

N° 32176-MEIC-S

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA
EL MINISTRO DE ECONOMÍA, INDUSTRIA Y COMERCIO
Y LA MINISTRA DE SALUD

En uso de las atribuciones que les confiere los artículos 140 incisos 3) y 18) y 146 de la Constitución Política y los artículos 27 inciso 1) y 28 inciso 2.b) de la Ley General de Administración Pública, N° 6227 del 2 de mayo de 1978; y con fundamento en la Ley del Sistema Internacional de Unidades, N° 5292 del 9 de agosto de 1973, sus reformas y su reglamento; Ley General de Salud, N° 5395 del 30 de octubre de 1973 y sus reformas; Ley Orgánica del Ministerio de Salud, N° 5412 del 8 de noviembre de 1973 y sus reformas; Ley Orgánica del Ministerio de Economía, Industria y Comercio, N° 6054 del 14 de junio de 1977, sus reformas y su reglamento; Ley de la Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor, N° 7472 del 20 de diciembre de 1994, sus reformas y su reglamento; Ley del Sistema Nacional de la Calidad, N° 8279, publicada en La Gaceta N° 96 del 21 de mayo del 2002; Ley de Aprobación del Acta Final en que se incorporan los resultados de Ronda de Uruguay de Negociaciones Comerciales Multilaterales, Ley N° 7475 del 20 de diciembre de 1994;

Considerando:

1°—Que es un deber ineludible del Estado velar por la salud de la población, evitando o reprimiendo aquellos actos u omisiones de particulares que impliquen un riesgo para la salud humana como bien jurídico de importancia suprema para el desarrollo social y económico del país.

2°—Que es función esencial del Estado velar por la protección del consumidor.

3°—Que el proceso de apertura comercial que está experimentando el país tiende a lograr una mayor competencia entre los productos que se ofrecen en el mercado tanto de fabricación nacional como importado.

4°—Que dentro del contexto de la apertura comercial que está experimentando el país es necesario proteger al consumidor contra las prácticas que puedan inducirlo a error o engaño.

5°—Que dentro de las actividades que el Estado debe realizar para alcanzar el logro del objetivo citado se encuentra el garantizar a la población el acceso a alimentos que reúnan condiciones sanitarias, físicas, químicas, organolépticas, microbiológicas y fisiológicas adecuadas para el consumo humano, máxime en

aquellos casos en los cuales se trate de alimentos de importancia dentro de la llamada Canasta Básica Moderna, debido a su alto nivel de consumo.

6°— Que ciertos estados de deterioro, fruto de la inadecuada manipulación de los mismos o la acción de elementos naturales externos, tales como el ambiente, la temperatura y la acción de insectos o agentes patógenos microscópicos privan al consumidor de su legítimo derecho a adquirir productos capaces de satisfacer sus expectativas de consumo.

7°—Que en virtud de lo anterior, y velando por la calidad de los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva, que se expenden en el mercado nacional, envasados en el territorio nacional o importados, se hace necesario precisar las características de calidad que deben reunir para ser vendidos al consumidor final. **Por tanto,**

DECRETAN:

Artículo 1°—Dictar el siguiente reglamento técnico:

RTCR 391:2004 ACEITES DE OLIVA Y ACEITES DE ORUJO DE OLIVA. ESPECIFICACIONES

1 OBJETIVO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

Este Reglamento Técnico tiene por objeto establecer las características y especificaciones de calidad que deben cumplir los aceites comestibles de oliva y de orujo de oliva, conservados mediante un tratamiento adecuado, destinados y presentados en forma idónea para el consumo humano, importados o envasados en el país.

2 REFERENCIA

Este reglamento se complementa con los siguientes:

- 2.1 Decreto Ejecutivo N° 22268-MEIC, NCR 148:1993 Metrología. Contenido Neto de Preempacados, publicado en La Gaceta N° 132 del 13 de julio de 1993.
- 2.2 Decreto Ejecutivo N° 25234-MEIC, Reglamento a la Ley de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor, publicado en el Alcance N° 38 a La Gaceta N° 124 del 1° de julio de 1996, artículos 90 y 90 bis.
- 2.3 Decreto Ejecutivo N° 26012-MEIC, RTCR 100:1997 Etiquetado de Alimentos Preenvasados, publicado en La Gaceta N° 91 del 14 de mayo de 1997.

