

**UNIVERSIDAD DR. JOSÉ MATÍAS DELGADO**  
**FACULTAD DE AGRICULTURA E INVESTIGACIÓN AGRÍCOLA**  
**“JULIA HILL DE O’SULLIVAN”**



UNIVERSIDAD DR. JOSÉ  
**MATÍAS DELGADO**  
SAN SALVADOR, EL SALVADOR C. A.

Informe del impacto, uso y actualización de las Normas y Textos afines del Codex Alimentarius  
en la reglamentación técnica nacional y regional vigente.

**MONOGRAFÍA PRESENTADA PARA OPTAR AL TÍTULO DE:**

**Ingeniero en Alimentos**

**POR:**

Guerra Azucena, Ángel

López Torres, Josué Daniel

**ASESOR:**

Ing. Juan Manuel Pérez

**ANTIGUO CUSCATLÁN, LA LIBERTAD, 20 DE JULIO DE 2020**

Reconocimiento  
CC BY

<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>



UNIVERSIDAD DR. JOSÉ  
**MATÍAS DELGADO**  
SAN SALVADOR, EL SALVADOR C. A.

## **AUTORIDADES**

Dr. José Enrique Sorto Campbell  
**RECTOR**

Dr. David Escobar Galindo  
**RECTOR EMÉRITO**

Ing. Enrique Córdova  
**DECANO DE LA FACULTAD DE AGRICULTURA E INVESTIGACIÓN AGRÍCOLA  
“JULIA HILL DE O’SULLIVAN”**

## **COMITÉ EVALUADOR**

Ing. Nadia Chalabi  
**COORDINADOR**  
Lic. Jeremías Yanes  
**MIEMBRO DEL COMITÉ EVALUADOR**  
Ing. Javier Pimentel  
**MIEMBRO DEL COMITÉ EVALUADOR**

Ing. Juan Manuel Pérez  
**ASESOR**

**ANTIGUO CUSCATLÁN, LA LIBERTAD, 20 DE JULIO DE 2020**

Reconocimiento  
CC BY

<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>



UNIVERSIDAD DR. JOSÉ  
MATÍAS DELGADO  
EL SALVADOR, CENTRO AMÉRICA

Facultad de Agricultura e Investigación Agrícola

## ORDEN DE IMPRIMATUM DE LA MONOGRAFIA

<b>Tema:</b>	<i>Informe del impacto del uso y actualización de las Normas y Textos afines del Codex Alimentarius en la Reglamentación Técnica Nacional y Regional vigente</i>
--------------	--

### PRESENTADO POR:

<b>Egresado 1:</b>	Ángel Guerra Azucena
<b>Egresado 2:</b>	Josué Daniel López Torres
<b>Egresado 3:</b>	-----
<b>Carrera:</b>	Ingeniería en Alimentos
<b>Asesor:</b>	Ing. Juan Manuel Pérez Gómez

Ing. Mariano Gustavo Olazábal

Decano Interino



Ing. Mirna Gabriela Vargas  
Coordinadora Ingeniería en Alimentos

Ing. Roberto Antonio Santos  
Catedrático

Fecha: 10 de enero de 2022

## AGRADECIMIENTOS

A mi madre, Raquel Torres de quien he heredado la pasión y amor que entrego a mis objetivos, a mi padre Josué López, quien siempre me alentó y motivó a darlo todo por mi carrera, a quienes dedico esta investigación, porque de no haber sido por su apoyo, nunca habría llegado hasta acá. Mamá, Papá esto es por ustedes y para ustedes.

A Beatriz Salazar, mi hermana mayor, quien siempre ha estado para mí, por quien culminé satisfactoriamente mi último ciclo académico y que a su vez ha sido testigo de este gran esfuerzo. Hermana, gracias por ser parte de mi vida.

A cada persona involucrada en mi formación académica y profesional, gracias por todos sus aportes y compartir sus experiencias.

JACM, agradezco tu amor incondicional, tu paciencia, tus palabras de ánimo, tu compañía en este trayecto, tus consejos, tu tiempo y respaldo, gracias por crecer conmigo, te dedico este otro logro y otros que veremos juntos.

Finalmente, Gracias Dios todo poderoso, porque ha sido tu voluntad que llegara hasta acá, no dudo de tu propósito y la razón de haberme permitido vivir esta vida.

**Josué Daniel López Torres.**

Reconocimiento  
CC BY

<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>

Agradezco a Dios, que me ha bendecido todos los días de mi vida.

A mis padres, cuyo apoyo incondicional me ha permitido avanzar, aunque el camino fuera difícil, especialmente a mi madre quién siempre me brindó una guía ejemplar.

A mi querido hermano Abraham, quién siempre ha sido una inspiración para mí, un verdadero ejemplo de superación personal, que apenas comienza un muy largo camino, con muchos éxitos por cosechar.

Agradezco a toda mi familia, mis tíos, tías, primos, primas y a mis abuelas Luisa y Rosa que siempre me han dado su apoyo y nunca han fallado en levantar mis ánimos con sus palabras de aliento.

Y Finalmente quiero agradecer al Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica, por darme la oportunidad de vivir la experiencia profesional que inspiró este trabajo conjunto con Danny.

Agradezco de manera especial a la Licenciada Claudia Guzmán y a mi estimado Daniel Torres por la grata experiencia que me permitieron vivir como parte del equipo Codex y todo el conocimiento que me han transmitido.

**Ángel Guerra Azucena**

Reconocimiento  
CC BY

<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>

# ÍNDICE

<b>INTRODUCCIÓN .....</b>	<b>- 1 -</b>
<b>CAPÍTULO I: CODEX ALIMENTARIUS.....</b>	<b>- 5 -</b>
1.1 Historia.....	- 5 -
1.2 Miembros del Codex Alimentarius.....	- 6 -
1.3 Manual de procedimiento del Codex Alimentarius .....	- 7 -
1.4 Comisión del Codex Alimentarius.....	- 7 -
1.5 Comités del Codex Alimentarius .....	- 8 -
1.5.1 Comités de Asuntos Generales .....	- 9 -
1.5.2 Comités de Productos .....	- 11 -
1.5.3 Comités Coordinadores Regionales .....	- 13 -
1.6 Descripción del proceso de elaboración de Normas y Textos afines del Codex Alimentarius Textos del Codex Alimentarius.....	- 14 -
1.7 Textos del Codex Alimentarius .....	- 17 -
1.7.1 Normas.....	- 17 -
1.7.2 Directrices.....	- 17 -
1.7.3 Códigos de Prácticas.....	- 18 -
1.7.4 Límites Máximos de Residuos.....	- 18 -
1.8 La Ciencia como Pilar fundamental para el establecimiento de Normas .....	- 19 -
<b>CAPÍTULO II: EL CODEX ALIMENTARIUS Y SU RELACIÓN CON EL COMERCIO -</b>	<b>21 -</b>
2.1 Que es la Organización Mundial del Comercio.....	- 21 -
2.2 El Salvador y la Organización Mundial del Comercio-OMC.....	- 22 -
2.3 Acuerdos de la OMC suscritos por El Salvador relacionados con el Codex Alimentarius.....	- 23 -
2.3.1 Acuerdo sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias .....	- 24 -
2.3.2 Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio .....	- 28 -
2.4 Reconocimiento del Codex Alimentarius por la Organización Mundial del Comercio como referente mundial de Normalización en materia de alimentos.....	- 33 -
<b>CAPÍTULO III: REGLAMENTACIÓN TÉCNICA NACIONAL Y REGIONAL.....</b>	<b>- 35 -</b>
3.1 Sistema Salvadoreño para la Calidad.....	- 35 -
3.2 Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica. ....	- 37 -
3.2.1 Reglamentación Técnica.....	- 38 -
3.2.2 Centro de Información .....	- 39 -
3.2.3 Punto de Contacto Codex Alimentarius en El Salvador .....	- 39 -
3.3 Guía de Buenas Prácticas de Reglamentación Técnica emitida de OSARTEC. ....	- 41 -
3.4 Reglamentos Técnicos Centroamericanos .....	- 44 -

3.5	Reglamentos Técnicos Salvadoreños.....	- 45 -
3.6	Normas Salvadoreñas Obligatorias.....	- 45 -
<b>CAPÍTULO IV: METODOLOGÍA .....</b>		<b>- 46 -</b>
4.1	DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN.....	- 46 -
4.2	PROCEDIMIENTO E INSTRUMENTO PARA LA IDENTIFICACIÓN DEL MARCO REGULATORIO VIGENTE EN MATERIA DE ALIMENTOS, VERIFICACIÓN DE LAS NORMAS Y TEXTOS AFINES DEL CODEX ALIMENTARIUS, UTILIZADOS EN LA REGULACIÓN NACIONAL, TIPIFICACIÓN DE USO Y REGISTRO DE ACTUALIZACIÓN DE TEXTOS CODEX.....	- 47 -
4.2.1	Procedimiento para la identificación y registro del marco regulatorio vigente en materia de alimentos .....	- 47 -
4.2.2	Procedimiento para la identificación y tipificación del uso de Normas y Textos Afines del Codex Alimentarius en la regulación nacional.....	- 48 -
4.2.3	Declaración de resultados sobre el uso de Normas y Textos Afines del Codex Alimentarius en la regulación nacional.....	- 48 -
4.2.4	Procedimiento para el registro de la actualización o revisión y enmiendas de las Normas y Textos Afines del Codex Alimentarius que han sido utilizadas en la elaboración de RTCA, RTS y NSO vigentes. ....	- 49 -
4.2.5	Procedimiento para la implementación del instrumento de identificación del marco regulatorio en materia de alimentos y uso de Textos Codex .....	- 50 -
4.2.6	Declaración de resultados obtenidos al implementar la Matriz de identificación del marco regulatorio en materia de alimentos y uso de Textos Codex .....	- 51 -
4.3	CRITERIOS, PROCEDIMIENTO E INSTRUMENTO PARA LA EVALUACIÓN DEL IMPACTO DE LA ACTUALIZACIÓN DE TEXTOS CODEX EN EL MARCO REGULATORIO DE EL SALVADOR EN MATERIA DE ALIMENTOS. ....	- 53 -
4.3.1	Criterios y Procedimiento para la evaluación del impacto del marco regulatorio de El Salvador (RTCA, RTS y NSO) en materia de alimentos, tras la actualización de Normas y Textos Afines del Codex Alimentarius.....	- 53 -
4.3.2	Matriz de resultados de la revisión de actualización de Textos Codex y evaluación de impacto del marco regulatorio nacional.....	- 54 -
4.3.3	Declaración de resultados relativos a la revisión del marco regulatorio vigente en materia de alimentos que hace uso o refiere a versiones desactualizadas de Textos Codex ...	- 55 -
4.3.4	Declaración de resultados relativos a la evaluación del impacto del marco regulatorio nacional vigente en materia de alimentos tras la actualización de Textos Codex. -	- 56 -
4.4	PROCEDIMIENTO, CRITERIOS E INSTRUMENTO PARA LA RECOPIACIÓN DE RTCA, RTS Y NSO QUE NO HACEN USO DE ESTÁNDARES CODEX E IDENTIFICACIÓN DE TEXTOS CODEX RELACIONADOS CON LA MATERIA DE LA NORMATIVA NACIONAL.....	- 57 -

4.4.1	Procedimiento para la recopilación de RTCA, RTS y NSO que no hacen uso de estándares Codex. ....	- 57 -
4.4.2	Criterios para la identificación de Normas y Textos Afines del Codex Alimentarius relacionados con la naturaleza de los Reglamentos Técnicos y Normas Obligatorias vigentes, en materia de alimentos. ....	- 58 -
4.4.3	Aplicación de la Matriz de resultados de la revisión de relación de Textos Codex con el marco regulatorio vigente, en materia de alimentos que no utiliza Textos Codex. ....	- 58 -
4.4.4	Presentación de resultados finales sobre la revisión de Textos del Codex Alimentarius identificados que se relacionan con las disposiciones de RTCA, RTS y NSO que no hacen uso de Textos Codex.....	- 59 -
4.5	PROCEDIMIENTO E INSTRUMENTO DE COMPARACIÓN DE CONTENIDO TÉCNICO DE LOS RTCA, RTS Y NSO QUE PRESENTAN CONCORDANCIA TOTAL CON TEXTOS CODEX MODIFICADOS, POSTERIOR A LA PUBLICACIÓN DE LA REGULACIÓN VIGENTE EN MATERIA DE ALIMENTOS. ....	- 60 -
4.5.1	Procedimiento y aplicación de la comparación de contenido técnico de la regulación nacional, que presenta concordancia total con estándares Codex.....	- 60 -
4.5.2	Presentación de resultados de la comparación de contenido técnico de la regulación nacional con Textos Codex.....	- 60 -
<b>CAPÍTULO V: RESULTADOS .....</b>		<b>- 62 -</b>
5.1	IDENTIFICACIÓN DEL MARCO REGULATORIO VIGENTE EN MATERIA DE ALIMENTOS, VERIFICACIÓN DE LAS NORMAS Y TEXTOS AFINES DEL CODEX ALIMENTARIUS UTILIZADOS EN LA REGULACIÓN NACIONAL, TIPIFICACIÓN DE USO Y REGISTRO DE ACTUALIZACIÓN DE TEXTOS CODEX. ....	- 62 -
5.1.1	Identificación de Reglamentos Técnicos Centroamericanos, en materia de alimentos vigentes, verificación de las Normas y Textos Afines del Codex Alimentarius que se utilizan, tipificación de uso y registro de actualización de Textos Codex.....	- 62 -
5.1.2	Identificación de Reglamentos Técnicos Salvadoreños, en materia de alimentos vigentes, verificación de las Normas y Textos Afines del Codex Alimentarius que se utilizan, tipificación de uso y registro de actualización de Textos Codex.....	- 90 -
5.1.3	Identificación de Normas Salvadoreñas Obligatorias en materia de alimentos vigentes, verificación de las Normas y Textos Afines del Codex Alimentarius que se utilizan, tipificación de uso y registro de actualización de Textos Codex.....	- 98 -
5.2	RESULTADOS OBTENIDOS AL IMPLEMENTAR LA MATRIZ DE IDENTIFICACIÓN DEL MARCO REGULATORIO EN MATERIA DE ALIMENTOS Y USO DE TEXTOS CODEX.....	- 116 -
5.3	RESULTADOS DE LA TIPIFICACIÓN DEL USO DE TEXTOS CODEX EN LA REGULACIÓN NACIONAL .....	- 118 -
5.4	EVALUACIÓN DEL IMPACTO DE LA ACTUALIZACIÓN DE TEXTOS CODEX EN EL MARCO REGULATORIO DE EL SALVADOR EN MATERIA DE ALIMENTOS. ....	- 120 -

5.4.1	Evaluación del impacto de la actualización de Normas Oficiales del Codex Alimentarius utilizadas en RTCA, RTS y NSO en materia de alimentos. El impacto de la actualización de Normas Generales y de Productos del Codex Alimentarius utilizadas en la reglamentación técnica nacional .....	- 120 -
5.4.2	Evaluación del impacto de la actualización de Directrices del Codex Alimentarius utilizadas en RTCA, RTS y NSO en materia de alimentos. ....	- 141 -
5.4.3	Evaluación del impacto de la actualización de Códigos de Práctica del Codex Alimentarius utilizados en RTCA, RTS y NSO en materia de alimentos .....	- 148 -
5.4.4	Evaluación del impacto de la actualización de Límites Máximos de Residuos del Codex Alimentarius utilizados en RTCA, RTS y NSO en materia de alimentos.....	- 154 -
5.5	RESULTADOS DE LA REVISIÓN DE ACTUALIZACIÓN DE TEXTOS CODEX Y EVALUACIÓN DE IMPACTO DEL MARCO REGULATORIO NACIONAL. ....	- 156 -
5.5.1	Resultados de la revisión de actualización de las Normas del Codex Alimentarius y evaluación del impacto de RTCA, RTS y NSO vigentes en materia de alimentos .....	- 156 -
5.5.2	Resultados de la revisión de actualización de las Directrices del Codex Alimentarius y evaluación del impacto de RTCA, RTS y NSO vigentes en materia de alimentos. ....	- 163 -
5.5.3	Resultados de la revisión de actualización de los Códigos de Prácticas del Codex Alimentarius y evaluación del impacto de RTCA, RTS y NSO vigentes en materia de alimentos. ....	- 167 -
5.5.4	Resultados de la revisión de actualización de los Límites Máximos de Residuos del Codex Alimentarius y evaluación del impacto de RTCA, RTS y NSO vigentes en materia de alimentos. ....	- 168 -
5.5.5	Resultados de la revisión del marco regulatorio vigente en materia de alimentos que hace uso o refiere a versiones desactualizadas de Textos Codex .....	- 170 -
5.5.6	Resultados de la evaluación de impacto del marco regulatorio nacional vigente en materia de alimentos tras la actualización de Textos Codex .....	- 171 -
5.6	RECOPIACIÓN DE RTCA, RTS Y NSO QUE NO HACEN USO DE ESTÁNDARES CODEX E IDENTIFICACIÓN DE TEXTOS CODEX RELACIONADOS CON LA MATERIA DE LA NORMATIVA NACIONAL. ....	- 171 -
5.6.1	Resultados de la revisión de relación de Textos Codex con Reglamentos Técnicos Centroamericanos, en materia de alimentos que actualmente no refiere a Textos Codex	- 172 -
5.6.2	Resultados de la revisión de relación de Textos Codex con Reglamentos Técnicos Salvadoreños, en materia de alimentos que actualmente no refiere a Textos Codex .....	- 178 -
5.6.3	Resultados de la revisión de relación de Textos Codex con Normas Salvadoreñas Obligatorias, en materia de alimentos que actualmente no refiere a Textos Codex .....	- 183 -
5.6.4	Total, de Textos del Codex Alimentarius identificados que se relacionan con las disposiciones de RTCA, RTS y NSO que no hacen uso de Textos Codex. ....	- 191 -

5.7	RESULTADOS DE LA COMPARACIÓN DE CONTENIDO TÉCNICO DE LOS RTCA, RTS Y NSO QUE PRESENTAN CONCORDANCIA TOTAL CON TEXTOS CODEX MODIFICADOS, POSTERIOR A LA PUBLICACIÓN DE LA REGULACIÓN VIGENTE EN MATERIA DE ALIMENTOS. ....	- 191 -
5.7.1	Presentación de resultados de la comparación de contenido técnico de la regulación nacional con Textos Codex.....	- 192 -
<b>CAPÍTULO VI: ANÁLISIS DE RESULTADOS .....</b>		<b>- 210 -</b>
6.1	RESULTADOS DE LAS ETAPAS 2 Y 3.....	- 210 -
6.1.1	Identificación del marco regulatorio vigente de observancia obligatoria en materia de alimentos aplicable a nivel nacional y regional. ....	- 210 -
6.1.2	Normas y Textos del Codex Alimentarius que han sido utilizados para la emisión de Normas Salvadoreñas Obligatorias, Reglamentos Técnicos Salvadoreños y Centroamericanos .....	- 210 -
6.1.3	Uso de las Normas y Textos Afines del Codex Alimentarius en las reglamentación técnica nacional y regional vigente, según la GBPRT del OSARTEC.....	- 210 -
6.1.4	RTCA, RTS y NSO que hacen uso o refieren a versiones desactualizadas o anteriores de Textos Codex.....	- 211 -
6.2	RESULTADOS DE LA ETAPA 4 .....	- 212 -
6.2.1	Impacto de la regulación nacional y Regional en materia de alimentos tras la actualización y/o revisión de Normas y Textos Afines del Codex Alimentarius .....	- 212 -
6.3	RESULTADOS DE LA ETAPA 5 .....	- 212 -
6.3.1	Estándares del Codex Alimentarius que podrían ser considerados al actualizar la regulación nacional y regional en materia de alimentos, que actualmente no refieren o no hacen uso de Textos del Codex.....	- 212 -
6.4	RESULTADOS DE LA ETAPA 6 .....	- 213 -
6.4.1	Comparación del contenido técnico de las Normas Salvadoreñas Obligatorias, NSO 67.01.07:95 y NSO 67.01.06:95 que presentan correspondencia total con Textos Codex que han sido revisados y/o actualizados. ....	- 213 -
6.4.1.1	Análisis de resultados de la comparación del contenido técnico de NSO 67.01.07:95 y CXS 281-1971. ....	- 213 -
6.4.1.2	Análisis de resultados de la comparación del contenido técnico de NSO 67.01.06:95 y CXS 282-1971. ....	- 214 -
<b>CAPÍTULO VII: CONCLUSIONES .....</b>		<b>- 216 -</b>
<b>CAPÍTULO VIII: RECOMENDACIONES.....</b>		<b>- 219 -</b>
<b>BIBLIOGRAFÍA.....</b>		<b>- 222 -</b>
<b>GLOSARIO.....</b>		<b>- 258 -</b>
<b>ANEXOS.....</b>		<b>- 259 -</b>

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Descripción del contenido del Acuerdo MSF.....	- 25 -
Tabla 2 Descripción del Acuerdo OTC .....	- 31 -
Tabla 3 Formato de Matriz de resultados del uso de Textos Codex en la regulación nacional.....	- 49 -
Tabla 4 Formato de Matriz de identificación del marco regulatorio en materia de alimentos y uso de Textos Codex .....	- 51 -
Tabla 5 Formato de presentación de resultados relativos al marco regulatorio vigente en materia de alimentos y uso de Textos Codex.....	- 52 -
Tabla 6 Formato de Matriz de resultados de la revisión de actualización de Textos Codex y evaluación del impacto del marco regulatorio nacional. ....	- 55 -
Tabla 7 Formato de matriz de declaración de resultados de la revisión de RTCA, RTS y NSO que hace referencia a Textos Codex desactualizados .....	- 56 -
Tabla 8 Formato de Matriz de declaración de resultados de la evaluación de impacto de RTCA, RTS y NSO tras la actualización de Textos Codex .....	- 57 -
Tabla 9 Formato de Matriz de resultados de la revisión de relación de Textos Codex con el marco regulatorio vigente, en materia de alimentos que no utiliza Textos Codex .....	- 59 -
Tabla 10 Formato de presentación de resultados finales sobre la revisión de Textos del Codex Alimentarius identificados que se relacionan con las disposiciones de RTCA, RTS y NSO...-	- 59 -
Tabla 11 Formato de tabla de análisis comparativo del contenido técnico de la regulación nacional con Textos Codex .....	- 61 -
Tabla 12 Matriz de identificación de Reglamentos Técnicos Centroamericanos en materia de alimentos y uso de Textos Codex .....	- 62 -
Tabla 13 Matriz de identificación de Reglamentos Técnicos Salvadoreños en materia de alimentos y uso de Textos Codex.....	- 90 -
Tabla 14 Matriz de identificación de Normas Salvadoreñas Obligatorias en materia de alimentos y uso de Textos Codex.....	- 98 -
Tabla 15 Presentación de resultados relativos al marco regulatorio vigente en materia de alimentos y uso de Textos Codex.....	- 117 -
Tabla 16 Matriz de resultados del uso de Normas Oficiales del Codex en la regulación nacional. -	118 -
Tabla 17 Matriz de resultados del uso de Directrices del Codex en la regulación nacional...-	- 119 -
Tabla 18 Matriz de resultados del uso de Códigos de Prácticas Oficiales del Codex en la regulación nacional.....	- 119 -
Tabla 19 Matriz de resultados del uso de Límites Máximos de Residuos del Codex en la regulación nacional.....	- 120 -
Tabla 20 Matriz de resultados de la revisión de la actualización de Normas Generales y de Productos, evaluación de impacto del marco regulatorio nacional.....	- 157 -
Tabla 21 Matriz de resultados de la revisión de la actualización de Directrices del Codex Alimentarius y evaluación de impacto del marco regulatorio nacional.....	- 163 -

Tabla 22 Matriz de resultados de la revisión de la actualización de Códigos de Práctica del Codex Alimentarius y evaluación de impacto del marco regulatorio nacional.....	- 167 -
Tabla 23 Matriz de resultados de la revisión de la actualización de Límites Máximos de Residuos del Codex Alimentarius y evaluación de impacto del marco regulatorio nacional .....	- 169 -
Tabla 24 Matriz de declaración de resultados de la revisión de RTCA, RTS y NSO que hace referencia a Textos Codex desactualizados .....	- 170 -
Tabla 25 Matriz de declaración de resultados de la evaluación de impacto de RTCA, RTS y NSO tras la actualización de Textos Codex.....	- 171 -
Tabla 26 Textos Codex relacionados con las disposiciones de RTCA que no consideran estándares Codex .....	- 172 -
Tabla 27 Textos Codex relacionados con las disposiciones de RTS que no consideran estándares Codex .....	- 178 -
Tabla 28 Textos Codex relacionados con las disposiciones de NSO que no consideran estándares Codex .....	- 183 -
Tabla 29 Presentación de resultados finales sobre la revisión de Textos del Codex Alimentarius identificados que se relacionan con las disposiciones de RTCA, RTS y NSO.....	- 191 -
Tabla 30 Análisis comparativo del contenido técnico de la NSO 67.01.07:95 y la versión vigente de CXS 281-1971.....	- 192 -
Tabla 31 Análisis comparativo del contenido técnico de la NSO 67.01.06:95 y la versión vigente del Texto Codex con el que declara concordancia total .....	- 201 -

## ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1 Descripción de la labor del CCFA, CCCF, CCFL y CCFH .....	- 10 -
Ilustración 2 Descripción de la labor del CCMAS, CCNFSDU y CCGP .....	- 10 -
Ilustración 3 Descripción de la labor del CCRVDF, CCPR y CCFICS .....	- 11 -
Ilustración 4 Comités de Productos del Codex Alimentarius .....	- 12 -
Ilustración 5 Regiones del Codex Alimentarius .....	- 13 -
Ilustración 6 Descripción del Procedimiento Uniforme para la Elaboración de Normas .....	- 15 -
Ilustración 7 Descripción del Procedimiento uniforme acelerado para la elaboración de normas del Codex .....	- 16 -
Ilustración 8 Ejemplos de Medidas OTC .....	- 30 -
Ilustración 9 Proceso de Elaboración de Reglamentos Técnicos.....	- 43 -

## RESUMEN Y PALABRAS CLAVE

La presente investigación tiene como propósito informar a las autoridades nacionales con atribuciones reglamentarias, instituciones nacionales y regionales encargadas de la elaboración de reglamentos técnicos, y otras partes interesadas, sobre el impacto que tiene el uso y actualización de las Normas y Textos Afines del Codex Alimentarius, en la reglamentación técnica nacional y regional vigente. Es fundamental hacer mención del hecho, que este tipo de revisión y evaluación del marco regulatorio de observancia obligatoria en materia de alimentos, no se ha realizado con anterioridad en el país, tomando en cuenta que si bien, los estándares que emanan del Codex Alimentarius son de carácter voluntario, estos son reconocidos por la Organización Mundial del Comercio como referencia para la resolución de diferencias entre los países en el comercio internacional de alimentos.

El Codex Alimentarius es producto del programa conjunto sobre normas alimentarias de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, por sus siglas en inglés FAO y la Organización Mundial de la Salud-OMS. Las Normas y Textos Afines del Codex Alimentarius tienen por objeto garantizar la salud de los consumidores y asegurar prácticas leales en el comercio de alimentos. Por lo anterior, este informe se sostiene sobre el estudio, cuantificación y medición del uso de dichos estándares internacionales, en los diferentes Reglamentos Técnicos Centroamericanos (RTCA), Reglamentos Técnicos Salvadoreños (RTS) y Normas Salvadoreñas Obligatorias (NSO) vigentes en materia de alimentos, de acuerdo a los tipos de uso de normativa internacional. Este uso se establece en la Guía de Buenas Prácticas de Reglamentación Técnica, emitida por el Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica (OSARTEC), a fin de comprobar el cumplimiento de El Salvador, con las disposiciones sobre armonización de los Acuerdos sobre Obstáculos Técnicos al Comercio y de Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la Organización Mundial del Comercio. Estos acuerdos instan a los miembros a basar sus regulaciones en normas, directrices y recomendaciones internacionales, específicamente en lo que refiere a inocuidad de los alimentos. Se reconoce explícitamente a la Comisión Mixta FAO/OMS del Codex Alimentarius, como ente normalizador internacional en esta materia.

A la luz de los resultados obtenidos al aplicar la metodología descrita en el capítulo IV de esta investigación, para identificar el marco regulatorio aplicable en materia de alimentos a nivel

nacional y evaluar el impacto que tiene el uso y actualización de las Normas y Textos afines del Codex Alimentarius, se determinó que actualmente en El Salvador se aplican un total de 72 instrumentos técnicos jurídicos, específicamente 28 Reglamentos Técnicos Centroamericanos (RTCA), 14 Reglamentos Técnicos Salvadoreños (RTS) y 30 Normas Salvadoreñas Obligatorias (NSO).

Se identificó que el 68% del marco regulatorio aplicable a nivel nacional en materia de alimentos, cumple con las disposiciones en materia de armonización de los acuerdos sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC) y Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF) de la Organización Mundial del Comercio (OMC), al hacer uso de estándares que emanan del Codex Alimentarius, se cuantificaron 52 Textos del Codex utilizados en 22 RTCA, 6 RTS y 21 NSO, específicamente 30 Normas, 9 Directrices, 9 Códigos de práctica, 2 disposiciones vigentes en materia de Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas y Medicamentos Veterinarios en Alimentos y 2 Normas de productos que han sido revocadas. Es decir que en el marco regulatorio en materia de alimentos que se aplica y se vigila a nivel nacional, se hace uso de un total de 50 diferentes Textos del Codex Alimentarius vigentes.

Al mismo tiempo, esta investigación contiene los resultados de la evaluación del impacto de la actualización de los estándares Codex en los Reglamentos Técnicos Centroamericanos, Reglamentos Técnicos Salvadoreños y Normas Salvadoreñas Obligatorias, que hacen uso de este recurso, para conocer si estos cambios inciden o no, en la regulación vigente aplicable a nivel nacional, tras haberse modificado el contenido técnico del estándar Codex utilizado como referencia o como base para la elaboración y establecimiento de RTCA, RTS y NSO.

Como última parte, el informe presenta las Normas y Textos Afines del Codex Alimentarius que pueden ser considerados por las autoridades competentes e instituciones pertinentes, al actualizar o revisar Reglamentos Técnicos Centroamericanos, Reglamentos Técnicos Salvadoreños y Normas Salvadoreñas Obligatorias vigentes, en materia de alimentos, que actualmente no utilizan o refieren a estándares del Codex Alimentarius. Dicha identificación se logró a partir del análisis técnico de las disposiciones y especificaciones de cada Norma, Directriz, Código de Práctica y disposiciones sobre Límites Máximos de Residuos, que tienen relación con los RTCA, RTS y NSO en cuestión. Como parte secundaria de esta revisión, se presentan los resultados de la comparación del contenido técnico de la regulación nacional que declara concordancia total con estándares Codex, que han sido revisadas o modificadas en función de

consenso internacional alcanzado en los Comités del Codex y aprobados por su Comisión, para que de igual manera estos cambios sean considerados al actualizar los instrumentos técnicos jurídicos pertinentes, en cumplimiento de los compromisos internacionales antes mencionados.

A partir de los resultados obtenidos sobre la evaluación del impacto que tiene el uso y la actualización de las Normas, Directrices, Códigos de Práctica y disposiciones sobre Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas y Medicamentos Veterinarios en Alimentos, en el marco regulatorio vigente en materia de alimentos, aplicable a nivel nacional y considerando la cantidad de RTCA, RTS y NSO que hacen y no hacen uso de Textos Afines del Codex Alimentarius, figuran una serie de recomendaciones hacia el sector público encargado de la reglamentación técnica nacional, a las autoridades competentes encargadas de solicitar y vigilar el cumplimiento de Reglamentos Técnicos por la industria. Para el sector académico, se hace énfasis en la importancia que tiene el desarrollo de este tipo de investigaciones y los temas relativos a la calidad.

**Palabras Claves:** Acuerdo MSF, Acuerdo OTC, Buenas Prácticas de Reglamentación Técnica, Codex Alimentarius, Norma Salvadoreña Obligatoria, Reglamento Técnico Centroamericano, Reglamento Técnico Salvadoreño, Textos Codex.

## INTRODUCCIÓN

El comercio mundial de los alimentos está estrechamente relacionado con la seguridad e inocuidad alimentaria. Desarrollar instrumentos técnicos jurídicos que garanticen la protección y salud de los consumidores, que inhiban las prácticas desleales durante toda la cadena alimentaria, que eviten el engaño al consumidor, la adulteración de alimentos por motivos económicos y promuevan el flujo libre del comercio de alimentos seguros, es una labor conjunta que coordinan los gobiernos a través de las instituciones competentes en la materia y organismos públicos pertinentes. En esta labor participan todos los sectores involucrados o eslabones de la cadena alimentaria, a fin de cumplir con sus objetivos legítimos en materia de salud pública, seguridad alimentaria nutricional, inocuidad alimentaria, vida y seguridad animal, o vegetal, política normativa y comercio local e internacional.

Por lo que la adopción, adaptación, referencia y uso en general de las Normas y Textos Afines del Codex Alimentarius en la elaboración de Reglamentos Técnicos, ofrece al país la oportunidad de establecer instrumentos técnicos jurídicos en materia de alimentos, basados en ciencia, que permiten el cumplimiento de los objetivos legítimos de El Salvador, así como la implementación de políticas públicas y estrategias nacionales, sin generar barreras innecesarias al comercio.

La utilización a nivel mundial de las Normas y Textos Afines del Codex Alimentarius no solo contribuye al esfuerzo de las iniciativas mundiales relativas a erradicar el hambre en el mundo y de los Gobiernos para proteger la salud pública, sino que también minimizan los costos asociados a sostener la actividad comercial de alimentos a nivel global, por los países y benefician directamente el flujo comercial de los productos alimenticios, favoreciendo la circulación de alimentos inocuos e idóneos producidos localmente o importados en su territorio, además de dar cumplimiento a las disposiciones de los acuerdos multilaterales de la Organización Mundial del Comercio, suscritos por cada país.

En virtud de lo anterior se generan diferentes interrogantes relativas al uso de las Normas y Textos Afines del Codex Alimentarius en la reglamentación técnica nacional y regional, las cuales pretenden ser resueltas con el desarrollo de la presente investigación, entre ellas: ¿En qué medida se utilizan las Normas y Textos Afines del Codex Alimentarius en la reglamentación técnica nacional?, ¿Cuántos Reglamentos Técnicos y Normas Salvadoreñas Obligatorias, vigentes en materia de alimentos utilizan o corresponden a Normas y Textos del Codex?, ¿En qué medida se

impacta la regulación nacional en materia de alimentos, tras la actualización de Normas y Textos Afines del Codex Alimentarius?, ¿Cuántos Reglamentos Técnicos y Normas Salvadoreñas Obligatorias vigentes, en materia de alimentos refieren o corresponden a Textos del Codex Alimentarius desactualizados?, ¿Cuáles son los Textos del Codex utilizados en la reglamentación técnica nacional?, ¿Cuál es el porcentaje de armonización de la reglamentación técnica nacional en materia de alimentos con los estándares del Codex?, ¿Cuáles son las Normas y Textos Afines del Codex Alimentarius que han sido actualizados e impactan la regulación nacional, que deben ser considerados al revisar y/o actualizar los Reglamentos Técnicos y Normas, aplicables en el país? y ¿Cuál es el grado de cumplimiento de El Salvador con las disposiciones en materia de armonización que se establecen los acuerdos sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias MSF y sobre Obstáculos Técnicos al Comercio OTC de la Organización Mundial del Comercio OMC?

Así mismo la investigación recoge las Normas y Textos Afines del Codex Alimentarius que pudiesen ser considerados, al actualizar y/o revisar las Normas Salvadoreñas Obligatorias, Reglamentos Técnicos Salvadoreños y Centroamericanos, en materia de alimentos, que actualmente no refieren o no consideran Normas, Directrices, Códigos de Prácticas y Límites Máximos de Residuos del Codex Alimentarius.

La investigación identifica los cambios pertinentes en las Normas y Textos del Codex, que han sido revisadas y actualizadas, que impactan los Reglamentos Técnicos y Normas Salvadoreñas obligatorias vigentes al haber adoptado o adaptado en su totalidad, una versión anterior de dichos estándares Codex, tras comparar las disposiciones vigentes en la regulación nacional o regional con la última versión del estándar Codex.

A la fecha no se cuenta con un antecedente emitido por una institución competente en la materia sobre el uso de la Normativa Codex en la regulación aplicada a nivel nacional o regional, tampoco se ha cuantificado el nivel de armonización de las disposiciones del Codex relativas a la inocuidad e idoneidad de los alimentos en los Reglamentos Técnicos y Normas Salvadoreñas Obligatorias vigentes, en materia de alimentos.

El presente proyecto tiene como objetivo generar un Informe del impacto, uso y actualización de las Normas y Textos afines del Codex Alimentarius en la reglamentación técnica nacional y regional vigente.

Como complemento de lo anterior, se plantean los siguientes objetivos específicos:

- Identificar el marco regulatorio vigente de observancia obligatoria en materia de alimentos aplicable a nivel nacional y regional.
- Compilar las Normas y Textos del Codex Alimentarius que han sido utilizados como base o referencia para la emisión de Normas Salvadoreñas Obligatorias, Reglamentos Técnicos Salvadoreños y Centroamericanos.
- Determinar el uso de las Normas y Textos Afines del Codex Alimentarius en la reglamentación técnica nacional y Regional vigente, de acuerdo a la Guía de Buenas Prácticas de Reglamentación Técnica.
- Conocer cuántas Normas y Reglamentos Técnicos hacen uso o refieren a versiones desactualizadas de Textos Codex
- Comprobar y constatar el cumplimiento de las disposiciones en materia de armonización de los Acuerdos Comerciales Multilaterales de la Organización Mundial del Comercio suscritos por El Salvador.
- Identificar las Normas y Textos Afines del Codex Alimentarius que impactan la regulación nacional y regional en materia de alimentos, tras su revisión y/o actualización.
- Proponer los estándares del Codex Alimentarius que podrían ser considerados al actualizar la regulación nacional y regional en materia de alimentos, que actualmente no refieren o no hacen uso de Textos del Codex.
- Comparar los Reglamentos Técnicos Centroamericanos, Salvadoreños y Normas Salvadoreñas Obligatorias que tienen correspondencia total con un estándar Codex, que ha sido revisado posterior a la emisión de la regulación nacional o regional.
- Recopilar y sintetizar los cambios identificados en los estándares Codex tras la comparación de contenido técnico, con la regulación nacional o regional pertinente.

El propósito, análisis de contexto, metodología, presentación de resultados, conclusiones y recomendaciones de esta investigación, se presentan en 8 capítulos divididos en subtemas pertinentes y relacionados con la temática de cada capítulo.

El Capítulo I, dispone de un contexto general del Codex Alimentarius, su estructura, el proceso de elaboración de Normas y Textos Afines, se describe la labor de los órganos auxiliares y de la Comisión del Codex Alimentarius.

En el Capítulo II, se hace referencia al papel del Codex Alimentarius en el comercio internacional de alimentos y el reconocimiento de las disposiciones en materia de inocuidad e

idoneidad de alimentos aprobadas por la Comisión Mixta FAO/OMS del Codex Alimentarius en los Acuerdos de la Organización Mundial del Comercio relativos a la Medidas Sanitarias y Fitosanitarias MSF y sobre Obstáculos Técnicos al Comercio OTC.

El Capítulo III, presenta un análisis del marco legal e institucional que determina la actividad Regulatoria a nivel nacional, se describe el proceso de elaboración de Reglamentos Técnicos conforme a la Guía de Buenas prácticas de Reglamentación Técnica y la labor del Punto de Contacto Codex Alimentarius en El Salvador.

En el Capítulo IV se muestra el proceso metodológico determinado para el desarrollo de la presente investigación, los instrumentos utilizados para la recolección y comparación de información, así mismo describe el desarrollo de la evaluación del impacto de la actualización de Normas y Textos Afines del Codex Alimentarius en la reglamentación técnica nacional

En el Capítulo V se presentan los resultados obtenidos al aplicar la metodología e instrumentos determinados en el capítulo anterior.

El Capítulo VI dispone del análisis e interpretación de los resultados alcanzados, las valoraciones obtenidas conforme al cumplimiento de los objetivos establecidos para la investigación.

En el Capítulo VII, se presentan las conclusiones de la investigación, en función de los objetivos antes descritos.

El Capítulo VIII ofrece las recomendaciones afines al proyecto de investigación.

# CAPÍTULO I: CODEX ALIMENTARIUS

El presente capítulo tiene como propósito describir el Codex Alimentarius, su estructura, propósito, objetivos, origen y procedimientos de trabajo, se definen los Textos del Codex Alimentarius que se utilizan en la regulación nacional y los pilares que sostienen la labor del Codex, como ente normalizador y referencia mundial en materia de alimentos.

## 1.1 Historia

La Organización mundial del Codex Alimentarius es producto de los esfuerzos relacionados en materia de inocuidad alimentaria, salud pública, seguridad alimentaria y nutrición de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, (FAO, por sus siglas en inglés) y de la Organización Mundial de la Salud (OMS), cuyo trabajo dentro del marco de acción de la OMS y FAO data desde 1950, tras la celebración de las primeras reuniones conjuntas de expertos de ambas entidades sobre aspectos de nutrición y aditivos alimentarios [1].

Con el paso del tiempo se plantearon diferentes preocupaciones en instancias internacionales relativas a la idoneidad e inocuidad de los alimentos, por ejemplo, en 1953, en la sexta Asamblea Mundial de la Salud, se expresó que sería conveniente investigar la relación del uso creciente de diversas sustancias químicas y los problemas de salud pública en las últimas décadas [2 p.10].

A partir de estas reuniones celebradas y las preocupaciones planteadas sobre el consumo de alimentos inocuos, incidencia de la alimentación en la salud pública y otras, en Europa se concibe en 1954 crear una Comisión del Codex Alimentarius Europeo [1], que fue oficializada 4 años más tarde.

En vista que existían diferentes programas conjuntos FAO/OMS en materia de alimentos, estándares regionales y disposiciones técnicas, estos Órganos internacionales, impulsados por la iniciativa del Codex Alimentarius Europeo, coinciden en establecer un programa conjunto FAO/OMS que se haga cargo de sus actividades relacionadas con las normas alimentarias [1], dando paso a la solicitud de integrar y formalizar dicha organización.

En 1963, se registra la primera sesión oficial de la Comisión del Codex Alimentarius, al haberse aprobado su creación por la FAO y la OMS en 1961 y 1963, respectivamente, a través de sus supremos Órganos decisorios, siendo la Comisión del Codex Alimentarius el punto de referencia más importante a escala internacional en materia de normas alimentarias a la fecha [3 p.15].

Posterior a esto, dos sucesos impactan la relevancia a nivel mundial del programa conjunto FAO/OMS que sostiene la Comisión del Codex Alimentarius, en 1985 la Asamblea General de las

Naciones Unidas declaró que en la medida de lo posible los gobiernos deberían adoptar las Normas del Codex, y en 1995 tras la creación de la Organización Mundial del Comercio (OMC) se establecen los acuerdos sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF) y sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC) donde se reconoce formalmente las normas, directrices y recomendaciones internacionales, incluido el Codex Alimentarius, como puntos de referencia para la facilitación del comercio internacional y la resolución de conflictos comerciales en el Derecho internacional [1].

En otras palabras, a partir de estas fechas se presentó al Codex Alimentarius como referencia sobre estándares alimentarios a través de la ONU y se reconoció la importancia de esta organización para el fiel cumplimiento de los acuerdos comerciales que sostiene la OMC, aplicables al comercio internacional de alimentos, estos sucesos impactaron el marco de trabajo, estructura y mecanismos de acción del Codex, los cuales han evolucionado constantemente hasta alcanzar el procedimiento de trabajo con el que se dispone actualmente.

Actualmente se podría definir al Codex Alimentarius como una recopilación de Normas, Directrices y Códigos de Prácticas internacionales y armonizados sobre los alimentos, que tienen por objetivo proteger la salud de los consumidores y promover prácticas equitativas en el comercio internacional de los alimentos [3 p.15].

## 1.2 Miembros del Codex Alimentarius

El Codex Alimentarius, su comisión y órganos auxiliares están conformados por miembros oficiales y miembros observadores, cuyo papel en la ejecución de todos los procesos que derivan del marco de trabajo y objetivos de esta organización está delimitada por un manual de procedimiento.

En el Artículo 2 de los estatutos de la Comisión del Codex Alimentarius, se establece que todos los países miembros de la FAO y de la OMS son garantes de poder ser miembros oficiales del Codex, mediante un proceso de inscripción a través de las Direcciones Generales de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, (FAO) y de la Organización Mundial de la Salud (OMS).

Actualmente, la Comisión del Codex Alimentarius está integrada por: 189 miembros del Codex, 188 Estados miembros y 1 Organización miembro (Unión Europea) [4], así mismo se registra que en calidad de observadores, actualmente la Comisión está integrada por 236 observadores,

comprendidos en 57 organizaciones intergubernamentales, 163 organizaciones no gubernamentales y 16 Organismos de las Naciones Unidas [5].

Los miembros del Codex Alimentarius participan en las sesiones periódicas de la Comisión y de los órganos auxiliares de acuerdo a sus recursos. El Salvador es miembro del Codex Alimentarius desde 1975, de acuerdo al sitio oficial del Codex Alimentarius.

### 1.3 Manual de procedimiento del Codex Alimentarius

El manual de procedimiento del Codex Alimentarius, de ahora en adelante, manual de procedimiento, establece el mecanismo de trabajo de cada uno de los procesos que lidera esta organización, se detalla la base jurídica de su funcionamiento, se describe el funcionamiento, de la Comisión y de cada uno de los Comités del Codex, también conocidos como órganos auxiliares.

Dicho manual establece entre algunos temas, los roles y atribuciones de los miembros y observadores del Codex Alimentarius, presenta el proceso mundial de elaboración de Normas y Textos Afines, así mismo, se establecen las prioridades de trabajo, el formato en materia de forma y contenido de las Normas Generales y de Productos, de los Códigos de Prácticas, Directrices y como se establecen las disposiciones en materia de Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas, Medicamentos veterinarios, Nivel Máximo de Contaminantes y Aditivos Alimentarios.

El manual de procedimiento, está dividido en siete secciones y un apéndice, que se detallan a continuación. Sección I: Textos de base y definiciones, Sección II: Elaboración de normas y Textos Afines, Sección III: Directrices para los órganos auxiliares, Sección IV: Análisis de riesgos, Sección V: órganos auxiliares de la Comisión del Codex Alimentarius, Sección VI: Composición, Sección VII: Relaciones con otras organizaciones, Apéndice: Decisiones generales de la Comisión, [6 p.9].

La vigésima sexta edición del manual de procedimiento fue publicada por la Secretaría del Codex en 2018, dicho manual fue aprobado en la cuadragésima reunión de la Comisión del Codex Alimentarius celebrada en Ginebra, Suiza en 2017, esta es la última revisión del manual que se registra a la fecha.

### 1.4 Comisión del Codex Alimentarius

La Comisión del Codex Alimentarius, de ahora en adelante CAC, es la entidad rectora ejecutora del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, que reporta a la Dirección General de la FAO y OMS. La CAC sesiona periódicamente para atender las

obligaciones que se describen en el manual de procedimiento, de acuerdo a los estatutos por los que se rige.

Estos pueden resumirse en:

- Proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas equitativas en el comercio de los alimentos.
- Promover la coordinación de todos los trabajos sobre normas alimentarias emprendidos por las organizaciones internacionales gubernamentales y no gubernamentales.
- Determinar el orden de prioridades, e iniciar y dirigir la preparación de proyectos de normas a través de las organizaciones apropiadas y con ayuda de éstas.
- Finalizar las normas elaboradas y publicarlas en un Codex Alimentarius como normas regionales o mundiales, junto con las normas internacionales ya finalizadas por otras organizaciones, siempre que ello sea factible.
- Modificar las normas publicadas como apropiadas a la luz de las novedades [6 p.12].

La CAC sesiona cada año de manera alternada en las sedes oficiales de la OMS y de la FAO, cada dos años la Comisión del Codex Alimentarius elige un presidente y 3 vicepresidentes elegidos por los miembros oficiales del Codex.

La participación en la Comisión del Codex Alimentarius está delimitada por la capacidad de los países miembros y estos designan los funcionarios que participarán en su nombre y quienes comprenden la delegación que participará, una delegación nacional, que está dirigida por un funcionario superior nombrado por el gobierno y también puede incluir a representantes de la industria alimentaria nacional, de organizaciones de consumidores y de instituciones académicas [2 p.25].

La CAC, en cada sesión que celebra , emite un informe donde se resume toda la discusión de la sesión, las conclusiones y recomendaciones que se establezcan, además en caso se requiera se redactan otras actas para su propio uso [6 p.24].

### 1.5 Comités del Codex Alimentarius

Los órganos auxiliares que la Comisión del Codex Alimentarius pueden crear de acuerdo a la 26° edición del manual de procedimiento del Codex, en el artículo XI, órganos auxiliares de la Sección I, textos de base y definiciones, son Comités específicos que emitan Normas o Textos Afines para que sean aplicadas a nivel mundial o regional y se pueden establecer Comités Coordinadores Regionales.

### 1.5.1 Comités de Asuntos Generales

Los Comités de asuntos Generales del Codex Alimentarius son los encargados de establecer los principios generales del Codex, las disposiciones relativas a Aditivos Alimentarios, Etiquetado, Nutrición, Contaminantes, Higiene, Métodos de Análisis y Muestreo de Alimentos, Residuos de Medicamentos Veterinarios y Plaguicidas en Alimentos, y lineamientos para los Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de productos alimenticios.

A la fecha, la Comisión del Codex Alimentarius se auxilia de 10 Comités de Asuntos Generales, a continuación, se presenta una descripción a partir del mandato de cada Comité de Asuntos Generales, como se describe en la Sección V, órganos auxiliares del manual de procedimiento, en su versión vigente.

Los Comités del Codex Alimentarius de asuntos generales que se registran activos a la fecha son Aditivos Alimentarios, por sus siglas en inglés CCFA, Contaminantes de los Alimentos, por sus siglas en inglés CCCF, Etiquetado de los Alimentos, por sus siglas en inglés CCFL, Higiene de los Alimentos, por sus siglas en inglés CCFH, Métodos de Análisis y Toma de Muestras, por sus siglas en inglés CCMAS, Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales, por sus siglas en inglés CCNFSDU, Principios Generales, por sus siglas en inglés, CCGP, Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos, por sus siglas en inglés CCRVDF, Residuos de Plaguicidas, por sus siglas en inglés CCPR y Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos, por sus siglas en inglés CCFICS [6 pp.232-236].

Los Comités de Asuntos Generales del Codex Alimentarius son los encargados de revisar, las Normas, Códigos de Prácticas, Directrices, Límites Máximos de Residuos y otros Textos Afines del Codex, en virtud que estos sean congruentes con los ejercicios y conocimientos científicos actuales.

Ilustración 1 Descripción de la labor del CCFA, CCCF, CCFL y CCFH

» COMITES DEL CODEX SOBRE ASUNTOS GENERALES «

ACRÓNIMO	DESCRIPCIÓN DE LA LABOR DEL COMITÉ
CCFA	Encargado de elaborar Normas o Códigos donde se establezcan las disposiciones relativas al uso, niveles máximos aceptables y la asignación de las categorías funcionales de los distintos aditivos alimentarios permitidos en los alimentos.
CCCF	Responsable de determinar, establecer y ratificar niveles máximos de sustancias tóxicas que se encuentran presentes en los alimentos de forma natural, efectuar las revisiones pertinentes de estos niveles máximos, dichas disposiciones se presentan en las Normas y Códigos del Codex.
CCFL	Emite todas las disposiciones sobre el etiquetado que se aplican a todas las categorías de alimentos, resuelve los problemas en materia de etiquetado de los alimentos que se asignen por la Comisión y regula las cuestiones relacionadas con la publicidad de los alimentos, como el uso de declaraciones de propiedades y descripciones que pueden ser engañosas.
CCFH	Encargado de establecer todas las disposiciones sobre higiene aplicables a todos los alimentos, propone y efectúa gestión y análisis de riesgos microbiológicos, incluyéndose la irradiación de los alimentos y problemas en materia de higiene de alimentos.

Fuente: manual de procedimiento del Codex Alimentarius, 26° edición [6 pp. 232-236]

Ilustración 2 Descripción de la labor del CCMAS, CCNFSU y CCGP

» COMITES DEL CODEX SOBRE ASUNTOS GENERALES «

ACRÓNIMO	DESCRIPCIÓN DE LA LABOR DEL COMITÉ
CCMAS	Es el ente encargado de definir los criterios apropiados para los métodos de análisis y muestreo del Codex, juega un papel de enlace y coordinador con otros grupos internacionales que se ocupan de métodos de análisis, muestreo y sistemas de garantía de la calidad de los laboratorios y elabora planes y procedimientos de muestreo.
CCNFSU	Responsable del estudio de problemas específicos concretos que le asigne la Comisión en materia de Nutrición, emite disposiciones generales y según convenga acerca de los aspectos nutricionales de todos los alimentos, al elaborar Normas y Directrices que se aplican a todos los alimentos, incluyendo los alimentos para regímenes especiales.
CCGP	Se ocupa sobre las cuestiones en materia de procedimientos del Codex, asuntos generales que le asigne la Comisión, específicamente se encarga de examinar o ratificar las disposiciones/textos de procedimiento remitidos por otros Comités para incluirlas en el Manual de Procedimiento y examina o recomienda cuando se requiere, las enmiendas a dicho manual.

Fuente: manual de procedimiento del Codex Alimentarius, 26° edición [6 pp. 232-236]

Ilustración 3 Descripción de la labor del CCRVDF, CCPR y CCFICS

ACRÓNIMO	DESCRIPCIÓN DE LA LABOR DEL COMITÉ
CCRVDF	Comité del Codex que determina las prioridades mundiales para examinar los residuos de medicamentos veterinarios en alimentos, recomienda las dosis máximas de residuo de estas sustancias en alimentos y examina métodos de muestreo y análisis para determinar la presencia de residuos de medicamentos veterinarios en alimentos.
CCPR	Encargado de establecer LMR de plaguicidas en diferentes grupos de alimentos, productos forrajeros que se distribuyen en el comercio internacional, examina métodos de muestreo y análisis para la determinación de plaguicidas en alimentos, vela por otros asuntos relacionados con la inocuidad de los alimentos y piensos que contienen residuos de plaguicidas y establece LMR de contaminantes ambientales e industriales con características químicas o de otra índole análogas a los plaguicidas, en alimentos.
CCFICS	Auxiliar del Codex en la elaboración de principios y directrices en materia de sistemas de inspección y certificación de importaciones y exportaciones de alimentos con el fin de armonizar métodos que protejan la salud de los consumidores, aseguren unas prácticas comerciales equitativas y faciliten el comercio internacional de productos alimenticios, entre otros.

» COMITES DEL CODEX SOBRE ASUNTOS GENERALES «

Fuente: manual de procedimiento del Codex Alimentarius, 26° edición, [6 pp. 232-236]

### 1.5.2 Comités de Productos

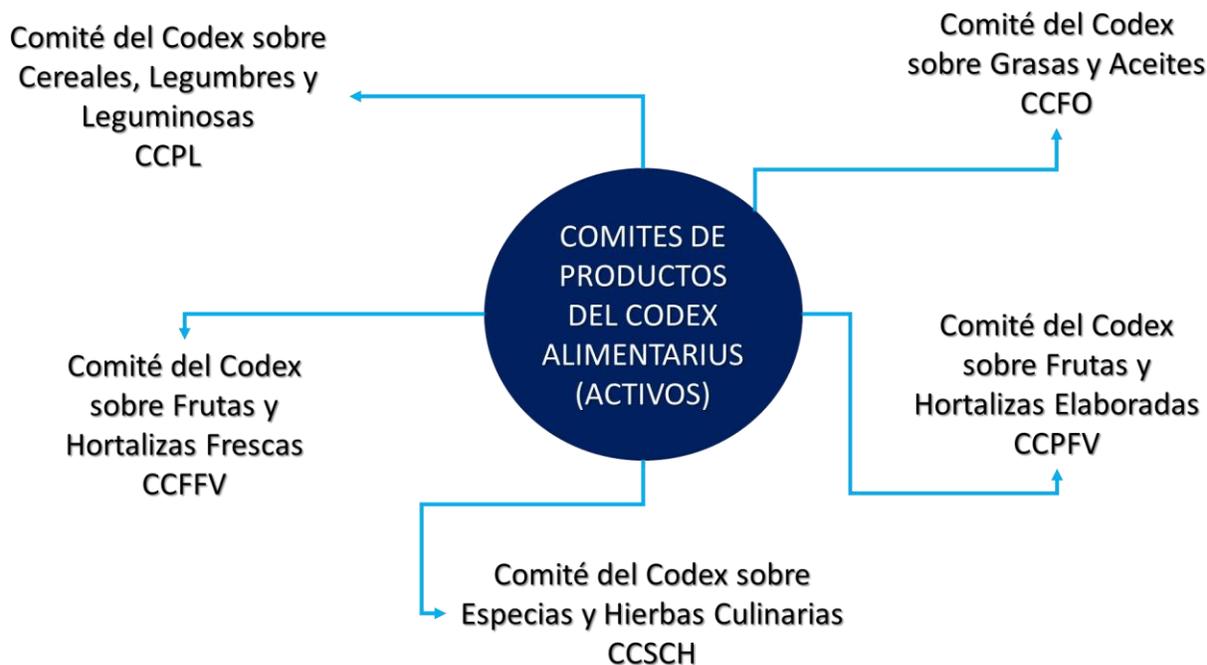
Con el avance del tiempo el Codex Alimentarius se auxilió de diferentes Comités de productos específicos que tenían la labor de normalizar la elaboración de productos alimenticios a nivel mundial, debido a la constante actualización y variantes relacionadas al consumo de alimentos se optó por crear Normas para grupos de alimentos.

Al revisar los aspectos técnicos y disposiciones generales de las Normas de productos, se puede evidenciar que, éstas refieren a Normas de carácter general que son pertinentes en la materia, lo anterior con el objetivo de armonizar las disposiciones en las normas generales y las de producto.

Hasta julio de 2017, teniendo en cuenta las decisiones adoptadas por la CAC en su 40° período de sesiones se contabilizaban 221 normas para productos [2 p.14]. Algunos grupos de alimentos que cuentan con Normas de productos son cereales, legumbres y productos derivados, incluidas las proteínas vegetales, grasas y aceites, pescado y productos pesqueros, frutas y hortalizas frescas, elaboradas y congeladas rápidamente, zumo (jugo) de frutas, carne y productos cárnicos, sopas y caldos, leche y productos lácteos, azúcares, productos del cacao y otros productos varios [2 pp.20-21].

Los Comités de Productos activos, a la fecha son: Cereales, Legumbres y Leguminosas, por sus siglas en inglés CCPL, Grasas y Aceites, por sus siglas en inglés CCFO, Frutas y Hortalizas Elaboradas, por sus siglas en inglés CCPFV, Especias y Hierbas Culinarias, por sus siglas en inglés CCSCH y Frutas y Hortalizas Frescas, por sus siglas en inglés, CCFFV [7].

*Ilustración 4 Comités de Productos del Codex Alimentarius*



*Fuente: manual de procedimiento del Codex Alimentarius, 26° edición [6 pp. 237-238]*

El manual de procedimiento del Codex Alimentarius, en el artículo IX, de la Sección I, Textos de base y definiciones, se establece que los Estados miembros de la FAO, la OMS y todo miembro Asociado que no sea miembro de la Comisión pero que tenga un interés especial por sus trabajos podrán, mediante una previa petición enviada al Director General de la FAO o de la OMS, asistir a las sesiones de los órganos auxiliares [6 p.23], aplicable para Comités de Productos y Asuntos Generales.

El Codex Alimentarius ha diseñado un mecanismo de trabajo que permite a los Comités de Asuntos Generales y de Productos enfocar sus esfuerzos de manera oportuna para el establecimiento y revisión de los Textos pertinentes, por ejemplo si los Comités de Productos consideran que las disposiciones generales no son aplicables a una o más normas para productos, podrán pedir a los comités de asuntos generales competentes que aprueben las excepciones a las disposiciones generales del Codex Alimentarius [6 p.59].

### 1.5.3 Comités Coordinadores Regionales

El Codex Alimentarius al trabajar por la emisión de Normas y Textos Afines Mundiales, que tienen por propósito velar por la salud pública tras el consumo de alimentos seguros y asegurar las prácticas justas y equitativas en el comercio mundial de alimentos se apoya de seis Comités Coordinadores Regionales.

Estos Comités Coordinadores FAO/OMS, establecidos de acuerdo al artículo XI de la Sección I del manual de procedimiento sesionan periódicamente con el objetivo de promover y asegurar la participación de los países de cada región, identificar temáticas de acción a la luz de la labor del Codex y la necesidad que enfrenta la región sobre Textos que emanan del Codex Alimentarius.

Existen 6 Comités Coordinadores Regionales, América del Norte y el Pacífico Sudoccidental, por sus siglas en inglés CCNASWP, América Latina y El Caribe, por sus siglas en inglés CCLAC, Europa, por sus siglas en inglés CCEURO, Asia, por sus siglas en inglés CCASIA, Cercano Oriente, por sus siglas en inglés CCNEA y África, por sus siglas en inglés CCAFRICA [8 p.6].

*Ilustración 5 Regiones del Codex Alimentarius*



*Fuente: FAO y OMS [8 p.6]*

Los Comités Coordinadores FAO/OMS que se describen anteriormente, están facultados para elaborar Normas sobre sus productos estrella, que tienen un impacto en el comercio mundial de alimentos, así mismo las regiones pueden establecer normas regionales para los productos alimenticios que circulan exclusiva o casi exclusivamente dentro de una determinada región. [9]

El CCAFRICA, CCASIA, CCEURO, CCLAC, CCNASWP y CCNEA, a la fecha son coordinados por los países de Kenia, India, Kazajstán, Chile, Vanuatu e Irán, respectivamente, [9] además de ejercer el rol de coordinador, enfocan sus esfuerzos en divulgar en sus regiones los estatutos, Textos y trabajos del Codex Alimentarius a fin de promover la participación efectiva de sus países en el proceso de elaboración de Normas Alimentarias.

#### 1.6 Descripción del proceso de elaboración de Normas y Textos afines del Codex Alimentarius

##### Textos del Codex Alimentarius.

La elaboración de Normas y Textos Afines del Codex Alimentarius, es un proceso consultivo, transparente e inclusivo, donde todos los miembros de la Comisión pueden participar durante el ejercicio de las acciones correspondientes al trámite en curso de las Normas, Códigos de Prácticas, Directrices, Límites Máximos de Residuos, Niveles Máximos de Contaminantes y Dosis de Aditivos Alimentarios permitidos. Dicho proceso está diseñado en 8 fases, o como detalla el manual de procedimiento, trámites.

El establecimiento de Normas y Textos Afines en la mayoría de casos inician como documentos de debate interno de un Comité de Asuntos Generales o de Productos.

Los Documentos de debate son observados por los miembros asistentes a los Comités del Codex Alimentarius y sometidos a la aprobación de la Comisión del Codex Alimentarius, previo a la autorización de la CAC, se efectúa, a través del Comité Ejecutivo del Codex Alimentarius-CCEXEC un examen crítico.

El manual de procedimiento, en la Sección II, elaboración de Normas y Textos afines, establece que un examen crítico permanente, garantiza que los proyectos de normas sometidos a la Comisión para su adopción se sigan conformando a las prioridades estratégicas de la Comisión y se pueden elaborar en un lapso de tiempo razonable, teniendo en cuenta las necesidades y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos [6 p.39].

A continuación, se describen las dos modalidades<sup>1</sup> de procedimiento para establecimiento de Normas y Textos Afines que sigue el Codex Alimentarius, de acuerdo a la 26° versión del manual

---

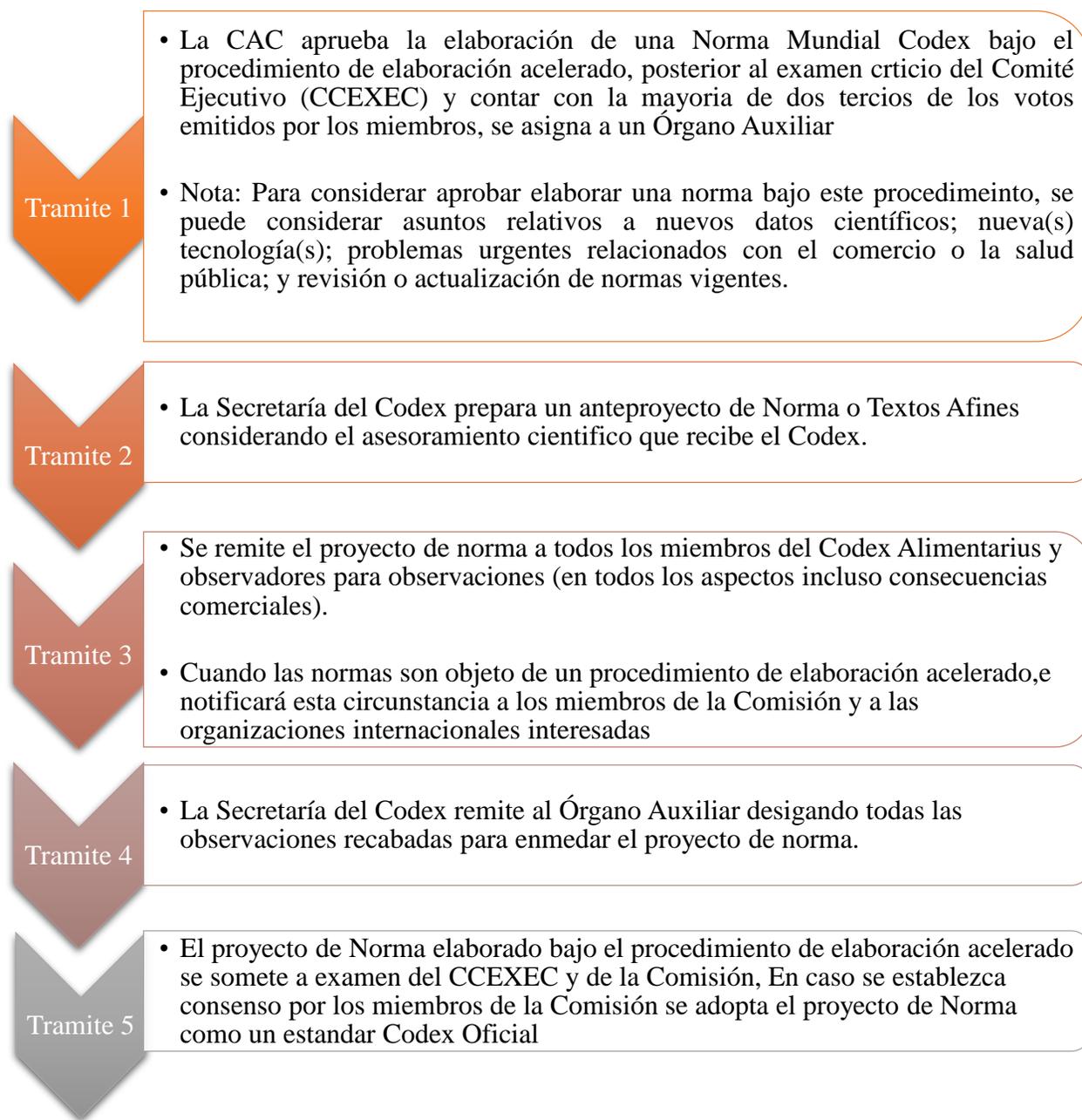
<sup>1</sup> Las figuras utilizadas como recurso para describir las modalidades de los procesos de elaboración de Textos Codex, se han diseñado conforme a la interpretación y resumen de la información que dispone la 26° edición del manual de procedimiento del Codex Alimentarius en la Sección II, parte 3 y 4. Estas figuras no contienen el texto total de cada trámite y proceso.

de procedimiento: Procedimiento uniforme para la elaboración de Normas y el Procedimiento uniforme acelerado para la elaboración de Normas y Textos Afines del Codex [6 p.44-46].

Ilustración 6 Descripción del Procedimiento Uniforme para la Elaboración de Normas



Fuente: manual de procedimiento del Codex Alimentarius, 26° edición [8 pp.44-45]



Fuente: manual de procedimiento del Codex Alimentarius, 26ª edición [8 pp.46-47]

Todas las Normas Generales, de Productos, las Directrices, Códigos de Prácticas y otras disposiciones que se establezcan, se realizan conforme a estos trámites antes descritos.

## 1.7 Textos del Codex Alimentarius

El manual de procedimiento del Codex Alimentarius en los principios generales de la Sección I, Textos de base y definiciones, determina la naturaleza de las Normas y Textos del Codex, se establece que estas no son una sustitución o brindan soluciones alternativas a la legislación nacional, se establece que cada país contiene sus leyes y procedimientos que deberán cumplirse.

Las Normas, Directrices, y los Códigos de prácticas (también conocidos como Textos Afines) son recomendaciones, lo que significa que su aplicación es voluntaria [2 p.17].

Para que las Normas y Textos Afines del Codex Alimentarius sean aplicables dentro de un país, éste deberá considerarla al establecer los instrumentos técnicos jurídicos, pertinentes, que regulan el campo de aplicación de los Textos Codex.

A continuación, se proporciona una descripción de los diferentes Textos que se pueden encontrar en el Codex Alimentarius.

### 1.7.1 Normas

Las Normas Oficiales del Codex, se dividen en Generales y de Productos, esto es congruente con la el mandato del Órgano Auxiliar que las emite y con su ámbito de aplicación.

Las normas del Codex para productos se refieren a productos específicos o grupos de productos. [2 p.17] cuya estructura está delimitada por: Título de la Norma, Ámbito de Aplicación, Descripción, Composición Esencial y Factores de Calidad, Aditivos Alimentarios, Contaminantes, Higiene, Pesos y Medidas, Etiquetado, Métodos de Análisis y Muestreo [6 p.66].

En las secciones de Aditivos Alimentarios, Contaminantes, Higiene, Etiquetado y Métodos de análisis y muestreo, se debe hacer referencia a las Normas Generales vigentes.

Las Normas Generales que emanan de la Comisión del Codex Alimentarius, son aplicables a todas las categorías de alimentos y pueden ser relativas a prácticas de higiene, etiquetado, aditivos, inspección y certificación, nutrición y residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas [10].

Las Normas Generales y de Productos, tienen como referencia, antes de su codificación “CXS”, como se dispone en el directorio oficial web de esta entidad.

### 1.7.2 Directrices

Al igual que las Normas Generales, las Directrices se aplican de manera Horizontal a todos los Alimentos y procesos que apliquen.

Las Directrices del Codex Alimentarius, se dividen en dos categorías principales, los principios que establecen políticas en ámbitos clave y las directrices para la interpretación de los principios o para la interpretación y ampliación de las disposiciones de otras normas generales del Codex [2 p.17].

De acuerdo a cifras oficiales que se disponen en diferentes publicaciones de la Organización del Codex Alimentarius, se registra que se han emitido un total de 78 Directrices vigentes a la fecha [2 p.14].

