora de la Producción y Comercialización del Alcohol y de las Bebidas Alcohólicas. 132-143 DECRETO Nº 641.- Ley de Impuestos sobre las Bebidas Gaseosas Simples o Endulzadas. 144

ORGANO EJECUTIVO

MINISTERIO DEL INTERIOR

RAMO DEL INTERIOR

Acuerdo Nº 52.- Se modifica el Acuerdo Ejecutivó Nº 6, de fecha 15 de enero de 1996.

MINISTERIO DE ECONOMÍA

RAMO DE ECONOMIA

Acuerdo Nº 7. Apruébase la Norma Salvadorena Obligatoria: NSO 34083:95 Harina de Trigo. Especificaciones.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN

RAMO DE EDUCACION

Acuerdos Nos 06-0867 y 06-2126 .- Equivalencias de 52

ORGANO JUDICIAL

CORTE SUPREMA DE JUSTICIA

Acuerdo Nº 512-D.- Se autoriza a la Lic. María Ester Campo Mancía, para que ejerza la Profesión de Abogado en todos

Acuerdos Nos. 623-D y 17-D.- Autorizaciones para el ejercicio de las funciones de Notario y aurnentos en la nómina

INSTITUCIONES AUTONOMAS

ALCALDÍAS MUNICIPALES

DECRETO Nº 1. - Ordenanza sobre Tasas Aplicables durante Fiestas Patronales y Otras Festividades, de la ciudad de San Isidro, departamento de Cabañas. 53-56

DECRETO 'Nº 8,- Ordenanza del Catastro Tributario Municipal de San Alejo, departamento de La Unión. 56-58 DECRETO Nº 1.- Presupuesto para el Ejercicio Fiscal 59.80 1996, de la Municipalidad de San Miguel.

SECCION CARTELES OFICIALES

DE PRIMERA PUBLICACIÓN

Cartel Nº 129.- Declaratoria de Herederos la favor de la señora ROSA AMINTA GOMEZ IGLESIAS.

Carteles Nos. 127 y 128. Títulos Supietorios a favor de los señores GLADIS DEL ROSARIO FUENTES FLORES y JOSE LIEVANO.

Cartel Nº 130. Aviso de Subasta del FONDO SOCIAL PARA LA VIVIENDA contra el señor GONZALO ANTONIO RIVAS. Cartel Nº 132 (3206).- Cor.vocatoria de la COOPERATIVA

CUZCACHAPA DE R.L. 81-82 Cartel Nº 182 (4334). Convocatoria de Funcionarios y Empleados del BANCO DE DESARROLLO E INVERSION S.C. DE R.L., a celebrarse el 29 de marzo.

DE SEGUNDA PUBLICACIÓN

Cartel Nº 163 (3874).- Convocatoria de COPAS, S.C. DE R.L. DE C.V., a celebrarse el 28 de marzo.

DE TERCERA PUBLICACIÓN

Cartel Nº 189 (4379). Convocatoria de la SOCIEDAD COOPERATIVA DE CAFETALEROS DE CIUDAD BARRIOS DE R. L., a celebrarse el 31 de marzo 83-84

Cartel Nº 122.- Título Supletorio a favor del señor celebrarse el 24 de marzo,

SECCION CARTELES PAGADOS

DE PRIMERA PUBLICACIÓN

Carteles Nos. 3194-1v, 3199-1v, 3201-1v, 3205-1v, 3207-1v, 3238-1v, 3239-1v, 3250-1v, 3251-1v, 3253-1v, 3198-1v, 3220-1v, 3221-1v, 3222-1v, 3223-1v, 3224-1v, 3225-1v, 3226-1v, 3227-1v, 3221-1v, 3222-1v, 3223-1v, 3224-1v, 3225-1v, 3226-1v, 3227-1v, 3237-1v, 3202-1v, 3209-1v, 3218-1v, 3219-1v, 3200, 3208, 3230, 3233, 3240, 3245, 3247, 3248, 3249, 3231, 3182, 3294, 4389, 4988, E-23960, PS-10214, PS-14851, PS-14848, PS-14850, PS-14852, PS-14853, PS-14854, PS-14855, PS-14856, PS-14856, PS-14856, PS-14858, PS-14859, PS-14860, PS-14861, PS-14862, PS-14866, 2998, 2999, 3000, 3001, 3002, 3003, 3004, 3241, 3242, 3243, 3244, 3252, 3197, 3183, 3184, 3185, 3186, 3187, 3188, 3189, 3190, 3191, 3192, 3193

