

APROBADO

**por la Resolución del Consejo
de la Comisión Económica Eurásica
del 9 de octubre del 2013 No. 68**

**REGLAMENTO TÉCNICO
DE LA UNIÓN ADUANERA PARA LOS PRODUCTOS DE ACEITES
Y GRASAS (RT UA 024/2011)**

EXTRACTO

Introducción

1. El presente Reglamento Técnico de la Unión Aduanera está elaborado según el Acuerdo sobre los Principios y Reglas Únicos de Regulación Técnica en la República Belarús, la República Kazakstán y la Federación de Rusia del 18 de noviembre del 2010.

2. El presente Reglamento Técnico está elaborado a fin de establecer en el territorio único de la Unión Aduanera los requerimientos únicos de aplicación y ejecución obligatoria para los productos de aceites y grasas, asegurar el libre traslado de los productos de aceites y grasas comercializados en el territorio aduanero único de la Unión Aduanera.

Si para los productos de aceites y grasas serán aplicados otros reglamentos técnicos de la Unión Aduanera que establecen los requerimientos para los productos de aceites y grasas, entonces los productos de aceites y grasas deben cumplir con los requerimientos de estos reglamentos técnicos de la Unión Aduanera que se aplican para ellos.

Capítulo 1. Área de aplicación

1. El presente Reglamento Técnico de la Unión Aduanera “Reglamento Técnico para los productos de aceites y grasas” (en adelante – Reglamento

Técnico) se aplica para los productos de aceites y grasas comercializados en el territorio de los países – miembros de la Unión Aduanera, establece requerimientos para ellos, incluyendo los requerimientos para su empaque e identificación, así como para los relacionados con ellos procesos de producción, almacenamiento, transporte, comercialización.

El presente reglamento Técnico no se aplica para:

- productos de aceites y grasas obtenidos durante el proceso de producción no industrial, salvo los aceites vegetales.

- productos de aceites y grasas no comestibles, salvo la glicerina natural cruda y jabón marrón.

2. El presente Reglamento Técnico establece los requerimientos para los productos de aceites y grasas a fin de proteger la vida y salud de los ciudadanos y de advertir las acciones que pudieran confundir a los adquirientes (consumidores).

3. Al aplicar el presente Reglamento Técnico se deben tener en cuenta los requerimientos de otros reglamentos técnicos de la Unión Aduanera que se aplican para los productos de aceites y grasas.

Artículo 1. Productos de aceites y grasas que son objeto de regulación técnica

Como objeto de regulación técnica del presente Reglamento Técnico se consideran los siguientes productos de aceites y grasas:

- 1) productos de aceites y grasas comestibles;
 - a) aceites vegetales;
 - b) fracciones de aceites vegetales;
 - c) aceites (grasas) re esterificados refinados desodorizados;
 - d) aceites (grasas) hidrogenados refinados desodorizados;
 - e) margarinas;
 - f) spreads vegetales con crema y vegetales con grasas;
 - g) mezclas fundidas vegetales con crema y vegetales con grasas;
 - h) grasas de uso específico, incluyendo grasas culinarias, de repostería, panadería;
 - i) sustitutos de grasa láctea;
 - j) equivalentes de aceite de cacao;
 - k) mejorantes de aceite de cacao tipo SOS;
 - l) sustitutos de aceite de cacao tipo POP;

- m) sustitutos de aceite de cacao no temperados no-láuricos;
 - n) sustitutos de aceite de cacao no temperados láuricos;
 - o) salsas a base de aceites vegetales;
 - p) mayonesas;
 - q) salsas de mayonesa;
 - r) cremas a base de aceites vegetales;
 - s) glicerina destilada;
- 2) productos de aceites y grasas no comestibles:
- a) glicerina natural cruda;
 - b) jabón marrón de lavar.

Capítulo 2. Definiciones

Artículo 2. Definiciones de los productos de aceites y grasas

1. Los productos de aceites y grasas son aceites vegetales y los productos elaborados a base de aceites vegetales o aceites y grasas vegetales y animales (incluyendo las grasas de pescado y de mamíferos marítimos), con o sin agregado de agua, aditivos alimenticios y otros ingredientes.

