

**Decreto Ejecutivo No. MEIC-MAG-S**

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA, Y LOS MINISTROS DE ECONOMIA,  
INDUSTRIA Y COMERCIO, DE AGRICULTURA Y GANADERÍA, Y DE SALUD,

En uso de las atribuciones que les confieren los artículos 140 incisos 3) y 18) y artículo 146 de la Constitución Política del 7 de noviembre de 1949 y sus reformas; artículo 28 2b, de la Ley General de Administración Pública, Ley N° 6227 del 2 de mayo de 1978 y sus reformas, Ley del Sistema Internacional de Unidades, N° 5292 de 9 de agosto de 1973, Ley de la Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor, N° 7472 de 20 de diciembre de 1994, Ley General de Salud, N° 5395 de 30 de octubre de 1973, Ley General del Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA), N° 8495 del 16 de mayo del 2006, Ley del Sistema Nacional para la Calidad N° 8279 de 2 de mayo de 2002, y la Ley Orgánica del Ministerio de Economía, Industria y Comercio, N° 6054 de 14 de junio de 1977.

***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 los productos lácteos son de gran importancia para la nutrición y salud de las personas y por ello es necesario fijar requisitos físicos y sanitarios que garanticen la inocuidad de los mismos, desde el mismo momento de su producción y hasta su consumo final.

3°— Que en el mercado nacional se comercializan productos elaborados a base de mezclas de productos lácteos con grasa vegetal, lo cual podría inducir a engaño o error al consumidor respecto a la naturaleza del producto.

4°— Que es función esencial del Estado evitar el que se induzca a error o engaño al consumidor y al estar de acuerdo con la normativa internacional, se ha procedido a la homologación parcial, de la siguiente norma: Norma del Codex para Mezclas de Leche Condensada Edulcorada Desnatada (Descremada) y Grasa Vegetal (Codex Stan 252-2006).

5°— Que no existe reglamentación específica en el país para este producto.

**Por tanto,**

#### **DECRETAN:**

**Artículo 1°**—Aprobar el siguiente Reglamento Técnico:

RTCR 416:2008 Mezclas de Leche Condensada Edulcorada y Grasa Vegetal

#### **1. OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN**

El presente Reglamento Técnico tiene como objetivo establecer los requisitos que deben cumplir las mezclas de leche condensada edulcorada y grasa vegetal, cuyo destino es el consumo directo o la ulterior elaboración.

#### **2. REFERENCIAS**

**2.1** Decreto Ejecutivo N° 22268-MEIC, NCR- 148:1993. Metrología: Contenido Neto de productos preempacados y sus reformas, publicado en La Gaceta N° 132 del 13 de julio de 1993.

- 2.2** Decreto Ejecutivo N° 26012-MEIC, RTCR100:1997. Etiquetado de los Alimentos Preenvasados y sus reformas. Gaceta N° 91 del 14 de mayo de 1997.
- 2.3** Decreto Ejecutivo N° 30256-MEIC-S, RTCR 135:2002 Etiquetado Nutricional de los Alimentos Preenvasados y sus reformas, publicado en La Gaceta N° 71 del 15 de abril de 2002.
- 2.4** Decreto N° 31595 – S, Reglamento de Notificación de Materias Primas, Registro Sanitario, Importación, Desalmacenaje y Vigilancia de Alimentos y sus reformas, publicado en La Gaceta N° 16 del 23 de enero de 2004.
- 2.5** Decreto Ejecutivo N° 33812 MEIC-MAG-S, Leche cruda y leche higienizada y sus reformas, publicado en La Gaceta N° 112 del 12 de junio del 2007.
- 2.6** Decreto Ejecutivo N° 33288 MEIC-MAG-S, RTCR: 395-2006. Para el Uso de Términos Lecheros, publicado en La Gaceta N° 164 del 28 de agosto de 2006.
- 2.7** Decreto Ejecutivo N°- S 29629 Reglamento para el Enriquecimiento de la leche de ganado vacuno publicado en La Gaceta N° 131 del 9 de julio del 2001.

