

Ministerio de Gobernación



DIARIO OFICIAL



DIRECTOR: Luis Ernesto Flores López

TOMO N° 387

SAN SALVADOR, VIERNES 18 DE JUNIO DE 2010

NUMERO 114

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)

SUMARIO

ORGANO LEGISLATIVO

Protocolo de Modificaciones al Convenio Interamericano sobre el Permiso Internacional de Radioaficionado; Acuerdo Ejecutivo No. 547, del Ramo de Relaciones Exteriores, aprobándolo y Decreto Legislativo No. 354, ratificándolo. 4-19

Decreto No. 355.- Ley de Impuestos a la Actividad Económica del Municipio de Monte San Juan, departamento de Cuscatlán. 10-34

Decreto No. 364.- Concédese permiso al ciudadano salvadoreño Don Ricardo Antonio Paredes Osorio, para que acepte condecoración conferida por el Gobierno de Japón. 31-32

Decreto No. 387.- Autorízase el ingreso y el estacionamiento en aguas territoriales salvadoreñas del Barco "HSV SWIFT" con bandera estadounidense, con el objetivo de realizar una misión de adiestramiento con la Fuerza Naval de El Salvador. 32-34

Decreto No. 394.- Habíbase como día laboral el sábado 26 de junio de 2010, para los maestros en el ejercicio del Magisterio del Sector Público, a efecto de que éstos puedan gozar de asueto el día 21 del mismo mes y año. 34-35

ORGANO EJECUTIVO

PRESIDENCIA DE LA REPÚBLICA

Acuerdos Nos. 251 y 261.- Se conceden gastos por el desempeño de misiones oficiales. 36

Acuerdo No. 273.- Se deja sin efecto el Acuerdo Ejecutivo No. 211, de fecha 30 de abril de 2010, por medio del cual se encargó el Despacho de Gobernación. 37

Acuerdo No. 274.- Se encarga el Despacho de Turismo, al señor Ministro de Gobernación, don Humberto Centeno Najarro. 37

MINISTERIO DE GOBERNACION RAMO DE GOBERNACIÓN

Estatutos de las Asociaciones de "Desarrollo Educativo - Emanuel" y "Unión Salvadoreña de Expatrulleros, Obreros y Campesinos de La Libertad" y Acuerdos Ejecutivos Nos. 42 y 84, aprobándolos y confiriéndoles el carácter de persona jurídica. 38-75

MINISTERIO DE JUSTICIA Y SEGURIDAD PÚBLICA Y DE LA DEFENSA NACIONAL

Decretos Nos. 81 y 82.- Declárase prohibida la portación de armas de fuego en diferentes zonas de los municipios de Sonsonate y Sonzacate. 76-79

MINISTERIO DE HACIENDA RAMO DE HACIENDA

Acuerdo No. 639.- Se modifica el Acuerdo Ejecutivo No. 148, de fecha 16 de febrero de 2009, en el sentido de ampliar el plazo de desembolsos del préstamo otorgado por el Fondo Salvadoreño para Estudios de Preinversión. 80

MINISTERIO DE ECONOMIA RAMO DE ECONOMÍA

Acuerdo No. 331.- Se concede beneficio a favor de la sociedad Templanza, Sociedad Anónima de Capital Variable. 80-81

Acuerdo No. 381.- Se otorga beneficio a favor de la Asociación Cooperativa de Producción Agropecuaria Santa Adela de Responsabilidad Limitada. 81-82

Acuerdo No. 391.- Se legaliza el desempeño de misión oficial. 82

Acuerdo No. 471.- Se autoriza a la sociedad Compañía Azucarera Salvadoreña, Sociedad Anónima de Capital Variable, para que construya dos tanques para el almacenamiento de combustible. 83-84

Acuerdo No. 492.- Se aprueba la Norma Salvadoreña Obligatoria, Salsas y Aderezos, Mayonesa, Especificaciones, NSO 67.62.01.09. 84-95