2. Los productos de aceites y grasas alimenticios son productos destinados para uso alimenticio o su utilización en diferentes rubros de la industria alimenticia.

3. Definición de los productos de aceites y grasas: (...)

12) aceite (grasa) hidrogenado refinado desodorizado – materia prima para productos alimenticios obtenida durante el proceso de hidrogenación de aceite vegetal con o sin agregado de grasas animales, grasas de pescado y mamíferos marítimos, pasada por el proceso de refinado y desodorización;

13) aceite (grasa) re esterificado refinado desodorizado – materia prima para productos alimenticios obtenida durante el proceso de re esterificación de aceite vegetal con o sin agregado de grasas animales, grasas de pescado y de mamíferos marítimos pasada por el proceso de refinado y desodorización;

14) margarina – emulsión grasa con fracción de masa de grasas de no menos de 20 por cientos compuesta de aceites vegetales no modificados y (o) modificados, con (o sin) grasas animales, con (o sin) grasas de pescado y mamíferos marítimos, agua con o sin agregado de leche y (o) productos de su procesamiento, aditivos alimenticios y otros ingredientes alimenticios;

15) margarina sólida – margarina de consistencia flexible sólida que mantiene su forma con la temperatura de 10 +/- 2 grados Celsius;

16) margarina blanda – margarina de consistencia flexible blanda bajo la temperatura de 10 +/- 2 grados Celsius;

17) margarina líquida – margarina de consistencia líquida que mantiene las propiedades de emulsión homogénea bajo las temperaturas previstas para margarina líquida de uso determinado;

18) spread – emulsión grasosa con fracción de masa de grasas totales de no menos de 39 por cientos, de consistencia flexible, con temperatura de fundición de la fase grasa de no más 36 grados Celsius, elaborada de grasa láctea y (o) crema de leche, y (o) mantequilla y aceites vegetales no modificados y (o) modificados o solamente de aceites vegetales no modificados y (o) modificados con o sin agregado de aditivos alimenticios y otros ingredientes alimenticios;

19) spread vegetal con crema - spread con fracción de masa de grasas láctea en la composición de fase grasa de 15 a 50 por cientos;

20) spread vegetal con grasas – spread la fase grasa del cual está compuesta de aceites vegetales no modificados y (o) modificados con o sin agregado de grasa láctea (menos de 15 por cientos);

21) mezclas fundidas – productos con fracción de masa de grasas de no menos de 99 por cientos elaborados por el medio de la mezcla de grasa láctea, y (o) crema de leche, y (o) mantequilla, calentados hasta la temperatura de la fundición total, y aceites vegetales no modificados y (o) modificados, o solamente de los aceites vegetales no modificados y (o) modificados, o utilizando otros procedimientos tecnológicos;

22) mezclas fundidas vegetales con crema – mezclas fundidas con fracción de masa de grasa láctea en la composición de la fase grasa de 15 a 50 por cientos;

23) mezclas fundidas vegetales con grasas – mezclas fundidas la fase grasa de las cuales está compuesta de aceites vegetales no modificados y (o) modificados con o sin agregado de grasa láctea (menos de 15 por cientos);

24) h) grasas de uso específico, incluyendo grasas culinarias, de repostería, panadería – productos con fracción de masa de grasas de no menos de 98 por cientos elaborados para distintas ramas de la industria de aceites vegetales no modificados y (o) modificados con o sin agregado de grasas animales y sus mezclas, con o sin agregado de aditivos alimenticios y otros ingredientes alimenticios;

25) sustituto de grasa láctea – producto con fracción de masa de grasas de no menos de 99,0 por cientos utilizado para sustituir la grasa láctea en productos alimenticios, elaborado de aceites vegetales no modificados y (o) modificados con o sin agregado de aditivos alimenticios, con la temperatura de fundición de no más de 36°C, que contiene de no más de 5 por cientos de fracción de masa de triglicéridos sólidos a la temperatura de 35°C, no más de 65 por cientos de fracción de masa de ácidos saturados de la suma de ácidos grasos, incluyendo de no más de 38 por cientos de fracción de masa de ácido palmítico de la suma de ácidos grasos; (...)

