

N°-MEIC-S

**EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA
Y LOS MINISTROS DE ECONOMÍA, INDUSTRIA Y COMERCIO, Y 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 de 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, publicada en La Gaceta N° 119 del 23 de junio de 1977, sus reformas y su reglamento; 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, 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, publicada en el Alcance N° 40 a La Gaceta N° 245 del 26 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 la margarina, que se expende en el mercado nacional, producida en el territorio nacional o importada, se hace necesario precisar las características de calidad y microbiológicas, que debe reunir para ser vendidas al consumidor final y a la industria alimentaria. **Por tanto,**

DECRETAN:

Artículo 1°: Dictar el siguiente reglamento técnico:

RTCR ____:2004 MARGARINA. ESPECIFICACIONES

1. OBJETIVO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

Este reglamento establece las características y especificaciones de calidad y microbiológicas que deben cumplir la margarina tanto para la venta a granel y directamente al consumidor, como para la venta a la industria alimentaria.

2. REFERENCIA

Este reglamento se complementa con los siguientes:

1. Decreto Ejecutivo N° 22268-MEIC del 7 de junio de 1993, NCR 148:1993 Metrología. Contenido Neto de Preempacados, publicado en La Gaceta N° 132 del 13 de julio de 1993.
2. Decreto Ejecutivo N° 25234-MEIC, del 25 de enero de 1996, Reglamento a la Ley de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor, publicado en el Alcance N° 28 a La Gaceta N° 124 del 1° de julio de 1996, artículos 90 y 91 bis.
3. 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.
4. Decreto Ejecutivo N° 29660-MEIC, del 18 de abril del 2001, 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.
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 entiende por **margarina** el alimento en forma de emulsión líquida o plástica, generalmente del tipo agua en aceite y obtenida a partir de grasas y aceites comestibles que no proceden de la leche.

3.2 Otras definiciones

3.2.1 Se entiende por **grasas y aceites comestibles** los productos alimenticios constituidos por glicéridos de ácidos grasos de origen vegetal, animal o marino. Las grasas de origen animal deben obtenerse de animales en buenas condiciones sanitarias en el momento de su sacrificio y ser aptas para el consumo humano en la forma establecida por la autoridad competente reconocida por la legislación nacional. Podrán contener pequeñas cantidades de otros lípidos: fosfátidos, constituyentes insaponificables y ácidos grasos libres naturalmente presentes en la grasa o aceite.

3.2.2 Se entiende por **preenvasado** o preparado previamente, el producto listo para la venta al por menor envasado en un recipiente.

4. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

4.1 Ingredientes

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

4.1.1.1 **Contenido mínimo de grasa:** 80% m/m del producto.

4.1.2 Agua, leche, productos lácteos, o sus mezclas.

4.1.3 Adiciones

Podrán añadirse a la margarina las siguientes sustancias:

4.1.3.1 Vitaminas:

Vitamina A y sus ésteres
Vitamina D
Vitamina E y sus ésteres
Otras vitaminas.

4.1.3.2 Sal (Cloruro de sodio), Cloruro de potasio para margarinas bajas en sodio (o sin sodio).

4.1.3.3 Azúcares ¹

4.1.3.4 Proteínas comestibles adecuadas

5. ADITIVOS ALIMENTARIOS

¹ Se entiende por azúcares cualquier carbohidrato edulcorante.

5.1 Colorantes

Se permite el uso de los siguientes colorantes para restablecer el color natural perdido en la elaboración o con fines de normalización del color, siempre y cuando el colorante añadido no engañe ni induzca a error al consumidor por encubrir el deterioro o la calidad inferior o por conferir al producto una apariencia de calidad superior a la que realmente tiene:

Dosis máxima

5.1.1	Beta-caroteno	25 mg/kg
5.1.2	Extractos de bija	20 mg/kg (calculada como bixina o norbixina total)
5.1.3	Curcumina o cúrcuma	5 mg/kg (calculada como curcumina total)
5.1.4	Beta-apo-8'-carotenal	25 mg/kg
5.1.5	Esteres metílico y/o etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico	25 mg/kg

5.2 Aromas

Se permite el uso de aromas naturales y sus equivalentes sintéticos, excepto los que se sabe representan un riesgo de toxicidad, y otros aromatizantes sintéticos aprobados por la Comisión del Codex Alimentarius para restablecer el aroma natural perdido en la elaboración o con fines de normalización del aroma, siempre y cuando el aroma añadido no engañe ni induzca a error al consumidor por encubrir el deterioro o una calidad inferior o por conferir al producto una apariencia de calidad superior a la que realmente tiene.

