

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA

RAMO DE AGRICULTURA Y GANADERIA

ACUERDO N° 104.

NUEVA SAN SALVADOR, 14 DE ABRIL DE 2000.

EL ORGANO EJECUTIVO EN EL RAMO DE AGRICULTURA Y GANADERIA:

CONSIDERANDO

- I- Que por Acuerdo Ejecutivo No. 141, de fecha 08 de febrero de 1995, ratificado por Decreto Legislativo No. 292; de fecha 09 de marzo de 1995; publicado en el Diario Oficial No. 78, Tomo 327 del 28 de abril del mismo año, El Salvador ratificó el Acta Final en que se Incorporan los Resultados de la Ronda Uruguay de Negociaciones Comerciales Multilaterales y el Acuerdo de Marrakech por el que se Establece la Organización Mundial del Comercio, de la cual forman parte los Acuerdos Sobre Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias y Sobre Obstáculos Técnicos al Comercio.
- II- Que por Decreto Legislativo No. 524 de fecha 30 de noviembre de 1995, publicado en el Diario Oficial No. 234, Tomo 329 del 18 de diciembre del mismo año, fue promulgada la Ley de Sanidad Vegetal y Animal, la cual en su Art. 3 establece que le corresponde al Ministerio de Agricultura y Ganadería normar todas las actividades a nivel nacional y local relativas a la sanidad vegetal y animal.
- III- Que por Acuerdo Ejecutivo en el Ramo de Agricultura y Ganadería No. 33 del 6 de febrero de 1996, publicado en el Diario Oficial No. 125, Tomo 332 de fecha 5 de julio del mismo año, se designó a la Dirección General de Sanidad Vegetal y Animal, como la institución responsable de la aplicación de la Ley de Sanidad Vegetal y Animal.
- IV- Que por Decreto Ejecutivo No. 45 de fecha 10 de junio de 1997, publicado en el Diario Oficial No. 117, Tomo 335 del 26 del mismo año, se emitió el Reglamento para la Elaboración de Normas que Contengan Medidas Fitosanitarias y Zoonosanitarias Conforme a la Ley de Sanidad Vegetal y Animal.
- V- Que es necesario establecer los requisitos y especificaciones legales que protejan a la población en el consumo de leche y sus derivados.
- VI- Que el ingreso al país de leche y sus derivados, puede ser una fuente de enfermedades que afecte a la salud humana y animal.
- VII- Que el país solo permite la importación de leche y sus derivados; procedentes de plantas que cumplan con los requisitos higiénico-sanitarios de acuerdo con la Ley de Sanidad Vegetal y Animal.

POR TANTO, en uso de sus facultades legales,

ACUERDA: Dictar la siguiente,

NORMA SALVADOREÑA OFICIAL NSO-ZOO-001-98,
“REQUISITOS Y ESPECIFICACIONES ZOOSANITARIAS PARA LA IMPORTACION
DE LECHE Y DERIVADOS”

CAPITULO I
OBJETO Y CAMPO DE APLICACION

Art. 1.- La presente norma es de observancia obligatoria y tiene por objeto establecer los requisitos y especificaciones zoonosanitarias para la importación de leche y sus derivados.

CAPITULO II
DE LAS DEFINICIONES

Art. 2.- Para los efectos de esta norma, se entiende por:

- 1. Aditivo para alimentos: Aquellas sustancias que se añaden a los alimentos y bebidas con el objeto de proporcionar o intensificar el aroma, color y sabor; prevenir cambios indeseables o modificar en general su aspecto físico.
- 2. Autorización zoonosanitaria de importación: Documento mediante el cual el Ministerio de Agricultura y Ganadería proporciona a los usuarios importadores los requisitos sanitarios que deben cumplir en cada caso.
- 3. Embalaje: Todo recipiente utilizado para facilitar la manipulación y proteger el envase primario 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 usuario final. Designado también como “envase terciario”.