Artículo 3. Definiciones de procesos tecnológicos de producción de productos de aceites y grasas

1) refinado – proceso de rectificación de aceites vegetales para eliminar las impurezas acompañantes por método de ciclo completo o parcial.

a) ciclo completo de refinado – proceso de rectificación de aceites para eliminar las impurezas no grasas y sustancias acompañantes, incluyendo los ácidos grasos libres, sustancias con contenido de fósforo, de cera, colorantes y sustancias que determinan sabor y olor;

b) ciclo parcial de refinado – incluye el conjunto de varias etapas de refinado de ciclo completo;

2) desodorizado – proceso de alta temperatura de eliminación de sustancias odorantes y otras sustancias volátiles por método de extracción bajo vacío con vapor sobrecalentado;

3) neutralización por destilación – proceso de alta temperatura de eliminación de ácidos grasos libres, sustancias odorantes y otras sustancias volátiles por método de extracción bajo vacío con vapor sobrecalentado;

4) destilado – proceso de purificación por método de evaporación y condensación de los vapores resultantes;

5) (...);

6) hidrogenado – proceso de saturación parcial o completa por hidrógeno de conexiones insaturadas de ácidos grasos no saturados de glicéridos incluidos en la composición de los aceites vegetales y (o) grasas;

7) re esterificado – proceso de redistribución de grupos acilos en glicéridos de grasa sin la modificación de la composición de grasas y ácidos de triacilglicéridos;

8) fraccionamiento – separación de aceites vegetales en fracciones por método termomecánico.

Artículo 4. Otras definiciones utilizadas en el presente Reglamento Técnico

1) documentos acompañantes:

- documentos que aseguran a la persona interesada la posibilidad de identificar en forma documentada a los propietarios anterior y posterior de los productos de aceites y grasas, salvo los consumidores,

- declaración de calidad (correspondencia) de productos de aceites y grasas y su copia;

2) identificación de los productos (procesos) – procedimiento de clasificación de productos alimenticios (procesos) como objetos de regulación técnica del Reglamento Técnico;

3) contaminación de los productos de aceites y grasas – ingreso en los productos de aceites y grasas de los objetos, partículas, sustancias y organismos (contaminantes) y su presencia en cantidades no usuales para dichos productos de aceites y grasas o superiores a los niveles establecidos, por lo que los productos adquieren las propiedades peligrosas para los humanos;

4) sala de producción – sala utilizada en forma directa para la elaboración de productos de aceites y grasas;

5) sanitización de salas de producción, equipamiento tecnológico y utensilios relacionados en forma directa con la elaboración de productos de aceites y grasas – lavado u otro tratamiento de las superficies de salas de producción, equipamiento tecnológico y utensilios, como resultado del cual estas salas, equipamiento y utensilios no pueden representar una fuente de contaminación de productos de aceites y grasas y de materia prima;

6) comercialización de productos de aceites y grasas – movimiento de los productos del productor al consumidor que abarca todos los procesos por los que pasan los productos después de la terminación de su elaboración que empiezan desde el momento de la entrega de los productos por parte del fabricante o el importador a otra persona (transportista, vendedor, consumidor).

Artículo 5. Identificación de los productos de aceites y grasas (procesos) a fin de clasificarlos como objetos de regulación técnica del Reglamento Técnico

1. A fin de clasificar los productos de aceites y grasas (procesos) como objetos de regulación técnica respecto a los cuales se aplica el presente Reglamento Técnico, las personas interesadas realizan la identificación de los productos.

2. La identificación de los productos de aceites y grasas se realiza según su nombre y (o) propiedades indicadas en la definición de dichos productos en el presente Reglamento Técnico por métodos visuales y (o) organolépticos, y (o) analíticos.