5.3 Emulsionantes

Dosis máxima

5.3.1	Monoglicéridos de ácidos grasos	Limitada por BPF
5.3.2	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos esterificados con los siguientes ácidos:	10 g/kg
	acético	
	acetiltartárico	
	cítrico	
	láctico	
	tartárico y sus sales de sodio y calcio	

5.3.3	Lecitinas y componentes de lecitina comercial	Limitada por BPF
5.3.4	Esteres de ácidos grasos con poliglicerol	5 g/kg
5.3.5	Esteres de ácidos grasos con 1,2-propilenglicol	20 g/kg
5.3.6	Esteres de ácidos grasos con polioles. distintos del glicerol:	10 g/kg
	Monopalmitato de sorbitano	
	Monoestearato de sorbitano	
	Triestearato de sorbitano	
5.3.7	Esteres de ácidos grasos con sacarosa (incluidos sucroglicéridos)	10 g/kg

Dosis máxima

5.4 Conservantes

5.4.1	Ácido sórbico y sus sales de sodio, potasio y calcio	1 000 mg/kg solos o mezclados, expresados como ácidos
5.4.2		

5.5 Antioxidantes

5.5.1	Galato de propilo	100 mg/kg
5.5.2	Hidroxitolueno butilado (BHT)	75 mg/kg
5.5.3	Hidroxianisol butilado (BHA)	175 mg/kg
5.5.4	Ter-butyl hidroquinona (TBHQ)	200 mg/kg
5.5.5	Cualquier mezcla de galato de propilo con BHA y BHT	200 mg/kg, pero sin exceder los límites indicados en 5.5.1-5.5.3
5.5.6	Tocoferoles naturales y sintéticos	500 mg/kg
5.5.7	Palmitato de ascorbilo	500 mg/kg solos o mezclados
5.5.8		

5.5.9 Tiodipropionato de dilaurilo

200 mg/kg

5.6 Antioxidantes sinérgicos

5.6.1 Acido cítrico

5.6.2 Citrato de sodio

}

Limitada por BPF

5.6.3 Mezcla de citrato de isopropilo

5.6.4 Acido fosfórico

5.6.5 Citrato monoglicérido

}

100 mg/kg, solos o
mezclados

5.7 Reguladores de la acidez

5.7.1 Acido cítrico y sus sales de sodio y potasio

5.7.2 Acido L-tartárico y sus sales de sodio y potasio

}

Limitada por BPF

5.8 Agente antiespumante

Dimetilpolisiloxano (dimetil-silicona),
solo o mezclado con dióxido de silicio

10 mg/kg

6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

El producto debe estar libre de peligros físicos, químicos, microorganismos patógenos y además debe cumplir con los siguientes requerimientos microbiológicos:

Recuento total /g

no más de 1000

Coliformes totales/g

no más de 10

E. coli

negativo

Recuento de mohos y levaduras /g

no más de 10

Las muestras deben tomarse con la frecuencia necesaria para tener un control microbiológico efectivo, utilizando el método de muestreo aleatorio descrito por la American Public Health Association (APHA) en la última edición del Standard Methods for the Examination of Dairy Products (Métodos Estándar para el Examen de Productos Lácteos).

7. CONTAMINANTES

Nivel máximo

7.1 Hierro (Fe)

0,50 mg/kg

7.2	Cobre (Cu)	0,05 mg/kg
7.3	Plomo (Pb)	0,1 mg/kg
7.4	Arsénico (As)	0,1 mg/lg

8. HIGIENE

Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la presente norma se prepare de conformidad con las secciones pertinentes de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius (Ref. CAC/RCP 1-1969, Rev.2-1985).

9. ENVASADO

La margarina, cuando se venda al por menor, deberá estar preenvasada. Para su empaque, podrán utilizarse diversos materiales, siempre y cuando los mismos estén certificados para su uso en contacto con alimentos.

10. ETIQUETADO

Se aplicarán las disposiciones del 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.

10.1 Nombre del alimento

El nombre del producto declarado en la etiqueta deberá ser "Margarina". Si a la margarina se le ha agregado ajo, perejil, miel o cualquier otro ingrediente que le de un sabor diferente al característico del producto, se deberá indicar en la etiqueta como nombre del producto "Margarina con ajo", "Margarina con perejil", "Margarina con miel" o cualquier otro ingrediente que se le agregue y que le de un sabor diferente al característico del producto.

10.2 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor ²

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.

10.3 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.