### **3. DEFINICIONES**

**3.1 aceites y grasas comestibles de origen vegetal:** son productos alimenticios constituidos principalmente por glicéridos de ácidos grasos (básicamente Triglicéridos) obtenidos únicamente de fuentes vegetales. Podrán contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en el aceite o grasa.

**3.2 agua potable:** Agua tratada que cumple con las disposiciones de valores recomendables o máximos admisibles estéticos, organolépticos, físicos, químicos,

biológicos y microbiológicos, establecidos en el presente reglamento y que al ser consumida por la población no causa daño a la salud.

**3.3 leche:** Es la secreción mamaria normal de animales lecheros sanos obtenida mediante uno o más ordeños sin ningún tipo de adición o extracción, destinada al consumo en forma de leche líquida o a elaboración ulterior.

**3.4 leche condensada y grasa vegetal:** Una mezcla de leche y grasa vegetal condensada es un producto que se prepara recomblando los componentes de la leche y agua potable, o mediante la eliminación parcial del agua, con la adición de azúcar y de aceite vegetal comestible, grasa vegetal comestible o una mezcla de los mismos.

#### **4. SÍMBOLOS Y ABREVIATURAS**

**BPM:** Buenas Prácticas de Manufactura.

**g:** gramos

**g/Kg:** gramos por kilogramo

**mg/kg:** miligramos por kilogramo.

**mm:** milímetros.

**SIN:** Sistema Internacional de Numeración

#### **5. MATERIAS PRIMAS**

##### **5.1 Ingredientes Lácteos**

Leche descremada (desnatada) y leche descremada (desnatada) en polvo, otros sólidos lácteos no grasos. Se permiten los siguientes productos lácteos para ajustar el contenido de proteínas:

- Concentrado de Leche: Es el producto que se obtiene concentrando la proteína de la leche por ultrafiltración de leche, leche parcialmente desnatada (descremada), o leche desnatada (descremada);
- Filtrado de leche: Es el producto que se obtiene extrayendo la proteína láctea y la grasa láctea de leche, leche parcialmente desnatada (descremada), o leche desnatada (descremada) por ultrafiltración
- Lactosa

## **5.2 Ingredientes no lácteos**

- Grasas / aceites vegetales comestibles

## **5.3 NUTRIENTES PERMITIDOS**

Los nutrientes permitidos para el presente Reglamento Técnico son los estipulados con arreglo a los Principios Generales del Codex para la Adición de Nutrientes Esenciales a Alimentos (CAC/GL 09-1987), según corresponda a las necesidades del país, niveles máximos y mínimos de Vitaminas A, D y otros nutrientes, incluida, cuando corresponda, la prohibición del uso de determinados nutrientes.

## **5.4 COMPOSICIÓN**

### **5.4.1. Mezcla de leche condensada edulcorada y grasa vegetal**

Total mínimo de grasa	8% m/m
Mínimo de extracto seco magro de leche	20% m/m
Mínimo de proteína láctea en el extracto seco magro de leche	34% m/m

**Mezcla de leche condensada edulcorada y grasa vegetal con contenido reducido de grasas**

Grasa total	Más de 1% y menos de 8% m/m
Mínimo de extracto seco magro de leche	20% m/m
Mínimo de proteína láctea en el extracto seco magro de leche	34% m/m

La cantidad de azúcar de las mezclas de leche condensada edulcorada y grasa vegetal está restringida por las buenas prácticas de fabricación a un valor mínimo que salvaguarde la calidad de almacenamiento del producto y un valor máximo por encima del cual puede producirse cristalización del azúcar.