3. La identificación de los productos de aceites y grasas se realiza por uno y (o) varios de los siguientes métodos:

1) por su nombre – por el método de comparación del nombre y del destino de los productos de aceites y grasas indicados en la identificación del empaque de consumo y/o en los documentos acompañantes con el nombre indicada en la definición del tipo del producto de aceite y grasa;

2) por método visual – por medio de comparación de la apariencia externa del producto de aceite y grasa con las propiedades indicadas en la definición establecida en el Artículo 3 y los Anexos 3,4 del presente Reglamento Técnico;

3) por método organoléptico – por medio de comparación de índices organolépticos del producto de aceite y grasa con las propiedades indicadas en la definición de tal producto de aceite y grasa en el presente Reglamento Técnico. El método organoléptico se aplica cuando no hay posibilidad de identificar el producto de aceite y grasa por método de su nombre o método visual. Si el producto presenta signos de deterioro microbiano, su evaluación organoléptica se exceptúa.

4) por método analítico – por medio de verificación de la correspondencia de índices físico-químicos de los productos de aceites y grasas a las propiedades indicadas en la definición establecida en el Artículo 3 y el Anexo 3 del presente Reglamento Técnico. El método analítico se aplica cuando no hay posibilidad de identificar el producto de aceite y grasa por método de su nombre, visual u organoléptico.

4. Al identificar los procesos de producción, almacenamiento, transporte y comercialización de los productos a fin de clasificar dichos procesos como objetos de regulación técnica del presente Reglamento Técnico es necesario

asegurarse que estos procesos se realizan a fines de producir, almacenar, transportar y comercializar los productos de aceites y grasas y están relacionados con garantizar el cumplimiento de requerimientos de inocuidad de dichos productos. La identificación de los procesos de producción, almacenamiento, transporte y comercialización de los productos se realiza por medio de evaluación visual de los procesos indicados.

Capítulo 3. Normas de comercialización en el mercado

1. Los productos de aceites y grasas (excepto los aceites vegetales obtenidos durante el proceso de producción no industrial) se comercializan en el mercado si los mismos cumplen con los requerimientos del presente Reglamento Técnico de la Unión Aduanera, así como de otros reglamentos técnicos de la Unión Aduanera que se aplican para ellos.

2. Los productos de aceites y grasas (excepto los aceites vegetales obtenidos durante el proceso de producción no industrial) que cumplen con los requerimientos del presente Reglamento Técnico, reglamentos técnicos de la Unión Aduanera y que pasó por los procedimientos de evaluación (confirmación) de correspondencia, se identifica con el símbolo único de comercialización de los productos en el mercado de los estados – miembros de la Unión Aduanera.

3. (...)

Capítulo 4. Requerimientos de inocuidad

Los productos de aceites y grasas comercializados en el territorio de los países – participantes de la Unión Aduanera, al utilizarlos según su destino durante el plazo de validez de los productos de aceites y grasas comestibles y plazo de almacenamiento de los productos de aceites y grasas no comestibles, no deben causar daño a la vida y salud de los humanos.

Los requerimientos para los productos de aceites y grasas incluyen:

1) requerimientos para niveles permitidos de índices de inocuidad y de índices microbiológicos de inocuidad para los productos de aceites y grasas comestibles y para niveles permitidos de índices de inocuidad para los productos de aceites y grasas no comestibles;

2) requerimientos para el empaque de los productos de aceites y grasas;

3) requerimientos para el rotulado de los productos de aceites y grasas.

Artículo 6. Requerimientos para niveles permitidos de índices de inocuidad y de índices microbiológicos de inocuidad para los productos de aceites y grasas comestibles y para niveles permitidos de índices de inocuidad para los productos de aceites y grasas no comestibles

1. Los productos de aceites y grasas comestibles debe cumplir con los requerimientos para niveles permitidos de índices de inocuidad y de índices microbiológicos de inocuidad previstos por los Anexos 1, 2 y 3 del presente Reglamento Técnico, así como con los requerimientos para niveles permitidos de índices de inocuidad y de índices microbiológicos de inocuidad de otros reglamentos técnicos que se aplican para ellos.

2. Los productos de aceites y grasas no comestibles debe cumplir con los requerimientos para niveles permitidos de índices de inocuidad previstos por el Anexo 5 del presente Reglamento Técnico.