DE SEGUNDA PUBLICACIÓN

Carteles Nos. 3043, 3048, 3063, 3073, 3074, 3075, 3076, 3078, 3064, 3085, 3093, 3099, 3150, 3204, 3808, E-23885, E-23905, E-23906, E-23907, E-23908, E-23909, E-23910, E-23911, E-23912, E-23913, E-23914, E-23915, E-23917, E-23921, E-23922, 2933, 2934, 2935, 2936, 2937-Bis, 3053, 3042, 23200, 23200, 23 3072, 3037, 3040, 3049, 3071, 3050, 3068, 3088, 3100, 3032,

DE TERCERA PUBLICACIÓN

Carteles Nº s. 2838, 2847, 2862, 2872, 2873, 2876, 2886, 2887, 2893, 2896, 2899, 2902, 2904, 2917, 2920, 2912, 2913, 16839, 4867, 4863, 4896, E-23857, E-23860, E-23863, E-23864 E-23865, E-23867, E-23868, E-23869, E-23871, E-23872, E-23873, E-23874, E-23876, E-23877, E-23879, 2840, 2871, 2880, 2881, 2882, 2883, 2841, 2842, 2843, 2874, 2875, 2856,

ORGANO EJECUTIVO

MINISTERIO DEL INTERIOR RAMO DEL INTERIOR

ACCERDO Nº 52.

San Salvador, 13 de febrero de 1996.

Vista la solicitud de la Dirección General de Correos, MODIFICASE el Acuerdo número 6, de fecha 15 de enero de 1996, emitido por esta Secretaría de Estado, en el sentido que el nombre correcto de Tema del Sello correspondiente a la segunda emisión que se lee "450 AÑOS FUNDACION DE LA CIUDAD DE SAN SALVADOR" es "450 AÑOS NOMINACION DE SAN SALVADOR COMO CIUDAD". Quedando el resto del Acuerdo sin modificación alguna. COMUNIQUESE. (Rubricado por el Señor Presidente de la República). El Ministro del Interior, ACOSTA OERTEL.

Ministerio de Economía

RAMO DE ECONOMIA

ACCIERDO Nº 7.

San Salvador, 3 de enero de 1996.

EL ORGANO EJECUTIVO EN EL RAMO DE ECONOMIA,

Vista la solicitud del Licenciado Carlos Federico Paredes Castillo, Director Ejecutivo del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, CONACYT, contraída a que se le apruebe la Norma Salvadoreña Obligatoria: NS 34083: 95 Harina de Trigo Especificaciones; y

CONSIDERANDO:

Que la Junta Directiva de la citada Institución ha aprobado la norma antes relacionada, mediante el punto de Acta Nº 95 de la sesión celebrada el 25 de octubre del año recién pasado.

POR TANTO:

De conformidad al Artículo 36 inciso tercero de la Ley del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología,

ACCERDA:

1o. Apruébase la Norma Salvadorena Obligatoria: NSO 34083: 95 Harina de Trigo. Especificaciones; de acuerdo a los siguientes términos:

NORMA SALVADOREÑA						
	CDU: 664.041	NSO 34083:95	1995:09			
	HARINA DE TRIGO. ESPECIFICACIONES					
1.	Objeto					
	Esta norma tiene por objeto definir las características y especificaciones que debe cumplir la harina de trigo.					
2.	Campo de aplicación					
2.1	2.1 Esta norma es aplicable a las harinas de trigo, enriquecidas, fortificadas, de las clases extrafuerte (dura), fuerte (dura), semi-fuerte (semi-dura), suave y extra-suave, blanqueadas o sin blanquear.					
3.	Normas para consulta					
	NSO 4010 Sister	ma Internacional de Unidades (SI	(ISO 1 000:1992)			
		ces de ensayo y cribas metálicas perturas.(ISO 565:1990).	o zarandas. Tamaño nominal de			
	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	etado de productos alimenticios pa N 1-1985, Rev. 1-1991).	ara consumo humano. (CODEX			
	_	as de origen vegetal. Determinación de trigo.(38-12 -AACC).	ón del contenido del gluten en la			
		nas de origen vegetal. Dete dad.(44-16-AACC)	rminación del contenido de			
	NS 34086h ₄ Harinas de origen vegetal. Determinación del contenido de proteínas. (46-12-AACC)					
	© CONACYT 1995 Derechos Reservados	Editada por: Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, Pje. San Antonio Nº 51, San Salvador, El Salvador, C.A. Teléfonos: 226 2800; 225 6222; fax: 226 6255; e- mail: postman @conacyt1.gob.sv	Esta norma salvadoreña está basada en la norma Codex Stan 152-1985(enmendada en 1991), complementada con normas de la "American Association of Cereal Chemists, AACC".			