4. Envase: Recipiente adecuado que está en contacto directo con el producto para conservarlo, identificado y facilitar su transporte, podrá ser primario, secundario y terciario.
5. Estandarización: Procedimiento para ajustar el contenido de grasa y sólidos no grasos de la leche a una proporción determinada de los componentes propios de la misma, para satisfacer las necesidades de diseño del producto final.
6. Etiqueta: Material impreso en caracteres legibles que identifica y describe al producto contenido en el envase que acompaña.
7. Fecha de caducidad: Fecha límite en la que se considera que un producto envasado o almacenado en las condiciones sugeridas por el fabricante, reduce o elimina las características sanitarias que debe reunir para su consumo. Después de esta fecha no debe comercializarse ni consumirse.
8. Higiene: Todas las medidas sanitarias para garantizar la sanidad e inocuidad de los productos en todas las fases del proceso de fabricación hasta su consumo final.
9. Homogenización: Proceso mediante el cual se fraccionan los glóbulos de grasa en la leche para una distribución más uniforme, evitando una separación visible de la grasa en el producto.
10. Leche: Producto íntegro no alterado ni adulterado, del ordeño higiénico, regular, completo e ininterrumpido de vacas sanas; que no ha sufrido ningún tratamiento a excepción del filtrado o enfriamiento; que no contiene calostro y está exento de color, olor, sabor y consistencia anormal.
11. Leche fortificada: Leche de vaca que ha sido enriquecida o fortificada con vitaminas A y D.
12. Límite máximo: Cantidad establecida de aditivos, microorganismos, parásitos, materia extraña, plaguicidas, radionúclidos, biotoxinas, residuos de medicamentos, metales pesados, y metaloides que no debe exceder en un alimento, bebida o materia prima.
13. Lote: Cantidad de un producto elaborado en un mismo lapso para garantizar su homogeneidad.
14. Pasteurización: Proceso por el cual se somete uniformemente la totalidad del producto a una temperatura conveniente durante el tiempo necesario para destruir la totalidad de los gérmenes patógenos y la mayor parte de la microflora no patógena, sin que sus componentes sufran alteraciones sensibles en su valor nutritivo, ni en sus propiedades sensoriales y físico-químicas.
15. Quesos no madurados: Quesos que están listos para su consumo inmediatamente después de su fabricación.
16. Quesos madurados: Se caracterizan por ser de pasta dura, semidura o blanda, con o sin corteza; sometidos a un proceso de maduración mediante la adición de microorganismos, bajo condiciones controladas de tiempo, temperatura y humedad, para provocar en ellos cambios bioquímicos y físicos caracterizados del producto que se trate, lo que permite prolongar su vida de anaquel, los cuales pueden o no requerir condiciones de refrigeración.
17. UFC: Unidad Formadora de Colonia.
18. UHT: Temperatura Ultra Alta.
19. LMR: Límites Máximos para Residuos.

CAPITULO III ESPECIFICACIONES.

Art. 3.- La leche pasteurizada de vaca para su importación debe cumplir con las siguientes especificaciones:

a.- Características microbiológicas.

Microorganismos	UFC/ml
- Recuento total de Bacterias, máximo.	10,000
- Coliformes totales.	< 10
- Escherichia coli.	Ausente
- Salmonella spp, en 25 ml.	Ausente
- Staphylococcus aureus, En 25 ml.	Ausente
- Listeria monocytogenes, En 25 ml.	Negativo

b.- Características físico-químicas

Características	Tipo 1	Tipo 2	Tipo 3
Contenido de grasa láctea, % m/m.	3.0,mín.	>1.5-<3.0	<1.5
Proteínas (Nx6.38),%m/m mín.	3.0	3.0	3.0
- Sólidos lácteos totales, % m/m, min.	11.5	10.0	9.0
- Sólidos lácteos no grasos, % m/m, min.	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 en grados Celcius	-0.530 a -0.570	-0.530 a -0.570	-0.530 a -0.570
- Prueba de fosfatasa	Negativa	Negativa	Negativa
- Impurezas macroscópicas	Ausente	Ausente	Ausente

c.- Límites máximos para residuos de plaguicidas:

Los límites máximos para los residuos de plaguicidas liposolubles presentes en la leche y los productos lácteos, se expresan con referencia al producto lácteo entero.

Para un producto lácteo con un contenido de grasa inferior al 2% , los límites máximos para residuos que se apliquen deberán ser la mitad de los especificados para la leche. El límite máximo para residuos presentes en productos lácteos con un contenido de grasa del 2 % ó más, deberá ser 25 veces el límite máximo para residuos presentes en la leche, expresado con referencia a la grasa. Los residuos de plaguicidas liposolubles que se aplican en esta disposición, aparecen señalados con la letra "F", junto al límite máximo para residuos especificado para la leche.

