

DIARIO OFICIAL



DIRECTOR INTERINO AD-HONOREM: Felipe Andrés Choto Matus

TOMO N° 434

SAN SALVADOR, MARTES 1 DE FEBRERO DE 2022

NUMERO 22

La Dirección de la Imprenta Nacional hace del conocimiento que toda publicación en el Diario Oficial se procesa por transcripción directa y fiel del original, por consiguiente la institución no se hace responsable por transcripciones cuyos originales lleguen en forma ilegible y/o defectuosa y son de exclusiva responsabilidad de la persona o institución que los presentó. (Arts. 21, 22 y 23 Reglamento de la Imprenta Nacional).

SUMARIO

	Pág.		Pág.
ORGANO EJECUTIVO		INSTITUCIONES AUTÓNOMAS	
MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CIENCIA Y TECNOLOGÍA		ALCALDÍAS MUNICIPALES	
RAMO DE EDUCACIÓN, CIENCIA Y TECNOLOGÍA		Decretos Nos. 1 y 2.- Ordenanzas Transitorias de Exención de Intereses y Multas Generadas por Deudas en Concepto de Tasas por Servicios a favor de los municipios de Salcoatitán y San Sebastián Salitrillo.	20-22
Acuerdos Nos. 15-0914, 15-1303 y 15-1406.- Acuerdos relacionados a Planes de Estudio de diferentes Institutos de Educación Superior.	3-4	Estatutos de las Asociaciones de Desarrollo Comunal "Centro de Ilopango" y "Caserío La Ceiba, Cantón El Ciprés" y Acuerdos Nos. 10 y 24, emitidos por las Alcaldías Municipales de Ilopango y Conchagua, aprobándolos y confiriéndoles el carácter de persona jurídica.	23-32
Acuerdos Nos. 15-1354, 15-1355, 15-1400, 15-1516 y 15-1517.- Se reconoce la validez académica de estudios realizados en otro país.	5-7		
MINISTERIO DE SALUD		SECCION CARTELES OFICIALES	
RAMO DE SALUD		DE PRIMERA PUBLICACION	
Acuerdo No. 2976.- Reglamento Técnico Salvadoreño Productos de Panadería. Clasificación y Especificaciones.	8-18	Aceptación de Herencia.....	33
		Aviso de Inscripción.....	34
		Marca de Servicios.....	34-35
ORGANO JUDICIAL		DE TERCERA PUBLICACION	
CORTE SUPREMA DE JUSTICIA		Aceptación de Herencia.....	36
Acuerdos Nos. 750-D, 1203-D, 1204-D, 1225-D y 1228-D.- Autorizaciones para ejercer la profesión de abogado en todas sus ramas.	19	Título de Propiedad.....	36-37
		Herencia Yacente.....	37

MINISTERIO DE SALUD
RAMO DE SALUD

Acuerdo n° 2976

San Salvador, 20 de diciembre de 2021.

El Órgano Ejecutivo en el Ramo de Salud**Considerando:**

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

Por tanto:

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

Reglamento Técnico Salvadoreño Productos de panadería. Clasificación y especificaciones

**REGLAMENTO TÉCNICO
SALVADOREÑO**

RTS 67.03.01:21

PRODUCTOS DE PANADERÍA. CLASIFICACIÓN Y ESPECIFICACIONES.

Correspondencia: este Reglamento Técnico Salvadoreño no tiene correspondencia con Normativa Internacional.

ICS 67.060

RTS 67.03.01:21

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

Derechos Reservados.

REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO**RTS 67.03.01:21****INFORME**

Los Comités Nacionales de Reglamentación Técnica conformados en el Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica, son las instancias encargadas de la elaboración de Reglamentos Técnicos Salvadoreños. Están integrados por representantes de la Empresa Privada, Gobierno, Defensoría del Consumidor y sector Académico Universitario.

Con el fin de garantizar un consenso nacional e internacional, los proyectos elaborados por los Comités Nacionales de Reglamentación Técnica, se someten a un período de consulta pública nacional y notificación internacional, durante el cual cualquier parte interesada puede formular observaciones.

El estudio elaborado fue aprobado como RTS 67.03.01:21 PRODUCTOS DE PANADERÍA. CLASIFICACIÓN Y ESPECIFICACIONES, por el Comité Nacional de Reglamentación Técnica. La oficialización del Reglamento conlleva el Acuerdo Ejecutivo del Ministerio correspondiente de su vigilancia y aplicación.