MINISTERIO DE EDUCACION RAMO DE EDUCACIÓN

Acuerdo No. 15-0293.- Se reconoce a la Profesora Milagro del Carmen Flores Ascencio, como Directora del Liceo Bautista Siloé, ubicado en el municipio de Ilopango. 96

Acuerdo No. 15-0433.- Se autorizan cambios incorporados al plan de estudio actualizado de la carrera de Licenciatura en Comunicación Social, solicitados por la Universidad Centroamericana "José Simeón Cañas". 96-97

Acuerdo No. 15-0449.- Se aprueba plan de estudio actualizado de la carrera de Licenciatura en Teología, a la Universidad Centroamericana de El Salvador "José Simeón Cañas". 97

ORGANO JUDICIAL

CORTE SUPREMA DE JUSTICIA

Acuerdos Nos. 436-D, 447-D, 535-D, 546-D, 559-D y 564-D.- Autorizaciones para el ejercicio de la abogacía en todas sus ramas. 98

INSTITUCIONES AUTONOMAS

ALCALDÍAS MUNICIPALES

Estatutos de la Asociación de Desarrollo Comunal Cantón Las Cañas "La Bendición" y Acuerdo No. 2, emitido por la Alcaldía Municipal de Santa Rosa de Lima, aprobándolos y confiriéndoles el carácter de persona jurídica. 99-102

SECCION CARTELES OFICIALES

DE PRIMERA PUBLICACION

Declaratoria de Herencia
Cartel No. 578.- Blanca Isabel Callejas Galdámez (1 vez) 103

Edicto de Emplazamiento
Cartel No. 579.- Vilma Elena Mendoza Quiroz (1 vez) ... 103

DE SEGUNDA PUBLICACION

Aceptación de Herencia
Cartel No. 576.- Segunda González (3 alt.) 103

DE TERCERA PUBLICACION

Títulos Supletorios
Cartel No. 569.- Udelia Vásquez de Romero (3 alt.) 104
Cartel No. 570.- Jaime Arquímides Guevara (3 alt.) 104

Títulos de Dominio
Cartel No. 571.- Candelaria de Jesús Campos de Saravia (3 alt.) 105

Herencia Yacente
Cartel No. 572.- Marcial Turcios (3 alt.) 105

SECCION CARTELES PAGADOS

DE PRIMERA PUBLICACION

Declaratoria de Herencia
Carteles Nos. C004266, C004267, C004268, F016032, F016034, F016042, F016048, F016051, F016092, F016094, F016116, F016118, F016140, F016144. 106-109

Aceptación de Herencia
Carteles Nos. C004254, C004271, C004272, F016028, F016055, F016057/580, F016086, F016087, F016089, F016090, F016096, F016102, F016143, F016040, F016041, F016050, F016061, F016065, F016091, F016104, F016138. 109-115

Título de Propiedad
Cartel No. C004237. 115-116

Título Supletorio
Carteles Nos. F016110, F016120, F016123. 116-120

Aviso de Inscripción
Cartel No. F016082. 121

Juicio de Ausencia
Cartel No. F016142. 121

Renovación de Marcas
Carteles Nos. C004253, C004258, C004259. 121-122

Marca de Fábrica
Carteles Nos. C004260, C004261, C004262, C004263, C004264, F016072, F016078, F016079, F016081. 123-125