Las tolerancias admitidas para residuos de plaguicidas en la leche pasteurizada de vaca son las indicadas a continuación:

Nombre del plaguicida	Límite máximo, mg/kg
Aldrín y dieldrín (HHDN y HEOD0); residuo: aldrín y dieldrín, solo grasa.o en combinación, expresados como dieldrín	0.006 referido a la leche F
Bromofós- residuo: bromofós	No LMR
Bromofós etílico- residuo: bromofós etílico	No LMR
Carbofenotión - residuo total de carbofenotión, junto con sus respectivos análogos oxigenados sin grasa. Si están presentes, expresados como carbofenotión	No LMR
Clordano - residuo: es una combinación de los isómeros cis- y trans clordano y oxiclordano	0.002 referido a la leche F
Clordimeform- residuo: la suma de clordimeform y sus metabolitos determinados como 4-cloro-o-toluidina y expresados como clor-dimeform.	No LMR
Clorfenvinfós- residuo: expresado como la suma de los isómeros alfa y beta de clorfenvinfós	0.008 referido a la leche F
Clormequat- residuo: clormequat cation	0.1 referido a la leche

Clorobenzilato- residuo: clorobenzilato	No LMR	
Clorpirifós-residuo: clorpirifós	0.01 referido a la leche	
Cumafós- residuo: cumafós y sus compuestos oxigenados análogos expresados como cumafós	No LMR	
Crufomato- residuo: crufomato	No LMR	
Diclorvós- residuo: diclorvós, incluido dicloroacetaldehído, cuando se encuentra presente	0.02 referido a la leche	
Dioxatión- residuo: isómeros cis- y trans- del principal ingrediente activo, determinado y expresado como la suma de ambos isómeros	No LMR	
Diquat- residuo: diquat Cation	0.01 referido a la leche	
Endrina- residuo: combinación de endrina y detal-keto-endrina	0.02 referido a la grasa.	
Etión- residuo: determinado como etión y su compuesto oxigenado análogo y expresado como etión	0.02 referido a la leche	F
Fenclorfós- residuo: determinado como fenclorfós y su compuesto análogo y expresado como fenclorfós.	No información	
Fenitrotión- residuo: fenitrotión	0.002 referido a la leche.	
Fentión- residuo: fentión y sus principales metabolitos, determinados separadamente o juntos y expresados como fentión	0.05 referido a la leche entera.	F
Heptacloro- residuo: combinación de heptacloro y su epóxido, expresados como heptacloro	0.006 referido a la leche	F
Hexaclorobenceno- residuo: Hexaclorobenceno	No LMR	
Lindano- residuo: lindano	0.01 referido a la leche	F
Mancozeb- residuo: mancozeb	No LMR	
Monocrotofós- residuo: monocrotofós	0.002 referido a la leche .	

Paraquat- residuo: paraquat cation	0.01	referido a la leche
Triclorfón- residuo: triclorfón	0.05	referido a la leche.
Triciclohexiltín- residuo: hidróxido de triciclohexiltín, excluyendo productos orgánicos de degradación estaño inorgánico.	0.5	referido a la grasa.

d.- Límites máximos permitidos para metales pesados.

Especificaciones	Límite máximo (mg/kg)
Arsénico (As)	0.2
Mercurio (Hg)	0.005
Plomo (Pb)	0.1

e.- No debe existir la presencia de inhibidores, tales como antibióticos, residuos de detergentes, higienizantes, antisépticos o preservativos.

Art. 4.- Las características que debe cumplir la leche UHT y los límites de tolerancia para residuos de plaguicidas y metales pesados son:

a.- Características microbiológicas:

Las leches UHT no deben tener microorganismos capaces de proliferar en ella en las condiciones normales de almacenamiento y distribución, por lo cual, luego de una incubación en envase cerrado de 35°C a 37°C durante 7 días, deberá cumplir los siguientes requisitos:

Microorganismo	UFC/ml.
Aerobios mesófilos	10

b.- Límites máximos para residuos de plaguicidas:

Los límites máximos para residuos de plaguicidas serán los establecidos en el Art.3, literal c, de esta norma.

c.- Límites máximos para metales pesados:

Los límites permitidos de metales pesados serán los establecidos en el Art. 3, literal d de esta norma.

Art. 5.- Las características que deben cumplir los quesos no madurados y los límites de tolerancia en residuos de plaguicidas y metales pesados son:

a.- Características microbiológicas:

Microorganismos	(1)n	(2)c	(3)m	(4)M
- Staphylococcus aureus, UFC/gr.	5	1	10^2	10^3
- Coliformes totales, UFC/gr.	5	2	200	500
- Coliformes fecales, UFC/gr.	5	1	<10	10
- Escherichia coli, UFC/gr.	5	0	0	0
- Salmonella spp, en 25 gr.	5	0	0	0
- Listeria monocytogenes, en 25 gr.	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.

b.- Características sensoriales

La apariencia, la textura, el color, el olor y el sabor de los quesos no madurados deberán ser los característicos para el tipo de queso que corresponda.

c.- Límites máximos para residuos de plaguicidas.

