

N° 32350
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 el artículo 140, incisos 3) y 18) y artículo 146, de la Constitución Política del 7 de noviembre de 1949; 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 de 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 de 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 de 20 de diciembre de 1994.

Considerando:

- 1º-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.
- 2º-Que es función esencial del Estado velar por la protección del consumidor.
- 3º-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.
- 4º-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.
- 5º-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.
- 6º-Que ciertos estados de deterioro, fruto de la inadecuada manipulación de los alimentos 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 la manteca vegetal, que se expende en el mercado nacional, producida en el territorio nacional o importada, se hace necesario precisar las características de calidad que debe reunir para ser vendidas al consumidor final.

Por tanto:

DECRETAN:

Artículo 1°: Dictar el siguiente reglamento técnico:

RTCR 392:2005 Mantecas Vegetales. Especificaciones

1 Objetivo y Ámbito de Aplicación. Este reglamento tiene por objeto establecer las características y especificaciones de calidad que deben cumplir las grasas plastificadas más conocidas como mantecas que se indican en la Sección 3.1, conservadas mediante un tratamiento adecuado y destinadas al consumo humano.

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 91 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.

2.5 Decreto Ejecutivo N° 30256-MEIC, del 15 de enero del 2002, RTCR 135:2002 Etiquetado Nutricional de los Alimentos Preenvasados, publicado en *La Gaceta* N° 71 del 15 de abril del 2002.

3 Descripción

3.1 Definición del producto. Se denominada como manteca cualquier grasa, aceite o mezcla que se ha sometido a un proceso de cristalización controlada y al que se le ha incorporado un gas inerte. Las grasas y aceites empleados pueden ser cualquiera de los indicados en el Reglamento Técnico de Aceites Vegetales

Especificados, además se podrá usar cualquiera de esos aceites que hayan sido sometidos a un proceso de hidrogenación parcial y total.

4 Composición esencial y factores de calidad

4.1 Ingredientes

4.1.1 Grasas, aceites comestibles, o sus mezclas, que hayan sido sometidos o no, a un proceso de modificación.

4.1.2 Adiciones. Podrán añadirse a la manteca las siguientes sustancias:

4.1.2.1 Vitaminas:

Vitamina A y sus ésteres

Vitamina D

Vitamina E y sus ésteres

Otras vitaminas.

4.2 Características de calidad

4.2.1 El olor y sabor deberán ser característicos del producto designado, que deberá estar exento de olores y sabores extraños o rancios.

4.2.2 El color de la manteca debe ser entre blanco y crema sin vetas visibles.

	Dosis máxima
4.2.3 Humedad y Materia volátil a 105 °C	0,10% m/m
4.2.4 Impurezas insolubles	0,01% m/m
4.2.5 Contenido de jabón	0,001% m/m
4.2.6 Contenido de Fósforo	1,0 mg/kg
4.2.7 Hierro (Fe):	0, 50 mg/kg
4.2.8 Cobre (Cu):	0,05 mg/kg
4.2.9 Ácidos Grasos Libres	0,10% m/m

El porcentaje de ácidos grasos libres en la mayoría de los aceites y grasas es calculado utilizando como factor el ácido graso de mayor contenido en ese aceite, de tal forma que se utiliza como base el ácido oleico, no obstante, en el aceite de coco y en el aceite de coquito o almendra de palma se expresa como ácido láurico y en el aceite de palma y en la estearina de palma, o sus mezclas, se expresa como ácido palmítico.

4.2.10 Índice de peróxido: hasta 5 miliequivalentes de peróxido/kg de aceite

5 Aditivos Alimentarios

5.1 Aromas. Podrán utilizarse aromas naturales, sus equivalentes naturales idénticos y otros aromas sintéticos, salvo aquellos de los cuales se sabe que entrañan riesgos de toxicidad.