- 2.4 Decreto Ejecutivo N° 29660-MEIC, RTCR 26:2000 Metrología. Unidades Legales de Medida. CDU 53.081:003.62, publicado en La Gaceta N° 151 del 8 de agosto del 2001.

3 DESCRIPCIÓN

- 3.1 **aceite de oliva:** es el aceite obtenido únicamente del fruto del olivo (*Olea europaea* L.) con exclusión de los aceites obtenidos usando disolventes o procedimientos de reesterificación y de cualquier mezcla con aceites de otro tipo.
- 3.2 **aceites de oliva vírgenes:** son los aceites obtenidos del fruto del olivo únicamente mediante procedimientos mecánicos u otros medios físicos en condiciones, particularmente térmicas, que no produzcan alteración del aceite y que no hayan tenido más tratamiento que el lavado, la decantación, la centrifugación y el filtrado.
- 3.3 **aceite de orujo de oliva:** es el aceite obtenido mediante tratamiento con disolventes u otros procedimientos físicos del orujo de oliva, con exclusión de los aceites obtenidos por procedimientos de reesterificación y de cualquier mezcla con aceites de otra naturaleza.

4 COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

- 4.1 **aceite de oliva virgen extra:** Aceite de oliva virgen con acidez libre, expresada en ácido oleico, de no más de 0,8 gramos por 100 gramos y cuyas demás características corresponden a las estipuladas para esta categoría.
- 4.2 **aceite de oliva virgen:** Aceite de oliva virgen con acidez libre, expresada en ácido oleico, de no más de 2,0 gramos por 100 gramos y cuyas demás características corresponden a las estipuladas para esta categoría.
- 4.3 **aceite de oliva virgen corriente:** Aceite de oliva virgen con acidez libre, expresada en ácido oleico, de no más de 3,3 gramos por 100 gramos, y cuyas demás características corresponden a las estipuladas para esta categoría.¹
- 4.4 **aceite de oliva refinado:** Aceite de oliva obtenido de aceites de oliva vírgenes mediante técnicas de refinado que no provocan alteración en la

¹ Este producto sólo puede ser vendido directamente al consumidor si está permitido en el país de venta al por menor.

estructura glicerídica inicial. Tiene una acidez libre, expresada en ácido oleico, de no más de 0,3 gramos por 100 gramos y sus demás características corresponden a las estipuladas para esta categoría. ²

- 4.5 aceite de oliva:** Aceite constituido por la mezcla de aceite de oliva refinado y aceites de oliva vírgenes aptos para el consumo humano. Tiene una acidez libre, expresada en ácido oleico, de no más de 1 gramo por 100 gramos, y sus demás características corresponden a las estipuladas para esta categoría. ³
- 4.6 aceite de orujo de oliva refinado:** Aceite obtenido a partir del aceite de orujo de oliva crudo mediante métodos de refinado que no provocan alteraciones en la estructura glicerídica inicial. Tiene una acidez libre, expresada en ácido oleico, de no más de 0,3 gramos por 100 gramos y sus demás características corresponden a las estipuladas para esta categoría. ⁴
- 4.7 aceite de orujo de oliva:** Aceite constituido por la mezcla de aceite de orujo de oliva refinado y de aceites de oliva vírgenes. Tiene una acidez libre, expresada en ácido oleico, de no más de 1 gramo por 100 gramos, y sus demás características corresponden a las estipuladas para esta categoría. ⁵
- 4.8 Características organolépticas (olor y sabor) de los aceites de oliva vírgenes**

Tabla 1. Mediana de defecto y mediana de atributo frutado en los aceites de oliva virgen

Producto	Mediana del defecto	Mediana del atributo frutado
Aceite de oliva virgen extra	A. Me = 0	Me > 0
Aceite de oliva virgen	0 < Me ≤ 2,5	Me > 0
Aceite de oliva virgen corriente	2,5 < Me ≤ 6.0 ⁽¹⁾	

⁽¹⁾ o cuando la mediana del defecto sea inferior o igual a 2,5 y la mediana del frutado sea igual a cero.