Las leches utilizadas para la elaboración de quesos no madurados deberán cumplir con lo establecido en el Art. 3, literal c, de esta norma.

d.- Límites máximos permitidos para metales pesados:

Elemento	Máximo (mg/kg)
Arsénico (As)	0.2
Plomo (Pb)	0.5

Art. 6.- Las características que deben cumplir los quesos madurados y los límites de tolerancia en residuos de plaguicidas y metales pesados son:

a.-Características microbiológicas:

Microorganismos	(1)n	(2)c	(3)m	(4)M
- Staphylococcus aureus, UFC/gr	5	1	10^2	10^3
- Coliformes totales, UFC/gr.	5	2	100	200
- Coliformes fecales, UFC/gr.	5	1	<10	10
- Escherichia coli, UFC/gr.	5	0	0	0
- Salmonella spp, en 25 gr.	5	0	0	0
- Listeria monocytogenes, en 25 gr.	5	0	0	0

(1)n= Número de muestras que debe analizarse.

(2)c= Número de muestras que se permite tenga un recuento mayor que "m" pero no mayor que "M".

(3)m= Recuento máximo recomendado.

(4)M= Recuento máximo permitido.

b.- Características Sensoriales:

La apariencia, la textura, el color, el olor y el sabor de los quesos madurados deberán ser los característicos para los tipos de quesos que corresponda.

c.- Límites máximos para residuos de plaguicidas:

La leche utilizada para la elaboración de quesos madurados, deberá cumplir con lo

establecido en el Art.3, literal c, de esta norma.

d.- Límites máximos permitidos de metales pesados:

Elemento	Máximo (mg/kg)
Arsénico(As)	0.2
Plomo(Pb)	0.5

Art. 7.- Las características que deben cumplir las cremas lácteas pasteurizadas para el consumo directo y los límites de tolerancia para residuos de plaguicidas y metales pesados son:

a.- Características microbiológicas:

Microorganismos	(1)n	(2)c	(3)m	(4)M
- Staphylococcus aureus, UFC/ml.	5	2	10	10 ²
- Coliformes totales, UFC/ml.	5	2	<10	10
- Coliformes fecales, UFC/ml.	5	0	0	0
- Escherichia coli, UFC/ml.	5	0	0	0
- Salmonella spp, en 25 ml.	5	0	0	0
- Recuento total de bacterias				
Aeróbicas mesofílicas, UFC/ml.*	5	3	3x10 ⁴	5x10 ⁴
- Hongos y levaduras, UFC/ml.	5	1	10	20
- Listeria monocytogenes, en 25ml.	5	Negativo	Negativo	Negativo
- Prueba de fosfatasa	5	Negativa	Negativa	Negativa

*Aplicable solo a cremas no cultivadas.

(1)n= Número de muestras que debe 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.

b.- Características sensoriales:

Sabor: El producto tendrá el sabor característico y deberá estar libre de sabor ácido en cremas dulces, amargo o cualquier sabor extraño.

Olor: El producto deberá tener el olor característico y estará libre de cualquier olor extraño.

Color: El producto deberá tener color blanco ligeramente amarillento.

Aspecto: El producto presentará el aspecto de un líquido denso, cuya viscosidad deberá estar en relación directa al contenido de grasa; deberá estar libre de grumos, burbujas, sedimentos o suero o grasa separada.

c.- Los límites máximos para residuos de plaguicidas:

Las cremas deberán ajustarse a los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidas en el Art. 3, literal c, de esta norma.

d.- Límites máximos permitidos de metales pesados:

Los límites permitidos de metales serán los establecidos en el Art. 3, literal d, de esta norma.

Art. 8.- Las características que deben cumplir los helados o sorbetes, y las mezclas para helado, son:

a.- Características microbiológicas:

Microorganismos	(1)n	(2)c	(3)m	(4)M
- Staphylococcus aureus, UFC/gr.	5	2	0	10^2
- Coliformes totales, UFC/gr.	5	2	10	10^2
- Escherichia coli, UFC/gr.	5	0	0	0
- Salmonella spp, en 25 gr.	5	0	0	0
- Recuento total de bacterias Aeróbicas mesofilicas, UFC/gr.	5	2	2.5×10^4	5.0×10^4
- Listeria monocytogenes en 25 gr.	5	Ausente	Ausente	Ausente
- Vibrio cholerae en 25 gr.	5	Ausente	Ausente	Ausente

(1)n= Número de muestras que debe analizarse.