² Aplicable a los embalajes exteriores de un cierto número de alimentos preenvasados.

11. METODOS DE ANALISIS Y MUESTREO

Para el análisis y el muestreo se utilizarán, en su última versión, los siguientes métodos:

11.1 Determinación del contenido de grasa

De conformidad con el método AOAC 938.06.

11.2 Determinación de la humedad

De conformidad con el método AOCS Ca 2b-38 (97).

11.3 Determinación del contenido de sal

De conformidad con el método AOAC 960.29

11.4 Determinación del contenido de arsénico

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

11.5 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.

11.6 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.

11.7 Determinación de butilhidroxianisol o hidroxianisol butilado (BHA), butilhidroxitolueno o hidroxitolueno butilado (BHT) y butilhidroquinona terciaria o terbutilhidroquinona (BHQT)

De conformidad con AOAC 983.15

11.8 Recuento total microbiológico

De conformidad con el método “Standard Plate Count (Class O)” del Standard Methods for the Examination of Dairy Products.

11.9 Recuento de coliformes totales por gramo

De conformidad con el método “Coliform Test with a Solid Medium” del Standard Methods for the Examination of Dairy Products.

11.10 Recuento de mohos y levaduras

De conformidad con el método “Yeast and Mold Counts” del Standard Methods for the Examination of Dairy Products.

11.11 Determinación de E. coli

De conformidad con el método “E. Coli” del Standard Methods for the Examination of Dairy Products.

11.12 Determinación del contenido neto

De acuerdo con el Decreto Ejecutivo N° 22268-MEIC del 7 de junio de 1993, NCR 148:1993 Metrología. Contenido Neto de Preempacados, 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 91 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 La Gaceta N° 124 del 1° de julio de 1996.

12. CONCORDANCIA

Este reglamento coincide básicamente con la Norma del Codex para la Margarina, CODEX STAN 32-1981 (Rev. 1-1989). Asimismo, coincide básicamente con la norma del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos de América (United States Department of Agriculture) “USDA Specifications for Vegetable Oil Margarine (effective August 28, 1996)”, en cuanto a los parámetros microbiológicos.

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 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 y grasas y aceites en general (Anexo VI).

13. BIBLIOGRAFÍA

Para la redacción de este reglamento técnico y la variación de algunos parámetros con respecto a la Norma del Codex para margarina (CODEX STAN 210-1999), se han tomado en cuenta las siguientes referencias bibliográficas:

1. Dubinsky, Eduardo. "Utilización de antioxidants en grasas y aceites". En: Aceites y Grasas, junio 2000, pp. 191-199.
2. Hui, Y. H. Bailey's Industrial Oil & Fat Products. Fifth edition. John Wiley & Sons, Inc., 1996, "Palm Oil".
3. Mertens, W. G. "Trace metals and the flavor stability of margarine. In: Journal of the American Oil Chemists' Society. Octubre, 1971, pp. 544-546.
4. American Public Health Association. Standard Methods for the Examination of Dairy Products, 16th edition. APHA, Washington D.C., 1992.

Páginas en Internet:

1. Sitio oficial de la American Public Health Association (APHA): <http://www.apha.org>
2. Sitio oficial del Codex Alimentarius: www.codexalimentarius.net
3. Norma "USDA Specifications for Vegetable Oil Margarine (Effective August 28, 1996) obtenida del sitio oficial del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos de América: <http://www.ams.usda.gov/dairy/vegoil.pdf>
4. Code of Federal Regulations. Margarine. Title 21, Volume 2 Revised as of April 1, 2003, tomada del sitio oficial del U.S. Food and Drug Administration (FDA): <http://www.fda.gov>

Artículo 2º- 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 3º- 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, 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 4º- Corresponderá al Ministerio de Salud, la verificación del cumplimiento de los parámetros microbiológicos establecidos en este reglamento.

Artículo 5º- Se derogan los artículos 21, 22, 24, 25, 26, y en los artículos 28, 29 y 30 elimínese la palabra “margarina”, todos del Decreto Ejecutivo N° 4 del 5 de enero de 1951, Reglamento sobre Producción y Venta de Mantequillas, Margarinas y Grasa para Pastelería, publicado en La Gaceta N° 10 del 13 de enero de 1962.

Artículo 6º-Rige a partir de su publicación.

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

Publíquese.

ABEL PACHECO DE LA ESPRIELLA

GILBERTO BARRANTES RODRÍGUEZ
El Ministro de Economía,
Industria y Comercio

MARÍA DEL ROCÍO SÁENZ
MADRIGAL
La Ministra de Salud