

# DIARIO OFICIAL



DIRECTORA: Nilda Verónica Menéndez Gil

TOMO N° 441

SAN SALVADOR, VIERNES 27 DE OCTUBRE DE 2023

NUMERO 201

**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

	Pág.		Pág.
<b>ORGANO EJECUTIVO</b>			
<b>PRESIDENCIA DE LA REPÚBLICA</b>			
Acuerdos Nos. 579 y 580.- Se encargan Despachos Ministeriales a funcionarios públicos. ....	4	Acuerdo No. 15-1133.- Se reconoce como Directora del centro educativo privado denominado Colegio "Josemaría Escrivá" a la Profesora Ingrid Simonette Lone de Peña. ....	28
		Acuerdos Nos. 15-1242 y 15-1343.- Acuerdos relacionados a planes de estudio de la Universidad Don Bosco. ....	29
<b>MINISTERIO DE GOBERNACIÓN Y DESARROLLO TERRITORIAL</b>		<b>MINISTERIO DE LA DEFENSA NACIONAL</b>	
<b>RAMO DE GOBERNACIÓN Y DESARROLLO TERRITORIAL</b>		<b>RAMO DE LA DEFENSA NACIONAL</b>	
Estatutos de las Iglesias "Profética Camino de Esperanza" y Misión Cristiana Unción del Santo de Israel" y Acuerdos Ejecutivos Nos. 30 y 137, aprobándolos y confiriéndoles el carácter de persona jurídica. ....	5-10	Acuerdo No. 119.- Se transfiere al señor Tcnel. Cab. Nelson Núñez Mejía, dentro del Escalafón General de Oficiales de la Fuerza Armada, en la Categoría de Armas, de la Situación Activa, a la Situación de Retiro. ....	30
Escrituras públicas, estatutos de las Asociaciones "Pro-Naturaleza y Educación" y "Colegio de Abogados y Notarios de El Salvador" y Acuerdos Ejecutivos Nos. 171 y 184 aprobándolos y confiriéndoles el carácter de persona jurídica. ....	11-27	Acuerdo No. 120.- Se modifica el Acuerdo Ejecutivo No. 4 de fecha 11 de enero de 2023. ....	30
		Acuerdo No. 121.- Se asigna montepío militar a favor de la señora Teresa Anilda Rivas de Reyes. ....	31
<b>MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CIENCIA Y TECNOLOGÍA</b>		<b>MINISTERIO DE SALUD</b>	
<b>RAMO DE EDUCACIÓN, CIENCIA Y TECNOLOGÍA</b>		<b>RAMO DE SALUD</b>	
Acuerdo No. 15-0830.- Se reconoce la validez académica de estudios realizados en otro país. ....	28	Acuerdo No. 2395.- Reglamento Técnico Salvadoreño 67.07.01.22, Mezcla de Crema (nata) con Aceite o Grasa Vegetal Comestible. Especificaciones. ....	32-39

---

**MEZCLA DE CREMA (NATA) CON ACEITE O GRASA  
VEGETAL COMESTIBLE. ESPECIFICACIONES**

---

Correspondencia: este Reglamento Técnico Salvadoreño no tiene correspondencia con normas internacionales.

---

ICS 67.200

RTS 67.07.01:22

---

Editado por el Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica miembro del Consejo Nacional de Calidad, ubicado en Boulevard San Bartolo y Calle Lempa, costado Norte del INSAFORP, Edificio CNC, Ilopango, San Salvador, El Salvador. Teléfono (503) 2590-5335 y (503) 2590-5338. Sitio web: [www.osartec.gob.sv](http://www.osartec.gob.sv)

**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 período de consulta pública nacional e internacional, durante el cual cualquier parte interesada puede formular observaciones.

El Reglamento Técnico elaborado fue aprobado como RTS 67.07.01:22 MEZCLA DE CREMA (NATA) CON ACEITE O GRASA VEGETAL COMESTIBLE. ESPECIFICACIONES, por el Comité Nacional de Reglamentación Técnica. La oficialización del Reglamento conlleva el Acuerdo de la entidad 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.