Las Directrices tienen como referencia, antes de su codificación “CXG”, como se dispone en el directorio oficial web del Codex.

### 1.7.3 Códigos de Prácticas

Al igual que las Directrices, estos Textos Codex se dividen en dos categorías, por ejemplo, los Códigos de Prácticas sobre higiene de los alimentos donde se describen los controles necesarios a lo largo de la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta el consumidor final, para que todos los agentes (agricultores, cultivadores, fabricantes, transformadores, manipuladores de alimentos y consumidores) asuman la responsabilidad de garantizar que los alimentos sean inocuos y aptos para el consumo [3 p.17] y otros que tienen por objetivo mitigar la cantidad de contaminantes en alimentos, que son emitidos por el Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos-CCCF.

Estos Textos Codex, tienen como referencia, antes de su codificación “CXC”, como se dispone en el directorio oficial web del Codex.

### 1.7.4 Límites Máximos de Residuos

El Codex Alimentarius presenta disposiciones relativas a los Límites Máximos de Residuos de Medicamentos Veterinarios y Plaguicidas, a través del CCRVDF y del CCPR, respectivamente.

El manual de procedimiento define, Límite Máximo de Residuos de Plaguicida (LMRP) como la concentración máxima de residuos de un plaguicida (expresada en mg/kg), que la Comisión del Codex Alimentarius recomienda se permita legalmente, en la superficie o la parte interna de productos alimenticios para consumo humano y de piensos [6 p. 34].

Al mismo tiempo se establece que los Residuos de Medicamentos Veterinarios del Codex (LMRMV) se entienden como la expresión residuos de medicamentos veterinarios comprendidos

en los productos originales y sus metabolitos en cualquier porción comestible del producto animal [6 p. 34].

En el manual de procedimiento se define Límite Máximo Codex para Residuos de Medicamentos Veterinarios como la concentración máxima de residuos resultante del uso de un medicamento veterinario (expresada en mg/kg o µg/kg del peso del producto fresco) que la Comisión del Codex Alimentarius recomienda se permita legalmente o reconozca como aceptable en la parte interna o la superficie de un alimento.

Para efectos de la presente investigación se entiende Límites Máximos de Residuo como "LMR" y se especificará cuando se hace referencia a LMR de Medicamentos Veterinarios o de Plaguicidas.

A la Fecha se han establecido 5437 LMR de Plaguicidas, y 632 LMR de Medicamentos Veterinarios en Alimentos [11 p.47].

### 1.8 La Ciencia como Pilar fundamental para el establecimiento de Normas

El Codex Alimentarius ha adoptado la Ciencia, la evidencia científica y resultados de la evaluación de riesgos, como pilar para el establecimiento de Normas y Textos Afines, en función de los objetivos legítimos de esta organización en materia de garantizar y asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos.

El manual de procedimiento, en su apéndice sobre los principios referentes a la función que desempeña la ciencia en el proceso decisivo del Codex, brinda los lineamientos para la toma de decisiones y la consideración de la ciencia y otros factores que pudiesen incidir en la toma de decisiones.

La FAO y OMS, proporcionan al Codex Alimentarius el asesoramiento científico requerido para el establecimiento y revisión de Normas, Directrices, Códigos de Prácticas, Límites Máximos de Residuos, Niveles Máximos de Contaminantes, disposiciones sobre el uso de aditivos alimentarios y Nutrición. Estos Órganos de asesoramiento de expertos de la FAO y la OMS son transparentes e independientes, constituyen una fuente fiable que responde a las solicitudes de datos a escala mundial para llevar a cabo evaluaciones de riesgos, investigaciones científicas y estudios relacionados con los alimentos [3 p.20].

Los principios que rigen el asesoramiento científico que brinda la OMS y la FAO al Codex son, excelencia, independencia, transparencia, y universalidad [2 p.32].

El Asesoramiento Científico que brinda el conjunto FAO/OMS a los procesos del Codex Alimentarius, tal como se presenta en la Sección V, Análisis de Riesgos del Manual de Procedimiento, se puede describir de la siguiente manera:

- El Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA), brinda asesoramiento científico a la CAC, CCFA CCRVDF y CCCF.
- La Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas proporciona asesoramiento científico a la CAC y al CCPR.
- La Consulta Mixta FAO/OMS de Expertos sobre Evaluación de Riesgos Microbiológicos proporciona asesoramiento científico a la CAC y al CCFH.
- Las Reuniones Conjuntas de Expertos FAO/OMS Sobre Nutrición (JEMNU) brindan asesoramiento científico sobre nutrición a la CAC y al CCNFSDU.

Gracias al apoyo de la Organización Mundial de la Salud y la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, la Comisión del Codex Alimentarius establece instrumentos normativos de carácter voluntario basados en ciencia, a través de un proceso inclusivo y transparente, que están en constante revisión para responder a las necesidades del mundo, posicionando al Codex Alimentarius como referencia a nivel global en materia de alimentos.

Según los datos disponibles hasta la 41ª reunión (2018) de la CAC, el Codex Alimentarius está compuesto por 11 Normas Generales, 212 Normas para productos, 53 Códigos de Prácticas, 78 Directrices, 111 Niveles Máximos para Contaminantes, 4,514 Niveles Máximos para Aditivos Alimentarios, 632 y 5,437 Límites Máximos de Residuos de Medicamentos Veterinarios y Plaguicidas respectivamente [11 p.47].

En conclusión, la colaboración y el trabajo transversal que ejercen los miembros oficiales del Codex, las organizaciones observadoras gubernamentales, no gubernamentales, del sector académico, consumidor, privado y los órganos auxiliares, sostienen la labor de la Comisión.

## CAPÍTULO II: EL CODEX ALIMENTARIUS Y SU RELACIÓN CON EL COMERCIO

A continuación se presenta un compendio de generalidades sobre la OMC, las obligaciones y responsabilidades de El Salvador en calidad de miembro de la Organización Mundial del Comercio al elaborar, adoptar y aplicar Reglamentos Técnicos, Normas o procedimientos de evaluación de la conformidad en materia de alimentos que apliquen durante las diferentes fases de la cadena alimentaria, los cuales deberán ser conformes a los lineamientos de esta organización, así mismo se describe la importancia del Codex Alimentarius en el comercio internacional de alimentos.

### 2.1 Que es la Organización Mundial del Comercio

La Organización Mundial del Comercio, de ahora en adelante OMC, es una organización multilateral que vela por el establecimiento de las reglas, normas y disposiciones del comercio global, con el objetivo de garantizar que el flujo de las actividades comerciales se desarrolle con la mayor fluidez posible en beneficio de todos los actores inmersos en la actividad comercial internacional.

La OMC, con sede en Ginebra, Suiza actualmente está constituida por 164 miembros, los cuales representan al 98% del comercio mundial, tiene como funciones principales la administración de los acuerdos comerciales de la OMC, sirve como foro para negociaciones comerciales, así mismo se encarga de resolver las diferencias comerciales entre los países, supervisa y examina las políticas comerciales de las naciones, entre otras.

Previo al establecimiento de la OMC, entre 1948 y 1994, las regulaciones, normas y reglas que en materia del comercio mundial fueron dictadas por el Acuerdo General sobre Aranceles Aduaneros y Comercio, de ahora en adelante GATT, el cual formalmente no representaba una organización internacional sino un acuerdo que se estableció en 1947 por diferentes países miembros. De acuerdo al portal web oficial de la OMC, El Salvador es miembro del GATT desde el 22 de mayo de 1991 [12].

El establecimiento de la OMC surge como producto de las negociaciones sostenidas en la Ronda Uruguay (1986-1994), específicamente en el Acuerdo de Marrakech por el que se establece la Organización Mundial del Comercio, se dispone el ámbito de la OMC, sus funciones, estructura, relaciones con otras organizaciones, la condición jurídica que la conforma, las responsabilidades de la secretaría, los acuerdos multilaterales sobre el comercio de mercancías y otros.

Entre los acuerdos multilaterales que figuran en el Anexo 1 del Acuerdo de Marrakech se encuentran el Acuerdo sobre la Agricultura, Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias, Acuerdo sobre los Textiles y el Vestido, Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio, Acuerdo sobre las Medidas en materia de Inversiones relacionadas con el Comercio, Acuerdo sobre Normas de Origen, Acuerdo sobre Salvaguardias [13 p.24] y otros.

Estos acuerdos se conocen como la base del sistema multilateral del comercio, establecen las normas jurídicas fundamentales del comercio internacional, son esencialmente contratos que garantizan a los países miembros importantes, derechos en relación con el comercio y que, al mismo tiempo, obligan a los gobiernos a mantener sus políticas comerciales dentro de unos límites convenidos en beneficio de todos, tienen por objeto ayudar a los productores de bienes y de servicios así como a los exportadores y a los importadores a llevar adelante sus actividades [14 p.2].

En virtud de lo anterior se puede resumir que la OMC, es la referencia mundial que rige la actividad comercial internacional a través de los Acuerdos negociados y consensuados por todos sus miembros, los cuales tienen por objetivo mejorar el nivel de vida e incidir en esferas de empleo y el incremento de ingresos al propiciar la administración oportuna de los recursos a nivel mundial en función de desarrollo sostenible.

## 2.2 El Salvador y la Organización Mundial del Comercio-OMC

El Salvador es miembro de la Organización Mundial del Comercio desde el 7 mayo de 1995, mediante el Decreto Legislativo No. 292 de fecha 9 de marzo de 1995, publicado en el Diario Oficial Tomo No.327 el 28 de abril de 1995.

El Artículo 1 del decreto legislativo establece que se ratifique en todas las partes del Acta final en que se incorporan los resultados de la ronda Uruguay de Negociaciones Comerciales Multilaterales, la cual consta de seis numerales, el acuerdo de Marrakech, por el que se establece la Organización Mundial del Comercio, que consta de un Preámbulo y dieciséis Artículos [15 p.17] junto con los anexos que figuran en dicho acuerdo.

Desde la creación del Acuerdo General sobre Aranceles Aduaneros y Comercio (GATT) y el nacimiento de la OMC, el comercio ha contribuido de manera importante a fomentar el desarrollo económico [16] en los diferentes países miembros de la OMC, entre ellos El Salvador.

En El Salvador la institución rectora y vigilante de cumplimiento de los compromisos adquiridos tras la ratificación de los Acuerdos Multilaterales de la OMC es el Ministerio de

Economía MINEC, en conjunto de sus instituciones dependientes y otras carteras de Estado enfocan esfuerzos en dar cumplimiento a las disposiciones en materia de comercio que regula la OMC, en ese sentido, en el marco de la presentación de resultados de El Salvador del Cuarto Examen de Políticas Comerciales, la delegación de la OMC celebró los esfuerzos nacionales por modernizar y simplificar los trámites aduaneros mediante la implementación de una Ventanilla Única de Comercio Exterior, la creación de la Política Nacional de Propiedad Intelectual y el funcionamiento del Sistema Salvadoreño para la Calidad (SSC) [17]. La evaluación de la política comercial obedece al Decreto Legislativo No. 292, que entró en vigencia inmediata posterior a su publicación en el Diario Oficial.

### 2.3 Acuerdos de la OMC suscritos por El Salvador relacionados con el Codex Alimentarius

El Salvador tiene la obligación de cumplir con los Acuerdos sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias MSF y Obstáculos Técnicos al Comercio OTC, su observancia es obligatoria y está sujeto a vigilancia, al haber ratificado, mediante el Decreto Legislativo No. 292 las disposiciones del acuerdo de Marrakech por el que se establece la OMC y sus anexos, que sostienen las obligaciones y responsabilidades de política comercial aceptadas por los miembros de la OMC.

Por lo que estudiar el cumplimiento de los acuerdos MSF y OTC de la OMC, considerando su relación con el Codex Alimentarius y la utilización de Textos Codex en la reglamentación técnica nacional impulsa el desarrollo del presente trabajo de investigación en función de los objetivos estipulados en el marco del desarrollo del proyecto.

A continuación, se describen las disposiciones de los acuerdos MSF y OTC de la OMC que son pertinentes para el desarrollo de esta investigación.

Los Acuerdos MSF y OTC logran un equilibrio entre los derechos de los miembros a establecer reglamentos para lograr objetivos legítimos, como la inocuidad de los alimentos o la protección de los consumidores, y la garantía de que esos reglamentos no se conviertan en obstáculos innecesarios o discriminatorios al comercio, en ambos Acuerdos se alienta a los miembros a que, independientemente de su nivel de desarrollo, participen en las instituciones de normalización pertinentes. Dicha participación es importante para que esos Órganos elaboren normas sobre productos de interés para cada uno de los países miembros [3 pp.24-25].

### 2.3.1 Acuerdo sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias

El acuerdo sobre la aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias, de ahora en adelante el Acuerdo MSF, vigente al haberse fundado y sentado la OMC, responde al problema identificado en el marco comercial, de cómo asegurar que los alimentos adquiridos por los consumidores estén libres de peligros físicos, químicos y biológicos, es decir que sean inocuos, ofreciendo el nivel de “inocuidad” que el país considera apropiado y al mismo tiempo asegurar que los países miembros, no apliquen medidas sanitarias y fitosanitarias innecesarias, que tienen por fin proteger a los productores locales, de la competencia internacional, por lo que el Acuerdo MSF dispone los términos con los que se deben establecer las regulaciones nacionales en materia de inocuidad de los alimentos, sanidad animal y vegetal.

El Acuerdo MSF fue negociado y consensuado en el seno de un Grupo de Trabajo de Comité de Agricultura establecido en la Ronda de Negociaciones de Uruguay (1985-1994), en virtud de que en ese momento no se habían determinado los derechos y obligaciones sobre la aplicación de medidas sanitarias y fitosanitarias que tengan efecto en el comercio internacional.

Debido a la aplicación de medidas sanitarias y fitosanitarias que tienen por objetivo garantizar la inocuidad de todos los alimentos que son de consumo humano, evitar la propagación de las plagas en el territorio de los países y velar por la sanidad vegetal y animal, en el acuerdo se alienta a los miembros de la OMC a que utilicen las normas que ya hayan elaborado las instituciones internacionales competentes [18 p.11].

La utilización de Normas, Directrices, Disposiciones, Lineamientos o Recomendaciones internacionales, elaboradas por Organizaciones internacionales reconocidas en este acuerdo, en la regulación aplicable en el marco de las medidas sanitarias y fitosanitarias, se conoce como armonización.

Las Normas Internacionales suelen ser más estrictas que las aplicadas realmente en muchos países, incluso en países desarrollados, pero el Acuerdo MSF reconoce expresamente el derecho de los gobiernos a elegir sus propias normas. Sin embargo, si las prescripciones de un país son más restrictivas del comercio, sus interlocutores comerciales pueden pedirle una justificación científica que demuestre que en ese caso la Norma Internacional no lograría el nivel de protección sanitaria que el país considera apropiado [18 p.12].

En el Anexo A del Acuerdo MSF se establece la aplicabilidad de las Medidas Sanitarias y Fitosanitarias, entendiéndose que las medidas sanitarias son aplicables al marco de protección de

la salud de las personas y de los animales e incluye las medidas para garantizar la inocuidad de los alimentos, mientras que las medidas fitosanitarias se aplican para preservar los vegetales.

A los efectos del Acuerdo, las medidas sanitarias y fitosanitarias se definen como las aplicadas para proteger la vida de las personas de enfermedades propagadas por vegetales o por animales; proteger la vida de los animales o preservar los vegetales de plagas, enfermedades u organismos patógenos; o prevenir o limitar otros perjuicios causados a un país como resultado de la entrada, radicación o propagación de plagas, incluidas las medidas sanitarias y fitosanitarias adoptadas para proteger la salud de los peces y la fauna silvestre, así como para preservar los bosques y la flora silvestre [19].

Las disposiciones del acuerdo son aplicables a todos los tipos de medidas destinadas a lograr los objetivos anteriores, entre ellos se encuentran, las prescripciones relativas a productos finales, prescripciones en materia de transformación, o prescripciones en materia de inspección, certificación, tratamiento, envasado y etiquetado directamente relacionadas con la inocuidad de los alimentos [3 p.25], por lo que la elaboración y establecimiento de Reglamentos Técnicos en esta materia, debe considerar a totalidad lo establecido en el acuerdo MSF.

A continuación, se presenta una descripción de los artículos y anexos que constituyen El Acuerdo MSF.

*Tabla 1 Descripción del contenido del Acuerdo MSF*

Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias MSF	
Artículo 1: Disposiciones Generales	Se establece la aplicabilidad del acuerdo, sobre las medidas sanitarias y fitosanitarias que impactan el comercio internacional y las definiciones que se deben aplicar y considerar para la aplicación de medidas conforme al presente acuerdo.
Artículo 2: Derechos y obligaciones básicos	Se enumeran los Derechos que concede y las Obligaciones adquiridas al entrar en vigor este acuerdo, entre ellos se faculta a los miembros de la OMC a establecer medidas sanitarias y fitosanitarias para el cumplimiento legítimo de sus objetivos, pero no deberán ser incongruentes con las disposiciones de dicho acuerdo, se menciona que las medidas adoptadas no deberán discriminar a los miembros, las cuales deberán estar fundamentadas en evidencia científica y evaluación de riesgos.

Artículo 3: Armonización	Se enumeran las Organizaciones Mundiales referentes a este acuerdo en materia de inocuidad de los alimentos, protección de la vida animal y vegetal. Se considera que las medidas sanitarias y fitosanitarias que hagan referencia a las Normas, Directrices o Recomendaciones de estas organizaciones cumplirán con las disposiciones de este acuerdo.
Artículo 4: Equivalencia	Se establece que se deben adoptar como equivalentes las MSF aun si son diferentes entre los países miembros siempre y cuando el país de origen del producto demuestre que sus medidas logran el nivel requerido de protección sanitaria o fitosanitaria del miembro donde se dirige el producto.
Artículo 5: Evaluación de riesgo y determinación del nivel adecuado de protección sanitaria o fitosanitaria	Presenta las consideraciones sobre la obligación de los países miembros en basar sus medidas sanitarias y fitosanitarias en evaluación de riesgos que incidan sobre la salud de las personas, animales y preservar los vegetales.
Artículo 6: Adaptación a las condiciones regionales, con inclusión de las zonas libres de plagas o enfermedades y las zonas de escasa prevalencia de plagas o enfermedades	Se establece que los miembros de la OMC que declaren contar con zonas libres de plagas o enfermedades demostrarán de manera objetiva dichas declaraciones y enviste a los miembros para solicitar dicha información según se requiera.
Artículo 7: Transparencia	Dispone que los miembros de la OMC deberán notificar el establecimiento y modificación de las medidas sanitarias y fitosanitarias que incidan en el comercio, en función del Anexo B del acuerdo.
Artículo 8: Procedimientos de control, inspección y aprobación	Refiere a la aplicación del anexo C del acuerdo para aplicar los procesos de control, inspección y aprobación, velando por que estos procedimientos no sean incompatibles con la naturaleza del acuerdo.
Artículo 9: Asistencia técnica	Se determina el procedimiento, los objetivos y la aplicación de la asistencia técnica entre los miembros de la OMC, con especial atención a los países en desarrollo, esta asistencia puede ser de manera bilateral o a través de las Organizaciones Internacionales Competentes.
Artículo 10: Trato especial y diferenciado	Se presentan las consideraciones que se debe tener cuando se elaboren y establezcan medidas sanitarias y fitosanitarias, entre esas consideraciones figuran las condición y situaciones de los países en vías de desarrollo o menos adelantados y se describe el procedimiento para autorizar excepciones de duración limitada de cumplimiento de algunas medidas de este acuerdo.

Artículo 11: Consultas y solución de diferencias	Se establece que se dispondrá del mecanismo de solución de diferencias vertidos en los artículos XXII y XXIII del GATT de 1994, al identificarse diferencias entre los miembros.
Artículo 12: Administración	Faculta la administración, vigilancia y examen de aplicación de este acuerdo al Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias, que adopta sus decisiones por consenso y está integrado por todos los países miembros de la OMC.
Artículo 13: Aplicación	Otorga a los miembros el compromiso y la responsabilidad que la observancia y aplicación de todas las disposiciones del acuerdo es obligatoria y estará sujeto a vigilancia por parte de los miembros.
Artículo 14: Disposiciones finales	Se menciona que los países menos desarrollados, que presentan limitantes técnicas, económicas y otras, podrán diferir de las aplicaciones del acuerdo hasta cinco años después de la vigencia de este acuerdo.
Anexo A: Definiciones	Define términos esenciales para la comprensión y aplicación del acuerdo, entre ellas Medida Sanitaria o Fitosanitaria, armonización, Normas, Directrices y recomendaciones internacionales, evaluación del riesgo, nivel adecuado de protección sanitaria o fitosanitaria y zona de escasa prevalencia de plagas o enfermedades.
Anexo B: Transparencia de las reglamentaciones sanitarias y fitosanitarias	Se describen las responsabilidades de los miembros al establecer Reglamentos Técnicos y Normas como Medidas Sanitarias y Fitosanitarias, entre ellas proporcionar servicios de información, establecer procedimientos de notificación y cuestiones relativas a la comunicación, idioma y otros.
Anexo C: Procedimientos de control, inspección y aprobación	Se detallan las responsabilidades de los miembros frente a la verificación y garantía del cumplimiento de las medidas sanitarias y fitosanitarias, así como el tratamiento resguardo y revisión de la información.

Fuente: *Serie de acuerdos de la OMC Medidas, Sanitarias y Fitosanitarias* [19 pp.34-52]

La OMC examina y gestiona la aplicación y la vigilancia del Acuerdo MSF a través del Comité MSF, entre sus actividades está la determinación y elaboración de mecanismos para vigilar la atomización internacional y proporciona un canal para hacer consultas sobre cualquier temática relacionada a la aplicación del acuerdo.

El Comité MSF está en sintonía y comunicación con las organizaciones internacionales competentes en materia de protección sanitaria y fitosanitaria, en particular la Comisión del Codex Alimentarius, la Oficina Internacional de Epizootias y la Secretaría de la Convención Internacional

de Protección Fitosanitaria, con objeto de lograr el mejor asesoramiento científico y técnico que pueda obtenerse a efectos de la administración del Acuerdo MSF [19 p.41].

Algunos ejemplos sobre las medidas que aplican dentro del marco del Acuerdo MSF y del cual los países establecen instrumentos técnicos de observancia voluntaria y obligatoria, pueden ser: los aditivos en los alimentos o en las bebidas, los contaminantes en los alimentos o en las bebidas, las sustancias venenosas en los alimentos o en las bebidas, los residuos de medicamentos veterinarios o plaguicidas en los alimentos o en las bebidas, la certificación: inocuidad de los alimentos, implicaciones para la inocuidad de los alimentos y otras [19 p.21].

### 2.3.2 Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio

Al igual que el Acuerdo MSF, el Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos entro en vigencia al haberse establecido la Organización Mundial del Comercio el 1 de enero de 1995, este acuerdo forma parte de la serie de acuerdos multilaterales establecidos como producto de las negociaciones emprendidas en el marco de la Ronda Uruguay, este acuerdo vinculante para cada uno de los miembros de la OMC.

En El Salvador la observancia y cumplimiento de las disposiciones del Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio, de ahora en adelante, Acuerdo OTC, es obligatoria en virtud de la ratificación del acuerdo por el que se establece la OMC, por el que se oficializa a El Salvador como miembro de esta Organización a partir del 7 de mayo de 1995.

Al igual que el Acuerdo MSF, este acuerdo concede derechos y compromisos, entre ellos otorga la libertad de regular productos en función del cumplimiento de sus objetivos legítimos, siempre y cuando estas medidas no obstaculicen y limiten el flujo de la actividad comercial, no discriminen de manera arbitraria a los demás miembros o protejan determinados prestadores de servicio o productores locales, este acuerdo aplica a las mercancías agropecuarias e industriales.

El acuerdo OTC abarca una variedad más amplia de normas y reglamentos de productos que los gobiernos adoptan para lograr una serie de objetivos de política pública, como proteger la salud y la seguridad de las personas, proteger el medio ambiente, proporcionar información al consumidor y velar por la calidad de los productos [3 p.25].

En concreto el objetivo principal del Acuerdo OTC es evitar que las medidas regulatorias, entre ellas Reglamentos Técnicos, Normas y procedimientos de evaluación de la conformidad, que establezcan los países no obstaculicen de manera innecesaria el comercio.

El Acuerdo OTC al igual que otros acuerdos de la OMC descansan en los principios que constituyen la base del Sistema Multilateral del Comercio, entre ellos Comercio sin discriminaciones; Comercio más libre: de manera gradual, mediante negociaciones; Previsibilidad: mediante consolidación y transparencia; Fomento de una competencia leal y la Promoción del desarrollo y la reforma económica [20].

El ámbito de aplicación del presente acuerdo son las medidas no arancelarias, es decir los Reglamentos Técnicos, Normas y procedimientos de evaluación de la conformidad, según su definición en el Anexo 1 del acuerdo, para los fines de esta investigación se entenderá por:

- Reglamento Técnico: Documento en el que se establecen las características de un producto o los procesos y métodos de producción con ellas relacionados, con inclusión de las disposiciones administrativas aplicables, y cuya observancia es obligatoria. También puede incluir prescripciones en materia de terminología, símbolos, embalaje, marcado o etiquetado aplicables a un producto, proceso o método de producción, o tratar exclusivamente de ellas.
- Norma: Documento aprobado por una institución reconocida, que prevé, para un uso común y repetido, reglas, directrices o características para los productos o los procesos y métodos de producción conexos, y cuya observancia no es obligatoria. También puede incluir prescripciones en materia de terminología, símbolos, embalaje, marcado o etiquetado aplicables a un producto, proceso o método de producción, o tratar exclusivamente de ellas.
- Procedimiento de evaluación de la conformidad: Todo procedimiento utilizado, directa o indirectamente, para determinar que se cumplen las prescripciones pertinentes de los reglamentos técnicos o normas [21 p.64].

Un reglamento técnico puede incumplir el Acuerdo OTC si restringe el comercio innecesariamente, aunque no sea discriminatorio, si los miembros preparan, adoptan o aplican una medida OTC que restringe el comercio, sus objetivos deben ser legítimos, por ejemplo la protección de la salud y la seguridad de las personas, de la vida o la salud animal o vegetal, o del medio ambiente, además, establece que el miembro tiene plena potestad para determinar el nivel de protección que considera adecuado para sus ciudadanos, que será su objetivo legítimo [21 p.21].

A pesar que los acuerdos MSF y OTC son parecidos, contienen diferencias significativas según su ámbito de aplicación, por lo que es pertinente conocer las medidas dispuestas en cada uno de

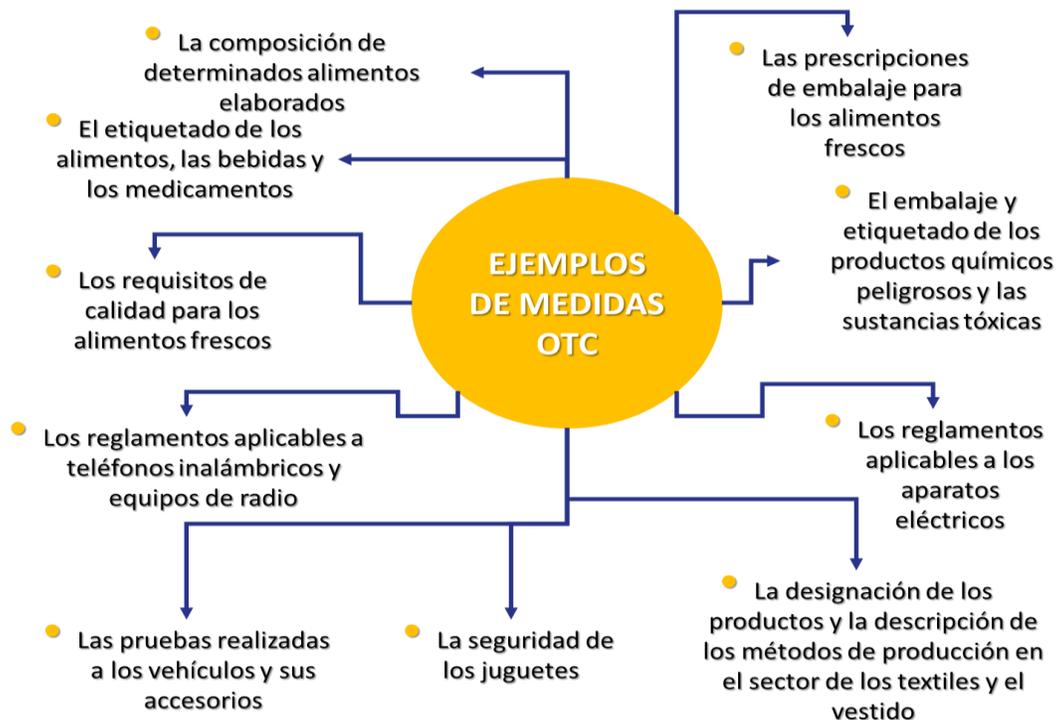
los Acuerdos, por ejemplo si la finalidad del objeto de evaluación no es garantizar la inocuidad de los alimentos o mitigar riesgos específicos, la medida se adjudicaría al acuerdo OTC, ya que el acuerdo MSF velaría por el aseguramiento de que el producto esté libre de la presencia de organismos patógenos durante toda la cadena alimentaria. Por ejemplo una medida que regularía el acuerdo OTC es el etiquetado general, nutricional o frontal nutricional de los alimentos pre envasados.

Un ejemplo práctico de una medida OTC es un Reglamento Técnico, Norma o procedimiento de evaluación de la conformidad de un producto con las disposiciones vertidas en un Reglamento o Norma sobre:

- Especificaciones con fines de eficacia de los abonos.
- Clasificación y etiquetado de frutas importadas.
- Tamaños autorizados, con fines de normalización de los envases.
- Formas autorizadas, para facilitar el almacenamiento y la presentación en las tiendas.
- tamaño, forma de fabricación y composición, condiciones adecuadas de manipulación [19 p.20].

A continuación, se presentan ejemplos de medidas comprendidas en el alcance del Acuerdo OTC.

Ilustración 8 Ejemplos de Medidas OTC



Fuente: Serie de acuerdos de la OMC Medidas, Sanitarias y Fitosanitarias [19 p.20]

A continuación, se presenta una descripción de los artículos y anexos que constituyen El Acuerdo OTC.

Tabla 2 Descripción del Acuerdo OTC

Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio	
Artículo 1: Disposiciones generales	Se presentan los términos generales del acuerdo, los productos comprendidos en el acuerdo y que las referencias del acuerdo aplican a los Reglamentos, Normas y procedimientos de evaluación de la conformidad y a sus enmiendas.
Artículo 2: Elaboración, adopción y aplicación de reglamentos técnicos por instituciones del gobierno central	Se enumeran los compromisos de los miembros de la OMC en la elaboración, adopción y aplicación de Reglamentos Técnicos, entre ellos la armonización con Normas Internacionales.
Artículo 3: Elaboración, adopción y aplicación de reglamentos técnicos por instituciones públicas locales y por instituciones no gubernamentales	Dispone las obligaciones relativas a la elaboración, adopción y aplicación de Reglamentos Técnicos a nivel local que deberán ser congruentes con el artículo 2 <sup>a</sup> excepción de las obligaciones en materia de notificación.
Artículo 4: Elaboración, adopción y aplicación de normas	Afirma la obligación de los gobiernos en garantizar el fiel cumplimiento del Código de Buena Conducta para la elaboración, adopción y aplicación de normas por parte de las instituciones que lideran las actividades de normalización en el país.
Artículo 5: Procedimientos de evaluación de la conformidad aplicados por las instituciones del gobierno central	Se establece disposiciones relativas a la evaluación de la conformidad, entre ellas se menciona que el ejercicio de evaluación de la conformidad no deberá realizarse en condiciones no menos favorables a los productos originarios de otros países miembros que a los productos de origen nacional y se alienta a los miembros a armonizar dichos procedimientos en el mayor grado posible con estándares internacionales.
Artículo 6: Reconocimiento de la evaluación de la conformidad por las instituciones del gobierno central	Se determinan las obligaciones, derechos y disposiciones sobre el reconocimiento de procedimientos de la evaluación de la conformidad por los países miembros aun cuando estos difieran de los nacionales.
Artículo 7: Procedimientos de evaluación de la conformidad aplicados por las instituciones públicas locales	Se encarece a los miembros a tomar las medidas razonables para que las instituciones a nivel local cumplan con el artículo 5 y 6 del acuerdo.
Artículo 8: Procedimientos de evaluación de la conformidad aplicados por las instituciones no gubernamentales	Se encarece a los miembros a tomar las medidas razonables para que las instituciones no gubernamentales cumplan con el artículo 5 y 6 del acuerdo.

Artículo 9: Sistemas internacionales y regionales	Se declara que los países miembros al exigir una declaración positiva de conformidad de un producto con un reglamento técnico o una norma deberán elaborar y adoptar sistemas internacionales de evaluación de la conformidad en la medida de lo posible y que deberán cumplir con el artículo 5 y 6 del presente acuerdo.
Artículo 10: Información sobre los reglamentos técnicos, las normas y los procedimientos de evaluación de la conformidad	Responsabiliza a los miembros de contar con un servicio que responda a todas las peticiones de información que soliciten los miembros, partes interesadas referentes a los Reglamentos Técnicos, Normas y procedimientos de evaluación de la conformidad adoptados.
Artículo 11: Asistencia técnica a los demás miembros	Establece el marco de aplicación y las medidas a aplicar para el ejercicio de la asistencia técnica en materia de como cumplir sus Reglamentos Técnicos y otros a los miembros que lo soliciten.
Artículo 12: Trato especial y diferenciado para los países en desarrollo miembros	Presenta las disposiciones relativas al trato diferenciado y más favorable a los países en desarrollo.
Artículo 13: Comité de Obstáculos Técnicos al Comercio	Se presentan las facultades, ámbito de aplicación, responsabilidades y funcionamiento del Comité sobre Obstáculos Técnicos al Comercio.
Artículo 14: Consultas y solución de diferencias	Se establece que las consultas y solución de diferencias se desarrollaran a través del Órgano de Solución de Diferencias y se ajustan a las disposiciones del GATT en los artículos XXII y XXIII.
Artículo 15: Disposiciones finales	Se menciona que los miembros no pueden manifestar reservas del contenido del acuerdo sin consentimiento de todos los miembros y se describe el período de exámenes y evaluaciones del cumplimiento de este acuerdo por parte del Comité OTC.
Anexo 1: Términos y su definición a los efectos del presente Acuerdo	Se presentan las definiciones pertinentes para el cumplimiento y entendimiento de las disposiciones de este acuerdo.
Anexo 2: Grupo de expertos técnicos	Se presenta el procedimiento que aplicarán los grupos de expertos técnicos en función del artículo 14 de este acuerdo,
Anexo 3: Código de buena conducta para la elaboración, adopción y aplicación de normas	Se establece que la aceptación del Código deberá ser notificado a la Organización Internacional de Normalización (ISO) y el cumplimiento de este código debe seguirse en función de los principios del presente acuerdo.

Fuente: Serie de acuerdos de la OMC, obstáculos técnicos al comercio [19 pp.44-69]

El Órgano de la OMC encargado de examinar el fiel cumplimiento de las disposiciones de este artículo es el Comité OTC.

A lo largo de los años, el Comité OTC ha adoptado una serie de decisiones y recomendaciones para facilitar la aplicación del Acuerdo OTC la mayor parte de esta labor se realiza durante el examen que tiene lugar cada tres años, el “examen trienal” [21 p.32], a través de los exámenes trienales se examinan la aplicabilidad del acuerdo desde las Buenas Prácticas Reglamentación Técnica, Cooperación en Materia de Reglamentación entre los miembros, procedimientos de evaluación de la conformidad, Normas, transparencia, asistencia técnica y el funcionamiento del Comité, a la fecha se han realizado 8 exámenes trienales.

El Comité OTC ha establecido 6 principios para la elaboración de Normas Internacionales, que garantizan que un estándar internacional determinado puede ser referencia ante las medidas OTC, dichos principios son: Imparcialidad y consenso, apertura, eficacia y pertinencia, coherencia, transparencia y dimensión del desarrollo.

2.4 Reconocimiento del Codex Alimentarius por la Organización Mundial del Comercio como referente mundial de Normalización en materia de alimentos.

En virtud del fiel cumplimiento de los compromisos adquiridos al ratificar los acuerdos multilaterales sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias y sobre Obstáculos Técnicos al Comercio, los países deben basar su regulación en estándares internacionales como primera instancia en favor de las disposiciones referentes a la armonización de disposiciones internacionales basadas en evidencia científica, evaluaciones de riesgos que no signifiquen un obstáculo innecesario al comercio de los productos que comprenden el ámbito de aplicación de los presentes acuerdos.

En el Artículo 3 del Acuerdo MSF insta a los miembros a basar sus Medidas Sanitarias y Fitosanitarias en estándares internacionales y a participar en la medida de lo posible y dentro de sus recursos, en los foros mundiales de Normalización que ofrecen las Organizaciones Internacionales como, la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) y en la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF), la Comisión Mixta FAO/OMS del Codex Alimentarius (CODEX), donde se reconoce a este último como referencia en cuanto a disposiciones sobre inocuidad de los alimentos, residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas en alimentos, uso de aditivos alimentarios, criterios microbiológicos, contaminantes de los alimentos y otros que inciden en el comercio internacional de alimentos.

El Acuerdo OTC, en los artículos 2 y 5 recomienda firmemente a los miembros que utilicen las normas, directrices o recomendaciones internacionales “pertinentes”, como base de sus reglamentos y normas y se insiste en la importancia de evitar obstáculos innecesarios al comercio [21 p. 23].

Importante considerar que diferente al Acuerdo MSF, el Acuerdo OTC, no cita a ninguna institución internacional de normalización como tal, sin embargo, el Codex Alimentarius es la institución mencionada con más frecuencia en las notificaciones OTC cuando se trata de medidas relativas a los productos alimenticios [3 p.26], es decir que los miembros de la OMC, utilizan las Normas, Códigos de Prácticas, Directrices y otros Textos Afines como referencia o base para la elaboración, establecimiento y adopción de Reglamentos Técnicos, Normas y procedimientos de evaluación de la conformidad que se rigen por el acuerdo OTC.

En virtud de lo anterior, se puede destacar que las disposiciones en materia de Etiquetado de los Alimentos, Higiene, Nutrición, Aditivos Alimentarios, Contaminantes, Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas y Medicamentos Veterinarios, Métodos de Análisis y Toma de Muestras y las recomendaciones que derivan de los Sistemas de Inspección y Certificación para Importaciones y Exportaciones que emanan del Codex Alimentarius, al estar basadas en ciencia, al elaborarse conforme a un procedimiento transparente, inclusivo y ser producto del consenso de los miembros, como se describe en los principios determinados por el comité OTC, se ajustan a los requisitos que establecen los Acuerdos MSF y OTC en materia de Armonización, por lo que el uso de los Texto del Codex Alimentarius se vuelve cada vez más determinante para asegurar el cumplimiento de los objetivos legítimos en materia de salud pública de los países, así como las condiciones adecuadas de la actividad comercial a gran escala.

A medida los países miembros del Codex Alimentarius y de la Organización Mundial del Comercio aplican Textos Codex en su regulación y participan en el proceso de elaboración de estándares Codex, en los Comités OTC y MSF contribuyen a asegurar la salud de los consumidores, garantizar las prácticas leales en el comercio y aprovechar todas las oportunidades del comercio internacional, por lo que determinar y cuantificar el uso de las Normas y Textos Afines en la regulación nacional es directamente proporcional en el cumplimiento de los acuerdos OTC y MSF de la OMC.

## CAPÍTULO III: REGLAMENTACIÓN TÉCNICA NACIONAL Y REGIONAL

El presente capítulo se enfoca en presentar la Infraestructura de la Calidad en El Salvador, las instituciones que componen el Sistema Salvadoreño de la Calidad, el marco jurídico que ampara su funcionalidad, haciendo especial énfasis en el ente rector de la Reglamentación Técnica Salvadoreña y se describe el proceso de elaboración de instrumentos técnicos jurídicos aplicables en el rubro de alimentos y la conformidad de este proceso con las disposiciones de los Acuerdos MSF y OTC de la OMC.

### 3.1 Sistema Salvadoreño para la Calidad

En El Salvador la emisión de Reglamentos Técnicos, Normas, evaluación de la conformidad y los procesos de metrología son responsabilidad de los Organismos Técnicos que componen el Consejo Nacional de Calidad.

Dichos procesos eran desempeñados por el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT) hasta 2011 posterior a la vigencia de la Ley de Creación del Sistema Salvadoreño para la Calidad, de ahora en adelante SSC, emitida en fecha 21 de julio de 2011 mediante el decreto legislativo 790, publicado en el Diario Oficial No.158, tomo 392 en agosto del mismo año, esta Ley tiene por objeto establecer un sistema que involucre el funcionamiento adecuado y eficiente de las actividades de Normalización, Reglamentación Técnica, Acreditación y Metrología, permitiendo las actividades de evaluación y certificación de bienes y servicios que realicen las entidades respectivas [22].

La creación del SSC, es producto de la cooperación de la Unión Europea en 2009, que tuvo como propósito desarrollar el Programa de Apoyo al Sistema Nacional de Calidad PROCALIDAD, entre los objetivos alcanzados en el marco del programa, se encuentra el establecimiento de un nuevo marco jurídico del Sistema Nacional de Calidad [23], es decir el orden, operatividad y rectoría de la actividad nacional en materia de Reglamentación Técnica, Normalización, evaluación de la conformidad y metrología sería asignado a los Organismos Técnicos, establecidos tras la entrada en vigor del marco jurídico correspondiente, los cuales sostienen, representan y ejecutan las actividades correspondientes del SSC, conforme a lineamientos internacionales.

En ese sentido la institución responsable de la observancia y cumplimiento de las disposiciones vertidas en la Ley de Creación del SSC y de su Reglamento es el Consejo Nacional de Calidad (CNC), que se encarga de desarrollar, fortalecer y facilitar la cultura de calidad, promoviendo la competitividad de los productores, importadores, exportadores y comercializadores en general de bienes y servicios [23]. El CNC es presidido por la autoridad máxima del Ministerio de Economía, se encuentra integrado por, autoridades del Sector Público, Privado, Académico, y Consumidor y opera a través de sus cuatro Organismos Técnicos.

Los Organismos Técnicos creados, en virtud de las disposiciones del Artículo 2 de la Ley de Creación del SSC son: El Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica (OSARTEC), Organismo Salvadoreño de Normalización (OSN), Organismo Salvadoreño de Acreditación (OSA) y el Centro de Investigación de Metrología (CIM).

La Ley de Creación del SSC, en el Artículo 14, incisos a, b, c y d del capítulo IV, describe las responsabilidades de cada uno de los Organismos, como se presenta a continuación:

- El Organismo Salvadoreño de Normalización (OSN), que será el responsable de elaborar, actualizar, adoptar, derogar y divulgar normas, que faciliten la evaluación de la conformidad, el desarrollo de los sectores productivos y proveer bases para mejorar la calidad de los productos, procesos y servicios.
- El Organismo Salvadoreño de Acreditación (OSA), que será el responsable de acreditar laboratorios de calibración, pruebas o ensayos que desean demostrar su competencia técnica; organismos de inspección que se dediquen a labores de verificación de requisitos voluntarios y/u obligatorios contenidos en Reglamentos Técnicos nacionales o internacionales; organismos de certificación dedicados a certificar sistemas de gestión, personas, productos u otro esquema compatible con sus funciones, que desean demostrar su competencia en la realización de sus actividades declaradas en un alcance de acreditación.
- El Centro de Investigación de Metrología (CIM), que será el responsable técnico de la Metrología Científica, Industrial y Legal en el país, así como de ejercer las funciones que internacionalmente se le asignan a los Institutos Nacionales de Metrología (NMI's); además de organizar el Sistema Nacional de Metrología, garantizando la diseminación y trazabilidad de las mediciones al Sistema Internacional de Unidades.

- El Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica (OSARTEC), que tendrá la responsabilidad de coordinar la adopción, adaptación, actualización y divulgación de reglamentos técnicos de su competencia emitidos por las diferentes instituciones del Estado. También podrá emitir los reglamentos necesarios para el buen funcionamiento del Sistema. Los reglamentos técnicos deberán cumplir con lo establecido en el Acuerdo de Obstáculos Técnicos al Comercio y el Acuerdo sobre la aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la Organización Mundial del Comercio [24 p.10].

### 3.2 Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica.

Los servicios que ofrece OSARTEC a nivel nacional aseguran el cumplimiento de los compromisos internacionales suscritos por El Salvador, contribuyen a la mejora regulatoria del país, influyen en la eficacia y eficiencia de las actividades y objetivos de las autoridades competentes que regulan el mercado, la prestación de servicios o manufactura de productos varios.

El OSARTEC, tiene como misión, liderar y Coordinar el desarrollo y divulgación de la reglamentación técnica nacional y regional, así como la elaboración de las Posiciones País CODEX, con los sectores público, privado académico, consumidor y científico, velando por el cumplimiento de lineamientos internacionales, acuerdos suscritos por el país y la protección del consumidor [25], este Organismo es conocedor del desarrollo de la presente investigación, como se declara en el Anexo 1 de este documento

Aparte de ser el ente rector y coordinador de la reglamentación técnica nacional y regional, la Ley de creación del SSC en el Artículo 16, faculta, responsabiliza y compromete a OSARTEC a:

- Mantener actualizada y disponible al público una base de datos de la Reglamentación Técnica vigente y en proceso de elaboración en el país.
- Comunicar al Punto de Contacto del país ante la Organización Mundial del Comercio, los proyectos de Reglamentación Técnica en materia de Obstáculos Técnicos al Comercio y Medidas Sanitarias y Fitosanitarias, para que sean notificados a dicha organización y a cualquier otro organismo internacional o regional que se considere necesario y relacionado con la materia.
- Actuar como coordinador y Punto de Contacto del Codex Alimentarius en El Salvador y de otras instancias internacionales vinculadas con su naturaleza y otras [24 p.15].

En cumplimiento con las disposiciones presentes en el Artículo 35 de la Ley de Creación del SSC, bajo un enfoque en los procesos y comprometido con la mejora continua, OSARTEC cuenta con un sistema de gestión de calidad conforme a los requisitos de la Norma ISO 9001:2015, en fecha 23 de diciembre de 2019 este Organismo recibió la certificación de su sistema de gestión de calidad cuyo alcance es congruente con los tres procesos que le atribuye la ley: Gestión de Reglamentos Técnicos, gestión de eventos de difusión, capacitación, relaciones públicas y comunicaciones, y gestión de emisión y presentación de Posición País ante el Codex Alimentarius [26].

El Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica está conformado por tres áreas: Reglamentación Técnica, Centro de información y el Punto de Contacto Codex Alimentarius en El Salvador, a continuación, se presenta una descripción de la labor y resultados de la gestión de 2018 en cada área.

### 3.2.1 Reglamentación Técnica

OSARTEC lidera el proceso de gestión de Reglamentación Técnica, que comprende la adopción adaptación, actualización, revisión y divulgación, proceso aplicable para los Reglamentos Técnicos vigentes a nivel nacional, Reglamentos Técnicos Salvadoreños y Centroamericanos.

Cualquier interesado puede presentar una solicitud de elaboración de un Reglamento Técnico a OSARTEC, que evalúa, en consulta con la entidad con atribuciones reglamentarias, la pertinencia de incorporar la solicitud en el Plan Anual de Reglamentación Técnica [27 p.57].

El seguimiento al Plan de Reglamentación Técnica que efectúa OSARTEC se realiza a través de los Comités Nacionales de Reglamentación Técnica, entiéndase como mesas de trabajo conformadas por todos los sectores relacionados e interesados en la materia a reglamentar, entre ellos público, académico, privado y consumidor, como se establece en su misión.

De acuerdo al historial de memoria de labores de OSARTEC, se registran datos de la gestión de dicha institución hasta 2018, donde se evidencia que 14 Reglamentos Técnicos fueron finalizados y publicados en el Diario Oficial, en materia de Inocuidad de Alimentos, Eficiencia Energética, Insumos Agrícolas y Requisitos Sanitarios de Funcionamiento, el proceso benefició a 113 personas del sector productivo, representantes de gremiales, proveedores, distribuidores y sector público y académico, que participaron en la elaboración de Reglamentos Técnicos [28 pp.8-14].

### 3.2.2 Centro de Información

En virtud del cumplimiento de las responsabilidades que la Ley del SSC exige a OSARTEC en el artículo 16, romano II, literales d, e y f que expresan lo siguiente:

- Mantener actualizada y disponible al público una base de datos de la Reglamentación Técnica vigente y en proceso de elaboración en el país, para lo cual, en virtud de esta Ley, toda institución que los emita queda obligados a proporcionarlos.
- Comunicar al Punto de Contacto del país ante la Organización Mundial del Comercio, los proyectos de Reglamentación Técnica en materia de Obstáculos Técnicos al Comercio y Medidas Sanitarias y Fitosanitarias, para que sean notificados a dicha organización y a cualquier otro Organismo Internacional o regional que se considere necesario y esté relacionado con la materia;
- Desarrollar y mantener actualizada una base de datos relativos a las notificaciones que se hayan realizado, las que se vayan produciendo y otras [24 p.15].

Y de los compromisos adquiridos al ratificar los acuerdos multilaterales del Comercio de la OMC, específicamente los Acuerdos OTC y MSF, los cuales instan a los países miembros a contar con mecanismos de transparencia, bajo el mismo principio que sostiene ambos acuerdos. De acuerdo al sitio oficial de esta institución el Centro de información registra los Reglamentos que se encuentran en consulta pública, las notificaciones enviadas a la OMC y las derogaciones efectuadas, así mismo dispone de directorios virtuales de RTCA, NSO, RTS.

El Centro de Información lidera el proceso de gestión de eventos de difusión, capacitación y relaciones públicas y comunicaciones, dicha gestión en 2018 registra 59 Capacitaciones dirigidas a diferentes sectores con el objetivo de fortalecer el conocimiento y apoyar en la implementación de Reglamentos Técnicos vigentes, beneficiando a 2059 personas del sector productivo, representantes de gremiales, proveedores, sector público y sector académico [28 pp.19-23].

### 3.2.3 Punto de Contacto Codex Alimentarius en El Salvador

El Punto de Contacto del Codex Alimentarius en El Salvador es administrado por el Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica, tal como lo establece el Artículo 16, literal “g” de la Ley de Creación del SSC.

Según el manual de procedimiento, en la Sección VI, miembros, se establece que el Punto de Contacto del Codex desempeña la función de punto de enlace con la industria alimentaria, los

consumidores, los comerciantes y demás partes interesadas, para asegurar que el gobierno reciba una variedad apropiada de asesoramientos sobre políticas y cuestiones técnicas en los que pueda basar sus decisiones sobre las cuestiones planteadas en el contexto de los trabajos del Codex [6 p. 259].

En ese sentido, OSARTEC, en calidad de Punto de Contacto Codex, lidera el proceso de gestión, emisión y presentación de Posición país ante el Codex Alimentarius, conforme a los requisitos de la Norma ISO 9001:2015 a través de los Comités Espejo Codex, de ahora en adelante CE.

Los CE, están definidos por OSARTEC, como grupos de trabajo integrados por representantes de los sectores público, privado (productor, importadores, exportadores, comercializadores, entre otros), profesional, académico, organizaciones no gubernamentales vinculados a la Defensoría del Consumidor, Científico y Tecnológico, cuya función será la de analizar, revisar, proponer, aprobar, divulgar, enmendar u oponerse a los proyectos y anteproyectos de Normas, Directrices y Códigos de Prácticas que emanen de la Comisión del Codex Alimentarius y de sus órganos auxiliares [29].

El Punto de Contacto Codex en El Salvador da seguimiento a los proyectos y anteproyectos de Normas y Textos Afines del Codex Alimentarius que se desarrollan en los Comités de Asuntos Generales, a los temas que se revisan a través del CCLAC y a la Comisión del Codex Alimentarius, de acuerdo al sitio web oficial del Organismo, los Comités Espejo Codex activos en El Salvador son:

- Comité Espejo del Codex sobre Aditivos Alimentarios.
- Comité Espejo del Codex sobre Residuos de Plaguicidas.
- Comité Espejo del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones.
- Comité Espejo del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos.
- Comité Espejo del Codex sobre Higiene de los Alimentos.
- Comité Espejo del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales.
- Comité Espejo del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos.
- Comité Espejo del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios.
- Comité Espejo del Codex sobre Principios Generales.
- Comisión del Codex Alimentarius.
- Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y El Caribe [29].

A la fecha no se evidencia seguimiento a nivel nacional a Comités de Productos del Codex Alimentarius, únicamente se da seguimiento cada año a los Comités de Asuntos Generales, de acuerdo al sitio web de OSARTEC.

De acuerdo al historial de memoria de labores de OSARTEC, se registran datos de la gestión de dicha institución hasta 2018, donde se evidencia que gracias a la gestión de esta institución, en calidad de Punto de Contacto Codex, se emitieron y enviaron al Codex Alimentarius 17 Posiciones País a través de los CE sobre distintos temas Codex, donde participaron 430 personas del sector productivo, representantes de gremiales, proveedores, distribuidores, sector público y académico [28 pp.15-17].

### 3.3 Guía de Buenas Prácticas de Reglamentación Técnica emitida de OSARTEC.

Como se ha mencionado anteriormente, el OSARTEC, está facultado por ley para Observar y cumplir las guías internacionales existentes y demás compromisos que adquiriera o haya adquirido el País en materia de Reglamentación Técnica [24 p.15], según el artículo 16 de, romano II, literal “a” de la Ley de creación del SSC, entre ellas las disposiciones, lineamientos y responsabilidades presentes en los Acuerdos OTC y MSF de la OMC, además de ello en el artículo 14, inciso “d” se establece que podrá emitir los reglamentos necesarios para el buen funcionamiento del Sistema. Los Reglamentos Técnicos deberán cumplir con lo establecido en el Acuerdo de Obstáculos Técnicos al Comercio y el Acuerdo sobre la aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la Organización Mundial del Comercio [24 p.10].

En cumplimiento de lo anterior, el Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica elaboró y publicó en 2013 la primera versión de la Guía de Buenas Prácticas de Reglamentación Técnica, de ahora en adelante GBPRT, las cuales fueron revisadas en noviembre de 2016, esta guía presenta el cómo hacer, un Reglamento Técnico conforme a lineamientos internacionales y tiene por objetivo producir Reglamentos de calidad.

Estas prácticas de reglamentación son compatibles con las recomendaciones que se han formulado en el seno de la OMC, la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico, OCDE, y la Cooperación Económica Asia-Pacífico, APEC, para incentivar la mejora regulatoria dentro de un contexto global [30 p.1].

Entre los beneficios que OSARTEC ha identificado de contar con la GBPRT se encuentran: la contribución a la sistematización de procesos reglamentarios en el Estado de forma armonizada contribuyendo a los procesos de modernización, se activan mecanismos de coordinación nacional

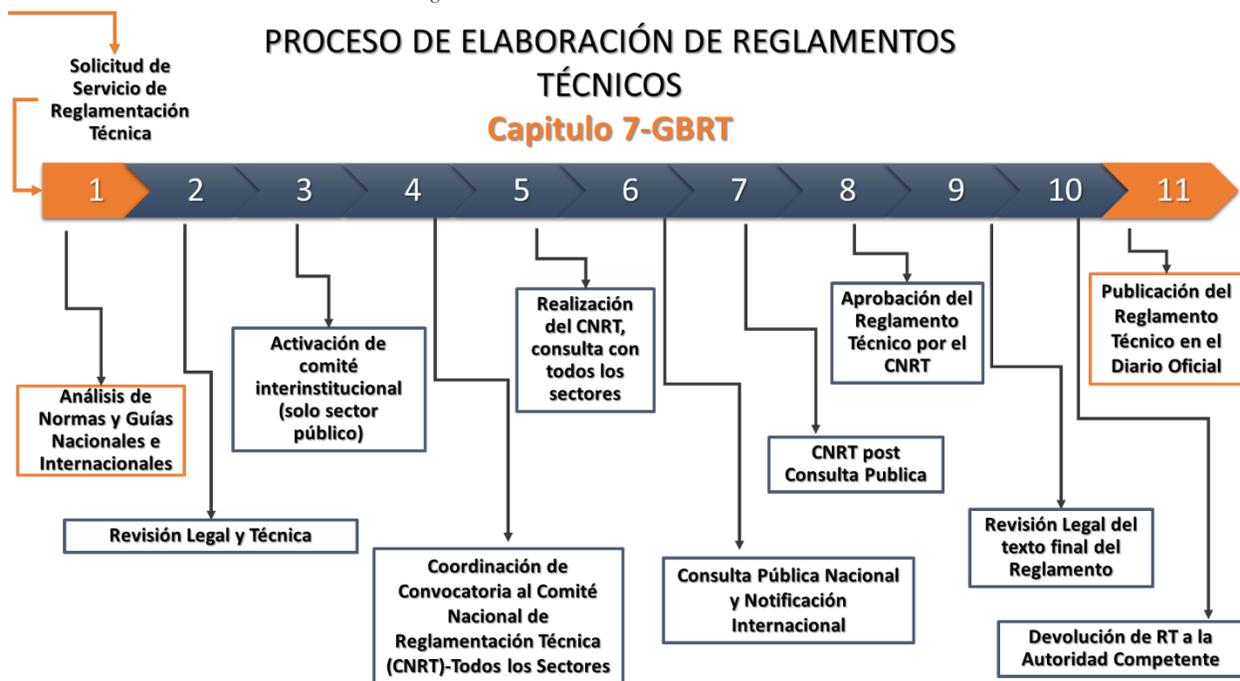
del sector público, se cumple con los compromisos internacionales establecidos en diversos Tratados de Libre Comercio establecidos por El Salvador, crea oportunidades de participación a todos los sectores involucrados, propicia mayor acceso a la información y garantiza la transparencia, certeza y previsibilidad de regulaciones técnicas [30 p.2].

En resumen, la GBPRT establece, los pasos, principios, criterios y lineamientos para la elaboración de Reglamentos Técnicos, en virtud de lo establecido en la Ley de creación del SSC, todo Reglamento que solicite una entidad de Gobierno con atribuciones reglamentarias o una parte interesada, deberá ajustarse y elaborarse conforme a la presente guía, para su aprobación.

Una vez OSARTEC incluye un proyecto de Reglamento en su Plan Anual de Reglamentación, se revisa su concordancia con las Normas Internacionales. Enseguida, OSARTEC conforma un Comité Nacional de Reglamentación Técnica, integrado por representantes del sector público, que es responsable de la elaboración del proyecto de Reglamento Técnico y de atender las consultas y observaciones que se formulen al respecto, el período de consultas públicas tanto a nivel nacional como internacional tiene una duración de 60 días calendario y puede ser prorrogado por 30 días. Las observaciones resultantes de la consulta se revisan en reuniones convocadas por el OSARTEC en las que participan los sectores público, privado, académico, científico, los consumidores y las ONG, Una vez aprobado el Reglamento Técnico por el Comité Nacional de Reglamentación Técnica, el OSARTEC lo remite con su visto bueno a la entidad con atribuciones reglamentarias, la que procede a emitir el instrumento jurídico pertinente y lo envía a publicación en el Diario Oficial [27 p.57 parr.3.62].

A continuación, se presenta un esquema del proceso de elaboración de Reglamentos Técnicos, conforme al capítulo 7 de la GBPR, proceso de elaboración de revisión o modificación de Reglamentos Técnicos.

Ilustración 9 Proceso de Elaboración de Reglamentos Técnicos



Fuente: OSARTEC, Guía de Buenas Prácticas de Reglamentación Técnica [30 p.53]

Respecto a la armonización y uso de estándares internacionales en la elaboración, adopción, establecimiento y modificación de Reglamentos Técnicos, en virtud de lo establecido en el Artículo 3 del Acuerdo MSF y Artículos 2 y 5 del Acuerdo OTC, la GBPR en el capítulo 8, Estructura y Formato de Reglamentos, numeral 8, Documentos de referencia, determina los tipos de uso que se pueden presentar al basar los Reglamentos Técnicos en Normas Internacionales y en el numeral 9 establece las consideraciones para el uso de tipo bibliográfico.

Los tipos de Concordancia que se pueden encontrar son:

- Concordancia Total: cuando la concordancia sea total debe indicarse en el Reglamento, por ejemplo, se puede declarar, “Este Reglamento Técnico coincide totalmente con”.
- Concordancia Parcial: Cuando la concordancia sea parcial, se debe indicar “Este Reglamento Técnico coincide básicamente (o parcialmente), en este caso la guía sugiere indicar los puntos de discrepancias, atendiendo a las características y necesidades del país.

- Falta de concordancia: Cuando no exista concordancia con ninguna Norma Internacional, esto debe declararse como: “Este Reglamento Técnico no coincide con ninguna Norma Internacional” [30 p.85].

Así mismo la guía establece que el uso de Normas como referencia es esencial cuando existan referencias aplicables de otros reglamentos o normas cuya consulta es indispensable para la correcta aplicación del Reglamento Técnico y cuya utilización sea necesaria e ineludible para dar debido cumplimiento al mismo, las referencias deben ser utilizadas para propósitos específicos que se detallarán en el apartado y en el cuerpo del reglamento, estas deben ser de libre acceso y consulta [30 p.84].

Sobre la Bibliografía se establece que son documentos que han sido consultados para el establecimiento de los fundamentos teóricos del Reglamento Técnico [30 p.86].

Considerando que los criterios y pasos que establece la GBPRT aplican para todo Reglamento Técnico que se emita sin discriminar su campo de aplicación o producto que regule, dichos lineamientos se aplican a todo Reglamento Técnico en materia de alimentos, por lo que los Textos que emanan del Codex Alimentarius pueden ser utilizados en virtud de los criterios antes mencionados y usos establecidos en el numeral 8 y 9 del capítulo 8 de esta guía.

### 3.4 Reglamentos Técnicos Centroamericanos

Los Reglamentos Técnicos Centroamericanos (RTCA) son producto de los esfuerzos en materia de integración Centroamericana.

La elaboración de Reglamentos Técnicos Centroamericanos se efectúa conforme a la Guía Centroamericana de Buenas Prácticas Reglamentarias que fue aprobada por El Consejo de Ministros de Integración Económica COMIECO, publicada en el Diario Oficial No. 230 TOMO 417, el 8 de diciembre de 2017, en esta Guía se definen los Reglamentos Técnicos Centroamericanos (RTCA) como un reglamento técnico armonizado de cumplimiento obligatorio en los Estados Parte (Guatemala, El Salvador, Nicaragua, Costa Rica, Honduras y Panamá) [31 p. 12], este tipo de Reglamentos se consideran regulación regional.

Al igual que los Reglamentos Técnicos Salvadoreños (RTS) la observancia y el cumplimiento de los RTCA es obligatorio, la Guía Centroamericana descansa sobre el ejercicio del cumplimiento de las disposiciones presentes en los Acuerdos OTC y MSF de la OMC, la guía establece que para Centroamérica la existencia de un marco regulatorio armonizado que tenga como objetivo facilitar

la competitividad en el mercado exterior de sus exportaciones es fundamental y por ello la reglamentación debe armonizarse con Normas Internacionales [31 p. 8].

### 3.5 Reglamentos Técnicos Salvadoreños

Estos Reglamentos son aplicables a nivel Nacional, su elaboración es coordinada por el Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica conforme a la Guía de Buenas Prácticas de Reglamentación Técnica GBPRT, en cumplimiento con las disposiciones de Ley, los RTS, se definen conforme al anexo 1 del acuerdo OTC.

### 3.6 Normas Salvadoreñas Obligatorias

Previo a la creación de OSARTEC como institución parte del Sistema Salvadoreño para la Calidad, las actividades en materia de Reglamentación Técnica eran lideradas por el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología CONACYT, de acuerdo al marco jurídico vigente hasta 2011, el CONACYT emitía instrumentos técnicos jurídicos de cumplimiento obligatorio, llamados Normas Salvadoreñas Obligatorias (NSO), a la fecha, dentro del marco regulatorio salvadoreño se encuentran NSO vigentes, las cuales en posteriores actualizaciones o revisiones se establecerían como Reglamentos Técnicos Salvadoreños.

OSARTEC mantiene en su página de Internet un inventario de Normas Salvadoreñas Obligatorias (NSO) el cual se actualiza conforme a la emisión de derogatorias por Reglamentos Técnicos Salvadoreños o Centroamericanos [27 p.58].

## CAPÍTULO IV: METODOLOGÍA

El presente capítulo describe el diseño seguido y el método de desarrollo, para llevar a cabo el trabajo de investigación, conforme a las etapas e implementación de los instrumentos diseñados que tienen como fin, dar tratamiento a la información recabada y analizar los resultados de manera oportuna.

Las etapas de la investigación que se describen a continuación, permitieron establecer un orden lógico y coherente a la naturaleza de la misma, a fin de cumplir con los objetivos y el propósito del presente trabajo.

### 4.1 Diseño de la investigación

Etapa 1: Recolección de antecedentes, bibliografía e información pertinente al tema de investigación a fin de ilustrar el panorama institucional, legal, técnico y procedimental que fundamentan al Codex Alimentarius, su relación con el comercio y el establecimiento de Reglamentos Técnicos a nivel nacional.

Etapa 2: Identificación del marco regulatorio de observancia obligatoria en materia de alimentos (RTCA, RTS y NSO), su vigencia, fecha de publicación en el Diario Oficial, revisiones y/o modificaciones.

Etapa 3: Verificación de las Normas y Textos Afines del Codex Alimentarius utilizadas o que se referencian en los RTCA, RTS y NSO vigentes en materia de alimentos, tipificación del uso de los Textos Codex identificados, de acuerdo a la Guía de Buenas Prácticas de Reglamentación Técnica (GBPRT) de OSARTEC, y registro de la última actualización o revisión de los Textos Codex identificados.

Etapa 4: Compilación de las Normas y Textos del Codex Alimentarius en su edición vigente, que se utilizan en las Normas y Reglamentos de observancia obligatoria, a fin de evaluar el impacto de la actualización de dichos estándares en la Regulación aplicable a nivel nacional relativa a alimentos y registrar las actualizaciones de las Normas y Textos Codex que se identifiquen, posterior a la publicación en el Diario Oficial de los RTCA, RTS y NSO que hacen uso de este recurso.

Etapa 5: Recopilación de todos los RTCA, RTS y NSO en materia de alimentos, que no hacen uso o referencian a estándares Codex, a fin de identificar Normas y Textos Afines del Codex

Alimentarius en la misma materia, que pudieran ser considerados para futuras actualizaciones de los RTCA, RTS y NSO que se identifiquen, lo anterior en concordancia con las obligaciones que demanda el cumplimiento de los acuerdos OTC y MSF de la OMC.

Etapas 6: Comparación de las disposiciones técnicas de los RTCA, RTS y NSO que tengan concordancia total con una Norma o Texto Codex, que ha sido modificado y revisado, posterior a la publicación de la regulación nacional.

Lo anterior, con el fin de identificar los cambios pertinentes, en las disposiciones del estándar Codex, que impacten dicho Reglamento Técnico o Norma Salvadoreña Obligatoria y poder proveer a las entidades competentes, dichas disposiciones técnicas identificadas para que estos cambios puedan ser considerados en próximas actualizaciones de la regulación vigente que lo requiera.

#### 4.2 Procedimiento e instrumento para la identificación del marco regulatorio vigente en materia de alimentos, verificación de las Normas y Textos Afines del Codex Alimentarius, utilizados en la regulación nacional, tipificación de uso y registro de actualización de Textos Codex.

El procedimiento e instrumento que se describen a continuación, se aplicaron, para el desarrollo de las etapas 2 y 3 de manera simultánea.

##### 4.2.1 Procedimiento para la identificación y registro del marco regulatorio vigente en materia de alimentos

La identificación del marco regulatorio vigente en materia de alimentos se realizó, haciendo uso del instrumento que se describe en el numeral 4.2.4 del presente capítulo, utilizando como fuente de información, el inventario en línea de Reglamentos Técnicos Centroamericanos, Reglamentos Técnicos Salvadoreños y Normas Salvadoreñas Obligatorias vigentes del Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica OSARTEC.

Acceso al inventario de RTCA:

[http://www.osartec.gob.sv/index.php?option=com\\_content&view=article&id=62&Itemid=411](http://www.osartec.gob.sv/index.php?option=com_content&view=article&id=62&Itemid=411)

Acceso al inventario de RTS:

[http://www.osartec.gob.sv/index.php?option=com\\_content&view=article&id=80&Itemid=485](http://www.osartec.gob.sv/index.php?option=com_content&view=article&id=80&Itemid=485)

Acceso al inventario de NSO:

[http://www.osartec.gob.sv/index.php?option=com\\_content&view=article&id=63&Itemid=412](http://www.osartec.gob.sv/index.php?option=com_content&view=article&id=63&Itemid=412)

El registro del marco regulatorio vigente en materia de alimentos se efectuó conforme al orden que se presenta en cada uno de los inventarios en línea que dispone OSARTEC y conforme a ese orden se le asignó un correlativo en orden ascendente, para control y tratamiento de la información pertinente a esta investigación.

Los RTCA, RTS y NSO se declararon conforme al inventario en línea del OSARTEC, nombre de la regulación, código, fecha de publicación en Diario Oficial y sus revisiones.

Para el caso específico de las Normas Salvadoreñas Obligatorias en materia de alimentos, únicamente se consideraron las que se encuentran vigentes a la fecha, es decir que no se encuentran derogadas por un RTS o un RTCA, esta información se confirma en la columna “Nombre de la Norma” del inventario en línea de NSO del OSARTEC.

#### 4.2.2 Procedimiento para la identificación y tipificación del uso de Normas y Textos Afines del Codex Alimentarius en la regulación nacional

Para determinar si el RTCA, RTS o NSO registrado, hace referencia, presenta concordancia total, parcial o nula o si se han utilizado como recurso bibliográfico, Normas y Textos Afines del Codex Alimentarius, se efectuó una revisión de contenido de cada uno de los Reglamentos y Normas registradas que se declararon en la matriz diseñada, conforme a la referencia que presentan los RTCA, RTS y NSO sobre estándares Codex, como se describe en el numeral 4.3.2 del presente capítulo.

La tipificación del uso de Normas y Textos afines al Codex Alimentarius se realizó de acuerdo a las disposiciones presentes en la Guía de Buenas Prácticas de Reglamentación Técnica, capítulo 8, Estructura y Formato de los Reglamentos Técnicos, numeral 8, documentos de referencia y numeral 9, Bibliografía.

En dichos apartados se establece que los tipos de uso que se pueden efectuar sobre Normas Internacionales son como concordancia total, concordancia parcial, falta de concordancia, referencia y bibliográfico, como se presenta en el numeral 3.3 del capítulo III de este documento.