² Este producto sólo puede ser vendido directamente al consumidor si está permitido en el país de venta al por menor.

³ El país en el que el producto se venda al por menor puede exigir una denominación más precisa.

⁴ Este producto sólo puede ser vendido directamente al consumidor si está permitido en el país de venta al por menor.

⁵ El país en el que el producto se venda al por menor puede exigir una denominación más precisa.

4.8.1 Otras características organolépticas:

Tabla 2. Características organolépticas de los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva

Producto	Olor	Sabor	Color
Aceite de oliva refinado	aceptable	aceptable	amarillo claro
Aceite de oliva	Bueno	bueno	entre amarillo claro y verde
Aceite de orujo de oliva refinado	aceptable	aceptable	entre amarillo claro y amarillo oscuro
Aceite de orujo de oliva	aceptable	aceptable	entre amarillo claro y verde

4.9 Composición en ácidos grasos por cromatografía de gases (% de ácidos grasos totales)

Tabla 3. Composición de ácidos grasos por cromatografía de gases
Porcentaje de ácidos grasos totales y ácidos grasos trans

Ácido graso	Aceites de oliva vírgenes	Aceite de oliva Aceite de oliva refinado	Aceite de orujo de oliva Aceite de orujo de oliva refinado
C14:	0,0-0,05	0,0-0,05	0,0-0,05
C16:0	7,5-20,0	7,5-20,0	7,5-20,0
C16:1	0,3-3,5	0,3-3,5	0,3-3,5
C17:0	0,0-0,3	0,0-0,3	0,0-0,3
C17:1	0,0-0,3	0,0-0,3	0,0-0,3
C18:0	0,5-5,0	0,5-5,0	0,5-5,0
C18:1	55,0-83,0	55,0-83,0	55,0-83,0
C18:2	3,5-21,0	3,5-21,0	3,5-21,0
C20:0	0,0-0,6	0,0-0,6	0,0-0,6
C20:1	0,0-0,4	0,0-0,4	0,0-0,4
C22:0	0,0-0,2	0,0-0,2	0,0-0,3
C24:0	0,0-0,2	0,0-0,2	0,0-0,2
Ácidos grasos trans			
C18:1 T	0,0-0,05	0,0-0,20	0,0-0,40
C18:2 T + C18:3 T	0,0-0,05	0,0-0,30	0,0-0,35

4.10 Composición en esteroides y en dialcoholes triterpénicos

4.10.1 Composición en desmetilesteroides (% total de esteroides)

Colesterol	$\leq 0,5$
Brassicasterol	$\leq 0,2$ para el aceite de orujo de oliva $< 0,1$ para las demás categorías
Campesterol	$\leq 4,0$
Estigmasterol	$< \text{campesterol}$
Delta-7-stigmastanol	$\leq 0,5$
Beta-sitosterol + delta-5-avenasterol + delta-5-23-estigmastadienol + clerosterol + sitostanol + delta-5-24-estigmastadienol	$\leq 93,0$

4.10.2 Contenido mínimo en esteroides totales

Aceites de oliva vírgenes	}	1.000 mg/kg
Aceite de oliva refinado		
Aceite de oliva		
Aceite de orujo de oliva refinado		1.800 mg/kg
Aceite de orujo de oliva		1.600 mg/kg

4.10.3 Contenido máximo en eritrodiol y uvaol (% total de esteroides)

Aceites de oliva vírgenes	}	$\leq 4,5$
Aceite de oliva refinado		
Aceite de oliva		