<b>CONTENIDO</b>	<b>PAG.</b>
1. OBJETO	1
2. ÁMBITO DE APLICACIÓN	1
3. ABREVIATURAS, SIGLAS Y SÍMBOLOS	1
4. DEFINICIONES	1
5. CONTENIDO TÉCNICO	2
6. PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD	3
7. DOCUMENTOS A CONSULTAR	4
8. FUENTES BIBLIOGRÁFICAS	4
9. VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN	4
10. VIGENCIA	5



MINISTERIO  
DE SALUD

San Salvador, 11 de octubre de 2023

Acuerdo n.º 2395

El Órgano Ejecutivo en el Ramo de Salud

Considerando:

- I. Que la Constitución de la República en el artículo 65, establece que la salud de los habitantes constituye un bien público, y tanto el Estado como las personas están obligados a velar por su conservación y restablecimiento;
- II. Que según el Reglamento Interno del Órgano Ejecutivo en el artículo 42, numeral 2, es competencia del Ministerio de Salud: «Dictar las normas técnicas en materia de salud y ordenar las medidas y disposiciones que sean necesarias para resguardar la salud de la población»;
- III. Que de conformidad al artículo 83 del Código de Salud, el Ministerio de Salud emitirá las normas necesarias para determinar las condiciones esenciales que deben tener los alimentos destinados al consumo humano;
- IV. Que se vuelve necesario actualizar la normativa vigente, ya que no contiene especificaciones acordes con la situación actual, las cuales deben cumplir la mezcla de crema (nata) con aceite o grasa vegetal comestible.

Por tanto:

En uso de sus facultades legales conferidas, ACUERDA emitir el siguiente:

**Reglamento Técnico Salvadoreño 67.07.01.22**  
**Mezcla de crema (nata) con aceite o grasa vegetal comestible.**  
**Especificaciones.**

## 1. OBJETO

Establecer los requisitos de inocuidad, calidad y las especificaciones que deben cumplir la mezcla de crema (nata) con aceite o grasa vegetal comestible.

## 2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Aplica a toda persona natural o jurídica establecida en el territorio nacional, que se dedica a la producción, comercialización e importación de mezcla de crema (nata) con aceite o grasa vegetal comestible. Se excluyen los productos sucedáneos de la crema de leche que se presentan en forma de polvo.

## 3. ABREVIATURAS, SIGLAS Y SÍMBOLOS

### Abreviaturas

- ej.: Ejemplo
- máx.: Máximo
- mín.: Mínimo

### Siglas

- MINSAL: Ministerio de Salud
- RTCA: Reglamento Técnico  
Centroamericano
- RTS: Reglamento Técnico Salvadoreño

### Símbolos

- % m/m: Porcentaje masa por masa

## 4. DEFINICIONES

Para los efectos de la aplicación de este RTS se establecen las siguientes definiciones:

**4.1. Envase:** cualquier recipiente que contiene alimentos para su entrega como un producto único, que cubre total o parcialmente. Un envase puede contener varias unidades o tipos de alimentos pre-envasados cuando se ofrece al consumidor.

**4.2. Envase primario:** recipiente que tiene contacto directo con el producto, con la misión específica de protegerlo de su deterioro, contaminación o adulteración y de facilitar su manipulación. Debe cumplir con las especificaciones de material grado alimenticio.

**4.3. Lote:** cantidad determinada de un alimento producida en condiciones esencialmente iguales, que se identifica mediante un código al momento de ser envasado.

**4.4. Mezcla de crema (nata) con aceite o grasa vegetal comestible:** producto obtenido por la sustitución parcial de la grasa láctea, recombinada con aceite o grasa vegetal comestible.

**4.5. Nata o crema:** producto lácteo fluido comparativamente rico en grasa en forma de una emulsión de grasa en leche desnatada (descremada), que es obtenida por separación física de la leche.

## **5. CONTENIDO TÉCNICO**

### **5.1. Designación**

**5.1.1.** El producto se designará en su etiqueta como mezcla de crema (nata) con aceite o grasa vegetal comestible. Se debe declarar en un lugar visible dentro de la etiqueta del producto, el porcentaje total de la mezcla, especificando el porcentaje del aceite o grasa vegetal comestible. Ninguno de los dos componentes de la denominación de la mezcla debe indicarse de forma resaltada con relación al otro.