(2)c= Número de muestras que se permite tenga un recuento mayor que "m" pero no mayor que "M".

(3)m= Recuento máximo recomendado.

(4)M= Recuento máximo permitido.

b.- Características sensoriales:

Textura: Los helados deberán tener una textura característica, prácticamente libre de cristales de hielo.

Color: Los helados deberán tener el color según los límites permitidos por las autoridades competentes de acuerdo a las Normas Internacionales.

Olor y sabor: Los helados deberán tener olor agradable y sabor característico sin la presencia de olores o sabores extraños o anormales.

Art. 9.- Las características que debe cumplir el yogur son:

a.- Características microbiológicas:

Microorganismos permitidos	Límites máximos
- Coliformes totales, UFC/gr.	10
- Escherichia coli, UFC/gr.	Negativo
- Hongos y levaduras, UFC/gr.	200

b.- Características Físico-químicas

Prueba de la Fosfatasa	Negativa
------------------------	----------

c.- Características sensoriales:

Sabor: El yogur tendrá el sabor característico y estará libre de sabor excesivamente ácido por sobremaduración, sabor amargo o cualquier sabor extraño.

Olor: El producto deberá tener el olor característico y estará libre de cualquier olor extraño.

Color: El yogur natural deberá tener color blanco o ligeramente amarillento; los otros productos deberán tener el color según los límites permitidos por las autoridades competentes de acuerdo a las Normas Internacionales.

Art. 10.- Las características microbiológicas que debe cumplir la mantequilla son:

Microorganismos	Producto elaborado a partir de crema Fresca sin madurar.	Producto elaborado a partir de crema madurada.
Microorganismo patógenos, UFC/gr.	Negativo	Negativo
Coliformes totales, UFC/gr.	10	10
Escherichia coli, UFC/gr.	Negativo	Negativo
Hongos y levaduras, UFC/gr.	20	20

Art. 11. La Leche condensada debe cumplir con los siguientes requisitos:

- a) Deberá estar exenta de impurezas y no podrá contener, hongos, levaduras, gérmenes patógenos ni de otra índole que indiquen una manipulación defectuosa.
- b) Deberán ajustarse a los Límites máximos para residuos de Plaguicidas según lo establecido en el Art. 3 literal c, de esta norma.
- c) Los Límites permitidos de metales pesados serán los establecidos en el Art. 3 Literal d de esta norma.

Art. 12.- La leche evaporada debe cumplir con los siguientes requisitos:

- a) Deberá estar exenta de impurezas y no podrá contener hongos, levaduras, gérmenes patógenos ni de otra índole que indiquen una manipulación defectuosa.
- b) Deberán ajustarse a los Límites máximos para residuos de Plaguicidas según lo establecido en el Art. 3, Literal C, de esta norma.
- c) Los Límites permitidos de metales pesados serán los establecidos en el Art. 3. Literal d, de esta norma.

Art. 13.- La leche en polvo debe cumplir con los siguientes requisitos:

Las leches en polvo tendrán características microbiológicas propias de Acuerdo con su empleo.

La leche en polvo para consumo humano deberá presentar, en la prueba de recuento de gérmenes, un máximo de 10,000 gérmenes comunes o no patógenos por gramo y en la investigación de Escherichia Coli deberá dar resultados negativos en 0.1 gramos del producto.

La leche en polvo para uso industrial deberá presentar, en la prueba de recuento de gérmenes, un número máximo de 300,000 gérmenes comunes o no patógenos por gramo, y la investigación de Escherichia Coli deberá dar resultados negativos en 0.1 gramos del producto.

La leche en polvo destinada a la alimentación animal, deberá estar exenta de gérmenes patógeno y podrá presentar, en la prueba de recuento de gérmenes, un número máximo de 500,000 gérmenes por gramo. No podrá contener más de 90 coliformes por gramo, ni hongos y levaduras.

Deberán ajustarse a los Límites máximos para residuos de Plaguicidas, según lo establecido en el Artículo 3, Literal c de esta norma.

Independientemente de cual sea el empleo de las leches en polvo, debe cumplir con los Límites sobre metales pesados establecidos en el Artículo 3, Literal d, de esta norma.

Art. 14.- Para cumplir con los Requisitos y especificaciones de la Certificación de las Plantas Lácteas en su origen, se tomará como referencia el Formulario para la evaluación de Plantas Procesadoras de Lácteos para su Certificación y Aprobación, según anexo 1 de esta norma. Además será necesaria la inspección en origen realizada por el personal Técnico autorizado por el Ministerio de Agricultura y Ganadería.