Subasta Pública
Cartel No. F016131. 126

Reposición de Certificados
Cartel No. F016136. 126

Aumento de Capital
Cartel No. C004256. 126

- 4o.) La titular de la presente autorización, deberá iniciar la construcción de los tanques inmediatamente después de publicado el presente Acuerdo en el Diario Oficial, y finalizar en los noventa días siguientes.
- 5o.) El Titular de la autorización, deberá comunicar por escrito a la Dirección Reguladora de Hidrocarburos y Minas con cinco días hábiles de anticipación, la fecha en que se realizarán las pruebas de hermeticidad a los tanques y sus tuberías a efecto que Delegados de la misma, testifiquen la calidad de los mismos y presenciar las pruebas antes de ser cubiertos, de conformidad al Art. 10 literal "d)" del Reglamento para la Aplicación de la Ley Reguladora del Depósito, Transporte y Distribución de Productos de Petróleo.
- 6o.) Una vez realizada la Construcción de los Tanques ya mencionados, el Titular deberá solicitar autorización para su funcionamiento.
- 7o.) El presente Acuerdo entrará en vigencia, desde el día de su publicación en el Diario Oficial. COMUNÍQUESE. HÉCTOR MIGUEL ANTONIO DADA HIREZI, MINISTRO.

(Registro No. F016128)

ACUERDO No. 492.-

San Salvador, 7 de junio de 2010.

EL ORGANO EJECUTIVO EN EL RAMO DE ECONOMIA,

Vista la solicitud presentada por el Ingeniero CARLOS ROBERTO BOCHOA CORDOVA, Director Ejecutivo del CONSEJO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGIA, CONACYT, relativa que se apruebe la NORMA SALVADOREÑA OBLIGATORIA, "SALSAS Y ADEREZOS, MAYONESA, ESPECIFICACIONES, NSO 67.62.01:09, Y

CONSIDERANDO:

Que la Junta directiva de la citada Institución, ha aprobado la Norma antes relacionada, mediante el Punto Número CUATRO, del Acta Número SEISCIENTOS SETENTA Y TRES, de la Sesión celebrada el doce de Marzo de dos mil diez.

POR TANTO:

De conformidad al Artículo 36 Inciso Tercero de la Ley del Consejo nacional de Ciencia y Tecnología,

ACUERDA:

- 1o.) APRUEBESE la NORMA SALVADOREÑA OBLIGATORIA, "SALSAS Y ADEREZOS, MAYONESA, ESPECIFICACIONES, NSO 67.62.01:09, de acuerdo a los siguientes términos:

**NORMA
SALVADOREÑA**

NSO 67.62.01:09



SALSAS Y ADEREZOS

MAYONESA. ESPECIFICACIONES.

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

ICS 67.230

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 2234 8400 ; Fax 2225 6255 ; e-mail: info@conacyt.gob.sv

Derechos Reservados

INFORME

Los Comités Técnicos de Normalización del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, CONACYT, son los organismos encargados de realizar el estudio de las normas. Están integrados por representantes de la Empresa Privada, Gobierno, 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 periodo de consulta pública durante el cual puede formular observaciones cualquier persona.

El estudio elaborado fue aprobado como NSO 67.62.01:09 SALSAS Y ADEREZOS. MAYONESA. ESPECIFICACIONES por el Comité Técnico de Normalización 49. COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACION DE SALSAS Y ADEREZOS. 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 62

Ivette Girón	McCORMICK DE EL SALVADOR
Begoña de Barrientos	McCORMICK DE EL SALVADOR
Claudia Aguirre	UNILEVER DE CENTROAMÉRICA
Juan Orellana	UNILEVER DE CENTROAMÉRICA
Álvaro Guerra	OLMECA S.A. Guatemala
Daniel Ramírez	OLMECA S.A. Guatemala
Celia de Hidalgo	Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social
Saúl González	UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
Marcela Fuentes G.	DEFENSORIA DEL CONSUMIDOR
Ana María Villalta	Laboratorio de FUSADES
Ricardo Harrison	Delegado de CONACYT

NORMA SALVADOREÑA**NSO 67.62.01:09****1. OBJETO**

Esta norma establece las características, especificaciones técnicas y de calidad, así como aspectos de inocuidad que deben cumplir las mayonesas.

2. CAMPO DE APLICACION

Aplica a las mayonesas que se elaboran, importan y comercializan en el territorio nacional, incluyendo las donaciones.