Artículo 7. Requerimientos para el empaque de los productos de aceites y grasas

1. El empaque de los productos de aceites y grasas debe asegurar su inocuidad y constancia de sus propiedades identificativas durante la comercialización de los productos de aceites y grasas durante el plazo de validez para los productos de aceites y grasas comestibles y durante el plazo de almacenamiento para los productos de aceites y grasas no comestibles.

2. Los materiales de empaque que tiene contacto con los productos de aceites y grasas comestibles debe cumplir con los requerimientos de inocuidad establecidos por los reglamentos técnicos correspondientes de la Unión Aduanera.

3. Si el empaque de consumo (para la venta) está dañado, los productos de aceites y grasas comestibles deben ser confiscados por el participante de las actividades económicas (propietario de los productos de aceites y grasas) por su propia cuenta o por la indicación de los órganos competentes de control (supervisión) estatal.

Artículo 8. Requerimientos para el rotulado de los productos de aceites y grasas comestibles

La información que figura en los rótulos de los productos de aceites y grasas comestibles se indica en idioma ruso. Dicha información también puede figurar en otros idiomas, pero su contenido debe ser idéntico al contenido de la información en idioma ruso.

En los rótulos se permite cambiar de lugar las palabras en el nombre de los productos formados a base de las definiciones indicadas en el Artículo 3 y los Anexos 3,4. Por ejemplo: (...) “aceite de soja refinado desodorizado”, “aceite de soja desodorizado refinado” (...), etc.

En el nombre de margarinas y spreads no se permite el uso de la palabra “mantequilla”, palabras de la misma raíz, así como las combinaciones de las palabras que contienen la palabra “mantequilla”.

Los rótulos del empaque de consumo de los productos de aceites y grasas deben ser entendibles, de fácil lectura, fiables y no confundir a los consumidores. Las inscripciones, signos, símbolos deben contrastar con el fondo del rótulo. El tamaño de letras en mm para la fecha de producción y el plazo de validez debe ser:

- 1) para el peso del producto de hasta 100 gramos – no menos de 2,8 mm;
- 2) para el peso del producto de más de 100 gramos – no menos de 3,2 mm.

En los rótulos para los productos de aceites y grasas comestibles debe figurar la siguiente información:

1. Nombre del producto de aceite y grasa comestible según el nombre establecida en el Artículo 3 del presente Reglamento Técnico:

- 1) (...);
- 2) (...);
- 3) (...);
- 4) (...);
- 5) (...);

6) para las grasas de uso especial se permite indicar el nombre según el uso de la grasa utilizada, por ejemplo, “grasa para pastelería”, “grasa culinaria para freír”, “grasa para panadería”, etc., sin indicar el nombre del objeto de regulación técnica – “grasa de uso específico”.

2. La indicación de la composición de los productos de aceites y grasas comestibles no se requiere para los productos compuestos de un solo ingrediente en el caso si el nombre del producto alimenticio coincide con el nombre del ingrediente.

3. El valor alimenticio (valor energético, contenido de proteínas, grasas, hidratos de carbono, vitaminas macro y micro elementos en 100 gramos del producto).

Los datos sobre el contenido de proteínas, grasas, hidratos de carbono y valor calórico / valor alimenticio se indican en los casos si su cantidad en 100 gr del producto alimenticio es de no menos de 2 por cientos, y para sustancias minerales y vitaminas no menos de 5 por cientos del consumo diario recomendado.

4. Fecha de elaboración.

5. Plazo de vencimiento.

6. Nombre y dirección del productos, nombre y dirección de la organización constituida en el territorio de los estados – miembros de la Unión Aduanera y apoderada por el fabricante, inclusive, el fabricante extranjero, para aceptar y satisfacer los reclamos de compradores respecto a los productos de aceites y grasas, o el apellido, nombre y nombre patronímico y dirección del empresario individual registrado en el territorio de los estados – miembros de la Unión Aduanera y apoderado por el fabricante, inclusive el fabricante extranjero, para aceptar y satisfacer los reclamos de compradores respecto a los productos de aceites y grasas, nombre y dirección de la persona que cumple funciones del fabricante extranjero (en el caso de existir).

7. Datos sobre el documento según el cual han sido elaborados y pueden ser identificados los productos de aceites y grasas.