**5.1.2.** Para el uso del término de crema (nata) en la denominación de mezcla de crema con aceite o grasa vegetal comestible, el contenido de grasa butírica del producto debe ser mayor o igual al 10 %, tal como se establece en la tabla 1 de este RTS. Teniendo presente que este ingrediente es esencial para caracterizar el alimento y la omisión de la declaración cuantitativa podría confundir o engañar al consumidor.

### **5.2. Especificaciones del producto**

Para la elaboración de mezcla de crema (nata) con aceite o grasa vegetal comestible, se podrán emplear los siguientes ingredientes:

- a) Leche pasteurizada;
- b) Crema;
- c) Aceites y grasas vegetales comestibles autorizadas para el consumo humano;
- d) Sólidos lácteos no grasos: máximo 2 %;
- e) Caseinato: máximo 0.1 %;
- f) Suero lácteo en polvo: máximo 1 %;
- g) Cultivo de microorganismos inocuos (para crema acidificada o fermentada);
- h) Los productos derivados exclusivamente de la leche o el suero que contienen el 35 % (m/m) o más de proteínas lácteas de cualquier tipo, estos podrán utilizarse con la misma función que los espesantes y estabilizantes, siempre y cuando se agreguen en cantidades funcionalmente necesarias que no superen 2 % considerándolos globalmente junto con los estabilizantes y espesantes autorizados como aditivos;
- i) Almidones y gelatinas. Pueden ser utilizados con la misma función que los estabilizantes, siempre y cuando se agreguen solamente en cantidades funcionalmente necesarias tal como lo establece las buenas prácticas de manufactura (BPM), tomando en cuenta cualquier uso de estabilizantes y espesantes autorizados como aditivos;
- j) Condimentos o especias, hierbas, vegetales y frutas frescos o procesados, y, otros alimentos permitidos; y,
- k) Cloruro de sodio u otras sales de grado alimentario.

### **5.3. Características generales**

El producto debe presentar el aspecto de un líquido denso, cuya viscosidad estará en relación directa con su contenido graso; debe estar libre de partículas extrañas, grumos, burbujas, sedimento, suero o grasa separada, el producto debe ser pasteurizado y homogenizado.

### **5.4. Contenido de grasa de la mezcla de crema (nata) con aceite o grasa vegetal comestible**

La mezcla de crema (nata) con aceite o grasa vegetal comestible, se designa por su consistencia y contenido mínimo de grasa butírica, según se muestra en la tabla 1.

**Tabla 1. Contenido de grasa de la mezcla de crema (nata) con aceite o grasa vegetal**

<b>Producto</b>	<b>Grasa (% m/m)</b>
Mezcla de crema (nata) con aceite o grasa vegetal	≥ 10 (Grasa butírica)

Referencia utilizada: Consejo de Ministros de Integración Economía (COMIECO), RTCA 67.04.71:14 Productos lácteos. Cremas (natas) y cremas (natas) preparadas. Especificaciones, Resolución COMIECO 363-2015 (COMIECO LXXI), Diario Oficial N° 85, Tomo N° 407, de fecha 13 de mayo de 2015. El Salvador.

**5.5. Aditivos**

Los aditivos a utilizarse en la mezcla de crema (nata) con aceite o grasa vegetal comestible, son los que establece el RTCA Alimentos y Bebidas Procesadas. Aditivos Alimentarios, en su versión vigente.

**5.6. Criterios microbiológicos**

La mezcla de crema (nata) con aceite o grasa vegetal comestible, debe cumplir con los parámetros microbiológicos, correspondientes y aplicables, del RTCA Alimentos. Criterios microbiológicos para la inocuidad de los alimentos, en su versión vigente.