3. DEFINICIONES

3.1 Mayonesa: es el producto obtenido por emulsión de aceite(s) vegetal(es) comestible(s), huevo entero o yema de huevo, ingredientes acidificantes y saborizantes. La mayonesa puede contener ingredientes facultativos de conformidad con la Sección 6.2 y aditivos de acuerdo a la Sección 7.0.

3.2 Mayonesa con sabor: producto definido en el numeral 3.1 al que se le han adicionado otros ingredientes que le confieren un sabor característico.

Nota 1. Para la declaración de las propiedades nutricionales debe aplicarse lo establecido en los Anexos Normativos A y B con el alimento de referencia o con el estándar establecido en esta norma.

4. ABREVIATURAS

% Porcentaje

BPF Buenas Prácticas de Fabricación

m/m Relación masa-masa

mg/kg Miligramo por kilogramo

CAC Comisión del Codex Alimentarius

RCP Código de Prácticas Recomendado (por sus siglas en inglés)

AOAC Sociedad Americana de Químicos Analistas (por sus siglas en inglés)

NSO Norma Salvadoreña Obligatoria

NSR Norma Salvadoreña Recomendada

VRN Valor de Referencia Nutricional

FDA Food and Drug Administration

NORMA SALVADOREÑA**NSO 67.62.01:09****5. CLASIFICACION Y DESIGNACION****5.1 NOMBRE DEL ALIMENTO**

El nombre del producto debe ajustarse a las definiciones establecidas en el numeral 3 y en el Anexo Normativo A.

6. REQUISITOS**6.1 REQUISITOS DE COMPOSICION**

6.1.1 Contenido de grasa total como mínimo: 70,0 % m/m.

6.1.2 Contenido de yema técnicamente pura como mínimo: 5% m/m¹⁾

6.2 MATERIAS PRIMAS

6.2.1 Todos los ingredientes deben ser de buena calidad y aptos para consumo humano.

6.2.2 Las materias primas deben ajustarse a los requisitos de las normas Salvadoreñas y en su ausencia a las normas del Codex Alimentarius. Las materias primas se almacenarán, tratarán, y manipularán en condiciones aptas para mantener su calidad e inocuidad.

6.2.3 Ingredientes facultativos

Son ingredientes alimentarios destinados a influir significativamente y de manera deseada en las características físicas, organolépticas y nutricionales del producto:

- a) Productos de huevo de gallina
- b) Azúcares
- c) Sal yodada de calidad alimentaria ²⁾
- d) Condimentos, especias, hierbas aromáticas
- e) Frutas y hortalizas, con inclusión de zumos de frutas y hortalizas
- f) Mostaza

¹⁾ Técnicamente pura significa que en la yema de huevo se tolera la presencia de hasta un 20 % de albúmina.

²⁾ NSO 67.20.01:05 SAL FORTIFICADA CON YODO

NORMA SALVADOREÑA**NSO 67.62.01:09**

- g) Productos lácteos
- h) Agua
- i) Vinagre
- j) Ingredientes con propiedades nutricionales y funcionales.
- k) Maltodextrina

7. ADITIVOS ALIMENTARIOS**7.1 ACIDIFICANTES**

- 7.1.1. Acido acético y sus sales de Na y K
- 7.1.2. Acido cítrico y sus sales de Na y K
- 7.1.3. Acido láctico y sus sales de Na y K
- 7.1.4. Acido málico y sus sales de Na y K
- 7.1.5. Acido ortofosfórico
- 7.1.6. Glucono-delta-lactona

Dosis máxima

Limitada por BPF

- 7.1.7. Acido tartárico y sus sales de Na y K

5 g/kg

7.2 ANTIOXIDANTES

- 7.2.1. Alfa-tocoferol y concentrados mixtos de tocoferol
- 7.2.2. Acido ascórbico
- 7.2.3. Hidroxianisol butilado
- 7.2.4. Hidroxitolueno butilado
- 7.2.5. EDTA de calcio-disodio
- 7.2.6. Palmitato de ascorbilo