Art. 15.- Cuando una Planta cumpla con los Requisitos establecidos en el Formulario para la evaluación de Plantas Procesadoras de Lácteos para su Certificación y Aprobación se le extenderá un Certificado de aprobación para que pueda exportar hacia nuestro País los productos de que se trate. Dicha Certificación tendrá validez de un año debiendo ser revocada anualmente previa reinspección.

Art. 16.- Las etiquetas podrán ser de papel o de cualquier otro material que pueda ser adherido a los envases o bien de impresión permanente sobre los mismos. Las inscripciones deberán ser fácilmente legibles a simple vista, redactadas en español y hechas en forma tal que no desaparezcan bajo condiciones de uso normal.

Las etiquetas no podrán tener ninguna Leyenda de significado ambiguo, ilustraciones o adornos que induzcan a engaño, ni descripción de características del producto que no se puedan comprobar.

Art. 17.- Las etiquetas deberán llevar como mínimo las siguientes características:

- a) La designación y Clasificación del Producto.
- b) El nombre de los ingredientes, en orden decreciente de su proporción.
- c) Los aditivos, indicando la función en el producto.
- d) Fecha de vencimiento del producto en un lugar apropiado y visible.
- e) La expresión “Consérvese Refrigerado” o una expresión similar según se requiera.
- f) La identificación del lote, así como el año, mes y día de fabricación, los cuales podrán ponerse en clave en cualquier lugar apropiado y visible del envase.
- g) El nombre o razón social del fabricante o de la Entidad bajo cuya Marca se expende el producto, así como la dirección del establecimiento.
- h) Deberá declararse el nombre del País de fabricación de los productos.
- i) El contenido neto en unidades del Sistema métrico Decimal.
- j) El número de Registro correspondiente.
- k) Cualquier otro dato que fuere requerido por Leyes o Reglamentos vigentes o que en el futuro dictaren autoridades competentes.

Art. 18.- El material del envase primario no deberá alterar las características del producto, pudiendo ser de papel, cartón, plástico o de cualquier otro material que sea inocuo.

El envase primario también se designa simplemente como “envase”.

Art. 19.- El envase secundario, es todo recipiente que tiene contacto con uno o más envases primarios, tiene como objeto proteger y facilitar la comercialización hasta llegar al consumidor final. El envase secundario usualmente es usado para agrupar en una sola unidad de expendio, varios envases primarios.

En envase secundario también se designa como “empaquete”.

Art. 20.- Para el envase terciario, se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilita su manipulación, almacenamiento y distribución.

El envase terciario también se designa como “embalaje”.

Art. 21.- El ingreso y la movilización de productos lácteos en el Territorio Nacional se permitirá amparada en la autorización Zoosanitaria de importación previa inspección de la autoridad Oficial destacada en el punto de entrada al País, y cumplimiento de los Requisitos Zoosanitarios correspondientes.

Art. 22.- El transporte de la leche y derivados, solo se permitirá en vehículos en buen estado, limpios y acondicionados para tal objeto; requiriéndose para los productos refrigerados, que los Vehículos estén provistos de Refrigeración o Congelación según el caso, y forrados de materiales lisos, de acero inoxidable, de fácil aseo.

Art. 23.- El exterior de los Camiones, el techo, paredes y puertas, deberán estar pintados de colores claros y con la denominación del establecimiento en caso de ser propiedad del mismo.

Art. 24.- No podrá transportarse simultáneamente productos comestibles y no comestibles que lleven el riesgo de contaminación a los productos lácteos.

Art. 25.- La leche y sus derivados, durante su transporte deberá mantener una temperatura no superior a los 4°C, pero no deben llegar a temperatura de congelación; a excepción de los helados o sorbetes que deben mantenerse a temperatura de congelación.

Art. 26.- Cada embarque de importación deberá ser amparado por un certificado zoosanitario expedido por la autoridad oficial del país de origen, en el que se consigne que en la planta de origen se sigue un programa de control microbiológico, físico químico, de límites de plaguicidas y de límites de metales pesados. Para cumplir con los límites máximos para los productos especificados en esta norma, deberá indicarse que los productos lácteos son aptos para consumo humano, excepto los destinados para otro uso.

Art. 27.- Se prohíbe la importación de leche fluida con fines de comercialización que provenga de la reconstitución o recombinación de la leche en polvo; así también se prohíbe la importación de leche fluida de plantas que en sus operaciones procesen leche fluida para comercializarla como tal y que provenga de la reconstitución o recombinación de la leche en polvo.