#### 4.2.3 Declaración de resultados sobre el uso de Normas y Textos Afines del Codex Alimentarius en la regulación nacional

Una vez completada la tipificación del uso de los Textos Codex que se utilizan en la regulación nacional vigente en materia de alimentos, conforme a la Guía de Buenas Prácticas de

Reglamentación Técnica emitida por el OSARTEC, se consolidaron dichos resultados en la Matriz de resultados del uso de Textos Codex en la regulación nacional, dicha matriz se segregó de acuerdo a la naturaleza de los Textos Codex Utilizados (Normas, Códigos de Prácticas, Directrices y Límites Máximos de Residuos y su registro se efectuó de acuerdo a su codificación en el directorio oficial del Codex Alimentarius y el tipo de uso en la regulación nacional.

Se totalizó en función del tipo de uso identificado, es decir, cuantas Normas, Códigos de Practicas, Directrices y LMR han sido utilizadas como referencia, recurso bibliográfico o si poseen correspondencia total o parcial.

Tabla 3 Formato de Matriz de resultados del uso de Textos Codex en la regulación nacional

<b>USO DE TEXTOS CODEX EN EL MARCO REGULATORIO NACIONAL [TIPO DE TEXTO CODEX]</b>					
<b>No</b>	<b>Código de [Texto Codex]</b>	<b>Uso identificado de acuerdo a la GBPRT de OSARTEC</b>			
	<b>[CODIFICACIÓN DEL TEXTO CODEX]</b>	<b>CONCORDANCIA TOTAL</b>	<b>CONCORDANCIA PARCIAL</b>	<b>REFERENCIA</b>	<b>BIBLIOGRÁFICO</b>
<b>TOTAL</b>		<b>[Cantidad]</b>	<b>[Cantidad]</b>	<b>[Cantidad]</b>	<b>[Cantidad]</b>

Fuente: Elaboración propia

4.2.4 Procedimiento para el registro de la actualización o revisión y enmiendas de las Normas y Textos Afines del Codex Alimentarius que han sido utilizadas en la elaboración de RTCA, RTS y NSO vigentes.

Para efectuar la evaluación de la actualización de los estándares Codex, se hizo uso del portal web del Codex Alimentarius, donde se encuentran los directorios sobre Normas Oficiales, Directrices, Códigos de Prácticas, Límites Máximos de Residuos de Medicamentos Veterinarios y de Plaguicidas en Alimentos.

Acceso al directorio de Normas Oficiales del Codex Alimentarius: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/list-standards/es/>

Acceso al directorio de Directrices del Codex Alimentarius: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/guidelines/es/>

Acceso al directorio de Códigos de Práctica del Codex Alimentarius: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/codes-of-practice/es/>

Acceso al directorio de Límites Máximos de Residuos de Medicamentos Veterinarios en alimentos del Codex Alimentarius: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/maximum-residue-limits/es/>

Acceso al directorio de Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas en alimentos del Codex Alimentarius: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestres/es/>

Al haber identificado los Textos del Codex Alimentarius utilizados en la reglamentación técnica nacional se verificó si la versión del estándar Codex que se ha utilizado se encuentra vigente o ha sufrido algún tipo de modificación, revisión o enmienda de acuerdo a los dictámenes de la Comisión del Codex Alimentarius a solicitud de sus órganos auxiliares (Comités de Asuntos Generales y de Productos).

Al identificarse una modificación de contenido (revisión o enmiendas) o de referencia (modificación del código asignado al estándar) se registró en la columna “Nombre del texto Codex utilizado y año de última revisión”

Las variantes en materia de codificación, vigencia, cambios de nombre o estructura, y revocaciones se declararon como nota al pie de página de la Sección donde se registra dicho Texto Codex.

Para dar cumplimiento de lo anterior se consultaron los Reportes de las sesiones internacionales de la Comisión y de los Comités del Codex Alimentarius pertinentes, disponibles en el portal web del Codex, en la Sección de archivo.

#### 4.2.5 Procedimiento para la implementación del instrumento de identificación del marco regulatorio en materia de alimentos y uso de Textos Codex

En virtud del fiel cumplimiento de los objetivos establecidos en esta investigación, se diseñó la Matriz de identificación del marco regulatorio en materia de alimentos y uso de Textos Codex, como instrumento para reunir, identificar, clasificar y cuantificar la información pertinente al marco regulatorio vigente en El Salvador, en materia de alimentos y los Textos del Codex Alimentarius que fueron considerados para el establecimiento de Reglamentos Técnicos Centroamericanos, Reglamentos Técnicos Salvadoreños y Normas Salvadoreñas Obligatorias.

El instrumento que se presenta a continuación responde a la función y el propósito de recopilar la información relativa a los RTCA, RTS y NSO vigentes en materia de alimentos, nombre, código, fecha de publicación de los Reglamentos y Normas vigentes en el Diario Oficial y sus respectivas revisiones.

La matriz propuesta, permitió el registro de los Textos utilizados del Codex Alimentarius, a los que se hace referencia en RTCA, RTS y NSO vigentes, identificar la última actualización de dichos estándares Codex y su codificación actual, así como tipificar el uso o referencia de estándares Codex en la regulación nacional (RTCA, RTS y NSO), conforme al numeral 4.2.2 del presente capítulo.

Tabla 4 Formato de Matriz de identificación del marco regulatorio en materia de alimentos y uso de Textos Codex

Nombre del Instrumento Técnico Jurídico vigente en materia de alimentos (RTCA, RTS y NSO)						
No	Nombre y código del reglamento	¿Hace uso de Textos Codex?		Nombre del Texto Codex utilizado y año de última revisión	Uso del Texto Codex en el Reglamento	Fecha de publicación en el Diario Oficial y actualizaciones
		SI	NO			
1		x		El Reglamento declara:		
				Actualmente:		
				Última revisión:		

Fuente: Elaboración propia

#### 4.2.6 Declaración de resultados obtenidos al implementar la Matriz de identificación del marco regulatorio en materia de alimentos y uso de Textos Codex

Una vez finalizado el ingreso de la información correspondiente según el instrumento Matriz de identificación del marco regulatorio en materia de alimentos y uso de Textos Codex se totalizó la regulación de observancia obligatoria relativa a alimentos, que utiliza Textos Codex, la regulación de observancia obligatoria relativa a alimentos que no utiliza Textos Codex, los Textos del Codex Alimentarius que declaran ser utilizados en el marco regulatorio vigente, relativo a alimentos, los Textos del Codex Alimentarius utilizados en el marco regulatorio vigente, relativo a alimentos, que han sido revocados y los Textos del Codex Alimentarius que se encuentran vigentes utilizados en el marco regulatorio relativo a alimentos.

Para efectos de la presente investigación se delimitó el marco regulatorio vigente en materia de alimentos a Reglamentos Técnicos Centroamericanos (RTCA), Reglamentos Técnicos Salvadoreños (RTS) y Normas Salvadoreñas Obligatorias (NSO).

Los Textos del Codex Alimentarius, para efectos de la presente investigación se delimitaron a Normas Generales y de Productos, Directrices, Códigos de Práctica y Límites Máximos de Residuos.

La declaración de los resultados que se describe anteriormente se efectuó conforme al instrumento de presentación de resultados relativos al marco regulatorio vigente en materia de alimentos y uso de Textos Codex que se muestra a continuación.

Tabla 5 Formato de presentación de resultados relativos al marco regulatorio vigente en materia de alimentos y uso de Textos Codex

<b>RESULTADOS RELATIVOS AL MARCO REGULATORIO NACIONAL</b>		
<b>REGULACIÓN DE OBSERVANCIA OBLIGATORIA RELATIVA A ALIMENTOS</b>		
Total, de Reglamentos Técnicos Centroamericanos referentes a alimentos	Total, de Reglamentos Técnicos Salvadoreños referentes a alimentos	Total, de Normas Salvadoreñas Obligatorias referentes a alimentos
[cantidad]	[cantidad]	[cantidad]
<b>Total</b>	[cantidad]	[cantidad]
<b>REGULACIÓN DE OBSERVANCIA OBLIGATORIA RELATIVA A ALIMENTOS QUE UTILIZA TEXTOS CODEX</b>		
Reglamentos Técnicos Centroamericanos	Reglamentos Técnicos Salvadoreños	Normas Salvadoreñas Obligatorias
[cantidad]	[cantidad]	[cantidad]
<b>Total</b>	[cantidad]	
<b>REGULACIÓN DE OBSERVANCIA OBLIGATORIA RELATIVA A ALIMENTOS QUE NO UTILIZA TEXTOS CODEX</b>		
Reglamentos Técnicos Centroamericanos	Reglamentos Técnicos Salvadoreños	Normas Salvadoreñas Obligatorias
[cantidad]	[cantidad]	[cantidad]
<b>Total</b>	[cantidad]	
<b>RESULTADOS RELATIVOS A NORMAS Y TEXTOS AFINES DEL CODEX ALIMENTARIUS</b>		

<b>TEXTOS DEL CODEX ALIMENTARIUS QUE SE DECLARAN UTILIZADOS EN EL MARCO REGULATORIO VIGENTE RELATIVO A ALIMENTOS</b>			
Normas Generales y de Productos	Directrices	Códigos de Práctica	Límites Máximos de Residuos
[cantidad]	[cantidad]	[cantidad]	[cantidad]
<b>Total</b>		<b>[cantidad]</b>	
<b>TEXTOS DEL CODEX ALIMENTARIUS UTILIZADOS EN EL MARCO REGULATORIO VIGENTE, RELATIVO A ALIMENTOS, QUE HAN SIDO REVOCADOS</b>			
Normas Generales y de Productos	Directrices	Códigos de Práctica	Límites Máximos de Residuos
[cantidad]	[cantidad]	[cantidad]	[cantidad]
<b>Total</b>		<b>[cantidad]</b>	
<b>TEXTOS DEL CODEX ALIMENTARIUS VIGENTES UTILIZADOS EN EL MARCO REGULATORIO RELATIVO A ALIMENTOS</b>			
Normas Generales y de Productos	Directrices	Códigos de Práctica	Límites Máximos de Residuos
[cantidad]	[cantidad]	[cantidad]	[cantidad]
<b>Total</b>		<b>[cantidad]</b>	

*Fuente: Elaboración propia*

4.3 Criterios, procedimiento e instrumento para la evaluación del impacto de la actualización de Textos Codex en el marco regulatorio de El Salvador en materia de alimentos.

Los criterios, procedimiento e instrumento para el tratamiento de la información, que se describen a continuación, se aplicaron durante el desarrollo de la fase 4 de la investigación.

4.3.1 Criterios y Procedimiento para la evaluación del impacto del marco regulatorio de El Salvador (RTCA, RTS y NSO) en materia de alimentos, tras la actualización de Normas y Textos Afines del Codex Alimentarius.

Para efectos de evaluar el impacto que tiene la actualización de los Textos Codex, Normas Generales o de Productos, Directrices, Códigos de Prácticas o Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas o Medicamentos Veterinarios en Alimentos, en los Reglamentos Técnicos Centroamericanos (RTCA), Reglamentos Técnicos Salvadoreños (RTS) y Normas Salvadoreñas Obligatorias (NSO) vigentes en materia de alimentos, se verificó si estos solo corresponden o refieren a una determinada versión del Texto Codex y no consideran las versiones o revisiones posteriores.

En caso de solo considerar una determinada versión o revisión del Texto Codex se verificó el número de revisiones y enmiendas posteriores a la publicación del RTCA, RTS o NSO que ha sufrido el Texto Codex.

Al registrarse revisiones o enmiendas posteriores a la publicación del RTCA, RTS o NSO en el Texto Codex se verificó la naturaleza de dichas revisiones y/o enmiendas, si eran de contenido, forma o redacción, para lo cual se retomaron informes de los períodos de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius y de los Comités Técnicos que registraban el motivo y aprobación de las revisiones o enmiendas a determinados Textos Codex.

Si las revisiones o enmiendas posteriores a la publicación del RTCA, RTS o NSO en el Diario Oficial, modifican las disposiciones generales y específicas del Texto Codex con el que concuerda o refiere cierto Reglamento o Norma, aplicable a nivel nacional, se determinó que la actualización de los Textos Codex tiene un impacto en los Reglamentos o Normas Obligatorias vigentes en materia de alimentos.

En caso el RTCA, RTS o NSO considera las revisiones posteriores de los Textos Codex con los que hace referencia o concuerda, se determinó que no hay impacto tras la actualización de los estándares Codex en los Reglamentos o Normas Obligatorias vigentes en El Salvador, en materia de alimentos.

Si el Texto Codex en cuestión no presenta revisiones posteriores a la publicación del Reglamento Técnico o Norma Salvadoreña Obligatoria en el Diario Oficial, se determinó que el RTCA, RTS o NSO es congruente con las disposiciones del Codex Alimentarius vigentes, por lo que no pudo determinarse un impacto.

#### 4.3.2 Matriz de resultados de la revisión de actualización de Textos Codex y evaluación de impacto del marco regulatorio nacional.

Para la cuantificación de los resultados obtenidos habiendo realizado la evaluación para determinar el impacto de la actualización de las Normas y Textos Afines del Codex Alimentarius en los Reglamentos Técnicos Centroamericanos, Reglamentos Técnicos Salvadoreños y Normas Salvadoreñas Obligatorias, se diseñó la Matriz de resultados de la revisión de actualización de Textos Codex y evaluación de impacto del marco regulatorio nacional.

Dicha matriz está diseñada conforme a la naturaleza de los estándares Codex utilizados en los instrumentos técnicos jurídicos en materia de alimentos, que se aplican en El Salvador, es decir,

Normas Generales y de Productos, Directrices, Códigos de Práctica y Límites Máximos de Residuos.

Los estándares Codex que se registran en la siguiente matriz, se ordenaron de manera ascendente de acuerdo al código que cada Texto Codex declara.

El registro de Normas Codex que se actualizaron posterior a la publicación en el Diario Oficial de RTCA, RTS y NSO y el registro de los RTCA, RTS y NSO que se impactan al haberse actualizado los estándares Codex, se efectuó ingresando el correlativo correspondiente a cada instrumento técnico jurídico que se asignó en la Matriz de identificación de marco regulatorio en materia de alimentos y uso de Textos Codex, que se describe en el numeral 4.2.1 de este capítulo.

Al haber registrado los resultados del análisis antes descrito, se totalizaron cada una de las variables que se analizan en la Matriz de registro de actualización de Textos Codex y evaluación del impacto del marco regulatorio nacional.

*Tabla 6 Formato de Matriz de resultados de la revisión de actualización de Textos Codex y evaluación del impacto del marco regulatorio nacional.*

<b>(NOMBRE DE TEXTO CODEX), VIGENTES DEL CODEX ALIMENTARIUS, UTILIZADAS EN LA REGLAMENTACIÓN TÉCNICA NACIONAL</b>												
Nombre	¿El Texto Codex fue modificado posterior a la publicación en el Diario Oficial del RTCA, RTS, NSO donde se utiliza?						¿Los RTCA, RTS y NSO que hacen referencia o corresponden a <b>(Texto Codex)</b> Codex, se impactan tras su actualización?					
	SI			NO			SI			NO		
	RTCA	RTS	NSO	RTCA	RTS	NSO	RTCA	RTS	NSO	RTCA	RTS	NSO
<b>TOTAL</b>												
<b>[Nombre de Textos Codex]</b> modificadas posterior a la publicación en Diario Oficial						Reglamentos y Normas nacionales que se impactan por la actualización de <b>[Nombre de Textos Codex]</b> del Codex Alimentarius						
RTCA	RTS		NSO			RTCA	RTS		NSO			
<b>[cantidad]</b>	<b>[cantidad]</b>		<b>[cantidad]</b>			<b>[cantidad]</b>	<b>[cantidad]</b>		<b>[cantidad]</b>			

*Fuente: Elaboración propia*

#### 4.3.3 Declaración de resultados relativos a la revisión del marco regulatorio vigente en materia de alimentos que hace uso o refiere a versiones desactualizadas de Textos Codex

Para identificar los RTCA, RTS y NSO que utilizan uno o más Textos Codex, entiéndase por Normas, Directrices, Códigos de Prácticas y Disposiciones relativas a Límites Máximos de

Residuos, se retomaron los datos obtenidos al implementar el instrumento que se describe en el numeral anterior.

Se interpolaron los correlativos declarados en cada una de las matrices conforme al numeral 4.3.2 para determinar los instrumentos técnicos jurídicos que utilizan o refieren a Textos Codex que han sido actualizados posterior a la publicación de RTCA, RTS y NSO en el diario oficial.

La declaración de resultados se efectuó conforme a la matriz de declaración de resultados de la revisión de RTCA, RTS y NSO que hace referencia a Textos Codex desactualizados y utiliza los correlativos asignados a cada Reglamento y Norma, como se describe en el numeral 4.2.1.

*Tabla 7 Formato de matriz de declaración de resultados de la revisión de RTCA, RTS y NSO que hace referencia a Textos Codex desactualizados*

<b>RESULTADOS DE LA REVISIÓN DEL MARCO REGULATORIO VIGENTE EN MATERIA DE ALIMENTOS QUE HACE USO O REFIERE A VERSIONES DESACTUALIZADAS DE TEXTOS CODEX</b>	<b>CANTIDAD</b>
Reglamentos Técnicos Centroamericanos que refieren a Textos Codex que han sido actualizados posterior a su publicación en el Diario Oficial	[Cantidad]
<b>[Correlativos asignados a RTCA]</b>	
Reglamentos Técnicos Salvadoreños que refieren a Textos Codex que han sido actualizados posterior a su publicación en el Diario Oficial	[Cantidad]
<b>[Correlativos asignados a RTS]</b>	
Normas Salvadoreñas Obligatorias que refieren a Textos Codex que han sido actualizados posterior a su publicación en el Diario Oficial	[Cantidad]
<b>[Correlativos asignados a NSO]</b>	
Total, de instrumentos técnicos jurídicos que han utilizado o refieren a Textos Codex que se han actualizado posterior a su publicación en el Diario Oficial.	[Cantidad]

*Fuente: Elaboración propia*

4.3.4 Declaración de resultados relativos a la evaluación del impacto del marco regulatorio nacional vigente en materia de alimentos tras la actualización de Textos Codex.

Para identificar el total de instrumentos técnicos jurídicos vigentes en materia de alimentos que se impactan tras la actualización de las Normas, Directrices, Códigos de Prácticas y Disposiciones sobre Límites Máximos de Residuos, se diseñó un instrumento que permite registrar los resultados obtenidos al aplicar el procedimiento descrito en el numeral 4.3.1 de este capítulo, dicha declaración se realizará conforme a los campos de la matriz de declaración de resultados de la evaluación de impacto de RTCA, RTS y NSO tras la actualización de Textos Codex y se utilizan los correlativos asignados a Cada Reglamento y Norma, como se describe en el numeral 4.2.1.

Tabla 8 Formato de Matriz de declaración de resultados de la evaluación de impacto de RTCA, RTS y NSO tras la actualización de Textos Codex

<b>RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN DEL IMPACTO DEL MARCO REGULATORIO VIGENTE EN MATERIA DE ALIMENTOS TRAS LA ACTUALIZACIÓN DE TEXTOS CODEX</b>	<b>CANTIDAD</b>
Reglamentos Técnicos Centroamericanos que se impactan por la actualización de Textos Codex.	[Cantidad]
<b>[Correlativos asignados a RTCA]</b>	
Reglamentos Técnicos Salvadoreños que se impactan por la actualización de Textos Codex.	[Cantidad]
<b>[Correlativos asignados a RTS]</b>	
Normas Salvadoreñas Obligatorias que se impactan por la actualización de Textos Codex.	[Cantidad]
<b>[Correlativos asignados a NSO]</b>	
Total, de instrumentos técnicos jurídicos que se impactan por la actualización de Textos Codex.	[Cantidad]

Fuente: Elaboración propia

4.4 Procedimiento, criterios e instrumento para la recopilación de RTCA, RTS y NSO que no hacen uso de estándares Codex e identificación de Textos Codex relacionados con la materia de la Normativa Nacional.

El procedimiento, los criterios e instrumento que se describen a continuación se aplicaron durante el desarrollo de la etapa 5 de la presente investigación.

4.4.1 Procedimiento para la recopilación de RTCA, RTS y NSO que no hacen uso de estándares Codex.

La identificación del marco regulatorio vigente en materia de alimentos que no refiere o utiliza Textos del Codex Alimentarius, se efectuó filtrando los datos recabados en la Matriz de identificación del marco regulatorio en materia de alimentos y uso de Textos Codex que se describe en el numeral 4.2.4 de este capítulo.

Una vez identificados los RTCA, RTS y NSO vigentes que no refieren a Textos Codex, se efectuó una búsqueda general en los directorios oficiales del Codex Alimentarius para Normas, Directrices, Códigos de Prácticas y Límites Máximos de Residuos que se mencionan en el numeral 4.2.3 del presente capítulo.

Cuando se identificaron Textos Codex relacionados a la materia del RTCA, RTS o NSO, se declaró el Nombre, Código y última revisión del Texto Codex identificado.

Cuando no se identificaron Normas, Directrices, Códigos de Prácticas Límites Máximos de Residuo relacionadas a la materia del RTCA, RTS y NSO se declaró, en la columna de observaciones y se especificó: “no aplica” en la columna que corresponde.

Los dictámenes sobre las disposiciones específicas de las Normas Codex que se pueden considerar al actualizar RTCA, RTS y NSO se declararon en la columna de Observaciones.

4.4.2 Criterios para la identificación de Normas y Textos Afines del Codex Alimentarius relacionados con la naturaleza de los Reglamentos Técnicos y Normas Obligatorias vigentes, en materia de alimentos.

La presente revisión estuvo delimitada por la consulta del objeto del reglamento, ámbito de aplicación y las especificaciones técnicas que están contenidas y tuvo por objetivo identificar disposiciones técnicas relacionadas con la materia que describe la regulación nacional, en virtud del principio de armonización que respalda los Acuerdos de la Organización del Comercio sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF) y sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC).

Cuando el RTCA, RTS y NSO es específico para un producto alimenticio se efectuó una búsqueda de Normas de Productos del Codex Alimentarius en la materia.

Cuando el RTCA, RTS y NSO es relativo a cuestiones generales relativas a inocuidad, idoneidad y calidad de los Alimentos se efectuó una búsqueda relativa a disposiciones que se consideren en los Reglamentos o Normas nacionales.

La revisión consideró las diferentes disposiciones técnicas pertinentes en los numerales de los RTCA, RTS y NSO de acuerdo a la delimitación antes descrita.

No se consideraron los Textos del Codex Alimentarius que regulan sobre la misma materia que otro RTCA, RTS o NSO vigente en materia de alimentos, ya que el cumplimiento de dichas disposiciones técnicas es obligatorio, por ejemplo, pero no limitantes a disposiciones sobre Etiquetado, Higiene y Aditivos Alimentarios que a nivel de Codex cuentan con un estándar oficial pero que en El Salvador se aplican las disposiciones relativas a RTCA, RTS o NSO vigentes en esa materia.

4.4.3 Aplicación de la Matriz de resultados de la revisión de relación de Textos Codex con el marco regulatorio vigente, en materia de alimentos que no utiliza Textos Codex.

La aplicación del siguiente instrumento se segregó por RTCA, RTS y NSO.

Tabla 9 Formato de Matriz de resultados de la revisión de relación de Textos Codex con el marco regulatorio vigente, en materia de alimentos que no utiliza Textos Codex

<b>TEXTOS CODEX RELACIONADOS CON LAS DISPOSICIONES DE [RTCA RTS Y NSO] QUE NO CONSIDERAN ESTÁNDARES CODEX</b>			
Nombre y Código de [RTCA RTS y NSO]	Contenido del [RTCA RTS y NSO] que se utiliza como referencia	Nombre y Código del [Texto Codex] relacionado	Observaciones
Total, de Textos Codex relacionados con RTCA, RTS y NSO		<b>[cantidad]</b>	
Total, de Normas relacionados con RTCA, RTS y NSO		<b>[cantidad]</b>	
Total, de Directrices relacionadas con RTCA, RTS y NSO		<b>[cantidad]</b>	
Total, de Códigos de Prácticas relacionados con RTCA, RTS y NSO		<b>[cantidad]</b>	
Total, de disposiciones Relativas a LMR relacionados con RTCA, RTS y NSO		<b>[cantidad]</b>	

Fuente: Elaboración propia

4.4.4 Presentación de resultados finales sobre la revisión de Textos del Codex Alimentarius identificados que se relacionan con las disposiciones de RTCA, RTS y NSO que no hacen uso de Textos Codex

La presentación de los resultados finales de la sobre la revisión de Textos del Codex Alimentarius identificados que se relacionan con las disposiciones del marco regulatorio vigente en materia de alimentos que actualmente no hace uso de Textos Codex, se realizó conforme a la siguiente matriz.

Tabla 10 Formato de presentación de resultados finales sobre la revisión de Textos del Codex Alimentarius identificados que se relacionan con las disposiciones de RTCA, RTS y NSO

<b>TEXTOS CODEX QUE SE RELACIONAN CON DISPOSICIONES DE RTCA, RTS Y NSO QUE NO HACEN USO DE ESTÁNDARES CODEX</b>			
Normas Generales y de Productos	Directrices	Códigos de Práctica	Disposiciones sobre Límites Máximos de Residuos
<b>[cantidad]</b>	<b>[cantidad]</b>	<b>[cantidad]</b>	<b>[cantidad]</b>
<b>Total</b>		<b>X</b>	

Fuente: Elaboración propia

4.5 Procedimiento e instrumento de comparación de contenido técnico de los RTCA, RTS y NSO que presentan concordancia total con Textos Codex modificados, posterior a la publicación de la regulación vigente en materia de alimentos.

El procedimiento y el uso del instrumento de comparación de contenido técnico que se describe a continuación se aplicaron durante el desarrollo de la fase 6 de la presente investigación.

4.5.1 Procedimiento y aplicación de la comparación de contenido técnico de la regulación nacional, que presenta concordancia total con estándares Codex.

La identificación de los RTCA, RTS y NSO que presentan concordancia total con Textos Codex se efectuó a partir de la información disponible en la Matriz de identificación del marco regulatorio en materia de alimentos y uso de Textos Codex, al igual que las modificaciones efectuadas a los estándares Codex utilizados.

La comparación de contenido técnico entre los RTCA, RTS y NSO que presentan concordancia total y el Texto Codex al que refiere, se efectuó al implementar la matriz de análisis comparativo del contenido técnico de la regulación nacional con Textos Codex.

Como primer paso se identificaron las secciones sujetas a comparación del marco regulatorio vigente en materia de alimentos que presenta concordancia total y de los Textos Codex a los que refieren. Una vez registradas las secciones se efectuó una revisión de texto y contenido técnico de todas las disposiciones en contraposición al texto de referencia, a fin de identificar que secciones o apartados del RTCA, RTS o NSO tienen concordancia o no con el Texto Codex.

Cuando se registraron secciones que no están contempladas en el RTCA, RTS o NSO y si se encuentran en el Texto Codex al que refiere se declaran en una nota al final de la matriz de análisis.

4.5.2 Presentación de resultados de la comparación de contenido técnico de la regulación nacional con Textos Codex.

Para registrar la información que se obtuvo al aplicar el procedimiento descrito en el numeral 4.5.1, descrito anteriormente, se diseñó y aplicó la matriz de análisis comparativo del contenido técnico de la regulación nacional con Textos Codex, conforme al formato que se presenta a continuación.

Tabla 11 Formato de tabla de análisis comparativo del contenido técnico de la regulación nacional con Textos Codex

<b>Evaluación de la concordancia entre:</b> <b>[RTCA, RTS o NSO que presenta concordancia total]</b> <b>y</b> <b>[Texto Codex al que refiere]</b>	
<b>[NOMBRE DE LA SECCIÓN]</b>	
<b>[RTCA, RTS o NSO que presenta concordancia total]:</b>	<b>“Contenido”</b>
<b>[Texto Codex al que refiere]:</b>	<b>“Contenido”</b>
<b>Análisis comparativo:</b>  <b>Concordancia:</b> “Descripción de los aspectos concordantes”  <b>No concordancia:</b> “Descripción de los aspectos no concordantes”	
<b>Nota:</b> “secciones que no están contempladas en el RTCA, RTS o NSO y si se encuentran en el Texto Codex al que refiere”	

Fuente: *Elaboración propia*

## CAPÍTULO V: RESULTADOS

5.1 Identificación del marco regulatorio vigente en materia de alimentos, verificación de las Normas y Textos Afines del Codex Alimentarius utilizados en la regulación nacional, tipificación de uso y registro de actualización de Textos Codex.

5.1.1 Identificación de Reglamentos Técnicos Centroamericanos, en materia de alimentos vigentes, verificación de las Normas y Textos Afines del Codex Alimentarius que se utilizan, tipificación de uso y registro de actualización de Textos Codex.

A continuación, se presentan los Reglamentos Técnicos Centroamericanos vigentes en materia de alimentos, fecha de publicación en el Diario Oficial, sus revisiones y actualizaciones, así como los Textos del Codex Alimentarius utilizados, el tipo de uso, última revisión, y codificación actual, como se describe en el numeral 4.2 del capítulo IV de este documento.

*Tabla 12 Matriz de identificación de Reglamentos Técnicos Centroamericanos en materia de alimentos y uso de Textos Codex*

<b>REGLAMENTOS TÉCNICOS CENTROAMERICANOS (RTCA)</b>						
No	Nombre y código del Reglamento	¿Hace uso de Textos Codex?		Nombre del Texto Codex utilizado y año de última revisión	uso del Texto Codex en el Reglamento	Fecha de publicación en el Diario Oficial y actualizaciones
		SI	NO			
1	RTCA 67.04.54:18 Alimentos y bebidas procesadas. Aditivos alimentarios	x		El Reglamento declara: Norma CODEX STAN 192-1995	Concordancia parcial	13 de diciembre de 2019
				Actualmente: CXS 192-1995 Norma general para los aditivos alimentarios		
				Última revisión: 2019		
2	RTCA 67.04.76:18 Productos lácteos. Leches en polvo y crema (nata) en polvo. Especificaciones	x		El Reglamento declara: Norma del Codex para las leches en polvo y la nata (crema) en polvo. CODEX STAN 207-1999	Concordancia parcial	21 de octubre de 2019.

**REGLAMENTOS TÉCNICOS CENTROAMERICANOS  
(RTCA)**

No	Nombre y código del Reglamento	¿Hace uso de Textos Codex?		Nombre del Texto Codex utilizado y año de última revisión	uso del Texto Codex en el Reglamento	Fecha de publicación en el Diario Oficial y actualizaciones
		SI	NO			
				Actualmente: CXS 207-1999 Norma para las leches en polvo y la nata (crema) en polvo Última revisión: 2018		
				El Reglamento Refiere en Numeral 7, Contaminantes: Codex STAN 193-1995 Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos Actualmente: CXS 193-1995 Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos Última revisión: 2019	Referencia	
				El Reglamento Refiere en Numeral 11, Muestreo y Análisis, aplicar CODEX STAN 234-1999 Métodos de análisis y de muestreo recomendados Actualmente: CXS 234-1999 Métodos de análisis y de muestreo recomendados Última revisión: 2019	Referencia	

**REGLAMENTOS TÉCNICOS CENTROAMERICANOS  
(RTCA)**

No	Nombre y código del Reglamento	¿Hace uso de Textos Codex?		Nombre del Texto Codex utilizado y año de última revisión	uso del Texto Codex en el Reglamento	Fecha de publicación en el Diario Oficial y actualizaciones
		SI	NO			
				El Reglamento refiere en el numeral 8, Higiene, los principios generales de higiene de los alimentos del Codex Alimentarius (CAC/RCP 1-1969)	Referencia	
				Actualmente: CXC 1-1969 Principios generales de higiene de los alimentos Última revisión: 2003		
				El Reglamento refiere en el numeral 8, Higiene, al Código de Prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos (CAC/RCP 57-2004)		
				Actualmente: CXC 57-2004 Código de Prácticas de higiene para la leche y productos lácteos Última revisión: 2009	Referencia	
				El Reglamento refiere en el numeral 9, Etiquetado, a la Norma general para el etiquetado de los alimentos pre envasados (CODEX STAN 1-1985)		
				Actualmente: CXS 1-1985 Norma general para el etiquetado de alimentos pre envasados	Referencia	

**REGLAMENTOS TÉCNICOS CENTROAMERICANOS  
(RTCA)**

No	Nombre y código del Reglamento	¿Hace uso de Textos Codex?		Nombre del Texto Codex utilizado y año de última revisión	uso del Texto Codex en el Reglamento	Fecha de publicación en el Diario Oficial y actualizaciones
		SI	NO			
				Última revisión: 2018 El Reglamento refiere en el numeral 9, Etiquetado, a las Directrices sobre etiquetado nutricional (CAC/GL 2-1985) Actualmente: CXG 2-1985 Directrices sobre etiquetado nutricional Última revisión: 2017	Referencia	
3	RTCA 67.06.74:16 Productos agropecuarios orgánicos. Requisitos para la producción, el procesamiento, la comercialización, la certificación y el etiquetado	x		El Reglamento declara: Norma del Codex Alimentarius GL 32-1999, Rev. 3-2007. Directrices para la producción, elaboración, etiquetado, comercialización de los alimentos producidos orgánicamente. Actualmente: CXG 32-1999 Directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente. Última revisión: 2013	Concordancia parcial	8 de mayo de 2019
				El Reglamento refiere en el Anexo D, a la Norma General para Aditivos Alimentarios CODEX STAN 192-1995	Referencia	

**REGLAMENTOS TÉCNICOS CENTROAMERICANOS  
(RTCA)**

No	Nombre y código del Reglamento	¿Hace uso de Textos Codex?		Nombre del Texto Codex utilizado y año de última revisión	uso del Texto Codex en el Reglamento	Fecha de publicación en el Diario Oficial y actualizaciones
		SI	NO			
				Actualmente: CXS 192-1995 Norma general para los aditivos alimentarios Última revisión: 2019		
				El Reglamento refiere en la Sección D2, Agentes Aromatizantes, a la Directriz general para aromatizantes naturales del Codex (CAC/GL 29-1987) <sup>2</sup>	Referencia	
				Actualmente: CXG 66-2008 Directrices para el uso de aromatizantes Última revisión: 2008		
4	RTCA 67.04.75:17 Productos lácteos. Quesos madurados. Especificaciones	x		El Reglamento refiere: en el numeral 7, a la Norma general para los Contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos (CODEX STAN 193-1995) y sus revisiones	Referencia	19 de diciembre de 2018.
				Actualmente: CXS 193-1995 Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos		

<sup>2</sup> En la 47ª reunión internacional del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios CCFA, en el tema 9 del programa “Documento de debate sobre falta de congruencia en la terminología relacionada con los aromatizantes en los Textos del Codex”, en la parte I “Directrices para aromatizantes (CAC/GL 66-2008)” numeral 4 se menciona que las Directrices para el uso de aromatizantes (CAC/GL 66-2008) fueron adoptadas en 2008 como el resultado de un debate en el CCFA para sustituir las directrices anteriores sobre aromatizantes naturales (Requisitos generales para aromatizantes naturales; CAC/GL 29-1987) por un texto que reflejara mejor el planteamiento moderno para evaluar la inocuidad de los aromatizantes

**REGLAMENTOS TÉCNICOS CENTROAMERICANOS  
(RTCA)**

No	Nombre y código del Reglamento	¿Hace uso de Textos Codex?		Nombre del Texto Codex utilizado y año de última revisión	uso del Texto Codex en el Reglamento	Fecha de publicación en el Diario Oficial y actualizaciones
		SI	NO			
				Última revisión:2019		
				El Reglamento refiere en el numeral 8, Higiene, a los Principios generales de higiene de los alimentos del Codex Alimentarius (CAC/RCP 1-1969)	Referencia	
				Actualmente: CXC 1-1969 Principios generales de higiene de los alimentos		
				Última revisión: 2003		
				El Reglamento refiere en el numeral 8, Higiene, al Código de Prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos (CAC/RCP 57-2004)	Referencia	
				Actualmente: CXC 57-2004 Código de Prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos		
				Última revisión: 2009		
				El Reglamento refiere en la Sección 9, Etiquetado, a la Norma general para el etiquetado de los alimentos pre envasados (CODEX STAN 1-1985) en su versión vigente	Referencia	

**REGLAMENTOS TÉCNICOS CENTROAMERICANOS  
(RTCA)**

No	Nombre y código del Reglamento	¿Hace uso de Textos Codex?		Nombre del Texto Codex utilizado y año de última revisión	uso del Texto Codex en el Reglamento	Fecha de publicación en el Diario Oficial y actualizaciones
		SI	NO			
				Actualmente: CXS 1-1985 Norma general para el etiquetado de los alimentos pre envasados Última revisión: 2018		
				El Reglamento refiere en la Sección 9, Etiquetado, a la Directriz del Codex (CAC/GL 2-1985) en su versión vigente	Referencia	
				Actualmente: CXG 2-1985 Directrices sobre etiquetado nutricional Última revisión:2017		
				El Reglamento refiere en el numeral 11, Muestreo y análisis, a la norma CODEX STAN 234-1999 Métodos de análisis y muestreo recomendados, en su versión vigente	Referencia	
				Actualmente: CXS 234-1999 Métodos de análisis y muestreo recomendados Última revisión: 2019		
				El Reglamento refiere en el numeral 13, Bibliografía a la norma CODEX STAN 283-1978, Norma general del Codex para el queso	Bibliográfico	

**REGLAMENTOS TÉCNICOS CENTROAMERICANOS  
(RTCA)**

No	Nombre y código del Reglamento	¿Hace uso de Textos Codex?		Nombre del Texto Codex utilizado y año de última revisión	uso del Texto Codex en el Reglamento	Fecha de publicación en el Diario Oficial y actualizaciones
		SI	NO			
				Actualmente: CXS 283-1978 Norma general para el queso Última revisión:2018		
5	RTCA 67.04.73:17 Productos lácteos. Leche Ultra Alta Temperatura (UAT o UHT). Especificaciones	x		El Reglamento refiere en el numeral 3, Documentos a consultar y en el numeral 11, Muestreo y análisis, la Norma CODEX STAN 234-1999. Métodos recomendados de análisis y muestreo.	Referencia	27 de julio de 2018.
				Actualmente: CXS 234-1999 Métodos de análisis y muestreo recomendados Última revisión: 2019		
				El Reglamento refiere en el numeral 7, Contaminantes, a la Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos (CODEX STAN 193-1995) y sus revisiones	Referencia	
				Actualmente: CXS 193-1995 Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos Última revisión:2019		

**REGLAMENTOS TÉCNICOS CENTROAMERICANOS  
(RTCA)**

No	Nombre y código del Reglamento	¿Hace uso de Textos Codex?		Nombre del Texto Codex utilizado y año de última revisión	uso del Texto Codex en el Reglamento	Fecha de publicación en el Diario Oficial y actualizaciones
		SI	NO			
6	RTCA 67.04.50:17 Alimentos. Criterios microbiológicos para la inocuidad de alimentos	x		El Reglamento refiere en la Sección 13, Bibliografía a la Directriz del Codex CAC/GL 08-1991. Rev. A (2013) Directrices sobre preparados alimenticios complementarios para niños de pecho de más edad y niños de corta edad	Bibliográfico	27 de julio de 2018.
				Actualmente: CXG 8-1991 Directrices sobre preparados alimenticios complementarios para lactantes de más edad y niños pequeños		
				Última revisión: 2017	Bibliográfico	
				El Reglamento refiere en la Sección 13, Bibliografía a la Directriz del Codex CAC/GL 21-1997. Rev. 1 (2013) Principios para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos a los alimentos		
Actualmente: CXG 21-1997 Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos						
				Última revisión: 2013		

**REGLAMENTOS TÉCNICOS CENTROAMERICANOS  
(RTCA)**

No	Nombre y código del Reglamento	¿Hace uso de Textos Codex?		Nombre del Texto Codex utilizado y año de última revisión	uso del Texto Codex en el Reglamento	Fecha de publicación en el Diario Oficial y actualizaciones
		SI	NO			
				El Reglamento refiere en la Sección 13, Bibliografía al Código de Práctica de higiene para los preparados en polvo para lactantes y niños pequeños (CAC/RCP 66-2008) Rev. 1 (2009) Actualmente: CXC 66-2008 Código de Prácticas de higiene para los preparados en polvo para lactantes y niños pequeños Última revisión: 2009	Bibliográfico	
7	RTCA 65.05.67:18 Insumos agrícolas. Ingrediente activo grado técnico, plaguicidas químicos formulados, sustancias afines, coadyuvantes y vehículos físicos de uso agrícola. Requisitos para la elaboración de etiquetas y panfletos		<b>x</b>	No hace uso de Textos Codex	Falta de concordancia	27 de julio de 2018.
8	RTCA 67.04.72:17 Productos lácteos. Quesos no madurados, incluido el queso fresco. Especificaciones	<b>x</b>		El Reglamento declara: Norma Codex para queso no madurado, incluido el queso fresco (CODEX STAN 221-2001)	Concordancia parcial	8 de diciembre de 2017.

**REGLAMENTOS TÉCNICOS CENTROAMERICANOS  
(RTCA)**

No	Nombre y código del Reglamento	¿Hace uso de Textos Codex?		Nombre del Texto Codex utilizado y año de última revisión	uso del Texto Codex en el Reglamento	Fecha de publicación en el Diario Oficial y actualizaciones
		SI	NO			
				Actualmente: CXS 221-2001 Norma colectiva para el queso no madurado incluido el queso fresco Última revisión: 2018		
				El Reglamento refiere, en el numeral 3, Documentos a consultar y en numeral 11, Muestreo y análisis, a la Norma CODEX STAN 234-1999 en su versión vigente.	Referencia	
				Actualmente: CXS 234-1999. Métodos de análisis y de muestreo recomendados Última revisión: 2019		
				El Reglamento refiere en el numeral 7, Contaminantes, a la Norma general para los contaminantes las toxinas presentes en alimentos y piensos (CODEX STAN 193-1995) y sus revisiones	Referencia	
				Actualmente: CXS 193-1995 Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos Última revisión: 2019		

**REGLAMENTOS TÉCNICOS CENTROAMERICANOS  
(RTCA)**

No	Nombre y código del Reglamento	¿Hace uso de Textos Codex?		Nombre del Texto Codex utilizado y año de última revisión	uso del Texto Codex en el Reglamento	Fecha de publicación en el Diario Oficial y actualizaciones
		SI	NO			
				El Reglamento refiere en el numeral 13, Bibliografía, a la Norma CODEX STAN 275-1973 Queso crema (queso de nata) cream cheese	Bibliográfico	
				Actualmente: CXS 275-1973 Norma para el queso crema (queso de nata, “cream cheese”)		
				Última revisión: 2018		
				El Reglamento refiere en el numeral 13, Bibliografía, a la Norma CODEX STAN 273-1968 Queso Cottage.	Bibliográfico	
				Actualmente: CXS 273-1968 Norma para el queso cottage		
				Última revisión: 2018		
9	RTCA 67.04.70:14 Productos lácteos. Quesos. Especificaciones	x		El Reglamento declara: Norma general del Codex para el queso (CODEX STAN 283-1978)	Concordancia parcial	06 de julio de 2015
Actualmente: CXS 283-1978 Norma general para el queso						
Última revisión: 2018						

**REGLAMENTOS TÉCNICOS CENTROAMERICANOS  
(RTCA)**

No	Nombre y código del Reglamento	¿Hace uso de Textos Codex?		Nombre del Texto Codex utilizado y año de última revisión	uso del Texto Codex en el Reglamento	Fecha de publicación en el Diario Oficial y actualizaciones
		SI	NO			
				<p>El Reglamento refiere en el numeral 3, Documentos a consultar y en el numeral 11, Métodos de análisis y muestreo a la Norma CODEX STAN 234-1999 Métodos Recomendados de Muestreo y Análisis</p> <p>Actualmente: CXS 234-1999 Métodos de análisis y de muestreo recomendados</p> <p>Última revisión: 2019</p>	Referencia	
				<p>El Reglamento refiere en el numeral 7, Contaminantes, a la Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos (CODEX STAN 193-1995) y sus revisiones</p> <p>Actualmente: CXS 193-1995 Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos</p> <p>Última revisión: 2019</p>	Referencia	
10	RTCA 67.04.71:14 Productos lácteos. Cremas (natas) y cremas (natas) preparadas. Especificaciones	x		El Reglamento declara: Norma del Codex para las cremas (natas) y las cremas (natas) preparadas. CODEX STAN 288-1976	Concordancia parcial	13 de mayo de 2015

**REGLAMENTOS TÉCNICOS CENTROAMERICANOS  
(RTCA)**

No	Nombre y código del Reglamento	¿Hace uso de Textos Codex?		Nombre del Texto Codex utilizado y año de última revisión	uso del Texto Codex en el Reglamento	Fecha de publicación en el Diario Oficial y actualizaciones
		SI	NO			
				Actualmente: CXS 288-1976 Norma para las natas (cremas) y las natas (cremas) preparadas Última revisión: 2018		
				El Reglamento refiere en el numeral 3, Documentos a consultar y en el numeral 11, aplicar CODEX STAN 234-1999 Métodos Recomendados de Muestreo y Análisis	Referencia	
				Actualmente: CXS 234-1999 Métodos de análisis y de muestreo recomendados Última revisión: 2019		
				El Reglamento refiere en el numeral 3, Documentos a consultar, al Código de Prácticas de higiene para la leche y productos lácteos CAC/RCP 57-2004	Referencia	
				Actualmente: CXC 57-2004 Código de Prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos Última revisión: 2009		

**REGLAMENTOS TÉCNICOS CENTROAMERICANOS  
(RTCA)**

No	Nombre y código del Reglamento	¿Hace uso de Textos Codex?		Nombre del Texto Codex utilizado y año de última revisión	uso del Texto Codex en el Reglamento	Fecha de publicación en el Diario Oficial y actualizaciones
		SI	NO			
				<p>El Reglamento refiere en el numeral 7, Contaminantes a la Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos (CODEX STAN 193-1995) y sus revisiones</p> <p>Actualmente: CXS 193-1995 Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos</p> <p>Última revisión: 2019</p>	Referencia	
<b>11</b>	RTCA 67.04.66:12 Leche pasteurizada (pasterizada)	<b>x</b>		<p>El Reglamento refiere en el numeral 3, Documentos a consultar y en el numeral 7, Contaminantes, a la Norma CODEX STAN 234-1999 Métodos recomendados de análisis y muestreo y sus revisiones</p> <p>Actualmente: CXS 234-1999 Métodos de análisis y de muestreo recomendados</p> <p>Última revisión: 2019</p>	Referencia	13 de febrero de 2014

**REGLAMENTOS TÉCNICOS CENTROAMERICANOS  
(RTCA)**

No	Nombre y código del Reglamento	¿Hace uso de Textos Codex?		Nombre del Texto Codex utilizado y año de última revisión	uso del Texto Codex en el Reglamento	Fecha de publicación en el Diario Oficial y actualizaciones
		SI	NO			
				<p>El Reglamento refiere en el numeral 3, Documentos a consultar y en el numeral 7, Contaminantes, a la Norma CODEX STAN 193-1995 Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos y sus revisiones</p> <p>Actualmente: CXS 193-1995 Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos</p> <p>Última revisión: 2019</p>	Referencia	
12	RTCA 67.01.05:11 Bebidas alcohólicas. Bebidas alcohólicas fermentadas. Requisitos de etiquetado	x		<p>El Reglamento refiere en el numeral 6, Bibliografía, a la Norma CODEX STAN 1-1985 (Rev.1-1991 y enmendada en su 23°, 24°, 26°, 28°, 31° y 33° período de sesiones 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 y 2010). Norma general del Codex para el etiquetado de los alimentos previamente envasados</p> <p>Actualmente: CXS 1-1985 Norma general para el etiquetado de alimentos pre envasados</p>	Bibliográfico	15 de enero de 2014

**REGLAMENTOS TÉCNICOS CENTROAMERICANOS  
(RTCA)**

No	Nombre y código del Reglamento	¿Hace uso de Textos Codex?		Nombre del Texto Codex utilizado y año de última revisión	uso del Texto Codex en el Reglamento	Fecha de publicación en el Diario Oficial y actualizaciones
		SI	NO			
				Última revisión: 2018		
13	RTCA 67.01.06:11 Bebidas alcohólicas. Bebidas alcohólicas destiladas. Requisitos de etiquetado	x		El Reglamento refiere en el numeral 6, Bibliografía, a la Norma CODEX STAN 1-1985 (Rev.1-1991 y enmendada en su 23°, 24°, 26°, 28°, 31° y 33° período de sesiones 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 y 2010). Norma general del Codex para el etiquetado de los alimentos previamente envasados	Bibliográfico	15 de enero de 2014
				Actualmente: CXS 1-1985 Norma general para el etiquetado de alimentos pre envasados		
				Última revisión: 2018		
14	RTCA 67.04.65:12 Uso de términos lecheros	x		El Reglamento declara: Norma CODEX STAN 206-1999. Uso de términos lecheros	Concordancia parcial	19 de julio de 2013
				Actualmente: CXS 206-1999 Norma general para el uso de términos lecheros		
				Última revisión: 1999		

**REGLAMENTOS TÉCNICOS CENTROAMERICANOS  
(RTCA)**

No	Nombre y código del Reglamento	¿Hace uso de Textos Codex?		Nombre del Texto Codex utilizado y año de última revisión	uso del Texto Codex en el Reglamento	Fecha de publicación en el Diario Oficial y actualizaciones
		SI	NO			
				El Reglamento refiere en el numeral 8, Bibliografía, a la Norma CODEX STAN 251-2006 Norma del Codex para mezclas de leche desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo Actualmente: CXS 251-2006 Norma para mezclas de leche desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo Última revisión: 2018	Bibliográfico	
15	RTCA 65.05.63:11 Productos utilizados en la alimentación animal. Buenas prácticas de manufactura	x		El Reglamento refiere en el numeral 15, Bibliografía, el Código de Prácticas Code of practice on good animal feeding CAC/RCP 54-2004 Actualmente: CXC 54-2004 Código de Prácticas sobre buena alimentación animal Última revisión: 2008	Bibliográfico	07 de enero de 2013

**REGLAMENTOS TÉCNICOS CENTROAMERICANOS  
(RTCA)**

No	Nombre y código del Reglamento	¿Hace uso de Textos Codex?		Nombre del Texto Codex utilizado y año de última revisión	uso del Texto Codex en el Reglamento	Fecha de publicación en el Diario Oficial y actualizaciones
		SI	NO			
16	RTCA 65.05.52:11 Productos utilizados en alimentación animal y establecimientos. Requisitos de registro sanitario y control		x	No hace uso de Textos Codex <sup>3</sup>	Falta de concordancia	21 de junio de 2012
17	RTCA 67.01.07:10 Etiquetado general de los alimentos previamente envasados (pre envasados)	x		El Reglamento declara: CODEX STAN 1-1985 (Rev. 1-1991 y enmendada en su 23°, 24°, 26°, 28°, 31° Y 33° períodos de sesiones 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 Y 2010)	Concordancia parcial	21 de junio de 2012
				Actualmente: CXS 1-1985 Norma general para el etiquetado de los alimentos pre envasados		
				Última revisión: 2018		Última actualización: 28 de septiembre de 2016

<sup>3</sup> El RTCA 65.05.52:11 Productos utilizados en alimentación animal y establecimientos. Requisitos de registro sanitario y control, hace mención al Codex Alimentarius como recurso bibliográfico y de referencia, a pesar de esto no declara ningún documento Codex específico, por lo que se determinó que no hace uso de Textos Codex y el uso de Textos Codex en el reglamento se ha declarado como “falta de concordancia”

**REGLAMENTOS TÉCNICOS CENTROAMERICANOS  
(RTCA)**

No	Nombre y código del Reglamento	¿Hace uso de Textos Codex?		Nombre del Texto Codex utilizado y año de última revisión	uso del Texto Codex en el Reglamento	Fecha de publicación en el Diario Oficial y actualizaciones
		SI	NO			
18	RTCA 67.01.60:10 Etiquetado nutricional de productos alimenticios pre envasados para consumo humano para la población a partir de 3 años de edad	x		El Reglamento refiere en el numeral 8, Correspondencia a la Norma CODEX STAN 146-1985. Norma general de etiquetado y declaración de propiedades de los alimentos pre envasados para regímenes especiales.	Referencia	23 de diciembre de 2011
				Actualmente: CXS 146-1985 Norma general de etiquetado y declaración de propiedades de los alimentos para regímenes especiales		
				Última revisión: 2009		
				El Reglamento refiere en el numeral 8, Correspondencia, a la Directriz CAC/GL 2-1985 (Rev.1-1993) Directrices sobre etiquetado nutricional	Referencia	
Actualmente: CXG 2-1985 Directrices sobre etiquetado nutricional						
				Última revisión: 2017		

**REGLAMENTOS TÉCNICOS CENTROAMERICANOS  
(RTCA)**

No	Nombre y código del Reglamento	¿Hace uso de Textos Codex?		Nombre del Texto Codex utilizado y año de última revisión	uso del Texto Codex en el Reglamento	Fecha de publicación en el Diario Oficial y actualizaciones
		SI	NO			
				<p>El Reglamento refiere en el numeral 8, Correspondencia CAC/GL 09-1987 Rev.1991. Principios Generales para la Adición de Nutrientes Esenciales a los Alimentos.</p> <p>Actualmente: CXG 9-1987 Principios Generales para la Adición de Nutrientes Esenciales a los Alimentos</p> <p>Última revisión: 2015</p>	Referencia	
				<p>El Reglamento refiere en el numeral 8, Correspondencia, a la Directriz CAC/GL 23-1997 Lineamientos para el uso de declaraciones nutricionales</p> <p>Actualmente: CXG 23-1997 Lineamientos para el uso de declaraciones nutricionales y saludables</p> <p>Última revisión: 2013</p>	Referencia	

**REGLAMENTOS TÉCNICOS CENTROAMERICANOS  
(RTCA)**

No	Nombre y código del Reglamento	¿Hace uso de Textos Codex?		Nombre del Texto Codex utilizado y año de última revisión	uso del Texto Codex en el Reglamento	Fecha de publicación en el Diario Oficial y actualizaciones
		SI	NO			
				El Reglamento refiere, dentro de las referencias del Anexo G, Declaraciones de propiedades saludables, a la Norma del Codex para las leches fermentadas (CODEX STAN 243-2003: Revisión 2010 Actualmente: CXS 243-2003 Norma para leches fermentadas Última revisión: 2018	Referencia	Última actualización: 21 de junio de 2012
19	RTCA 67.06.55:09 Buenas prácticas de higiene para alimentos no procesados y semiprocados	x		El Reglamento declara: CAC/RCP-1-1969. Rev. 4-2003. Código Internacional de Prácticas Recomendado principios generales de higiene de los alimentos Actualmente: CXC 1-1969 Principios generales de higiene de los alimentos Última revisión: 2003	Concordancia parcial	23 de diciembre de 2011

**REGLAMENTOS TÉCNICOS CENTROAMERICANOS  
(RTCA)**

No	Nombre y código del Reglamento	¿Hace uso de Textos Codex?		Nombre del Texto Codex utilizado y año de última revisión	uso del Texto Codex en el Reglamento	Fecha de publicación en el Diario Oficial y actualizaciones
		SI	NO			
20	RTCA 65.05.51:08 Medicamentos veterinarios y productos afines. Requisitos de registro sanitario y control	x		El Reglamento refiere en el numeral 17, Metodologías analíticas y especificaciones de calidad, que los Estados Parte reconocerán los Límites Máximos de Residuos (LMR) de medicamentos veterinarios en su orden de prioridad, siendo el primero en la lista el Codex Alimentarius <sup>4</sup>	Concordancia parcial <sup>5</sup>	24 de enero de 2011
				Actualmente: Los Límites Máximos de Residuo (LMR) de Medicamentos Veterinarios del Codex se encuentran disponibles en el documento CXM 2 Límites máximos de residuos (LMR) y recomendaciones sobre la gestión de riesgos (RGR) para residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos		
				Última revisión: 2018		

<sup>4</sup>Aunque el RTCA no cita el documento CXM 2, el Reglamento establece en el Numeral 17, Metodologías Analíticas y Especificaciones de Calidad, menciona que se aplicarán como referencia las metodologías de inocuidad, control y calidad del Codex Alimentarius, reconociendo los LMR establecidos por el Codex Alimentarius como primera prioridad.

<sup>5</sup> El Reglamento no declara correspondencia con una Norma Internacional como tal, los Estados parte donde el Reglamento es aplicable reconocen a totalidad los LMR que establece Codex, según numeral 17, Metodologías Analíticas y Especificaciones de Calidad y se considera concordancia parcial ya que el Reglamento considera LMR establecidos por el Codex Alimentarius como primera prioridad y en caso no disponga de LMR establecidos, se considerarán los de otras organizaciones pertinentes, según requiera.

**REGLAMENTOS TÉCNICOS CENTROAMERICANOS  
(RTCA)**

No	Nombre y código del Reglamento	¿Hace uso de Textos Codex?		Nombre del Texto Codex utilizado y año de última revisión	uso del Texto Codex en el Reglamento	Fecha de publicación en el Diario Oficial y actualizaciones
		SI	NO			
				El Reglamento refiere en el Apéndice I del Anexo C, Criterios para la comprobación del período de retiro y/o descarte de medicamentos veterinarios, numeral 5, a la Directriz CAC/GL 71-2009 o el que corresponda a su versión vigente	Referencia	Última actualización: 13 de mayo de 2015
				Actualmente: CXG 71-2009 Directrices para el diseño y la implementación de programas nacionales reglamentarios de aseguramiento de inocuidad alimentaria relacionados con el uso de medicamentos veterinarios en los animales destinados a la producción de alimentos		
				Última revisión: 2014		
21	RTCA 67.04.48:08 Alimentos y bebidas procesados. Néctares de frutas. Especificaciones	x		El Reglamento declara: Norma general del Codex para zumos (jugos) y néctares de frutas (CODEX STAN 247-2005)	Concordancia parcial	23 de mayo de 2008
				Actualmente: CXS 247-2005 Norma general para los zumos (jugos) y néctares de frutas		

**REGLAMENTOS TÉCNICOS CENTROAMERICANOS  
(RTCA)**

No	Nombre y código del Reglamento	¿Hace uso de Textos Codex?		Nombre del Texto Codex utilizado y año de última revisión	uso del Texto Codex en el Reglamento	Fecha de publicación en el Diario Oficial y actualizaciones
		SI	NO			
				Última revisión: 2005		
22	RTCA 67.04.40:07 Alimentos y bebidas procesados. Grasas y aceites. Especificaciones	x		El Reglamento declara: Norma general para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales CODEX STAN 19-1981 (Rev. 2-1999)	Concordancia parcial	10 de enero de 2008
				Actualmente: CXS 19-1981 Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales		
				Última revisión: 2019		
				El Reglamento declara: Norma para margarina CODEX STAN 32-1981 (Rev1 1989) <sup>6</sup>	Concordancia parcial	
				Actualmente: CXS 256-2007 Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar		
				Última revisión: 2019		

<sup>6</sup> Se identificó que en el décimo noveno período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC), se solicitó al Comité del Codex Alimentarius de Grasas y Aceites (CCFO) en preparar una norma o de directrices de base más amplia que comprendieran todas las emulsiones para untar. (Comisión Mixta FAO/OMS del Codex Alimentarius 1991)

El CCFO reconoció la necesidad de sustituir las normas vigentes del Codex para la margarina y la minarina que eran demasiado restrictivas. (Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias Comisión del Codex Alimentarius 1999). Dicho trabajo se remitió por el CCFO a la CAC para ser examinado y aprobado en su 23° período de sesiones, posteriormente revisado en 2007, 2009 y enmendada en 2017 y 2019.

La Norma CODEX STAN 32-1981 se deroga por la Norma CXS 256-2007 Norma para Grasas Para Untar y Mezclas de Grasas para Untar. Las disposiciones para Margarina se encuentran presentes en dicha norma.

**REGLAMENTOS TÉCNICOS CENTROAMERICANOS  
(RTCA)**

No	Nombre y código del Reglamento	¿Hace uso de Textos Codex?		Nombre del Texto Codex utilizado y año de última revisión	uso del Texto Codex en el Reglamento	Fecha de publicación en el Diario Oficial y actualizaciones
		SI	NO			
				El Reglamento declara: Norma para aceites vegetales especificados CODEX STAN 210 (Rev. 2003,2005)	Concordancia parcial	
				Actualmente: CXS 210-1999 Norma para aceites vegetales especificados		
				Última revisión: 2019		
23	RTCA 67.01.15:07 Harinas. Harina de trigo fortificada. Especificaciones	x		El Reglamento declara: Norma del Codex para la harina de trigo. CODEX STAN 152-1985 (Rev. 1-1995)	Concordancia parcial	24 de agosto de 2007
				Actualmente: CXS 152-1985 Norma para la harina de trigo		
				Última revisión: 2019		
				El Reglamento refiere en el numeral 4.4.1, al Código Internacional de Prácticas Recomendado – Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969. Rev. 3-1997 enmendado en 1999)	Referencia	
Actualmente: CXC 1-1969 Principios generales de higiene de los alimentos						
				Última revisión: 2003		

**REGLAMENTOS TÉCNICOS CENTROAMERICANOS  
(RTCA)**

No	Nombre y código del Reglamento	¿Hace uso de Textos Codex?		Nombre del Texto Codex utilizado y año de última revisión	uso del Texto Codex en el Reglamento	Fecha de publicación en el Diario Oficial y actualizaciones
		SI	NO			
24	RTCA 67.01.30:06 Alimentos procesados. Procedimiento para otorgar la licencia sanitaria a fábricas y bodegas		x	No hace uso de Textos Codex	Falta de concordancia	27 de octubre de 2006
25	RTCA 67.01.31:07 Alimentos procesados. Procedimiento para otorgar el registro sanitario y la inscripción sanitaria		x	No hace uso de Textos Codex	Falta de concordancia	10 de enero de 2008
						Última actualización: 15 de enero de 2014
26	RTCA 67.01.32:06 Requisitos para la importación de alimentos procesados con fines de exhibición y degustación		x	No hace uso de Textos Codex	Falta de concordancia	27 de octubre de 2006
27	RTCA 67.01.33:06 Industria de alimentos y bebidas procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios generales	x		El Reglamento declara: CAC/RCP-1-1969. Rev. 4-2003. Código Internacional de Prácticas Recomendado de principios generales de higiene de los alimentos	Concordancia parcial	27 de octubre de 2006
				Actualmente: CXC 1-1969 Principios generales de higiene de los alimentos		
				Última revisión: 2003		

**REGLAMENTOS TÉCNICOS CENTROAMERICANOS  
(RTCA)**

No	Nombre y código del Reglamento	¿Hace uso de Textos Codex?		Nombre del Texto Codex utilizado y año de última revisión	uso del Texto Codex en el Reglamento	Fecha de publicación en el Diario Oficial y actualizaciones
		SI	NO			
28	RTCA 01.01.11:06 Cantidad de producto en pre empacados		x	No hace uso de Textos Codex	Falta de concordancia	12 de septiembre de 2006
						Última actualización: 21 de junio de 2012
<b>TOTAL</b>		<b>22</b>	<b>6</b>			

*Fuente: CODEX ALIMENTARIUS [34 p.1; 36 p.1; 37 p.1; 38 p.1; 39 p.1; 40 p.1; 41 p.1; 42 p.1; 44 p.1; 45 p.1; 47 p.1; 50 p.1; 51 p.1; 52 p.1; 55 p.1; 56 p.1; 57 p.1; 60 p.1; 65 p.1; 66 p.1; 68 p.1; 72 p.1; 73 p.1; 74 p.1; 75 p.1; 78 p.1; 79 p.1; 81 p.1; 83 p.1; 84 p.1; 85 p.1; 87 p.1] COMIECO [33 pp.1-2; 35 p.5-10; 43 pp.7-47; 46 pp.3-9; 48 pp.8-11; 49 pp.68-69; 53 pp.6-39; 54 pp.5-11; 58 pp.5-11; 59 pp. 6-12; 61 pp.8-11; 62 p.11; 63 p.11; 64 pp.1-10; 67 p.28; 69 pp.5-22; 70 p.1; 71 pp. 19-45; 76 p.6; 77 p. 25-40; 80 p.1; 82 p.1; 86 p.1; 88 pp.6-18; 89 pp.4-12; 90 pp.19-22; 91 p.24; 92 pp.5-13] OSARTEC [32]*

5.1.2 Identificación de Reglamentos Técnicos Salvadoreños, en materia de alimentos vigentes, verificación de las Normas y Textos Afines del Codex Alimentarius que se utilizan, tipificación de uso y registro de actualización de Textos Codex.

A continuación, se presentan los Reglamentos Técnicos Salvadoreños vigentes en materia de alimentos, fecha de publicación en el Diario Oficial, sus revisiones y actualizaciones, así como los Textos del Codex Alimentarius utilizados, el tipo de uso, última revisión, y codificación actual, como se describe en el numeral 4.2 del capítulo IV de este documento.

Tabla 13 Matriz de identificación de Reglamentos Técnicos Salvadoreños en materia de alimentos y uso de Textos Codex

<b>REGLAMENTOS TÉCNICOS SALVADOREÑOS (RTS)</b>						
No	Nombre y código del Reglamento	¿Hace uso de Textos Codex?		Nombre del Texto Codex utilizado	Uso del Texto Codex en el Reglamento	Fecha de publicación en el Diario Oficial y actualizaciones
		SI	NO			
1	RTS 65.05.01:19 Vigilancia epidemiológica, prevención y control de la Encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB) y otras Encefalopatías Espongiformes Transmisibles		x	No hace uso de Textos Codex	Falta de concordancia	9 de junio de 2020
2	RTS 65.04.01:18 Mataderos. Sacrificio y faenado de animales de abasto. Requisitos sanitarios		x	No hace uso de Textos Codex	Falta de concordancia	24 de julio de 2019.
3	RTS 67.08.01:18 Café. Café verde (café oro). Requisitos de calidad.		x	No hace uso de Textos Codex	Falta de concordancia	10 de junio de 2019

**REGLAMENTOS TÉCNICOS SALVADOREÑOS  
(RTS)**

No	Nombre y código del Reglamento	¿Hace uso de Textos Codex?		Nombre del Texto Codex utilizado	Uso del Texto Codex en el Reglamento	Fecha de publicación en el Diario Oficial y actualizaciones
		SI	NO			
4	RTS 67.01.03:17 Productos pesqueros. Pescado seco salado. Especificaciones	x		El Reglamento declara: Normativa CODEX STAN 167-1989. Norma para pescado salado y pescado seco salado de la familia Gadidae	Concordancia parcial	18 de julio de 2018
				Actualmente: CXS 167-1989 Norma para pescado salado y pescado seco salado de la familia Gadidae		
				Última revisión: 2018		
				El Reglamento refiere en el numeral 5.3.1, Especificaciones fisicoquímicas y en el numeral 7, Documentos de referencia, a la norma CODEX STAN 193-1995 y sus revisiones	Referencia	
Actualmente: CXS 193-1995 Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos						
				Última revisión: 2019		
5	RTS 67.02.02:16 Productos avícolas. Faenado e inspección		x	No hace uso de Textos Codex	Falta de concordancia	6 de abril de 2019

**REGLAMENTOS TÉCNICOS SALVADOREÑOS  
(RTS)**

No	Nombre y código del Reglamento	¿Hace uso de Textos Codex?		Nombre del Texto Codex utilizado	Uso del Texto Codex en el Reglamento	Fecha de publicación en el Diario Oficial y actualizaciones
		SI	NO			
6	RTS 67.02.01:16 Productos avícolas. Carne de aves de la especie Gallus Gallus beneficiadas listas para cocinar enteras, cortes y sus menudos. Especificaciones.	x		El Reglamento refiere en el numeral 5.3.2, Residuos de productos químicos y biológicos, a los Límites Máximos de medicamentos veterinarios del Codex en su versión vigente	Referencia	6 de abril de 2018
				Actualmente: Los Límites Máximos de Residuo (LMR) de Medicamentos Veterinarios del Codex se encuentran disponibles en el documento CXM 2 Límites máximos de residuos (LMR) y recomendaciones sobre la gestión de riesgos (RGR) para residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos		
				Última revisión: 2018		
				El Reglamento refiere en el numeral 6.3.1, Análisis fisicoquímicos, a los métodos de análisis y muestreo del Codex Alimentarius en su versión vigente.	Referencia	

**REGLAMENTOS TÉCNICOS SALVADOREÑOS  
(RTS)**

No	Nombre y código del Reglamento	¿Hace uso de Textos Codex?		Nombre del Texto Codex utilizado	Uso del Texto Codex en el Reglamento	Fecha de publicación en el Diario Oficial y actualizaciones
		SI	NO			
				Actualmente: CXS 234-1999 Métodos de análisis y muestreo recomendados  Última revisión: 2019		
				El Reglamento refiere en el numeral 7, Documentos de referencia, al Código Internacional de Prácticas Recomendado Principios Generales de Higiene de los Alimentos CAC/RPC 1-1969, Rev. 4 (2003)	Referencia	
				Actualmente: CXC 1-1969 Principios generales de higiene de los alimentos  Última revisión: 2003		
7	RTS 13.02.01:14 Agua. Agua de consumo humano. Requisitos de calidad e inocuidad.		x	No hace uso de Textos Codex	Falta de concordancia	4 de abril de 2018

**REGLAMENTOS TÉCNICOS SALVADOREÑOS  
(RTS)**

No	Nombre y código del Reglamento	¿Hace uso de Textos Codex?		Nombre del Texto Codex utilizado	Uso del Texto Codex en el Reglamento	Fecha de publicación en el Diario Oficial y actualizaciones
		SI	NO			
8	RTS 67.06.01:13 Fortificación de alimentos. Especificaciones (azúcar, sal, harina de maíz nixtamalizado y pastas alimenticias)	x		El Reglamento declara: Principios generales para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos CAC/GL 9-1987. Revisión: 2015	Concordancia parcial	11 de mayo de 2017
				Actualmente: CXG 9-1987 Principios generales para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos Última revisión: 2015		
				El Reglamento declara: Norma Codex para la sal de calidad alimentaria CODEX STAN 150-1985 Rev. 1-1997 enmendado en 1-1999, 2-2001, 3-2006.		
				Actualmente: CXS 150-1985 Norma para la sal de calidad alimentaria Última revisión: 2012		
				El Reglamento declara: Norma Codex para los azúcares CODEX STAN 212-1999 (enmienda 2001)	Concordancia parcial	
				Actualmente: CXS 212-1999 Norma para los azúcares		

**REGLAMENTOS TÉCNICOS SALVADOREÑOS  
(RTS)**

No	Nombre y código del Reglamento	¿Hace uso de Textos Codex?		Nombre del Texto Codex utilizado	Uso del Texto Codex en el Reglamento	Fecha de publicación en el Diario Oficial y actualizaciones
		SI	NO			
				Última revisión: 2019 El Reglamento declara: Norma Codex para la harina integral de maíz CODEX STAN 154-1985 Rev.1995 Actualmente: CXS 154-1985 Norma para la harina integral de maíz Última revisión: 2019	Concordancia parcial	
9	RTS 67.01.01:13 Productos pesqueros. Buenas Prácticas de Manufactura y criterios microbiológicos aplicables a productos de la pesca y acuicultura.	x		El Reglamento refiere en el numeral 6, Documentos de Referencia, al Código de Prácticas para el pescado y los productos pesqueros (CAC/RCP 52-2003) Actualmente: CXC 52-2003 Código de Prácticas para el pescado y productos pesqueros Última revisión: 2016	Referencia	05 de octubre de 2015
10	RTS 65.03.01:14 Buenas prácticas apícolas en la producción de miel de abejas		x	No hace uso de Textos Codex	Falta de concordancia	10 de julio de 2015
11	RTS 67.05.01:13 Inspección sanitaria de la carne porcina		x	No hace uso de Textos Codex	Falta de concordancia	24 de julio de 2014.