Dosis máxima

240 mg/k, solos o en combinación

500 mg/kg

140 mg/kg

60 mg/kg

100 mg/kg

500 mg/kg

7.3 COLORES

- 7.3.1. Curcumina
- 7.3.2. Tartrazina
- 7.3.3. Amarillo ocazo FCF
- 7.3.4. Beta-caroteno (sintético)
- 7.3.5. Beta-apo-carotenol

Dosis máxima

100 mg/kg, solos o en combinación, en todos los tipos de mayonesa

NORMA SALVADOREÑA

NSO 67.62.01:09

7.3.6 Beta-apo-8'-ácido carotenóico

7.3.7 Extracto de bija

10 mg /kg calculados como bixina.

7.3.8 Clorofila

500 mg/kg

7.3.9 Caramelo (proceso al amoníaco)

500 mg/kg

7.3.10 Rojo de remolacha

500 mg/kg

7.3.11 Papikra

Limitadas por BPF

7.3.12 Acido carminico

500 mg/kg

7.4 AROMAS

Dosis máxima

Sustancias aromatizantes naturales, idénticas a las naturales o artificiales, tal como han sido definidas para los fines de la Comisión del Codex Alimentarius

Limitadas por BPF

7.5 SABORIZANTES

Dosis máxima

Sustancias saborizantes naturales, idénticas a las naturales y artificiales.

Limitadas por BPF

7.6 SUSTANCIAS CONSERVADORAS

Dosis máxima

7.6.1 Acido benzoico y sus sales de Na y K

1 g/kg solos o en combinación

7.6.2 Acido sórbico y sus sales de K

7.7 ESTABILIZADORES

Dosis máxima

7.7.1 Carragenina

7.7.2 Alginato de sodio

7.7.3 Alginato de potasio

7.7.4 Alginato de propileno glicol

7.7.5 Goma de algarrobo

7.7.6 Goma guar

7.7.7 Carboximetilcelulosa sódica

7.7.8 Goma xantán

7.7.9 Goma de tragacanto

7.7.10 Celulosa microcristalina

7.7.11 Pectinas

7.7.12 Goma arábica

1 g/kg solos o en combinación

7.7.13 Almidones modificados químicamente:
adipato de dialmidón acetilado,
fosfato de dialmidón acetilado,

5 g/kg solos o en combinación

NORMA SALVADOREÑA**NSO 67.62.01:09**

fosfato de dialmidón,
fosfato hidroxipropílico
7.7.14 Lecitina de soya

Limitada por BPF

7.8 PREPARACIONES ENZIMATICAS

Dosis máxima

7.8.1 Glucosa oxidasa de (*Aspergillus niger* var.)

Limitada por BPF

7.9 ACENTUADORES DE AROMA

Dosis máxima

7.9.1 Glutamato monosódico

5 g/kg

7.10 SUCEDANEOS DE SAL

7.10.1 Cloruro de potasio

Limitada por BPF

Nota 2. Adicionalmente para fines de esta norma podrán utilizarse los aditivos establecidos en Codex, FDA, Unión Europea en sus últimas actualizaciones.

8. CONTAMINANTES QUIMICOS**Tabla 1. Contaminantes**

Contaminante	Nivel máximo permisible
Arsénico (As)	0.3 mg/kg
Plomo (Pb)	0.3 mg/kg
Cobre (Cu)	2.0 mg/kg

9. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

Los requisitos microbiológicos para registro y vigilancia serán los especificados en el RTCA 67.04.50:08 ALIMENTOS. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS, en su última actualización.

10. HIGIENE

Los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente norma se deben preparar y manipular de conformidad al RTCA 67.01.33:06 Industria de Alimentos y Bebidas Procesadas. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales, en su última actualización.