5.2 Antioxidantes

	Dosis máxima
304 Palmitato de ascorbio	500 mg/kg
305 Estereato de ascorbilo	solos 0
mezclados	
306 Concentrado de tocoferoles mezclados	BPF
307 Alfa-tocoferol	BPF
308 Gama-tocoferol sintético	BPF
309 Delta-tocoferol sintético	BPF
310 Galato de propilo	100 mg/kg
319 Butilhidroquinona terciaria (BHQT)	200 mg/kg
320 Butil-hidroxianisol (BHA)	175 mg/kg
321 Butil-hidroxitolueno (BHT)	75 mg/kg
Cualquier combinación de galatos BHT BHT y/o BHQT	200 mg/kg pero sin excederse de los límites antes indicado
389 Tiodipropionato de dilaurilo	200 mg/kg

5.3 Sinérgicos de antioxidantes

330 Ácido cítrico	BPF
331 Citratos de sodio	BPF
384 Isopropil-citratu	100 mg/kg
Citrato monoglicérido	solos o mezclados

5.4 Antiespumantes (mantecas para freír a temperatura elevada)

900 a Dimetilpolisiloxano	10 mg/kg
---------------------------	----------

6 Contaminantes

6.1 Metales pesados. Los aceites a los que se aplican las disposiciones de la presente norma deberán ajustarse a los límites máximos establecidos por la

Comisión del Codex Alimentarius pero entretanto se aplicarán los siguientes límites:

	Concentración máxima permitida
Plomo (Pb)	0,1 mg/kg
Arsénico (As)	0,1 mg/kg

6.2 Residuos de plaguicidas. Los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente norma deberán ajustarse a los niveles máximos de residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para dichos productos.

7 Higiene

7.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones pertinentes del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997) y otros textos del Codex, tales como los Códigos de prácticas y los códigos de prácticas de higiene.

7.2 Los productos deberán ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos (CAC/GL 21-1997).

8 Envasado. La manteca, cuando se venda al por menor, deberá venir preenvasada desde el productor. Para su empaque podrán utilizarse diversos materiales, siempre y cuando los mismos estén autorizados para su uso en contacto con alimentos.

9 Etiquetado. El producto se etiquetará 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.

9.1 Nombre del alimento. El nombre del alimento será "manteca vegetal". Cuando se usen en la preparación de la manteca, aceites total o parcialmente hidrogenados, se declarará en la lista de ingredientes tal circunstancia con arreglo a lo establecido en el Decreto Ejecutivo N° 26012-MEIC del 15 de abril de 1997, Reglamento Técnico RTCR 100:1997 Etiquetado de Alimentos Preenvasados, publicado en *La Gaceta* N° 91 del 14 de mayo de 1997.

Si a la manteca se le ha agregado algún ingrediente que le de un sabor diferente al característico del producto, se deberá indicar en la etiqueta como nombre del

producto: "Manteca con ajo", "Manteca con tocineta", o cualquier otro ingrediente que se le agregue.

9.2 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor. El etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor deberá ser conforme al Decreto Ejecutivo N° 26012-MEIC, del 15 de abril de 1997, RTCR 100:1997 Etiquetado de Alimentos Preenvasados, publicado en *La Gaceta* N° 91 del 14 de mayo de 1997.

9.3 Etiquetado nutricional. El etiquetado nutricional se ajustará a lo establecido en el Decreto Ejecutivo N° 30256-MEIC, del 15 de enero del 2002, RTCR 135:2002 Etiquetado Nutricional de los Alimentos Preenvasados, publicado en *La Gaceta* N° 71 del 15 de abril del 2002.

10 Métodos de Análisis y Muestreo. Para el análisis y el muestreo se utilizarán, en su última versión, los siguientes métodos:

- 10.1 Determinación del contenido de arsénico.** De conformidad con AOAC 952.13, AOAC 942.17, o AOAC 986.15.
- 10.2 Determinación del contenido de plomo.** De conformidad con AOAC 994.02 o ISO 12193:2004 o AOCS Ca 18c-91(03) o AOAC 972.25 o AOAC 986.15.
- 10.3 Determinación de humedad y materia volátil a 105°C.** De conformidad con ISO 662:1998 o AOCS Ca 2b-38(97).
- 10.4 Determinación de las impurezas insolubles.** De conformidad con ISO 663:2000 o AOCS Ca 3a-46(97).
- 10.5 Determinación del contenido de jabón.** De conformidad con BS 684 Sección 2.5 o AOCS Cc 17-95(97).
- 10.6 Determinación del contenido de fósforo.** De conformidad con AOCS Ca 20-99(01).
- 10.7 Determinación del contenido de cobre y de hierro.** De conformidad con ISO 8294: 1994, AOAC 990.05 o AOCS Ca 18b-91(03) o AOCS Ca 15-75(97) o AOAC 960.40.
- 10.8 Determinación del índice de peróxido (IP).** De conformidad con AOCS Cd 8b-90(03) o ISO 3960: 2001 o AOCS Cd 8-53(97).
- 10.9 Determinación de la acidez.** De conformidad con ISO 660:1996 (enmendada en 2003) o AOCS Cd 3d-63(03).
- 10.10 Determinación de ácidos grasos libres.** De conformidad con AOCS Ca 5^a-40(97).
- 10.11 Determinación de butilhidroxianisol (BHA), butilhidroxitolueno (BHT) y butilhidroquinona terciaria o terbutilhidroquinona (BHQT).** De conformidad con AOAC 983.15

10.12 Determinación del contenido neto. El muestreo de lotes para el examen del producto final, deberá realizarse de acuerdo a lo establecido en la norma 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 determinará de un único grupo de muestras, según se establece en el artículo 90 y 90 bis del Reglamento a la Ley de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor y sus reformas, 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 Concordancia. El presente reglamento no tiene concordancia con ninguna norma del Codex Alimentarius. Coincide básicamente con el Reglamento de Aceites Vegetales Especificados. Además, 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 aprobó las enmiendas a los métodos de análisis y muestreo, así como a los métodos de análisis para aditivos alimentarios y contaminantes, para los aceites vegetales especificados (Anexo VI).

12 Bibliografía. Para la redacción de este reglamento técnico se han tomado en cuenta las siguientes referencias bibliográficas:

- 12.1** ADM Refined Oliz. Canola Oil. Decatur, Illinois.
- 12.2** American Soybean Association. Standards and specifications for soybeans, soybean oil and soybean meal. Brussels, Belgium.
- 12.3** Beal, R. E. "The phosphorus content of refined soybean oil as a criterion of quality". In: Journal of the American Oil Chemists' Society. Vol. 33, 1956, p. 619.
- 12.4** Bunge Foods. Bunge Edible Oil.
- 12.5** Canadian Agricultural. Products Standards. Revised Supply and Services Canada, Ottawa, Canada, Act 1955. C27 s.l.
- 12.6** Canola Council-Canadá. Canola Oil (Properties and performance)
- 12.7** Central Soya Refined Oil (Fort Wayne, Indiana). Centracote.
- 12.8** C&T Refinery Inc.-Speciality Products Group (Richmond, Virginia). Ultimate Oils.
- 12.9** De Azeredo, HMC, J.A.F. Faria and M.A.A.P Da Silva. "The Efficiency of TBC, β -carotene, citric acid and Tinuvin 234 on the Sensory Stability of Soybean Oil Packaged in Pet Bottles." En: Journal of Food Science, Vol. 68, N° 1, 2003, pp. 302-306.