	NS	34086h ₆	Harinas de origen vegetal. Determinación del contenido de cenizas.(08-01-AACC)
	NS	34086h ₉	Harinas de origen vegetal. Determinación del tamaño de partículas (50-11-AACC)
	NS	34087	Harinas de origen vegetal. Muestreo.(CODEX CX/MAS, Enero 1994)
	NSO	34192	Aditivos alimentarios permitidos para consumo humano.(CODEX V-1-1991)
	NS	49015	Productos envasados. Verificación de la masa neta y de la masa escurrida y variaciones permitidas para las mismas. (NIST- NBS 133)
*.	NS	34086h ₁₀	Harinas de origen vegetal. Análisis Microbiológico (BAM - FDA 1984)
	NS	34086h ₁₁	Valores Farinográficos. Método Farinográfico. (54-21-AACC)

4. Definiciones

- 4.1 Harina de trigo: Es el producto que se obtiene de la molienda y tamizado del grano de trigo (*Triticum aestivum*), 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 el germen, afrecho, harinilla y harinas de tercera
- 4.2 Grado de extracción: Es la cantidad total de harina, o harina más semolina, que es producida en el molino, expresada en porcentaje en masa, en relación a la cantidad de trigo limpio que llega a la primera trituración del molino.
- 4.3 **Harina de trigo enriquecida**: Es la harina de trigo a la que se ha agregado vitaminas y sustancias minerales a efecto de suplir los valores de éstos que se han perdido a nivel de proceso.
- 4.4 Harina de trigo fortificada: Es la harina de trigo a la que se ha agregado vitaminas y sustancias minerales para ofrecer un producto alimenticio de alta calidad en las proporciones establecidas en la presente norma.

- Harina extra fuerte o fuerte de trigo fuerte (duro). Es la harina obtenida de las variedades de trigo fuerte (duro), que tiene alto contenido de proteínas y de gluten.
- 4.6 Harina de trigo suave: Es la harina obtenida de las variedades de trigo suave, con un bajo contenido de proteínas y gluten.
- 4.7 Harina de trigo semi-fuerte (semi-duro): Es la harina obtenida de las variedades de trigo semi-fuerte (semi-duro) o de mezcla de trigos fuertes con suaves, con un contenido mediano de proteínas y gluten.
- 4.8 Harina extra-suave, de trigo suave: Es la harina obtenida de las variedades de trigo suave con un contenido bajo de proteínas, gluten y cenizas, la cual ha sido tratada con un agente modificador del color (blanqueador).
- 4.9 Harina de trigo blanqueada: Es la harina de trigo que ha side tratada con un agente modificador del color.
- 4.10 Harina de trigo no blanqueada: Es la harina de trigo que no ha sido tratada con ningún agente modificador del color

4.11 Envase

a) Envase primario: Es todo recipiente que tiene contacto directo con el producto, con la misión específica de protegerlo de su deterioro, contaminación o adulteración y de facilitar su manipuleo.

NOTA: También se designa simplemente como envase.

b) Envase secundario: Es todo recipiente que tiene contacto con uno o más envases primarios, con el objeto de protegerlos y facilitar su comercialización hasta llegar al consumidor final. El envase secundario usualmente es usado para agrupar en una sola unidad de expendio, varios envases primarios

NOTA: El envase secundario, también se designa como empaque.

Envase terciario: Es todo recipiente utilizado para facilitar la manipulación y proteger el envase primario y/o envase secundario, contra los daños físicos y agentes exteriores durante su almacenamiento y transporte; estos recipientes se utilizan durante la distribución del producto y normalmente no llegan al consumidor final.