NORMA SALVADOREÑA**NSO 67.62.01:09****11. METODOS DE ENSAYO****11.1 TOMA DE MUESTRAS**

Se puede utilizar Planes de Muestreo para Alimentos Preenvasados (NCA 6,5) CAC/RM 42 –1969 Volumen 13 Codex Alimentarius.

11.2 METODOS DE ENSAYO Y ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

Los análisis para los requisitos microbiológicos, son los especificados en el RTCA 67.04.50:08 ALIMENTOS. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS, en su última actualización.

11.3 METODOS DE ENSAYO Y ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICOS

Fósforo total como (P_2O_5) en huevo. Método N° 931.06 Métodos Oficiales A.O.A.C. Internacional. Edición 16

Nitrógeno en huevo. Método Kjeldahl N° 925.31 Métodos Oficiales A.O.A.C. Internacional. Edición 16

Grasa total en aderezos. Método N° 950.54 Métodos Oficiales A.O.A.C. Internacional. Edición 16

11.4 METODOS DE ENSAYO Y ANÁLISIS PARA CONTAMINANTES

Arsénico y plomo: Métodos Oficiales de Análisis AOAC Internacional. 16 Edición, método 986.15.

Cobre: Métodos Oficiales de Análisis AOAC Internacional. 16 Edición, método 960.08.

12. ENVASE

El producto debe estar envasado en recipientes que garanticen la higiene e inocuidad y otras características de calidad del producto.

NORMA SALVADOREÑA**NSO 67.62.01:09****13. ETIQUETADO**

Debe cumplir con la NSO 67.10.01:03 NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, en su última actualización.

Debe cumplir con la NSO 67.10.02:99 CODEX CAC/GL 2 DIRECTRICES DEL CODEX ALIMENTARIUS SOBRE ETIQUETADO NUTRICIONAL, en su última actualización.

Los nombres de las mayonesas deben indicarse con el término apropiado, de acuerdo a lo definido en el numeral 3.

14. APENDICE NORMATIVO**14.1 NORMAS DE REFERENCIA**

NORMA DEL CODEX PARA LA MAYONESA CODEX STAN 168-1989 (Norma Regional Europea)

NORMA DE COSTA RICA, NCR 207: 1992 MAYONESA

14.2 NORMAS QUE DEBEN CONSULTARSE

COGUANOR NGO 34 142 (1982) MAYONESA. Especificaciones

NSO 67.05.20:05 SAL FORTIFICADA CON YODO

CAC / RCP 1975 Revisión 2007: CODIGO INTERNACIONAL DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA LOS HUEVOS Y LOS PRODUCTOS DE HUEVO.

CAC / RCP 1995 CODIGO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA ESPECIAS Y PLANTAS AROMATICAS DESECADAS

NSO 13.07.01:08 AGUA. AGUA POTABLE (Segunda actualización)

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

NSO 67.10.02:99 CODEX CAC/GL 2 DIRECTRICES DEL CODEX ALIMENTARIUS SOBRE ETIQUETADO NUTRICIONAL.

RTCA 67.01.33:06 INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS. BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. PRINCIPIOS GENERALES

15. VIGILANCIA Y VERIFICACION

La vigilancia y verificación de esta norma corresponde al Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social y a la Defensoría del Consumidor.