**REGLAMENTOS TÉCNICOS SALVADOREÑOS  
(RTS)**

No	Nombre y código del Reglamento	¿Hace uso de Textos Codex?		Nombre del Texto Codex utilizado	Uso del Texto Codex en el Reglamento	Fecha de publicación en el Diario Oficial y actualizaciones
		SI	NO			
12	RTS 67.04.01:13 Buenas prácticas agrícolas de frutas y hortalizas	x		El Reglamento refiere en el numeral 7, Documentos de Referencia, al Código de Prácticas de higiene de para las frutas y hortalizas frescas CAC/RCP 53-2003.	Referencia	4 de julio de 2014.
				Actualmente: CXC 53-2003 Código de Prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas		
				Última revisión: 2017		
13	RTS 65.02.01:13 Límites máximos de residuos de plaguicidas químicos en frutas y hortalizas para producción nacional e importación	x		El Reglamento declara en el numeral 7, Documentos de referencia, tener concordancia con Residuos de plaguicidas en alimentos del Codex <sup>7</sup>	Concordancia parcial	24 abril de 2014.
				Actualmente: Límites Máximos de Residuos (LMR) de plaguicidas en alimentos y los Límites Máximos para residuos extraños disponibles en la base de datos en línea del Codex		

<sup>7</sup> La Base de Datos en Línea que ofrece el Codex Alimentarius, dispone Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas (LMR) y Límites Máximos de Residuos Extraños (LMRE) que han sido adoptados hasta la 42ª reunión de la Comisión del Codex Alimentarius (2019). Los LMR y LMRE no figuran como un documento como tal, sino que están dispuestos en una plataforma en línea, de acuerdo a un índice de plaguicidas y sus clases funcionales.

**REGLAMENTOS TÉCNICOS SALVADOREÑOS  
(RTS)**

No	Nombre y código del Reglamento	¿Hace uso de Textos Codex?		Nombre del Texto Codex utilizado	Uso del Texto Codex en el Reglamento	Fecha de publicación en el Diario Oficial y actualizaciones
		SI	NO			
				Última revisión: 2019		
<b>14</b>	RTS 65.01.01:13 Reglamento para la producción, procesamiento, comercialización y certificación de productos orgánicos		<b>x</b>	No hace uso de Textos Codex	Falta de concordancia	diciembre de 2013
<b>TOTAL</b>		<b>6</b>	<b>8</b>			

*Fuente: Codex Alimentarius [37 p.1; 38 p.1; 39 p.1; 73 p.1; 78 p.1; 97 p.1; 102 p.1; 103 p.1; 104 p.1; 106 p.1; 110 p.1] OSARTEC [32; 93 pp.4-20; 94 pp.3-43; 95 pp.6-15; 96 pp.1-10; 98 pp.3-17; 99 pp.2-9; 100 pp.3-20; 101 pp.3-22; 105 pp.3-7; 107 pp.3-13; 108 pp.2-49; 109 pp.3-31; 111 p.5; 112 pp.4-26]*

5.1.3 Identificación de Normas Salvadoreñas Obligatorias en materia de alimentos vigentes, verificación de las Normas y Textos Afines del Codex Alimentarius que se utilizan, tipificación de uso y registro de actualización de Textos Codex.

A continuación, se presentan las Normas Salvadoreñas Obligatorias vigentes en materia de alimentos, fecha de publicación en el Diario Oficial, sus revisiones y actualizaciones, así como los Textos del Codex Alimentarius utilizados, el tipo de uso, última revisión, y codificación actual, como se describe en el numeral 4.2 del capítulo IV de este documento.

Tabla 14 Matriz de identificación de Normas Salvadoreñas Obligatorias en materia de alimentos y uso de Textos Codex

Normas Salvadoreñas Obligatorias (NSO)						
No	Nombre y código de la Norma	¿Hace uso de Textos Codex?		Nombre del Texto Codex utilizado	Uso del Texto Codex en la Norma	Fecha de publicación en el Diario Oficial
		SI	NO			
1	NSO 67.32.01:08 Valores y métodos de toma de muestras para el control oficial de los niveles de plomo, cadmio, mercurio y estaño inorgánico y se fija el contenido máximo de cada uno en determinados productos pesqueros.		x	No hace uso de Textos Codex	Falta de concordancia	23 de marzo de 2009
2	NSO 67.62.01:09 Salsas y aderezos. Mayonesa. Especificaciones	x		La Norma refiere en el numeral 13, Etiquetado, a la Directriz del Codex CAC/GL 2-1985 Directrices del Codex Alimentarius sobre etiquetado nutricional, en su última actualización Actualmente: CXG 2-1985 Directrices sobre etiquetado nutricional Última revisión: 2017	Referencia	18 de junio de 2010

Normas Salvadoreñas Obligatorias (NSO)						
No	Nombre y código de la Norma	¿Hace uso de Textos Codex?		Nombre del Texto Codex utilizado	Uso del Texto Codex en la Norma	Fecha de publicación en el Diario Oficial
		SI	NO			
				La Norma refiere en el numeral 14.1, Normas de referencia, a la Norma del Codex para la mayonesa CODEX STAN 168-1969 <sup>8</sup>	Referencia	
				Revocada		
				La Norma refiere en el numeral 14.2, Normas que deben consultarse, al Código Internacional de Prácticas de higiene para los huevos y productos de huevo	Referencia	
				Actualmente: CXC 15-1976 Código de Prácticas de higiene para los huevos y los productos del huevo		
				Última revisión: 2007		
				La Norma refiere en el numeral 14.2, Normas que deben consultarse, al Código de Prácticas de higiene para especias y plantas aromáticas desecadas <sup>9</sup>	Referencia	

<sup>8</sup> La Comisión del Codex Alimentarius en su 26º período de sesiones convino suspender el trabajo relativo a la Norma para la mayonesa, esto se especifica en el párrafo 9, página 5 de ALINORM 03/19. Por lo tanto, se le adjudica a esta Norma del Codex el estatus de revocada.

<sup>9</sup> El Comité del Codex sobre higiene de los alimentos convino solicitar en la conclusión “a” del numeral 40, del informe de la 47ª reunión (REP16/FH), que el Código de prácticas de higiene para especias y hierbas aromáticas

Normas Salvadoreñas Obligatorias (NSO)						
No	Nombre y código de la Norma	¿Hace uso de Textos Codex?		Nombre del Texto Codex utilizado	Uso del Texto Codex en la Norma	Fecha de publicación en el Diario Oficial
		SI	NO			
				<p>Actualmente: CXC 75-2015</p> <p>Código de Prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad (Anexo III)</p> <p>Última revisión: 2015</p>		
3	NSO 67.53.01:07 Frutas y hortalizas frescas. Limón p <sup>er</sup> sico. Especificaciones y técnicas de inocuidad	x		La Norma declara: Norma CODEX STAN 213-1999. Emd 3-2005	Concordancia parcial	26 de octubre de 2007
				Actualmente: CXS 213-1999 Norma para la lima limón		
				Última revisión: 2011		
				La Norma refiere en el numeral 14, Higiene, a los Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev.4-2003) en su versión vigente	Referencia	
Actualmente: CXC 1-1969 Principios generales de higiene de los alimentos						
				Última revisión: 2003		

desecadas, sea revocado debido a su inclusión como anexo al Código de Prácticas de higiene de alimentos con bajo contenido de humedad. Esta solicitud fue aprobada en el informe del 39° período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius por lo que ahora corresponde al mismo.

Normas Salvadoreñas Obligatorias (NSO)						
No	Nombre y código de la Norma	¿Hace uso de Textos Codex?		Nombre del Texto Codex utilizado	Uso del Texto Codex en la Norma	Fecha de publicación en el Diario Oficial
		SI	NO			
				La Norma refiere en el numeral 14, Higiene, al Código de Prácticas de higiene para frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 53-2003) en su versión vigente	Referencia	
				Actualmente: CXC 53-2003 Código de Prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas		
				Última revisión: 2017		
4	NSO 67.45.02:06 Pupusas de maíz crudas y pre cocidas congeladas. Especificaciones	x		La Norma refiere en el numeral 5.1.1, Aditivos alimentarios, y en el numeral 11.1, a la Norma general del Codex para aditivos alimentarios CXS 192 7ª revisión 2006	Referencia	16 de octubre de 2007
				Actualmente: CXS 192-1995 Norma general para aditivos alimentarios		
				Última revisión: 2019		
				La Norma refiere en el numeral 7, Muestreo, y en el numeral 11.1, Normas que deben consultarse, a los Planes de Muestreo para Alimentos Pre envasados (CAC/RM 42-1969) <sup>10</sup>	Referencia	

<sup>10</sup> En el informe de la 25ª reunión del Comité del Codex Alimentarius sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras, celebrada en el año 2004, con código ALINORM 04/27/23, en el párrafo 25 perteneciente a la Sección “Estado de

**Normas Salvadoreñas Obligatorias  
(NSO)**

No	Nombre y código de la Norma	¿Hace uso de Textos Codex?		Nombre del Texto Codex utilizado	Uso del Texto Codex en la Norma	Fecha de publicación en el Diario Oficial
		SI	NO			
				Actualmente: CXG 50-2004 Directrices generales sobre muestreo Última revisión: 2004		
				La Norma refiere en el numeral 11.1, Normas que deben consultarse, a las Directrices del Codex Alimentarius sobre etiquetado nutricional	Referencia	
				Actualmente: CXG 2-1985 Directrices sobre etiquetado nutricional Última revisión: 2017		
				La Norma refiere en el numeral 11.1, Normas que deben consultarse, a los principios generales de higiene de los Alimentos	Referencia	
				Actualmente: CXC 1-1969 Principios generales de higiene de los alimentos Última revisión: 2003		

tramitación del Proyecto de Directrices Generales sobre Muestreo” se acordó que las Directrices Generales sobre muestreo, una vez aprobadas reemplazarán a los Planes de Muestreo para Alimentos Pre envasados

Normas Salvadoreñas Obligatorias (NSO)						
No	Nombre y código de la Norma	¿Hace uso de Textos Codex?		Nombre del Texto Codex utilizado	Uso del Texto Codex en la Norma	Fecha de publicación en el Diario Oficial
		SI	NO			
5	NSO 67.38.03:05 Jalea real. Especificaciones	x		La Norma refiere en el numeral 7, Muestreo, a los Planes de Muestreo para Alimentos Pre envasados (CAC/RM 42-1969) Volumen XIII	Referencia	21 de marzo de 2006
				Actualmente: CXG 50-2004 Directrices generales sobre muestreo		
				Última revisión: 2004		
6	NSO 67.38.02:05 Preparados alimenticios con miel de abejas. Especificaciones	x		La Norma refiere en el numeral 6.1, Composición, y en el numeral 10.1, Normas que deben consultarse, a la norma CODEX STAN 192-1995, Rev. 3-2001 Norma general para aditivos alimentarios	Referencia	30 de agosto de 2005
				Actualmente: CXS 192-1995 Norma general para los aditivos alimentarios		
				Última revisión: 2019		
				La Norma refiere en el numeral 7.1, Planes de muestreo, y en el numeral 10.1, Normas que deben consultarse, a los Planes de muestreo para alimentos pre envasados (CAC/RM 42-1995) Volumen XIII	Referencia	

Normas Salvadoreñas Obligatorias (NSO)						
No	Nombre y código de la Norma	¿Hace uso de Textos Codex?		Nombre del Texto Codex utilizado	Uso del Texto Codex en la Norma	Fecha de publicación en el Diario Oficial
		SI	NO			
				Actualmente: CXG 50-2004 Directrices generales sobre muestreo Última revisión: 2004		
7	NSO 67.19.01:08 Miel de abejas. Especificaciones	x		La Norma declara: Norma CODEX STAN 12-1981, Rev. 2001	Concordancia parcial	14 de enero de 2009
				Actualmente: CXS 12-1981 Norma para la miel		
				Última revisión: 2019		
				La Norma refiere en el numeral 7.1, Planes de muestreo, a las Directrices generales sobre muestreo CAC/GL 50-2004	Referencia	
Actualmente: CXG 50-2004 Directrices generales sobre muestreo Última revisión: 2004						
8	NSO 67.32.05:08 Aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes aplicados a los productos pesqueros		x	No hace uso de Textos Codex	Falta de concordancia	23 de marzo de 2009
9	NSO 67.32.04:03 Normas mínimas de higiene aplicables a los productos de la pesca obtenidos a bordo de determinados buques pesqueros		x	No hace uso de Textos Codex	Falta de concordancia	28 de noviembre de 2003

Normas Salvadoreñas Obligatorias (NSO)						
No	Nombre y código de la Norma	¿Hace uso de Textos Codex?		Nombre del Texto Codex utilizado	Uso del Texto Codex en la Norma	Fecha de publicación en el Diario Oficial
		SI	NO			
10	NSO 67.32.07:10 Productos pesqueros. Productos de la pesca venenosos	x		La Norma refiere en el numeral 7.1, Normas que deben consultarse, al Código de Prácticas para el pescado y los productos pesqueros aprobada por la comisión del Codex Alimentarius (CAC/RCP 52-2003)	Referencia	01 de octubre de 2010
				Actualmente: CXC 52-2003 Código de Prácticas para el pescado y los productos pesqueros		
				Última revisión: 2016		
11	NSO 67.32.06:09 Productos pesqueros. Evaluación sensorial de la frescura de productos de la pesca	x		La Norma refiere en el numeral 5.1, Documentos de referencia, al Código de Prácticas para el pescado y los productos pesqueros. Primera edición. OMS-FAO 2009	Referencia	1 de octubre de 2010
				Actualmente: CXC 52-2003 Código de Prácticas para el pescado y los productos pesqueros		
				Última revisión: 2016		
12	NSO 67.32.03:03 Modalidades del control visual para detectar parásitos en los productos de la pesca		x	No hace uso de Textos Codex	Falta de concordancia	28 de noviembre de 2003

Normas Salvadoreñas Obligatorias (NSO)						
No	Nombre y código de la Norma	¿Hace uso de Textos Codex?		Nombre del Texto Codex utilizado	Uso del Texto Codex en la Norma	Fecha de publicación en el Diario Oficial
		SI	NO			
13	NSO 67.32.02:08 Valores límites de Nitrógeno Básico Volátil Total NBVT e histamina de determinadas categorías de productos pesqueros y los métodos de análisis que deben utilizarse. Primera actualización		x	No hace uso de Textos Codex	Falta de concordancia	23 de marzo de 2009
14	NSO 67.31.03:04 Estándares de calidad. Café soluble instantáneo		x	No hace uso de Textos Codex	Falta de concordancia	05 de enero de 2005
15	NSO 67.31.02:04 Estándares de calidad. Café tostado en grano y Café tostado y molido		x	No hace uso de Textos Codex	Falta de concordancia	06 de enero de 2005
16	NSO 67.30.01:04 Productos de panadería. Clasificación y especificaciones del pan dulce		x	No hace uso de Textos Codex	Falta de concordancia	13 de diciembre de 2004
17	NSO 67.18.01:01 Productos alimenticios. Bebidas no carbonatadas sin alcohol. Especificaciones	x		La Norma refiere en el numeral 7.1.2, Plan de muestreo 2, a los Planes de muestreo para alimentos pre envasados del Codex Alimentarius FAO/OMS (CAC/RM 42-1969) Volumen XIII	Referencia	10 de diciembre de 2002

Normas Salvadoreñas Obligatorias (NSO)						
No	Nombre y código de la Norma	¿Hace uso de Textos Codex?		Nombre del Texto Codex utilizado	Uso del Texto Codex en la Norma	Fecha de publicación en el Diario Oficial
		SI	NO			
				Actualmente: CXG 50-2004 Directrices generales sobre muestreo Última revisión: 2004		
				La Norma refiere en el Anexo (Informativo), a los zumos (jugos) de fruta y productos afines, Volumen 6 del Codex Alimentarius Actualmente: CXS 247-2005 Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas Última revisión: 2005	Referencia	
18	NSO 34083:95 Harina de trigo. Especificaciones	x		La Norma declara: Norma CODEX STAN 152-1985 (enmendada en 1991)	Concordancia parcial	7 de marzo de 1996
				Actualmente: CXS 152-1985 Norma para la harina de trigo		
				Última revisión: 2019		
				La Norma declara: Etiquetado de productos alimenticios para el consumo humano CODEX STAN 1-1985 Rev. 1-1991	Concordancia parcial	
Actualmente: CXS 1-1985 Norma general para el etiquetado de los alimentos pre envasados Última revisión: 2018						

Normas Salvadoreñas Obligatorias (NSO)						
No	Nombre y código de la Norma	¿Hace uso de Textos Codex?		Nombre del Texto Codex utilizado	Uso del Texto Codex en la Norma	Fecha de publicación en el Diario Oficial
		SI	NO			
				La Norma declara: Harinas de origen vegetal muestreo Codex CX/MAS enero 1994 <sup>11</sup>	Concordancia parcial	
				Actualmente: CXS 234-1999 Métodos de análisis y muestreo recomendados		
				Última revisión: 2019		
				La Norma declara: Aditivos alimentarios permitidos para consumo humano Codex V-1-1991 <sup>12</sup>	Concordancia parcial	
				Actualmente: CXS 192-1995 Norma general para los aditivos alimentarios		
				Última revisión: 2019		
19	NSO 67.02.13:98 Carnes y productos cárnicos. Embutidos crudos y cocidos	x		La Norma refiere en el numeral 5.1.2.3, Condimentación y especias, a la norma CODEX STAN 19-1981	Referencia	10 de agosto de 1999
				Actualmente: CXS 19-1981 Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por las normas individuales		

<sup>11</sup> La NSO hace referencia a consultar Norma CODEX CX/MAS, enero 1994, referente a Muestreo, actualmente la Norma del Codex Alimentarius que hace referencia a Muestreo es la CXS 234-1999, que responde a Métodos de Análisis y de Muestreo Recomendados, en las páginas 4-6 se enlistan los métodos de muestreo para Harinas de Trigo.

<sup>12</sup> Respecto a Aditivos la NSO enlista como Norma de consulta, el documento, Aditivos Alimentarios Permitidos para Consumo Humano (CODEX V-1-1991). Actualmente las disposiciones referentes a Aditivos Alimentarios se rigen por la Norma General de Aditivos Alimentarios (NGAA) CXS 192-1995, en los cuadros I, II y III de dicha norma se enlistan los aditivos alimentarios para la Categoría de Alimentos (CA) 06.2.1 Harinas

Normas Salvadoreñas Obligatorias (NSO)						
No	Nombre y código de la Norma	¿Hace uso de Textos Codex?		Nombre del Texto Codex utilizado	Uso del Texto Codex en la Norma	Fecha de publicación en el Diario Oficial
		SI	NO			
				Última revisión: 2019		
				La Norma refiere en el numeral 5.1.2.5.2, Harinas de origen vegetal, a la Norma CODEX STAN 154-1985. Rev. 1-1995. Harina integral de maíz	Referencia	
				Actualmente: CXS 154-1985 Norma para la harina integral de maíz		
				Última revisión: 2019		
				La Norma refiere en el numeral 5.1.2.5.2, Harinas de origen vegetal, a la Norma CODEX STAN 155-1985. Rev. 1-1995. Harina y sémola de maíz sin germen	Referencia	
				Actualmente: CXS 155-1985 Norma para la harina y la sémola de maíz sin germen		
				Última revisión: 2019		
				La Norma refiere en el numeral 5.1.2.7.2, Azúcar (Sacarosa), a la Norma CODEX STAN 4-1981 Azúcar blanco <sup>13</sup>	Referencia	

<sup>13</sup> En la Norma CXS 212-1999, Norma para los azúcares, en el superíndice 1 se declara que esta Norma reemplaza a las Normas para el azúcar blanco, la dextrosa anhidra y la dextrosa mono hidrato, por lo que para las tres Normas del Codex referentes a azúcares declaradas en esta NSO (CODEX STAN 4-1981, CODEX STAN 7-1981 y CODEX STAN 8-1991) se reconoce a esta Norma del Codex como su versión actual

**Normas Salvadoreñas Obligatorias  
(NSO)**

No	Nombre y código de la Norma	¿Hace uso de Textos Codex?		Nombre del Texto Codex utilizado	Uso del Texto Codex en la Norma	Fecha de publicación en el Diario Oficial
		SI	NO			
				Actualmente: CXS 212-1999 Norma para los azúcares		
				Última revisión: 2019		
				La Norma refiere en el numeral 5.1.2.7.2, Azúcar (Sacarosa), a la Norma CODEX STAN 7-1981 Dextrosa anhidra	Referencia	
				Actualmente: CXS 212-1999 Norma para los azúcares		
				Última revisión: 2019		
				La Norma refiere en el numeral 5.1.2.7.2, Azúcar (Sacarosa), a la Norma CODEX STAN 8-1991) Dextrosa Mono hidrato	Referencia	
				Actualmente: CXS 212-1999 Norma para los azúcares		
				Última revisión: 2019		
				La Norma refiere en el numeral 6.1, Número de unidades de muestreo, e incluye en el Anexo A, a los Planes de muestreo para alimentos pre envasados del Codex Alimentarius	Referencia	

Normas Salvadoreñas Obligatorias (NSO)						
No	Nombre y código de la Norma	¿Hace uso de Textos Codex?		Nombre del Texto Codex utilizado	Uso del Texto Codex en la Norma	Fecha de publicación en el Diario Oficial
		SI	NO			
				Actualmente: CXG 50-2004 Directrices generales sobre muestreo Última revisión: 2004		
20	NSO 67.01.11:95 Helados y mezclas de helados. Especificaciones	x		La Norma declara: CODEX STAN 137-1981 Helados comestibles y mezclas de helados <sup>14</sup> Revocada	Concordancia parcial	25 de Julio de 1998
21	NSO 67.01.13:05 Estándares de calidad. Norma para el queso cottage y queso cottage de crema	x		La Norma declara: Norma CODEX STAN 16-1968 <sup>15</sup> Actualmente: CXS 273-1968 Norma para el queso cottage Última revisión: 2018	Concordancia parcial	14 de octubre de 2005
22	NSO 67.01.12:95 Mantequilla. Especificaciones	x		La Norma declara: Norma para la mantequilla y la mantequilla de suero A-1(1971) <sup>16</sup> Actualmente: CXS 279-1971 Norma para la mantequilla (manteca) Última revisión: 2018	Concordancia parcial	25 de julio de 1998

<sup>14</sup> Esta norma fue revocada de los Textos del Codex en el 22° período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (1997), por ser innecesaria para el comercio internacional, según ALINORM 97/37, par. 131

<sup>15</sup> La Norma CODEX STAN C-16-1968 Adoptada en 1968 fue modificada, actualmente codificada como CXS 273-1968 y responde a Norma para el Queso Cottage, revisada en 2007, 2010, 2018. Enmendada en 2014, 2016

<sup>16</sup> La norma CODEX STAN A-1-1971 adoptada en 1971 y Revisada en 1999 fue modificada actualmente está codificada como CXS 279-1971 y responde a Norma para la Mantequilla (Manteca). Enmendada en 2003, 2006, 2010, 2018

Normas Salvadoreñas Obligatorias (NSO)						
No	Nombre y código de la Norma	¿Hace uso de Textos Codex?		Nombre del Texto Codex utilizado	Uso del Texto Codex en la Norma	Fecha de publicación en el Diario Oficial
		SI	NO			
23	NSO 67.01.10:08 Productos lácteos. Yogurt. Especificaciones	x		La Norma declara: Norma del Codex para leches fermentadas CODEX STAN 243- 2003	Concordancia parcial	28 de julio de 2009
				Actualmente: CXS 243-2003 Norma para leches fermentadas		
				Última revisión: 2018		
				La Norma refiere en el numeral 6.1.1, Características generales del producto, literal f, a la Norma general del Codex para los Aditivos, CODEX STAN 192-1995. Rev. 9-2008 o en su última edición vigente	Referencia	
				Actualmente: CXS 192-1995 Norma general para los aditivos alimentarios		
Última revisión: 2019						
24	NSO 67.01.09:95 Productos de imitación de la crema de leche. Especificaciones		x	No hace uso de Textos Codex	Falta de concordancia	25 de julio de 1998
25	NSO 67.01.07:95 Leche evaporada entera y leche evaporada descremada	x		La Norma declara: Norma Codex Alimentarius A- 3(1971) “Norma para la leche evaporada y leche evaporada desnatada”	Concordancia total	09 de enero de 1997

Normas Salvadoreñas Obligatorias (NSO)						
No	Nombre y código de la Norma	¿Hace uso de Textos Codex?		Nombre del Texto Codex utilizado	Uso del Texto Codex en la Norma	Fecha de publicación en el Diario Oficial
		SI	NO			
				Actualmente: CXS 281-1971 Norma para las leches evaporadas Última revisión: 2018		
26	NSO 67.01.06:95 Leche condensada entera y leche condensada descremada	x		La Norma declara: Norma Codex Alimentarius A-4(1971) “Norma para la leche condensada y la leche condensada desnatada” Actualmente: CXS 282-1971 Norma para las leches condensadas Última revisión: 2018	Concordancia total	09 de enero de 1997
27	NSO 67.01.02:06 Productos lácteos. Leche de vaca pasteurizada y ultra pasteurizada. Especificaciones	x		La Norma refiere en el numeral 16.3, Normas que deben consultarse, a la Norma general del Codex para el uso de términos lecheros CODEX STAN 206-1999 Actualmente: CXS 206-1999 Norma general para el uso de términos lecheros Última revisión: 1999	Referencia	17 de julio de 2008
28	NSO 67.01.01:06 Productos lácteos. Leche cruda de vaca. Especificaciones	x		La Norma refiere en el numeral 6.4, a los Límites Máximos de medicamentos veterinarios establecidos por el Codex Alimentarius	Referencia	17 de julio de 2008

**Normas Salvadoreñas Obligatorias  
(NSO)**

No	Nombre y código de la Norma	¿Hace uso de Textos Codex?		Nombre del Texto Codex utilizado	Uso del Texto Codex en la Norma	Fecha de publicación en el Diario Oficial
		SI	NO			
				<p>Actualmente: Los Límites Máximos de Residuo (LMR) de Medicamentos Veterinarios del Codex se encuentran disponibles en el documento CXM 2 Límites máximos de residuos (LMR) y recomendaciones sobre la gestión de riesgos (RGR) para residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos</p> <p>Última revisión: 2018</p>		
				<p>La Norma refiere en el numeral 10.3, Normas que deben consultarse, a la Norma general para el uso de términos lecheros CODEX STAN 206-1999</p>	Referencia	
				<p>Actualmente: CXS 206-1999 Norma general para el uso de términos lecheros</p> <p>Última revisión: 1999</p>		

Normas Salvadoreñas Obligatorias (NSO)						
No	Nombre y código de la Norma	¿Hace uso de Textos Codex?		Nombre del Texto Codex utilizado	Uso del Texto Codex en la Norma	Fecha de publicación en el Diario Oficial
		SI	NO			
29	NSO 65.38.01:05 Calidad del polen de las abejas. Especificaciones	x		La Norma refiere en el numeral 7.1, Planes de muestreo, y en el numeral 10.1, Normas que se deben consultar, a los Planes de muestreo para alimentos pre envasados (CAC/RM 42-1969) Volumen XIII	Referencia	30 de agosto de 2005
				Actualmente: CXG 50-2004 Directrices generales sobre muestreo		
				Última revisión: 2004		
30	NSO 13.07.02:08 Agua. Agua envasada	x		La Norma refiere en el numeral 11.3, Referencias bibliográficas, a los Códigos de Prácticas de higiene para las aguas potables embotelladas/ensadas (distintas de las aguas minerales naturales) CAC/RCP 48-2001	Bibliográfico	14 de noviembre de 2008
				Actualmente: CXC 48-2001 Código de Prácticas de higiene para las aguas potables embotelladas/ensadas (distintas de las aguas minerales naturales)		
				Última revisión: 2001		

Normas Salvadoreñas Obligatorias (NSO)						
No	Nombre y código de la Norma	¿Hace uso de Textos Codex?		Nombre del Texto Codex utilizado	Uso del Texto Codex en la Norma	Fecha de publicación en el Diario Oficial
		SI	NO			
				La Norma refiere en el numeral 11.3, Referencias bibliográficas, a la Norma general para las aguas potables embotelladas/ensavasadas (distintas de las aguas minerales naturales) CODEX STAN 227-2001	Bibliográfico	
				Actualmente: CXS 227-2001 Norma general para las aguas potables embotelladas/ensavasadas (distintas de las aguas minerales naturales)		
				Última revisión: 2019		
<b>TOTAL</b>		<b>21</b>	<b>9</b>			

*Fuente: Codex Alimentarius [34 p.1; 38 p.1; 39 p.1; 41 p.1; 42 p.1; 57 p.1; 65 p.1; 75 p.1; 78 p.1; 83 p.1; 87 p.1; 103 p.1; 104 p.1; 106 p.1; 110 p.1; 115 p.1; 116 pp.18-25; 118 p.1; 120 p.1; 124 p.1; 135 p.11; 138 p.1; 142 p.1; 146 p.1; 148 p.1; 153 p.1; 154 p.1] CONACYT [113 pp. 2-13; 114 pp.4-14; 117 pp.4-18; 119 pp.4-10; 121 pp. 4-10; 122 pp.3-8; 123 pp. 4-14; 125 pp.5-13; 126 pp.2-5; 127 pp.3-6; 128 pp.3-22; 129 pp. 3-4; 130 pp. 4-11; 131 pp. 3-12; 132 pp.3-14; 133 pp.3-25; 134 pp.2-11; 136 pp.2-12; 137 pp.4-16; 139 p.2; 140 p.2; 141 p.2; 143 p.3-7; 144 pp.2-6; 145 pp.2-4; 147 pp.2-4; 149 pp.3-12; 150 pp.3-8; 151 pp.4-10; 152 pp.3-29] OSARTEC [32]*

## 5.2 Resultados obtenidos al implementar la Matriz de identificación del marco regulatorio en materia de alimentos y uso de Textos Codex

A continuación, se presentan los resultados consolidados conforme al numeral 4.2.5 del capítulo IV de este documento, posterior a la aplicación de la Matriz de identificación del marco regulatorio en materia de alimentos y uso de Textos Codex, que permitió la recopilación, caracterización y tipificación de la información, como se describe en el numeral 4.2.4 del mismo capítulo.

Tabla 15 Presentación de resultados relativos al marco regulatorio vigente en materia de alimentos y uso de Textos Codex

<b>RESULTADOS RELATIVOS AL MARCO REGULATORIO NACIONAL</b>			
<b>REGULACIÓN DE OBSERVANCIA OBLIGATORIA RELATIVA A ALIMENTOS</b>			
Total, de Reglamentos Técnicos Centroamericanos referentes a alimentos	Total, de Reglamentos Técnicos Salvadoreños referentes a alimentos	Total, de Normas Salvadoreñas Obligatorias referentes a alimentos	
<b>28</b>	<b>14</b>	<b>30</b>	
<b>Total</b>	<b>72</b>		
<b>REGULACIÓN DE OBSERVANCIA OBLIGATORIA RELATIVA A ALIMENTOS QUE UTILIZA TEXTOS CODEX</b>			
Reglamentos Técnicos Centroamericanos	Reglamentos Técnicos Salvadoreños	Normas Salvadoreñas Obligatorias	
<b>22</b>	<b>6</b>	<b>21</b>	
<b>Total</b>	<b>49</b>		
<b>REGULACIÓN DE OBSERVANCIA OBLIGATORIA RELATIVA A ALIMENTOS QUE NO UTILIZA TEXTOS CODEX</b>			
Reglamentos Técnicos Centroamericanos	Reglamentos Técnicos Salvadoreños	Normas Salvadoreñas Obligatorias	
<b>6</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	
<b>Total</b>	<b>23</b>		
<b>RESULTADOS RELATIVOS A NORMAS Y TEXTOS AFINES DEL CODEX ALIMENTARIUS</b>			
<b>TEXTOS DEL CODEX ALIMENTARIUS QUE SE DECLARAN UTILIZADOS EN EL MARCO REGULATORIO VIGENTE RELATIVO A ALIMENTOS</b>			
Normas Generales y de Productos	Directrices	Códigos de Práctica	Límites Máximos de Residuos
<b>32</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>2</b>
<b>Total</b>		<b>52</b>	
<b>TEXTOS DEL CODEX ALIMENTARIUS UTILIZADOS EN EL MARCO REGULATORIO VIGENTE, RELATIVO A ALIMENTOS, QUE HAN SIDO REVOCADOS</b>			
Normas Generales y de Productos	Directrices	Códigos de Práctica	Límites Máximos de Residuos
<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Total</b>		<b>2</b>	
<b>TEXTOS DEL CODEX ALIMENTARIUS VIGENTES UTILIZADOS EN EL MARCO REGULATORIO RELATIVO A ALIMENTOS</b>			
Normas Generales y de Productos	Directrices	Códigos de Práctica	Límites Máximos de Residuos
<b>30</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>2</b>
<b>Total</b>		<b>50</b>	

Fuente: Elaboración propia

### 5.3 Resultados de la tipificación del uso de Textos Codex en la regulación nacional

A continuación, se declaran los resultados de acuerdo a lo expuesto en el numeral 4.2.3 del capítulo IV de la investigación, al utilizar la Matriz de identificación del marco regulatorio en materia de alimentos y uso de Textos Codex que permitió tipificar el uso de Textos Codex en la regulación nacional vigente en materia de alimentos de acuerdo a la Guía de Buenas Prácticas de Reglamentación Técnica de OSARTEC, se presentan los resultados obtenidos para Normas Oficiales, Directrices, Códigos de Prácticas y Límites Máximos de Residuos.

Tabla 16 Matriz de resultados del uso de Normas Oficiales del Codex en la regulación nacional

<b>USO DE TEXTOS CODEX EN EL MARCO REGULATORIO NACIONAL</b>					
<b>NORMAS OFICIALES</b>					
<b>No .</b>	<b>Código de la Norma</b>	<b>Uso identificado de acuerdo a la GBPRT de OSARTEC</b>			
		<b>CONCORDANCIA TOTAL</b>	<b>CONCORDANCIA PARCIAL</b>	<b>REFERENCIA</b>	<b>BIBLIOGRÁFICO</b>
1	CXS 1-1985		X	X	X
2	CXS 12-1981		X		
3	CXS 19-1985		X	X	
4	CXS 146-1985			X	
5	CXS 150-1985		X		
6	CXS 152-1985		X		
7	CXS 154-1985		X	X	
8	CXS 155-1985			X	
9	CXS 167-1989		X		
10	CXS 192-1995		X	X	
11	CXS 193-1995			X	
12	CXS 206-1999		X	X	
13	CXS 207-1999		X		
14	CXS 210-1999		X		
15	CXS 212-1999		X	X	
16	CXS 213-1999		X		
17	CXS 221-2001		X		
18	CXS 227-2001				X
19	CXS 234-1999		X	X	
20	CXS 243-2003		X	X	
21	CXS 247-2005		X	X	
22	CXS 251-2006				X
23	CXS 256-2007		X		
24	CXS 273-1968		X		X
25	CXS 275-1973				X
26	CXS 279-1971		X		
27	CXS 281-1971	X			
28	CXS 282-1971	X			

<b>USO DE TEXTOS CODEX EN EL MARCO REGULATORIO NACIONAL NORMAS OFICIALES</b>					
No .	Código de la Norma	Uso identificado de acuerdo a la GBPRT de OSARTEC			
		CONCORDANCIA TOTAL	CONCORDANCIA PARCIAL	REFERENCIA	BIBLIOGRÁFICO
29	CXS 283-1978		X		X
30	CXS 288-1976		X		
<b>TOTAL</b>		<b>2</b>	<b>22</b>	<b>12</b>	<b>6</b>

Fuente: Elaboración propia

Tabla 17 Matriz de resultados del uso de Directrices del Codex en la regulación nacional

<b>USO DE TEXTOS CODEX EN EL MARCO REGULATORIO NACIONAL DIRECTRICES</b>					
No .	Código de la Directriz	Uso identificado de acuerdo a la GBPRT de OSARTEC			
		CONCORDANCIA TOTAL	CONCORDANCIA PARCIAL	REFERENCIA	BIBLIOGRÁFICO
1	CXG 2-1985			X	
2	CXG 8-1991				X
3	CXG 9-1987		X	X	
4	CXG 21-1997				X
5	CXG 23-1997			X	
6	CXG 32-1999		X		
7	CXG 50-2004			X	
8	CXG 66-2008			X	
9	CXG 71-2009			X	
<b>TOTAL</b>		<b>0</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>2</b>

Fuente: Elaboración propia

Tabla 18 Matriz de resultados del uso de Códigos de Prácticas Oficiales del Codex en la regulación nacional

<b>USO DE TEXTOS CODEX EN EL MARCO REGULATORIO NACIONAL CODIGOS DE PRÁCTICAS</b>					
No .	Código del Código de Práctica	Uso identificado de acuerdo a la GBPRT de OSARTEC			
		CONCORDANCIA TOTAL	CONCORDANCIA PARCIAL	REFERENCIA	BIBLIOGRÁFICO
1	CXC 1-1969		X	X	
2	CXC 15-1976			X	
3	CXC 48-2001				X
4	CXC 52-2003			X	
5	CXC 53-2003			X	
6	CXC 54-2004				X
7	CXC 57-2004			X	
8	CXC 66-2008				X
9	CXC 75-2015			X	
<b>TOTAL</b>		<b>0</b>	<b>1</b>	<b>6</b>	<b>3</b>

Fuente: Elaboración propia

Tabla 19 Matriz de resultados del uso de Límites Máximos de Residuos del Codex en la regulación nacional

<b>USO DE TEXTOS CODEX EN EL MARCO REGULATORIO NACIONAL CODIGOS DE PRÁCTICAS</b>					
<b>No .</b>	<b>Límites Máximos de Residuo</b>	<b>Uso identificado de acuerdo a la GBPRT de OSARTEC</b>			
		<b>CONCORDANCIA TOTAL</b>	<b>CONCORDANCIA PARCIAL</b>	<b>REFERENCIA</b>	<b>BIBLIOGRÁFICO</b>
1	Límite máximo Codex para residuos de medicamentos veterinarios (LMRMV)		X	X	
2	Límite máximo para residuos de plaguicidas (LMRP)		X		
<b>TOTAL</b>		<b>0</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>

Fuente: Elaboración propia

#### 5.4 Evaluación del impacto de la actualización de Textos Codex en el marco regulatorio de El Salvador en materia de alimentos.

5.4.1 Evaluación del impacto de la actualización de Normas Oficiales del Codex Alimentarius utilizadas en RTCA, RTS y NSO en materia de alimentos. El impacto de la actualización de Normas Generales y de Productos del Codex Alimentarius utilizadas en la reglamentación técnica nacional

##### 1. CXS 1-1985 Norma general para el etiquetado de los alimentos pre envasados

El Comité del Codex Alimentarius sobre Etiquetado de los Alimentos-CCFL, en su 44° período de sesiones (2018) remitió a la Comisión del Codex Alimentarius un anteproyecto de revisión de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos pre envasados relativo al mercado de la fecha [155 p.9. par. 32].

Se menciona en la 42° reunión de la Comisión del Codex Alimentarius que la revisión propuesta aclara las expresiones "Consumir preferentemente antes de" y "fecha de mejor calidad", a pesar de que la primera de ellas ya figuraba en la Norma, aprobándose así dicha revisión [156 p.10. par. 24-25].

La Norma CXS 1-1985 actualmente incluye una cláusula (numeral 4.7.1, vii) que expresa los criterios para exceptuar las cláusulas 4.7.1 i y ii, de dicha norma que establecen las frases que deberán declararse en la etiqueta junto al marcado de la fecha [41 p.7].

Así mismo la actualización de la Norma dispone de una lista orientativa de alimentos a los que aplica dicha cláusula de excepción. Tomando en cuenta el uso de esta norma como referencia mundial para el etiquetado de los Alimentos Pre envasados, y que las normas Codex garantizan no significar un obstáculo técnico al comercio.

Se establece que:

- La actualización de esta Norma Codex impacta el RTCA 67.01.07:10 Etiquetado general de los alimentos previamente envasados (pre envasados), ya que dispone de criterios no armonizados sobre el marcado de la fecha en el numeral 5.8 Marcado de la Fecha de Vencimiento e instrucciones para conservación.
- La actualización de esta Norma Codex impacta la NSO 34083:95 Harina de trigo. Especificaciones, ya que en el numeral 3, página 3, refiere consultar la revisión de 1991 de esta Norma Internacional [136 p. 3].
- La actualización de esta Norma Codex no impacta el RTCA 67.01.05:11 Bebidas alcohólicas. Bebidas alcohólicas fermentadas. Requisitos de etiquetado, ya que el Reglamento hace uso de esta como un documento bibliográfico.
- La actualización de la Norma Codex no impacta el RTCA 67.01.06:11 Bebidas alcohólicas. Bebidas alcohólicas destiladas. Requisitos de etiquetado ya que el Reglamento hace uso de esta como documento bibliográfico.
- La actualización de la Norma Codex no impacta el RTCA 67.04.76:18 debido a que la emisión del Reglamento (2019) se llevó a cabo en una fecha posterior a la última revisión de la Norma del Codex (2018), refiriéndola en su versión actualizada.
- La actualización de la Norma Codex no impacta el RTCA 67.04.75:17 debido a que el Reglamento refiere a la Norma del Codex en su versión vigente.

## **2. CXS 12-1981 Norma para la miel**

La Norma CXS 12-198, fue enmendada en 2019, por iniciativa del Comité del Codex Alimentarius sobre Aditivos Alimentarios que anualmente lidera la labor de armonizar las Normas Generales y de Productos del Codex Alimentarius.

Dicho comité en su 51° período de sesiones propuso enmendar la Sección 3 de dicha norma que responde a Composición Esencial y Factores de Calidad, donde se estipulaba que la miel no deberá contener ningún ingrediente adicional, incluidos los aditivos alimentarios.

Se eliminó dicha aclaración y se adicionó una nueva Sección a la norma para la miel, numeral 4, que responde a Aditivos Alimentarios, en esta Sección se declara que no se permiten aditivos alimentarios en este producto. [157 p. 72]

El CCFA remite dicho acuerdo a la 42° reunión de la CAC que fue aprobada en julio de 2019 [157 p. 15 par. 57].

Se establece que:

- La actualización de la Norma del Codex no impacta la NSO 67.19.01:08 Miel de abejas. Especificaciones, tomando en cuenta que la última revisión de la Norma CXS 12-1981 se realizó en 2001, y que la enmienda registrada en 2019 es relativa a la Sección sobre aditivos alimentarios y en el numeral 6.2.3 de la NSO, Aditivos y Adulterantes, declara que la miel no debe contener aditivos ni adulterantes [123 p. 11].

### **3. CXS 19-1981 Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales**

El Comité del Codex Alimentarius sobre Grasas y Aceites-CCFO solicitó, tras alcanzar consenso, a la Comisión del Codex Alimentarius enmendar las secciones 3.3, 3.4 y 3.5 de la Norma CXS 19-1981, que responden a las disposiciones para Antioxidantes, Sinérgicos de Antioxidantes y Antiespumantes [158 p. 20], dichas enmiendas fueron aprobadas en el 42° período de sesiones de la CAC (2019) (Rep19/CAC Apéndice II-Lista de Normas y Textos Afines Adoptados) [159 p. 58]

Se establece que:

- La actualización de la Norma del Codex impacta el RTCA 67.04.40:07 Alimentos y bebidas procesados. Grasas y aceites. Especificaciones, ya que en el numeral 4, Aditivos Alimentarius, contiene disposiciones para Lecitina (SIN 322(i)), Citrato tricálcico (SIN 333(iii)), Citrato tripotásico (SIN 332(ii)) [82 p. 17], que corresponden a los aditivos enmendados en 2019. Se considera pertinente tomar en cuenta dichas enmiendas para una revisión ulterior del Reglamento.

#### **4. CXS 146-1985 Norma general de etiquetado y declaración de propiedades de los alimentos pre envasados para regímenes especiales.**

El Reglamento RTCA 67.01.60:10 que hace uso de la Norma del Codex CXS 146-1985 como documento de referencia en el numeral 8 [71 p. 22], fue emitido en una fecha posterior (2011) a la última enmienda de la Norma del Codex (2009), por lo que este es congruente con la última versión del Texto Codex.

Se establece que:

- La Norma del Codex CXS 146-1985 no impacta el RTCA 67.01.60:10 Etiquetado nutricional de productos alimenticios pre envasados para consumo humano para la población a partir de 3 años de edad.

#### **5. CXS 150-1985 Norma para la sal de calidad alimentaria**

El RTS 67.06.01:13 Fortificación de alimentos. Especificaciones (azúcar, sal, harina de maíz nixtamalizado y pastas alimenticias), que corresponde parcialmente a la Norma Codex CXS 150-1985 [101 p. 3], revisada en 2012, fue publicado en 2017, por lo que este, es congruente con la última versión del Texto Codex.

Se establece que:

- La Norma CXS 150-1985 Norma para la sal de calidad alimentaria, no impacta el RTS 67.06.01:13 Fortificación de alimentos. Especificaciones. (azúcar, sal, harina de maíz nixtamalizado y pastas alimenticias).

#### **6. CXS 152-1985 Norma para la harina de trigo**

La NSO 34083:95 Harina de trigo. Especificaciones, publicada en el Diario Oficial en marzo de 1996, y el RTCA 67.01.15:07 Harinas. Harina de trigo fortificada. Especificaciones corresponden parcialmente a una versión obsoleta de la Norma CXS 152-1985, que a la fecha ha sido enmendada en dos ocasiones (2016 y 2019).

Las enmiendas hechas y aprobadas en 2019 a dicha Norma, por la Comisión del Codex Alimentarius en su 42° período de sesiones corresponden a las disposiciones relativas a Aditivos Alimentarios permitidos en este producto. (Rep19/CAC Apéndice II-Lista de Normas y Textos Afines Adoptados) [159 p. 58].

En caso que a nivel regional se considerase pertinente actualizar El RTCA, y el contenido vigente de la NSO, es pertinente considerar la versión más reciente de la CXS 152-1985 a fin de garantizar el cumplimiento de los objetivos legítimos en materia de inocuidad alimentaria, salud pública y comercio de alimentos, esto en concordancia con los acuerdos MSF y OTC de la OMC.

Se establece que:

- La Norma del Codex CXS 152-1985 Norma para la harina de trigo, impacta el RTCA 67.01.15:07 Harinas. Harina de trigo fortificada. Especificaciones.
- La Norma del Codex CXS 152-1985 Norma para la harina de trigo impacta la NSO 34083:95 Harina de trigo. Especificaciones.

## **7. CXS 154-1985 Norma para la harina integral de maíz**

El RTS 67.06.01:13 Fortificación de alimentos. Especificaciones (azúcar, sal, harina de maíz nixtamalizado y pastas alimenticias), tiene correspondencia parcial con la última revisión de dicha Norma Codex [101 p. 3].

La NSO 67.02.13:98 Carne y productos cárnicos. Embutidos crudos y cocidos, utiliza como documento de referencia esta Norma del Codex, refiriendo de igual manera a la última revisión de la Norma Codex.

Se registra una enmienda aprobada en 2019, tras la celebración del 42° período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius.

Dicha enmienda es relativa a la supresión del Procedimiento de Aceptación discontinuado del Codex Alimentarius, que consistió en suprimir la frase "se pide a los gobiernos acepten esta Norma que indiquen y justifiquen los requisitos vigentes en su país" de la Norma CXS 154-1985 CX/CAC 19/42/10-Rev.1 [159 p. 18. par. 102].

Lo anterior es congruente con la decisión de la Comisión del Codex Alimentarius en 2005 de suprimir el procedimiento de aceptación en su 28° reunión, donde se solicitaron las enmiendas respectivas al manual de procedimiento [160 p.12. par. 34-36].

Se establece que:

- La Norma del Codex CXS 154-1985 Norma para la harina integral de maíz, no impacta el RTS 67.06.01:13 Fortificación de alimentos. Especificaciones. (azúcar, sal, harina de maíz nixtamalizado y pastas alimenticias), dado que la enmienda registrada no es de contenido o referente a disposiciones técnicas.

- La Norma del Codex CXS 154-1985 Norma para la harina integral de maíz, no impacta la NSO 67.02.13:98 Carne y productos cárnicos. Embutidos crudos y cocidos, dado que la enmienda registrada no es de contenido o referente a disposiciones técnicas.

## **8. CXS 155-1985 Norma para la harina y la sémola de maíz sin germen**

La NSO 67.02.13:98 Carne y productos cárnicos. Embutidos crudos y cocidos, hace uso de la Norma del Codex CXS 155-1985 Norma para la harina y la sémola de maíz sin germen, como documento de referencia.

La Norma del Codex sufrió una revisión en el año 1995, en el Informe de la novena reunión del Comité del Codex sobre cereales, legumbres y leguminosas (ALINORM 95/29) en el párrafo 95, se especifica que el Comité llevó a cabo únicamente pequeñas correcciones tipográficas, no obstante, decidió mantener la Norma tal como había sido propuesta en ese entonces [161 p. 21. par. 95].

La Norma del Codex también tuvo una enmienda en el año 2019 que corresponde eliminar la frase “Se pide a los gobiernos que acepten esta Norma que indiquen y justifiquen los requisitos vigentes en su país” de la Sección 3.2.1 del manual de procedimiento del Codex Alimentarius aplicable a múltiples Normas del Codex incluyendo la CXS 155-1985, esto se detalla en el documento del tema 9 perteneciente al programa conjunto FAO/OMS sobre normas alimentarias de la Comisión del Codex Alimentarius (CX/CAC 19/42/10 Rev.1) emitido en junio de 2019 [162 p. 1]

Se establece que:

- La Norma del Codex CXS 155-1985 Norma para la harina y la sémola de maíz sin germen, no impacta en la NSO 67.02.13:98 Carne y productos cárnicos. Embutidos crudos y cocidos, ya que dado que la enmienda registrada no es de contenido o referente a disposiciones técnicas.

## **9. CXS 167-1989 Norma para pescado salado y pescado seco salado de la familia Gadidae**

La Norma CXS 167-1989, registra su última revisión en 2005 y enmienda en 2018, relativa a la Sección de Aditivos Alimentarios. (Rep18/CAC Apéndice III-Lista y Textos Afines Adoptados) [163 p. 79].

Dicha enmienda consiste en armonizar el contenido de la Norma CXS 167-1989 con la Norma General de Aditivos Alimentarios CXS 192-1995, donde se presentan las especificaciones para el uso de conservantes para esta Categoría de Alimentos. (Rep. 18/FA Apéndice IV) [164 p. 69].

El RTS 67.01.03:17 Productos pesqueros. Pescado seco salado. Especificaciones en el numeral 5.2.4 Establece que el uso de Aditivos Alimentarios debe ser conforme a lo Establecido en el RTCA Alimentos y Bebidas Procesadas. Aditivos Alimentarios, en su edición Vigente [96 p. 8].

El RTCA 67.04.54:18, en el numeral 6.1, se establece que para el uso de los Aditivos Alimentarios que se utilizan en los Alimentos Comercializados en los Estados Parte, se Adopta la Norma General de Aditivos Alimentarios CXS 192-1995 en su versión vigente [33 p.6].

Se establece que:

- La Norma del Codex CXS 167-1989 Norma para pescado salado y pescado seco salado de la familia Gadidae en virtud de la concordancia anteriormente descrita y la naturaleza de la enmienda que registra la Norma CXS 167-1989, impacta el RTS 67.01.03:17 Productos pesqueros. Pescado seco salado. Especificaciones.

## **10. CXS 192-1995 Norma general de aditivos alimentarios**

La Norma General de Aditivos Alimentarios CXS 192-1995 registra su última revisión en 2019, tras la aprobación de ciento cincuenta y cuatro disposiciones sobre aditivos alimentarios que ya se hallaban en el procedimiento de trámites, así como las disposiciones revisadas sobre aditivos alimentarios de 23 normas sobre productos como parte de la actividad en curso de armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios entre las normas sobre productos y la NGAA (Rep. 19/CAC-iv-Resumen) [159 p. 4].

El RTCA 67.04.54:18 Alimentos y bebidas procesadas. aditivos alimentarios, es una adopción parcial de dicha norma Codex, en el numeral 6.1 del Reglamento, Aditivos Permitidos por el Codex Alimentarius, se establece que los Estados Parte adoptaran las disposiciones presentes en CXS 192-1995 en su versión vigente [33 p. 6].

Se establece que:

- La Norma General de Aditivos Alimentarios CXS 192-1995 no impacta el RTCA 67.04.54:18, tras la revisión de la Norma del Codex.

- La Norma General de Aditivos Alimentarios CXS 192-1995 impacta la NSO 34083:95 Harina de trigo. Especificaciones ya que en el apartado 3, Normas para Consulta refiere a consultar la revisión 1991 de la Norma Codex [136 p. 3]
- La Norma General de Aditivos Alimentarios CXS 192-1995 impacta la NSO 67.45.02:06 ya que la NSO hace uso de este Texto Codex como documento de referencia en su revisión del año 2006 [119 p. 10].
- La Norma General de Aditivos Alimentarios CXS 192-1995 impacta la NSO 67.38.02:05 ya que la NSO hace uso de este Texto del Codex como documento de referencia en su versión adjudicada a la revisión que sufrió en 2001 [122 p. 8]
- La Norma General de Aditivos Alimentarios CXS 192-1995 no impacta la NSO 67.01.10:08 ya que la NSO hace uso de este Texto del Codex como documento de referencia en su versión vigente [143 p. 7].
- La Norma General de Aditivos Alimentarios CXS 192-1995 no impacta el RTCA 67.06.74:16 ya que el Reglamento refiere al Texto del Codex en su versión vigente [43 p. 57]

## **11. CXS 193-1995 Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos**

El RTS 67.01.03:17 Productos pesqueros. Pescado seco salado. Especificaciones, en el numeral 5.3.1 Especificaciones Físicoquímicas establece que el producto objeto del Reglamento no deberá sobrepasar los Niveles Máximos de Contaminantes Establecidos en la CXS 193-1995 y en sus revisiones [96 p. 8].

El RTCA 67.04.76:18 Productos lácteos. Leches en polvo y crema (nata) en polvo. Especificaciones, publicado en el Diario Oficial en octubre de 2019, en el numeral 7, Contaminantes, refiere a considerar las disposiciones de la Norma CXS 193-1995 y sus revisiones ulteriores [35 p. 9].

Se establece que:

- La Norma del Codex CXS 193-1995 Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos, no impacta el RTS 67.01.03:17 Productos pesqueros. Pescado seco salado. Especificaciones, ya que el Reglamento refiere al Texto Codex en su versión ulterior [96 p. 8].

- La Norma del Codex CXS 193-1995 Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos, no impacta el RTCA 67.04.76:18 Productos lácteos. Leches en polvo y crema (nata) en polvo. Especificaciones, ya que el Reglamento refiere al Texto Codex en su versión ulterior [35 p. 9].
- La Norma del Codex CXS 193-1995 Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos, no impacta el RTCA 67.04.72:17 ya que el Reglamento refiere al Texto Codex y sus revisiones, por lo que es acorde a su versión ulterior [54 p. 9].
- La Norma del Codex CXS 193-1995 Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos, no impacta el RTCA 67.04.73:17 Productos lácteos. Leche Ultra Alta Temperatura (UAT o UHT). Especificaciones, ya que el Reglamento refiere al texto del Codex y sus revisiones, por lo que es acorde a su revisión ulterior [48 p. 10].
- La Norma del Codex CXS 193-1995 Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos, no impacta el RTCA 67.04.75:17 Productos lácteos. Quesos madurados. Especificaciones, ya que el Reglamento refiere al texto del Codex y sus revisiones, por lo que es acorde a su revisión ulterior [46 p. 7].
- La Norma del Codex CXS 193-1995 Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos, no impacta en el RTCA 64.04.70:14 Productos lácteos. Quesos. Especificaciones, ya que el Reglamento refiere al texto del Codex y sus revisiones, por lo que es acorde a su revisión ulterior [58 p. 10].
- La Norma del Codex CXS 193-1995 Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos, no impacta el RTCA 67.04.71:14 Productos lácteos. Cremas (natas) y cremas (natas) preparadas. Especificaciones, ya que el Reglamento refiere al texto del Codex y sus revisiones, por lo que es acorde a su revisión ulterior [59 p. 11].
- La Norma del Codex CXS 193-1995 Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos, no impacta el RTCA 67.04.66:12 Leche pasteurizada (pasterizada), ya que el Reglamento refiere al texto del Codex y sus revisiones, por lo que es acorde a su revisión ulterior [61 p. 10].

## **12. CXS 206-1999 Norma general para el uso de términos lecheros**

El RTCA 67.04.65:12 Uso de términos lecheros, publicado en 2013, tiene correspondencia parcial con la Norma CXS 206-1999 [64 p. 4], que no ha sido actualizada desde su adopción en 1999, por lo que se considera que este RTCA es congruente con las disposiciones actuales vigentes del Codex Alimentarius en esta materia.

La NSO 67.01.02:06 Productos lácteos. Leche de vaca pasteurizada y ultra pasteurizada. Especificaciones y la NSO 67.01.01:06 Productos lácteos. Leche cruda de vaca. Especificaciones hacen uso de esta Norma del Codex como documento de referencia.

Se establece que:

- La Norma del Codex CXS 206-1999 Norma general para el uso de términos lecheros, no impacta el RTCA 67.04.65:12 Uso de términos lecheros, ya que el Texto Codex no ha sufrido modificación alguna posterior a su adopción.
- La Norma del Codex CXS 206-1999 Norma general para el uso de términos lecheros, no impacta la NSO 67.01.02:06 Productos lácteos. Leche de vaca pasteurizada y ultra pasteurizada. Especificaciones, ya que el Texto Codex no ha sufrido modificación alguna posterior a su adopción.
- La Norma del Codex CXS 206-1999 Norma general para el uso de términos lecheros, no impacta la NSO 67.01.01:06 Productos lácteos. Leche cruda de vaca. Especificaciones, ya que el Texto Codex no ha sufrido modificación alguna posterior a su adopción.

## **13. CXS 207-1999 Norma para las leches en polvo y la nata (crema) en polvo**

El RTCA 67.04.76:18 Productos lácteos. Leches en polvo y crema (nata) en polvo. Especificaciones, publicado en el Diario Oficial en octubre de 2019, corresponde parcialmente a la Norma CXS 207-1999 [35 p. 5], que fue enmendada por última vez en 2018, por lo que se considera que el RTCA es congruente con la última versión del estándar Codex en mención.

Se establece que:

- La Norma del Codex CXS 207-1999 Norma para las leches en polvo y la nata (crema) en polvo, no impacta en el RTCA 67.04.76:18 Productos lácteos. Leches en polvo y crema (nata) en polvo. Especificaciones, debido a que la versión referida de este Reglamento es acorde a la última actualización del Texto Codex.

#### **14. CXS 210-1999 Norma para aceites vegetales especificados**

El RTCA 67.04.40:07 Alimentos y bebidas procesados. Grasas y aceites. Especificaciones concuerda parcialmente con las revisiones del año 2003 y 2005 de la Norma CXS 210-1999 Norma para aceites vegetales especificados [82 p. 6], la cual ha sido enmendada en 2011, 2013, 2015, 2017 y 2019.

Se debe tomar en cuenta que dicho Reglamento fue publicado en el diario oficial en 2008 y que la Norma Codex ha sido enmendada en 5 ocasiones a partir de esa fecha, se considera que el Reglamento se impacta por corresponder a una versión anterior de la Norma Codex.

Se establece que:

- La Norma del Codex CXS 210-1999 Norma para aceites vegetales especificados, impacta en el RTCA 67.04.40:07 Alimentos y bebidas procesados. Grasas y aceites. Especificaciones, ya que el Reglamento refiere a una versión no vigente del Texto Codex.

#### **15. CXS 212-1999 Norma para los azúcares**

El RTS 67.06.01:13 Fortificación de alimentos. Especificaciones. (azúcar, sal, harina de maíz nixtamalizado y pastas alimenticias), publicado en el Diario Oficial en 2017, concuerda parcialmente con la versión 2001 de CXS 212-1999 [101 p. 3].

Dicha enmienda fue aprobada en el 42° período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (Rep. 19/CAC-Apéndice III, Lista de Normas y Textos Afines adoptados) [159 p. 61], la cual consiste en la armonización de las disposiciones de aditivos alimentarios en la Norma CXS 212-1999 con la Norma General de Aditivos Alimentarios, CXS 192-1995. (Rep19/FA Apéndice V-Parte B) [157 p. 72].

La NSO 67.02.13:98 Carnes y productos cárnicos. Embutidos crudos y cocidos hace uso de 3 Normas del Codex actualmente no vigentes, la Norma CODEX STAN 4-1981 Norma para el azúcar (sacarosa), la Norma CODEX STAN 7-1981 Norma para la dextrosa anhidra y la Norma CODEX STAN 8-1991 Norma para la dextrosa mono hidrato. Estas 3 Normas referentes a azúcares corresponden actualmente a la Norma CXS 212-1999 Norma para los azúcares con revisión ulterior en el año 2019 [103 p. 1].

Se establece que:

- La Norma del Codex CXS 212-1999 Norma para los azúcares, no impacta el RTS 67.06.01:13 Fortificación de alimentos. Especificaciones. (azúcar, sal, harina de maíz

nixtamalizado y pastas alimenticias), dado que las especificaciones técnicas para el azúcar que se contemplan en el RTS 67.06.01:13, no contempla el uso o disposiciones para aditivos Alimentarios.

- La Norma del Codex CXS 212-1999 Norma para los azúcares, impacta en la NSO 67.02.13:98 Carnes y productos cárnicos. Embutidos crudos y cocidos, ya que las Normas específicas para azúcares referidas en esta NSO actualmente forman parte de un único Texto Codex que ha sufrido revisiones posteriores a su emisión.

#### **16. CXS 213-1999 Norma para la lima limón**

Se registra que en 2011 la Norma CXS 213-1999 fue enmendada en el 34° período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (Rep. 11/CAC) donde se acordó que para todas las Normas del Codex para las Frutas y Hortalizas frescas se suprimiría la mención "recolectado cuidadosamente" que se incluía en la Sección 2.1.1 (Requisitos Mínimos) de algunas Normas de esta naturaleza, ya que este requisito no puede comprobarse durante la inspección [165 p. 24. par. 126].

La NSO 67.53.01:07 Frutas y hortalizas frescas. Limón Pérsico. Especificaciones y técnicas de inocuidad, concuerda parcialmente con la revisión 2005 de dicha Norma Codex, sin embargo, de acuerdo al contenido de la NSO, en el numeral 5.1 Requisitos Mínimos, no se consideran requisitos para la recolección [117 p. 8], por lo tanto, la enmienda que sufrió la Norma CXS 213-1999 en 2011 no impacta la NSO 67.53.01:07.

Se establece que:

- La Norma del Codex CXS 213-1999 Norma para la lima limón, no impacta en la NSO 67.53.01:07 Frutas y hortalizas frescas. Limón Pérsico. Especificaciones y técnicas de inocuidad.

#### **17. CXS 221-2001 Norma colectiva para el queso no madurado incluido el queso fresco**

El RTCA 67.04.72:17 Productos lácteos. Quesos no madurados, incluido el queso fresco. Especificaciones, publicado en el Diario Oficial en 2017, tiene correspondencia parcial con la versión 2013 de la Norma Codex CXS 221-2001 [54 p. 5].

Se registra que la Norma CXS 221-2001 fue enmendada en 2018 (Rep18/CAC) [156 p. 15. par. 56], tras la aprobación en el 41° período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius de

sustituir el texto de las secciones sobre métodos de análisis de todas las normas pertinentes para leche y los productos lácteos por el texto normalizado del manual de procedimiento para la utilización de Métodos de Análisis y Planes de Muestreo. (CX/CAC 18/41/10- Enmiendas a Normas y Textos Afines del Codex) [166 p. 2].

El RTCA 67.04.72:17, en el numeral 11, Muestreo y Análisis, refiere que, en ausencia de una referencia centroamericana, se aplicarán las disposiciones que establece CXS 234-199 en su versión vigente [54 p. 10].

Considerando que las disposiciones de RTCA son congruentes con la enmienda hecha en 2018 a CXS 221-2001, se establece que:

- La Norma del Codex CXS 221-2001 Norma colectiva para el queso no madurado incluido el queso fresco, no impacta en el RTCA 67.04.72:17 Productos lácteos. Quesos no madurados, incluido el queso fresco, debido a que se considera que la actualización del Texto Codex no impacta en el reglamento

#### **18. CXS 227-2001 Norma general para las aguas potables embotelladas/envasadas (distintas de las aguas minerales naturales)**

La NSO 13.07.02:08 Agua. Agua envasada, hace uso de la Norma del Codex CXS 227-2001 como documento bibliográfico [152 p. 29], esta Norma tuvo su última revisión en el 2019, año posterior a la emisión de la NSO (2008).

Se establece que:

- La Norma CXS 227-2001 Norma general para las aguas potables embotelladas/envasadas (distintas de las aguas minerales naturales), no impacta la NSO 13.07.02:08 Agua. Agua envasada, ya que, aunque el Texto Codex ha sido revisado posterior a la emisión de la NSO, el uso del mismo dentro de la NSO es como documento bibliográfico.

#### **19. CXS 234-1999 Métodos de análisis y de muestreo recomendados**

El RTCA 67.04.76:18 Productos lácteos. Leches en polvo y crema (nata) en polvo. Especificaciones, publicado en el Diario Oficial en octubre de 2019, en el numeral 11, Muestreo y Análisis, refiere a que se apliquen los Métodos de Análisis y muestreo que dispone CXS 234-1999 y sus revisiones ulteriores [35 p. 10].

El RTCA 67.04.72:17 Productos lácteos. Quesos no madurados, incluido el queso fresco. Especificaciones, publicado en el Diario Oficial en 2017, refiere en el numeral 11, Muestreo y Análisis que, ante la ausencia de referencias centroamericanas, se utilizará CXS 234-199 en su versión vigente en materia de Análisis y Muestreo del objeto del Reglamento [54 p. 10].

El RTCA 67.04.70:14 Productos lácteos. Quesos. Especificaciones, publicado en el Diario Oficial en 2015, en el numeral 11, Métodos de Análisis y Muestreo, hace referencia a la Norma Codex CXS 234-1999, donde se establece que en ausencia de lineamientos establecidos en RTCA, en materia de Muestreo y Análisis se aplicaran las disposiciones presentes en CXS 234-1999 en su versión vigente [58 p. 11].

El RTCA 67.04.71:14, en el Numeral 11, Muestreo y Análisis, establece que se aplicarán los métodos de muestreo y análisis establecidos RTCA respectivos y en su ausencia se aplicarán las disposiciones en CXS 234-1999 Métodos de análisis y de muestreo recomendados, en su versión vigente [59 p. 12].

La NSO 34083:95 Harina de trigo. Especificaciones, en el numeral 3, Normas para Consulta, refiere a la revisión de 1994 de CXS 234-1999 Métodos de análisis y muestreo recomendados [136 p. 3], cuya última revisión fue efectuada en 2019. Se considera que la NSO se impacta tras la actualización de dicha Norma Codex, por referir a una versión anterior.

El RTCA 67.04.73:17 Productos lácteos. Leche Ultra Alta Temperatura (UAT o UHT). Especificaciones, refiere en el numeral 3, titulado Documentos a consultar [48 p. 8] y en el numeral 11, titulado Muestreo y análisis [48 p. 11], a la Norma del Codex CXS 234-1999, haciendo uso de la misma como documento de referencia y esta tuvo su última revisión en el año 2019, año posterior a la emisión del reglamento (2018).

El RTCA 67.04.66:12 Leche pasteurizada (pasterizada), refiere a la Norma del Codex CXS 234-1999 en el numeral 3, titulado Documentos de referencia [61 p. 8] y en el numeral 11, titulado Muestreo y análisis [61 p. 10], haciendo uso de la misma como documento de referencia en su versión vigente.

El RTS 67.02.01:16 Productos avícolas. Carne de aves de la especie Gallus Gallus beneficiadas listas para cocinar enteras, cortes y sus menudos. Especificaciones, refiere a la Norma del Codex CXS 234-1999 en el numeral 6.3.1, titulado Análisis fisicoquímicos, en su versión vigente [99 p. 7].

El RTCA 67.04.75:17 Productos lácteos. Quesos madurados. Especificaciones, refiere a la Norma del Codex CXS 234-1999 en el numeral 11, titulado Muestreo y análisis, haciendo uso la misma en su versión vigente [46 p. 9].

Se establece que:

- La Norma del Codex CXS 234-1999 Métodos de análisis y de muestreo recomendados, no impacta el RTCA 67.04.76:18 Productos lácteos. Leches en polvo y crema (nata) en polvo. Especificaciones, ya su referencia al Texto Codex es acorde a la versión ulterior del mismo.
- La Norma del Codex CXS 234-1999 Métodos de análisis y de muestreo recomendados, no impacta el RTCA 67.04.72:17 Productos lácteos. Quesos no madurados, incluido el queso fresco. Especificaciones, ya que su referencia al Texto Codex es acorde a la versión ulterior del mismo.
- La Norma del Codex CXS 234-1999 Métodos de análisis y de muestreo recomendados, no impacta El RTCA 67.04.70:14 Productos lácteos. Quesos. Especificaciones, ya que su referencia al Texto Codex es acorde a la versión ulterior del mismo.
- La Norma del Codex CXS 234-1999 Métodos de análisis y de muestreo recomendados, no impacta al RTCA 67.04.71:14 Productos lácteos. Cremas (natas) y cremas (natas) preparadas, ya que su referencia al Texto Codex es acorde a la versión ulterior del mismo.
- La Norma del Codex CXS 234-1999 Métodos de análisis y de muestreo recomendados, impacta la NSO 34083:95 Harina de trigo. Especificaciones, ya que el Texto Codex referido no es acorde a la revisión ulterior del mismo.
- La Norma del Codex CXS 234-1999 Métodos de análisis y de muestreo recomendados, impacta el RTCA 67.04.73:17 Productos lácteos. Leche Ultra Alta Temperatura (UAT o UHT). Especificaciones, ya que el Reglamento refiere al Texto Codex previo a su revisión ulterior.
- La Norma del Codex CXS 234-1999 Métodos de análisis y de muestreo recomendados, no impacta el RTCA 67.04.66:12 Leche pasteurizada (pasterizada) ya que la referencia al Texto Codex en el Reglamento es acorde a su versión ulterior.
- La Norma del Codex CXS 234-1999 Métodos de análisis y de muestreo recomendados, no impacta el RTS 67.02.01:16 Productos avícolas. Carne de aves de la especie Gallus Gallus beneficiadas listas para cocinar enteras, cortes y sus menudos, ya que la referencia del Texto Codex es acorde a su versión ulterior

- La Norma del Codex CXS 234-1999 Métodos de análisis y de muestreo recomendados, no impacta el RTCA 67.04.75:17, debido a que la referencia del Texto Codex en el Reglamento es acorde a su versión vigente.