NOTA: El envase terciario, también se designa como embalaje

- 4.12 Lote: Es una cantidad determinada de harina de trigo, enriquecida o fortificada, de características similares o que ha sido elaborada bajo condiciones de producción uniforme, que se identifica por tener un mismo código o clave de producción y que se somete a inspección como un conjunto unitario.
- 5. Clasificación y Designación
- 5.1 Clasificación
 - a) Por su composición: La harina de trigo se clasificará de acuerdo a su composición en las siguientes clases, de una sola calidad cada una.
 - Grado A Harina extra-fuerte o fuerte de trigo fuerte (duro)
 - Grado B Harina de trigo semi-fuerte (semi-duro)
 - Grado C Harina de trigo suave
 - Grado D Harina extra-suave de trigo suave
- 5.2 **Designación**: La harina de trigo se designará por su nombre y clasificación, seguido de la referencia de esta norma.

Ejemplo: Harina de trigo, Grado A; Norma Salvadoreña 34083

- 6. Especificaciones y características.
- 6.1 Características generales: La harina de trigo deberá obtenerse de granos de trigo limpio, sano, libre de impurezas o materias extrañas que alteren la calidad del producto.

6.2 Características sensoriales.

- a) Aspecto: El producto se presentará en forma de polvo, libre de terrones y exento de insectos en cualquier etapa de desarrollo, de trozos de insectos, de excretas de animales, de hongos u otros parásitos y de otras materias extrañas al mismo;
- b) Olor y sabor: El producto deberá tener olor y sabor característicos y deberá estar libre de olor y/o sabor amargo, rancio, mohoso o cualquier otro olor o sabor diferente al característico;
- c) Color: El color del producto deberá ser blanco o blanco cremoso, de acuerdo al tipo que corresponda;
- 6.3 Requisitos físicos y químicos: El producto deborá cumplir con los requisitos especificados en la Tabla 1 siguiente:

TABLA 1 (*)

DETERMINACIONES	Grado A	Grado B	Grado C	Grado D
Humedad, en porcentaje en masa (m/m), máximo.	14.0	14.0	13.8	13.8
Proteínas (N x 5.7), en porcentaje en masa (m/m), mínimo.	12.0	9.5	8.5	7.0
Gluten húmedo, en porcentaje en masa (m/m), mínimo.	29.0	27.0	24.0	18.0
Ceniza con enriquecimiento, en porcentaje en masa (m/m), máximo.	0.62	0.60	0.60	0.50

^{*} Estos valores son en base húmeda (14%) y los datos de humedad son considerados en el momento de envasarse.

6.4 Enriquecimiento y fortificación de la harina de trigo

Se le agregarán a la harina los compuestos necesarios para que contenga las vitaminas y sales minerales de acuerdo a los valores indicados en la Tabla 2:

TABLA 2

SUSTANCIA DE ENRIQUECIMIENTO	mg/kg de Harina, mínimo	mg/kg de Harina, máximo	
Niacina	35.0	40.0	
Tiamina	4.0	6.0	
Riboflavina	2.5	3.5	
Hierro reducido	55.0	65.0	
Acido fólico	0.35	0.45	

Nota: Los valores de la Tabla 2 podrán ser modificados por el Comité Técnico de Normalización respectivo, cuando así sea requerido por las autoridades competentes.

6.5 Criterios microbiológicos

La harina de trigo, enriquecida, fortificada, deberá estar libre de microorganismos patógenos y parásitos en cantidades que resulten perjudiciales para la salud humana, y no deberá contener ninguna sustancia derivada de microorganismos o parásitos en cantidad que pueda representar un peligro para la salud humana. Las harinas y sémolas de trigo y otros productos de su molienda cumplirán las especificaciones indicadas en la Tabla 3:

TABLA 3. Criterios Microbiológicos

MICROORGANISMOS	RECUENTO PREFERIBLE UFC (*)	RECUENTO MAXIMO UFC (*)
Recuento total de bacterias aerobias mesófilas/g	100	1 000 060
Recuento mohos y levaduras/g	100	10 000
Recuento de coliformes/g	10	100
Coliformes fecales/g	o	2
Salmonella/25g	Ausencia	Ausencia

* UFC: Unidades Formadoras de Colonias.