4.11 Contenido en ceras

	Nivel
Aceites de oliva vírgenes	≤ 250 mg/kg
Aceite de oliva refinado	≤ 350 mg/kg
Aceite de oliva	≤ 350 mg/kg

Aceite de orujo de oliva refinado	> 350 mg/kg
Aceite de orujo de oliva	> 350 mg/kg

4.12 Diferencia máxima entre el contenido real y el contenido teórico en triglicéridos con ECN 42

Aceites de oliva vírgenes	0,2
Aceite de oliva refinado	0,3
Aceite de oliva	0,3
Aceites de orujo de oliva	0,5

4.13 Contenido máximo en estigmastadienos

Aceites de oliva vírgenes	0,15 mg/kg
---------------------------	------------

4.14 Índice de peróxidos:

Nivel máximo

Aceites de oliva vírgenes	≤ 20 miliequivalentes de oxígeno activo/kg de aceite
Aceite de oliva refinado	≤ 5 miliequivalentes de oxígeno activo/kg de aceite
Aceite de oliva	≤ 15 miliequivalentes de oxígeno activo/kg de aceite
Aceite de orujo de oliva refinado	≤ 5 miliequivalentes de oxígeno activo/kg de aceite
Aceite de orujo de oliva	≤ 15 miliequivalentes de oxígeno activo/kg de aceite

4.15 Absorbancia en el ultravioleta K 270

**B. Tabla 4. Absorbancia en el ultravioleta K 270 de los aceites de oliva
C. y aceites de orujo de oliva**

	Absorbancia a 270 nm	Delta K
Aceite de oliva virgen extra	≤ 0,22	≤ 0,01
Aceite de oliva virgen	≤ 0,2	≤ 0,01
Aceite de oliva virgen corriente	≤ 0,30 ⁽¹⁾	≤ 0,01
Aceite de oliva refinado	≤ 1,10	≤ 0,16
Aceite de oliva	≤ 0,90	≤ 0,15
Aceite de orujo de oliva refinado	≤ 2,00	≤ 0,20
Aceite de orujo de oliva	≤ 1,70	≤ 0,18

⁽¹⁾ Tras haber pasado la muestra a través de alúmina activada, la absorbancia a 270 nm deberá ser igual o inferior a 0,11.

4.16 Contenido en agua y materias volátiles:

	Nivel máximo
Aceites de oliva vírgenes	0,2 %
Aceite de oliva refinado	0,1 %
Aceite de oliva	0,1 %
Aceite de orujo de oliva refinado	0,1 %
Aceite de orujo de oliva	0,1 %

4.17 Impurezas insolubles:

Aceites de oliva vírgenes	0,1 %
Aceite de oliva refinado	0,05 %
Aceite de oliva	0,05 %
Aceite de orujo de oliva refinado	0,05 %
Aceite de orujo de oliva	0,05 %

4.18 Oligoelementos metálicos:

Hierro (Fe)	3 mg/kg
Cobre (Cu)	0,1 mg/kg

4.19 Aspecto a 20 °C durante 24 horas:

Aceite de oliva refinado, aceite de oliva, aceite de orujo de oliva refinado y aceite de orujo de oliva	límpido
---	---------

5 CARACTERÍSTICAS DE COMPOSICIÓN

5.1 Contenido en ácidos grasos saturados en posición 2 en los triglicéridos (suma de los ácidos palmítico y esteárico):

	Nivel máximo
Aceites de oliva vírgenes	1,5%
Aceite de oliva refinado	1,8%
Aceite de oliva	1,8%
Aceite de orujo de oliva refinado	2,2%
Aceite de orujo de oliva	2,2%

