

N° 17584-MEC

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA
Y EL MINISTRO DE ECONOMIA Y COMERCIO,

En uso de las potestades que les confiere el artículo 140, incisos 3) y 18) de la Constitución Política y de acuerdo con lo dispuesto en la ley N° 5292 del 9 de agosto de 1973,

DECRETAN:

Artículo 1°-Aprobar la siguiente:

Norma oficial para azúcar

1.-Objeto:

Esta norma tiene por objeto establecer las características y establece las normas de calidad a que obedece el azúcar.

2.-Definición:

El azúcar es el producto sólido cristalino, constituido esencialmente por sacarosa, obtenido de la caña de azúcar (*Saccharum spp*) o de la remolacha azucarera (*Beta Vulgaris*), mediante procesos industriales apropiados.

3.-Clasificación:

Para efectos de esta norma, el azúcar se clasificará de acuerdo con su forma de presentación en:

- 3.1 **Azúcar blanco sin refinar (de plantación):** Es el producto sólido constituido esencialmente por sacarosa, obtenido por procesos industriales adecuados y formado por cristales sueltos parcialmente decolorados.
- 3.2 **Azúcar crudo:** Es el producto sólido constituido esencialmente por sacarosa, obtenido por procesos industriales adecuados y formado por cristales sueltos recubiertos por una película de su miel madre.
- 3.3 **Azúcar refinado:** Es el producto sólido constituido esencialmente por sacarosa, obtenido por procesos industriales adecuados y sometido a un proceso posterior de refinación.

4.-Características:

- 4.1 **Características generales:** El azúcar deber ser fabricado a partir de jugos vegetales libres de fermentación, exentos de materia terrosa, parásitos y detritus animales o vegetales. Está prohibido agregar al azúcar, blanqueadores ópticos. El azúcar deber estar exento de levaduras, sustancias amiláceas, dextrinas, fermentaciones y microorganismos patógenos o de otra índole que indiquen una gran manipulación defectuosa del producto.
- 4.2 **Características organolépticas:**
- 4.2.1 **Aspecto:** Propio del tipo de azúcar.
- 4.2.2 **Color:** Propio del tipo de azúcar.
- 4.2.3 **Olor:** Propio.
- 4.2.4 **Sabor:** Dulce.
- 4.3 **Características físicas y químicas:**
- 4.3.1 En la Tabla N° 1 se especifican las características físicas y químicas que deben tener los diferentes tipos de azúcar.
- 4.3.2 **Nota:** Para el azúcar crudo, este punto permanece pendiente hasta tanto no se acepte la Norma Mundial para Azúcar Crudo del Códex Alimentarius.
- 4.4 **Características microbiológicas:** Ausencia de microorganismos causantes de alteraciones del producto y de peligro potencial para la salud pública.

TABLA N° 1
CARACTERISTICAS FISICAS Y QUIMICAS
DE LOS DIFERENTES TIPOS DE AZUCAR

Parámetros Azúcar de calidad	Azúcar blanco sin refinar	Azúcar crudo	Azúcar refinado
Polarización % mínimo	99,50	96,0	99,7
Humedad % mínimo	0,10	0,3 a 0,1	0,1
Color unidades ICUMSA máximo Solución al 50%	300	3000 a 6000 afinado: 800 a 1500	70
Cenizas sulfatadas % máximo	0,13	0,48	0,05
Sólidos insolubles ppm máximo	150	—	25

Dióxido de azufre ppm máximo	50	—	15
Factor de seguridad —	—	0,25	a 0,33
Tamaño del grano % malla 0,59 mm —	—	22	a 52
Dextranas Máximo —	—	250 u.m.a. (1) 400 ppm (2)	-----

(1) Unidades de miliabsorbancia por turbidimetría.

(2) Por colorimetría.

(Así reformado la Tabla N° 1 en lo referente al azúcar blanco sin refinar por el artículo 1° del Decreto Ejecutivo N° 21982 del 8 de febrero de 1993)

5.—Empaque y acondicionamiento:

El azúcar deber ser acondicionada de manera que quede al abrigo de la humedad y de contaminaciones. El proceso y los materiales de empaque no deben transmitir contaminantes o sustancias objetables al producto y deben proveer una adecuada protección a la contaminación. Las características organolépticas y la composición del producto no deberán ser alteradas por el material de empaque.

6.—Rotulación:

El rótulo o etiqueta deberá traer la denominación AZUCAR seguida de su clasificación, deberá cumplir además con lo estipulado en el reglamento técnico RTCR 100:1997. Etiquetado de los alimentos preenvasados Decreto Ejecutivo 26012-MEIC publicado en La Gaceta N° 91 de 14 de mayo de 1997. Deberá aparecer además el nombre de la entidad empacadora en el caso del azúcar preempacada en el país o el nombre de la empresa importadora en el caso del azúcar preempacada importada.

(Así reformado por el artículo 1° del Decreto Ejecutivo N° 26828 del 9 de marzo de 1998)

7.—Muestreo:

Los métodos de muestreo se definen en la Norma Oficial de Métodos de Muestreo para Azúcar.

8.–Ensayos a realizar:

- 8.1 Características organolépticas.
- 8.2 Polarización.
- 8.3 Humedad.
- 8.4 Color.
- 8.5 Cenizas sulfatadas.
- 8.6 Sólidos insolubles.
- 8.7 Dióxido de azufre.
- 8.8 Factor de seguridad (azúcar crudo).
- 8.9 Tamaño del grano (azúcar crudo).
- 8.10 Dextranas.

Artículo 2°–Serán sancionados de acuerdo con las leyes penales quienes incumplan con lo dispuesto en la presente Norma.

Artículo 3°–Rige a partir de su publicación.

Dado en la Presidencia de la República.–San José, a los ocho días del mes de junio de mil novecientos ochenta y siete.

OSCAR ARIAS SANCHEZ

El Ministro de Economía y Comercio,
LUIS DIEGO ESCALANTE VARGAS.

La Gaceta N° 124 de 6 de julio de 1987.