Art. 28.- Leche y derivados deberán ser sometidos al proceso de pasteurización, ultrapasteurización o métodos equivalentes que aseguren la eliminación de cualquier microorganismo patógeno y garanticen la buena calidad del producto.

Art. 29.- El Ministerio de Agricultura y Ganadería determinará los puntos de entrada al territorio nacional de productos lácteos donde asignará el personal oficial o acreditado, que será el encargado de la inspección de los productos.

Art. 30.- El personal oficial del Ministerio de Agricultura y Ganadería verificará lo siguiente en los embarques de importación:

- a) El Certificado zoosanitario de origen, según lo estipulado en los Arts. 27 y 28 de esta norma.
- b) El cumplimiento de lo establecido en los artículos 22, 23, 24 y 25 de esta norma, con relación a la inspección del vehículo.
- c) La Autorización zoosanitaria de importación extendida por el Ministerio de Agricultura y Ganadería.

Art. 31.- El personal oficial del MAG tomará las muestras correspondientes de acuerdo a lo estipulado para cada tipo de producto. El muestreo se realizará de acuerdo a lo establecido en la norma CAC/RM 42-1969 del Códex Alimentarius FAO/OMS-Planes de muestreo para alimentos preenvasados (NCA 6,5), referidas a Métodos de Análisis y Muestreos, así como de otras que estén legalmente establecidas en nuestro país.

CAPITULO IV DISPOSICIONES FINALES

Art. 32.- Es parte integrante de esta norma el anexo uno, que se refiere al Formulario para la Evaluación de Plantas Procesadoras de Lácteos para su Certificación y Aprobación.

CAPITULO V OBSERVANCIA DE LA NORMA

Art. 33.- Corresponde a la Dirección General de Sanidad Vegetal y Animal, vigilar y hacer cumplir las disposiciones establecidas en la presente norma.

CAPITULO VI SANCIONES

Art. 34.- El incumplimiento de las disposiciones establecidas en la presente norma será sancionado conforme a lo establecido en la Ley de Sanidad Vegetal y Animal.

CAPITULO VII CONCORDANCIA

Artículo 35.- La presente norma tiene concordancia con las siguientes normas emitidas por el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, NSO 67.01.02:96; NSO.01.03:95; NSO.01.04:95; NSO.01.08:95; NSO.01.10:95; NSO.01.11:95; NSO.01.12:95 y, además con el Códex Alimentarius, versiones actualizadas hasta 1997.

CAPITULO VIII VIGENCIA DE LA NORMA

Artículo 36.- La presente norma y su anexo, entrarán en vigencia ocho días después de su publicación en el Diario Oficial.

El que transcribo a usted para su publicación en el Diario Oficial.

Lic. FILADELFO ARRAZATTEEE BAIRES,
Director Oficina General de Administración.

ANEXO 1 DE LA NORMA SALVADOREÑA OFICIAL NSO-ZOO-001-98.**REQUISITOS Y ESPECIFICACIONES ZOOSANITARIAS
PARA LA IMPORTACION DE LECHE Y DERIVADOS.****FORMULARIO PARA LA EVALUACION DE PLANTAS PROCESADORAS DE LACTEOS
PARA SU CERTIFICACION Y APROBACION.****A. AREA DE RECEPCION**

	(*)	(*)
1. Pisos	B	D
2. Paredes, techos	B	D
3. Drenajes, parrillas	B	D
4. Iluminación. 220 U/ Lux (20 bujías-pie)	B	D 5%
5. Puertas, marcos	B	D
6. Almacenamiento	B	D
7. Transporte: fría _____ Caliente _____	B	D

OBSERVACIONES:

B. ANALISIS DE MATERIA PRIMA Y PRODUCTO TERMINADO.

1. Acidez (0.13 % - 0.17 %)	SI	NO
2. Densidad (1.028 - 1.033)	SI	NO
3. Sólidos totales: sólidos grasos no menos 3%	SI	NO
4. Sólidos no grasos 8.5%	SI	NO
5. Índice crioscópico -0.530°C / -0.570°C	SI	NO 10%
6. Análisis microbiológicos *	SI	NO
7. Reductasa - tiempo	SI	NO
8. Mastitis	SI	NO
9. Prueba anillo	SI	NO
10. Inhibidores	SI	NO