8. Símbolo único de comercialización de los productos en el mercado de los estados – miembros de la Unión Aduanera.

9. En el empaque de consumo de los productos de aceites y grasas comestibles debe figurar la siguiente información:

1) Peso neto y (o) volumen.

2) Composición del producto de aceite y grasa en el orden de disminución de fracción de masa de los ingredientes (con la indicación obligatoria de aditivos alimenticios de los ingredientes alimenticios funcionales, vitaminas y otro micronutrientes, aromatizantes).

(...)

La indicación de la composición de los productos de aceites y grasas comestibles no se requiere para los productos alimenticios compuestos de un solo ingrediente en el caso si el nombre del producto alimenticio coincide con el nombre del ingrediente.

3) En el empaque de consumo de aceites vegetales adicionalmente debe figurar la siguiente información:

a) Nombre de marca comercial (en el caso de existir);

(...)

4) En el empaque de consumo de margarinas, spreads vegetales con crema y vegetales con grasas, mezclas fundidas vegetales con crema y vegetales con grasas, grasas de uso específico, incluyendo grasas culinarias, de repostería, de panadería, sustitutos de grasa láctea, equivalentes de aceite de cacao, mejorantes de aceite de cacao tipo SOS, sustitutos de aceite de cacao tipo POP, sustitutos de aceite de cacao no temperados no-láuricos, sustitutos de aceite de cacao no temperados láuricos, debe estar indicada la siguiente información:

a) temperatura de almacenamiento;

b) fracción de masa de grasas totales;

c) fracción de masa de grasa láctea – para los spreads de aceites y crema y mezclas fundidas de aceites y crema;

d) contenido máximo en la fase grasa del producto de ácidos grasos saturados e isómeros trans de aceites grasas, en porcentaje del contenido graso en el producto.

(...)

5) para margarinas, spreads vegetales con crema y vegetales con grasas, mezclas fundidas vegetales con crema y vegetales con grasas, grasas para panadería, sustitutos de grasa láctea, equivalentes de aceite de cacao, mejorantes de aceite de cacao tipo SOS, sustitutos de aceite de cacao tipo POP, sustitutos de aceite de cacao no temperados no-láuricos, sustitutos de aceite de cacao no temperados láuricos – el contenido máximo en la fase grasa del producto del ácidos grasos saturadas e isómeros trans de aceites grasas, en porcentaje del contenido graso en el producto para los productos de aceites y grasas comestibles no fraccionados;

6) condiciones de almacenamiento;

7) número de la partida;

8) para aceites vegetales adicionalmente se indica la fecha de rellenado;

9) la marca comercial – para la glicerina destilada.

11. Para los productos de aceites y grasas no fraccionados transportados en recipientes, en los documentos comerciales acompañantes deben estar indicados los siguientes datos:

1) la marca comercial – para la glicerina destilada;

2) masa neto;

3) fecha de rellenado.

12. En el empaque de transporte de los productos de aceites y grasas se indican señales e inscripciones necesarias para asegurar la inocuidad de los productos durante su traslado.

13. En el empaque de consumo y (o) de transporte de los productos de aceites y grasas adicionalmente pueden ser indicados nombre de la organización – diseñadora de la receta y (o) tecnología de elaboración, marca comercial u otros datos adicionales.

(...)

Capítulo 5. Requerimientos para asegurar la inocuidad de los productos de aceites y grasas en los procesos de su elaboración, almacenamiento, transporte y comercialización

Artículo 10. Requerimientos para el proceso de elaboración de los productos de aceites y grasas comestibles

1. La elaboración de los productos de aceites y grasas comestibles se realiza según los requerimientos del artículo 11 del presente Reglamento Técnico.

2. Los materiales y piezas que tienen contacto con los productos de aceites y grasas comestibles deben cumplir con los requerimientos de reglamentos técnicos de la Unión Aduanera.

3. Los requerimientos para el agua en sus diferentes estados que se utiliza durante el proceso de elaboración de los productos de aceites y grasas comestibles deben cumplir con los requerimientos establecidos por el reglamento técnico correspondiente de la Unión Aduanera.