**6. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Los aditivos permitidos en los alimentos considerados en este Reglamento Técnico deben ajustarse a lo establecido en el Decreto Ejecutivo N° 31595-S, Reglamento de Notificación de Materias Primas, Registro Sanitario, Importación, Desalmacenaje y Vigilancia de Alimentos y sus reformas, en la Norma del Codex para Mezclas de Leche Descremada (Desnatada) y Grasa Vegetal en polvo Codex Stan 251-2006 y sus reformas.

**6.1 Mezclas de leche condensada edulcorada y grasa vegetal**

N° SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo
<b>Emulsionantes</b>		
322	Lecitinas	Limitado por las BPF
<b>Estabilizantes</b>		
331(i)	Citrato diácido sódico	Limitado por las BPF
331(iii)	Citrato trisódico	Limitado por las BPF
332(i)	Citrato de potasio	Limitado por las BPF
332(ii)	Citrato tripotásico	Limitado por las BPF
333	Citrato de calcio	Limitado por las BPF

N° SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo
508	Cloruro de potasio	Limitado por las BPF
509	Cloruro de calcio	Limitado por las BPF
<b>Reguladores de la acidez</b>		
170(i)	Carbonato de calcio	Limitado por las BPF
339(i)	Ortofosfato monosódico	4400 mg/kg, solos o combinados, como fósforo
339 (ii)	Ortofosfato disódico	
339 (iii)	Ortofosfato trisódico	
340 (i)	Ortofosfato mono potásico	
340 (ii)	Ortofosfato dipotásico	
340 (iii)	Ortofosfato tripotásico	
341(i)	Ortofosfato monocálcico	
341 (ii)	Ortofosfato dicálcico	
341 (iii)	Ortofosfato tricálcico	
450 (i)	Difosfato disódico	
450 (ii)	Difosfato trisódico	
450 (iii)	Difosfato tetrasódico	
450 (v)	Difosfato tetrapotásico	
450 (vi)	Difosfato dicálcico	
450 (vii)	Difosfato diácido cálcico	
451 (i)	Trifosfato pentasódico	
451 (ii)	Trifosfato pentapotásico	
452 (i)	Polifosfato de sodio	
452 (ii)	Polifosfato de potasio	
452 (iii)	Polifosfato de sodio y calcio	
452 (iv)	Polifosfatos de calcio	
452 (v)	Polifosfatos de amonio	
500 (i)	Carbonato de sodio	Limitado por las BPF
500 (ii)	Hidrogenocarbonato de sodio	Limitado por las BPF
500	Sesquicarbonato de sodio	Limitado por las BPF

N° SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo
(iii)		
501 (i)	Carbonatos de potasio	Limitado por las BPF
501 (ii)	Hidrogenocarbonato (bicarbonato) de potasio	Limitado por las BPF
<b>Espesantes</b>		
407	Carragaenina y sus sales de Na, K, NH <sub>4</sub> , Ca y Mg (incluido el furcelleran)	Limitado por las BPF
407a	Alga eucheama elaborada	Limitado por las BPF

## 7. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Los alimentos considerados en este Reglamento Técnico deben ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos en la siguiente tabla.

**Tabla – Criterios microbiológicos**

Subgrupo		n	c	m	M
<b>Leche condensada</b>	Staphylococcus aureus (para leche condensada)	5	2	10 UFC/g	100 UFC/ g

## 8. CONTAMINANTES

### 8.1 Residuos de plaguicidas y medicamentos de uso veterinario.

Para los efectos de este Reglamento se aplicarán los límites máximos de residuos de plaguicidas y medicamentos de uso veterinario estipulados en el Decreto Ejecutivo N° 33812- MEIC-MAG-S, Leche cruda y leche higienizada y sus reformas.

### 8.2 Residuos de otros contaminantes

Para los efectos de este Reglamento se aplicarán los límites máximos de residuos de metales pesados, aflatoxinas, dioxinas y otros contaminantes estipulados en el Decreto Ejecutivo N° 33812 MEIC-MAG-S, Leche cruda y leche higienizada y sus reformas.