Este Reglamento Técnico Salvadoreño está sujeto a permanente revisión, con el objeto de que responda en todo momento a las necesidades y exigencias de la técnica moderna.

REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO**RTS 67.03.01:21**

CONTENIDO	PAG.
1. OBJETO	1
2. ÁMBITO DE APLICACIÓN	1
3. DEFINICIONES	1
4. ABREVIATURAS Y SÍMBOLOS	2
5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	2
6. PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD	5
7. DOCUMENTOS DE REFERENCIA	6
8. BIBLIOGRAFÍA	6
9. VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN	7
10. DEROGATORIA	7
11. VIGENCIA	7

1. OBJETO

Establecer los requisitos de calidad e inocuidad, las especificaciones y clasificaciones que deben cumplir los productos de panadería preenvasados.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

2.1. Aplica a toda persona natural o jurídica establecida en el territorio nacional, que se dedica a la producción, comercialización e importación de productos de panadería preenvasados, incluyendo los productos que se encuentren congelados.

2.2. Se excluyen los productos de panadería que se empaacan en el momento que el producto es pedido, solicitado o adquirido por el consumidor final.

3. DEFINICIONES

Para los efectos de la aplicación de este Reglamento Técnico Salvadoreño se establecen las siguientes definiciones:

- 3.1. **Cobertura:** ingrediente que se adiciona al producto de panificación de forma que lo cubra total o parcialmente.
- 3.2. **Galletas:** producto elaborado con harinas de trigo, avena, centeno, harinas integrales, azúcares, grasa vegetal o aceites vegetales comestibles, agentes leudantes, sal yodada; adicionados o no de otros ingredientes y aditivos alimentarios permitidos, los cuales se someten a un proceso de amasado, moldeado y horneado. Esta clasificación no incluye las galletas con relleno o cobertura o sus combinaciones.
- 3.3. **Levadura para panificación:** producto obtenido a partir de fermentaciones controladas, en medios de cultivos adecuados, de una o más cepas de levaduras pertenecientes al género *Saccharomyces*.
- 3.4. **Pan blanco:** producto que resulta de hornear una masa, obtenida de harina fermentada por acción leudante, agua y sal, acondicionadores y mejoradores de masa, adicionado o no de aceites y grasas comestibles, leche, otros ingredientes y aditivos permitidos para alimentos.
- 3.5. **Pan de harina integral:** producto que resulta de la panificación de la masa fermentada, por la acción leudante, preparada con harina de trigo, harinas de cereales integrales o de leguminosas, agua, sal, azúcares, grasas comestibles, otros ingredientes opcionales y aditivos permitidos para alimentos.
- 3.6. **Pan dulce:** producto de panificación constituido por harina, agua, huevo, azúcares, grasas o aceites comestibles o aceites hidrogenados, levaduras, adicionada o no de aditivos alimentarios, frutas en cualquiera de sus presentaciones, sal y leche; amasado, fermentado, moldeado y cocido al horno o por fritura en grasas o aceites comestibles.

- 3.7. **Pastel o panqué:** producto que se somete a batido y horneado, preparado con harinas de cereales o leguminosas, azúcares, grasas o aceites, leudante y sal; adicionada o no de huevo y leche, crema batida, frutas y otros ingredientes opcionales y aditivos alimentarios permitidos.
- 3.8. **Pay (pie/pai):** producto elaborado con harina de cereales o galleta molida, azúcares, agua y sal, con o sin leudante, grasas o aceites comestibles, fruta, crema pastelera, ingredientes opcionales y aditivos alimentarios permitidos; moldeado en forma de corteza para contener un relleno dulce o salado, puede ser cubierto horneado, frito o congelado.
- 3.9. **Productos de bollería:** son cocidos por horneado de la masa fermentada preparada con harina de trigo, agua, sal, azúcares, grasas comestibles, leudante, aditivos alimentarios permitidos e ingredientes opcionales.
- 3.10. **Productos de panadería:** obtenidos de las mezclas de harinas de cereales o harinas integrales o leguminosas, agua potable, fermentados o no, pueden contener: sal comestible, mantequilla, margarina, aceites comestibles hidrogenados o no, leudante, polvo de hornear, especias y otros ingredientes opcionales tales como, azúcares, mieles, frutas, jugos u otros productos comestibles similares, pueden emplear o no aditivos alimentarios permitidos; sometidos a proceso de horneado, cocción o fritura; con o sin relleno o con cobertura, pueden ser mantenidos a temperatura ambiente, en refrigeración o en congelación según el caso.
- 3.11. **Relleno:** ingrediente agregado antes o después del horneado y que se encuentra en la parte interna o entre dos o más unidades de los productos de panificación.