## **20. CXS 243-2003 Norma para leches fermentadas**

La NSO 67.01.10:08 Productos lácteos. Yogurt. Especificaciones, corresponde parcialmente a la revisión 2008 de la Norma del Codex CXS 243-2003 [143 p. 3].

A la fecha se registran dos revisiones posteriores efectuadas en 2010, posterior al 33° período de sesiones (ALINORM 10/33/REP) [167 p. 9. par. 31-32], donde se realizaron modificaciones de contenido y disposiciones generales de la Norma y en el 41° período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (2018) donde se acordó sustituir el texto de las secciones sobre métodos de análisis de todas las normas pertinentes para leche y los productos lácteos por el texto normalizado del manual de procedimiento del Codex. (CX/CAC 18/41/10- Enmiendas a Normas y Textos afines del Codex) [166 p. 2].

Considerando las enmiendas de 2010 y 2018, así como la naturaleza, se considera pertinente que en caso la autoridad reguladora conciba actualizar la NSO 67.01.10:08, se tome en cuenta la versión más actualizada de CXS 243-2003, ya que actualmente la Normativa Nacional refiere a una versión desactualizada de la referencia internacional.

El RTCA 67.01.60:10 Etiquetado nutricional de productos alimenticios pre envasados para consumo humano para la población a partir de 3 años de edad, refiere a la Norma del Codex CXS 234-2003, en su revisión del año 2010, haciendo uso de la misma como documento de referencia [71 p. 45].

Se establece que:

- La Norma del Codex CXS 243-2003 Norma para leches fermentadas, impacta la NSO 67.01.10:08 Productos lácteos. Yogurt. Especificaciones, debido a que la referencia al Texto Codex dentro del Reglamento no es acorde con la versión actual del mismo.
- La Norma del Codex CXS 243-2003 Norma para leches fermentadas, impacta el RTCA 67.01.60:10 Etiquetado nutricional de productos alimenticios pre envasados para consumo humano para la población a partir de 3 años de edad, ya que la versión del Texto Codex referido no es acorde a su versión ulterior.

## **21. CXS 247-2005 Norma general para los zumos (jugos) y néctares de frutas**

El RTCA 67.04.48:08 Alimentos y bebidas procesados. Néctares de frutas. Especificaciones, publicado en el Diario Oficial en 2008, corresponde parcialmente a la Norma Codex CXS 247-2005 [80 p. 6], que no ha sufrido revisiones, enmiendas u modificaciones después de su adopción en 2005.

Dado que el estándar internacional mantiene las disposiciones desde su adopción y publicación en el RTCA, se considera que este mantiene su congruencia con la Norma Codex.

La NSO 67.18.01:01 Productos alimenticios. Bebidas no carbonatadas sin alcohol. Especificaciones, refiere a la Norma del Codex CXS 247-2005 en el Anexo (informativo), como documento de referencia [134 p. 11].

Se establece que:

- La Norma del Codex CXS 247-2005 Norma general para los zumos (jugos) y néctares de frutas, no impacta el RTCA 67.04.48:08 Alimentos y bebidas procesados. Néctares de frutas. Especificaciones, ya que el Texto Codex referido es acorde a su versión vigente
- La Norma del Codex CXS 247-2005 Norma general para los zumos (jugos) y néctares de frutas, no impacta la NSO 67.18.01:01 Productos alimenticios. Bebidas no carbonatadas sin alcohol. Especificaciones, ya que el Texto Codex referido es acorde a su versión vigente

## **22. CXS 251-2006 Norma para mezclas de leche desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo**

El RTCA 67.04.65:12 Uso de términos lecheros, refiere en el numeral 8, titulado Bibliografía, a la Norma del Codex CXS 251-2006 [64 p. 10]. Esta Norma tuvo su última revisión en el año 2018, posterior a la publicación del RTCA en 2013.

Se establece que:

- La Norma del Codex CXS 251-2006 Norma para mezclas de leche desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo, no impacta el RTCA 67.04.65:12 Uso de términos lecheros, debido a que este reglamento hace uso de la Norma como documento bibliográfico, por lo no es relevante que exista una revisión del Texto Codex posterior a la emisión del Reglamento que lo refiere.

### **23. CXS 256-2007 Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar**

El RTCA 67.04.40:07 Alimentos y bebidas procesados. Grasas y aceites. Especificaciones, posee concordancia parcial con la Norma CODEX STAN 32-1981 (Rev.1-1989) [82 p. 6], que actualmente corresponde a la Norma CXS 256-2007. Este RTCA tuvo su última revisión en el año 2019.

Se establece que:

- La Norma del Codex CXS 256-2007 Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar, impacta al RTCA 67.04.40:07 Alimentos y bebidas procesados. Grasas y aceites. Especificaciones, ya que la versión del Texto Codex referida en el Reglamento no corresponde a la versión vigente del mismo.

### **24. CXS 273-1968 Norma para el queso cottage**

La NSO 67.01.13:05 Estándares de calidad. Norma para el queso cottage y queso cottage de crema, corresponde parcialmente a la versión de 1968 de la Norma CXS 273-1968 [140 p. 2], la cual ha sido revisada y enmendada en 2007, 2010, 2014, 2016 y 2018 [57 p. 1].

Considerando que las revisiones y enmiendas efectuadas sobre las disposiciones de composición y calidad, aditivos alimentarios, contaminantes, higiene, etiquetado y Métodos de Análisis y Muestreo que ha sufrido la norma desde su adopción, se determina que la NSO 67.01.13:05 en caso se actualice a un Reglamento, deberá considerar la versión más reciente del estándar Codex en cumplimiento con los acuerdos internacionales suscritos por El Salvador y las Buenas Prácticas de Reglamentación Técnica.

El RTCA 67.04.72:17 Productos lácteos. Quesos no madurados incluido el queso fresco. Especificaciones, publicado en el año 2017, hace uso de la Norma del Codex CXS 273-1968 Norma para el queso cottage, con revisión ulterior en 2018, como documento bibliográfico [54 p. 11].

Se establece que:

- La Norma del Codex CXS 273-1978 Norma para el queso cottage, impacta a la NSO 67.01.13:05 Estándares de calidad. Norma para el queso cottage y queso cottage de crema, ya que la referencia al Texto Codex dentro de la NSO no corresponde a la versión vigente del mismo.

- La Norma del Codex CXS 273-1978 Norma para el queso cottage, no impacta el RTCA 67.04.72:17 Productos lácteos. Quesos no madurados incluido el queso fresco. Especificaciones, ya que el Reglamento hace uso de este Texto Codex como documento bibliográfico.

## **25. CXS 275-1973 Norma para el queso crema (queso de nata, "cream cheese")**

El RTCA 67.04.72:17 Productos lácteos. Quesos no madurados, incluido el queso fresco. Especificaciones, publicado en el año 2017, hace uso de la Norma del Codex CXS 275-1973, con revisión ulterior en el año 2018, como documento bibliográfico [54 p. 11].

Se establece que:

- La Norma del Codex CXS 275-1973 Norma para el queso crema (queso de nata, "cream cheese") no impacta el RTCA 67.04.72:17 Productos lácteos. Quesos no madurados, incluido el queso fresco. Especificaciones, ya que el Reglamento hace uso de este Texto Codex como documento bibliográfico.

## **26. CXS 279-1971 Norma para la mantequilla (manteca)**

La NSO 67.01.12:95 Mantequilla. Especificaciones, publicada en el Diario Oficial en 1998 corresponde parcialmente con la primera versión CXS 279-1971, anteriormente CODEX STAN A-1-1971 [141 p. 2].

Las disposiciones sobre los factores de Esenciales de Composición y Calidad, Aditivos Alimentarios, Contaminantes, Higiene, Etiquetado y Métodos de Análisis y Muestreo de esta Norma Codex han sido Revisadas en 1999 y enmendadas en 2003, 2006, 2010 y 2018 [142 p. 1].

Se establece que:

- La Norma del Codex CXS 279-1971 Norma para la mantequilla (manteca) impacta la NSO 67.01.12:95 Mantequilla. Especificaciones, ya que la versión del Texto Codex que refiere la NSO no corresponde a su versión vigente.

## **27. CXS 281-1971 Norma para las leches evaporadas**

La NSO 67.01.07:95 Leche evaporada entera y leche evaporada descremada, publicada en el Diario Oficial en 1997 presenta concordancia parcial con la Norma del Codex A-3 (1971), actualmente CXS 281-1971 [145 p. 2], revisada en 1999 y enmendada en 2010 y 2018 [146 p. 1].

En virtud de las revisiones y enmiendas a las disposiciones que se presentan en CXS 281-1971, relativas a Factores de Composición y Calidad, Aditivos Alimentarios, Contaminantes, Higiene, Etiquetado y Métodos de Análisis y Muestreo se considera que en caso la NSO 67.01.07.95 se actualizase a un Reglamento se considere la última versión del estándar Codex a fin de garantizar la armonización de la Normativa Internacional con la Normativa Nacional en cumplimiento de los acuerdos OTC y MSF de la Organización del Comercio.

Se establece que:

- La Norma del Codex CXS 281-1971 Norma para las leches evaporadas, impacta la NSO 67.01.07:95 Leche evaporada entera y leche evaporada descremada, ya que la versión del Texto Codex que refiere la NSO no corresponde a su versión vigente.

## **28. CXS 282-1971 Norma para las leches condensadas**

La NSO 67.01.06:95 Leche condensada entera y leche condensada descremada, publicada en el Diario Oficial en 1997, tiene concordancia parcial con la Norma del Codex A-4(1971), primera versión de CXS 282-1971 [147 p. 3], la cual ha sido revisada en 1999 y enmendada en 2010 y 2018 [148 p. 1].

Considerando las revisiones y enmiendas hechas a CXS 282-1971 y que la Normativa Nacional de carácter obligatorio para ese producto refiere a una versión desactualizada de la referencia internacional.

Se establece que:

- La Norma del Codex CXS 282-1971 Norma para las leches condensadas, impacta la NSO 67.01.06:95 Leche condensada entera y leche condensada descremada ya que la versión del Texto Codex que refiere la NSO no corresponde a su versión vigente.

## **29. CXS 283-1978 Norma general para el queso**

El RTCA 67.04.70:14 Productos lácteos. Quesos. Especificaciones, publicado en el Diario Oficial en 2015 tiene correspondencia parcial con la Norma CXS 283-1978 [58 p. 5].

Dicha Norma Codex registra una enmienda en 2018, aprobada en el 41 período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (Rep18/CAC) [156 p. 15. par. 76], que consiste en la sustitución del texto de las secciones sobre métodos de análisis de todas las normas pertinentes para leche y los productos lácteos por el texto normalizado del manual de procedimiento para la

utilización de Métodos de Análisis y Planes de Muestreo. (CX/CAC 18/41/10- Enmiendas a Normas y Textos Afines del Codex) [166 p. 2].

El RTCA 67.04.70:14 en el numeral 11, Métodos de Análisis y Muestreo, refiere a que se aplicaran los métodos de muestreo y análisis establecidos en la Norma Codex CXS 234-1999, Métodos de análisis y de muestreo recomendados, en su versión vigente [58 p. 11].

Se considera que existe congruencia de las disposiciones de RTCA 67.04.70:14 en el numeral 11 y la enmienda realizada en 2018 a la Norma CXS 283-1978.

El RTCA 67.04.75:17 Productos lácteos. Quesos madurados. Especificaciones, hace uso de la Norma CXS 283-1978 como documento bibliográfico [46 p. 9].

Se establece que:

- La Norma del Codex CXS 283-1978 Norma general para el queso, no impacta el RTCA 67.04.70:14 Productos lácteos. Quesos. Especificaciones, ya que la versión que refiere el reglamento es acorde a la versión vigente del Texto Codex.
- La Norma del Codex CXS 283-1978 Norma general para el queso, no impacta en el RTCA 67.04.75:17 Productos lácteos. Quesos madurados. Especificaciones, ya que el Reglamento hace uso del Texto Codex como documento bibliográfico.

### **30. CXS 288-1976 Norma para las natas (cremas) y las natas (cremas) preparadas**

El RTCA 67.04.71:14 Productos lácteos. Cremas (natas) y cremas (natas) preparadas. Especificaciones, publicado en el Diario Oficial en 2015 tiene concordancia parcial con la Norma CXS 288-1976 [59 p. 6], se registra la última enmienda de la Norma en 2018, aprobada en el 41° período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (Rep18/CAC pág. 15, parr.56) [156 p. 15. par. 76], la cual consiste en sustituir del texto de las secciones sobre métodos de análisis de todas las normas pertinentes para leche y los productos lácteos por el texto normalizado del manual de procedimiento para la utilización de Métodos de Análisis y Planes de Muestreo. (CX/CAC 18/41/10- Enmiendas a Normas y Textos Afines del Codex) [166 p. 2].

El RTCA 67.04.71:14, en el Numeral 11, Muestreo y Análisis establece que se aplicarán los métodos de muestreo y análisis establecidos en los Reglamentos Técnicos Centroamericanos, en ausencia de una referencia regional se aplicarán las disposiciones que se establecen en la Norma CXS 234-1999, Métodos de análisis y de muestreo recomendados [59 p. 12].

Tomando en cuenta la congruencia de las disposiciones del RTCA en el numeral 11 y las enmiendas realizadas a la Norma Codex CXS 288-1976 en materia de Análisis y Muestreo, se considera que el RTCA no se impacta tras la actualización de la Norma Codex.

Se establece que:

- La Norma CXS 288-1976 Norma para las natas (cremas) y las natas (cremas) preparadas, no impacta el RTCA 67.04.71:14 Productos lácteos. Cremas (natas) y cremas (natas) preparadas. Especificaciones.

5.4.2 Evaluación del impacto de la actualización de Directrices del Codex Alimentarius utilizadas en RTCA, RTS y NSO en materia de alimentos.

### **1. CXG 2-1985 Directrices sobre etiquetado nutricional**

La Directriz del Codex CXG 2-1985 Directrices sobre etiquetado nutricional fue adoptada en el año 1985, tuvo 2 revisiones en los años 1993 y 2011 y nueve enmiendas en los años 2003, 2006, 2009, 2010, 2012, 2013, 2015, 2016 y 2017. Fue añadido a la Directriz en el año 2011 un Anexo titulado “Principios generales para el establecimiento de valores de referencia de nutrientes para la población en general”, que también ha sufrido revisiones después de su adopción, en el año 2013, 2015, 2016 y 2017 [42 p. 1].

El RTCA 67.01.60:10 Etiquetado nutricional de productos alimenticios pre envasados para consumo humano para población a partir de 3 años de edad, publicado en el año 2011 y actualizado en el año 2012, hace uso de la Directriz CAC/GL 2-1985 en su primera revisión en el año 1993, como documento de referencia [71 p. 19]. La Directriz ha sufrido una revisión más (2011), nueve enmiendas (2003, 2006, 2009, 2010, 2012, 2013, 2015, 2016 y 2017) y la adición de un Anexo adoptado en el año 2011.

La NSO 67.45.02:06 Pupusas de maíz crudas y pre cocidas congeladas. Especificaciones, publicado en el año 2007, refiere a las Directrices del Codex Alimentarius en el numeral 11.1, titulado “Normas que deben consultarse” [119 p. 9]. La Directriz del Codex CXG 2-1985 sufrió una revisión posterior a su publicación (2011), así como 7 enmiendas (2009, 2010, 2012, 2013, 2015, 2016 y 2017) y la adición de un Anexo adoptado en el año 2011.

La NSO 67.62.01:09 Salsas y aderezos. Mayonesa. Especificaciones, publicada en el año 2010 refiere en el numeral 13, Etiquetado, a la Directriz del Codex CAC/GL 2 Directrices del Codex Alimentarius sobre etiquetado nutricional, en su última actualización [114 p. 12].

El RTCA 67.04.75:17 Productos lácteos, Quesos madurados. Especificaciones, publicado en el año 2018, refiere en la Sección 9, Etiquetado, a la Directriz del Codex (CAC/GL 2-1985) en su versión vigente [46 p. 8].

El RTCA 67.04.76:18 Productos lácteos. Leches en polvo y crema (nata) en polvo. Especificaciones, publicado en el año 2019, refiere en el numeral 9, Etiquetado, a las Directrices sobre etiquetado nutricional [35 p. 9].

Se establece que:

- La Directriz del Codex CXG 2-1985 Directrices sobre etiquetado nutricional, impacta en el RTCA 67.01.60:10 Etiquetado nutricional de productos alimenticios pre envasados para consumo humano para población a partir de 3 años de edad, ya que el Texto Codex que refiere el Reglamento no es acorde a su versión ulterior.
- La Directriz del Codex CXG 2-1985 Directrices sobre etiquetado nutricional, impacta la NSO 67.45.02:06 Pupusas de maíz crudas y pre cocidas congeladas. Especificaciones, ya que el Texto Codex que refiere el Reglamento no es acorde a su versión ulterior.
- La Directriz del Codex CXG 2-1985 Directrices sobre etiquetado nutricional, no impacta la NSO 67.62.01:09 Salsas y aderezos. Mayonesa. Especificaciones, ya que refiere al Texto Codex en su última actualización, por lo tanto, es acorde a la versión ulterior del mismo
- La Directriz del Codex CXG 2-1985 Directrices sobre etiquetado nutricional, no impacta el RTCA 67.04.75:17 Productos lácteos, Quesos madurados. Especificaciones, ya que el Reglamento refiere al texto Codex en su versión vigente, por lo tanto, es acorde a la versión ulterior del mismo.
- La Directriz del Codex CXG 2-1985 Directrices sobre etiquetado nutricional, no impacta el RTCA 67.04.76:18 Productos lácteos. Leches en polvo y crema (nata) en polvo. Especificaciones, ya que el Texto Codex que refiere el reglamento es acorde con la versión ulterior del mismo.

## **2. CXG 8-1991 Directrices sobre preparados alimenticios complementarios para lactantes de más edad y niños pequeños**

El RTCA 67.04.50:17 Alimentos. Criterios microbiológicos para la inocuidad de alimentos, refiere en la Sección 13, Bibliografía, a la Directriz del Codex CAC/GL 08-1991 Directrices sobre preparados alimenticios complementarios para niños de pecho de más edad y niños de corta edad en su revisión del año 2013 [49 p. 68]. Esta directriz sufrió su última enmienda en el año 2017 [50 p. 1].

Se establece que:

- La Directriz del Codex CXG 8-1991 Directrices sobre preparados alimenticios complementarios para lactantes de más edad y niños pequeños, no impacta el RTCA 67.04.50:17 Alimentos. Criterios microbiológicos para la inocuidad de alimentos, ya que, aunque la versión que refiere el Reglamento no es acorde con la versión vigente del Texto Codex, hace uso de este como documento bibliográfico.

## **3. CXG 9-1987 Principios generales para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos**

El RTCA 67.01.60:10 Etiquetado nutricional de productos alimenticios pre envasados para consumo humano para población a partir de 3 años de edad, publicado en el año 2011, refiere en el numeral 8, Correspondencia, a la Directriz del Codex CAC/GL 09-1987 Principios Generales para la Adición de Nutrientes Esenciales a los Alimentos, en su revisión del año 1991 [71 p. 19]. Esta Directriz del Codex fue adoptada en el año 1987, tuvo 2 enmiendas en los años 1989 y 1991 y una revisión ulterior en el año 2015 [73 p. 1].

El RTS 67.06.01:13 Fortificación de alimentos. Especificaciones (azúcar, sal, harina de maíz nixtamalizado y pastas alimenticias, fue publicado en el año 2017, declara concordancia parcial con la Directriz del Codex CXG Principios generales para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos [101 p. 3]. El RTS fue publicado en una fecha posterior a la revisión ulterior de la Directriz del Codex a la que refiere.

Se establece que:

- La Directriz del Codex CXG 9-1987 Principios generales para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos, impacta el RTCA 67.01.60:10 Etiquetado nutricional de productos alimenticios pre envasados para consumo humano para población a partir de

3 años de edad, ya que la versión referida del Texto Codex dentro del RTCA no es acorde con la revisión ulterior del mismo.

- La Directriz del Codex CXG 9-1987 Principios generales para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos, no impacta el RTS 67.06.01:13 Fortificación de alimentos. Especificaciones (azúcar, sal, harina de maíz nixtamalizado y pastas alimenticias, ya que la versión del Texto Codex que refiere el RTS es acorde a la versión vigente del mismo.

#### **4. CXG 21-1997 Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos**

El RTCA 67.04.50:17 Alimentos. Criterios microbiológicos para la inocuidad de alimentos, publicado en el año 2018, refiere en la Sección 13, Bibliografía, a la Directriz del Codex CAC/GL 21-1997 Principios para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos a los alimentos, en su revisión del año 2013 [49 p. 68], acorde con su última revisión.

Se establece que:

- La Directriz del Codex CXG 21-1997 Principios y directrices para el establecimiento y aplicaciones de criterios microbiológicos relativos a los alimentos, no impacta el RTCA 67.04.50:17 Alimentos. Criterios microbiológicos para la inocuidad de alimentos, que la versión del Texto Codex que refiere el Reglamento es acorde a su versión vigente.

#### **5. CXG 23-1997 Lineamientos para el uso de declaraciones nutricionales y saludables**

El RTCA 67.01.60:10 Etiquetado nutricional de productos alimenticios pre envasados para consumo humano para la población a partir de 3 años de edad, publicado en 2011, refiere en el numeral 8, Correspondencia, a la Directriz del Codex CXG 23-1997 Lineamientos para el uso de declaraciones nutricionales y saludables [71 p. 19]. Esta Directriz fue adoptada en el año 1997, tuvo 7 enmiendas en los años 2001, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012 y 2013, también se le adicionó un Anexo, titulado “Recomendaciones sobre la base científica de las declaraciones de propiedades saludables”, que fue adoptado en el año 2009 [74 p. 1].

Se establece que:

- La Directriz del Codex CXG 23-1997 Lineamientos para el uso de declaraciones nutricionales y saludables, impacta el RTCA 67.01.60:10 Etiquetado nutricional de

productos alimenticios pre envasados para consumo humano para la población a partir de 3 años de edad, ya que la versión del Texto Codex utilizada por el Reglamento como documento de referencia, no es acorde a la versión ulterior del mismo.

## **6. CXG 32-1999 Directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente**

El RTCA 67.06.74:16 Productos agropecuarios orgánicos. Requisitos para la producción, el procesamiento, la comercialización, la certificación y el etiquetado, publicado en el Diario Oficial en 2019, es una adopción parcial de CXG 32-1999 [43 p. 7].

Se registra que la directriz fue revisada por última vez en 2007 y enmendada en 2013 [44 p. 1], que es congruente con la declaración de correspondencia del Reglamento y el uso bibliográfico CXG 32-1999, que se declara en el numeral 16, Bibliografía que se utilizó la versión enmendada en 2013 de la Directriz Codex. En virtud de lo anterior se considera que el RTCA 67.06.74:16 es utilizó el estándar internacional vigente [43 p. 46].

Se establece que:

- La Directriz del Codex CXG 32-1999 Directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente, no impacta en el RTCA 67.06.74:16 Productos agropecuarios orgánicos. Requisitos para la producción, el procesamiento, la comercialización, la certificación y el etiquetado, ya que la versión del Texto Codex que refiere el Reglamento es acorde con la versión vigente del mismo.

## **7. CXG 50-2004 Directrices generales sobre muestreo**

La NSO 67.19.01:08 Miel de abejas. Especificaciones, publicada en el Diario Oficial en 2009 refiere en el numeral 7.1 Planes de Muestreo, aplicar las disposiciones que se presentan en CXG 50-2004 [123 p. 12].

Tomando en cuenta que la Directriz no ha sido modificada posterior a la publicación y vigencia de la NSO se considera que la Normativa Nacional para este producto es congruente con el estándar internacional en su versión vigente.

La NSO 67.18.01:01 Productos alimenticios. Bebidas no carbonatadas sin alcohol. Especificaciones, publicada en el año 2002, la NSO 67.02:13:98 Carnes y productos cárnicos. Embutidos crudos y cocidos, publicada en el año 1999, la NSO 67.45.02:06 Pupusas de maíz

crudas y pre cocidas congeladas. Especificaciones, publicada en el año 2007, la NSO 67.38.03:05 Jalea real. Especificaciones, publicada en el año 2006, la NSO 67.38.02:05 Preparados alimenticios con miel de abejas. Especificaciones, publicada en el año 2005 y la NSO 65.38.01:05 Calidad del polen de las abejas. Especificaciones, publicada en 2006, refieren a los Planes de muestreo para alimentos pre envasados (CAC/RM 42-1969) [134 p. 8] [137 p. 10] [119 p. 8] [121 p. 8] [122 p. 7] [151 p. 10]. Actualmente ese Texto Codex corresponde a la Directriz del Codex CXG 50-2004.

Se establece que:

- La Directriz del Codex CXG 50-2004 Directrices generales sobre muestreo, impacta la NSO 67.19.01:08 Miel de abejas. Especificaciones, ya que la versión del Texto Codex referida en la NSO es acorde a su versión vigente.
- La Directriz del Codex CXG 50-2004 Directrices generales sobre muestreo, impacta la NSO 67.18.01:01 Productos alimenticios. Bebidas no carbonatadas sin alcohol. Especificaciones, ya que el Texto Codex referido en la Norma no es acorde a su versión vigente.
- La Directriz del Codex CXG 50-2004 Directrices generales sobre muestreo, impacta la NSO 67.02:13:98 Carnes y productos cárnicos. Embutidos crudos y cocidos ya que el Texto Codex referido en la Norma no es acorde a su versión vigente.
- La Directriz del Codex CXG 50-2004 Directrices generales sobre muestreo, impacta la NSO 67.45.02:06 Pupusas de maíz crudas y pre cocidas congeladas ya que, aunque la NSO fue emitida posterior a la revisión ulterior del Texto Codex, hace referencia a una versión desactualizada del mismo.
- La Directriz del Codex CXG 50-2004 Directrices generales sobre muestreo, impacta la NSO 67.38.03:05 Jalea real. Especificaciones, ya que, aunque la NSO fue emitida posterior a la revisión ulterior del Texto Codex, hace referencia a una versión desactualizada del mismo.
- La Directriz del Codex CXG 50-2004 Directrices generales sobre muestreo, impacta la NSO 67.38.02:05 Preparados alimenticios con miel de abejas. Especificaciones, ya que, aunque la NSO fue emitida posterior a la revisión ulterior del Texto Codex, hace referencia a una versión desactualizada del mismo

- La Directriz del Codex CXG 50-2004 Directrices generales sobre muestreo, impacta la NSO 65.38.01:05 Calidad del polen de las abejas. Especificaciones ya que, aunque la NSO fue emitida posterior a la revisión ulterior del Texto Codex, hace referencia a una versión desactualizada del mismo

#### **8. CXG 66-2008 Directrices para el uso de aromatizantes**

El RTCA 67.06.74:16 Productos agropecuarios orgánicos. Requisitos para la producción, el procesamiento, la comercialización, la certificación y el etiquetado, publicado en el año 2019 refiere en la Sección D2 del Anexo D, Agentes Aromatizantes, a la Directriz general para aromatizantes naturales del Codex (CAC/GL 29-1987) [43 p. 64], que actualmente corresponde a la Directriz CXG 66-2008 que no ha sufrido cambios desde su emisión en el año 2008 [45 p. 1].

Se establece que:

- La Directriz del Codex CXG 66-2008 Directrices para el uso de aromatizantes, impacta el RTCA 67.06.74:16 Productos agropecuarios orgánicos. Requisitos para la producción, el procesamiento, la comercialización, la certificación y el etiquetado ya que, aunque el Reglamento fue publicado posterior a la revisión ulterior del Texto Codex, este no refiere a su versión vigente.

#### **9. CXG 71-2009 Directrices para el diseño y la implementación de programas nacionales reglamentarios de aseguramiento de inocuidad alimentaria relacionados con el uso de medicamentos veterinarios en los animales destinados a la producción de alimentos**

El RTCA 65.05.51:18 Medicamentos veterinarios y productos afines. Requisitos de registro sanitario y control, refiere en el Apéndice I del Anexo C, Criterios para la comprobación del período de retiro y/o descarte de medicamentos veterinarios, numeral 5, a la Directriz CAC/GL 71-2009 o el que corresponda a su versión vigente [77 p. 40].

Se establece que:

- La Directriz del Codex CXG 71-2009 Directrices para el diseño y la implementación de programas nacionales reglamentarios de aseguramiento de inocuidad alimentaria relacionados con el uso de medicamentos veterinarios en los animales destinados a la producción de alimentos, no impacta el RTCA 65.05.51:18 Medicamentos veterinarios y

productos afines. Requisitos de registro sanitario y control, ya que el Texto Codex que refiere el Reglamento es acorde a su versión ulterior.

#### 5.4.3 Evaluación del impacto de la actualización de Códigos de Práctica del Codex Alimentarius utilizados en RTCA, RTS y NSO en materia de alimentos

### **1. CXC 1-1969 Principios generales de higiene de los alimentos.**

El RTCA 67.01.33:06 Industria de alimentos y bebidas procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios generales, publicado en el año 2006 y el RTCA 67.06.55:09 Buenas prácticas de higiene para alimentos no procesados y semiprocados, publicado en el año 2011, presentan concordancia parcial con CXC 1-1969 [91 p. 24] [76 p. 6], que registra su última revisión en 2003 [39 p. 1].

Considerando la última revisión del Código de Prácticas del Codex CXC 1-1969 y la publicación de los Reglamentos, se determina que los RTCA antes mencionados son congruentes con la versión más actualizada del estándar Codex utilizado.

Así mismo el RTCA 67.04.76:18 Productos lácteos. Leches en polvo y crema (nata) en polvo. Especificaciones, publicado en el año 2019 y el RTCA 67.04.75:17 Productos lácteos. Quesos madurados. Especificaciones, hacen uso del Código de Prácticas del Codex CXC 1-1969 como documento de referencia en su versión vigente [35 p. 9] [46 p. 7].

Por otro lado, el RTCA 67.01.15:07 Harinas. Harina de trigo fortificada, publicado en el año 2007, refiere en el numeral 4.4.1, al Código Internacional de Prácticas Recomendado – Principios generales de higiene de los alimentos CAC/RCP 1-1969. Rev. 3-1997 enmendado en 1999 [86 p. 7], siendo esta una versión no vigente del Código de Prácticas.

Se establece que:

- El Código de Prácticas del Codex CXC 1-1969 Principios generales de higiene de los alimentos, no impacta el RTCA 67.01.33:06 Industria de alimentos y bebidas procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios generales, ya que el Texto Codex que refiere el reglamento es acorde con su versión vigente.
- El Código de Prácticas del Codex CXC 1-1969 Principios generales de higiene de los alimentos, no impacta el RTCA 67.06.55:09 Buenas prácticas de higiene para alimentos no

procesados y semiprocados, ya que el Texto Codex que refiere el reglamento es acorde con su versión vigente.

- El Código de Prácticas del Codex CXC 1-1969 Principios generales de higiene de los alimentos, no impacta el RTCA 67.04.76:18 Productos lácteos. Leches en polvo y crema (nata) en polvo. Especificaciones, ya que el Texto Codex que refiere el reglamento es acorde con su versión vigente.
- El Código de Prácticas del Codex CXC 1-1969 Principios generales de higiene de los alimentos, no impacta el RTCA 67.04.75:17 Productos lácteos. Quesos madurados. Especificaciones, ya que el Texto Codex que refiere el reglamento es acorde con su versión vigente.
- El Código de Prácticas del Codex CXC 1-1969 Principios generales de higiene de los alimentos, impacta el RTCA 67.01.15:07 Harinas. Harina de trigo fortificada, ya que, aunque el Reglamento fue emitido en una fecha posterior a la última revisión del Texto Codex, este refiere a una versión desactualizada del mismo.

## **2. CXC 15-1976 Código de Prácticas de higiene para los huevos y los productos de huevo**

La NSO 67.62.01:09 Salsas y aderezos. Mayonesa. Especificaciones, publicado en el año 2010, hace uso del Código de Prácticas del Codex CXC 15-1976 como documento de referencia [114 p. 12], con revisión ulterior en el año 2007 [115 p. 1].

Se establece que:

- El Código de Prácticas del Codex CXC 15-1976 Código de Prácticas de higiene para los huevos y los productos del huevo, no impacta la NSO 67.62.01:09 Salsas y aderezos. Mayonesa. Especificaciones, ya que el Texto Codex que refiere la NSO es acorde a la versión vigente del mismo.

## **3. CXC 48-2001 Código de Prácticas de higiene para las aguas potables embotelladas/envasadas (distintas de las aguas minerales naturales)**

La NSO 13.07.02:08 Agua. Agua envasada, publicado en el año 2008, refiere en el numeral 11.3, Referencias bibliográficas, a los Códigos de prácticas de higiene para las aguas potables embotelladas/envasadas (distintas de las aguas minerales naturales) CAC/RCP 48-2001 [152 p.

28]. Este Texto del Codex no ha sufrido modificación alguna desde su emisión en el año 2001 [153 p. 1].

Se establece que:

- El Código de Prácticas del Codex CXC 48-2001 Código de Prácticas de higiene para las aguas potables embotelladas/envasadas (distintas de las aguas minerales naturales), no impacta en la NSO 13.07.02:08 Agua. Agua envasada, ya que el Texto Codex referido en la NSO es acorde a la versión vigente del mismo.

#### **4. CXC 52-2003 Código de Prácticas para el pescado y productos pesqueros**

El RTS 67.01.01:13 Productos pesqueros. Buenas Prácticas de Manufactura y criterios microbiológicos aplicables a productos de la pesca y acuicultura, publicado en el Diario Oficial en 2015 en el numeral 6, Documentos de Referencia, hace mención a CXC 52-2003 [105 p. 7] con última enmienda en el año 2016 [106 p. 1].

Dicha enmienda se registra en la Sección 11, Elaboración de pescado salado y pescado seco salado que consistió en integrar en el texto principal del Código de Prácticas los aspectos esenciales de la inocuidad o la calidad que figuraban en diversos apéndices. (REP16/CAC) [168 p. 10. par. 28-30]

Debido a que la enmienda efectuada en 2016 es de forma y no de contenido, se considera que dicha modificación no impacta el RTS 67.01.01:13.

La NSO 67.32.06:09 Productos pesqueros. Evaluación sensorial de la frescura de productos de la pesca, publicada en el año 2010, refiere en el numeral 5.1, Documentos de referencia, al Código de Prácticas para el pescado y los productos pesqueros. Primera edición. OMS-FAO 2009 [128 p. 6]. Esta versión del Texto Codex no es acorde a su versión ulterior.

La NSO 67.32.07:10 Productos pesqueros. Productos de la pesca venenosos, publicada refiere en el numeral 7.1, Normas que deben consultarse, al Código de Prácticas para el pescado y los productos pesqueros aprobada por la comisión del Codex Alimentarius (CAC/RCP 52-2003) [127 p. 6]. Esta versión del Texto Codex es congruente con su versión vigente.

Se establece que:

- El Código de Prácticas del Codex CXC 52-2003 Código de Prácticas para el pescado y productos pesqueros, no impacta el RTS 67.01.01:13 Productos pesqueros. Buenas

Prácticas de Manufactura y criterios microbiológicos aplicables a productos de la pesca y acuicultura.

- El Código de Prácticas del Codex CXC 52-2003 Código de Prácticas para el pescado y productos pesqueros, impacta la NSO 67.32.06:09 Productos pesqueros. Evaluación sensorial de la frescura de productos de la pesca, ya que el Texto Codex referido por la NSO no es acorde a su versión vigente.
- El Código de Prácticas del Codex CXC 52-2003 Código de Prácticas para el pescado y productos pesqueros, no impacta la NSO 67.32.07:10 Productos pesqueros. Productos de la pesca venenosos, ya que el Texto Codex referido por la NSO es acorde a su versión vigente.

#### **5. CXC 53-2003 Código de Prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas**

El RTS 67.04.01:13 Buenas prácticas agrícolas de frutas y hortalizas, publicado en el Diario Oficial en el año 2014, utiliza el Código de Prácticas CXC 53-2003 como referencia, según declara en el numeral 7, Documentos de Referencia [109 p. 31].

El Código de Prácticas CXC 53-2003, registra una revisión posterior a la publicación del RTS, la cual se aprobó en el 40° período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (REP17/CA) [169 p. 9. par. 25], por lo que, a partir de la revisión general efectuada por la Comisión del Codex, se considera que el RTS 67.04.01:13 que utiliza como referencia el Texto Codex CXC 53-2003 se impacta ya que las disposiciones generales del Código de Prácticas han sido revisadas.

La NSO 67.53.01:07 Frutas y hortalizas frescas. Limón pérsico. Especificaciones y técnicas de inocuidad, emitido en el año 2007, refiere en el numeral 14, Higiene, al Código de Prácticas de higiene para frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 53-2003) en su versión vigente [117 p. 17]. Por lo tanto, es congruente con la versión vigente del Texto Codex.

Se establece que:

- El Código de prácticas del Codex CXC 53-2003 Código de Prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas, impacta el RTS 67.04.01:13 Buenas prácticas agrícolas de frutas y hortalizas, ya que el Texto Codex que refiere el Reglamento no es acorde a su versión vigente.

- El Código de Prácticas del Codex CXC 53-2003 Código de Prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas, no impacta la NSO 67.53.01:07 Frutas y hortalizas frescas. Limón pérsico. Especificaciones y técnicas de inocuidad, ya que el Texto Codex que refiere la NSO no es acorde a su versión vigente.

## **6. CXC 54-2004 Código de Prácticas sobre buena alimentación animal**

El RTCA 65.05.63:11 Productos utilizados en la alimentación animal. Buenas prácticas de manufactura, emitido en el año 2013 refiere en el numeral 15, Bibliografía, al Código de Prácticas Code of practice on good animal feeding CAC/RCP 54-2004 [67 p. 28]. Este Código de Prácticas tuvo su revisión ulterior en el año 2008 [68 p. 1].

Se establece que:

- El Código de Prácticas del Codex CXC 54-2004 Código de Prácticas sobre buena alimentación animal, no impacta el RTCA 65.05.63:11 Productos utilizados en la alimentación animal. Buenas prácticas de manufactura, ya que el Texto Codex que refiere el Reglamento es utilizado como documento bibliográfico y la referencia es acorde a su versión vigente.

## **7. CXC 57-2004 Código de Prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos**

El RTCA 67.04.76:18 Productos lácteos. Leches en polvo y crema (nata) en polvo. Especificaciones, publicado en el año 2019, posee concordancia parcial Código de Prácticas del Codex CXC 57-2004 [35 p. 5]. Este Texto Codex sufrió su última revisión en el año 2009 [40 p. 1].

El RTCA 67.04.75:17 Productos lácteos. Quesos madurados. Especificaciones, publicado en el año 2018 y el RTCA 67.04.71:14 Productos lácteos. Cremas (natas) y cremas (natas) preparadas. Especificaciones, publicado en el año 2015, hacen uso del Código de Prácticas del Codex CXC 57-2004 como documento de referencia [46 p. 7] [59 p. 8].

Se establece:

- El Código de Prácticas del Codex CXC 57-2004 Código de Prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos, no impacta el RTCA 67.04.76:18 Productos lácteos. Leches en polvo y crema (nata) en polvo. Especificaciones, ya que el Texto Codex que el Reglamento refiere es acorde a su versión vigente.

- El Código de Prácticas del Codex CXC 57-2004 Código de Prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos, no impacta el RTCA 67.04.75:17 Productos lácteos. Quesos madurados. Especificaciones, ya que el Texto Codex que el Reglamento refiere es acorde a su versión vigente.
- El Código de Prácticas del Codex CXC 57-2004 Código de Prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos, no impacta el RTCA 67.04.71:14 Productos lácteos. Cremas (natas) y cremas (natas) preparadas. Especificaciones, ya que el Texto Codex que el Reglamento refiere es acorde a su versión vigente.

#### **8. CXC 66-2008 Código de Prácticas de higiene para los preparados en polvo para lactantes y niños pequeños**

El RTCA 67.04.50:17 Alimentos. Criterios microbiológicos para la inocuidad de alimentos, publicado en el año 2018 refiere en la Sección 13, Bibliografía, al Código de Práctica de higiene para los preparados en polvo para lactantes y niños pequeños (CAC/RCP 66-2008) en su revisión del año 2009 [49 p. 69]. Esto es acorde la revisión ulterior del Texto Codex que se llevó a cabo en el mismo año [52 p. 1].

Se establece que:

- El Código de Prácticas del Codex CXC 66-2008 Código de Prácticas de higiene para los preparados en polvo para lactantes y niños pequeños, no impacta el RTCA 67.04.50:17 Alimentos. Criterios microbiológicos para la inocuidad de alimentos, ya que el Texto Codex empleado por este Reglamento es de uso bibliográfico y acorde a su revisión ulterior.

#### **9. CXC 75-2015 Código de Prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad**

La NSO 67.62.01:09 Salsas y aderezos. Mayonesa. Especificaciones, publicada en el año 2010 refiere en el numeral 14.2, Normas que deben consultarse, al Código de Prácticas de higiene para especias y plantas aromáticas desecadas [114 p. 12]. Actualmente este Código de Prácticas se encuentra revocado ya que fue anexado al Código de Prácticas CXC 75-2015 Código de Prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad, según lo solicitado por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos en su 47ª Reunión Internacional [170 p. 11].

Se establece que:

- El Código de Prácticas del Codex CXC 75-2015 Código de Prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad, impacta la NSO 67.62.01:09 Salsas y aderezos. Mayonesa. Especificaciones, ya que el Texto Codex que refiere la NSO no es acorde a la versión ulterior del mismo.

5.4.4 Evaluación del impacto de la actualización de Límites Máximos de Residuos del Codex Alimentarius utilizados en RTCA, RTS y NSO en materia de alimentos.

### **1. CXM 2 Límites máximos de residuos (LMR) y Recomendaciones sobre la Gestión de Riesgos (RGR) para residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos.**

El RTCA 65.05.51:08 Medicamentos veterinarios y productos afines. Requisitos de registro sanitario y control, publicado en el Diario oficial en enero de 2011, refiere en el numeral 17, Metodologías Analíticas y Especificaciones de Calidad, establece que se reconocerán como oficiales los Límites Máximos de Residuos (LMR) de medicamentos veterinarios del Codex Alimentarius como primera prioridad [77 p. 25].

Se debe tener en cuenta que Los Límites de Residuos (LMR) de Medicamentos Veterinarios en alimentos son propuestos por el Comité del Codex Alimentarius sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en Alimentos-CCRVDV y adoptados por la Comisión del Codex Alimentarius.

Dichos límites se encuentran disponibles en el documento CXM-2 que se modificó en 2018, tras la adopción de la Recomendación sobre la Gestión de Riesgos para la violeta de genciana, en el 41° período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (Rep18/CAC) [156 p. 12. par. 51], ya que el RTCA de manera general adopta todos los LMR de Codex como primera prioridad, se considera que todas las revisiones posteriores a la publicación del RTCA no impactarán el Reglamento.

El RTS 67.02.01:16 Productos avícolas. Carne de aves de la especie Gallus Gallus beneficiadas listas para cocinar enteras, cortes y sus menudos. Especificaciones, refiere en el numeral 5.3.2, Residuos de productos químicos y biológicos, a los Límites Máximos de medicamentos veterinarios del Codex en su versión vigente [99 p. 6].

La NSO 67.01.01:06 Productos lácteos. Leche cruda de vaca. Especificaciones, de igual manera refiere en el numeral 6.4, a los Límites Máximos de medicamentos veterinarios establecidos por el Codex Alimentarius en su versión ulterior [150 p. 7].

Se establece que:

- Los Límites Máximos del Codex CXM 2 Límites máximos de residuos (LMR) y Recomendaciones sobre la Gestión de Riesgos (RGR) para residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos, no impacta el RTCA 65.05.51:08 Medicamentos veterinarios y productos afines. Requisitos de registro sanitario y control.
- Los Límites Máximos del Codex CXM 2 Límites máximos de residuos (LMR) y Recomendaciones sobre la Gestión de Riesgos (RGR) para residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos, no impacta el RTS 67.02.01:16 Productos avícolas. Carne de aves de la especie Gallus Gallus beneficiadas listas para cocinar enteras, cortes y sus menudos, ya que la versión del Texto Codex que refiere el reglamento es acorde a su versión vigente.
- Los Límites Máximos del Codex CXM 2 Límites máximos de residuos (LMR) y Recomendaciones sobre la Gestión de Riesgos (RGR) para residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos, no impacta la NSO 67.01.01:06 Productos lácteos. Leche cruda de vaca, ya que la versión del Texto Codex que refiere el reglamento es acorde a su versión vigente.

## **2. Límites Máximos de Residuos (LMR) de plaguicidas en alimentos y los Límites Máximos para residuos extraños disponibles en la base de datos en línea del Codex.**

El RTS 65.02.01:13 Límites máximos de residuos de plaguicidas químicos en frutas y hortalizas para producción nacional e importación, publicado en el Diario Oficial en 2014, en el numeral 5, Especificaciones Técnicas se establece que se adoptaran como oficiales, en primera instancia los LMR de plaguicidas establecidos por el Codex Alimentarius, en caso de que Codex no disponga de LMR para determinado compuesto se aplicaran los Límites de otras instancias [111 p. 4].

Debido a que el RTS establece que se adoptan como oficiales los LMR que adopta la Comisión del Codex Alimentarius, se considera que la actualización y determinación de LMR para nuevos compuestos no impacta el RTS ya que están considerados en el Reglamento.

Se establece que:

- Los Límites Máximos de Residuos (LMR) de plaguicidas en alimentos y los Límites Máximos para residuos extraños disponibles en la base de datos en línea del Codex, no impactan el RTS 65.02.01:13 Límites máximos de residuos de plaguicidas químicos en frutas y hortalizas para producción nacional e importación.

## 5.5 Resultados de la revisión de actualización de Textos Codex y evaluación de impacto del marco regulatorio nacional.

Las siguientes matrices disponen los resultados obtenidos en la evaluación de impacto de cada uno de los RTCA, RTS y NSO que utilizan Normas, Directrices, Códigos de Práctica y Límites Máximos de Residuos del Codex Alimentarius, conforme a lo establecido en el numeral 4.3.2 del capítulo IV de este documento.

Al mismo tiempo se presentan los estándares Codex que han sido actualizados posterior a la publicación en el Diario Oficial de la regulación aplicable a nivel nacional, los Textos Codex que se declaran a continuación están ordenados conforme a la codificación que cada una dispone y segregados de acuerdo a su naturaleza (Normas, Directrices, Códigos de Prácticas y Límites Máximos de Residuos, tal como se expresa en el numeral 4.3.2 del capítulo IV de este documento.

### 5.5.1 Resultados de la revisión de actualización de las Normas del Codex Alimentarius y evaluación del impacto de RTCA, RTS y NSO vigentes en materia de alimentos

A continuación, se presentan las Normas Generales y de Productos que han sido modificadas por el Codex Alimentarius posterior a la publicación en el Diario Oficial del RTCA, RTS o NSO donde se utilizan y se disponen los resultados obtenidos al evaluar el impacto que la actualización tiene en los RTCA, RTS y NSO que utilizan Normas Generales y de Productos del Codex Alimentarius, conforme a los criterios establecidos en el numeral 4.3.1 del capítulo IV del presente documento.

Tabla 20 Matriz de resultados de la revisión de la actualización de Normas Generales y de Productos, evaluación de impacto del marco regulatorio nacional

<b>NORMAS GENERALES Y DE PRODUCTOS, VIGENTES DEL CODEX ALIMENTARIUS, UTILIZADAS EN LA REGLAMENTACIÓN TÉCNICA NACIONAL</b>													
No	Nombre	¿El texto Codex fue modificado posterior a la publicación en el Diario Oficial del RTCA, RTS, NSO donde se utiliza?						¿Los RTCA, RTS y NSO que hacen referencia o corresponden a Normas Codex, se impactan tras su actualización?					
		SI			NO			SI			NO		
		RTCA	RTS	NSO	RTCA	RTS	NSO	RTCA	RTS	NSO	RTCA	RTS	NSO
1	CXS 1-1985 Norma general para el etiquetado de los alimentos pre envasados	12		18	2			17		18	2		
		13			4						4		
2	CXS 12-1981 Norma para la miel			7									7
3	CXS 19-1981 Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales	22						22					
4	CXS 146-1985 Norma general de etiquetado y declaración de propiedades de los alimentos pre envasados para regímenes especiales.				18						18		
5	CXS 150-1985 Norma para la sal de calidad alimentaria												
						8						8	

**NORMAS GENERALES Y DE PRODUCTOS, VIGENTES DEL CODEX ALIMENTARIUS,  
UTILIZADAS EN LA REGLAMENTACIÓN TÉCNICA NACIONAL**

No	Nombre	¿El texto Codex fue modificado posterior a la publicación en el Diario Oficial del RTCA, RTS, NSO donde se utiliza?						¿Los RTCA, RTS y NSO que hacen referencia o corresponden a Normas Codex, se impactan tras su actualización?					
		SI			NO			SI			NO		
		RTCA	RTS	NSO	RTCA	RTS	NSO	RTCA	RTS	NSO	RTCA	RTS	NSO
6	CXS 152-1985 Norma para la harina de trigo	23		18				23		18			
7	CXS 154-1985 Norma para la harina integral de maíz		8	19								8	19
8	CXS 155-1985 Norma para la harina y la sémola de maíz sin germen			19									19
9	CXS 167-1989 Norma para pescado salado y pescado seco salado de la familia Gadidae		4						4				
10	CXS 192-1995 Norma general de aditivos alimentarios	1		4 6 18 23	3					4 6 18	1 3		23
11	CXS 193-1995 Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos	2 4 5 8 9 10 11	4								2 4 5 8 9 10 11	4	

**NORMAS GENERALES Y DE PRODUCTOS, VIGENTES DEL CODEX ALIMENTARIUS,  
UTILIZADAS EN LA REGLAMENTACIÓN TÉCNICA NACIONAL**

No	Nombre	¿El texto Codex fue modificado posterior a la publicación en el Diario Oficial del RTCA, RTS, NSO donde se utiliza?						¿Los RTCA, RTS y NSO que hacen referencia o corresponden a Normas Codex, se impactan tras su actualización?					
		SI			NO			SI			NO		
		RTCA	RTS	NSO	RTCA	RTS	NSO	RTCA	RTS	NSO	RTCA	RTS	NSO
12	CXS 206-1999 Norma general para el uso de términos lecheros				14		27 28				14		27 28
13	CXS 207-1999 Norma para las leches en polvo y la nata (crema) en polvo				2						2		
14	CXS 210-1999 Norma para aceites vegetales especificados	22						22					
15	CXS 212-1999 Norma para los azúcares		8	19						19		8	
16	CXS 213-1999 Norma para la lima limón			3									3
17	CXS 221-2001 Norma colectiva para el queso no madurado incluido el queso fresco	8									8		

**NORMAS GENERALES Y DE PRODUCTOS, VIGENTES DEL CODEX ALIMENTARIUS,  
UTILIZADAS EN LA REGLAMENTACIÓN TÉCNICA NACIONAL**

No	Nombre	¿El texto Codex fue modificado posterior a la publicación en el Diario Oficial del RTCA, RTS, NSO donde se utiliza?						¿Los RTCA, RTS y NSO que hacen referencia o corresponden a Normas Codex, se impactan tras su actualización?					
		SI			NO			SI			NO		
		RTCA	RTS	NSO	RTCA	RTS	NSO	RTCA	RTS	NSO	RTCA	RTS	NSO
<b>18</b>	CXS 227-2001 Norma general para las aguas potables embotelladas/ envasadas (distintas de las aguas minerales naturales)			30									30
<b>19</b>	CXS 234-1999 Métodos de análisis y de muestreo recomendados	2 4 5 8 9 10 11	6	18				5		18	2 4 8 9 10 11	6	
<b>20</b>	CXS 243-2003 Norma para leches fermentadas	18		23				18		23			
<b>21</b>	CXS 247-2005 Norma general para los zumos (jugos) y néctares de frutas			17	21						21		17
<b>22</b>	CXS 251-2006 Norma para mezclas de leche desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo	14									14		

**NORMAS GENERALES Y DE PRODUCTOS, VIGENTES DEL CODEX ALIMENTARIUS,  
UTILIZADAS EN LA REGLAMENTACIÓN TÉCNICA NACIONAL**

No	Nombre	¿El texto Codex fue modificado posterior a la publicación en el Diario Oficial del RTCA, RTS, NSO donde se utiliza?						¿Los RTCA, RTS y NSO que hacen referencia o corresponden a Normas Codex, se impactan tras su actualización?					
		SI			NO			SI			NO		
		RTCA	RTS	NSO	RTCA	RTS	NSO	RTCA	RTS	NSO	RTCA	RTS	NSO
23	CXS 256-2007 Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para unta	22						22					
24	CXS 273-1968 Norma para el queso cottage	8		21						21	8		
25	CXS 275-1973 Norma para el queso crema (queso de nata, "cream cheese")	8									8		
26	CXS 279-1971 Norma para la mantequilla (manteca).			22						22			
27	CXS 281-1971 Norma para las leches evaporadas			25						25			
28	CXS 282-1971 Norma para las leches condensadas			26						26			
29	CXS 283-1978 Norma general para el queso	9			4						4 9		

<b>NORMAS GENERALES Y DE PRODUCTOS, VIGENTES DEL CODEX ALIMENTARIUS, UTILIZADAS EN LA REGLAMENTACIÓN TÉCNICA NACIONAL</b>													
No	Nombre	¿El texto Codex fue modificado posterior a la publicación en el Diario Oficial del RTCA, RTS, NSO donde se utiliza?						¿Los RTCA, RTS y NSO que hacen referencia o corresponden a Normas Codex, se impactan tras su actualización?					
		SI			NO			SI			NO		
		RTCA	RTS	NSO	RTCA	RTS	NSO	RTCA	RTS	NSO	RTCA	RTS	NSO
<b>30</b>	CXS 288-1976 Norma para las natas (cremas) y las natas (cremas) preparadas	10									10		
<b>TOTAL</b>													
Normas Codex modificadas posterior a la publicación en Diario Oficial de							Reglamentos y Normas nacionales que se impactan por la actualización de Normas Oficiales del Codex Alimentarius						
RTCA		RTS		NSO		RTCA		RTS		NSO			
15		3		13		5		1		9			

Fuente: Elaboración propia

5.5.2 Resultados de la revisión de actualización de las Directrices del Codex Alimentarius y evaluación del impacto de RTCA, RTS y NSO vigentes en materia de alimentos.

A continuación, se presentan las Directrices que han sido modificadas por el Codex Alimentarius posterior a la publicación en el Diario Oficial del RTCA, RTS o NSO donde se utilizan y se disponen los resultados obtenidos al evaluar el impacto que la actualización del estándar Codex tiene en los RTCA, RTS y NSO que utilizan Directrices del Codex Alimentarius, conforme a los criterios establecidos en el numeral 4.3.1 del capítulo IV del presente documento.

Tabla 21 Matriz de resultados de la revisión de la actualización de Directrices del Codex Alimentarius y evaluación de impacto del marco regulatorio nacional

<b>DIRECTRICES DEL CODEX ALIMENTARIUS, UTILIZADAS EN LA REGLAMENTACIÓN TÉCNICA NACIONAL</b>													
No	Nombre	¿El texto Codex fue modificado posterior a la publicación en el Diario Oficial del RTCA, RTS, NSO donde se utiliza?						¿Los RTCA, RTS y NSO que hacen referencia o corresponden a Directrices Codex, se impactan tras su actualización?					
		SI			NO			SI			NO		
		RTCA	RTS	NSO	RTCA	RTS	NSO	RTCA	RTS	NSO	RTCA	RTS	NSO
1	CXG 2-1985 Directrices sobre etiquetado nutricional	18		2 4	2 4			18		4	2 4		2
2	CXG 8-1991 Directrices sobre preparados alimenticios complementarios para lactantes de más edad y niños pequeños				6						6		
3	CXG 9-1987 Principios generales para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos	18				8		18				8	

<b>DIRECTRICES DEL CODEX ALIMENTARIUS, UTILIZADAS EN LA REGLAMENTACIÓN TÉCNICA NACIONAL</b>													
<b>No</b>	<b>Nombre</b>	<b>¿El texto Codex fue modificado posterior a la publicación en el Diario Oficial del RTCA, RTS, NSO donde se utiliza?</b>						<b>¿Los RTCA, RTS y NSO que hacen referencia o corresponden a Directrices Codex, se impactan tras su actualización?</b>					
		<b>SI</b>			<b>NO</b>			<b>SI</b>			<b>NO</b>		
		<b>RTCA</b>	<b>RTS</b>	<b>NSO</b>	<b>RTCA</b>	<b>RTS</b>	<b>NSO</b>	<b>RTCA</b>	<b>RTS</b>	<b>NSO</b>	<b>RTCA</b>	<b>RTS</b>	<b>NSO</b>
<b>4</b>	CXG 21-1997 Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos				6						6		
<b>5</b>	CXG 23-1997 Lineamientos para el uso de declaraciones nutricionales y saludables	18						18					
<b>6</b>	CXG 32-1999 Directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente				3						3		

<b>DIRECTRICES DEL CODEX ALIMENTARIUS, UTILIZADAS EN LA REGLAMENTACIÓN TÉCNICA NACIONAL</b>													
<b>No</b>	<b>Nombre</b>	<b>¿El texto Codex fue modificado posterior a la publicación en el Diario Oficial del RTCA, RTS, NSO donde se utiliza?</b>						<b>¿Los RTCA, RTS y NSO que hacen referencia o corresponden a Directrices Codex, se impactan tras su actualización?</b>					
		<b>SI</b>			<b>NO</b>			<b>SI</b>			<b>NO</b>		
		<b>RTCA</b>	<b>RTS</b>	<b>NSO</b>	<b>RTCA</b>	<b>RTS</b>	<b>NSO</b>	<b>RTCA</b>	<b>RTS</b>	<b>NSO</b>	<b>RTCA</b>	<b>RTS</b>	<b>NSO</b>
<b>7</b>	CXG 50-2004 Directrices generales sobre muestreo			17 19			4 5 6 7 29			4 5 6 7 17 19 29			
<b>8</b>	CXG 66-2008 Directrices para el uso de aromatizantes				3			3					

<b>DIRECTRICES DEL CODEX ALIMENTARIUS, UTILIZADAS EN LA REGLAMENTACIÓN TÉCNICA NACIONAL</b>													
No	Nombre	¿El texto Codex fue modificado posterior a la publicación en el Diario Oficial del RTCA, RTS, NSO donde se utiliza?						¿Los RTCA, RTS y NSO que hacen referencia o corresponden a Directrices Codex, se impactan tras su actualización?					
		SI			NO			SI			NO		
		RTCA	RTS	NSO	RTCA	RTS	NSO	RTCA	RTS	NSO	RTCA	RTS	NSO
9	CXG 71-2009 Directrices para el diseño y la implementación de programas nacionales reglamentarios de aseguramiento de inocuidad alimentaria relacionados con el uso de medicamentos veterinarios en los animales destinados a la producción de alimentos	20									20		
<b>TOTAL</b>													
Directrices del Codex Alimentarius modificadas posterior a la publicación en Diario Oficial de							Reglamentos y Normas nacionales que se impactan por la actualización de Directrices del Codex Alimentarius						
RTCA		RTS		NSO			RTCA		RTS		NSO		
2		0		4			2		0		7		

Fuente: Elaboración propia

5.5.3 Resultados de la revisión de actualización de los Códigos de Prácticas del Codex Alimentarius y evaluación del impacto de RTCA, RTS y NSO vigentes en materia de alimentos.

A continuación, se presentan los Códigos de Prácticas que han sido modificados por el Codex Alimentarius posterior a la publicación en el Diario Oficial del RTCA, RTS o NSO donde se utilizan y se disponen los resultados obtenidos al evaluar el impacto que la actualización que el estándar Codex tiene en los RTCA, RTS y NSO que utilizan Códigos de Prácticas del Codex Alimentarius, conforme a los criterios establecidos en el numeral 4.3.1 del capítulo IV del presente documento.

Tabla 22 Matriz de resultados de la revisión de la actualización de Códigos de Práctica del Codex Alimentarius y evaluación de impacto del marco regulatorio nacional

<b>CÓDIGOS DE PRACTICA DEL CODEX ALIMENTARIUS, UTILIZADOS EN LA REGLAMENTACIÓN TÉCNICA NACIONAL</b>													
No	Nombre	¿El texto Codex fue modificado posterior a la publicación en el Diario Oficial del RTCA, RTS, NSO donde se utiliza?						¿Los RTCA, RTS y NSO que hacen referencia o corresponden a Códigos de Practicas del Codex, se impactan tras su actualización?					
		SI			NO			SI			NO		
		RTCA	RTS	NSO	RTCA	RTS	NSO	RTCA	RTS	NSO	RTCA	RTS	NSO
1	CXC 1-1969 Principios generales de higiene de los alimentos	RTCA	RTS	NSO	RTCA	RTS	NSO	RTCA	RTS	NSO	RTCA	RTS	NSO
					2 4 19 23 27			23			2 4 19 27		
2	CXC 15-1976 Código de Prácticas de higiene para los huevos y los productos de huevo	RTCA	RTS	NSO	RTCA	RTS	NSO	RTCA	RTS	NSO	RTCA	RTS	NSO
							2						2
3	CXC 48-2001 Código de Prácticas de higiene para las aguas potables embotelladas/envasadas (distintas de las aguas minerales naturales)	RTCA	RTS	NSO	RTCA	RTS	NSO	RTCA	RTS	NSO	RTCA	RTS	NSO
							30						30
4	CXC 52-2003 Código de Prácticas para el pescado y productos pesqueros	RTCA	RTS	NSO	RTCA	RTS	NSO	RTCA	RTS	NSO	RTCA	RTS	NSO
			9	10 11						11		9	10
5	CXC 53-2003 Código de Prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas	RTCA	RTS	NSO	RTCA	RTS	NSO	RTCA	RTS	NSO	RTCA	RTS	NSO
			12	3					12				3

CÓDIGOS DE PRACTICA DEL CODEX ALIMENTARIUS, UTILIZADOS EN LA REGLAMENTACIÓN TÉCNICA NACIONAL													
No	Nombre	¿El texto Codex fue modificado posterior a la publicación en el Diario Oficial del RTCA, RTS, NSO donde se utiliza?						¿Los RTCA, RTS y NSO que hacen referencia o corresponden a Códigos de Practicas del Codex, se impactan tras su actualización?					
		SI			NO			SI			NO		
		RTCA	RTS	NSO	RTCA	RTS	NSO	RTCA	RTS	NSO	RTCA	RTS	NSO
6	CXC 54-2004 Código de Prácticas sobre buena alimentación animal				15						15		
7	CXC 57-2004 Código de Prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos				2 4 10						2 4 10		
8	CXC 66-2008 Código de Prácticas de higiene para los preparados en polvo para lactantes y niños pequeños				6								6
9	CXC 75-2015 Código de Prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad			2						2			
<b>TOTAL</b>													
Códigos de Prácticas del Codex Alimentarius modificados posterior a la publicación en Diario Oficial de							Reglamentos y Normas nacionales que se impactan por la actualización de Códigos de Prácticas del Codex Alimentarius						
RTCA		RTS		NSO			RTCA		RTS		NSO		
0		2		4			1		1		2		

Fuente: Elaboración propia

5.5.4 Resultados de la revisión de actualización de los Límites Máximos de Residuos del Codex Alimentarius y evaluación del impacto de RTCA, RTS y NSO vigentes en materia de alimentos.

A continuación, se presentan los documentos y disposiciones relativas a Límites Máximos de Residuos que han sido modificadas por el Codex Alimentarius, posterior a la publicación en el Diario Oficial del RTCA, RTS o NSO donde se utilizan y se disponen los resultados obtenidos al evaluar el impacto que la actualización, del estándar Codex tiene en los RTCA, RTS y NSO que utilizan o refieren a LMR del Codex Alimentarius, conforme a los criterios establecidos en el numeral 4.3.1 del capítulo IV del presente documento.

Tabla 23 Matriz de resultados de la revisión de la actualización de Límites Máximos de Residuos del Codex Alimentarius y evaluación de impacto del marco regulatorio nacional

<b>LÍMITES MÁXIMOS DE RESIDUOS DEL CODEX ALIMENTARIUS, ADOPTADOS EN LA REGLAMENTACIÓN TÉCNICA NACIONAL</b>													
No	Nombre	¿El texto Codex fue modificado posterior a la publicación en el Diario Oficial del RTCA, RTS, NSO donde se utiliza?						¿Los RTCA, RTS y NSO que hacen referencia o corresponden a Límites Máximos de Residuos del Codex, se impactan tras su actualización?					
		SI			NO			SI			NO		
		RTCA	RTS	NSO	RTCA	RTS	NSO	RTCA	RTS	NSO	RTCA	RTS	NSO
<b>1</b>	CXM 2 Límites máximos de residuos (LMR) y Recomendaciones sobre la Gestión de Riesgos (RGR) para residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos	20	6	28							20	6	28
<b>2</b>	Límites Máximos de Residuos (LMR) de plaguicidas en alimentos y los Límites Máximos para residuos extraños disponibles en la base de datos en línea del Codex		13									13	
<b>TOTAL</b>													
Límites Máximos de Residuos modificados posterior a la publicación en Diario Oficial de							Reglamentos y Normas nacionales que se impactan por la actualización de los Límites Máximos de Residuos del Codex Alimentarius						
RTCA		RTS		NSO			RTCA		RTS		NSO		
1		2		1			0		0		0		

Fuente: Elaboración propia

5.5.5 Resultados de la revisión del marco regulatorio vigente en materia de alimentos que hace uso o refiere a versiones desactualizadas de Textos Codex

La siguiente matriz<sup>17</sup> presenta los Reglamentos Técnicos Centroamericanos, Reglamentos Técnicos Salvadoreños y Normas Salvadoreñas Obligatorias que utilizaron o hacen referencia a Textos del Codex Alimentarius que han sido actualizados posterior a la publicación de la regulación nacional en el Diario Oficial, conforme a lo establecido en el numeral 4.3.3 del capítulo IV de este documento.

Tabla 24 Matriz de declaración de resultados de la revisión de RTCA, RTS y NSO que hace referencia a Textos Codex desactualizados

<b>RESULTADOS DE LA REVISIÓN DEL MARCO REGULATORIO VIGENTE EN MATERIA DE ALIMENTOS QUE HACE USO O REFIERE A VERSIONES DESACTUALIZADAS DE TEXTOS CODEX</b>	<b>CANTIDAD</b>
Reglamentos Técnicos Centroamericanos que refieren a Textos Codex que han sido Actualizados posterior a su publicación en el Diario Oficial	15
1, 2, 4, 5, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 17, 18, 22, 23	
Reglamentos Técnicos Salvadoreños que refieren a Textos Codex que han sido Actualizados posterior a su publicación en el Diario Oficial	6
4, 6, 8, 9, 12, 13	
Normas Salvadoreñas Obligatorias que refieren a Textos Codex que han sido Actualizados posterior a su publicación en el Diario Oficial	17
2,3,4,6,7,10,11,17,18,19,21,22,23,25,26,28,36	
<b>Total, de instrumentos técnicos jurídicos que han utilizado o refieren a Textos Codex que se han actualizado posterior a su publicación en el Diario Oficial.</b>	<b>38</b>

Fuente: Elaboración propia

<sup>17</sup> Los correlativos contenidos en la Tabla 24, corresponden al correlativo asignado a cada RTCA, RTS y NSO según numeral 4.2.2 del Capítulo IV de este documento.

### 5.5.6 Resultados de la evaluación de impacto del marco regulatorio nacional vigente en materia de alimentos tras la actualización de Textos Codex

La siguiente matriz<sup>18</sup> presenta los Reglamentos Técnicos Centroamericanos, Reglamentos Técnicos Salvadoreños y Normas Salvadoreñas Obligatorias que se impactan tras la actualización de Normas, Códigos de Prácticas y Disposiciones sobre Límites Máximos de Residuos, conforme a lo establecido en el numeral 4.3.4 del capítulo IV de este documento.

Tabla 25 Matriz de declaración de resultados de la evaluación de impacto de RTCA, RTS y NSO tras la actualización de Textos Codex

<b>RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN DEL IMPACTO DEL MARCO REGULATORIO VIGENTE EN MATERIA DE ALIMENTOS TRAS LA ACTUALIZACIÓN DE TEXTOS CODEX</b>	<b>CANTIDAD</b>
Reglamentos Técnicos Centroamericanos que se impactan por la actualización de Textos Codex.	6
3,5,20,21,26, 27	
Reglamentos Técnicos Salvadoreños que se impactan por la actualización de Textos Codex.	2
4,12	
Normas Salvadoreñas Obligatorias que se impactan por la actualización de Textos Codex.	15
2,4,5,6,7,11,17,18,19,21,22,23,25,26,29	
Total, de instrumentos técnicos jurídicos que se impactan por la actualización de Textos Codex.	23

Fuente: Elaboración propia

### 5.6 Recopilación de RTCA, RTS y NSO que no hacen uso de estándares Codex e identificación de Textos Codex relacionados con la materia de la Normativa Nacional.

A continuación, se presentan los resultados de la revisión de relación de Textos Codex con el marco regulatorio vigente, en materia de alimentos, conforme a lo establecido en el numeral 4.4 del capítulo IV de este documento.

Las siguientes Matrices están segregadas de acuerdo a los RTCA, RTS y NSO que no hacen uso o referencia de Textos Codex.

<sup>18</sup> Los correlativos contenidos en la Tabla 25, corresponden al correlativo asignado a cada RTCA, RTS y NSO según numeral 4.2.2 del Capítulo IV de este documento.