## **9. HIGIENE**

Los productos abarcados por las disposiciones de este reglamento se deben preparar y manipular de conformidad con el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.33:06 Reglamento Industrias y Bebidas Procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales.

En su efecto, las secciones pertinentes del Código Internacional Recomendado de Prácticas Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969), el Código de Prácticas de Higiene del Codex para la Leche y los Productos Lácteos (CAC/RCP 57-2004) y otros textos pertinentes del Codex, como los Códigos de Prácticas de Higiene y los Códigos de Prácticas. Los productos deberán cumplir con los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos a los alimentos (CAC/GL 21-1997).

## **10. ETIQUETADO**

Debe cumplir con lo establecido en el Reglamento Técnico de Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, Decreto Ejecutivo N° 26012-MEIC del 15 de abril de 1997 y sus reformas, y cuando corresponda, con el Decreto N° 30256-MEIC-S del 15 de enero del 2002 Reglamento Técnico sobre Etiquetado Nutricional de los alimentos preenvasados y sus reformas.

Cuando se utiliza leche o componentes de la leche que no sea de origen bovino para la fabricación del producto, deberá añadirse, inmediatamente antes o después de la denominación del producto, una palabra o palabras que denoten el animal o animales de donde procede la leche.

Además de las disposiciones anteriores se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

### **10.1 DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO**

La denominación del alimento debe ser “mezcla de (leche condensada<sup>1</sup>) y grasa vegetal” o “mezcla de (leche condensada) y grasa vegetal con contenido reducido de grasas”, donde ninguno de los dos componentes de la denominación de la mezcla debe indicarse de forma resaltada con relación al otro.

La leyenda de “mezcla de (leche condensada) y grasa vegetal” o “mezcla de (leche condensada) y grasa vegetal con contenido reducido de grasas” debe aparecer en el mismo campo de visión en el que aparece el nombre comercial del producto.

### **10.2 DECLARACIÓN DEL CONTENIDO TOTAL DE GRASA**

Se debe declarar el porcentaje de grasa total de la mezcla, especificando el porcentaje de grasa láctea así como también el porcentaje de grasa vegetal comestible o aceite vegetal comestible cerca del nombre del producto dentro del mismo campo de visión como porcentaje por masa o volumen. También se debe declarar el nombre común del vegetal del que se deriva la grasa o el aceite en la lista de ingredientes.

### **10.3 DECLARACIÓN DEL CONTENIDO DE PROTEÍNA LÁCTEA**

El contenido de proteína láctea deberá declararse, ya sea (i) como porcentaje por masa o volumen, o (ii) en gramos por porción siempre que en la misma se mencione la cantidad de porciones, o (iii) gramos por cada 100 gramos, según se cuantifique en la etiqueta.

---

<sup>1</sup> En el nombre del producto lácteo no se pueden incluir términos de clasificación que puedan inducir a error o engaño al consumidor, tales como descremado, semidescremado o entero.

#### **10.4 LISTA DE INGREDIENTES**

No obstante la disposición de la Sección 4.2.1 del Reglamento Técnico N° 26012-MEIC Etiquetado de Alimentos Preenvasados no es necesario declarar los productos lácteos que se utilizan sólo para ajustar el contenido de proteínas.

#### **10.5 ADVERTENCIA**

Deberá aparecer en la etiqueta una advertencia que indique que el producto no debe usarse como sustituto de preparados para lactantes, por ejemplo "NO APTO PARA LACTANTES".

### **11. MUESTREO**

Para la toma de muestras de contenido neto, etiquetado, análisis fisicoquímicos se utilizará lo establecido en el Reglamento Técnico N° 25234-MEIC Reglamento a la Ley Promoción Competencia y Defensa Efectiva Consumidor, publicado en La Gaceta N° 124 del 01 de julio de 1996 y sus reformas o en su efecto lo establecido en la Norma Codex-Stan 234-1999 (parte A). Norma para métodos recomendados de análisis y muestreo.