NORMA SALVADOREÑA

NSO 67.62.01:09

ANEXO NORMATIVO A

Cuadro de condiciones para la declaración de propiedades

COMPONENTE	PROPIEDAD DECLARADA	CONDICIONES no más de:
Energía	Bajo contenido	40 kcal (170 kJ) por 100 g (sólidos), 20 kcal (80 kJ) por 100 mL (líquidos) ó por tamaño de porción.
	Reducido, liviano, ligero o light	Contiene al menos un 25% menos de kcal por tamaño de porción ó por 100 g ó 100 mL con respecto al alimento de referencia.
	Exento o libre	4 kcal por 100 mL (líquidos) ó por tamaño de porción
Grasa	Bajo contenido	3 g por 100 g (sólidos), 1.5 g por 100 mL (líquidos) ó por tamaño de porción.
	Reducido, liviano, ligero o light	Contiene al menos un 25% menos de grasa por tamaño de porción ó por 100 g ó 100 mL con respecto al alimento de referencia.
	Exento o libre	0.15 g por 100 g/mL ó por tamaño de porción
Grasa saturada	Bajo contenido ¹⁾	1.5 por 100 g (sólidos), 0.75 g por 100 g (líquidos) y 0 % de energía ó por tamaño de porción.
	Reducido, liviano, ligero o light	Contiene al menos un 25% menos de grasa saturada por tamaño de porción ó por 100 g ó 100 mL con respecto al alimento de referencia.
	Exento o libre	0.1 g por 100 g (sólidos), 0.1 mL por 100 mL (líquidos) ó por tamaño de porción.
Colesterol	Bajo contenido ¹⁾	0.02 g por 100 g (sólidos), 0.01 g por 100 mL (líquidos) ó por tamaño de porción
	Reducido, liviano, ligero o light	Contiene al menos un 25% menos de colesterol por tamaño de porción ó por 100 g ó 100 mL con respecto al alimento de referencia.
	Exento o libre	0.005 g por 100 g (sólidos), 0.005 g por 100 mL (líquidos) o por tamaño de porción
Sodio	Bajo contenido	0.12 g por 100 g/mL o por tamaño de porción.
	Contenido muy bajo	0.04 g por 100 g/mL o por tamaño de porción.
	Reducido, liviano, ligero o light	Contiene al menos un 25% menos de sodio por tamaño de porción ó por 100 g ó 100 mL con respecto al alimento de referencia.
	Exento o libre	0.005 g por 100 g/mL ó por tamaño de porción
Azúcares	Reducido, liviano, ligero o light	Contiene al menos un 25% menos de azúcares por tamaño de porción ó por 100 g ó 100 mL con respecto al alimento de referencia.
	Exento	0.5 g por 100 g/mL o por tamaño de porción

¹⁾ Al declarar "bajo contenido de grasa saturada" se deberán tomar en consideración los ácidos grasos trans, cuando sea pertinente. Esta disposición se aplica por consiguiente a los alimentos que llevan la designación de "bajo contenido de colesterol" y "exentos de colesterol".

NORMA SALVADOREÑA

NSO 67.62.01:09

ANEXO NORMATIVO B

Descriptores nutricionales para proteínas, fibra, vitaminas, minerales (Informativo)

COMPONENTE	PROPIEDAD DECLARADA	CONDICIONES
Proteína	Fuente	Contiene no menos de 10% del VRN por 100g, ó Contiene no menos del 5% del VRN por 100 mL, ó Contiene no menos del 5% del VRN por 100 kcal, ó Contiene no menos del 10% del VRN por tamaño de porción.
	Alto o buena fuente	Contiene dos veces los valores para fuente
Vitaminas y Minerales	Fuente	Contiene no menos de 15% del VRN por 100g, ó Contiene no menos del 7.5% del VRN por 100 mL, ó Contiene no menos del 5% del VRN por 100 kcal, ó Contiene no menos del 15% del VRN por tamaño de porción.
	Alto o buena fuente	Contiene dos veces los valores para fuente
Fibra	Fuente	Contiene no menos de 3g por 100g, ó Contiene no menos de 1.5g por 100 kcal o por tamaño de porción.
	Alto o buena fuente	Contiene dos veces los valores para fuente

--FIN DE NORMA--

2º) El presente Acuerdo entrará en vigencia seis meses después de su publicación en el Diario Oficial, de acuerdo a la Conferencia Ministerial de la OMC, Cuarto Período, DOHA, 9-14 de Noviembre de 2001. COMUNIQUESE. HÉCTOR MIGUEL ANTONIO DADA HIREZI, MINISTRO DE ECONOMÍA