4. ABREVIATURAS Y SÍMBOLOS

% m/m	: Porcentaje masa por masa
ej.	: Ejemplo
máx.	: Máximo
mín.	: Mínimo
RTCA	: Reglamento Técnico Centroamericano
RTS	: Reglamento Técnico Salvadoreño

5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

5.1. CLASIFICACIÓN DEL PAN

El pan de acuerdo con su composición, se clasifica en las siguientes categorías:

5.1.1. **Productos de panadería:** incluye las categorías relativas al pan y los productos de panadería ordinaria y los productos de panadería fina dulces, salados y aromatizados, entre otros que se consideren en esta clasificación.

5.1.1.1. **Pan y productos de panadería ordinaria:** incluye todos los tipos de productos de panadería que no son dulces y los productos derivados del pan, entre otros que se consideren en esta clasificación.

5.1.1.1.1. Panes y panecillos: incluye los panes leudados con levadura, los panes especiales y el pan leudado con bicarbonato. Ejemplos de estos productos son: el pan blanco, el pan de centeno, el pan “pumpernickel”, el pan con pasas, el pan de trigo entero, el pan francés, el pan de malta, los panecillos para hamburguesas, pan para hot dog, los panecillos de trigo integral y los panecillos de leche, entre otros que se consideren en esta clasificación.

5.1.1.1.1.1. Panes leudados con levadura y panes especiales: incluye todos los tipos de productos de panadería que no son dulces y los productos derivados del pan. Ejemplos de estos productos son: el pan blanco, el pan de centeno, el pan “pumpernickel”, el pan con pasas, el pan de trigo entero, el pan francés, el pan de malta, los panecillos para hamburguesas, los panecillos de trigo integral y los panecillos de leche, entre otros.

5.1.1.1.1.2. Panes leudados con agentes leudantes químicos: comprende los panes leudados con bicarbonato, polvo de hornear, entre otros que se consideren en esta clasificación.

5.1.1.1.2. “Crackers”, excluidos los “crackers” dulces: el término “cracker” se refiere a una galleta fina y crujiente normalmente elaborada con una masa sin endulzar. Los “cracker” aromatizados (ej. con sabor a queso) que se consumen como tal. Ejemplos de estos productos son: los “crackers” leudados con agentes leudantes químicos y las tostadas de centeno y “matzohs”, entre otros que se consideren en esta clasificación.

5.1.1.2. Otros productos de panadería ordinaria: comprende todos los demás productos de panadería ordinaria, como el pan de maíz y las galletas. El término «galleta» de esta categoría se refiere a una torta pequeña de pan friable, fermentada con levadura o agentes leudantes químicos (ej. bagels, pita, muffins ingleses, entre otros que se consideren en esta clasificación). se excluyen las tortillas de trigo de este RTS.

5.1.1.3. Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado: incluye productos a base de pan como los picatostes, los rellenos a base de pan y mezclas para rellenos, y las masas preparadas (ej. para galletas entre otros que se consideren en esta clasificación).

5.1.1.4. Panes y bollos dulces al vapor: productos de trigo o arroz fermentados al estilo oriental, cocidos al vapor. Pueden tener o no relleno. Ejemplos, en China, los productos sin relleno se llaman “pan al vapor” (mantou) y los que tienen relleno “bollos al vapor” (baozi o bao). Se pueden preparar también bollos enrollados de distintas formas (huajuan), bolas rellenas y bollos al vapor con relleno de carne, mermelada u otros rellenos (manjyu).

5.1.1.5. Mezclas para pan y productos de panadería ordinaria: incluye todas las mezclas que contienen los ingredientes secos a los que se añaden ingredientes húmedos (agua, leche, aceite, mantequilla, huevos). Por ejemplo, las mezclas para pan francés, pan chato, panettone o ciabatta, entre otras. Las mezclas para productos de panadería fina (ej. tartas, galletas, tortitas o panqueques). Se incluyen en la categoría 5.1.2.3., de este RTS.