OBSERVACIONES

*** REQUISITOS ESTABLECIDOS PARA CADA PRODUCTO, SEGÚN NORMA SALVADOREÑA
OFICIAL NSO-ZOO-001-98**

**REQUISITOS Y ESPECIFICACIONES ZOOSANITARIAS PARA LA IMPORTACIÓN DE
LECHE Y DERIVADOS**

C. AREA DE PROCESO

1. Antesala	B	D
2. Tapete sanitario	B	D
3. Lavamanos, jabonera	B	D
4. Piso, paredes, techo	B	D
5. Puertas, marcos	B	D
6. Drenajes, parrillas	B	D
7. Lavamanos, jaboneras	B	D
8. Espacio adecuado	B	D 25%
9. Separación total de áreas	B	D
10. Ventilación, extractores	B	D
11. Iluminación 220 U/ Lux (20 bujías - pie)	B	D
12. Lamparas, cobertores	B	D
13. Agua caliente, fría, termómetro	B	D
14. Flujo de producción	B	D
15. Recipientes, rotulación	B	D
16. Tiempo, temperatura, pasteurización	B	D
17. Estado de equipo y maquinaria	B	D

☐ Utiliza leche en polvo SI NO

☐ En caso afirmativo indique en que línea de proceso se utiliza.

OBSERVACIONES

D. AREA DE EMPAQUE

1. Pisos, paredes, techos, cielos	B	D
2. Puertas, marcos	B	D
3. Drenaje, parrillas	B	D
4. Lámparas, cobertores	B	D
5. Lavamanos, jaboneras	B	D
6. Recipientes-rotulación	B	D 15%
7. Equipo y material de empaque	B	D
8. Fecha producción, vencimiento	B	D
9. Temperatura ambiental	B	D
10. Iluminación. 220 U/ Lux (20 bujías - pie)	B	D

OBSERVACIONES:

E- AREA DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO

1. Refrigeración con capacidad suficiente	B	D
2. Cuartos de maduración, tarimas, estantes	B	D
3. Bodegas secas y apropiadas	B	D
4. Pisos, paredes, techos	B	D
5. Ventilación	B	D 15%
6. Puertas, marcos	B	D
7. Iluminación. 110 U/ Lux (10 bujías - pie)	B	D
8. Organización de productos	B	D
9. Limpieza general	B	D

OBSERVACIONES:

F. VESTIDORES, SERVICIOS SANITARIOS Y CAFETERIA

1. Pisos, paredes, cielo	B	D
2. Puertas, ventanas	B	D
3. Baños, agua caliente	B	D
4. Lavamanos, jaboneras	B	D 6%

5. Guarda ropas	B	D
6. Orinales, tazas 1/25	B	D
7. Cafetín	B	D
8. Iluminación. 110 / Lux (10 bujías - pie)	B	D

OBSERVACIONES:

G. PERSONAL

1. Carnet de salud	B	D
2. Delantales, batas, gabachas	B	D
3. Cascos, gorras, cubrecocas, mascarillas	B	D 10%
4. Actitudes personales	B	D
5. Oficina Médico Veterinario	B	D

OBSERVACIONES:

H. CONTROL DE INSECTOS Y ROEDORES

1. Cajas y cebos	B	D
2. Plano de comederos	B	D 5%
3. Rejillas y cedazos	B	D
4. Programa de fumigación externo	B	D

OBSERVACIONES:

I. LAVADO DE CESTAS

1. Pisos y paredes	B	D
2. Puertas, cortinas	B	D
3. Lámparas, cobertores	B	D
4. Lavadoras, ventilación	B	D 4%

5. Tarimas, orden	B	D
6. Identificación de cestas	B	D
7. Agua caliente y fría	B	D

OBSERVACIONES:

J. AREA EXTERNA

1. Area de recibo	B	D
2. Limpieza General	B	D
3. Alrededores pavimentados o engramados	B	D 5%
4. Zona perimetral delimitada	B	D
5. Recipientes rotulados	B	D

OBSERVACIONES:

K. ASPECTOS LEGALES

1. Posee Inspección Oficial Permanente	SI	NO
2. Permiso de Funcionamiento vigente	SI	NO
3. Registro Sanitario de cada producto	SI	NO

OBSERVACIONES:

N/F _____
Delegado Oficial país importador

N/F. _____
Delegado Oficial país exportador

N/F _____
Representante de la Empresa.

TABLA DE EVALUACION

ASPECTO	PUNTOS	FACTOR PONDERANTE	%
A	7	5%	
B	9	10%	
C	17	25%	
D	10	15%	
E	9	15%	
F	8	6%	
G	5	10%	
H	4	5%	
I	7	4%	
J	5	5%	
TOTAL		100%	

APROBADO: 85% (*) B = BUENO D = DEFICIENTE

INSPECCION DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL . (IPOA)