5.6.1 Resultados de la revisión de relación de Textos Codex con Reglamentos Técnicos Centroamericanos, en materia de alimentos que actualmente no refiere a Textos Codex

Tabla 26 Textos Codex relacionados con las disposiciones de RTCA que no consideran estándares Codex

<b>TEXTOS CODEX RELACIONADOS CON LAS DISPOSICIONES DE RTCA QUE NO CONSIDERAN ESTÁNDARES CODEX</b>			
Nombre y Código de RTCA	Contenido del RTCA que se utiliza como referencia	Nombre y Código del Texto Codex relacionado	Observaciones
RTCA 67.01.30:06 Alimentos procesados. Procedimiento para otorgar la licencia sanitaria a fábricas y bodegas	Objeto: Establecer el procedimiento para otorgar la licencia a fábricas y bodegas que producen.	No aplica	El RTCA establece los procedimientos administrativos no establece requisitos sanitarios, distribución en planta, requisitos de infraestructura requerida para procesar alimentos, o disposiciones relativas a inocuidad de los alimentos, la materia de este reglamento sale del ámbito de aplicación de las normas Codex.
RTCA 67.01.31:07 Alimentos procesados. Procedimiento para otorgar el registro sanitario y la inscripción sanitaria	Objeto: Establecer el procedimiento para otorgar la licencia a fábricas y bodegas que producen.	No aplica	El reglamento es una adaptación de la legislación de los Estados Parte en materia de registro de alimentos procesados, el reglamento detalla el proceso administrativo que el sector privado debe seguir para obtener el registro de alimentos procesado, el objeto del reglamento está fuera del ámbito de aplicación de las Normas y Textos afines del Codex.
RTCA 67.01.32:06 Requisitos para la importación de alimentos procesados con fines de exhibición y degustación	Objeto: Establecer los requisitos para autorizar las importaciones de alimentos procesados que no cuentan con registro sanitario para exhibición o para para degustación.	No aplica	El objeto de regulación de este RTCA está fuera del ámbito de aplicación o regulación de las Normas Codex, ya que refiere a trámites administrativos para la autorización en materia de importación.

**TEXTOS CODEX RELACIONADOS CON LAS DISPOSICIONES DE RTCA QUE NO CONSIDERAN ESTÁNDARES CODEX**

Nombre y Código de RTCA	Contenido del RTCA que se utiliza como referencia	Nombre y Código del Texto Codex relacionado	Observaciones
<p>RTCA 65.05.52:11 Productos utilizados en alimentación animal y establecimientos. Requisitos de registro sanitario y control</p>	<p>Objeto: Establecer disposiciones de registro sanitario y control para los productos destinados a la alimentación animal y los establecimientos que producen, comercializan o empacan productos utilizados en la alimentación animal.</p> <p>6. Aspectos Generales del Registro</p> <p>14: Requisitos de Etiquetado</p> <p>17. Métodos Analíticos, Metodologías y Especificaciones</p>	<p>CXA 4-1989 Clasificación de Alimentos y Piensos: Presenta la clasificación general de los Piensos, esta clasificación se utiliza para el establecimiento de LMR</p> <p>CXC 54-2004 Código de Prácticas sobre Buena Alimentación Animal: presenta disposiciones relativas al Etiquetado de Alimentos de consumo animal, se establece que ingredientes e información deberá declararse en la etiqueta, brinda lineamientos para el rastreo de productos y registro de piensos, se mencionan directrices para para la inspección y control, se presentan disposiciones para la producción, elaboración almacenamiento, transporte y distribución y presenta disposiciones sobre Muestreo y Análisis</p>	<p>Se registra que el objeto, ámbito de aplicación, disposiciones sobre etiquetado, aditivos, buenas prácticas de manufactura para productores, comercializadores, y empacadores, así como los lineamientos de rastreabilidad y métodos de análisis están contemplados en Textos Afines del Codex Alimentarius.</p> <p>Se identifican Directrices y Normas pertinentes relacionados en la materia.</p>

**TEXTOS CODEX RELACIONADOS CON LAS DISPOSICIONES DE RTCA QUE NO CONSIDERAN ESTÁNDARES CODEX**

Nombre y Código de RTCA	Contenido del RTCA que se utiliza como referencia	Nombre y Código del Texto Codex relacionado	Observaciones
		<p>CXG 80-2013 Directrices sobre la aplicación de la evaluación de riesgos en los piensos: Estas Directrices ofrecen orientación para la evaluación por parte de los gobiernos de los riesgos presentes en los piensos y en los ingredientes de piensos, de acuerdo con los principios del Codex para análisis de riesgos.</p> <p>Atienden a los posibles riesgos para la salud humana, en relación con la presencia de peligros en los piensos para animales destinados al consumo humano, así como con la subsiguiente transferencia de dichos peligros a los productos comestibles</p> <p>CXG 81-2013 Directrices para los Gobiernos sobre la Priorización de Peligros en los Piensos: La finalidad del proceso de priorizar peligros presentes en los piensos según lo descrito en este documento es contribuir a la inocuidad de los productos comestibles optimizando la asignación de los recursos requeridos tanto para la evaluación de riesgos como para la gestión de riesgos</p>	

**TEXTOS CODEX RELACIONADOS CON LAS DISPOSICIONES DE RTCA QUE NO CONSIDERAN ESTÁNDARES CODEX**

Nombre y Código de RTCA	Contenido del RTCA que se utiliza como referencia	Nombre y Código del Texto Codex relacionado	Observaciones
		<p align="center">CXG 90-2017 Directrices sobre Criterios de Rendimiento para Métodos de Análisis para la Determinación de Residuos de Plaguicidas en los Alimentos y los Piensos: La finalidad de estas directrices es definir y describir los criterios de rendimiento que deben cumplir los métodos para analizar residuos de plaguicidas en los alimentos y piensos</p> <p align="center">Aborda las características/parámetros para ofrecer una confianza científicamente aceptable en el método analítico que es apto para el uso previsto y puede utilizarse para evaluar con seguridad residuos de plaguicidas para supervisión nacional o bien el comercio internacional.</p>	

**TEXTOS CODEX RELACIONADOS CON LAS DISPOSICIONES DE RTCA QUE NO CONSIDERAN ESTÁNDARES CODEX**

Nombre y Código de RTCA	Contenido del RTCA que se utiliza como referencia	Nombre y Código del Texto Codex relacionado	Observaciones
		<p>CXS 193-1995 Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos: Esta Norma comprende únicamente niveles máximos de contaminantes y sustancias tóxicas naturales que se encuentran en los piensos en los casos en que el contaminante en los piensos puede ser transferido al alimento de origen animal y que pueden ser pertinentes para la salud pública, el RTCA no considera disposiciones sobre contaminantes.</p>	
<p>RTCA 01.01.11:06 Cantidad de producto en pre empacados</p>	<p>Objeto: Establecer los requisitos de metrología legal para productos pre empacados, etiquetados en cantidades nominales</p>	<p>No aplica</p>	<p>El objeto de regulación de este RTCA está fuera del ámbito de aplicación o regulación de las Normas Codex, ya que refiere a disposiciones sobre metrología y métodos de muestreo a empaques como tal, el RTCA no abarca disposiciones sobre inocuidad de los alimentos.</p>

<b>TEXTOS CODEX RELACIONADOS CON LAS DISPOSICIONES DE RTCA QUE NO CONSIDERAN ESTÁNDARES CODEX</b>			
Nombre y Código de RTCA	Contenido del RTCA que se utiliza como referencia	Nombre y Código del Texto Codex relacionado	Observaciones
RTCA 65.05.67:18 Insumos agrícolas. Ingrediente activo grado técnico, plaguicidas químicos formulados, sustancias afines, coadyuvantes y vehículos físicos de uso agrícola. Requisitos para la elaboración de etiquetas y panfletos	Objeto: Establecer la información que debe contener la etiqueta y el panfleto de los plaguicidas químicos formulados, sustancias afines, coadyuvantes y vehículos físicos de uso agrícola, así como la identificación del ingrediente activo grado técnico, según corresponda.	No aplica	El objeto y ámbito de aplicación del presente RTCA está fuera del mandato del Codex Alimentarius, ya que el Codex presenta disposiciones para el establecimiento de Límites Máximos de Residuos, Directrices sobre buenas prácticas en el análisis de residuos a nivel de laboratorio, métodos de muestreo y principios para la selección de productos representativos para extrapolar LMR.
Total, de Textos Codex identificado que están relacionados con RTCA.			<b>6</b>
Total, de Normas identificadas que están relacionados con RTCA			<b>1</b>
Total, de Directrices identificadas que están relacionados con RTCA			<b>3</b>
Total, de Códigos de Prácticas identificados que están relacionados con RTCA			<b>1</b>
Total, de disposiciones Relativas a LMR relacionados con RTCA			<b>1</b>

Fuente Codex Alimentarius [37 pp.2-3; 53 p. 8; 68 pp. 2-9; 171 pp.1-5; 172 pp. 1-7; 173 pp.1-7; 174 pp.2-3] COMIECO [69 pp. 5-22; 88 pp.2-10; 89 pp.4-11; 90 pp. 19-22; 92 p.7]

5.6.2 Resultados de la revisión de relación de Textos Codex con Reglamentos Técnicos Salvadoreños, en materia de alimentos que actualmente no refiere a Textos Codex

Tabla 27 Textos Codex relacionados con las disposiciones de RTS que no consideran estándares Codex

<b>TEXTOS CODEX RELACIONADOS CON LAS DISPOSICIONES DE RTS QUE NO CONSIDERAN ESTÁNDARES CODEX</b>			
Nombre y Código de RTS	Contenido del RTS que se utiliza como referencia	Nombre y Código del Texto Codex relacionado	Observaciones
RTS 65.05.01:19 Vigilancia epidemiológica, prevención y control de la Encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB) y otras Encefalopatías Espongiformes Transmisibles	Objeto: Regular la vigilancia epidemiológica, de la EEB y otras encefalopatías, así como la prevención de transmisión y control de su agente causal a través de animales vivos, alimentos para consumo de los animales, productos, subproductos y otros que puedan actuar como agentes de transmisión.	CXC 58-2005 Código de Prácticas de Higiene para la Carne, el Código menciona que su propósito es asegurar la higiene de la carne y surge como respuesta ante diferentes riesgos asociados en este rubro, entre los peligros se mencionan diferentes patógenos por ejemplo el agente de la encefalopatía espongiforme bovina (EEB). El código comprende disposiciones de higiene durante la producción primaria y secundaria	Se registra existencia de Textos Codex Afines cuyo ámbito de aplicación corresponde al presente RTS, el código presenta disposiciones sobre la alimentación de animales diagnosticados con EEB, la remoción de las partes especificadas por ejemplo de “materiales de riesgo especificados” en el caso de la EEB, ya que el objeto del Reglamento es prevenir la transmisión el Código de Prácticas identificado, se considera que es un recurso pertinente de referencia.

**TEXTOS CODEX RELACIONADOS CON LAS DISPOSICIONES DE RTS QUE NO CONSIDERAN ESTÁNDARES CODEX**

Nombre y Código de RTS	Contenido del RTS que se utiliza como referencia	Nombre y Código del Texto Codex relacionado	Observaciones
<p>RTS 65.04.01:18 Mataderos. Sacrificio y faenado de animales de abasto. Requisitos sanitarios</p>	<p>Objeto Establecer requisitos sanitarios que deben cumplir los mataderos de animales de abasto, dedicados al sacrificio, faenado, deshuese, almacenamiento y transporte para obtener la autorización de instalación y funcionamiento.</p>	<p>CXC 58-2005 Código de Prácticas de Higiene para la Carne: El Código de Prácticas dispone los requisitos de las instalaciones para mataderos y otros establecimientos en los que se deshuesa o se corta carne, establece criterios para la calidad del agua, dispone de los requisitos de higiene para la matanza y el faenado, así como los requisitos de infraestructura del cobertizo, área de sacrificio, faenado, deshuese y procesado y otras.</p>	<p>Debido a que el RTS en el numeral 5. Especificaciones Técnicas establece disposiciones de higiene a nivel de establecimiento y proceso se considera que el Código de Prácticas es un documento pertinente para su uso de referencia o bibliográfico en futuras actualizaciones.</p>
<p>RTS 67.08.01:18 Café. Café verde (café oro). Requisitos de calidad.</p>	<p>Objeto, Establecer las especificaciones y características de calidad del Café Verde (café oro) para su comercialización 5.3 Envase y rotulado o etiquetado</p>	<p>CXC 69-2009 Código de Prácticas para prevenir y reducir la contaminación de Ocratoxina A en el café, dispone de medidas en producción primaria y secundaria para mitigar la contaminación de Ocratoxina A.</p>	<p>El objeto del RTS no abarca especificaciones de inocuidad sin embargo en el numeral 5.3 Envase y rotulado o etiquetado se establece que el envase no deberá transmitir contaminantes al producto, en ese sentido se considera pertinente valorar el recurso que Codex ofrece para el café.</p>

**TEXTOS CODEX RELACIONADOS CON LAS DISPOSICIONES DE RTS QUE NO CONSIDERAN ESTÁNDARES CODEX**

Nombre y Código de RTS	Contenido del RTS que se utiliza como referencia	Nombre y Código del Texto Codex relacionado	Observaciones
<p>RTS 67.02.02:16 Productos avícolas. Faenado e Inspección</p>	<p>Objeto: Establecer los requisitos y procedimientos de inspección de los productos cárnicos de origen avícola en los establecimientos que procesas productos y subproductos que estén destinados al consumo interno o a la exportación</p> <p>5. Especificaciones Técnicas</p>	<p>CXC 58-2005 Código de Prácticas de Higiene para la Carne, considera como, carne a la que se obtiene de ungulados domésticos, solípedos domésticos, aves de corral domésticas, lagomorfos, animales de caza de cría, aves de caza de cría (incluidas las ratites) y animales de caza silvestres</p> <p>Presenta especificaciones y condiciones en el cobertizo, identificación animal, inspección ante-mortem, dispone los requisitos para la higiene en la matanza ay faenado y posterior a inspección post-mortem, entre otros.</p> <p>CXC 1-1969 Principios generales de higiene de los alimentos ofrece orientaciones generales para la aplicación del sistema HACCP, a la vez que se reconoce que los detalles para la aplicación pueden variar según las circunstancias de la industria alimentaria.</p>	<p>El numeral 5, Especificaciones Técnicas menciona la Sección de aseguramiento de la calidad que las instalaciones que regula el RTS deberán contar con sistema HACCP sin embargo no se considera el Texto Codex como documento consultado para la estructuración del RTS, así mismo se considera pertinente tomar en cuenta para futuras actualizaciones en cumplimiento con el deber de armonizar, tomar en cuenta el Código de Prácticas sobre higiene de la Carne, ya que el RTS considera diferentes disposiciones en esta materia.</p>

**TEXTOS CODEX RELACIONADOS CON LAS DISPOSICIONES DE RTS QUE NO CONSIDERAN ESTÁNDARES CODEX**

Nombre y Código de RTS	Contenido del RTS que se utiliza como referencia	Nombre y Código del Texto Codex relacionado	Observaciones
<p>RTS 13.02.01:14 Agua. Agua de consumo humano. Requisitos de calidad e inocuidad</p>	<p>Objeto: Establecer los límites permisibles de los parámetros microbiológicos, físicos, químicos y radiológicos que debe cumplir el agua para el consumo humano.</p>	<p align="center">No aplica</p>	<p>El Codex Alimentarius ha elaborado Normas y Códigos de Prácticas relativas a las aguas potables embotelladas/envasadas, por lo que no aplica en el reglamento ya que en este se regula administración, abastecimiento y operación de un sistema de abastecimiento de agua de consumo humano.</p>
<p>RTS 65.03.01:14 Buenas prácticas apícolas en la producción de miel de abejas</p>	<p>Objeto: Establecer las Especificaciones Técnicas de Buenas Prácticas Apícolas en la Producción de Miel de Abejas.</p>	<p align="center">No aplica</p>	<p>A la fecha no se registran Textos Codex Específicos para Apicultura, únicamente los criterios generales de Higiene de los Alimentos que recomienda la Comisión del Codex Alimentarius.</p>
<p>RTS 67.05.01:13 Inspección sanitaria de la carne porcina</p>	<p>Objeto: Desarrollar las disposiciones contenidas en la Legislación Vigente respecto a la inspección sanitaria en los establecimientos de porcinos y sus productos.</p>	<p>CXC 58-2005 Código de Prácticas de Higiene para la Carne: El Código dispone especificaciones sobre el diseño y construcción de las zonas donde se faenan cuerpos de animales, detalla las inspecciones ante-mortem y post-mortem, se establecen que, para procesar carne cruda molida, triturada de porcino se deberá cumplir con HACCP y otras especificaciones de higiene del establecimiento</p>	<p>Se evidencia que el Código de Prácticas dispone especificaciones esenciales para garantizar la higiene de la carne al igual que el RTS en el numeral 5, se considera que a efectos de armonizar la legislación se considere como referencia o bibliografía este Código de Prácticas al actualizar el reglamento.</p>

**TEXTOS CODEX RELACIONADOS CON LAS DISPOSICIONES DE RTS QUE NO CONSIDERAN ESTÁNDARES CODEX**

Nombre y Código de RTS	Contenido del RTS que se utiliza como referencia	Nombre y Código del Texto Codex relacionado	Observaciones
<p>RTS 65.01.01:13 Reglamento para la producción, procesamiento, comercialización y certificación de productos orgánicos</p>	<p>Objeto: Establecer las regulaciones que deben regir para la producción, procesamiento, comercialización y la certificación de productos orgánicos</p> <p>Ámbito de aplicación: Todos los productos y subproductos de origen animal o vegetal que se produzcan, procesen o comercialicen bajo los métodos de producción orgánica certificada.</p>	<p>CXG 32-1999 Directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente, se aplica a plantas y productos vegetales sin elaborar, animales y productos pecuarios, en el grado en que los principios de producción Orgánica Substancias Permitidas para la Producción de Alimentos Orgánicos se cumpla.</p>	<p>Dado que el Codex Alimentarius dispone de Directrices específicas en la materia que regula el RTS se considera pertinente su consideración a efectos de armonizar la regulación nacional en caso se requiera actualizar dicho RTS.</p>
<p>Total, de Textos Codex identificado que están relacionados con RTS.</p>		<p align="center">4</p>	
<p>Total, de Normas identificadas que están relacionados con RTS</p>		<p align="center">0</p>	
<p>Total, de Directrices identificadas que están relacionados con RTS</p>		<p align="center">1</p>	
<p>Total, de Códigos de Prácticas identificadas que están relacionados con RTS</p>		<p align="center">3</p>	
<p>Total, de disposiciones Relativas a LMR relacionados con RTS</p>		<p align="center">0</p>	

*Fuente: Codex Alimentarius [39 p.3; 44 pp.1-39; 175 pp.1-54; 176 pp. 1-19] OSARTEC [93 pp.4-7; 94 pp.3-6; 95 pp.6-9; 98 pp.3-8; 100 pp.3-5; 107 p.6; 108 p.5; 112 p.6]*

5.6.3 Resultados de la revisión de relación de Textos Codex con Normas Salvadoreñas Obligatorias, en materia de alimentos que actualmente no refiere a Textos Codex

Tabla 28 Textos Codex relacionados con las disposiciones de NSO que no consideran estándares Codex

<b>TEXTOS CODEX RELACIONADOS CON LAS DISPOSICIONES DE NSO QUE NO CONSIDERAN ESTÁNDARES CODEX</b>			
Nombre y Código de NSO	Contenido de la NSO que se utiliza como referencia	Nombre y Código del Texto Codex relacionado	Observaciones
NSO 67.32.01:08 Valores y métodos de toma de muestras para el control oficial de los niveles de plomo, cadmio, mercurio y estaño inorgánico y se fija el contenido máximo de cada uno en determinados productos pesqueros	Objeto: Establecer los parámetros oficiales del contenido de plomo, cadmio, mercurio y otros contaminantes como Dioxinas, PCBs y Benzo(a)pireno en los productos pesqueros frescos y estaño inorgánico en productos en conserva.	CXS 193-1995 Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos contiene disposiciones sobre el Nivel máximo en partes por millón para Plomo y metilmercurio para pescado y productos pesqueros	El JECFA en su 72° determinó que, para la exposición alimentaria al mercurio de estos alimentos, deberá aplicarse la Ingesta Semanal Tolerable Provisional (ISTP) previamente establecida para el metilmercurio, actualmente la ISTP para el metilmercurio es de 0,0016 mg/kg peso corporal y el Nivel Máximo (NM) en mg/kg para Atún, Alfonsino, Marlín y Tiburón es de 1.2, 1.5, 1.7 y 1.6 respectivamente. Para Atún, Alfonsino, Marlín y Tiburón la NSO establece que el NM en mg/kg de mercurio como tal es de 1.0, por lo que las disposiciones son aún más restrictivas para este producto, como plantea el estándar internacional.  Para el Plomo la Norma Codex establece que el NM para pescado de este contaminante es de 0.3, disposición que aplica a todo el producto como tal, la NSO presenta el mismo valor.

**TEXTOS CODEX RELACIONADOS CON LAS DISPOSICIONES DE NSO QUE NO CONSIDERAN ESTÁNDARES CODEX**

Nombre y Código de NSO	Contenido de la NSO que se utiliza como referencia	Nombre y Código del Texto Codex relacionado	Observaciones
<p>NSO 67.32.05:08 Aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes aplicados a los productos pesqueros</p>	<p>Objeto: Regular el uso de aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes para proteger al consumidor y que a través de su regulación se evite las condiciones de competencia desleal. Regular el uso de aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes aplicados a los productos pesqueros.</p>	<p>CXS 192-1995 Norma general para los aditivos alimentarios, ofrece parámetros para el uso de aditivos en productos pesqueros, distintos a los colorantes y edulcorantes, tales como estabilizantes, reguladores de acidez, conservantes, entre otros.</p>	<p>Se evidencia que esta Norma del Codex posee especificaciones referentes a aditivos que figuran dentro de esta NSO, aplicables a los productos pesqueros, por lo que se considera que a efectos de armonizar la legislación nacional se considere el uso de esta Norma del Codex al actualizar esta NSO.</p>
<p>NSO 67.32.04:03 Normas mínimas de higiene aplicables a los productos de la pesca obtenidos a bordo de determinados buques pesqueros</p>	<p>Objeto: Determinar las condiciones suplementarias de higiene en los buques pesqueros cuyos productos se conserven a bordo más de 24 horas.</p>	<p>CXC 52-2003 Código de Prácticas para el pescado y los productos pesqueros, ofrece especificaciones para el diseño y construcción de embarcaciones de pesca y recolección, con instrucciones para facilitar la limpieza y desinfección, reducir al mínimo la contaminación, entre otras aplicables a la integridad de los productos pesqueros.</p>	<p>Dado que el Codex Alimentarius dispone de un Código de Prácticas específico en la materia que regula la NSO se considera pertinente su consideración a efectos de armonizar la regulación nacional en caso se requiera actualizar dicha NSO.</p>

**TEXTOS CODEX RELACIONADOS CON LAS DISPOSICIONES DE NSO QUE NO CONSIDERAN ESTÁNDARES CODEX**

Nombre y Código de NSO	Contenido de la NSO que se utiliza como referencia	Nombre y Código del Texto Codex relacionado	Observaciones
NSO 67.32.03:03 Modalidades del control visual para detectar parásitos en los productos de la pesca	Objeto: Establecer las modalidades de control visual para detectar parásitos en los productos de la pesca.	No aplica	A la fecha no se registran Textos Codex Específicos para el control visual de detección de parásitos en los productos de la pesca.

<p>NSO 67.32.02:08 Valores límites de Nitrógeno Básico Volátil Total NBVT e histamina de determinadas categorías de productos pesqueros y los métodos de análisis que deben utilizarse.</p>	<p>Objeto: Establecer los valores límites de Nitrógeno Básico Volátil Total (NBVT), e histamina para productos pesqueros y los métodos de análisis que deben utilizarse.</p>	<p>CXS 36-1981 Norma para pescados no eviscerados y eviscerados congelados rápidamente CXS 70-1981 Norma para el atún y el bonito en conserva CXS 94-1981 Norma para las sardinas y productos análogos en conserva CXS 119-1981 Norma para pescados en conserva CXS 165-1989 Norma para bloques de filetes de pescado, carne de pescado picada y mezclas de filetes y de carne de pescado picada congelados rápidamente CXS 166-1989 Norma para barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente CXS 190-1995 Norma para filetes de pescado congelados rápidamente CXS 236-2003 Norma para las anchoas hervidas secas saladas CXS 244-2004 Norma para el arenque del Atlántico salado y el espadín salado CXS 302-2011 Norma para la salsa de pescado</p>	<p>Entre las disposiciones de inocuidad de los productos pesqueros que abarca la NSO, sobre la Histamina menciona que ninguna de las muestras pueden tener un valor superior a 200 ppm, en ese sentido se evidencia congruencia con las Normas de Productos Marinos del Codex Alimentarius, ya que se evidencia que en once de ellas se ha establecido una especificación para la histamina en la Sección de Higiene, donde se indica que ninguna unidad de muestra puede contener más de 200 mg/kg de histamina cuando se la someta a los métodos adecuados de muestreo y análisis aprobados por la CAC</p>
---	--	--	--

**TEXTOS CODEX RELACIONADOS CON LAS DISPOSICIONES DE NSO QUE NO CONSIDERAN ESTÁNDARES CODEX**

Nombre y Código de NSO	Contenido de la NSO que se utiliza como referencia	Nombre y Código del Texto Codex relacionado	Observaciones
		<p align="center">CXS 311-2013 Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo</p>	
<p align="center">NSO 67.31.03:04 Estándares de calidad. Café soluble instantáneo</p>	<p align="center">Objeto: Establecer los requisitos que debe cumplir el café soluble instantáneo en sus diferentes clasificaciones.</p>	<p align="center">CXG 66-2008 Directrices para el uso de aromatizantes, establece los principios para el uso de aromatizantes y regula las sustancias aromatizantes y componentes de los compuestos aromatizantes naturales que pueden requerir algunas medidas de gestión de riesgos.</p>	<p>La NSO establece requisitos de calidad que debe cumplir el café soluble instantáneo en sus diferentes clasificaciones, se establece el uso de aromatizantes naturales, se menciona que el procesamiento debe cumplir con BPM y se detallan los criterios fisicoquímicos y microbiológicos del café, dado que en la Norma se establece el uso de Aromatizantes Naturales y la Directriz Codex especifica principios para su uso se recomienda utilizar este Texto Codex a futura actualización de la NSO a RTS, las demás disposiciones de la NSO están reguladas por RTCA y RTS cuando aplique y en virtud del procedimiento descrito en el capítulo IV para este análisis, en este caso no figuran como recomendaciones Normas Generales que contemplan estas disposiciones.</p>

**TEXTOS CODEX RELACIONADOS CON LAS DISPOSICIONES DE NSO QUE NO CONSIDERAN ESTÁNDARES CODEX**

Nombre y Código de NSO	Contenido de la NSO que se utiliza como referencia	Nombre y Código del Texto Codex relacionado	Observaciones
<p>NSO 67.31.02:04 Estándares de calidad. Café tostado en grano y Café tostado y molido</p>	<p>Objeto: Establecer los requisitos mínimos de calidad que debe cumplir el café tostado en grano y el café tostado molido al igual que los métodos de ensayo y/o captación del café comercializado en el país sin incluir el café aromatizado.</p>	<p>La Comisión del Codex Alimentarius ha aprobado LMR de plaguicidas en el grano de café para los siguientes plaguicidas Aldicarbo, Permetrín Carbendacín, Procloraz, Carbofurán, Propiconazol Clorpirifós, Terbufós, Cipermetrín, Triadimefón, Disulfotón, Triadimenol, Endosulfán y Triazofós.</p>	<p>La NSO presenta especificaciones de calidad del Café tostado en grano y el café tostado y molido, los ensayo o captación del café, sobre los requisitos de calidad se establece el nivel o porcentaje de impurezas permitidos, entre otros.</p> <p>La NSO no establece disposiciones para Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas para el grano de café, en caso esta NSO se actualizará a RTS, se recomienda considerar o referir a las disposiciones de LMR del Codex</p>

**TEXTOS CODEX RELACIONADOS CON LAS DISPOSICIONES DE NSO QUE NO CONSIDERAN ESTÁNDARES CODEX**

Nombre y Código de NSO	Contenido de la NSO que se utiliza como referencia	Nombre y Código del Texto Codex relacionado	Observaciones
<p align="center">NSO 67.30.01:04 Productos de panadería. Clasificación y especificaciones del pan dulce</p>	<p align="center">Objeto: Establecer las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales que deben cumplir los productos de panificación.</p>	<p align="center">No aplica</p>	<p>La NSO regula diferentes tipos de pan a nivel artesanal e industrial, se presentan disposiciones técnicas para las materias primas, higiene, aditivos alimentarios, declaraciones nutricionales, y etiquetado, dado que para las cuestiones antes detalladas se disponen Reglamentos Técnicos Salvadoreños y Centroamericanos en la materia y en el Directorio oficial del Codex Alimentarius no se registra existencia de Normas de Productos relativas pan y pan dulce</p> <p>No se puede recomendar la utilización de un Texto Codex como tal, como se establece en el capítulo IV de este documento, ya que las Normas Codex que podrían aplicarse o relacionarse con esta NSO son Normas Generales y sus disposiciones están reguladas por RTCA o RTS, según aplique.</p>

**TEXTOS CODEX RELACIONADOS CON LAS DISPOSICIONES DE NSO QUE NO CONSIDERAN ESTÁNDARES CODEX**

Nombre y Código de NSO	Contenido de la NSO que se utiliza como referencia	Nombre y Código del Texto Codex relacionado	Observaciones
<p align="center">NSO 67.01.09:95 Productos de imitación de la crema de leche. Especificaciones</p>	<p>Esta norma tiene por objeto establecer las especificaciones y características que deben cumplir los productos de imitación de la crema de leche que se presentan en forma de un líquido denso.</p>	<p>CXS 251-2006 Norma para mezclas de leche desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo, regula mezclas de leche desnatada y grasa vegetal en polvo, el cual es un producto preparado por medio de la extracción parcial del agua de los componentes de la leche con la adición de aceite vegetal comestible, grasa vegetal comestible o una mezcla de ambos, cuyo destino es el consumo directo o la ulterior elaboración.</p>	<p>La NSO establece especificaciones técnicas para los productos de imitación de crema de leche, que se presentan en forma de un líquido denso, este producto está constituido por leche descremada, aceites, grasas comestibles vegetales y otros, disposiciones similares se regulan en la CXS 251-2006, los cuales están constituidos por leche desnatada, concentrado de leche, filtrado de leche, lactosa y grasa vegetal en polvo, la variante que se identifica en la NSO y CXS 251-2006 es que la grasa vegetal que se puede emplear en la Norma Codex es en polvo y en la NSO se permite de forma líquida.</p> <p>Se determina que CXS podría considerarse CXS 251-2006 a futura actualización de esta NSO a un RTS y nombrarse apropiadamente como una mezcla de leche desnatada y grasa vegetal.</p>
<p>Total, de Textos Codex identificado que están relacionados con NSO</p>			17
<p>Total, de Normas identificadas que están relacionados con NSO</p>			14
<p>Total, de Directrices identificadas que están relacionados con NSO</p>			1
<p>Total, de Códigos de Prácticas identificadas que están relacionados con NSO</p>			1
<p>Total, de disposiciones Relativas a LMR relacionados con NSO</p>			1

*Fuente: Codex Alimentarius [34 pp. 14-519; 37 pp.63-64; 45 pp.1-2; 66 pp.1-2; 106 pp. 1-23; 177 pp.1-5; 178 pp.1-5;179 pp.1-5; 180 pp.1-5; 181 pp.1-5; 182 pp.1-6; 183 pp.1-5; 184 pp.1-3; 185 pp.1-4; 186 pp.3-4; 186 pp.1-8] CONACYT [113 p.4; 125 p.7; 126 p.3; 129 p.4; 130 p.6; 131 p1; 132 pp.5-10; 133 p.5; 144 p.3]*

5.6.4 Total, de Textos del Codex Alimentarius identificados que se relacionan con las disposiciones de RTCA, RTS y NSO que no hacen uso de Textos Codex.

A continuación, se presentan el total de Textos del Codex que se relacionan a la temática que regulan los RTCA, RTS y NSO que actualmente no hacen uso de Normas Generales y de Productos, Directrices, Códigos de Práctica y Límites Máximos de Residuos del Codex Alimentarius.

*Tabla 29 Presentación de resultados finales sobre la revisión de Textos del Codex Alimentarius identificados que se relacionan con las disposiciones de RTCA, RTS y NSO*

<b>TEXTOS CODEX RELACIONADOS CON RTCA, RTS Y NSO QUE NO HACEN USO DE ESTÁNDARES CODEX</b>			
Normas Generales y de Productos	Directrices	Códigos de Práctica	Disposiciones sobre Límites Máximos de Residuos
<b>15</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>2</b>
<b>Total</b>			<b>27</b>

*Fuente: Elaboración propia*

5.7 Resultados de la comparación de contenido técnico de los RTCA, RTS y NSO que presentan concordancia total con Textos Codex modificados, posterior a la publicación de la regulación vigente en materia de alimentos.

A continuación, se presentan los resultados de la comparación de contenido técnico de la regulación nacional aplicable en materia de alimentos que tienen correspondencia total con Normas, Directrices, Códigos de Prácticas y Límites Máximos de Residuos del Codex Alimentarius, conforme al procedimiento e instrumento que se describen en los numerales 4.5.1 y 4.5.2 del capítulo IV de este documento.

5.7.1 Presentación de resultados de la comparación de contenido técnico de la regulación nacional con Textos Codex.

Al identificar el marco regulatorio vigente en materia de alimentos se evidencia que únicamente dos Normas Salvadoreñas Obligatorias presentan concordancia total con Textos Codex. El análisis comparativo del contenido técnico de la regulación nacional con estándares Codex se detalla a continuación:

Tabla 30 Análisis comparativo del contenido técnico de la NSO 67.01.07:95 y la versión vigente de CXS 281-1971

<b>EVALUACIÓN DE LA CONCORDANCIA ENTRE: NSO 67.01.07:95 LECHE EVAPORADA ENTERA Y LECHE EVAPORADA DESCREMADA Y CXS 281-1971 NORMA PARA LAS LECHE EVAPORADAS CAMPO DE APLICACIÓN</b>
<b>NSO 67.01.07:95:</b> <b>3. Campo de aplicación</b> La presente norma se aplica únicamente a la leche evaporada entera y la leche evaporada descremada.
<b>CXS 281-1971:</b>  <b>1. ÁMBITO DE APLICACIÓN</b> La presente Norma se aplica a las leches evaporadas destinadas al consumo directo o a ulterior elaboración, que se ajustan a las definiciones de la Sección 2 de esta Norma. <b>2. DESCRIPCIÓN</b> Se entiende por leches evaporadas los productos obtenidos mediante eliminación parcial del agua de la leche por el calor o por cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto con la misma composición y características. El contenido de grasa y/o proteínas podrá ajustarse únicamente para cumplir con los requisitos de composición estipulados en la Sección 3 de la presente Norma, mediante adición y/o extracción de los constituyentes de la leche, de manera que no se modifique la proporción entre la caseína y la proteína del suero en la leche sometida a tal procedimiento.
<b>Análisis comparativo:</b>  <b>Concordancia:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>No se encontraron concordancias en esta Sección entre la NSO 67.01.07:95 y la Norma del Codex CXS 281-1971.</li></ul> <b>No concordancia:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>La NSO 67.01.07:95 declara que la Norma se aplica únicamente a la leche evaporada entera y la leche evaporada descremada, por otro lado, la CXS 281-1971 declara que la Norma del Codex se aplica a las leches evaporadas destinadas al consumo directo o a ulterior elaboración, que se ajustan a las definiciones de la Sección 2.</li></ul>

## DEFINICIONES

NSO 67.01.07:95:

### 4. Definiciones

**4.1 Leche evaporada entera:** es un producto líquido obtenido por la extracción parcial de la humedad contenida en la leche fluida entera.

**4.2 Leche evaporada descremada:** es un producto líquido, obtenido por la extracción parcial de humedad contenida en la leche fluida entera.

CXS 281-1971:

### 2. DESCRIPCIÓN

Se entiende por leches evaporadas los productos obtenidos mediante eliminación parcial del agua de la leche por el calor o por cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto con la misma composición y características. El contenido de grasa y/o proteínas podrá ajustarse únicamente para cumplir con los requisitos de composición estipulados en la Sección 3 de la presente Norma, mediante adición y/o extracción de los constituyentes de la leche, de manera que no se modifique la proporción entre la caseína y la proteína del suero en la leche sometida a tal procedimiento.

### 3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

#### 3.1. Materias primas

Leche y leches en polvo, nata (crema) y natas (cremas) en polvo y productos a base de grasa de leche. Para ajustar el contenido de proteínas, podrán utilizarse los siguientes productos lácteos:

- Retentado de la leche: El retentado de la leche es el producto que se obtiene de la concentración de la proteína de la leche mediante ultrafiltración de leche, leche parcialmente desnatada(descremada), o leche desnatada (descremada);
- Permeado de la leche: El permeado de la leche es el producto que se obtiene de la extracción de la proteína y la grasa de la leche mediante ultrafiltración de leche, leche parcialmente desnatada (descremada), o leche desnatada (descremada);
- Lactosa

**Análisis comparativo:****Concordancia:**

- No se encontraron concordancias en esta Sección entre la NSO 67.01.07:95 y la Norma del Codex CXS 281-1971

**No concordancia:**

- La NSO 67.01.07:95 posee en la Sección de definiciones, únicamente dos definiciones, una de ellas es la de “leche evaporada entera y la otra “leche evaporada descremada, por otro lado, la Norma del Codex CXS 281-1971 no posee una Sección de definiciones, no obstante en la descripción da a conocer la definición de “leches evaporadas”, y en las materias primas presentes dentro de los factores esenciales de composición de calidad se dan a conocer los productos lácteos utilizables para ajustar el contenido de proteína de la leche, dando a conocer las definiciones de “retentado de la leche” y “permeado de la leche”

**COMPOSICIÓN****NSO 67.01.07:95:****5.1 Leche evaporada entera:**

**5.1.1** Contenido mínimo de materia grasa de la leche: 7.5% m/m

**5.1.2** Contenido mínimo de extracto seco de la leche: 25% m/m

**5.2 Leche evaporada descremada**

**5.2.1** Contenido mínimo de extracto seco de la leche 20.0% m/m

**CXS 281-1971:**

**3.3 Composición**

**Leche evaporada**

Contenido mínimo de materia grasa de la leche	7,5% m/m
Contenido mínimo de extracto seco de la leche <sup>(a)</sup>	25% m/m
Contenido mínimo de proteínas de la leche en el extracto seco magro de la leche <sup>(a)</sup>	34% m/m

**Leche evaporada desnatada (descremada)**

Contenido máximo de materia grasa de la leche	1% m/m
Contenido mínimo de extracto seco de la leche <sup>(a)</sup>	20% m/m
Contenido mínimo de proteínas de la leche en el extracto seco magro de la leche <sup>(a)</sup>	34% m/m

**Leche evaporada parcialmente desnatada (descremada)**

Materia grasa de la leche	más del 1% y menos del 7,5% m/m
Contenido mínimo de extracto seco magro de la leche <sup>(a)</sup>	20% m/m
Contenido mínimo de proteínas de la leche en el extracto seco magro de la leche <sup>(a)</sup>	34% m/m

**Leche evaporada de elevado contenido de grasa**

Contenido mínimo de materia grasa de la leche	15% m/m
Contenido mínimo de extracto seco magro de la leche <sup>(a)</sup>	11,5% m/m
Contenido mínimo de proteínas de la leche en el extracto seco magro de la leche <sup>(a)</sup>	34% m/m

<sup>(a)</sup> El contenido de extracto seco y de extracto seco magro de la leche incluye el agua de cristalización de la lactosa.

## Análisis comparativo:

### Concordancia:

- La NSO 67.01.07:95 declara para la leche evaporada entera que el contenido mínimo de grasa debe ser de 7.5% m/m, al igual que la CXS 281-1971, que declara el mismo parámetro para la leche evaporada.
- La NSO 67.01.07:95 declara para la leche evaporada entera que el contenido mínimo de extracto seco debe ser de 25% m/m, al igual que la CXS 281-1971, que declara el mismo parámetro para la leche evaporada.
- La NSO 67.01.07:95 declara para la leche evaporada descremada que el contenido mínimo de extracto seco debe ser de 20% m/m, al igual que la CXS 281-1971, que declara el mismo parámetro para la leche evaporada.

### No concordancia:

- La Norma del Codex CXS 281-1971 posee un parámetro en la composición de la leche evaporada, que no se encuentra en la NSO 67.01.07:95 y es el contenido mínimo de proteínas de la leche en el extracto seco magro de la leche.
- La Norma del Codex CXS 281-1971 posee dos parámetros en la composición de la leche evaporada desnatada, que no se encuentran en la NSO 67.01.07:95, estos son: el contenido máximo de materia grasa de la leche y el contenido mínimo de proteínas de la leche en el extracto seco magro de la leche.
- La Norma del Codex CXS 281-1971 posee parámetros de composición para otros dos productos que no son considerados en la NSO 67.01.07:95, estos son: la leche evaporada parcialmente desnatada y la leche evaporada de elevado contenido de grasa.

## ADITIVOS ALIMENTARIOS

### NSO 67.01.07:95:

#### 6. Aditivos alimentarios

##### 6.1 Estabilizadores

##### dosis máxima

Sales sódicas

Potásicas y cálcicas de:

- |                       |  |
|-----------------------|--|
| - ácido clorhídrico   |  |
| - ácido cítrico       | 2000 mg/kg solos. 3000 mg/kg en        |
| - ácido carbónico     | combinación expresados como sustancias |
| - ácido ortofosfórico | anhidras                               |
| - ácido polifosfórico |  |
| - carragenina         | 150 mg/kg                              |

**CXS 281-1971:****4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Solo podrán utilizarse los aditivos alimentarios que se indican a continuación, y únicamente en las dosis establecidas.

<b>N.º del SIN</b>	<b>Nombre del aditivo</b>	<b>Nivel máximo</b>
<b>Reforzadores de la textura</b>		
508	Cloruro de potasio	2 000 mg/kg solos o 3 000 mg/kg mezclados, expresados como sustancias anhidras
509	Cloruro de calcio	
<b>Estabilizantes</b>		
331	Citratos de sodio	2 000 mg/kg solos o 3 000 mg/kg mezclados, expresados como sustancias anhidras
332	Citratos de potasio	
333	Citratos de calcio	
<b>Reguladores de la acidez</b>		
170	Carbonatos de calcio	
339	Fosfatos de sodio	
340	Fosfatos de potasio	
341	Fosfatos de calcio	
450	Difosfatos	2 000 mg/kg solos o 3 000 mg/kg mezclados, expresados como sustancias anhidras
451	Trifosfatos	
452	Polifosfatos	
500	Carbonatos de sodio	
501	Carbonatos de potasio	
<b>Espesante</b>		150 mg/kg
407	Carragenina	
<b>Emulsionante</b>		
322	Lecitinas	Limitado por las BPF

## **Análisis comparativo:**

### **Concordancia:**

- La dosis máxima establecida para la adición de sales sódicas, potásicas y cálcicas mencionadas en la NSO 67.01.07:95 es acorde a la dosis máxima presentada para los mismos productos en la Norma del Codex CXS 281-1971.
- La dosis máxima para la adición de carragenina mencionada en la NSO 67.01.07:95, es acorde a la dosis máxima presentada para este producto en la Norma del Codex CXS 281-1971.

### **No concordancia:**

- La Norma del Codex CXS 281-1971 posee cinco categorías de aditivos aplicables a la leche evaporada, estos son: reforzadores de textura, estabilizantes, reguladores de la acidez, espesantes y emulsionantes, a diferencia de la NSO 67.01.07:95 que únicamente clasifica todos sus aditivos como estabilizantes.
- La Norma del Codex CXS 281-1971 considera entre sus aditivos a las sales fosfóricas, a diferencia de la NSO 67.01.07:95, que no las incluye.
- La Norma del Codex CXS 281-1971 posee un parámetro en cuanto a dosis máxima para la lecitina como aditivo entre los emulsionantes permitidos, a diferencia de la NSO 67.01.07:95 que no lo incluye.

## **ENVASE, ETIQUETADO Y EMBALAJE**

### **NSO 67.01.07:95:**

#### **7. Envase etiquetado y embalaje**

##### **7.1 Denominación del alimento:**

**7.1.1** La denominación del producto deberá ser (a) “Leche entera evaporada” (b) “Leche evaporada descremada”, según corresponda.

##### **7.2 Contenido neto:**

**7.2.1** El contenido neto deberá declararse en unidades del Sistema Internacional.

**7.2.2** El equivalente lácteo podrá declararse de acuerdo con esta norma.

**7.3 Nombre y dirección:** deberá declararse el país de fabricación del alimento.

**7.4 País de origen (fabricación):** deberá declararse el país de fabricación del alimento.

## **CXS 281-1971:**

### **7. ETIQUETADO**

Además de las disposiciones de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos pre envasados* (CXS 1-1985) y la *Norma general para el uso de términos lecheros* (CXS 206-1999), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

#### **7.1 Denominación del alimento**

La denominación del alimento deberá ser:

Leche evaporada	
Leche evaporada desnatada (descremada)	
Leche evaporada parcialmente desnatada (descremada)	De conformidad con la composición especificada en la Sección 3
Leche evaporada de elevado contenido de grasa	

La leche evaporada parcialmente desnatada (descremada) podrá denominarse “leche evaporada semidesnatada (semidescremada)” si el contenido de materia grasa de la leche es de 4,0 - 4,5% y el contenido de extracto seco de la leche es de 24% m/m.

#### **7.2 Declaración del contenido de grasa de la leche**

Si la omisión de la declaración inducirá a error o a engaño al consumidor, deberá declararse en forma aceptable el contenido de la grasa de la leche en el país en que se vende al consumidor final, bien sea:

- i) como porcentaje por masa o volumen, o bien ii) en gramos por ración cuantificada en la etiqueta, siempre que se indique el número de raciones.

#### **7.3 Declaración del contenido de proteínas**

Si la omisión de la declaración inducirá a error o a engaño al consumidor, deberá declararse en forma aceptable el contenido de proteínas en el país en que se vende al consumidor final, bien sea:

- i) como porcentaje por masa o volumen, o bien ii) en gramos por ración cuantificada en la etiqueta, siempre que se indique el número de raciones.

#### **7.4 Lista de ingredientes**

No obstante, lo dispuesto en la Sección 4.2.1 de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos pre envasados* (CXS 1-1985), no será necesario declarar los productos lácteos utilizados solo para ajustar el contenido de proteínas.

#### **7.5 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor**

La información requerida en la Sección 7 de esta Norma y las secciones 4.1 a 4.8 de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985) y, en caso necesario, las instrucciones para la conservación, deberán indicarse o bien sea en el envase o bien en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre

y la dirección del fabricante o envasador deberán aparecer en el envase. No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador podrán ser sustituidos por una marca de identificación, siempre y cuando dicha marca sea claramente identificable con los documentos que lo acompañan.

#### **Análisis comparativo:**

##### **Concordancia:**

- No se encontraron concordancias en esta Sección entre la NSO 67.01.07:95 y la Norma del Codex CXS 281-1971

##### **No concordancia:**

- La Norma del Codex CXS 281-1971 menciona en esta Sección que se deben aplicar las disposiciones de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos pre envasados* (CXS 1-1985) y la *Norma general para el uso de términos lecheros* (CXS 206-1999), a diferencia de la NSO 67.01.07:95 que no hace mención a estas normas.
- La NSO 67.01.07:95 en la “denominación del alimento” declara únicamente 2 tipos de productos: la leche entera evaporada y a la leche evaporada descremada, Por otro lado, la Norma del Codex CXS 281-1971 en la “denominación del alimento” hace mención a 4 tipos de productos: leche evaporada, leche evaporada desnatada, leche evaporada parcialmente desnatada y leche evaporada de elevado contenido de grasa.
- La NSO 67.01.07:95 posee 3 subsecciones más en la Sección de etiquetado, a parte de la denominación del alimento, estas son: contenido neto, nombre y dirección y país de origen, por otro lado la Norma del Codex CXS 281-1971, posee 4 subsecciones más en la Sección de etiquetado, a parte de la denominación del alimento, estas son: declaración del contenido de grasa de la leche, declaración del contenido de proteínas, lista de ingredientes y etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor, en las que se mencionan disposiciones correspondientes a otras normas del Codex no mencionadas en la NSO 67.01.07:95.

### **MÉTODOS DE ENSAYO Y ANÁLISIS**

#### **NSO 67.01.07:95:**

##### **8. Métodos de ensayo y análisis**

**8.1 Toma de muestras:** de acuerdo con la norma B-1 de la FAO/OMS, “Métodos para la toma de muestras de Leche y Productos Lácteos”, párrafos 2 y 4.

**8.2 Determinación del contenido de grasa:** de acuerdo con la norma B-7 de la FAO/OMS, “Determinación del Contenido de Materia Grasa de las Leches Evaporadas y de las Leches Condensadas Azucaradas”

#### **CXS 281-1971:**

##### **8. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO**

Para comprobar el cumplimiento de esta Norma, deberán utilizarse los métodos de análisis y planes de muestreo que figuran en los *Métodos de análisis y de muestreo recomendados* (CXS 234-1999) pertinentes para las disposiciones de esta Norma.

### **Análisis comparativo:**

#### **Concordancia:**

- No se encontraron concordancias en esta Sección entre la NSO 67.01.07:95 y la Norma del Codex CXS 281-1971

#### **No concordancia:**

- La Norma del Codex CXS 281-1971 establece que para comprobar el cumplimiento de esta Norma, se aplicará la Norma CXS 234-1999 *Métodos de análisis y de muestreo recomendados*, por otro lado la NSO 67.01.07:95 establece que la toma de muestras debe realizarse de acuerdo a la norma B-1 de la FAO/OMS *Métodos para la toma de muestras de leche y productos lácteos*, y la determinación del contenido de grasa debe realizarse de acuerdo con la norma B-7 de la FAO/OMS *Determinación del Contenido de Materia Grasa de las Leches Evaporadas y de las Leches Condensadas Azucaradas*, ambos Textos actualmente no vigentes en Codex.

**Nota:** La Norma del Codex CXS 281-1971 posee dos secciones que no son consideradas en la NSO 67.01.07:95, estas son:

- Contaminantes (Sección 5 de la Norma CXS 281-1971)
- Higiene (Sección 6 de la Norma CXS 281-1971)

*Fuente: Codex Alimentarius [146 pp.1-4] CONACYT [145 pp.2-4]*

*Tabla 31 Análisis comparativo del contenido técnico de la NSO 67.01.06:95 y la versión vigente del Texto Codex con el que declara concordancia total*

## **EVALUACIÓN DE LA CONCORDANCIA ENTRE: NSO 67.01.06:95 LECHE CONDENSADA ENTERA Y LECHE CONDENSADA DESCREMADA Y CXS 282-1971 NORMA PARA LAS LECHE CONDENSADAS**

### **DEFINICIONES**

#### **NSO 67.01.06:95:**

#### **3. Definiciones**

**3.1 Leche condensada:** es un producto obtenido por la eliminación parcial del agua únicamente de la leche, con adición de azúcares.

**3.2 Leche condensada descremada:** es un producto obtenido por la eliminación parcial de agua únicamente de la leche desnatada, con adición de azúcares.

**CXS 282-1971:****2. DESCRIPCIÓN**

Se entiende por leches condensadas los productos obtenidos mediante eliminación parcial del agua de la leche y adición de azúcar, o mediante cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto de la misma composición y características. El contenido de grasa y/o proteínas podrá ajustarse, únicamente para cumplir los requisitos de composición estipulados en la Sección 3 de la presente Norma, mediante adición y/o extracción de los constituyentes de la leche, de manera que no se modifique la proporción entre proteína y caseína del suero en la leche sometida a tal procedimiento.

**Análisis comparativo:****Concordancia:**

- No se encontraron concordancias en esta Sección entre la NSO 67.01.06:95 y la Norma del Codex CXS 282-1971

**No concordancia:**

- La NSO 67.01.06:95 declara entre las definiciones únicamente a la leche condensada y la leche condensada descremada, por otro lado, la CXS 282-1971 hace mención a la definición de leches condensadas.

**COMPOSICIÓN Y CALIDAD****NSO 67.01.06:95:****4. Factores esenciales de composición y calidad****4.1 Leche condensada.**

**4.1.1** Contenido mínimo de materia grasa de la leche: 8.0% m/m

**4.1.2** Contenido mínimo de extracto seco de la leche: 28.0% m/m

**4.2 Leche condensada descremada:** Contenido mínimo de extracto seco de la leche: 24.0% m/m

### 3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

#### 3.3 Composición

##### **Leche condensada**

Contenido mínimo de materia grasa de la leche	8% m/m
Contenido mínimo de extracto seco de la leche <sup>(a)</sup>	28% m/m
Contenido mínimo de proteínas de la leche en el extracto seco magro de la leche <sup>(a)</sup>	34% m/m

##### **Leche condensada desnatada (descremada)**

Contenido máximo de materia grasa de la leche	1% m/m
Contenido mínimo de extracto seco de la leche <sup>(a)</sup>	24% m/m
Contenido mínimo de proteínas de la leche en el extracto seco magro de la leche <sup>(a)</sup>	34% m/m

##### **Leche condensada parcialmente desnatada (descremada)**

Materia grasa de la leche	más del 1% y menos del 8% m/m
Contenido mínimo de extracto seco magro de la leche <sup>(a)</sup>	20% m/m
Contenido mínimo de extracto seco de la leche <sup>(a)</sup>	24% m/m
Contenido mínimo de proteínas de la leche en el extracto seco magro de la leche <sup>(a)</sup>	34% m/m

##### **Leche condensada de elevado contenido de grasa**

Contenido mínimo de materia grasa de la leche	16% m/m
Contenido mínimo de extracto seco magro de la leche <sup>(a)</sup>	14% m/m
Contenido mínimo de proteínas de la leche en el extracto seco magro de la leche <sup>(a)</sup>	34% m/m

(a) El contenido de extracto seco y de extracto seco magro de la leche incluye el agua de cristalización de la lactosa.

La proporción de azúcar que se puede añadir a todas las leches condensadas está limitada por las buenas prácticas de fabricación a un valor mínimo que permita salvaguardar la calidad del producto y un valor máximo por encima del cual el azúcar podría cristalizarse.

## **Análisis comparativo:**

### **Concordancias:**

- En la NSO 67.01.06:95 el contenido mínimo de materia grasa para la leche aplicable a la leche condensada es de 8% m/m, esto es acorde a lo establecido en la CXS 282-1971.
- En la NSO 67.01.06:95 el contenido mínimo de extracto seco de la leche aplicable a la leche condensada es de 28% m/m, esto es acorde a lo establecido en la CXS 282-1971.
- En la NSO 67.01.06:95 el contenido mínimo de extracto seco de la leche aplicable a la leche condensada descremada es de 24% m/m, esto es acorde a lo establecido en la CXS 282-1971.

### **No concordancias:**

- La Norma del Codex CXS 282-1971 establece el contenido mínimo de proteínas de la leche en el extracto seco magro de la leche para la leche condensada, a diferencia de la NSO 67.01.06:95 que no lo establece
- La Norma del Codex CXS 282-1971 establece el contenido máximo de materia grasa de la leche y el contenido mínimo de proteínas de la leche en extracto seco magro de la leche para la leche condensada desnatada, a diferencia de la NSO 67.01.06:95 que no considera estos parámetros de composición.
- La Norma del Codex CXS 282-1971 establece parámetros de composición para 4 productos, estos son: leche condensada, leche condensada desnatada, leche condensada parcialmente desnatada y leche condensada de elevado contenido de grasa, a diferencia de la NSO 67.01.06:95 que únicamente establece parámetros de composición para dos productos, estos son: leche condensada y leche condensada descremada.
- La Norma del Codex CXS 282-1971 establece que la proporción de azúcar que se puede añadir a todas las leches condensadas está limitada por las buenas prácticas de fabricación a un valor mínimo que permita salvaguardar la calidad del producto y un valor máximo por encima del cual el azúcar podría cristalizarse, por otro lado, la NSO 67.01.06:95 no establece un parámetro para el azúcar en esta Sección.

## **ADITIVOS ALIMENTARIOS**

### **NSO 67.01.06:95:**

#### **5. Aditivos alimentarios**

##### **Estabilizadores**

##### **dosis máxima**

##### Sales sódicas

##### Potásicas y cálcicas de:

- ácido clorhídrico
- ácido cítrico
- ácido ortofosfórico
- ácido polifosfórico

2000 mg/kg solos, 3000 mg/kg en combinación expresados como sustancias anhidras

**CXS 282-1971:****4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Solo podrán utilizarse los aditivos alimentarios que se indican a continuación, y únicamente en las dosis establecidas.

<b>N.º del SIN</b>	<b>Nombre del aditivo</b>	<b>Nivel máximo</b>	
<b>Reforzadores de la textura</b>			
508	Cloruro de potasio	2 000 mg/kg solos o 3 000 mg/kg mezclados expresados como sustancias anhidras	
509	Cloruro de calcio		
<b>Estabilizantes</b>			
331	Citratos de sodio	2 000 mg/kg solos o 3 000 mg/kg mezclados expresados como sustancias anhidras	
332	Citratos de potasio		
333	Citratos de calcio		
<b>Reguladores de la acidez</b>			
170	Carbonatos de calcio	2 000 mg/kg solos o 3 000 mg/kg mezclados expresados como sustancias anhidras	
339	Fosfatos de sodio		
340	Fosfatos de potasio		
341	Fosfatos de calcio		
450	Difosfatos		
451	Trifosfatos		
452	Polifosfatos		
500	Carbonatos de sodio		
501	Carbonatos de potasio		
<b>Espesante</b>			
407	Carragenina		150 mg/kg
<b>Emulsionante</b>			
322	Lecitinas	Limitado por las BPF	

## **Análisis comparativo:**

### **Concordancias:**

- La NSO 67.01.06:95 establece una dosis máxima para sales sódicas, potásicas y cálcicas que es acorde a la dosis máxima establecida para este tipo de sales en la CXS 282-1971.

### **No concordancias:**

- La Norma del Codex CXS 282-1971 posee cinco categorías de aditivos aplicables a la leche condensada, estos son: reforzadores de textura, estabilizantes, reguladores de la acidez, espesantes y emulsionantes, a diferencia de la NSO 67.01.06:95 que únicamente clasifica todos sus aditivos como estabilizantes.
- La Norma del Codex CXS 282-1971 considera entre sus aditivos a las sales fosfóricas, a diferencia de la NSO 67.01.06:95, que no las incluye.
- La Norma del Codex CXS 281-1971 posee un parámetro en cuanto a dosis máxima para la lecitina y la Carragenina como aditivo entre los emulsionantes permitidos, a diferencia de la NSO 67.01.07:95 que no lo incluye.

## **ETIQUETADO**

### **NSO 67.01.06:95:**

#### **6. Etiquetado**

**6.1 Denominación del alimento:** la denominación del alimento deberá ser (a) “Leche condensada entera” o “Leche condensada descremada” según corresponda

**6.1.2** Cuando se utilicen uno o varios azúcares, deberá declararse en la etiqueta el nombre de cada azúcar (por ejemplo, con “sacarosa”, con “dextrosa”, con “sacarosa y dextrosa”).

**6.2 Contenido neto:** deberá declararse el contenido neto unidades del Sistema Internacional SI.

**6.3 Nombre y dirección:** deberá declararse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del alimento.

**6.4 País de origen (fabricación):** deberá declararse el país de fabricación del alimento.

## CXS 282-1971:

### 7. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985) y la *Norma general para el uso de términos lecheros* (CXS 206-1999), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

#### 7.1 Denominación del alimento

La denominación del alimento deberá ser:

Leche condensada

Leche condensada desnatada (descremada)

Leche condensada parcialmente desnatada (descremada)

Leche condensada de elevado contenido de grasa

Según la composición especificada en la Sección 3

La leche condensada parcialmente desnatada (descremada) podrá denominarse leche condensada semidesnatada (semidescremada) si su contenido de materia grasa es de 4-4,5 % y si tiene un contenido mínimo de extracto seco del 28% m/m.

#### 7.2 Declaración del contenido de grasa de la leche

Si la omisión de la declaración inducirá a error o a engaño al consumidor deberá declararse en forma aceptable, el contenido de grasa de la leche en el país en que se vende al consumidor final, bien sea:

i) como porcentaje por masa o volumen, o bien ii) en gramos por ración cuantificada en la etiqueta, siempre que se indique el número de raciones.

#### 7.3 Declaración del contenido de proteínas

Si la omisión de la declaración inducirá a error o a engaño al consumidor, deberá declararse en forma aceptable el contenido de proteínas en el país en que se vende al consumidor final, bien sea i) como porcentaje por masa o volumen, o bien ii) en gramos por ración cuantificada en la etiqueta, siempre que se indique el número de raciones.

#### 7.4 Lista de ingredientes

No obstante, lo dispuesto en la Sección 4.2.1 de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos pre envasados* (CXS 1-1985), no será necesario declarar los productos lácteos utilizados solo para ajustar el contenido de proteínas.

#### 7.5 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

La información requerida en la Sección 7 de esta Norma y las secciones 4.1 a 4.8 de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos pre envasados* (CXS 1-1985) y, en caso necesario, las instrucciones para la conservación, deberán indicarse bien sea en el envase o bien en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador deberán aparecer en el envase. No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador podrán ser sustituidos por una marca de identificación, siempre y cuando dicha marca sea claramente identificable con los documentos que lo acompañan.

## **Análisis comparativo:**

### **Concordancia:**

- No se encontraron concordancias en esta Sección entre la NSO 67.01.06:95 y la Norma del Codex CXS 282-1971

### **No concordancia:**

- La Norma del Codex CXS 282-1971 menciona en esta Sección que se deben aplicar las disposiciones de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos pre envasados* (CXS 1-1985) y la *Norma general para el uso de términos lecheros* (CXS 206-1999), a diferencia de la NSO 67.01.06:95 que no hace mención a estas normas.
- La NSO 67.01.06:95 en la “denominación del alimento” declara únicamente 2 tipos de productos: la leche condensada y a la leche condensada descremada, Por otro lado, la Norma del Codex CXS 282-1971 en la “denominación del alimento” hace mención a 4 tipos de productos: leche condensada, leche condensada desnatada, leche condensada parcialmente desnatada y leche condensada de elevado contenido de grasa.
- La NSO 67.01.06:95 posee 3 subsecciones más en la Sección de etiquetado, a parte de la denominación del alimento, estas son: contenido neto, nombre y dirección y país de origen, por otro lado la Norma del Codex CXS 282-1971, posee 4 subsecciones más en la Sección de etiquetado, a parte de la denominación del alimento, estas son: declaración del contenido de grasa de la leche, declaración del contenido de proteínas, lista de ingredientes y etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor, en las que se mencionan disposiciones correspondientes a otras normas del Codex no mencionadas en la NSO 67.01.06:95.

## **MÉTODOS DE ENSAYO Y ANÁLISIS**

### **NSO 67.01.06:95:**

#### **7. Métodos de ensayo y análisis**

**7.1 Toma de muestras:** de acuerdo con las Normas B-1 de la FAO/OMS, “Métodos para la toma de muestras de leche y de productos lácteos”, párrafos 2 y 4.

**7.2 Determinación del contenido de grasa:** de acuerdo con la Norma B-7 de la FAO/OMS “Determinación del contenido de materia grasa de las leches evaporadas y las leches condensadas azucaradas”.

**6.3 7.3 Determinación del contenido de sacarosa:** de acuerdo con la Norma B-14 de la FAO/OMS. “Determinación polarimétrica del contenido de sacarosa de la leche condensada azucarada

### **CXS 282-1971:**

#### **8. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO**

Para comprobar el cumplimiento de esta Norma, deberán utilizarse los métodos de análisis y planes de muestreo que figuran en los *Métodos de análisis y de muestreo recomendados* (CXS 234-1999) pertinentes para las disposiciones de esta Norma.

**Análisis comparativo:****Concordancia:**

- No se encontraron concordancias en esta Sección entre la NSO 67.01.06:95 y la Norma del Codex CXS 282-1971

**No concordancia:**

- La Norma del Codex CXS 282-1971 establece que para comprobar el cumplimiento de esta Norma, se aplicará la Norma CXS 234-1999 *Métodos de análisis y de muestreo recomendados*, por otro lado la NSO 67.01.06:95 establece que la toma de muestras debe realizarse de acuerdo a la norma B-1 de la FAO/OMS *Métodos para la toma de muestras de leche y productos lácteos*, la determinación del contenido de grasa debe realizarse de acuerdo con la norma B-7 de la FAO/OMS *Determinación del Contenido de Materia Grasa de las Leches Evaporadas y de las Leches Condensadas Azucaradas* y la determinación del contenido de sacarosa debe realizarse de acuerdo con la Norma B-14 de la FAO/OMS *Determinación polarimétrica del contenido de sacarosa de la leche condensada azucarada*, siendo estos tres Textos actualmente no vigentes en Codex.

**Nota:** La Norma del Codex CXS 282-1971 posee dos secciones que no son consideradas en la NSO 67.01.06:95, estas son:

- Ámbito de aplicación (Sección 1 de la Norma CXS 282-1971)
- Contaminantes (Sección 5 de la Norma CXS 282-1971)
- Higiene (Sección 6 de la Norma CXS 282-1971)

*Fuente: Codex Alimentarius [148 pp.1-5] CONACYT [147 pp.2-4]*

## CAPÍTULO VI: ANÁLISIS DE RESULTADOS

A continuación, se presenta un análisis descriptivo<sup>19</sup> de los resultados obtenidos en la investigación conforme a la aplicación de los procedimientos, criterios e instrumentos que se detallan en el capítulo IV de este documento.

### 6.1 Resultados de las Etapas 2 y 3

6.1.1 Identificación del marco regulatorio vigente de observancia obligatoria en materia de alimentos aplicable a nivel nacional y regional.

Se determinó que el marco regulatorio aplicable para alimentos en El Salvador está compuesto por 72 instrumentos técnicos jurídicos, entre ellos 28 Reglamentos Técnicos Centroamericanos, 14 Reglamentos Técnicos Salvadoreños y 30 Normas Salvadoreñas Obligatorias vigentes.

6.1.2 Normas y Textos del Codex Alimentarius que han sido utilizados para la emisión de Normas Salvadoreñas Obligatorias, Reglamentos Técnicos Salvadoreños y Centroamericanos

Al implementar el procedimiento, los criterios e instrumentos propuestos para el desarrollo del presente informe, se registra que, de 72 instrumentos técnicos jurídicos en materia de alimentos, 49 de ellos hacen uso de diferentes Textos del Codex Alimentarius, desglosándose de la siguiente manera: 22 Reglamentos Técnicos Centroamericanos, 6 Reglamentos Técnicos Salvadoreños y 21 Normas Salvadoreñas Obligatorias.

De acuerdo a lo registrado en RTCA, RTS y NSO, el marco regulatorio aplicable a nivel nacional en materia de alimentos, hace uso de 52 Textos Codex, de los cuales 2 de ellos han sido revocados de la colección de Normas del Codex.

La cantidad de Textos del Codex Alimentarius utilizados en RTCA, RTS y NSO es de 30 Normas generales y de productos, 9 Directrices, 9 Códigos de Prácticas y las 2 disposiciones sobre Límites Máximos de Residuos, para residuos de plaguicidas y medicamentos veterinarios.

6.1.3 Uso de las Normas y Textos Afines del Codex Alimentarius en las reglamentación técnica nacional y regional vigente, según la GBPRT del OSARTEC

Se identificó que, de acuerdo al tipo de uso estipulado en la GBPRT, a 2 Normas del Codex se les atribuye concordancia total con la Normativa Nacional.

---

<sup>19</sup> Para interpretar los resultados obtenidos se diseñó un diagrama de resultados, disponible en el anexo 2 de este documento.

A 27 Textos Codex se les atribuye concordancia parcial con la Normativa Nacional, entre ellos: 22 Normas generales y de productos, 2 Directrices, 1 Código de Prácticas y 2 disposiciones sobre Límites Máximos de Residuos.

Veinticinco Textos Codex son utilizados como referencia en la regulación aplicable a nivel nacional, entre ellos: 12 Normas generales y de productos, 6 Códigos de prácticas, 6 Directrices y 1 disposición sobre Límites Máximos de Residuos.

Once Textos del Codex son utilizados como recurso bibliográfico, entre ellos: 6 Normas generales y de productos, 3 Códigos de práctica y 2 Directrices.

#### 6.1.4 RTCA, RTS y NSO que hacen uso o refieren a versiones desactualizadas o anteriores de Textos Codex

Los resultados de la revisión del marco regulatorio en materia de alimentos expresan que de un total de 49 instrumentos técnicos jurídicos que usan Textos Codex, 38 de ellos refieren a versiones de Textos Codex que han sido revisadas o actualizadas a nivel internacional, posterior a la publicación en el Diario Oficial de RTCA, RTS y NSO.

A la fecha se registra que 15 RTCA, 3 RTS y 13 NSO han utilizado o refieren a Normas generales y de productos, que han sido actualizadas y/o revisadas por el Codex Alimentarius, posterior a la publicación de la regulación aplicable a nivel nacional en el Diario Oficial.

A la fecha se registra que 2 RTCA y 4 NSO han utilizado o refieren a Directrices, que han sido actualizadas y/o revisadas por el Codex Alimentarius, posterior a la publicación de la regulación aplicable a nivel nacional en el Diario Oficial.

A la fecha se registra que 2 RTS y 4 NSO han utilizado o refieren a Códigos de Prácticas, que han sido actualizadas y/o revisadas por el Codex Alimentarius, posterior a la publicación de la regulación aplicable a nivel nacional en el Diario Oficial.

A la fecha se registra que 1 RTCA, 2 RTS y 1 NSO han utilizado o refieren a disposiciones sobre Límites Máximos de Residuos para plaguicidas y medicamentos veterinarios, que han sido actualizadas y/o revisadas por el Codex Alimentarius, posterior a la publicación de la regulación aplicable a nivel nacional en el Diario Oficial.

## 6.2 Resultados de la Etapa 4

### 6.2.1 Impacto de la regulación nacional y Regional en materia de alimentos tras la actualización y/o revisión de Normas y Textos Afines del Codex Alimentarius

Los resultados de evaluación de impacto del marco regulatorio en materia de alimentos expresan que 6 RTCA, 2 RTS y 15 NSO se impactan tras la actualización de Normas, Directrices, Códigos de Prácticas, es decir que la revisión de los estándares internacionales impacta un total de 23 instrumentos técnicos jurídicos aplicables a nivel nacional en materia de alimentos.

La actualización y/o revisión de las Normas generales y de productos del Codex Alimentarius que han sido utilizadas en la regulación aplicable a nivel nacional en materia de alimentos, tiene impacto en: 5 RTCA, 1 RTS y 9 NSO.

La actualización y/o revisión de las Directrices del Codex Alimentarius que han sido utilizadas en la regulación aplicable a nivel nacional en materia de alimentos, tiene impacto en: 2 RTCA y 7 NSO.

La actualización y/o revisión de los Códigos de práctica del Codex Alimentarius que han sido utilizados en la regulación aplicable a nivel nacional en materia de alimentos, tiene impacto en: 1 RTCA, 1 RTS y 2 NSO.

No se registra impacto en la regulación aplicable en materia de alimentos a nivel nacional, por la actualización y/o revisión de las disposiciones sobre Límites Máximos de Residuos de plaguicidas y medicamentos veterinarios del Codex Alimentarius.

## 6.3 Resultados de la Etapa 5

### 6.3.1 Estándares del Codex Alimentarius que podrían ser considerados al actualizar la regulación nacional y regional en materia de alimentos, que actualmente no refieren o no hacen uso de Textos del Codex.

Se identificó que 23 instrumentos técnicos jurídicos de observancia obligatoria relativa a alimentos no refieren ni utilizan Textos del Codex Alimentarius, específicamente: 6 RTCA, 8 RTS y 9 NSO.