#### **11.1 METODOS DE ANALISIS**

Los métodos de análisis microbiológicos y residuos de medicamentos veterinarios, metales pesados y plaguicidas utilizados para el presente reglamento serán los oficializados mediante la resolución administrativa debidamente publicada en el Diario Oficial La Gaceta por el SENASA del Ministerio de Agricultura y Ganadería.

Los métodos utilizados para los análisis nutricionales del Ministerio de Salud se emplearán los establecidos en sus últimas versiones por AOAC o en su efecto lo establecidos en la

Norma Codex-Stan 234-1999 (parte A). Norma para métodos recomendados de análisis y muestreo.

## **12. BIBLIOGRAFÍA**

**12.1** Codex Stan 234:1999, Métodos recomendados de análisis y de muestreo.

**12.2** Codex CAC/RCP 1-1969 (Rev. 3 1997), Código Internacional Recomendado de Prácticas Principios Generales de Higiene de los Alimentos.

**12.3** Codex Stand 1-1985 (Rev. 1 1991), Norma General del Codex para el etiquetado de los alimentos preenvasados.

## **13. CONCORDANCIA**

Este Reglamento Técnico coincide básicamente con la norma: Norma del Codex para Mezclas de Leche condensada edulcorada Desnatada (Descremada) y Grasa Vegetal (Codex Stan 252-2006).

## **14. VERIFICACIÓN**

**14.1** El Ministerio de Economía, Industria y Comercio verificará lo establecido en el apartado 9. Etiquetado.

**14.2** El Servicio Nacional de Salud Animal del Ministerio de Agricultura y Ganadería verificará lo establecido en el apartado 6. Aditivos alimentarios, 7. Contaminantes y el apartado 8. Higiene.

**14.3** El Ministerio de Salud verificará lo establecido en el apartado 9 sobre el Etiquetado Nutricional de los Alimentos Preenvasados.

**Artículo 2º**— El costo de la verificación del presente reglamento deberá cubrirlos el Estado conforme la Ley General de Salud N° 5395, La Ley General del Servicio Nacional de Salud Animal N° 8495 y la Ley de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor Ley N° 7472. Los costos que se incurran por solicitud o debido al incumplimiento del administrado se cobrarán directamente a éste.

**Artículo 3º**—Las instancias técnicas competentes del Ministerio de Economía, Industria y Comercio, del Ministerio de Salud y del Ministerio de Agricultura y Ganadería a través del SENASA, o aquellas que cuenten con la investidura oficial respectiva para ello con fundamento en la legislación vigente, con fundamento en los artículos 3, 6, 36, 38 de la Ley de la Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor y sus reformas, 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, desnaturalización, 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, denuncia.

**Artículo 4º**— Los incumplimientos a la presente regulación serán sancionados, según sea el caso, de acuerdo con los artículos 57, 59, 60, 61 y 63 de la Ley de la Promoción al Consumidor y sus Reformas, salvo que el incumplimiento implique violación a disposiciones típicas concretas de carácter administrativo en materia sanitaria, establecidos

en la Ley General de Salud, N° 5395 del 30 de octubre de 1973, la Ley General del Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA), N° 8495 del 06 de abril de 2006 y el Código Penal vigente.

**Artículo 5°**— Rige a partir seis meses a partir de su publicación.

**TRANSITORIO 1:** El Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA) del Ministerio de Agricultura y Ganadería mediante resolución razonada, establecerá en un plazo no mayor de 30 días naturales los parámetros de inocuidad utilizados para la verificación.

Dado en la Presidencia de la República. San José, a los \*\*\*\*\* días del mes de \*\*\*\*\* del dos mil ocho.

**PUBLÍQUESE**

**OSCAR ARIAS SÁNCHEZ**

**Marco A. Vargas Díaz**

Ministro de Economía, Industria y Comercio

**Javier Flores Galarza**

Ministro de Agricultura y Ganadería

**María Luisa Ávila Agüero**

Ministra de Salud