6 CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y FÍSICAS

	Nivel máximo
6.1 Densidad relativa (20 °C/agua a 20 °C)	0,910-0,916
6.2 Índice de refracción (n_D^{20})	
Aceites de oliva vírgenes	} 1,467 7-1,470 5
Aceite de oliva refinado	
Aceite de oliva	
Aceites de orujo de oliva	1,468 0-1,470 7
6.3 Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite):	
Aceites de oliva vírgenes	} 184-196
Aceite de oliva refinado	
Aceite de oliva	
Aceites de orujo de oliva	182-193
6.4 Índice de yodo (Wijs)	
Aceites de oliva vírgenes	} 75-94
Aceite de oliva refinado	
Aceite de oliva	
Aceites de orujo de oliva	75-92

6.5 Materia insaponificable:

Aceites de oliva vírgenes	}	15 g/kg
Aceite de oliva refinado		
Aceite de oliva		
Aceites de orujo de oliva		30 g/kg

6.6 Absorbancia en el ultravioleta K 232

Aceite de oliva virgen extra	$\leq 2,50$ ⁶
Aceite de oliva virgen	$\leq 2,60$ ⁷

7 ADITIVOS ALIMENTARIOS

7.1 Aceites de oliva vírgenes

Los aditivos no están permitidos en estos productos.

7.2 Aceite de oliva refinado, aceite de oliva, aceite de orujo de oliva refinado y aceite de orujo de oliva

Se puede añadir alfa-tocoferol a estos productos, para restituir el tocoferol natural perdido durante el proceso de refinado. La concentración de alfa-tocoferol en el producto final no debe exceder 200 mg/kg.

8 CONTAMINANTES

8.1 Metales pesados

Los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente Norma deben ajustarse a los límites máximos para metales pesados establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius, entretanto se les aplican los siguientes límites:

Concentración máxima permitida

Plomo (Pb)	0,1 mg/kg
------------	-----------

⁶ El país en el que el producto se venda al por menor puede exigir que se respeten estos límites cuando el aceite se ponga a disposición del consumidor final.

⁷ El país en el que el producto se venda al por menor puede exigir que se respeten estos límites cuando el aceite se ponga a disposición del consumidor final.

Arsénico (As) 0,1 mg/kg

8.2 Residuos de plaguicidas

Los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente Norma deben ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para estos productos.

8.3 Disolventes halogenados

Contenido máximo de cada uno de los disolventes halogenados: 0,1 mg/kg
Contenido máximo del total de disolventes halogenados: 0,2 mg/kg

9 HIGIENE

9.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma se preparen y traten en conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas-Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 - 1997), y otros textos pertinentes del Codex, como los Códigos de Prácticas de Higiene y demás Códigos de Prácticas.

9.2 Los productos deben cumplir todos aquellos criterios microbiológicos establecidos conforme a los Principios para el Establecimiento y Aplicación de Criterios Microbiológicos para Alimentos (CAC/GL 21-1997).

10 MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

10.1 Determinación de las características organolépticas

De conformidad con COI/T.20/Doc. n° 15.

10.2 Determinación de la acidez libre

De conformidad ISO 660: 1996(modificada en 2003) o AOCS Cd 3d-63(03).

10.3 Determinación de la composición en ácidos grasos

De conformidad con COI/T.20/Doc. n° 24 y ISO 5508: 1990 o AOCS Ch 2-91(02) o AOCS Ce 1f-96(02). Para la preparación de muestras ISO 5509:2000 o AOCS Ce 2-66(97).

10.4 Determinación del contenido en ácidos grasos trans

De conformidad con COI/T.20/Doc. n° 17 o ISO 15304:2002 o AOCS Ce 1f-96 (02).

10.5 Determinación del contenido en ceras

De conformidad con COI/T.20/Doc. n° 18 o AOCS Ch 8-02(02).

10.6 Cálculo de la diferencia entre el contenido real y el contenido teórico en triglicéridos con ECN 42

De conformidad con COI/T.20/Doc. n° 20 o AOCS Ce 5b-89(97).

10.7 Determinación de la composición y del contenido total de esteroides

De conformidad con COI/T.20/Doc. n° 10 o ISO 12228: 1999 o AOCS Ch 6-91 (97).

10.8 Determinación del contenido en eritrodioleína y uvaol

De conformidad con UIQPA 2.431.