**5.7. Etiquetado**

Las etiquetas o envases impresos de los productos objeto de este RTS, deben cumplir con lo establecido en el RTCA Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (Preenvasados), RTCA Etiquetado Nutricional de Productos Alimenticios Preenvasados para Consumo Humano a Partir de los 3 Años de Edad; y, el RTCA Uso de Términos Lecheros, todos en sus versiones vigentes. Además, deben cumplir lo descrito en el apartado 5.1. Designación de este RTS.

**5.8. Envase, empaque y embalaje**

**a) Envase (empaque primario):** los productos pre envasados objeto de este RTS deben envasarse en recipientes elaborados con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas, sensoriales y microbiológicas;

**b) Empaque (empaque secundario):** los productos objeto de este RTS que requieran utilizar empaque, deben usar envolturas de material resistente y que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten la manipulación, almacenamiento y distribución;

**c) Embalaje (empaque terciario):** se podrá usar envolturas de material resistente que ofrezcan la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución.

**6. PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD**

**6.1.** El MINSAL evaluará la conformidad de los productos de mezcla de crema (nata) con aceite o grasa vegetal comestible, utilizando el RTCA Alimentos Procesados. Procedimiento para otorgar el registro sanitario y la inscripción sanitaria; así como, lo establecido en el RTCA de Criterios microbiológicos para la inocuidad de los alimentos; el RTCA Alimentos y bebidas procesadas. Aditivos Alimentarios, y los descritos en el apartado 5.7. Etiquetado de este RTS, todos en sus versiones vigentes.



**6.2. Métodos de análisis**

**Tabla 2. Método de Análisis**

Especificación	Metodología
Grasa	AOAC 19, Official Method 995.18, Grasa en crema. Método Babcock

Referencia utilizada: Official Methods of Analysis of AOAC international, Official Method 995.18, Grasa en crema. Método Babcock, 2019, Gaithersburg, MD, USA.

**Nota:** se aplicarán los métodos de muestreo y análisis establecidos en los Reglamentos Técnicos Centroamericanos. En ausencia de una referencia regional centroamericana, se aplicarán las disposiciones establecidas en la norma CODEX STAN 234-1999 Métodos recomendados de muestreo y análisis u otras referencias internacionales validadas, en sus ediciones vigentes.

**7. DOCUMENTOS A CONSULTAR**

- 7.1. RTCA Alimentos Procesados. Procedimiento para otorgar el registro sanitario y la inscripción sanitaria, en su versión vigente.
- 7.2. RTCA Alimentos y bebidas procesadas. Aditivos Alimentarios, en su versión vigente.
- 7.3. RTCA Alimentos. Criterios Microbiológicos para la inocuidad de Alimentos, en su versión vigente.
- 7.4. RTCA Etiquetado general de los alimentos previamente envasados (preenvasados), en su versión vigente.
- 7.5. RTCA Etiquetado nutricional de productos alimenticios preenvasados para consumo humano para la población a partir de 3 años de edad, en su versión vigente.
- 7.6. RTCA Productos lácteos. Cremas (natas) y cremas (natas) preparadas. Especificaciones, en su versión vigente.
- 7.7. RTCA Uso de Términos Lecheros y su guía de interpretación, en su versión vigente.
- 7.8. Official Methods of Analysis of AOAC international, Official Method 995.18, Grasa en crema. Método Babcock, 2019, Gaithersburg, MD, USA.

**8. FUENTES BIBLIOGRÁFICAS**

Órgano Ejecutivo, Productos de imitación de la crema de leche. Especificaciones, Decreto Ejecutivo en el Ramo de Economía N° 380, Diario Oficial N° 139, Tomo N° 340, de fecha 25 de julio de 1998. El Salvador.

**9. VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN**

- 9.1. La vigilancia y verificación del cumplimiento de este RTS le corresponde al Ministerio de Salud y Defensoría del Consumidor de conformidad a la legislación vigente.
- 9.2. El incumplimiento a las disposiciones de este RTS estará sujeto a los procedimientos y sanciones que establece la legislación vigente.

**10. VIGENCIA**

El presente RTS entrará en vigencia (6) seis meses después de la fecha de su publicación en el Diario Oficial.

**-FIN DEL REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO-**



**Dr. Francisco José Alabi Montoya**  
**Ministro de Salud Ad honorem**