Se registra que, para los RTCA, RTS y NSO que actualmente no hacen uso de Textos Codex, el Codex Alimentarius dispone de 15 Normas generales y de productos, 5 Directrices, 5 Códigos

de Práctica y las disposiciones sobre Límites Máximos de Residuos de plaguicidas y medicamentos veterinarios, que pueden ser consideradas para su futura actualización.

## 6.4 Resultados de la Etapa 6

6.4.1 Comparación del contenido técnico de las Normas Salvadoreñas Obligatorias, NSO 67.01.07:95 y NSO 67.01.06:95 que presentan correspondencia total con Textos Codex que han sido revisados y/o actualizados.

6.4.1.1 Análisis de resultados de la comparación del contenido técnico de NSO 67.01.07:95 y CXS 281-1971.

Se ha identificado que la NSO 67.01.07:95 Leche evaporada entera y leche evaporada descremada, declara concordancia total con la Norma Codex Alimentarius A-3(1971) Norma para la leche evaporada y leche evaporada desnatada, la cual actualmente corresponde a la Norma del Codex CXS 281-1971 Norma para las leches evaporadas.

La NSO 67.01.07:95 y la Norma del Codex CXS 281-1971 poseen 6 secciones en común, se identifican cambios pertinentes en disposiciones técnicas, tales como:

- El ámbito de aplicación de la referencia internacional, aplica a las leches evaporadas destinadas al consumo directo o ulterior elaboración, mientras que la NSO aplica únicamente a la leche evaporada entera y la leche evaporada descremada.
- Se registra la inclusión en la Norma Codex de definiciones relativas a las leches evaporadas, retentado de leche y permeado de leche que no se contemplan en la NSO.
- La Norma Codex establece parámetros para el contenido mínimo de proteínas de la leche en el extracto seco magro de la leche, aplicado a leche evaporada y otros dos productos que la NSO no contempla actualmente como, por ejemplo: leche evaporada, parcialmente desnatada y leche evaporada de elevado contenido de grasa.
- Respecto a los aditivos alimentarios actualmente la Norma Codex dispone del uso otras categorías de aditivos alimentarios que no se contemplan en la NSO, tales como: reforzadores de textura, espesantes, reguladores de la acidez y emulsionantes.
- En lo que corresponde al etiquetado la CXS 281-1971 posee 5 subsecciones que presentan especificaciones para la denominación de origen, declaración del contenido de grasa de la leche, declaración del contenido de proteínas, lista de ingredientes y etiquetado de envases, a diferencia de la NSO que únicamente dispone de 4 subsecciones, que regulan la denominación de origen, contenido neto, nombre y dirección y país de origen.

- De igual manera en el etiquetado la CXS 281-1971 se aplica a 2 tipos de productos en la denominación de origen que no son considerados en la NSO, los cuales son: leche evaporada parcialmente desnatada y leche evaporada con alto contenido de grasa, además de referir a dos Textos Codex aplicables a esta Sección que tampoco se consideran en la NSO: la Norma CXS 1-1985 y la Norma CXS 206-1999, que refieren a cuestiones sobre etiquetado general y el uso de términos lecheros.
- Respecto a la toma de muestras, la NSO establece que debe realizarse de acuerdo a las normas B-7 y B-1 de la FAO/OMS, ambas referencias no se encuentran vigentes en los Textos del Codex Alimentarius, a diferencia de la CXS 281-1971, que establece que la toma de muestras debe realizarse de acuerdo a la Norma del Codex CXS 234-1999 referente a los métodos de análisis y muestreo recomendados.

De acuerdo a la última revisión de la CXS 281-1971 se presentan disposiciones para Contaminantes e Higiene, a diferencia de la NSO que al momento de su emisión no consideró dichas disposiciones.

#### 6.4.1.2 Análisis de resultados de la comparación del contenido técnico de NSO 67.01.06:95 y CXS 282-1971.

Se ha identificado que la NSO 67.01.06:95 Leche condensada entera y leche condensada descremada, declara concordancia total con la Norma Codex Alimentarius A-4(1971) Norma para la leche condensada y la leche condensada desnatada, la cual actualmente corresponde a la Norma del Codex CXS 282-1971 Norma para las leches condensadas.

La NSO 67.01.06:96 y la Norma del Codex CXS 282-1971 poseen 5 secciones en común, se identifican cambios pertinentes en las disposiciones técnicas, tales como:

- La NSO 67.01.06:95 posee definiciones para la leche condensada y la leche condensada descremada, a diferencia de la CXS 282-1971 que brinda únicamente una definición general para leches condensadas.
- La CXS 282-1971 establece el contenido mínimo de proteínas de leche en el extracto seco magro de la leche para la leche condensada, el contenido máximo de materia grasa de la leche y el contenido mínimo de proteínas de la leche en el extracto seco magro de la leche para la leche desnatada, a diferencia de la NSO que no cuenta con esos parámetros.

- La CXS 282-1971 establece especificaciones de composición para dos productos no considerados en la NSO, los cuales son: leche condensada parcialmente desnatada y leche condensada con elevado contenido de grasa.
- La CXS 282-1971 limita la proporción de azúcar a añadir a la leche condensada, a las buenas prácticas de fabricación, a diferencia de la NSO que no regula la cantidad de azúcar a añadir a este producto.
- Respecto a los aditivos alimentarios actualmente la Norma Codex contempla el uso de otras categorías de aditivos alimentarios que no se consideran en la NSO, tales como: reforzadores de textura, espesantes, reguladores de la acidez y emulsionantes.
- En lo que corresponde al etiquetado, la CXS 282-1971 posee 5 subsecciones que presentan especificaciones para la denominación de origen, declaración del contenido de grasa de la leche, declaración del contenido de proteínas, lista de ingredientes y etiquetado de envases, a diferencia de la NSO que únicamente dispone de 4 subsecciones relativas a especificaciones para la denominación de origen, contenido neto, nombre y dirección y país de origen.
- De igual manera, sobre el etiquetado, la CXS 282-1971 aplica a 2 tipos de productos que no son considerados en la denominación de origen dentro de la NSO, los cuales son: leche condensada parcialmente desnatada y leche condensada con alto contenido de grasa, además de referir a dos Textos Codex aplicables a esta Sección que tampoco se consideran en la NSO, que son la Norma CXS 1-1985 y la Norma CXS 206-1999, que refieren a cuestiones sobre etiquetado general y el uso de términos lecheros.
- Respecto a la toma de muestras la NSO establece que debe realizarse de acuerdo a las normas B-7, B-1 y B-14 de la FAO/OMS, estas tres referencias ya no están presentes dentro de los Textos del Codex Alimentarius, a diferencia de la CXS 282-1971, que establece que la toma de muestras debe realizarse de acuerdo a la Norma del Codex CXS 234-1999 referente a los métodos de análisis y muestreo recomendados.

De acuerdo a la última revisión de la CXS 281-1971 se presentan disposiciones que no se consideran en la NSO para Contaminantes e Higiene, así mismo el estándar Codex establece un Ámbito de aplicación para sus disposiciones, a diferencia de la NSO.

## CAPÍTULO VII: CONCLUSIONES

### 7.1 Conclusión 1:

El marco regulatorio de observancia obligatoria en materia de alimentos, aplicable a nivel nacional está integrado por 72 instrumentos técnicos jurídicos, que se desglosan en 28 Reglamentos Técnicos Centroamericanos, 14 Reglamentos Técnicos Salvadoreños y 30 Normas Salvadoreñas Obligatorias vigentes.

En virtud del cumplimiento de las disposiciones en materia de armonización contenidas en los acuerdos sobre Obstáculos Técnicos al Comercio y de Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la Organización Mundial del Comercio, se evidencia que las Normas, Directrices, Códigos de Práctica y especificaciones sobre Límites Máximos de Residuos del Codex Alimentarius, se utilizan en un total de 22 RTCA, 6 RTS y 21 NSO, expresándose como un 68% de la legislación nacional, armonizada con las recomendaciones internacionales sobre inocuidad e idoneidad de los alimentos que emanan de la Comisión Mixta FAO/OMS del Codex Alimentarius.

### 7.2 Conclusión 2:

La Guía de Buenas Prácticas de Reglamentación Técnica, emitida por OSARTEC, aparte de garantizar el cumplimiento de los compromisos internacionales suscritos por El Salvador, al establecer lineamientos y tipificar el uso de las recomendaciones internacionales, como las del Codex Alimentarius, permite el óptimo aprovechamiento de dichos recursos en El Salvador, registrándose que, para la elaboración y establecimiento del marco regulatorio aplicable a nivel nacional en materia de alimentos, se utilizan 50 Textos Codex, de acuerdo a los usos de concordancia total, concordancia parcial, referencia y bibliografía como se establece en la GBPRT.

De acuerdo a los resultados de la revisión efectuada al marco regulatorio aplicable a nivel nacional en materia de alimentos, se determinó que a 2 Textos Codex se les atribuye concordancia total, a 27 Textos Codex, concordancia parcial, 25 Textos Codex son utilizados como documentos de referencia y 11 como recurso bibliográfico, en los diferentes RTCA, RTS y NSO como se expresa en los diferentes instrumentos de recopilación de información que fueron implementados en el marco de desarrollo de esta investigación.

### 7.3 Conclusión 3:

Considerando los resultados obtenidos de la revisión del marco regulatorio vigente en materia de alimentos, que utiliza o refiere a versiones desactualizadas de Textos Codex, se determinó, que de 49 RTCA, RTS y NSO que refieren a Textos Codex, en 38 de ellos se registra actualización de las Normas Generales y de Productos, Códigos de Práctica, Directrices y disposiciones de Límites Máximos de Residuos, posterior a la publicación de la regulación nacional en el Diario Oficial, es decir que los Textos Codex que se utilizan en el 78% del marco regulatorio vigente, en materia de alimentos que hace uso del Codex, cuentan con una versión actualizada.

### 7.4 Conclusión 4:

En función de los resultados obtenidos al efectuar la evaluación del impacto del marco regulatorio vigente en materia de alimentos, tras la actualización de Textos Codex, se identificó que, de un total de 38 instrumentos técnicos jurídicos que refieren a estándares Codex desactualizados, 23 de ellos, se ven impactados por los cambios y enmiendas realizadas al contenido técnico de la Normativa Codex, es decir que el 60% del marco regulatorio vigente en materia de alimentos, que hace uso de Textos Codex desactualizados, ha sido impactado por las revisiones de la Normativa del Codex Alimentarius.

### 7.5 Conclusión 5:

Actualmente se registran 23 instrumentos técnicos jurídicos que no utilizan o refieren a estándares Codex, desglosándose en: 6 RTCA, 8 RTS y 9 NSO, lo que representa un 32% del marco regulatorio aplicable a nivel nacional en materia de alimentos, que no refiere a Normativa Codex, se afirma que en virtud de los Textos Codex identificados, se podrían considerar 15 Normas Generales y de Productos, 5 Directrices, 5 Códigos de Práctica y disposiciones sobre Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas y Medicamentos Veterinarios que pueden ser utilizados como recurso para la futura actualización de 14 instrumentos técnicos jurídicos en materia de alimentos, específicamente en 1 RTCA, 6 RTS y 7 NSO, en cumplimiento con las disposiciones sobre armonización de los Acuerdos OTC y MSF de la OMC, si bien los estándares Codex son voluntarios, estos son reconocidos por la Organización Mundial del Comercio como punto de referencia para la resolución de disputas en el comercio internacional de alimentos, para 5 RTCA,

2 RTS y 2 NSO no se encontraron Textos Afines del Codex Alimentarius relacionados con el contenido técnico de cada instrumento.

#### 7.6 Conclusión 6:

La concordancia total del marco regulatorio en materia de alimentos con estándares Codex se evidenció únicamente en dos Normas Salvadoreñas Obligatorias, sobre leche evaporada entera y leche evaporada descremada, leche condensada entera y leche condensada descremada, las cuales refieren a Normas del Codex cuyo contenido técnico ha sido revisado y modificado en virtud de las necesidades internacionales en materia de normalización para estos productos.

El contenido técnico de las Normas Codex CXS 281-1971 y CXS 282-1971, reflejan cambios en las disposiciones relativas en su ámbito de aplicación, uso de nuevos términos, composición, materias primas permitidas, uso de aditivos alimentarios, lineamientos para el etiquetado y recomendaciones para el análisis y toma de muestras, se considera que estos cambios son pertinentes para la futura actualización de las NSO 67.01.07:95 y NSO 67.01.06:95.

## CAPÍTULO VIII: RECOMENDACIONES

### 8.1 Recomendación 1:

Cuando se utilicen Normas y Textos Afines al Codex Alimentarius, en el proceso de elaboración y establecimiento de Reglamentos Técnicos, se invita a la Autoridad Competente y otras instituciones relacionadas, a considerar las versiones ulteriores o futuras revisiones que tendrá la Normativa Codex, en los Reglamentos, a fin de evitar que su actualización, repercuta en la congruencia y armonización de la regulación aplicable a nivel nacional en materia de alimentos, con las recomendaciones del Codex Alimentarius, las cuales están basadas en ciencia y sus disposiciones garantizan no significar un obstáculo innecesario al Comercio de Alimentos.

### 8.2 Recomendación 2:

Promover la elaboración de este tipo de investigaciones que analizan el marco regulatorio aplicable a alimentos a nivel nacional y regional como mecanismo para cuantificar y dar seguimiento periódicamente, al compromiso de armonización de los Reglamentos Técnicos con la Normativa Codex, haciendo énfasis en la identificación de cambios, revisiones y modificaciones en los Textos Codex que impacten la regulación nacional.

### 8.3 Recomendación 3:

Garantizar que cuando un Texto del Codex Alimentarius se utilice en la elaboración y actualización de Reglamentos Técnicos, esta información se declare de acuerdo al tipo de uso establecido en la GBPRT emitida por el OSARTEC, a fin de que los usuarios e instituciones que vigilan la aplicabilidad de los instrumentos técnicos jurídicos, puedan identificar el tipo de uso de la Normativa Codex en la Reglamentación Técnica aplicable a nivel nacional, ya que algunos Reglamentos Técnicos y Normas Salvadoreñas Obligatorias, establecen no referir o corresponder a Normas Internacionales, cuando se evidencia que existen Textos del Codex Alimentarius a nivel de referencia o de uso bibliográfico en su contenido.

### 8.4 Recomendación 4:

Fortalecer la participación de El Salvador en el proceso de elaboración y actualización de Normas y Textos afines del Codex Alimentarius, durante todos sus trámites, con el objetivo de

garantizar que se tomen en cuenta las consideraciones del país al establecer o modificar un Texto Codex que impacte Reglamentos Técnicos y Normas Salvadoreñas Obligatorias vigentes.

#### 8.5 Recomendación 5:

Priorizar la actualización de los RTCA, RTS y NSO vigentes en materia de alimentos que se han visto impactados por la actualización de Textos Codex, tomando en consideración las observaciones presentes en el numeral 5.4 del capítulo V de esta investigación.

#### 8.6 Recomendación 6:

Al actualizar los RTCA, RTS y NSO que no utilizan o refieren a Textos del Codex, que han sido identificados a partir del desarrollo de la presente investigación, utilizar como recurso las Normas, Directrices, Códigos de Prácticas y disposiciones sobre Límites Máximos de Residuos, que figuran en las tablas 26, 27 y 28 del Capítulo V de este documento, de considerarse dichos Textos Codex para futura armonización de los 14 instrumentos técnicos jurídicos antes mencionados, el 87.5% del marco regulatorio aplicable a nivel nacional en materia de alimentos haría uso o estaría armonizado con Normativa del Codex Alimentarius.

#### 8.7 Recomendación 7:

Tomar en cuenta los resultados obtenidos al comparar las disposiciones Técnicas de las NSO 67.01.07:95 y NSO 67.01.06:95 con las Normas del Codex Alimentarius CXS 281-1971 y CXS 282-1971 para su actualización a Reglamentos Técnicos Salvadoreños, a fin de homologar la regulación nacional con los estándares Codex en su versión vigente, en cumplimiento de los Acuerdos OTC y MSF de la OMC.

#### 8.8 Recomendación 8:

Fomentar la impartición de temas y desarrollo de investigaciones relacionadas con la regulación de observancia obligatoria y voluntaria en materia de alimentos, aplicable a nivel nacional y regional, en las carreras de Ingeniería en Alimentos, Agroindustria, Gestión de la Calidad y otras a fines, con el objetivo de divulgar y fortalecer el conocimiento para interpretar y aplicar el contenido de Reglamentos Técnicos y Normas en el rubro de alimentos por los futuros profesionales.

#### 8.9 Recomendación 9:

Presentar al Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica en calidad de Punto de Contacto Codex en El Salvador y coordinador del proceso de Reglamentación Técnica a nivel nacional, un documento ejecutivo que detalle el propósito, objetivos, resultados y conclusiones de la presente investigación.

## BIBLIOGRAFÍA

1. CODEX ALIMENTARIUS. Cronología. En: *Codex Alimentarius, Normas Internacionales de los Alimentos* [En línea] [sin fecha] [Fecha de consulta: 10 de abril de 2020]. Disponible en: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/history/es/>
2. ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA Y ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD. *Que es el Codex*. [En línea]. Quinta Edición. Roma: FAO, 2018. Septiembre 2018 [Fecha de consulta: 10 de abril de 2020]. ISBN 978-92-5-130929-2. Disponible en: <http://www.fao.org/3/CA1176ES/ca1176es.pdf>.
3. ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA Y ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL COMERCIO. *Comercio y Normas Alimentarias*. [En línea]. Roma: FAO y OMC, 2018. [Fecha de consulta: 10 de abril de 2020]. ISBN 978-92-5-130369-6. Disponible en: <http://www.fao.org/3/I7407ES/i7407es.pdf>
4. CODEX ALIMENTARIUS. Miembros. En: *Codex Alimentarius, Normas Internacionales de los Alimentos* [En línea] [sin fecha] [Fecha de consulta: 10 de abril de 2020]. Disponible en: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/members/es/>
5. CODEX ALIMENTARIUS. Observadores del Codex. En: *Codex Alimentarius, Normas Internacionales de los Alimentos* [En línea] [sin fecha] [Fecha de consulta: 10 de abril de 2020]. Disponible en: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/observers/es/>
6. PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS. *Comisión del Codex Alimentarius, Manual de Procedimiento*. [En línea]. Vigésima Sexta Edición. Roma: FAO, 2018. Julio de 2017 [Fecha de consulta: 10 de abril de 2020]. ISBN 978-92-5-130343-6. Disponible en: <http://www.fao.org/3/i8608es/I8608ES.pdf>
7. CODEX ALIMENTARIUS. Comités de Productos. En: *Codex Alimentarius, Normas Internacionales de los Alimentos* [En línea] [sin fecha] [Fecha de consulta: 10 de abril de 2020]. Disponible en: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/committees/commodity-committees/es/>

8. ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA Y ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD. *Un mundo lleno de Normas*. [En línea]. Roma: FAO, OMS, 2019. [Fecha de consulta: 13 de abril de 2020]. ISBN 978-92-5-131304-6. Disponible en: <http://www.fao.org/3/ca0162es/ca0162es.pdf>
9. CODEX ALIMENTARIUS. Las Regiones del Codex. En: *Codex Alimentarius, Normas Internacionales de los Alimentos* [En línea] [sin fecha] [Fecha de consulta: 13 de abril de 2020]. Disponible en: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/committees/codex-regions/es/>
10. CODEX ALIMENTARIUS. Textos del Codex. En: *Codex Alimentarius, Normas Internacionales de los Alimentos* [En línea] [sin fecha] [Fecha de consulta: 15 de abril de 2020]. Disponible en: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/committees/commodity-committees/es/>
11. ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA Y ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD. *The Year of Food Safety*. [En línea]. Roma: FAO, OMS, 2019. [Fecha de consulta: 15 de abril de 2020]. ISBN 978-92-5-131587-3. Disponible en: <http://www.fao.org/3/ca0162es/ca0162es.pdf>
12. ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL COMERCIO. *Información por miembro*. Organización Mundial del Comercio, © 2020 [Fecha de consulta: 21 de abril de 2020]. Disponible en: [https://www.wto.org/spanish/thewto\\_s/countries\\_s/el\\_salvador\\_s.htm](https://www.wto.org/spanish/thewto_s/countries_s/el_salvador_s.htm)
13. ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL COMERCIO. *Los Acuerdos de la OMC. El Acuerdo de Marrakech por el que se establece la Organización Mundial del Comercio y sus Anexos*. [En línea]. Ginebra: Organización Mundial del Comercio, 2017. [Fecha de consulta: 21 de abril de 2020]. ISBN 978-92-870-4520-1. Disponible en: [https://www.wto.org/spanish/res\\_s/booksp\\_s/wtoagreement\\_s.pdf](https://www.wto.org/spanish/res_s/booksp_s/wtoagreement_s.pdf)
14. ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL COMERCIO. *La Organización Mundial del Comercio en pocas palabras*. [En línea]. Ginebra: Organización Mundial del Comercio, 2014. [Fecha de consulta: 21 de abril de 2020]. ISBN 978-92-870-3420-5. Disponible en: [https://www.wto.org/spanish/res\\_s/doload\\_s/inbr\\_s.pdf](https://www.wto.org/spanish/res_s/doload_s/inbr_s.pdf)

15. DECRETO EJECUTIVO No. 292 [En línea]. San Salvador El Salvador: Asamblea Legislativa, 1995. [23 de abril de 2020]. Disponible en: [https://www.diariooficial.gob.sv/diarios/do-1995/04-abril/abril-1995\\_Parte39.pdf](https://www.diariooficial.gob.sv/diarios/do-1995/04-abril/abril-1995_Parte39.pdf) Notas: Se utiliza la publicación del Diario Oficial Tomo No. 327 el 28 de abril de 1995
16. ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL COMERCIO. *¿Qué es la OMC?*. Organización Mundial del Comercio, © 2020 [Fecha de consulta: 21 de abril de 2020]. Disponible en: [https://www.wto.org/spanish/thewto\\_s/whatis\\_s/whatis\\_s.htm](https://www.wto.org/spanish/thewto_s/whatis_s/whatis_s.htm)
17. MINISTERIO DE ECONOMÍA. MINEC divulga resultados del IV Examen de las Políticas Comerciales de El Salvador. En: Sistema de Información Comercial, Ministerio de Economía de El Salvador. [En línea] 2016 [Fecha de consulta: 21 de abril de 2020]. Disponible en: <http://infotrade.minec.gob.sv/blog/minec-divulga-resultados-iv-examen-politicas-comerciales-el-salvador/>.
18. ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL COMERCIO. *Serie de acuerdos de la OMC Medidas Sanitarias y Fitosanitarias*. [En línea]. Ginebra, Suiza: Organización Mundial del Comercio, 2010. [Fecha de consulta: 22 de abril de 2020]. ISBN 978-92-870-3805-0. Disponible en: [https://www.wto.org/spanish/res\\_s/booksp\\_s/agrmtseries4\\_sps\\_s.pdf](https://www.wto.org/spanish/res_s/booksp_s/agrmtseries4_sps_s.pdf). Notas. Esta publicación contiene el texto original de la serie de acuerdos de la OMC.
19. ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL COMERCIO. *Explicación del Acuerdo de la OMC sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias*. Organización Mundial del Comercio, © 2020 [Fecha de consulta: 22 de abril de 2020]. Disponible en: [https://www.wto.org/spanish/tratop\\_s/sps\\_s/spsund\\_s.htm](https://www.wto.org/spanish/tratop_s/sps_s/spsund_s.htm)
20. ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL COMERCIO. *Los principios del sistema de comercio*. Organización Mundial del Comercio, © 2020 [Fecha de consulta: 23 de abril de 2020]. Disponible en: [https://www.wto.org/spanish/thewto\\_s/whatis\\_s/tif\\_s/fact2\\_s.htm](https://www.wto.org/spanish/thewto_s/whatis_s/tif_s/fact2_s.htm)
21. ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL COMERCIO. *Serie de Acuerdos de la OMC Obstáculos Técnicos al Comercio*. [En línea]. Ginebra, Suiza: Organización Mundial del Comercio, 2014. [Fecha de consulta: 23 de abril de 2020]. ISBN 978-92-870-3838-8. Disponible en: [https://www.wto.org/spanish/res\\_s/publications\\_s/tbttotrade\\_s.pdf](https://www.wto.org/spanish/res_s/publications_s/tbttotrade_s.pdf). Notas. Esta publicación contiene el texto original de la serie de acuerdos de la OMC.

22. ASAMBLEA LEGISLATIVA DE LA REPUBLICA DE EL SALVADOR. Ley de Creación del Sistema Salvadoreño para la Calidad. En: *Asamblea Legislativa de la República de El Salvador*. [En línea] [sin fecha] [Fecha de consulta: 25 de abril de 2020]. Disponible en: <https://www.asamblea.gob.sv/decretos/details/506>
23. CONEJO NACIONAL DE CALIDAD. Reseña histórica, Historia. En: *Consejo Nacional de Calidad*. [En línea] [sin fecha] [Fecha de consulta: 25 de abril de 2020]. Disponible en: <http://www.cnc.gob.sv/institucion/marcoinstitucional/historia>
24. Ley de Creación del Sistema Salvadoreño para La Calidad. [En línea]. San Salvador, El Salvador: Asamblea Legislativa de la Republica de El Salvador, 2011. 25 páginas. [Fecha de consulta: 26 de abril de 2020]. Disponible en: [https://www.asamblea.gob.sv/sites/default/files/documents/decretos/171117\\_073012767\\_archivo\\_documento\\_legislativo.pdf](https://www.asamblea.gob.sv/sites/default/files/documents/decretos/171117_073012767_archivo_documento_legislativo.pdf)
25. ORGANISMO SALVADOREÑO DE REGLAMENTACIÓN TÉCNICA. Filosofía Institucional. En: *Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica*. [En línea] [sin fecha] [Fecha de consulta: 26 de abril de 2020]. Disponible en: [http://www.osartec.gob.sv/index.php?option=com\\_content&view=article&id=140&Itemid=540#page](http://www.osartec.gob.sv/index.php?option=com_content&view=article&id=140&Itemid=540#page)
26. Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica. OSARTEC recibe certificación de su Sistema de Gestión de la Calidad NTS ISO 9001:2015. En: Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica [En línea] 2019 [Fecha de consulta: 26 de abril de 2020]. Disponible en: [http://www.osartec.gob.sv/index.php?option=com\\_k2&view=item&id=342:osartec-recibe-certificacion-de-su-sistema-de-gestion-de-la-calidad-nts-iso-9001-2015](http://www.osartec.gob.sv/index.php?option=com_k2&view=item&id=342:osartec-recibe-certificacion-de-su-sistema-de-gestion-de-la-calidad-nts-iso-9001-2015)
27. EXAMEN DE LAS POLÍTICAS, COMERCIALES. *Informe de la Secretaría, El Salvador*. [En línea]. Ginebra, Suiza: Organización Mundial del Comercio, 2016. 136 páginas. [Fecha de consulta: 27 de abril de 2020]. Disponible en: [https://www.wto.org/spanish/tratop\\_s/tpr\\_s/s344\\_s.pdf](https://www.wto.org/spanish/tratop_s/tpr_s/s344_s.pdf). Notas: Informe preparado por la Secretaría de la OMC, para el cuarto Examen de las Políticas Comerciales de El Salvador

28. MEMORIA DE LABORES 2018. Memoria de Labores del Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica – OSARTEC- correspondiente al período enero a diciembre 2018. [En línea]. San Salvador y El Salvador: Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica, 2018. 29 páginas. [Fecha de consulta: 27 de abril de 2020] Disponible en: [http://www.osartec.gob.sv/index.php?option=com\\_jdownloads&Itemid=0&view=finish&cid=1495&catid=66](http://www.osartec.gob.sv/index.php?option=com_jdownloads&Itemid=0&view=finish&cid=1495&catid=66)
29. ORGANISMO SALVADOREÑO DE REGLAMENTACIÓN TÉCNICA. Comités Espejo Codex. En: *Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica*. [En línea] [sin fecha] [Fecha de consulta: 27 de abril de 2020]. Disponible en: [http://www.osartec.gob.sv/index.php?option=com\\_content&view=article&id=66&Itemid=415](http://www.osartec.gob.sv/index.php?option=com_content&view=article&id=66&Itemid=415)
30. GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE REGLAMENTACIÓN TÉCNICA. San Salvador, El Salvador: Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica-OSARTEC, 2013. 120 páginas. Notas: Esta Guía fue revisada en 2016.
31. GUÍA CENTROAMERICANA DE BUENAS PRÁCTICAS REGLAMENTARIAS. San José, Costa Rica: Consejo de Ministros de Integración Económica-COMIECO, 2017. 64 páginas. Notas: Se utilizó la publicación del Diario Oficial de El Salvador No. 230 TOMO 417, publicado el 8 de diciembre de 2017.
32. ORGANISMO SALVADOREÑO DE REGLAMENTACIÓN TÉCNICA. En: Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica. [En línea]. [Sin fecha]. Disponible en: [www.osartec.gob.sv](http://www.osartec.gob.sv). Notas: Se consultó el inventario RTCA, RTS y NSO.
33. Consejo de Ministros de Integración Económica (COMIECO). 2019. Alimentos Y Bebidas Procesadas. Aditivos Alimentarios. En: Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.54:18, ICS 67.050 [En línea]. [Consultado en: 11 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://www.osartec.gob.sv/index.php?option=com\\_jdownloads&Itemid=0&view=viewdownload&catid=5&cid=1428](http://www.osartec.gob.sv/index.php?option=com_jdownloads&Itemid=0&view=viewdownload&catid=5&cid=1428)

34. CODEX ALIMENTARIUS. Norma General Para Los Aditivos Alimentarios CODEX STAN 192-1995. [En línea]. Roma, Italia: Codex Alimentarius, 2019. 520 páginas. [Fecha de consulta: 11 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B192-1995%252FCXS\\_192s.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B192-1995%252FCXS_192s.pdf)
35. Consejo de Ministros de Integración Económica (COMIECO). 2019. Productos Lácteos. Leches En Polvo Y Crema (Nata) En Polvo. Especificaciones. En: Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.76:18, ICS 67.100.10 [En línea]. [Consultado en: 11 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://osartec.gob.sv/index.php?option=com\\_jdownloads&view=viewdownload&catid=1&cid=1509](http://osartec.gob.sv/index.php?option=com_jdownloads&view=viewdownload&catid=1&cid=1509)
36. CODEX ALIMENTARIUS. Norma Para Las Leches En Polvo Y La Nata (Crema) En Polvo CXS 207-1999. [En línea]. Roma, Italia: Codex Alimentarius, 2018. 6 páginas. [Fecha de consulta: 11 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B207-1999%252FCXS\\_207s.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B207-1999%252FCXS_207s.pdf)
37. CODEX ALIMENTARIUS. Norma General Para Los Contaminantes Y Las Toxinas Presentes En Los Alimentos Y Piensos CXS 193-1995. [En línea]. Roma, Italia: Codex Alimentarius, 2019. 76 páginas. [Fecha de consulta: 11 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B193-1995%252FCXS\\_193s.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B193-1995%252FCXS_193s.pdf)
38. CODEX ALIMENTARIUS. Recommended Methods Of Analysis And Sampling CXS 234-1999. [En línea]. Roma, Italia: Codex Alimentarius, 2019. 80 páginas. [Fecha de consulta: 11 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B234-1999%252FCXS\\_234e.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B234-1999%252FCXS_234e.pdf)

39. CODEX ALIMENTARIUS. Principios Generales De Higiene De Los Alimentos CAC/RCP 1-1969. [En línea]. Roma, Italia: Codex Alimentarius, 2003. 34 páginas. [Fecha de consulta: 11 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXC%2B1-1969%252FCXP\\_001s.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXC%2B1-1969%252FCXP_001s.pdf)
40. CODEX ALIMENTARIUS. Código De Prácticas De Higiene Para La Leche Y Los Productos Lácteos CAC/RCP 57-2004. [En línea]. Roma, Italia: Codex Alimentarius, 2009. 54 páginas. [Fecha de consulta: 11 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXC%2B57-2004%252FCXC\\_057s.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXC%2B57-2004%252FCXC_057s.pdf)
41. CODEX ALIMENTARIUS. Norma General Para El Etiquetado De Los Alimentos Pre envasados CXS 1-1985. [En Línea]. Roma, Italia: Codex Alimentarius, 2018. 10 páginas. [Fecha de consulta: 11 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B1-1985%252FCXS\\_001s.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B1-1985%252FCXS_001s.pdf)
42. CODEX ALIMENTARIUS. Directrices Sobre Etiquetado Nutricional CAC/GL 2-1985. [En línea]. Roma, Italia: Codex Alimentarius, 2017. 11 páginas. [Fecha de consulta: 11 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXG%2B2-1985%252FCXG\\_002s.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXG%2B2-1985%252FCXG_002s.pdf)
43. Consejo de Ministros de Integración Económica (COMIECO). 2019. Productos Agropecuarios Orgánicos. Requisitos Para La Producción, El Procesamiento, La Comercialización, La Certificación Y El Etiquetado. En: Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.06.74:16, ICS 67.040 [En línea]. [Consultado en: 11 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://osartec.gob.sv/index.php?option=com\\_jdownloads&view=viewdownload&catid=1&cid=1471](http://osartec.gob.sv/index.php?option=com_jdownloads&view=viewdownload&catid=1&cid=1471)

44. CODEX ALIMENTARIUS. Directrices Para La Producción, Elaboración, Etiquetado Y Comercialización De Alimentos Producidos Orgánicamente GL 32-1999. [En línea]. Roma, Italia: Codex Alimentarius, 2013. 39 páginas. [Fecha de consulta: 12 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXG%2B32-1999%252Fcxg\\_032s.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXG%2B32-1999%252Fcxg_032s.pdf)
45. CODEX ALIMENTARIUS. Directrices Para El Uso De Aromatizantes CAC/GL 66-2008. [En línea]. Roma, Italia: Codex Alimentarius, 2008. 3 páginas. [Fecha de consulta: 12 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXG%2B66-2008%252Fcxg\\_066s.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXG%2B66-2008%252Fcxg_066s.pdf)
46. Consejo de Ministros de Integración Económica (COMIECO). 2018. Productos Lácteos. Quesos Madurados. Especificaciones. En: Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.75:17, ICS 67.100.01 [En línea]. [Consultado en: 12 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://osartec.gob.sv/index.php?option=com\\_jdownloads&view=viewdownload&catid=1&cid=1483](http://osartec.gob.sv/index.php?option=com_jdownloads&view=viewdownload&catid=1&cid=1483)
47. CODEX ALIMENTARIUS. Norma General Para El Queso CXS 283-1978. [En línea]. Roma, Italia: Codex Alimentarius, 2018. 6 páginas. [Fecha de consulta: 12 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B283-1978%252FCXS\\_283s.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B283-1978%252FCXS_283s.pdf)
48. Consejo de Ministros de Integración Económica (COMIECO). 2018. Productos Lácteos. Leche Ultra Alta Temperatura (UAT o UHT). Especificaciones. En: Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.73:17, ICS 67.100.01 [En línea]. [Consultado en: 12 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://osartec.gob.sv/index.php?option=com\\_jdownloads&view=viewdownload&catid=1&cid=1440](http://osartec.gob.sv/index.php?option=com_jdownloads&view=viewdownload&catid=1&cid=1440)

49. Consejo de Ministros de Integración Económica (COMIECO). 2018. Alimentos. Criterios Microbiológicos Para La Inocuidad De Los Alimentos. En: Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.50:17, ICS 67.050 [En línea]. [Consultado en: 12 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://osartec.gob.sv/index.php?option=com\\_jdownloads&view=viewdownload&catid=1&cid=1441](http://osartec.gob.sv/index.php?option=com_jdownloads&view=viewdownload&catid=1&cid=1441)
50. CODEX ALIMENTARIUS. Directrices Sobre Preparados Alimenticios Complementarios Para Lactantes De Más Edad Y Niños Pequeños CAC/GL 8-1991. [En línea]. Roma, Italia: Codex Alimentarius, 2017. 11 páginas. [Fecha de consulta 12 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXG%2B8-1991%252FCXG\\_008s.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXG%2B8-1991%252FCXG_008s.pdf)
51. CODEX ALIMENTARIUS. Principios Y Directrices Para El Establecimiento Y La Aplicación De Criterios Microbiológicos Relativos A Los Alimentos CAC/GL 21-1997. [En línea]. Roma, Italia: Codex Alimentarius, 2013. 7 páginas. [Fecha de consulta: 12 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXG%2B21-1997%252FCXG\\_021s.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXG%2B21-1997%252FCXG_021s.pdf)
52. CODEX ALIMENTARIUS. Código De Prácticas De Higiene Para Los Preparados En Polvo Para Lactantes Y Niños Pequeños CAC/RCP 66-2008. [En línea]. Roma, Italia: Codex Alimentarius, 2009. 30 páginas. [Fecha de consulta: 12 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXC%2B66-2008%252FCXP\\_066s.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXC%2B66-2008%252FCXP_066s.pdf)

53. Consejo de Ministros de Integración Económica Centroamericana (COMIECO). 2018. Insumos Agrícolas. Ingrediente Activo Grado Técnico, Plaguicidas Químicos Formulados, Sustancias Afines, Coadyuvantes Y Vehículos Físicos De Uso Agrícola. Requisitos Para La Elaboración De Etiquetas Y Panfletos. En: Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 65.05.67:18, ICS 65.100 [En línea]. [Consultado en: 12 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://osartec.gob.sv/index.php?option=com\\_jdownloads&view=viewdownload&catid=1&cid=1438](http://osartec.gob.sv/index.php?option=com_jdownloads&view=viewdownload&catid=1&cid=1438)
54. Consejo de Ministros de Integración Económica Centroamericana (COMIECO). 2017. Productos Lácteos. Quesos No Madurados, Incluido El Queso Fresco. Especificaciones. En: Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.72:17, ICS 67.100.01 [En línea]. [Consultado en: 12 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://osartec.gob.sv/index.php?option=com\\_jdownloads&view=viewdownload&catid=1&cid=1385](http://osartec.gob.sv/index.php?option=com_jdownloads&view=viewdownload&catid=1&cid=1385)
55. CODEX ALIMENTARIUS. Norma De Grupo Para El Queso No Madurado, Incluido El Queso Fresco CXS 221-2001. [En línea]. Roma, Italia: Codex Alimentarius, 2018. 6 páginas. [Fecha de consulta: 12 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B221-2001%252FCXS\\_221s.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B221-2001%252FCXS_221s.pdf)
56. CODEX ALIMENTARIUS. Norma Para El Queso Crema CXS 275-1973. [En línea]. Roma, Italia: Codex Alimentarius, 2018. 8 páginas. [Fecha de consulta: 12 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B275-1973%252FCXS\\_275s.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B275-1973%252FCXS_275s.pdf)
57. CODEX ALIMENTARIUS. Norma Para El Queso Cottage CXS 273-1968. [En línea]. Roma, Italia: Codex Alimentarius, 2018. 8 páginas. [Fecha de consulta: 12 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B273-1968%252FCXS\\_273s.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B273-1968%252FCXS_273s.pdf)

58. Consejo de Ministros de Integración Económica Centroamericana (COMIECO). 2015. Productos Lácteos. Quesos. Especificaciones. En: Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.70:14, ICS 67.100.01 [En línea]. [Consultado en: 12 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://osartec.gob.sv/index.php?option=com\\_jdownloads&task=download&cid=1399](http://osartec.gob.sv/index.php?option=com_jdownloads&task=download&cid=1399)
59. Consejo de Ministros de Integración Económica Centroamericana (COMIECO). 2015. Productos Lácteos. Cremas (Natas) Y Cremas (Natas) Preparadas. Especificaciones. En: Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.71:14, ICS 67.100.01 [En línea]. [Consultado en: 12 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://osartec.gob.sv/index.php?option=com\\_jdownloads&task=download&cid=816](http://osartec.gob.sv/index.php?option=com_jdownloads&task=download&cid=816)
60. CODEX ALIMENTARIUS. Norma Para Las Natas (Cremas) Y Las Natas (Cremas) Preparadas CXS 288-1976. [En línea]. Roma, Italia: Codex Alimentarius, 2018. 8 páginas. [Fecha de consulta: 12 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B288-1976%252FCXS\\_288s.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B288-1976%252FCXS_288s.pdf)
61. Consejo de Ministros de Integración Económica Centroamericana (COMIECO). 2014. Leche Pasteurizada (Pasterizada). En: Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.66:12, ICS 67.100.01 [En línea]. [Consultado en: 12 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://osartec.gob.sv/index.php?option=com\\_jdownloads&task=download&cid=825](http://osartec.gob.sv/index.php?option=com_jdownloads&task=download&cid=825)
62. Consejo de Ministros de Integración Económica Centroamericana (COMIECO). 2013. Bebidas Alcohólicas. Bebidas Alcohólicas Fermentadas. Requisitos De Etiquetado. En: Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.05:11, ICS 67.160.10 [En línea]. [Consultado en: 12 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://osartec.gob.sv/index.php?option=com\\_jdownloads&task=download&cid=829](http://osartec.gob.sv/index.php?option=com_jdownloads&task=download&cid=829)
63. Consejo de Ministros de Integración Económica Centroamericana (COMIECO). 2013. Bebidas Alcohólicas. Bebidas Alcohólicas Destiladas. Requisitos De Etiquetado. En: Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.06:11, ICS 67.160.10 [En línea]. [Consultado en: 13 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://osartec.gob.sv/index.php?option=com\\_jdownloads&task=download&cid=829](http://osartec.gob.sv/index.php?option=com_jdownloads&task=download&cid=829)

64. Consejo de Ministros de Integración Económica Centroamericana (COMIECO). 2013. Uso de Términos Lecheros. En: Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.65:12, ICS 67.100 [En línea]. [Consultado en: 13 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://osartec.gob.sv/index.php?option=com\\_jdownloads&task=download&cid=833](http://osartec.gob.sv/index.php?option=com_jdownloads&task=download&cid=833)
65. CODEX ALIMENTARIUS. Norma General Para El Uso De Términos Lecheros CXS 206-1999. [En línea]. Roma, Italia: Codex Alimentarius, 1999. 3 páginas. [Fecha de consulta: 13 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B206-1999%252FCXS\\_206s.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B206-1999%252FCXS_206s.pdf)
66. CODEX ALIMENTARIUS. Norma Para Mezclas De Leche Desnatada (Descremada) Y Grasa Vegetal En Polvo CXS 251-2006. [En línea]. Roma, Italia: Codex Alimentarius, 2018. 5 páginas. [Fecha de consulta: 13 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B251-2006%252FCXS\\_251s.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B251-2006%252FCXS_251s.pdf)
67. Consejo de Ministros de Integración Económica Centroamericana (COMIECO). 2012. Productos Utilizados En Alimentación Animal. Buenas Prácticas de Manufactura En: Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 65.05.63:11, ICS 65.120 [En línea]. [Consultado en: 13 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://osartec.gob.sv/index.php?option=com\\_jdownloads&task=download&cid=838](http://osartec.gob.sv/index.php?option=com_jdownloads&task=download&cid=838)
68. CODEX ALIMENTARIUS. Código De Prácticas Sobre Buena Alimentación Animal CAC/RCP 54-2004. [En línea]. Roma, Italia: Codex Alimentarius, 2008. 9 páginas. [Fecha de consulta: 13 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXC%2B54-2004%252FCXP\\_054s.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXC%2B54-2004%252FCXP_054s.pdf)
69. Consejo de Ministros de Integración Económica Centroamericana (COMIECO). 2012. Productos Utilizados En Alimentación Animal Y Establecimientos. Requisitos De Registro Sanitario Y Control. En: Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 65.05.52:11, ICS 65.120 [En línea]. [Consultado en: 13 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://osartec.gob.sv/index.php?option=com\\_jdownloads&task=download&cid=842](http://osartec.gob.sv/index.php?option=com_jdownloads&task=download&cid=842)

70. Consejo de Ministros de Integración Económica Centroamericana (COMIECO). 2012. Etiquetado General De Los Alimentos Previamente Envasados (Pre envasados). En: Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.07:10, ICS 67.040 [En línea]. [Consultado en: 13 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://osartec.gob.sv/index.php?option=com\\_jdownloads&task=download&cid=844](http://osartec.gob.sv/index.php?option=com_jdownloads&task=download&cid=844)
71. Consejo de Ministros de Integración Económica Centroamericana (COMIECO). 2011. Etiquetado Nutricional De Productos Alimenticios Pre envasados Para Consumo Humano Para La Población A Partir De 3 Años De Edad. En: Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.60:10, ICS 67.040 [En línea]. [Consultado en: 13 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://osartec.gob.sv/index.php?option=com\\_jdownloads&task=download&cid=843](http://osartec.gob.sv/index.php?option=com_jdownloads&task=download&cid=843)
72. CODEX ALIMENTARIUS. Norma General Para El Etiquetado Y Declaración De Propiedades De Alimentos Pre envasados Para Regímenes Especiales CODEX STAN 146-1985. [En línea]. Roma, Italia: Codex Alimentarius, 2009. 3 páginas. [Fecha de consulta: 13 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B146-1985%252FCXS\\_146s.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B146-1985%252FCXS_146s.pdf)
73. CODEX ALIMENTARIUS. Principios Generales Para La Adición De Nutrientes Esenciales A Los Alimentos CAC/GL 9-1987. [En línea]. Roma, Italia: Codex Alimentarius, 2015. 5 páginas. [Fecha de consulta: 13 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXG%2B9-1987%252FCXG\\_009s\\_2015.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXG%2B9-1987%252FCXG_009s_2015.pdf)
74. CODEX ALIMENTARIUS. Directrices Para El Uso De Declaraciones Nutricionales Y Saludables CAC/GL 23-1997. [En línea]. Roma, Italia: Codex Alimentarius, 2013. 9 páginas. [Fecha de consulta: 13 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXG%2B23-1997%252FCXG\\_023s.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXG%2B23-1997%252FCXG_023s.pdf)

75. CODEX ALIMENTARIUS. Norma Para Leches Fermentadas CXS 243-2003. [En línea]. Roma, Italia: Codex Alimentarius, 2018. 14 páginas. [Fecha de consulta: 14 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B243-2003%252FCXS\\_243s.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B243-2003%252FCXS_243s.pdf)
76. Consejo de Ministros de Integración Económica (COMIECO). 2011. Buenas Prácticas De Higiene Para Alimentos No Procesados Y Semiprosesados. En: Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.06.55:09, ICS 67.020 [En línea]. [Consultado en: 14 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://osartec.gob.sv/index.php?option=com\\_jdownloads&task=download&cid=939](http://osartec.gob.sv/index.php?option=com_jdownloads&task=download&cid=939)
77. Consejo de Ministros de Integración Económica (COMIECO). 2015. Medicamentos Veterinarios Y Productos Afines. Requisitos De Registro Sanitario Y Control. En: Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 65.05.51:08, ICS 65.020.30 [En línea]. [Consultado en: 14 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://osartec.gob.sv/index.php?option=com\\_jdownloads&task=download&cid=936](http://osartec.gob.sv/index.php?option=com_jdownloads&task=download&cid=936)
78. CODEX ALIMENTARIUS. Límites Máximos De Residuos (LMR) Y Recomendaciones Sobre La Gestión De Riesgos (RGR) Para Residuos De Medicamentos Veterinarios En Los Alimentos CX/MLR 2-2018. [En línea]. Roma, Italia: Codex Alimentarius, 2018. 45 páginas. [Fecha de consulta: 14 de mayo de 2020]. Disponible en: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXM%2B2%252FMRL2s.pdf>
79. CODEX ALIMENTARIUS. Directrices Para El Diseño E Implementación De Programas Nacionales Reglamentarios De Aseguramiento De Inocuidad Alimentaria Relacionados Con El Uso De Medicamentos Veterinarios En Los Animales Destinados A La Producción De Alimentos CAC/GL 71-2009. [En línea]. Roma, Italia: Codex Alimentarius, 2014. 51 páginas. [Fecha de consulta: 14 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXG%2B71-2009%252FCXG\\_071s.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXG%2B71-2009%252FCXG_071s.pdf)

80. Consejo de Ministros de Integración Económica (COMIECO). 2008. Alimentos Y Bebidas Procesados. Néctares De Frutas. Especificaciones. En: Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.48:08, ICS 67.160.20 [En línea]. [Consultado en: 14 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://osartec.gob.sv/index.php?option=com\\_jdownloads&task=download&cid=858](http://osartec.gob.sv/index.php?option=com_jdownloads&task=download&cid=858)
81. CODEX ALIMENTARIUS. Norma General Para Zumos (Jugos) Y Néctares De Frutas CODEX STAN 247-2005. [En línea]. Roma, Italia: Codex Alimentarius, 2005. 21 páginas. [Fecha de consulta: 14 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B247-2005%252FCXS\\_247s.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B247-2005%252FCXS_247s.pdf)
82. Consejo de Ministros de Integración Económica (COMIECO). 2007. Alimentos Y Bebidas Procesados. Grasas Y Aceites. Especificaciones. En: Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.40:07, ICS 67.020 [En línea]. [Consultado en: 14 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://osartec.gob.sv/index.php?option=com\\_jdownloads&task=download&cid=942](http://osartec.gob.sv/index.php?option=com_jdownloads&task=download&cid=942)
83. CODEX ALIMENTARIUS. Norma Para Grasas Y Aceites Comestibles No Regulados Por Normas Individuales CXS 19-1981. [En línea]. Roma, Italia: Codex Alimentarius, 2019. 5 páginas. [Fecha de consulta: 14 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B19-1981%252FCXS\\_019s.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B19-1981%252FCXS_019s.pdf)
84. CODEX ALIMENTARIUS. Norma Para Grasas Para Untar Y Mezclas De Grasas Para Untar CXS 256-2007. [En línea]. Roma, Italia: Codex Alimentarius, 2019. 6 páginas. [Fecha de consulta: 14 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B256-2007%252FCXS\\_256s.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B256-2007%252FCXS_256s.pdf)

85. CODEX ALIMENTARIUS. Norma Para Aceites Vegetales Especificados CXS 210-1999. [En línea]. Roma, Italia: Codex Alimentarius, 2019. 17 páginas. [Fecha de consulta: 14 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B210-1999%252FCXS\\_210s.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B210-1999%252FCXS_210s.pdf)
86. Consejo de Ministros de Integración Económica Centroamericana (COMIECO). 2007. Harinas. Harina De Trigo Fortificada. Especificaciones. En: Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.15:07, ICS 67.060 [En línea]. [Consultado en: 14 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://osartec.gob.sv/index.php?option=com\\_jdownloads&task=download&cid=861](http://osartec.gob.sv/index.php?option=com_jdownloads&task=download&cid=861)
87. CODEX ALIMENTARIUS. Norma Para La Harina De Trigo CXS 152-1985. [En línea]. Roma, Italia: Codex Alimentarius, 2019. 4 páginas. [Fecha de consulta: 14 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B152-1985%252FCXS\\_152s.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B152-1985%252FCXS_152s.pdf)
88. Consejo de Ministros de Integración Económica Centroamericana (COMIECO). 2006. Alimentos Procesados. Procedimiento Para Otorgar La Licencia Sanitaria A Fábricas Y Bodegas. En: Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.30:06, ICS 67.020 [En línea]. [Consultado en: 14 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://osartec.gob.sv/index.php?option=com\\_jdownloads&task=download&cid=943](http://osartec.gob.sv/index.php?option=com_jdownloads&task=download&cid=943)
89. Consejo de Ministros de Integración Económica Centroamericana (COMIECO). 2006. Alimentos Procesados. Procedimiento Para Otorgar El Registro Sanitario Y La Inscripción Sanitaria. En: Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.31:06, ICS 67.020 [En línea]. [Consultado en: 14 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://osartec.gob.sv/index.php?option=com\\_jdownloads&task=download&cid=943](http://osartec.gob.sv/index.php?option=com_jdownloads&task=download&cid=943)
90. Consejo de Ministros de Integración Económica Centroamericana (COMIECO). 2006. Requisitos Para La Importación De Alimentos Procesados Con Fines De Exhibición Y Degustación. En: Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.32:06, ICS 67.040 [En línea]. [Consultado en: 14 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://osartec.gob.sv/index.php?option=com\\_jdownloads&task=download&cid=943](http://osartec.gob.sv/index.php?option=com_jdownloads&task=download&cid=943)

91. Consejo de Ministros de Integración Económica Centroamericana (COMIECO). 2006. Industria De Alimentos Y Bebidas Procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales. En: Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.33:06, ICS 67.020 [En línea]. [Consultado en: 15 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://osartec.gob.sv/index.php?option=com\\_jdownloads&task=download&cid=943](http://osartec.gob.sv/index.php?option=com_jdownloads&task=download&cid=943)
92. Consejo de Ministros de Integración Económica Centroamericana (COMIECO). 2012. Cantidad De Producto En Pre empacados. En: Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 01.01.11:06, ICS 01.060 [En línea]. [Consultado en: 15 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://osartec.gob.sv/index.php?option=com\\_jdownloads&task=download&cid=841](http://osartec.gob.sv/index.php?option=com_jdownloads&task=download&cid=841)
93. Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica (OSARTEC). 2019. Vigilancia Epidemiológica, Prevención Y Control De La Encefalopatía Espongiforme Bovina (EBB) Y Otras Encefalopatías Espongiformes Transmisibles (EET). En: Reglamento Técnico Salvadoreño RTS 65.05.01:19, ICS 65.020.30 65.120 [En línea]. [Consultado en: 15 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://osartec.gob.sv/index.php?option=com\\_jdownloads&task=download&cid=1519](http://osartec.gob.sv/index.php?option=com_jdownloads&task=download&cid=1519)
94. Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica (OSARTEC). 2019. Mataderos. Sacrificio Y Faenado De Animales De Abasto. Requisitos Sanitarios. En: Reglamento Técnico Salvadoreño RTS 65.04.01:18, ICS 65.040.20 [En línea]. [Consultado en: 15 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://asp.salud.gob.sv/regulacion/pdf/reglamento/rts\\_acuerdo\\_210\\_RTS65040118matad erossacrificioyfaenadodeanimalesdeabastorequisitossanitarios\\_v1.pdf](http://asp.salud.gob.sv/regulacion/pdf/reglamento/rts_acuerdo_210_RTS65040118matad erossacrificioyfaenadodeanimalesdeabastorequisitossanitarios_v1.pdf)
95. Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica (OSARTEC). 2019. Café. Café Verde (Café Oro). Requisitos De Calidad. En: Reglamento Técnico Salvadoreño RTS 67.08.01:18, ICS 67.140.20 [En línea]. [Consultado en: 15 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://osartec.gob.sv/index.php?option=com\\_jdownloads&task=download&cid=1490](http://osartec.gob.sv/index.php?option=com_jdownloads&task=download&cid=1490)
96. Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica (OSARTEC). 2018. Productos Pesqueros. Pescado Seco Salado. Especificaciones. En: Reglamento Técnico Salvadoreño RTS 67.01.03:17, ICS 67.120.20 [En línea]. [Consultado en: 15 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://osartec.gob.sv/index.php?option=com\\_jdownloads&task=download&cid=1437](http://osartec.gob.sv/index.php?option=com_jdownloads&task=download&cid=1437)

97. CODEX ALIMENTARIUS. Norma Para Pescado Salado Y Pescado Seco Salado De La Familia Gadidae CXS 167-1989. [En línea]. Roma, Italia: Codex Alimentarius, 2018. 10 páginas. [Fecha de consulta: 15 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B167-1989%252FCXS\\_167s.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B167-1989%252FCXS_167s.pdf)
98. Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica (OSARTEC). 2018. Productos Avícolas. Faenado E Inspección. En: Reglamento Técnico Salvadoreño RTS 67.02.02:16, ICS 67.120.20 [En línea]. [Consultado en: 15 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://osartec.gob.sv/index.php?option=com\\_jdownloads&task=download&cid=1410](http://osartec.gob.sv/index.php?option=com_jdownloads&task=download&cid=1410)
99. Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica (OSARTEC). 2018. Productos Avícolas. Carne De Aves De La Especie Gallus Beneficiadas Listas Para Cocinar Enteras, Cortes Y Sus Menudos. Especificaciones. En: Reglamento Técnico Salvadoreño RTS 67.02.01:16, ICS 67.120.20 [En línea]. [Consultado en: 15 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://osartec.gob.sv/index.php?option=com\\_jdownloads&task=download&cid=1411](http://osartec.gob.sv/index.php?option=com_jdownloads&task=download&cid=1411)
100. Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica (OSARTEC). 2018. Agua. Agua De Consumo Humano. Requisitos De Calidad E Inocuidad. En: Reglamento Técnico Salvadoreño RTS 13.02.01:14, ICS 13.060.20 [En línea]. [Consultado en: 15 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://osartec.gob.sv/index.php?option=com\\_jdownloads&task=download&cid=1408](http://osartec.gob.sv/index.php?option=com_jdownloads&task=download&cid=1408)
101. Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica (OSARTEC). 2017. Fortificación De Alimentos. Especificaciones (Azúcar, Sal, Harina De Maíz Nixtamalizado Y Pastas Alimenticias). En: Reglamento Técnico Salvadoreño RTS 67.06.01:13, ICS 67.040, ICS 67.060, 67.180, ICS 67.220.20-10 [En línea]. [Consultado en: 15 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://osartec.gob.sv/index.php?option=com\\_jdownloads&task=download&cid=1402](http://osartec.gob.sv/index.php?option=com_jdownloads&task=download&cid=1402)
102. CODEX ALIMENTARIUS. Norma Para La Sal De Calidad Alimentaria CODEX STAN 150-1985. [En línea]. Roma, Italia: Codex Alimentarius, 2012. 5 páginas. [Fecha

- de consulta: 15 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B150-1985%252FCXS\\_150s.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B150-1985%252FCXS_150s.pdf)
103. CODEX ALIMENTARIUS. Norma Para Los Azúcares CXS 212-1999. [En Línea]. Roma, Italia: Codex Alimentarius, 2019. 5 páginas. [Fecha de consulta: 16 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B212-1999%252FCXS\\_212s.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B212-1999%252FCXS_212s.pdf)
104. CODEX ALIMENTARIUS. Norma Para La Harina Integral De Maíz CXS 154-1985. [En línea]. Roma, Italia: Codex Alimentarius, 2019. 4 páginas. [Fecha de consulta: 16 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B154-1985%252FCXS\\_154s.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B154-1985%252FCXS_154s.pdf)
105. Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica (OSARTEC). 2015. Productos Pesqueros. Buenas Prácticas De Manufactura Y Criterios Microbiológicos Aplicables A Productos De La Pesca Y Acuicultura. En: Reglamento Técnico Salvadoreño RTS 67.01.01:13, ICS 67.120.30 [En línea]. [Consultado en: 16 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://osartec.gob.sv/index.php?option=com\\_jdownloads&view=viewdownload&catid=1&cid=449](http://osartec.gob.sv/index.php?option=com_jdownloads&view=viewdownload&catid=1&cid=449)
106. CODEX ALIMENTARIUS. Código De Prácticas Para El Pescado Y Los Productos Pesqueros CAC/RCP 52-2003. [En línea]. Roma, Italia: Codex Alimentarius, 2016. 288 páginas. [Fecha de consulta: 16 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXC%2B52-2003%252FCXP\\_052s.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXC%2B52-2003%252FCXP_052s.pdf)
107. Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica (OSARTEC). 2015. Buenas Prácticas Apícolas En La Producción De Miel De Abejas. En: Reglamento Técnico Salvadoreño RTS 65.03.01:14, ICS 65.140 [En línea]. [Consultado en: 16 de mayo de

- 2020]. Disponible en:  
[http://osartec.gob.sv/index.php?option=com\\_jdownloads&view=viewdownload&catid=1&cid=434](http://osartec.gob.sv/index.php?option=com_jdownloads&view=viewdownload&catid=1&cid=434)
108. Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica (OSARTEC). 2014. Inspección Sanitaria De La Carne Porcina. En: Reglamento Técnico Salvadoreño RTS 67.05.01:13, ICS 67.120.10 [En línea]. [Consultado en: 16 de mayo de 2020]. Disponible en:  
[http://osartec.gob.sv/index.php?option=com\\_jdownloads&view=viewdownload&catid=1&cid=407](http://osartec.gob.sv/index.php?option=com_jdownloads&view=viewdownload&catid=1&cid=407)
109. Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica (OSARTEC). 2014. Buenas Prácticas Agrícolas De Frutas Y Hortalizas. En: Reglamento Técnico Salvadoreño RTS 67.04.01:13, ICS 67.080 [En línea]. [Consultado en: 16 de mayo de 2020]. Disponible en:  
[http://osartec.gob.sv/index.php?option=com\\_jdownloads&view=viewdownload&catid=1&cid=406](http://osartec.gob.sv/index.php?option=com_jdownloads&view=viewdownload&catid=1&cid=406)
110. CODEX ALIMENTARIUS. Código De Prácticas De Higiene Para Las Frutas Y Hortalizas Frescas CXC 53-2003. [En línea]. Roma, Italia: Codex Alimentarius, 2017. 45 páginas. [Fecha de consulta: 16 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXC%2B53-2003%252FCXC\\_053s.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXC%2B53-2003%252FCXC_053s.pdf)
111. Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica (OSARTEC). 2014. Límites Máximos De Residuos De Plaguicidas Químicos En Frutas Y Hortalizas Para Producción Nacional E Importación. En: Reglamento Técnico Salvadoreño RTS 65.02.01:13, ICS 65.020.01 [En línea]. [Consultado en: 16 de mayo de 2020]. Disponible en:  
[http://osartec.gob.sv/index.php?option=com\\_jdownloads&view=viewdownload&catid=1&cid=392](http://osartec.gob.sv/index.php?option=com_jdownloads&view=viewdownload&catid=1&cid=392)
112. Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica (OSARTEC). 2013. Producción, Procesamiento, Comercialización Y Certificación De Productos Orgánicos. En: Reglamento Técnico Salvadoreño RTS 65.01.01:13, ICS 65.020.99 [En línea]. [Consultado en: 16 de mayo de 2020]. Disponible en:

[http://osartec.gob.sv/index.php?option=com\\_jdownloads&view=viewdownload&catid=1&cid=317](http://osartec.gob.sv/index.php?option=com_jdownloads&view=viewdownload&catid=1&cid=317)

113. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT). 2009. Valores Y Métodos De Toma De Muestras Para El Control Oficial De Los Niveles De Plomo, Cadmio, Mercurio, Y Estaño Inorgánico Y Se Fija El Contenido Máximo De Cada Uno En Determinados Productos Pesqueros. Primera Actualización. En: Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 67.32.01:08, ICS 67.120.30 [En línea]. [Consultado en: 16 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://osartec.gob.sv/index.php?option=com\\_jdownloads&task=download&cid=1415](http://osartec.gob.sv/index.php?option=com_jdownloads&task=download&cid=1415)
114. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT). 2010. Salsas Y Aderezos. Mayonesa. Especificaciones. En: Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 67.62.01:09, ICS 67.230 [En línea]. [Consultado en: 16 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://osartec.gob.sv/index.php?option=com\\_jdownloads&view=viewdownload&catid=1&cid=87](http://osartec.gob.sv/index.php?option=com_jdownloads&view=viewdownload&catid=1&cid=87)
115. CODEX ALIMENTARIUS. Código De Prácticas De Higiene Para Los Huevos Y Los Productos Del Huevo CAC/RCP 15-1976. [En línea]. Roma, Italia: Codex Alimentarius, 2007. 26 páginas. [Fecha de consulta: 16 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXC%2B15-1976%252FCXP\\_015s.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXC%2B15-1976%252FCXP_015s.pdf)
116. CODEX ALIMENTARIUS. Código De Prácticas De Higiene Para Alimentos Con Bajo Contenido De Humedad CXC 75-2015. [En línea]. Roma, Italia: Codex Alimentarius, 2018. 25 páginas. [Fecha de consulta: 16 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXC%2B75-2015%252FCXC\\_075s.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXC%2B75-2015%252FCXC_075s.pdf)
117. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT). 2007. Frutas Y Hortalizas Frescas. Limón Pérsico. Especificaciones Y Técnicas De Inocuidad). En: Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 67.53.01:07, ICS 67.080 [En línea]. [Consultado en: 17 de mayo de 2020]. Disponible en:

[http://osartec.gob.sv/index.php?option=com\\_jdownloads&view=viewdownload&catid=1&cid=86](http://osartec.gob.sv/index.php?option=com_jdownloads&view=viewdownload&catid=1&cid=86)

118. CODEX ALIMENTARIUS. Norma Para La Lima Limón CXS 213-1999. [En línea]. Roma, Italia: Codex Alimentarius, 2011. 5 páginas. [Fecha de consulta: 17 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B213-1999%252FCXS\\_213s.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B213-1999%252FCXS_213s.pdf)
119. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT). 2007. Pupusas De Maíz Crudas Y Pre cocidas Congeladas. Especificaciones. En: Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 67.45.02:06, ICS 67.060 [En línea]. [Consultado en: 17 de mayo de 2020]. Disponible en:  
[http://www.osartec.gob.sv/index.php?option=com\\_jdownloads&Itemid=0&view=finish&cid=85&catid=3](http://www.osartec.gob.sv/index.php?option=com_jdownloads&Itemid=0&view=finish&cid=85&catid=3)
120. CODEX ALIMENTARIUS. Directrices Generales Sobre Muestreo CAC/GL 50-2004. [En línea]. Roma, Italia: Codex Alimentarius, 2004. 73 páginas. [Fecha de consulta: 17 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXG%2B50-2004%252FCXG\\_050s.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXG%2B50-2004%252FCXG_050s.pdf)
121. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT). 2005. Jalea Real. Especificaciones. En: Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 67.38.03:05, ICS 67.180 [En línea]. [Consultado en: 17 de mayo de 2020]. Disponible en:  
[http://osartec.gob.sv/index.php?option=com\\_jdownloads&view=viewdownload&catid=1&cid=84](http://osartec.gob.sv/index.php?option=com_jdownloads&view=viewdownload&catid=1&cid=84)
122. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT). 2005. Preparados Alimenticios Con Miel De Abejas. Especificaciones. En: Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 67.38.02:05, ICS 67.180 [En línea]. [Consultado en: 17 de mayo de 2020]. Disponible en:

[http://osartec.gob.sv/index.php?option=com\\_jdownloads&view=viewdownload&catid=1&cid=83](http://osartec.gob.sv/index.php?option=com_jdownloads&view=viewdownload&catid=1&cid=83)

123. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT). 2009. Miel De Abejas. Especificaciones (Segunda Actualización). En: Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 67.19.01:08, ICS 67.180. [En línea]. [Consultado en: 17 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://osartec.gob.sv/index.php?option=com\\_jdownloads&view=viewdownload&catid=1&cid=67](http://osartec.gob.sv/index.php?option=com_jdownloads&view=viewdownload&catid=1&cid=67)
124. CODEX ALIMENTARIUS. Norma Para La Miel CXS 12-1981. [En línea]. Roma, Italia: Codex Alimentarius, 2019. 8 páginas. [Fecha de consulta: 17 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B12-1981%252FCXS\\_012s.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B12-1981%252FCXS_012s.pdf)
125. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT). 2009. Aditivos Alimentarios Distintos De Los Colorantes Y Edulcorantes Aplicados A Los Productos Pesqueros. Primera Actualización. En: Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 67.32.05:08, ICS 67.120.30 [En línea]. [Consultado en: 17 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://osartec.gob.sv/index.php?option=com\\_jdownloads&view=viewdownload&catid=1&cid=80](http://osartec.gob.sv/index.php?option=com_jdownloads&view=viewdownload&catid=1&cid=80)
126. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT). 2003. Normas Mínimas De Higiene Aplicables A Los Productos De La Pesca Obtenidos A Bordo De Determinados Buques Pesqueros. En: Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 67.32.04:03, ICS 67.120.30 [En línea]. [Consultado en: 17 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://osartec.gob.sv/index.php?option=com\\_jdownloads&view=viewdownload&catid=1&cid=79](http://osartec.gob.sv/index.php?option=com_jdownloads&view=viewdownload&catid=1&cid=79)
127. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT). 2010. Productos Pesqueros. Productos De La Pesca Venenosos. En: Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 67.32.07:10, ICS 67.120.30 [En línea]. [Consultado en: 17 de mayo de 2020]. Disponible en:

[http://osartec.gob.sv/index.php?option=com\\_jdownloads&view=viewdownload&catid=1&cid=82](http://osartec.gob.sv/index.php?option=com_jdownloads&view=viewdownload&catid=1&cid=82)

128. Consejo Nacional de Ciencia Y Tecnología (CONACYT). 2010. Productos Pesqueros. Evaluación Sensorial De La Frescura De Productos De La Pesca. En: Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 67.32.06:09, ICS 67.120.30 [En línea]. [Consultado en: 17 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://osartec.gob.sv/index.php?option=com\\_jdownloads&view=viewdownload&catid=1&cid=81](http://osartec.gob.sv/index.php?option=com_jdownloads&view=viewdownload&catid=1&cid=81)
129. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT). 2003. Modalidades De Control Visual Para Detectar Parásitos En Los Productos De La Pesca. En: Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 67.32.03:03, ICS 67.120.30 [En línea]. [Consultado en: 17 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://osartec.gob.sv/index.php?option=com\\_jdownloads&view=viewdownload&catid=1&cid=78](http://osartec.gob.sv/index.php?option=com_jdownloads&view=viewdownload&catid=1&cid=78)
130. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT). 2009. Valores Límites De Nitrógeno Básico Volátil Total NBVT E Histamina De Determinadas Categorías De Productos Pesqueros Y Los Métodos De Análisis Que Deben Utilizarse. Primera Actualización. En: Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 67.32.02:08, ICS 67.120.30 [En línea]. [Consultado en: 17 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://osartec.gob.sv/index.php?option=com\\_jdownloads&view=viewdownload&catid=1&cid=77](http://osartec.gob.sv/index.php?option=com_jdownloads&view=viewdownload&catid=1&cid=77)
131. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT). 2004. Estándares De Calidad. Café Soluble Instantáneo. En: Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 67.31.03:04, ICS 67.140.10 [En línea]. [Consultado en: 17 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://osartec.gob.sv/index.php?option=com\\_jdownloads&view=viewdownload&catid=1&cid=75](http://osartec.gob.sv/index.php?option=com_jdownloads&view=viewdownload&catid=1&cid=75)
132. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT). 2004. Estándares De Calidad. Café Tostado En Grano Y Café Tostado Molido. En: Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 67.31.02:04, ICS 67.140.20 [En línea]. [Consultado en: 17 de mayo de 2020]. Disponible en:

[http://osartec.gob.sv/index.php?option=com\\_jdownloads&view=viewdownload&catid=1&cid=74](http://osartec.gob.sv/index.php?option=com_jdownloads&view=viewdownload&catid=1&cid=74)

133. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT). 2004. Productos De Panadería. Clasificación Y Especificaciones Del Pan Dulce. En: Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 67.30.01:04, ICS 67.060 [En línea]. [Consultado en: 17 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://osartec.gob.sv/index.php?option=com\\_jdownloads&view=viewdownload&catid=1&cid=72](http://osartec.gob.sv/index.php?option=com_jdownloads&view=viewdownload&catid=1&cid=72)
134. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT). 2002. Productos Alimenticios. Bebidas No Carbonatadas Sin Alcohol. Especificaciones. En: Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 67.18.01:01, ICS 67.160.20 [En línea]. [Consultado en: 19 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://osartec.gob.sv/index.php?option=com\\_jdownloads&view=viewdownload&catid=1&cid=66](http://osartec.gob.sv/index.php?option=com_jdownloads&view=viewdownload&catid=1&cid=66)
135. PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS. Informe de la 25ª Reunión del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras. [En línea]. Roma, Italia: Codex Alimentarius, 2004. 145 páginas. [Fecha de consulta: 19 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-715-25%252Fal04\\_23s.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-715-25%252Fal04_23s.pdf)
136. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT). 1996. Harina De Trigo. Especificaciones. En: Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 34083:95, CDU 664.041. [En línea]. [Consultado en: 19 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://osartec.gob.sv/index.php?option=com\\_jdownloads&view=viewdownload&catid=1&cid=61](http://osartec.gob.sv/index.php?option=com_jdownloads&view=viewdownload&catid=1&cid=61)
137. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT). 1999. Carne Y Productos Cárnicos. Embutidos Crudos Y Cocidos. En: Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 67.02.13:98, ICS 67.120.10 [En línea]. [Consultado en: 19 de mayo de 2020]. Disponible en:

[http://osartec.gob.sv/index.php?option=com\\_jdownloads&view=viewdownload&catid=1&cid=59](http://osartec.gob.sv/index.php?option=com_jdownloads&view=viewdownload&catid=1&cid=59)

138. CODEX ALIMENTARIUS. Norma Para La Harina Y La Sémola De Maíz Sin Germen CXS 155-1985. [En línea]. Roma, Italia: Codex Alimentarius, 2019. 4 páginas. [Fecha de consulta: 19 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B155-1985%252FCXS\\_155s.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B155-1985%252FCXS_155s.pdf)
139. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT). 1998. Helados Y Mezclas De Helados. Especificaciones. En: Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 67.01.11:95, ICS 67.100 [En línea]. [Consultado en: 19 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://osartec.gob.sv/index.php?option=com\\_jdownloads&view=viewdownload&catid=1&cid=105](http://osartec.gob.sv/index.php?option=com_jdownloads&view=viewdownload&catid=1&cid=105)
140. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT). 2005. Estándares De Calidad. Norma Para El Queso Cottage Y Queso Cottage De Crema. En: Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 67.01.13:05, ICS 67.100.30 [En línea]. [Consultado en: 19 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://osartec.gob.sv/index.php?option=com\\_jdownloads&view=viewdownload&catid=1&cid=57](http://osartec.gob.sv/index.php?option=com_jdownloads&view=viewdownload&catid=1&cid=57)
141. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT). 1998. Mantequilla. Especificaciones. En: Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 67.01.12:95, ICS 67.100 [En línea]. [Consultado en: 19 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://osartec.gob.sv/index.php?option=com\\_jdownloads&view=viewdownload&catid=1&cid=106](http://osartec.gob.sv/index.php?option=com_jdownloads&view=viewdownload&catid=1&cid=106)
142. CODEX ALIMENTARIUS. Norma Para La Mantequilla (Manteca) CXS 279-1971. [En línea]. Roma, Italia: Codex Alimentarius, 2018. 3 páginas. [Fecha de consulta: 19 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B279-1971%252FCXS\\_279s.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B279-1971%252FCXS_279s.pdf)

143. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT). 2009. Productos Lácteos. Yogurt. Especificaciones (Primera Actualización). En: Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 67.01.10:08, ICS 67.100 [En línea]. [Consultado en: 19 de mayo de 2020]. Disponible en:  
[http://osartec.gob.sv/index.php?option=com\\_jdownloads&view=viewdownload&catid=1&cid=56](http://osartec.gob.sv/index.php?option=com_jdownloads&view=viewdownload&catid=1&cid=56)
144. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT). 1998. Productos De Imitación De La Crema De Leche. Especificaciones. En: Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 67.01.09:95, ICS 67.100 [En línea]. [Consultado en: 19 de mayo de 2020]. Disponible en:  
[http://osartec.gob.sv/index.php?option=com\\_jdownloads&Itemid=0&view=finish&cid=55&catid=3](http://osartec.gob.sv/index.php?option=com_jdownloads&Itemid=0&view=finish&cid=55&catid=3)
145. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT). 1996. Leche Evaporada Entera Y Leche Evaporada Descremada. En: Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 67.01.07:95, ICS 67.100 [En línea]. [Consultado en: 19 de mayo de 2020]. Disponible en:  
[http://osartec.gob.sv/index.php?option=com\\_jdownloads&view=viewdownload&catid=1&cid=53](http://osartec.gob.sv/index.php?option=com_jdownloads&view=viewdownload&catid=1&cid=53)
146. CODEX ALIMENTARIUS. Norma Para Las Leches Evaporadas CXS 281-1971. [En línea]. Roma, Italia: Codex Alimentarius, 2018. 4 páginas. [Fecha de consulta: 19 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B281-1971%252FCXS\\_281s.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B281-1971%252FCXS_281s.pdf)
147. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT). 1996. Leche Condensada Entera Y Leche Condensada Descremada. En: Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 67.01.06:95, ICS 67.100 [En línea]. [Consultado en: 19 de mayo de 2020]. Disponible en:  
[http://osartec.gob.sv/index.php?option=com\\_jdownloads&view=viewdownload&catid=1&cid=52](http://osartec.gob.sv/index.php?option=com_jdownloads&view=viewdownload&catid=1&cid=52)

148. CODEX ALIMENTARIUS. Norma Para Las Leches Condensadas CXS 282-1971. [En línea]. Roma, Italia: Codex Alimentarius, 2018. 5 páginas. [Fecha de consulta: 19 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B282-1971%252FCXS\\_282s.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B282-1971%252FCXS_282s.pdf)
149. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT). 2008. Productos Lácteos. Leche De Vaca Pasteurizada Y Ultrapasteurizada. Especificaciones. (Primera Actualización). En: Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 67.01.02:06, ICS 67.100 [En línea]. [Consultado en: 19 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://osartec.gob.sv/index.php?option=com\\_jdownloads&view=viewdownload&catid=1&cid=48](http://osartec.gob.sv/index.php?option=com_jdownloads&view=viewdownload&catid=1&cid=48)
150. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT). 2008. Productos Lácteos. Leche Cruda De Vaca. Especificaciones. (Primera Actualización). En: Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 67.01.01:06, ICS 67.100 [En línea]. [Consultado en: 19 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://osartec.gob.sv/index.php?option=com\\_jdownloads&view=viewdownload&catid=1&cid=47](http://osartec.gob.sv/index.php?option=com_jdownloads&view=viewdownload&catid=1&cid=47)
151. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT). 2005. Calidad Del Polen De Abejas. Especificaciones. En: Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 65.38.01:05, ICS 65.140 [En línea]. [Consultado en: 19 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://osartec.gob.sv/index.php?option=com\\_jdownloads&view=viewdownload&catid=1&cid=46](http://osartec.gob.sv/index.php?option=com_jdownloads&view=viewdownload&catid=1&cid=46)
152. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT). 2008. Agua. Agua Envasada (Primera Actualización). En: Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 13.07.02:08, ICS 13.060.20 [En línea]. [Consultado en: 19 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://osartec.gob.sv/index.php?option=com\\_jdownloads&view=viewdownload&catid=1&cid=10](http://osartec.gob.sv/index.php?option=com_jdownloads&view=viewdownload&catid=1&cid=10)

153. CODEX ALIMENTARIUS. Código De Prácticas De Higiene Para Las Aguas Potables Embotelladas/Envasadas (Distintas De Las Aguas Minerales Naturales) CAC/RCP 48-2001. [En línea]. Roma, Italia: Codex Alimentarius, 2001. 9 páginas. [Fecha de consulta: 19 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXC%2B48-2001%252FCXP\\_048s.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXC%2B48-2001%252FCXP_048s.pdf)
154. CODEX ALIMENTARIUS. Norma General Para Las Aguas Potables Embotelladas/Envasadas (Distintas De Las Aguas Minerales Naturales) CXS 227-2001. [En línea]. Roma, Italia: Codex Alimentarius, 2019. 5 páginas. [Fecha de consulta: 19 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B227-2001%252FCXS\\_227s.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B227-2001%252FCXS_227s.pdf)
155. PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS. Informe de la 44ª Reunión del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos. [En línea]. Roma, Italia: Codex Alimentarius, 2018. 33 páginas. [Fecha de consulta: 19 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fmeetings%252FCX-714-44%252FREPORT%252FREP18\\_FLs.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fmeetings%252FCX-714-44%252FREPORT%252FREP18_FLs.pdf)
156. PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS. Informe del 41º Período de Sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius. [En línea]. Roma, Italia: Codex Alimentarius, 2018. 86 páginas. [Fecha de consulta: 19 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fmeetings%252FCX-701-41%252FReport%252FFINAL%252FREP18\\_CACs.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fmeetings%252FCX-701-41%252FReport%252FFINAL%252FREP18_CACs.pdf)
157. PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS. Informe de la 51ª Reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios. [En línea]. Roma, Italia: Codex Alimentarius, 2019. 155 páginas. [Fecha de consulta: 19 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B51-2019%252FCXS\\_51s.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B51-2019%252FCXS_51s.pdf)



[proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-729-09%252Fa195\\_29s.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-729-09%252Fa195_29s.pdf)

162. PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS. Enmiendas a Normas y Textos Afines del Codex del 42° Período de Sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius. [En línea]. Roma, Italia: Codex Alimentarius, 2019. 2 páginas. [Fecha de consulta: 20 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-701-42%252Fcac42\\_10s.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-701-42%252Fcac42_10s.pdf)
163. PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS. Informe del 41° Período de Sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius. [En línea]. Roma, Italia: Codex Alimentarius, 2018. 86 páginas. [Fecha de consulta: 20 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-701-41%252FReport%252FFINAL%252FREP18\\_CACs.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-701-41%252FReport%252FFINAL%252FREP18_CACs.pdf)
164. PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS. Informe de la 50ª Reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios. [En línea]. Roma, Italia: Codex Alimentarius, 2018. 171 páginas. [Fecha de consulta: 20 de mayo de 2020]. Disponible en: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-711-50%252FReport%252FREP18%2BFAs.pdf>
165. PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS. Informe del 34° Período de Sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius. [En línea]. Roma, Italia: Codex Alimentarius, 2011. 114 páginas. [Fecha de consulta: 20 de mayo de 2020]. Disponible en: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-34-34%252FReport%252FREP18%2BFAs.pdf>

[proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-701-34%252FREP11\\_CACs.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-701-34%252FREP11_CACs.pdf)

166. PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS. Enmiendas a Normas y Textos Afines del Codex del 41º Período de Sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius. [En línea]. Roma, Italia: Codex Alimentarius, 2018. 2 páginas. [Fecha de consulta: 20 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-701-41%252FWD%252FWD%252Fcac41\\_10s.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-701-41%252FWD%252FWD%252Fcac41_10s.pdf)
167. PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS. Informe del 33º Período de Sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius. [En línea]. Roma, Italia: Codex Alimentarius, 2010. 115 páginas. [Fecha de consulta: 20 de mayo de 2020]. Disponible en: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-701-33%252Fal33REPs.pdf>
168. PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS. Informe del 39º Período de Sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius. [En línea]. Roma, Italia: Codex Alimentarius, 2016. 92 páginas. [Fecha de consulta: 20 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-701-39%252FREPORT%252FREP16\\_CACs.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-701-39%252FREPORT%252FREP16_CACs.pdf)
169. PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS. Informe del 40º Período de Sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius. [En línea]. Roma, Italia: Codex Alimentarius, 2017. 103 páginas. [Fecha de consulta: 20 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-701-39%252FREPORT%252FREP16\\_CACs.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-701-39%252FREPORT%252FREP16_CACs.pdf)
170. PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS. Informe de la 47ª Reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos. [En línea]. Roma, Italia: Codex Alimentarius, 2016. 100 páginas. [Fecha de consulta: 20 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-701-39%252FREPORT%252FREP16_CACs.pdf)

[proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-712-47%252FReport%252FREP16\\_FHs.pdf](https://www.fao.org/proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-712-47%252FReport%252FREP16_FHs.pdf)

171. CODEX ALIMENTARIUS. Codex Alimentarius Volume 2 Pesticides Residues In Food Second Edition. Section 2 Codex Clasification Of Foods An Animal Feeds. [En línea]. Roma, Italia: Codex Alimentarius, 1993. 183 páginas. [Fecha de consulta: 21 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXA%2B4-1989%252FCXA\\_004e.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXA%2B4-1989%252FCXA_004e.pdf)
172. CODEX ALIMENTARIUS. Directrices Sobre La Aplicación De La Evaluación De Riesgos En Los Piensos CAC/GL 80-2013. [En línea]. Roma, Italia: Codex Alimentarius, 2013. 7 páginas. [Fecha de consulta: 21 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXG%2B80-2013%252FCXG\\_080s.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXG%2B80-2013%252FCXG_080s.pdf)
173. CODEX ALIMENTARIUS. Directrices Para Los Gobiernos Sobre La Priorización De Peligros En Los Piensos CAC/GL 81-2013. [En línea]. Roma, Italia: Codex Alimentarius, 2013. 7 páginas. [Fecha de consulta: 21 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXG%2B81-2013%252FCXG\\_081s.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXG%2B81-2013%252FCXG_081s.pdf)
174. CODEX ALIMENTARIUS. Directrices Sobre Criterios De Rendimiento Para Métodos De Análisis Para La Determinación De Residuos De Plaguicidas En Los Alimentos Y Los Piensos CXG 90-2017. [En línea]. Roma, Italia: Codex Alimentarius, 2017. 14 páginas. [Fecha de consulta: 21 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXG%2B90-2017%252FCXG\\_090s.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXG%2B90-2017%252FCXG_090s.pdf)
175. CODEX ALIMENTARIUS. Proyecto De Código De Prácticas De Higiene Para La Carne RCP/CAC 58-2005. [En línea]. Roma, Italia: Codex Alimentarius, 2005. 54 páginas. [Fecha de consulta: 21 de mayo de 2020]. Disponible en: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh->

[proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXC%2B58-2005%252FCXP\\_058s.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXC%2B58-2005%252FCXP_058s.pdf)

176. CODEX ALIMENTARIUS. Código De Prácticas Para Prevenir Y Reducir La Contaminación De Ocratoxina A En El Café CAC/RCP 69-2009. [En línea]. Roma, Italia: Codex Alimentarius, 2009. 19 páginas. [Fecha de consulta: 21 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXC%2B69-2009%252FCXP\\_069s.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXC%2B69-2009%252FCXP_069s.pdf)
177. CODEX ALIMENTARIUS. Norma Para Pescados No Eviscerados Y Eviscerados Congelados Rápidamente CODEX STAN 36-1981. [En línea]. Roma, Italia: Codex Alimentarius, 2017. 6 páginas. [Fecha de consulta: 21 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B36-1981%252FCXS\\_036s.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B36-1981%252FCXS_036s.pdf)
178. CODEX ALIMENTARIUS. Norma Para El Atún Y El Bonito En Conserva CXS 70-1981. [En línea]. Roma, Italia: Codex Alimentarius, 2018. 7 páginas. [Fecha de consulta: 21 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B70-1981%252FCXS\\_070s.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B70-1981%252FCXS_070s.pdf)
179. CODEX ALIMENTARIUS. Norma Para Las Sardinas Y Productos Análogos En Conserva CXS 94-1981. [En línea]. Roma, Italia: Codex Alimentarius, 2018. 6 páginas. [Fecha de consulta: 21 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B94-1981%252FCXS\\_094s.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B94-1981%252FCXS_094s.pdf)
180. CODEX ALIMENTARIUS. Norma Para Pescados En Conserva CXS 119-1981. [En línea]. Roma, Italia: Codex Alimentarius, 2018. 6 páginas. [Fecha de consulta: 21 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B119-1981%252FCXS\\_119s.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B119-1981%252FCXS_119s.pdf)

181. CODEX ALIMENTARIUS. Norma Para Bloques De Filetes De Pescado, Carne De Pescado Picada Y Mezclas De Filetes Y De Carne De Pescado Picada Congelados Rápidamente CODEX STAN 165-1989. [En línea]. Roma, Italia: Codex Alimentarius, 2017. 9 páginas. [Fecha de consulta: 21 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B165-1989%252FCXS\\_165s.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B165-1989%252FCXS_165s.pdf)
182. CODEX ALIMENTARIUS. Norma Para Barritas, Porciones Y Filetes De Pescado Empanados O Rebozados Congelados Rápidamente CXS 166-1989. [En línea]. Roma, Italia: Codex Alimentarius, 2017. 8 páginas. [Fecha de consulta: 21 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B166-1989%252FCXS\\_166s.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B166-1989%252FCXS_166s.pdf)
183. CODEX ALIMENTARIUS. Norma Para Filetes De Pescado Congelados Rápidamente CODEX STAN 190-1995. [En línea]. Roma, Italia: Codex Alimentarius, 2017. 7 páginas. [Fecha de consulta: 21 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B190-1995%252FCXS\\_190s.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B190-1995%252FCXS_190s.pdf)
184. CODEX ALIMENTARIUS. Norma Para Las Anchoas Hervidas Secas Saladas CODEX STAN 236-2003. [En línea]. Roma, Italia: Codex Alimentarius, 2003. 6 páginas. [Fecha de consulta: 21 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B236-2003%252FCXS\\_236s.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B236-2003%252FCXS_236s.pdf)
185. CODEX ALIMENTARIUS. Norma Para El Arenque Del Atlántico Salado Y El Espadín Salado CXS 244-2004. [En línea]. Roma, Italia: Codex Alimentarius, 2018. 8 páginas. [Fecha de consulta: 21 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B244-2004%252FCXS\\_244s.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B244-2004%252FCXS_244s.pdf)

186. CODEX ALIMENTARIUS. Norma Para La Salsa De Pescado CXS 302-2011. [En línea]. Roma, Italia: Codex Alimentarius, 2018. 5 páginas. [Fecha de consulta: 21 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B302-2011%252FCXS\\_302s.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B302-2011%252FCXS_302s.pdf)
187. CODEX ALIMENTARIUS. Norma Para El Pescado Ahumado, Pescado Con Sabor A Humo Y Pescado Seco Con Humo CXS 311-2013. [En línea]. Roma, Italia: Codex Alimentarius, 2018. 11 páginas. [Fecha de consulta: 21 de mayo de 2020]. Disponible en: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B311-2013%252FCXS\\_311s.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B311-2013%252FCXS_311s.pdf)

## GLOSARIO

Acuerdo MSF	Acuerdo de Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias
Acuerdo OTC	Acuerdo Sobre Obstáculos Técnicos al Comercio
CAC	Comisión del Codex Alimentarius
CCAFRICA	Comité Coordinador FAO/OMS para África
CCASIA	Comité Coordinador FAO/OMS para Asia
CCCF	Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos
CCCPL	Comité del Codex sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas
CCEURO	Comité Coordinador FAO/OMS para Europa
CCFA	Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios
CCFFV	Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas
CCFH	Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos
CCFICS	Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos
CCFL	Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos
CCFO	Comité del Codex sobre Grasas y Aceites
CCGP	Comité del Codex Principios Generales
CCLAC	Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y El Caribe
CCMAS	Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras
CCNASWP	Comité Coordinador FAO/OMS para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental
CCNEA	Comité Coordinador FAO/OMS para Cercano Oriente
CCNFSDU	Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales
CCPFV	Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas
CCPR	Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas
CCRVDF	Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos
CCSCH	Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias
CNC	Consejo Nacional de Calidad
CXC	Código de Práctica del Codex
CXG	Directriz del Codex
CXS	Norma Codex
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
GATT	Acuerdo General sobre Aranceles Aduaneros y Comercio
GBPRT	Guía de Buenas Prácticas de Reglamentación Técnica
LMR	Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas y Medicamentos Veterinarios en Alimentos
MINEC	Ministerio de Economía
NSO	Norma Salvadoreña Obligatoria
OMS	Organización Mundial de la Salud
OSARTEC	Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica
RTCA	Reglamento Técnico Centroamericano
RTS	Reglamento Técnico Salvadoreño
SSC	Sistema Salvadoreño para la Calidad

## ANEXOS

A continuación, se presenta la Notificación del desarrollo de esta investigación al Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica, miembro del Consejo Nacional de Calidad, institución que administra el Punto de Contacto Codex en El Salvador y lidera el proceso de reglamentación técnica nacional y regional, la Dirección de OSARTEC se da por enterada en fecha 19 de marzo de 2020 del desarrollo y posterior publicación de esta investigación.

Se dispone en los anexos de este documento figura un diagrama para facilitar la interpretación de los resultados obtenidos en las diferentes etapas de la investigación, así mismo se incluye la presentación desarrollada ante el comité evaluador asignado para el presente trabajo de graduación.

Anexo 1: Notificación al Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica sobre el desarrollo  
de la investigación



19 DE MARZO DE 2020

**Licda. Mariana Carolina Gómez Vásquez**  
**Directora del Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica**  
**Punto de Contacto Codex en El Salvador**  
**Boulevard San Bartolo y Calle Lempa, Costado Norte de INSAFORP, Edificio CNC, Ilopango, San Salvador, El Salvador.**

**Estimada Licda. Gómez**

En Calidad de Estudiantes en Seminario de Graduación de la Carrera de Ingeniera en Alimentos de la Facultad de Agricultura e Investigación Agrícola, Julia Hill de O 'Sullivan, nos dirigimos a Usted para comunicarle que actualmente desarrollamos como trabajo de graduación, la monografía, que lleva por tema: "Informe del impacto del uso y actualización de las Normas y Textos afines del Codex Alimentarius en la Reglamentación Técnica Nacional y Regional vigente"

La cual utilizará como materia de estudio las Normas Salvadoreñas Obligatorias, Reglamentos Técnicos Salvadoreños y Centroamericanos, relativos a Alimentos que se encuentran disponibles en el repositorio virtual del Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica, para cuantificar el uso de la Normativa del Codex Alimentarius en la Reglamentación Técnica Nacional y Regional.

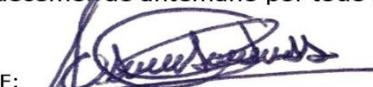
Debido a la Naturaleza del estudio (Investigación académica con fines de divulgación) el documento producto de nuestra investigación, será publicado tanto en la Web de la Biblioteca, como en el Repositorio Nacional de Ciencia y Cultura de El Salvador (REDICCES), ambas plataformas de acceso libre (el documento podrá ser recuperado desde la web) y que tienen como fin ser un medio de difusión del trabajo investigativo de la Universidad y del país.

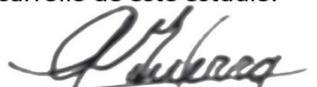
En el trabajo de investigación se describe dentro del Marco referencial información relativa a OSARTEC disponible en la Ley de Creación del Sistema Salvadoreño para la Calidad relativa al punto de contacto Codex en El Salvador, la elaboración de reglamentos técnicos y otra información pertinente a esta investigación que se encuentra en la página web.

Confirmamos que la investigación no publicará información confidencial del Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica.

Por lo tanto, solicitamos que, a través de esta nota, si no mediare inconveniente, haga de su digno conocimiento, el desarrollo de la presente investigación y posterior publicación de este trabajo, constatando previamente, que no se hará uso de información de carácter privado o que comprometa a su institución.

Le agradecemos de antemano por todo su apoyo, en el desarrollo de este estudio.

F:   
Josue Daniel López Torres

F:   
Ángel Guerra Azucena

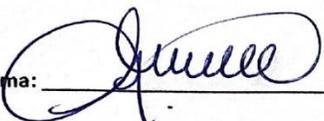
Josué Daniel López Torres  
dan.torres2607@gmail.com  
Tel: 6043-9838

Ángel Guerra Azucena  
angelguerraqhm@hotmail.com  
Tel: 7707-5890



**ORGANISMO SALVADOREÑO DE REGLAMENTACIÓN TÉCNICA**

Yo Mariana Carolina Gómez, en calidad de Directora del Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica-OSARTEC y Punto de Contacto Codex en El Salvador, me doy por enterada del desarrollo del estudio indicado en las primeras líneas de este documento y de su posterior publicación.

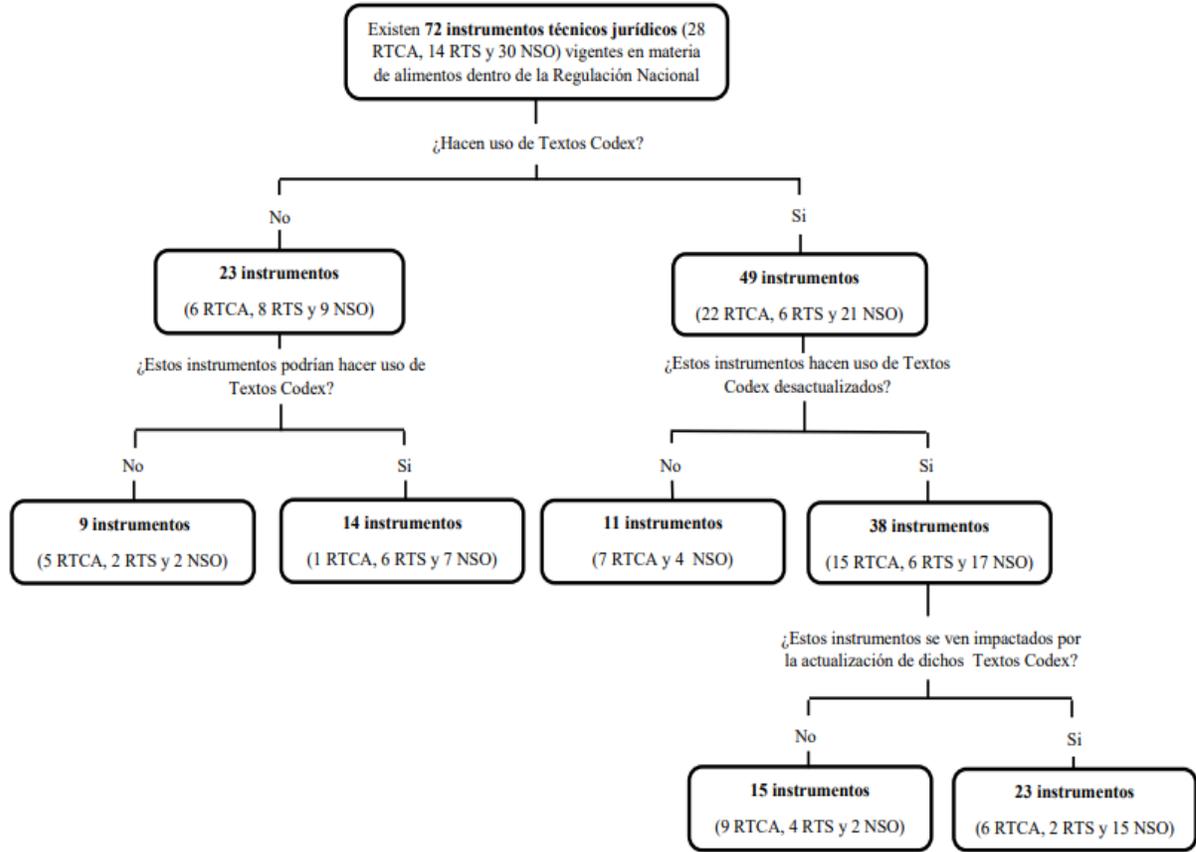
Firma: 

Sello: 

Josué Daniel López Torres  
dan.torres2607@gmail.com  
Tel: 6043-9838

Ángel Guerra Azucena  
angelguerraqhm@hotmail.com  
Tel: 7707-5890

## Anexo 2: Diagrama de interpretación de resultados



## Anexo 3: Presentación resumen de la investigación



  
UNIVERSIDAD DR. JOSÉ  
MATÍAS DELGADO

FACULTAD DE AGRICULTURA E  
INVESTIGACIÓN AGRÍCOLA  
"JULIA HILL DE O'SULLIVAN"

**Informe del impacto del uso y  
actualización de las Normas y  
Textos afines del Codex  
Alimentarius en la Reglamentación  
Técnica Nacional y Regional vigente**

Monografía presentada para optar al título de:

**Ingeniero en Alimentos**

POR:  
**Guerra Azucena, Ángel  
López Torres, Josué Daniel**

Asesor: Ing. Juan Pérez  
Antiguo Cuscatlán, 20 de julio de 2020



**INTRODUCCIÓN**

Codex Committee on Food Additives  
Forty-Sixth Session  
Hong Kong, China, 17-21 March 2019

# Beneficios de la utilización de las Normas del Codex Alimentarius

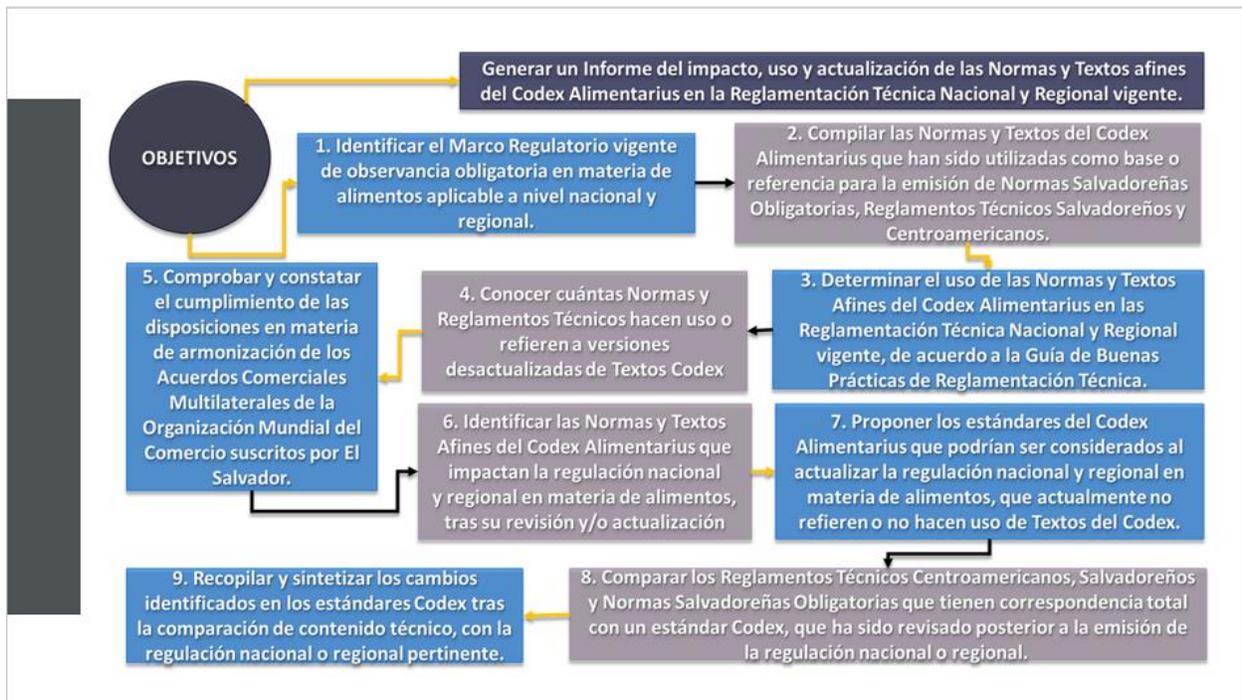


Las Normas y Textos afines del Codex Alimentarius son utilizadas por la OMC para la resolución de disputas comerciales entre los países, en materia de comercio de alimentos.



A la fecha no se cuenta con un antecedente emitido por una institución competente en la materia, sobre el uso de la Normativa Codex en la regulación aplicada a nivel nacional o regional.

Tampoco se ha cuantificado el nivel de armonización de las disposiciones del Codex Alimentarius, relativas a la inocuidad e idoneidad de los alimentos en los Reglamentos Técnicos y Normas Salvadoreñas Obligatorias vigentes, en materia de alimentos.



## CAPÍTULO I CODEX ALIMENTARIUS

## CODEX ALIMENTARIUS

### Normas Alimentarias Internacionales

- Historia del Codex Alimentarius
- Miembros del Codex
- Manual de Procedimiento
- Comisión del Codex Alimentarius
- Comités del Codex, Asuntos Generales y de Productos
- Comités Coordinadores Regionales
- Descripción del proceso de elaboración de Normas y Textos afines del Codex Alimentarius
- Textos del Codex Alimentarius, Normas, Directrices, Códigos de Prácticas y Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas y Medicamentos Veterinarios en Alimentos
- La Ciencia como Pilar fundamental para el establecimiento de Normas



ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL  
DEL COMERCIO

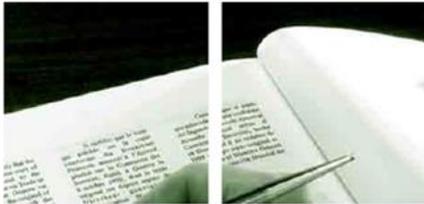
## CAPÍTULO II EL CODEX ALIMENTARIUS Y SU RELACIÓN CON EL COMERCIO



**Acuerdos de la OMC suscritos por El Salvador relacionados con el Codex Alimentarius**



Serie de acuerdos de la OMC  
Medidas Sanitarias y Fitosanitarias



El Salvador en calidad de miembro de la OMC es responsable de vigilar el cumplimiento de la serie de acuerdos multilaterales de la OMC, entre ellos los acuerdos OTC y MSF.



Serie de Acuerdos de la OMC  
Obstáculos Técnicos al Comercio

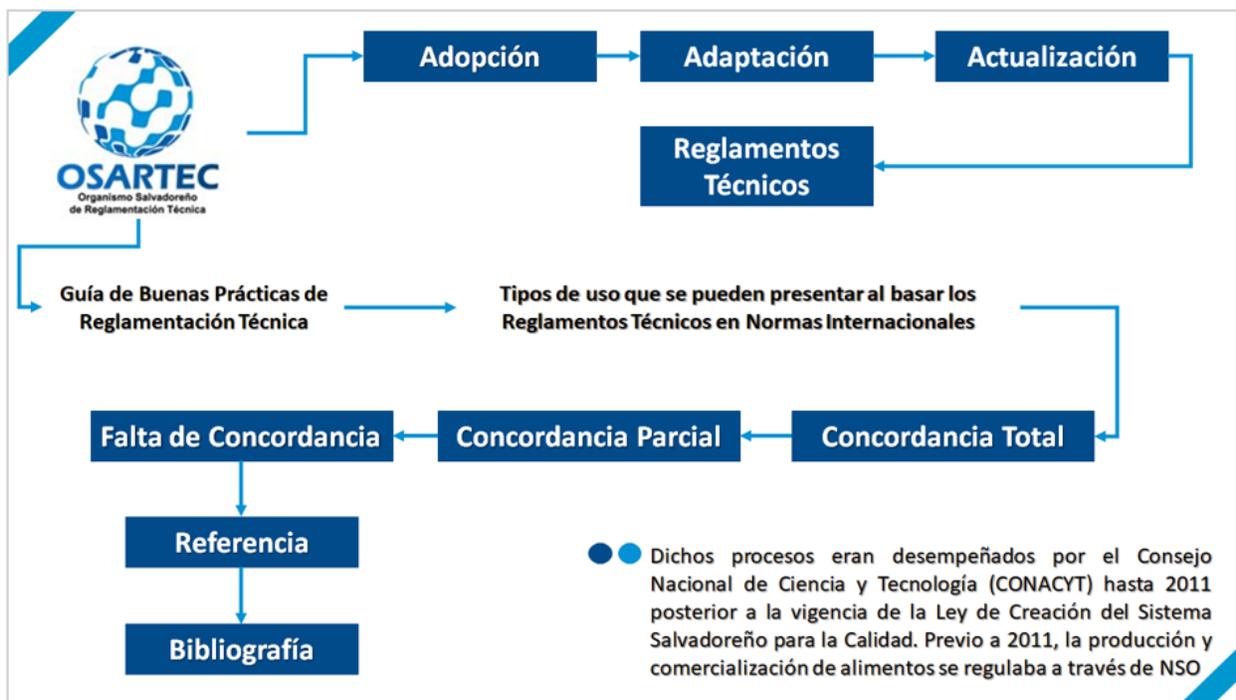


El Salvador debe basar su regulación en estándares internacionales como primera instancia en favor de las disposiciones referentes a la armonización de recomendaciones internacionales basadas en evidencia científica y evaluaciones de riesgos, que no signifiquen un obstáculo innecesario al comercio, para los productos que comprenden el ámbito de aplicación de los presentes acuerdos.



## CAPÍTULO III REGLAMENTACIÓN TÉCNICA NACIONAL Y REGIONAL





## MARCO REGULATORIO EN MATERIA DE ALIMENTOS, APLICABLE A NIVEL NACIONAL

**RTCA:** Reglamento técnico armonizado de cumplimiento obligatorio en los Estados Parte (Guatemala, El Salvador, Nicaragua, Costa Rica, Honduras y Panamá).

**RTS:** Estos Reglamentos son aplicables a nivel Nacional, de cumplimiento obligatorio, su elaboración es coordinada por OSARTEC.

**NSO:** Instrumentos Técnico Jurídicos emitidos por el CONACYT, previo a la Creación del Sistema Salvadoreño para la Calidad, a la fecha se disponen NSO vigentes, cuya observancia es obligatoria.





## CAPÍTULO IV METODOLOGÍA

➤ Procedimiento e instrumento para la identificación del Marco Regulatorio vigente en materia de alimentos, verificación de las Normas y Textos Afines del Codex Alimentarius, utilizados en la Regulación Nacional, tipificación de uso y registro de actualización de Textos Codex.

◀◀ El procedimiento e instrumento que se describen a continuación, se aplicaron, para el desarrollo de las etapas 2 y 3 de manera simultánea ▶▶

Información pertinente:

- Nombre del reglamento
- Código del reglamento
- ¿Utiliza Codex?
- ¿Cuál es el texto Codex utilizado?
- ¿Cuál es el tipo de uso de acuerdo a la GPRT?
- Fecha de publicación en el Diario Oficial

REGLAMENTO TÉCNICO  
CENTROAMERICANO

RTCA 67.04.56.18  
ICS 67.060  
1ª Revisión

Alimentos y Bebidas Procesadas. Aditivos Alimentarios.

CORRESPONDENCIA: Este Reglamento Técnico es una adopción parcial de la norma Codex Stan 105-1995.

Reglamento Técnico Centroamericano, editado por:

- Ministerio de Economía, MINECO,
- Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica, OSARTEC
- Secretaría de Desarrollo Económico, SED
- Ministerio de Fomento, Industria y Comercio, MIFIC
- Ministerio de Economía, Industria y Comercio, MEIC
- Ministerio de Comercio e Industrias, MCI

DIARIO OFICIAL - San Salvador, 24 de Julio de 2019. 11

REGLAMENTO TÉCNICO  
SALVADOREÑO

RTS 65.04.03.18

MATADEROS. SACRIFICIO Y FAENADO DE ANIMALES  
DE ABASTO. REQUISITOS SANITARIOS

Correspondencia este Reglamento Técnico Salvadoreño de tener correspondencia con  
normativa internacional.

ICS 65.04.03.18

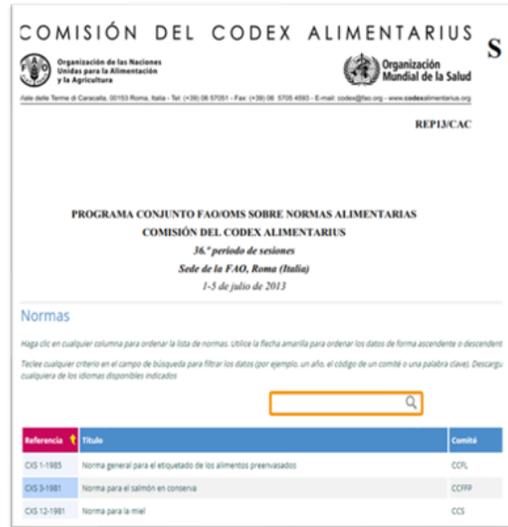
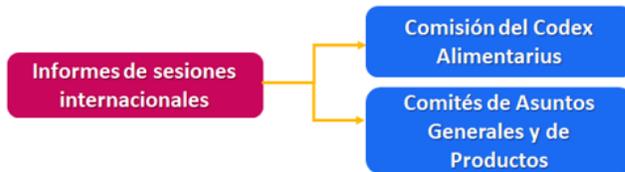
SOLO PARA CONSULTA  
VALIDACIÓN LEGAL

► Procedimiento e instrumento para la identificación del Marco Regulatorio vigente en materia de alimentos, verificación de las Normas y Textos Afines del Codex Alimentarius, utilizados en la Regulación Nacional, tipificación de uso y registro de actualización de Textos Codex.

**Inventarios:**

- Normas Oficiales
- Directrices
- Códigos de Prácticas
- LMR de Plaguicidas
- LMR de Medicamentos Veterinarios

**Documentos:**



► Procedimiento e instrumento para la identificación del Marco Regulatorio vigente en materia de alimentos, verificación de las Normas y Textos Afines del Codex Alimentarius, utilizados en la Regulación Nacional, tipificación de uso y registro de actualización de Textos Codex.

Matriz de identificación del uso de la Normativa Codex en los Instrumentos Técnicos Jurídicos

REGLAMENTOS TÉCNICOS SALVADOREÑOS (RTS)				REGLAMENTOS TÉCNICOS CENTROAMERICANOS (RTCA)				Normas Salvadoreñas Obligatorias (NSO)									
Nº	Nombre y código del Reglamento	¿Hace uso de Textos Codex? SI NO	Nombre del Texto Codex utilizado	Uso del Texto Codex en el Reglamento	Fecha de publicación en el Diario Oficial y actualizaciones	Nº	Nombre y código del Reglamento	¿Hace uso de Textos Codex? SI NO	Nombre del Texto Codex utilizado	Uso del Texto Codex en el Reglamento	Fecha de publicación en el Diario Oficial y actualizaciones	Nº	Nombre y código de la Norma	¿Hace uso de Textos Codex? SI NO	Nombre del Texto Codex utilizado	Uso del Texto Codex en la Norma	Fecha de publicación en el Diario Oficial
12	RTS 47 04 01 13 Directrices técnicas aplicables de frutas y hortalizas	x	El Reglamento refiere en el numeral 7, Documentos de Referencia, el Código de Prácticas de higiene de para las frutas y hortalizas fresca CAC/RCP 13-2003. Actualización: CXC 51-2003 Código de Prácticas de higiene para las frutas y hortalizas fresca. Última revisión: 2017	Referencia	4 de julio de 2014.	1	RTCA 67 04 54 18 Alimentos y bebidas procesados. Aditivos alimentarios	x	El Reglamento declara Normas CODEX STAN 192-1995 Actualización: CXC 192-1995 Norma general para los aditivos alimentarios. Última revisión: 2019	Concordancia parcial	13 de diciembre de 2019	5	NSO 47 38 03 05 Leche real. Especificaciones	x	La Norma refiere en el numeral 7, Muestreo, a los Planos de Muestreo para Alimentos Pre-envasados (CAC/PM 42-1999) Volumen XII. Actualización: CXC 50-2004 Directrices generales sobre muestreo. Última revisión: 2004	Referencia	21 de marzo de 2006
						2	RTCA 67 04 76 18 Prohibición de leche en polvo y crema (natá) en polvo. Especificaciones	x	El Reglamento declara Normas del Codex para las leches en polvo y la nata (natá) en polvo: CODEX STAN 207-1999	Concordancia parcial	21 de octubre de 2019.						



Procedimiento, criterios e instrumento para la recopilación de RTCA, RTS y NSO que no hacen uso de estándares Codex e identificación de Textos Codex relacionados con la materia de la Normativa Nacional.

<<ETAPA 5>>

RTCA, RTS y NSO que no hacen uso de Textos Codex

Evaluación del objeto, ámbito de aplicación y disposiciones técnicas

Definir en base a esto si existe un Texto Codex aplicable a dicho RTCA, RTS o NSO



Matriz de resultados de la Revisión de relación de Textos Codex con el Marco Regulatorio vigente, en materia de alimentos que no utiliza Textos Codex

Tabla 27 Textos Codex relacionados con las disposiciones de RTS que no consideran estándares Codex.

TEXTOS CODEX RELACIONADOS CON LAS DISPOSICIONES DE RTS QUE NO CONSIDERAN ESTÁNDARES CODEX			
Nombre y Código de RTS	Contenido del RTS que se utiliza como referencia	Nombre y Código del Texto Codex relacionado	Observaciones
RTS 65.05.01-19 Vigilancia epidemiológica, prevención y control de la Encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB) y otras Encefalopatías Espongiformes Transmisibles	Objeto: Regular la vigilancia epidemiológica, de la EEB y otras encefalopatías, así como la prevención de transmisión y control de su agente causal a través de animales vivos, alimentos para consumo de los animales, productos, subproductos y otros que puedan	CXC 58-2005 Código de Prácticas de Higiene para la Carne, el Código menciona que su propósito es asegurar la higiene de la carne y surge como respuesta ante diferentes riesgos asociados en este rubro, entre los peligros se mencionan diferentes patógenos por ejemplo el agente de la encefalopatía espongiforme bovina (EEB). El código comprende disposiciones de higiene durante la	Se registra existencia de Textos Codex Afines cuyo ámbito de aplicación corresponde al presente RTS, el código presenta disposiciones sobre la alimentación de animales diagnosticados con EEB, la remoción de las partes especificadas por ejemplo de "materiales de riesgo especificados" en el caso de la EEB, ya que el objeto del Reglamento es prevenir la transmisión el Código de Prácticas identificado, se





Procedimiento e instrumento de comparación de Contenido Técnico de los RTCA, RTS y NSO que presentan concordancia total con Textos Codex modificados, posterior a la publicación de la regulación vigente en materia de alimentos.

<<ETAPA 6>>

Instrumento técnico jurídico

Versión vigente del texto Codex al que refiere

Análisis comparativo

EVALUACIÓN DE LA CONCORDANCIA ENTRE: NSO 67.01.07:95 LECHE EVAPORADA ENTERA Y LECHE EVAPORADA DESCREMADA Y CXS 281-1971 NORMAS PARA LAS LECHESES EVAPORADAS	
	<b>CAMPO DE APLICACIÓN</b>
	<b>NSO 67.01.07:95:</b> <b>3. Campo de aplicación</b> La presente norma se aplica únicamente a la leche evaporada entera y la leche evaporada descremada.
	<b>CXS 281-1971:</b> <b>1. AMBITO DE APLICACION</b> La presente Norma se aplica a las leches evaporadas destinadas al consumo directo o a ulterior elaboración, que se ajustan a las definiciones de la Sección 2 de esta Norma. <b>2. DESCRIPCION</b> Se entiende por leches evaporadas los productos obtenidos mediante eliminación parcial del agua de la leche por el calor o por cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto con la misma composición y características. El contenido de grasa y/o proteínas podrá ajustarse únicamente para cumplir con los requisitos de composición estipulados en la Sección 3 de la presente Norma, mediante adición y/o extracción de los constituyentes de la leche, de manera que no se modifique la proporción entre la caseína y la proteína del suero en la leche sometida a tal procedimiento.
	<b>Análisis comparativo:</b> <b>Concordancia:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>No se encontraron concordancias en esta Sección entre la NSO 67.01.07:95 y la Norma del Codex CXS 281-1971.</li></ul> <b>No concordancia:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>La NSO 67.01.07:95 declara que la Norma se aplica únicamente a la leche evaporada entera y la leche evaporada descremada, por otro lado, la CXS 281-1971 declara que la Norma del Codex se aplica a las leches evaporadas destinadas al consumo directo o a ulterior elaboración, que se ajustan a las definiciones de la Sección 2.</li></ul>

Sección



## RESULTADOS ETAPAS 2 Y 3

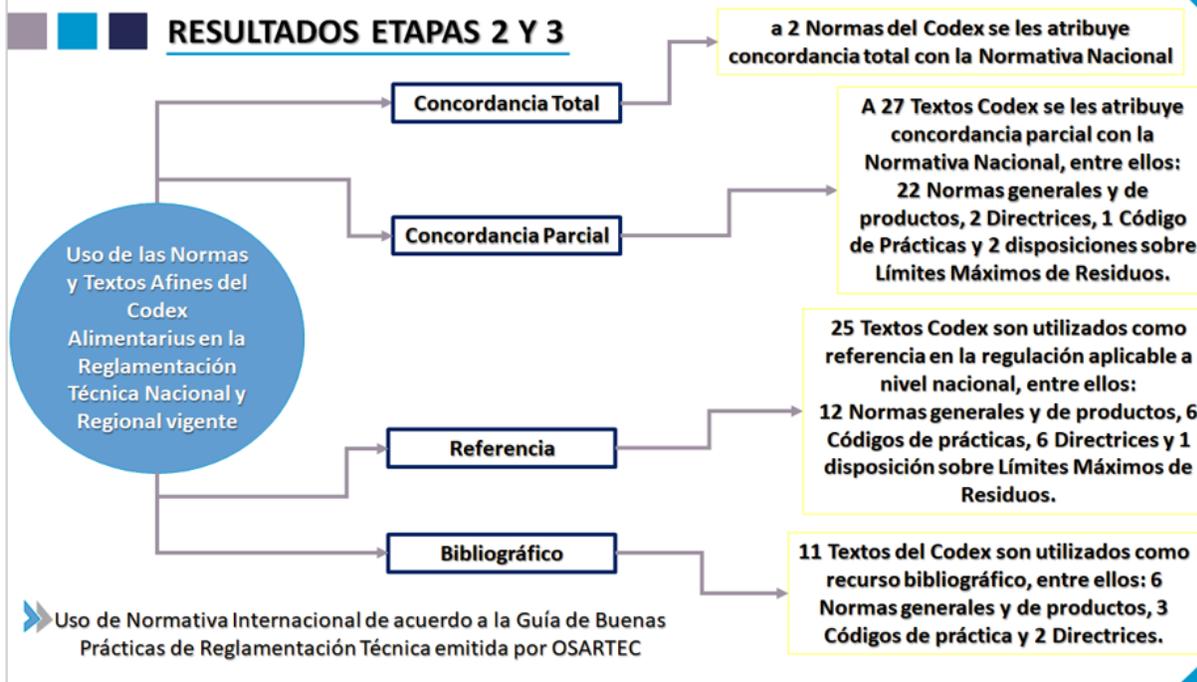
RESULTADOS RELATIVOS AL MARCO REGULATORIO NACIONAL		
<b>REGULACIÓN DE OBSERVANCIA OBLIGATORIA RELATIVA A ALIMENTOS</b>		
Total, de Reglamentos Técnicos Centroamericanos referentes a alimentos	Total, de Reglamentos Técnicos Salvadoreños referentes a alimentos	Total, de Normas Salvadoreñas Obligatorias referentes a alimentos
28	14	30
<b>Total</b>		
72		
<b>REGULACIÓN DE OBSERVANCIA OBLIGATORIA RELATIVA A ALIMENTOS QUE UTILIZA TEXTOS CODEX</b>		
Reglamentos Técnicos Centroamericanos	Reglamentos Técnicos Salvadoreños	Normas Salvadoreñas Obligatorias
22	6	21
<b>Total</b>		
49		
<b>REGULACIÓN DE OBSERVANCIA OBLIGATORIA RELATIVA A ALIMENTOS QUE NO UTILIZA TEXTOS CODEX</b>		
Reglamentos Técnicos Centroamericanos	Reglamentos Técnicos Salvadoreños	Normas Salvadoreñas Obligatorias
6	8	9
<b>Total</b>		
23		

RESULTADOS RELATIVOS A NORMAS Y TEXTOS AFINES DEL CODEX ALIMENTARIUS			
<b>TEXTOS DEL CODEX ALIMENTARIUS QUE SE DECLARAN UTILIZADOS EN EL MARCO REGULATORIO VIGENTE RELATIVO A ALIMENTOS</b>			
Normas Generales y de Productos	Directrices	Códigos de Práctica	Limites Máximos de Residuos
32	9	9	2
<b>Total</b>			
52			
<b>TEXTOS DEL CODEX ALIMENTARIUS UTILIZADOS EN EL MARCO REGULATORIO VIGENTE, RELATIVO A ALIMENTOS, QUE HAN SIDO REVOCADOS</b>			
Normas Generales y de Productos	Directrices	Códigos de Práctica	Limites Máximos de Residuos
2	0	0	0
<b>Total</b>			
2			
<b>TEXTOS DEL CODEX ALIMENTARIUS VIGENTES UTILIZADOS EN EL MARCO REGULATORIO RELATIVO A ALIMENTOS</b>			
Normas Generales y de Productos	Directrices	Códigos de Práctica	Limites Máximos de Residuos
30	9	9	2
<b>Total</b>			
50			

- El Marco Regulatorio aplicable para alimentos en El Salvador está compuesto por 72 instrumentos técnicos jurídicos, 28 RTCA, 14 RTS y 30 NSO.

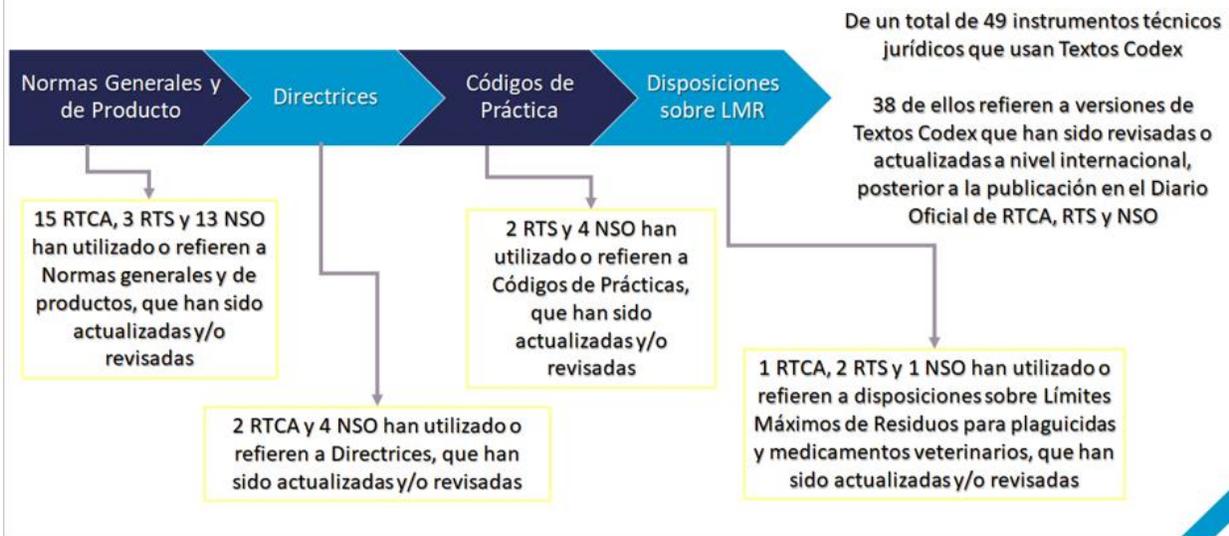
- Se registra que 49 instrumentos técnicos jurídicos hacen uso de diferentes Textos del Codex Alimentarius, 6 RTCA, 5 RTS y 9 NSO no consideran recomendaciones del Codex
- Se identifica que el marco regulatorio en materia de alimentos hace uso de 50 Textos del Codex Alimentarius, que se desglosan en 30 Normas generales y de productos, 9 Directrices, 9 Códigos de Prácticas y las 2 disposiciones sobre LMR para residuos de plaguicidas y medicamentos veterinarios.

## RESULTADOS ETAPAS 2 Y 3



## RESULTADOS ETAPAS 2 Y 3

➤ RTCA, RTS y NSO que hacen uso o refieren a versiones desactualizadas o anteriores de Textos Codex



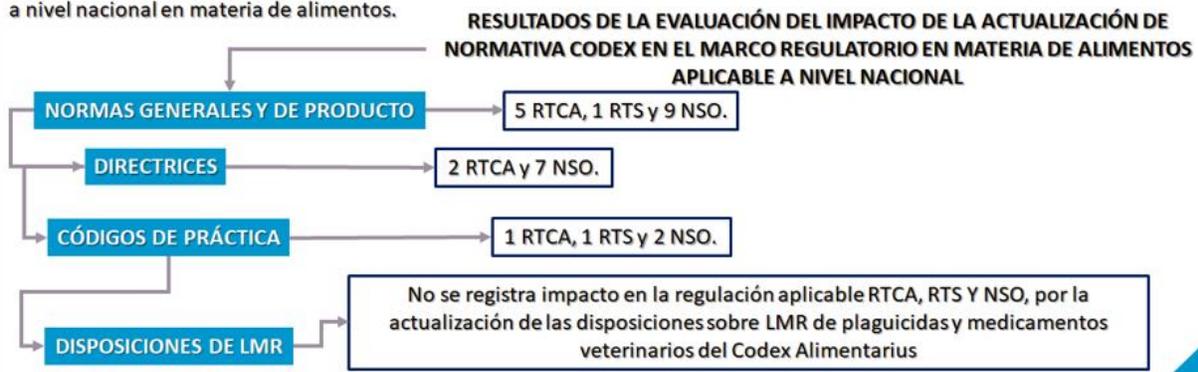
## RESULTADOS ETAPA 4

➤ Impacto de la Regulación Nacional y Regional en materia de alimentos tras la actualización y/o revisión de Normas y Textos Afines del Codex Alimentarius



Los resultados de Evaluación de Impacto del Marco Regulatorio en materia de alimentos expresan que, 6 RTCA, 2 RTS y 15 NSO se impactan tras la actualización de Normas, Directrices, Códigos de Prácticas.

Es decir que la revisión de los estándares internacionales impacta un total de 23 instrumentos técnicos jurídicos aplicables a nivel nacional en materia de alimentos.



## RESULTADOS ETAPA 5

Estándares del Codex Alimentarius que podrían ser considerados al actualizar la regulación nacional y regional en materia de alimentos, que actualmente no refieren o no hacen uso de Textos del Codex.

Se identificó que 23 instrumentos técnicos jurídicos de observancia obligatoria relativa a alimentos no refieren ni utilizan Textos del Codex Alimentarius, específicamente: 6 RTCA, 8 RTS y 9 NSO.

Se registra que, para los RTCA, RTS y NSO que actualmente no hacen uso de Textos Codex, el Codex Alimentarius dispone de 15 Normas generales y de productos, 5 Directrices, 5 Códigos de Práctica y las disposiciones sobre Límites Máximos de Residuos de plaguicidas y medicamentos veterinarios, que pueden ser consideradas para su futura actualización.

TEXTOS CODEX RELACIONADOS CON LAS DISPOSICIONES DE NSO QUE NO CONSIDERAN ESTÁNDARES CODEX			
Nombre y Código de NSO	Contenido de la NSO que se utiliza como referencia	Nombre y Código del Texto Codex relacionado	Observaciones
NSO 67.01.09.95 Productos de imitación de la crema de leche. Especificaciones	Esta norma tiene por objeto establecer las especificaciones y características que deben cumplir los productos de imitación de la crema de leche que se presentan en forma de un líquido denso.	CCNS 251-2006 Norma para mezclas de leche desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo, regula mezclas de leche desnatada y grasa vegetal en polvo, el cual es un producto preparado por medio de la extracción parcial del agua de los componentes de la leche con la adición de aceite vegetal comestible, grasa vegetal comestible o una mezcla de ambos, cuyo destino es el consumo directo o la ulterior elaboración.	La NSO establece especificaciones técnicas para los productos de imitación de crema de leche, que se presentan en forma de un líquido denso, este producto está constituido por leche descremada, aceites, grasas comestibles vegetales y otros, disposiciones similares se regulan en la CCNS 251-2006, los cuales están constituidos por leche desnatada, concentrado de leche, filtrado de leche, lactosa y grasa vegetal en polvo, la variante que se identifica en la NSO y CCNS 251-2006 es que la grasa vegetal que se puede emplear en la Norma Codex es en polvo y en la NSO se permite de forma líquida.  Se determina que CCNS podría considerarse CCNS 251-2006 a fin de actualización de esta NSO a un RTS y somerarse apropiadamente como una mezcla de leche desnatada y grasa vegetal.
Total, de Textos Codex identificados que están relacionados con NSO			17
Total, de Normas identificadas que están relacionadas con NSO			14
Total, de Directrices identificadas que están relacionadas con NSO			1
Total, de Códigos de Práctica identificadas que están relacionadas con NSO			1
Total, de disposiciones relativas a LMR relacionadas con NSO			1

Tabla 29 Presentación de Resultados finales sobre la revisión de Textos del Codex Alimentarius identificados que se relacionan con las disposiciones de RTCA, RTS y NSO

TEXTOS CODEX RELACIONADOS CON RTCA, RTS Y NSO QUE NO HACEN USO DE ESTÁNDARES CODEX			
Normas Generales y de Productos	Directrices	Códigos de Práctica	Disposiciones sobre Límites Máximos de Residuos
15	5	5	2
<b>Total</b>			<b>27</b>

Fuente: Elaboración propia



## Diagrama de Interpretación de Resultados



**Resultados Etapa 6**  
**Comparación del Contenido Técnico de las Normas Salvadoreñas Obligatorias, NSO 67.01.07:95 y NSO 67.01.06:95 que presentan correspondencia total con Textos Codex que han sido revisados y/o actualizados.**

**Comparación del Contenido Técnico de las Normas Salvadoreñas Obligatorias, NSO 67.01.07:95 y NSO 67.01.06:95 que presentan correspondencia total con Textos Codex que han sido revisados y/o actualizados.**

Análisis de resultados de la Comparación del Contenido Técnico de NSO 67.01.07:95 Leche evaporada entera y leche evaporada descremada y CXS 281-1971. Norma para las leches evaporadas

La NSO y la Norma Codex poseen 6 secciones en común, se identifican cambios pertinentes en disposiciones técnicas, tales como:



Comparación del Contenido Técnico de las Normas Salvadoreñas Obligatorias, NSO 67.01.07:95 y NSO 67.01.06:95 que presentan correspondencia total con Textos Codex que han sido revisados y/o actualizados.

6.4.1.2 Análisis de resultados de la Comparación del Contenido Técnico de NSO 67.01.06:95 Leche condensada entera y leche condensada descremada y CXS 282-1971 Norma para las leches condensadas

La NSO 67.01.06:96 y la Norma del Codex CXS 282-1971 poseen 5 secciones en común, se identifican cambios pertinentes en las disposiciones técnicas, tales como:





## CONCLUSIONES

1. En virtud del cumplimiento de las disposiciones en materia de armonización contenidas en los acuerdos sobre Obstáculos Técnicos al Comercio y de Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la Organización Mundial del Comercio, se evidencia que las Normas, Directrices, Códigos de Práctica y especificaciones sobre Límites Máximos de Residuos del Codex Alimentarius, se utilizan en un total de 22 RTCA, 6 RTS y 21 NSO, expresándose como un 68% de la legislación nacional, armonizada con las recomendaciones internacionales sobre inocuidad e idoneidad de los alimentos que emanan de la Comisión Mixta FAO/OMS del Codex Alimentarius.
2. La Guía de Buenas Prácticas de Reglamentación Técnica, emitida por OSARTEC, aparte de garantizar el cumplimiento de los compromisos internacionales suscritos por El Salvador, al establecer lineamientos y tipificar el uso de las recomendaciones internacionales, como las del Codex Alimentarius, permite el óptimo aprovechamiento de dichos recursos en El Salvador, registrándose que, para la elaboración y establecimiento del Marco Regulatorio aplicable a nivel nacional en materia de alimentos, se utilizan 50 Textos Codex, de acuerdo a los usos de concordancia total, concordancia parcial, referencia y bibliografía como se establece en la GBPRT.
3. Considerando los resultados obtenidos de la revisión del Marco Regulatorio vigente en materia de alimentos, que utiliza o refiere a versiones desactualizadas de Textos Codex, se determinó, que de 49 RTCA, RTS y NSO que refieren a Textos Codex, en 38 de ellos se registra actualización de las Normas Generales y de Productos, Códigos de Práctica, Directrices y disposiciones de Límites Máximos de Residuos, posterior a la publicación de la regulación nacional en el Diario Oficial, es decir que los Textos Codex que se utilizan en el 78% del Marco Regulatorio vigente, en materia de alimentos que hace uso del Codex, cuentan con una versión actualizada.



## CONCLUSIONES

4. En función de los resultados obtenidos al efectuar la evaluación del impacto del Marco Regulatorio vigente en materia de alimentos, tras la actualización de Textos Codex, se identificó que, de un total de 38 instrumentos Técnicos Jurídicos que refieren a estándares Codex desactualizados, 23 de ellos, se ven impactados por los cambios y enmiendas realizadas al contenido técnico de la Normativa Codex, es decir que el 60% del Marco Regulatorio vigente en materia de alimentos, que hace uso de Textos Codex desactualizados, ha sido impactado por las revisiones de la Normativa del Codex Alimentarius.
5. Actualmente se registran 23 instrumentos técnicos jurídicos que no utilizan o refieren a estándares Codex, desglosándose en: 6 RTCA, 8 RTS y 9 NSO, lo que representa un 32% del Marco Regulatorio aplicable a nivel nacional en materia de alimentos, que no refiere a Normativa Codex. Se afirma que en virtud de los Textos Codex identificados, se podrían considerar 15 Normas Generales y de Productos, 5 Directrices, 5 Códigos de Práctica y disposiciones sobre Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas y Medicamentos Veterinarios que pueden ser utilizados como recurso para la futura actualización de 14 instrumentos técnicos jurídicos en materia de alimentos, específicamente en 1 RTCA, 6 RTS y 7 NSO, en cumplimiento con las disposiciones sobre armonización de los Acuerdos OTC y MSF de la OMC, si bien los estándares Codex son voluntarios, estos son reconocidos por la Organización Mundial del Comercio como punto de referencia para la resolución de disputas en el comercio internacional de alimentos, para 5 RTCA, 2 RTS y 2 NSO no se encontraron Textos Afines del Codex Alimentarius relacionados con el contenido técnico de cada instrumento



## CONCLUSIONES

6. La concordancia total del Marco Regulatorio en materia de alimentos con estándares Codex se evidenció únicamente en dos Normas Salvadoreñas Obligatorias, sobre leche evaporada entera y leche evaporada descremada, leche condensada entera y leche condensada descremada, las cuales refieren a Normas del Codex cuyo contenido técnico ha sido revisado y modificado en virtud de las necesidades internacionales en materia de normalización para estos productos.

El contenido técnico de las Normas Codex CXS 281-1971 y CXS 282-1971, reflejan cambios en las disposiciones relativas en su ámbito de aplicación, uso de nuevos términos, composición, materias primas permitidas, uso de aditivos alimentarios, lineamientos para el etiquetado y recomendaciones para el análisis y toma de muestras, se considera que estos cambios son pertinentes para la futura actualización de las NSO 67.01.07:95 y NSO 67.01.06:95.



## RECOMENDACIONES

1. Cuando se utilicen Normas y Textos Afines al Codex Alimentarius, en el proceso de elaboración y establecimiento de Reglamentos Técnicos, se invita a la Autoridad Competente y otras instituciones relacionadas, a considerar las versiones ulteriores o futuras revisiones que tendrá la Normativa Codex, en los Reglamentos, a fin de evitar que su actualización, repercuta en la congruencia y armonización de la regulación aplicable a nivel Nacional en materia de alimentos, con las recomendaciones del Codex Alimentarius, las cuales están basadas en ciencia y sus disposiciones garantizan no significar un obstáculo innecesario al Comercio de Alimentos
2. Promover la elaboración de este tipo de investigaciones que analizan el Marco Regulatorio aplicable a Alimentos a nivel Nacional y Regional como mecanismo para cuantificar y dar seguimiento periódicamente, al compromiso de armonización de los Reglamentos Técnicos con la Normativa Codex, haciendo énfasis en la identificación de cambios, revisiones y modificaciones en los Textos Codex que impacten la Regulación Nacional.
3. Garantizar que cuando un Texto del Codex Alimentarius se utilice en la elaboración y actualización de Reglamentos Técnicos, esta información se declare de acuerdo al tipo de uso establecido en la GBPRT emitida por el OSARTEC, a fin de que los usuarios e instituciones que vigilan la aplicabilidad de los instrumentos Técnicos Jurídicos, puedan identificar el tipo de uso de la Normativa Codex en la Reglamentación Técnica aplicable a nivel nacional, ya que algunos Reglamentos Técnicos y Normas Salvadoreñas Obligatorias, establecen no referir o corresponder a Normas Internacionales, cuando se evidencia que existen Textos del Codex Alimentarius a nivel de referencia o de uso bibliográfico en su contenido.



## RECOMENDACIONES

4. Fortalecer la Participación de El Salvador en el proceso de elaboración y actualización de Normas y Textos afines del Codex Alimentarius, durante todos sus trámites, con el objetivo de garantizar que se tomen en cuenta las consideraciones del país al establecer o modificar un Texto Codex que impacte Reglamentos Técnicos y Normas Salvadoreñas Obligatorias vigentes.
5. Priorizar la actualización de los RTCA, RTS y NSO vigentes en materia de alimentos que se han visto impactados por la actualización de Textos Codex, tomando en consideración las observaciones presentes en el numeral 5.4 del capítulo V de esta investigación
6. Al actualizar los RTCA, RTS y NSO que no utilizan o refieren a Textos del Codex, que han sido identificados a partir del desarrollo de la presente investigación, utilizar como recurso las Normas, Directrices, Códigos de Prácticas y disposiciones sobre Límites Máximos de Residuos, que figuran en las tablas 26, 27 y 28 del Capítulo V de este documento. Si se considerasen dichos Textos Codex para futura armonización de los 14 instrumentos técnicos jurídicos antes mencionados, el 87.5% del Marco Regulatorio aplicable a nivel nacional en materia de alimentos haría uso o estaría armonizado con Normativa del Codex Alimentarius.



## RECOMENDACIONES

7. Tomar en cuenta los resultados obtenidos al comparar las disposiciones Técnicas de las NSO 67.01.07:95 y NSO 67.01.06:95 con las Normas del Codex Alimentarius CXS 281-1971 y CXS 282-1971 para su actualización a Reglamentos Técnicos Salvadoreños, a fin de homologar la Regulación Nacional con los estándares Codex en su versión vigente, en cumplimiento de los Acuerdos OTC y MSF de la OMC.
8. Fomentar la impartición de temas y desarrollo de investigaciones relacionadas con la Regulación de observancia obligatoria y voluntaria en materia de alimentos, aplicable a nivel Nacional y Regional, en las carreras de Ingeniería en Alimentos, Agroindustria, Gestión de la Calidad y otras a fines, con el objetivo de divulgar y fortalecer el conocimiento para interpretar y aplicar el contenido de Reglamentos Técnicos y Normas en el rubro de alimentos por los futuros profesionales.
9. Presentar al Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica en calidad de Punto de Contacto Codex en El Salvador y coordinador del proceso de Reglamentación Técnica a nivel nacional, un documento ejecutivo que detalle el propósito, objetivos, resultados y conclusiones de la presente investigación.





**GRACIAS POR SU ATENCIÓN**

**ANGEL GUERRA  
DANIEL TORRES**