5.1.2. Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas: comprende los productos listos para el consumo: tortas, galletas, pasteles, donut, panecillos dulces, así como mezclas para preparar productos de panadería fina, entre otros que se consideren en esta clasificación.

5.1.2.1. Tortas, galletas y pasteles (reellenos de fruta o crema): los términos “cracker dulce” o “galleta dulce” utilizados en esta categoría se refieren a un producto tipo galleta que puede comerse como postre. Ejemplos de estos productos son los siguientes: galletas de mantequilla, tarta de queso, barritas de cereales reellenas de fruta, bizcocho sencillo (incluido kasutera), bizcocho (tipo de postre con fécula (namagash)), western cakes, mooncakes, pastelitos, pasteles reellenos de fruta (pastel de manzana), galletas de harina de avena, galletas de azúcar y “biscuits” ingleses (galletas o “crackers” dulces), entre otros que se consideren en esta clasificación.

5.1.2.2. Otros productos de panadería fina (“donuts”, panecillos dulces, scones (bollos ingleses) y muffins): incluye productos que pueden consumirse como postre o desayuno. Entre ellos se incluyen los siguientes: tortitas o panqueques, gofres, bollos dulces reellenos (anpan), pastas danesas, gofres o conos (cucuruchos) para helados, pastelería a base de harina, dulce de bizcocho borracho tipo trifles, entre otros que se consideren en esta clasificación.

5.1.2.3. Mezclas para panadería fina: mezclas que contienen ingredientes secos a los que se añaden ingredientes húmedos (agua, leche, aceite, mantequilla, huevos) para preparar la masa del producto de panadería fina. Entre éstas se incluyen la mezcla para pan, mezcla para tortas, mezcla para dulces a base de harina, mezcla para tortitas o panqueques, mezcla para pasteles y mezcla para gofres, entre otros que se consideren en esta clasificación.

5.2. DESIGNACIÓN

El producto se designará por una denominación que permita identificar claramente la clase de pan a que corresponda, adicionalmente podrá designarse por un nombre regional reconocido.

5.3. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

5.3.1. El pan debe ser fabricado con materias primas inocuas y de calidad. No debe presentar fermentaciones extrañas, gérmenes patógenos, larvas de insectos, hongos, materia extraña, ni microorganismos que indiquen una manipulación defectuosa del producto. Para el caso de productos congelados o refrigerados debe cumplir con la cadena de frío.

5.3.2. Las propiedades físico-químicas de los productos de panadería se establecen en la tabla siguiente:

Tabla 1. Características físico-químicas

Nº	Producto	Parámetro	Límites permisibles % m/m
1	Panadería ordinaria (pan francés, pan baguette, pan blanco, integral y sus productos tostados.	Humedad	23% (mín) - 40% (máx.)
2	Galletas (saladas)		6% pan tostado (máx.) 12 % (máx.)

N°	Producto	Parámetro	Límites permisibles % m/m
3	Panadería fina (panetón, panes dulces, tortas, galletas dulces, pasteles)		40% (máx.)
4	Productos congelados o refrigerados		No aplica

Fuente: elaboración propia MINSAL, basada en la Norma Sanitaria para la fabricación, elaboración y expendio de productos de panificación, galletería y pastelería RM N° 1020-2010/ MINSAL.

5.4. ADITIVOS

Los aditivos para alimentos permitidos en la elaboración de los productos de panadería son los establecidos en el RTCA Alimentos y Bebidas Procesadas. Aditivos Alimentarios, en su versión vigente.

5.5. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Los productos de panadería deben cumplir con los criterios establecidos en el RTCA Alimentos. Criterios Microbiológicos para la inocuidad de los alimentos, en su versión vigente.

5.6. ETIQUETADO

Las etiquetas o envases impresos de los productos objeto de este RTS, deben cumplir con lo establecido en el RTCA Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (Preenvasados), y RTCA Etiquetado Nutricional de Productos Alimenticios Preenvasados para Consumo Humano a Partir de los 3 Años de Edad, ambos en su versión vigente.