10.9 Determinación de los estigmasteroides

De conformidad con COI/T.20/Doc. n° 11 o ISO 15788-1:1999 o ISO 15788-2:2003 o AOCS Cd 26-96(03).

10.10 Determinación del índice de peróxidos

De conformidad con ISO 3960: 2001 o AOCS Cd 8b-90(03).

10.11 Determinación de la absorbancia en el ultravioleta

De conformidad con COI/T.20/Doc. n° 19 o ISO 3656:2002 o AOCS Ch 5-91(01).

10.12 Determinación del alfa-tocoferol

De conformidad con ISO 9936:1997.

10.13 Determinación del contenido en arsénico

De conformidad con AOAC 952.13 o AOAC 942.17 o AOAC 986.15.

10.14 Determinación del contenido en plomo

De conformidad con AOAC 994.02 o ISO 12193:2004 o AOCS Ca 18c-91(97), AOAC 972.25 o AOAC 986.15.

10.15 Detección de trazas de disolventes halogenados

De conformidad con COI/T.20/Doc. n° 8.

10.16 Muestreo

De conformidad con ISO 661:1989 et ISO 5555:2001.

10.17 Determinación del contenido en agua y materias volátiles

De conformidad con ISO 662:1998.

10.18 Determinación del contenido en impurezas insolubles en el éter de petróleo

De conformidad con ISO 663:2000.

10.19 Detección de oligoelementos metálicos (hierro, cobre)

De conformidad con ISO 8294: 1994 o AOAC 990.05 o AOAC 960.40.

10.20 Determinación del índice de saponificación

De conformidad con ISO 3657:2002 o AOCS Cd 3-25(03).

10.21 Determinación de la materia insaponificable

De conformidad con ISO 3596:2000 o ISO 18609:2000 o AOCS Ca 6b-53(01).

10.22 Determinación del contenido en ácidos grasos en posición 2 en los triglicéridos

De conformidad con ISO 6800:1997 o AOCS Ch 3-91(02).

10.23 Determinación de la densidad relativa

De conformidad con UIQPA 2.101, utilizando el factor de conversión adecuado.

10.24 Determinación del índice de refracción

De conformidad con ISO 6320:2000 o AOCS Cc 7-25(02).

10.25 Determinación del índice de yodo

De conformidad con ISO 3961:1996 o AOAC 993.20 o AOCS Cd 1d-92(97) o NMKL 39(2003).

10.26 Determinación de la absorbancia en el ultravioleta

De conformidad con COI/T.20/Doc. n° 19 o ISO 3656:2001 o AOCS Ch 5-91(01).

10.27 Determinación del contenido neto

El muestreo de lotes para el examen del producto final, debe realizarse de acuerdo a lo establecido en la NCR 148:1993 "Metrología. Contenido Neto de Preempacados", Decreto Ejecutivo N° 22268-MEIC del 7 de junio de 1993, publicado en La Gaceta N° 132 del 13 de julio de 1993.

La evaluación total de la conformidad del producto final se determina de este único grupo de muestras, según establece el artículo 90 del Reglamento a la Ley de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor, Decreto Ejecutivo N° 25234-MEIC del 25 de enero de 1996, publicado en el Alcance N° 38 a La Gaceta N° 124 del 1° de julio de 1996.

11 ETIQUETADO

El producto debe ser etiquetado con arreglo al Decreto Ejecutivo N° 26012-MEIC del 15 de abril de 1997, publicado en La Gaceta N° 91 del 14 de mayo de 1997, Reglamento Técnico RTCR 100:1997 Etiquetado de Alimentos Preenvasados.

11.1 Nombre del Alimento

El nombre del alimento debe coincidir con las descripciones que figuran en la Sección 3 del presente reglamento. En ningún caso debe emplearse la denominación "aceite de oliva" para designar aceites de orujo de oliva.

11.2 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

La información relativa a los requisitos antes citados debe figurar en el envase o en los documentos que lo acompañen, pero el nombre del alimento, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador deben figurar en el envase.