- 12.10** Dubinsky, Eduardo. "Utilización de antioxidants en grasas y aceites". En: Aceites y Grasas, junio 2000.
- 12.11** Hawrysh, Z.J., M.K. Erin, Y.C. Lin and R.T. Hardin. « Propyl Gallate and Ascorbyl Palmitate Affect Stability of Canola Oils in Accelerated Storage." En: Journal Food Science, Vol. 57, N°5, 1992, pp. 1234-1238.
- 12.12** Hui, Y. H. Bailey's Industrial Oil & Fat Products. Fifth edition. John Wiley & Sons, Inc., 1996, "Palm Oil".
- 12.13** Inform. Volumen 5, N° 9, Setiembre 1994.
- 12.14** Karlshamns Food Ingredients, USA (Columbus, Ohio). Product Summary
- 12.15** Malcolmson, L.J. et al. 1994. Sensory Stability of Canola Oil: Present Status of Shelf Life Studies. En: JAOCS (Journal American Oil Chemists Society), Vol. 71, N° 4, April, 1994, pp. 435-439
- 12.16** Malaysian Palm Oil Board. Pocketbook of Palm Oil Uses.
- 12.17** Mertens, W. G. "Trace metals and the flavor stability of margarine. In: Journal of the American Oil Chemists' Society.
- 12.18** Min D., Smouse T. Flavor Chemistry of Fats and Oils. AOCS Press, 1985, p. National Sunflower Association. Sunflower Oil Characteristics & Trading Rules. American Fats & Oil, Rule 14.
- 12.19** Pantzaris, T. P. and B.A. Elias. "The role of palm oils in oils & fats" En: Food Tech Europe, June-July 1996, pp. 71-74.
- 12.20** Premier Edible Oils Corporation (Portland, Oregon). Pura Kote R-50.
- 12.21** Przybylski, Roman. Canola Oil: Physical and Chemical Properties. Canola Council of Canada.
- 12.22** Sifuentes Villanueva, A. y J. Herrera Robledo. "La influencia de los antioxidantes en la conservación de aceites vegetales". En: Anales Científicos. Vol. 12, N° 3-4, 1974.
- 12.23** Snack Food Association. Edible Oils Guide.
- 12.24** The National Cottonseed Products Association. Aceite de Algodón para la Industria de Alimentos.
- 12.25** The National Cottonseed Products Association. Guía de Aceites Comestibles.
- 12.26** United States, Department of Agriculture, Foreign Agricultural Service (FAS). Commodities Reference Guide (Fat Sheet: Fortified refined vegetable oil).
- 12.27** Warner, K. y Eskin M. Methods To Assess Quality and Stability of Oils and Fat-Containing Foods. AOCS Press, 1995, pp. 60-61.
- 12.28** Van Den Bergh Food Ingredients Group. Durkex 500. The Unique Multipurpose ultra high Stability Oil.

Referencias páginas de internet:

- 12.29** Codex Alimentarius. Sitio web oficial: www.codexalimentarius.net
- 12.30** National Cottonseed Products Association. "Composición de Grasas y Aceites". En el sitio web: www.cottonseedmeal.com/enespanol
- 12.31** National Cottonseed Products Association. "Cottonseed Oil". En el sitio web: www.cottonseed.com
- 12.32** National Sunflower Association. "Products Specifications: OIL-REFINED". Specifications from American Fats and Oils Association, Rule 15. En el sitio web: www.sunflowernsa.com
- 12.33** National Sunflower Association. "Products Specifications: NUSUN-Refined". Specifications from American Fats and Oils Association, Rule 15b. En el sitio web: www.sunflowernsa.com
- 12.34** Sigra. Línea Sigra Dorada. "Aceite de soya", "Oleína de Palma" y "Mezcla de Aceites Vegetales de Palma". En el sitio web: www.sigra.com
- 12.35** United States, Department of Agriculture, Foreign Agricultural Service (FAS). "Commodity Fact Sheet: Vegetable Oil. En el sitio web: www.fas.usda.gov
- 12.36** United States, Department of Agriculture, Foreign Agricultural Service (FAS). "Salad Oils Vegetable. Commercial Item Description". En el sitio web: www.ams.usda.gov

Artículo 2º? 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 5º incisos c), d), e), f) y los artículos 3º, 6º, 36, y 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 de 20 de diciembre de

1994, publicada en *La Gaceta* N° 14 del 19 de enero de 1995; y en el Código Penal vigente.

Artículo 4º? Se deroga de la Norma Oficial para Mantecas para Cocinar, en la Sección II Clasificación, apartado A las clases: 2. Mantecas vegetales y 3. Mantecas hidrogenadas, en la Sección III Especificaciones, los *apartados B. Mantecas vegetales para cocinar y C. Mantecas hidrogenadas para cocinar*, Decreto Ejecutivo N° 2 del 5 de febrero de 1960, publicado en *La Gaceta* N° 52 del 5 de febrero de 1960.

Artículo 5º? Rige a partir de su publicación.

Dado en la Presidencia de la República.? San José, a los diez días del mes de enero del dos mil cinco.

Publicado en La Gaceta N° 90 del 11 de mayo del 2005.