5.7. ENVASE, EMPAQUE Y EMBALAJE

- Envase (empaques primario). Los productos preenvasados objeto de este RTS deben envasarse en recipientes elaborados con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas, sensoriales y microbiológicas. Para el caso de los productos de panadería tradicional, el material que proporcione el responsable del expendio para envolverlos o empacarlos, debe ser limpio y nuevo, elaborado con materiales inocuos y resistentes, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas o sensoriales;
- Empaque (empaques secundario). Los productos objeto de este RTS que requieran utilizar empaque, deben usar envolturas de material resistente y que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten la manipulación, almacenamiento y distribución;
- Embalaje (empaques terciario). Se deben usar envolturas de material resistente que ofrezcan la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución.

6. PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD

El MINSAL evaluará la conformidad de los productos de panadería utilizando el RTCA Alimentos Procesados. Procedimiento para otorgar el registro sanitario y la inscripción sanitaria, así como lo establecido en el RTCA Criterios microbiológicos para la inocuidad de los alimentos, ambos en su versión vigente.

6.1. MÉTODOS DE ANÁLISIS**Tabla 2. Métodos de análisis.**

Especificación	Metodología*
Humedad	Alimentos. Determinación de humedad (Método rápido de la termobalanza). Foods. Determination of moisture (Thermobalance rapid method), (NMX-F-428-1982).
	AOAC 926.05 CAPITULO 32.3.03 EDICION 19
*Se podrán utilizar otros métodos oficiales o internacionalmente aceptados, siempre y cuando estos sean capaces de cumplir con los límites establecidos en los parámetros de interés, según lo especificado en la Tabla 1. Características físico-químicas.	

Fuente: elaboración propia MINSAL.

7. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- 7.1. AOAC, Asociación de Químicos Agrícolas Oficiales (Association of Official Agricultural Chemists, por sus siglas en inglés), <http://www.eoma.aoac.org/>
- 7.2. RTCA Alimentos y bebidas procesadas. Aditivos alimentarios, en su versión vigente.
- 7.3. RTCA Alimentos. Criterios microbiológicos para la inocuidad de los alimentos, en su versión vigente.
- 7.4. RTCA Etiquetado general de los alimentos previamente envasados (preenvasados), en su versión vigente.
- 7.5. RTCA Etiquetado nutricional de productos alimenticios preenvasados para consumo humano a partir de los 3 años de edad, en su versión vigente.

8. BIBLIOGRAFÍA

- 8.1. Cadena de la levadura, Informe de producto, Ing. Alim. Elizabeth Lezcano, marzo 2012. [www.alimentosargentinos.gob.ar.](http://www.alimentosargentinos.gob.ar/)
http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/sectores/farinaceos/Productos/Levadura_2012_03Mar.pdf
- 8.2. Dirección General de Normas. Secretaría de Salud. Norma Oficial Mexicana NOM 147 SSA1 1996. Bienes y Servicios. Cereales y sus productos. Harinas de Cereales, Sémolas o Semolinas o sus Mezclas. Productos de Panificación. Disposiciones y Especificaciones Sanitarias y Nutrimientales.
- 8.3. Levadura Húmeda Para Panificación. Normas Mexicanas. Dirección General de Normas. NMX-F-056-1962.

- 8.4. Ministerio de Economía, Industria y Comercio. Reglamento Costarricense NCR 130:1993 Pan. Clasificación.
- 8.5. Norma sanitaria para la fabricación, elaboración y expendio de productos de panificación, galletería y pastelería RM N° 1020-2010/MINSA.

9. VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN

- 9.1. La vigilancia y verificación del cumplimiento de este RTS le corresponde al Ministerio de Salud y Defensoría del Consumidor de la República de El Salvador de conformidad a la legislación vigente.
- 9.2. Para las sanciones relativas al incumplimiento de este RTS, se sujetará a la legislación vigente.

10. DEROGATORIA

Deróguese la Norma Salvadoreña Obligatoria 67.30.01:04 Productos de panadería. Clasificación y especificaciones del Pan Dulce. Publicada en el Diario Oficial número 232, Tomo 36,5 de fecha 13 de diciembre de 2004.

11. VIGENCIA

Este RTS entrará en vigencia dos (2) meses después de su publicación en el Diario Oficial.

-FIN DEL REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO-

COMUNÍQUESE


Dr. Francisco José Alabi Montoya
Ministro de Salud Ad honórem