6.6 Tamaño de partícula

Tamizada la harina en un tamiz de 212 milimicrones (no. 70) no deberá pasar por él menos del 98 por ciento con el método indicado en la norma NS 34 086 h9.

6.7 Metales pesados

La harina de trigo deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud humana.

7. Muestreo

- 7.1 El muestreo se llevará a cabo de acuerdo con el procedimiento descrito en la norma NS 34087, tomando en consideración lo siguiente:
 - a) Las muestras elementales deben ser de aproximadamente 100g cada una;

- La muestra reducida debe ser de aproximadamente 2kg, de los cuales 1 000g se envasan y rotulan como muestra de laboratorio para llevar a cabo la verificación de calidad respectiva, y el remanente de aproximadamente 1 000g se envasa y rotula como muestra de referencia para casos de discrepancia;
- c) La muestra de referencia se conservará en el laboratorio que realice los ensayos y análisis correspondientes, o en poder de quien establezcan previamente y de común acuerdo, las partes interesadas.

8. Envase y Etiquetado

8.1 Características de la información de la etiqueta

- a) Nombre del producto: Deberá ser el nombre específico del mismo;
- b) Contenido neto: Deberá ser expresado en unidades del Sistema Internacional (SI);
- c) Declaración del valor nutritivo: El contenido de los nutrientes se designará con su propio nombre, agrupados en vitaminas y minerales y deberán ubicarse en el reverso del envase;
- d) Identificación del lote y fecha de fabricación: Para fines de identificación del lote y fecha de fabricación, se podrá usar codificación o clave por el fabricante, la cual deberá ser suministrada al Ministerio de Salud, en el Departamento correspondiente y deberá contener por lo menos, año, mes y día.
- e) Fecha de vencimiento: Deberá hacerse constar en la etiqueta la fecha límite, la que podrá expresarse mediante la leyenda: "CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE.....", seguido del mes y año en su orden, siempre y cuando no exceda de seis meses después de su fabricación;
- f) Instrucciones para la conservación: Se indicarán las instrucciones para su conservación si de su cumplimiento dependiera la validez de las fechas marcadas y deberá contener la leyenda: " ALMACENARSE EN UN LUGAR SECO Y FRESCO";

- g) Nombre o razón social del fabricante o responsable: Se deberá declarar en la etiqueta, el nombre o razón social del fabricante, importador, distribuidor o el Representante Legal del producto, así como la dirección del mismo;
- h) Registro Sanitario: Se deberá declarar en la etiqueta el Número de Registro Sanitario: REG. Nº......DGS (Nombre del país), asignado al producto.
- i) País de origen: Se deberá declarar el país de origen del producto. Si el producto es fabricado en algún país de Centroamérica, la leyenda será: Producto Centroamericano Hecho en(Nombre del país);
- j) Diseño: El diseño de la etiqueta y el envase serán opcionales de cada empresa, siempre que reúnan los requisitos establecidos en esta norma.

ANEXO DE LA NORMA NSO 34 083:95 MODELO DE ETIQUETA

ANVERSO	REVERSO		
HARINA DE TRIGO	HARINA DE TRIGO		
(TIPO DE HARINA)	(TIPO DE HARINA)		
FORTIFICADA	FORTIFICADA CON		
"MARCA"	NUTRIENTES MINIMO MAXIMO mg/kg mg/kg		
CONTENIDO NETO: (kg)	Niacina 35.0 40.0		
Reg. DGS No	Tiamina 4.0 6.0		
FABRICADA POR:	Riboflavina 2.5 3.5		
DIRECCION:	Hierro reducido 55.0 65.0		
DISTRIBUIDA POR:(Opcional)	Acido fólico 0.35 0.45		
PRODUCTO CENTROAMERICANO HECHO EN EL SALVADOR	INSTRUCCIONES PARA SU CONSERVACION: ALMACENESE EN UN LUGAR SECO Y FRESCO		
	LOTE Y FECHA DE FABRICACION: MES/AÑO		
	"CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE": MES/AÑO		

10

20. El presente acuerdo entrará en vigencia a partir de su publicación en el Diario Oficial. COMUNIQUESE: (Rubricado por el Señor Presidente de la República)

El Ministro de Economia,

Eduardo Zablah-Touche h.