No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador pueden sustituirse por un signo de identificación, siempre y cuando dicho signo sea claramente identificable en los documentos que acompañen el envase.

12 CONCORDANCIA

El presente reglamento coincide totalmente con el “Proyecto de Norma Revisada para los Aceites de Oliva y Aceites de Orujo de Oliva”, en el trámite 8 del procedimiento, aprobado en la Comisión del Codex Alimentarius, en su 26° período de sesiones, celebrada en Roma, Italia, del 30 de junio al 7 de julio del año 2003, Informe de la 18ª Reunión del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites, celebrada en Londres, Reino Unido, del 3 al 7 de febrero del año 2003, Anexo II de ALINORM 03/17.

Se revisó también la “Norma Comercial Aplicable a los Aceites de Oliva y los Aceites de Orujo de Oliva” del Consejo Oleico Internacional, COI/T.15/NC N°3/Rev.1 del 5 de diciembre de 2003, en la que se basó el Proyecto indicado; y el “Reglamento (CEE) N° 2568/91 de la Comisión de 11 de julio de 1991 Relativo a las Características de los Aceites de Oliva y de los Aceites de Orujo de Oliva y sobre sus Métodos de Análisis (Texto Consolidado)”.

Finalmente se revisó la ALINORM 04/27/23 Informe de la 25° Reunión del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras, celebrada en Budapest, Hungría del 8 al 12 de marzo del 2004, ratificado en el 27° período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, celebrada en Ginebra, Suiza del 28 de junio al 3 de julio del 2004, mediante la cual se aprobaron las enmiendas a los métodos de análisis y muestreo, así como a los métodos de análisis para aditivos alimentarios y contaminantes, para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva (Anexo VI).

13 BIBLIOGRAFÍA

Para la elaboración del presente reglamento se consultaron:

Sitio web del Codex Alimentarius: www.codexalimentarius.net

Sitio web del Consejo Oleico Internacional: www.internationaloliveoil.org

Sitio web de la legislación de la Comunidad Económica Europea: <http://europa.eu.int/eur-lex>

Artículo 2°—Las instancias técnicas competentes del Ministerio de Economía, Industria y Comercio, o aquellas que cuenten con la investidura oficial respectiva para ello, con fundamento en los artículos 5 incisos c), d), e), f) y los artículos 3, 6, 33 ahora 36, 35 ahora 38 de la Ley de la Promoción de la Competencia y Defensa

Efectiva del Consumidor, procederán a ejecutar las medidas técnicas correspondientes, según se trate de un incumplimiento que origine consecuencias en la salud humana, en la salud animal, en la sanidad vegetal, en el medio ambiente, en la seguridad nacional, o bien, incumplimiento de los estándares de calidad y etiquetado, regulados en el presente reglamento. Medidas que pueden consistir, según sea el caso, en: retención, reacondicionamiento, decomiso, destrucción, reexportación, redestino, notificación a la autoridad oficial respectiva del país de origen, notificación al importador o al exportador, suspensión o revocación de los permisos, licencias o autorizaciones ya otorgadas, y denuncia. La verificación del contenido neto corresponderá al Ministerio de Economía, Industria y Comercio, a través del Laboratorio Costarricense de Metrología (LACOMET).

Artículo 3º—El incumplimiento del presente reglamento será sancionado, según su gravedad de conformidad con lo dispuesto en la Ley de la Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor, N° 7472 del 20 de diciembre de 1994; y en el Código Penal vigente.

Artículo 4º—Rige a partir de su publicación.

Dado en la Presidencia de la República.—San José, a los seis días del mes de setiembre del dos mil cuatro.

ABEL PACHECO DE LA ESPRIELLA.—El Ministro de Economía, Industria y Comercio, Gilberto Barrantes Rodríguez y la Ministra de Salud, María del Rocío Sáenz Madrigal.

Publicado en La Gaceta N° 7 del 11 de enero del 2005.