4. El aire que contacta con el producto durante el proceso de elaboración no debe ser fuente de contaminación de los productos de aceites y grasas comestibles.

5. La materia prima utilizada, aditivos alimenticios y otros ingredientes alimenticios deben cumplir con los requerimientos de reglamentos técnicos de la Unión Aduanera.

6. La elaboración de los productos de aceites y grasas comestibles se debe realizar en los edificios y salas de producción que cumplen con los requerimientos de reglamentos técnicos de la Unión Aduanera.

7. El equipamiento tecnológico y utensilios utilizados deben cumplir con los requerimientos de reglamentos técnicos de la Unión Aduanera.

8. Almacenamiento y retiro de residuos de la elaboración de los productos de aceites y grasas comestibles deben cumplir con los requerimientos del artículo 12 del presente Reglamento Técnico.

9. A la elaboración de los productos de aceites y grasas comestibles tiene el acceso el personal que cumple con los requerimientos de reglamentos técnicos de la Unión Aduanera.

10. El control interno de producción se organiza según los requerimientos del artículo 13 del presente Reglamento Técnico.

Artículo 11. Garantías de inocuidad de los productos de aceites y grasas comestibles durante el proceso de su elaboración

La inocuidad de los productos de aceites y grasas comestibles durante el proceso de su elaboración debe estar asegurada por:

1) la elección de los procesos tecnológicos y regímenes de su realización en todas las etapas (sectores) de elaboración de los productos de aceites y grasas comestibles;

2) la elección de secuencia óptima de los procesos tecnológicos que no permiten la contaminación de los productos de aceites y grasas comestibles elaborados;

3) el control del funcionamiento del equipamiento tecnológico;

4) la inocuidad de la materia prima y aditivos alimenticios necesarios para la elaboración de los productos de aceites y grasas;

5) el mantenimiento de salas de producción, equipamiento tecnológico y utensilios utilizados durante el proceso de elaboración de los productos de aceites y grasas comestibles en el estado que no permite la contaminación de los productos de aceites y grasas comestibles;

6) la elección de métodos y periodicidad de desinsectación y desratización de salas de producción, sanitización y desinfección del equipamiento tecnológico y utensilios utilizados durante el proceso de elaboración de los productos de aceites y grasas comestibles. Sanitización, desinfección, desinsectación y desratización deben realizarse con la periodicidad suficiente para eliminar el riesgo de contaminación de los productos de aceites y grasas comestibles. La periodicidad de desinsectación y desratización la establece el fabricante;

7) la gestión y almacenamiento de la documentación que comprueba el cumplimiento de los requerimientos del presente Reglamento Técnico.

Artículo 12. Requerimientos para las condiciones de almacenamiento, eliminación y destrucción de residuos de producción

1. Los residuos que se forman durante el proceso de elaboración de los productos de aceites y grasas comestibles deben ser retirados en forma regular de las salas de producción después de terminar las operaciones tecnológicas.

2. Las condiciones de almacenamiento, retiro y destrucción de residuos de producción no deben permitir la posibilidad de contaminación de los productos de aceites y grasas y la aparición de peligro de vida o de salud de las personas.

Artículo 13. Requerimientos para el control interno de producción

1. Para que los productos de aceites y grasas cumplan con los requerimientos del presente Reglamento técnico, el fabricante de los productos de aceites y grasas debe diseñar el programa de control interno del cumplimiento de los requerimientos del presente Reglamento Técnico y organizar dicho control.

2. El programa de control interno del cumplimiento de los requerimientos del presente Reglamento Técnico debe contener:

1) el listado y los valores de parámetros a controlar relacionados con el cumplimiento de los requerimientos para los productos de aceites y grasas establecidos por el presente Reglamento Técnico;

2) los datos sobre las medidas de control interno de producción y sobre su periodicidad;

3) el listado y los valores de los parámetros a controlar de inocuidad de materia prima y aditivos alimenticios, materiales de empaque, producto terminado.

3. El programa de control interno del cumplimiento de los requerimientos del presente Reglamento Técnico se aprueba por el titular de la organización que elabora los productos de aceites y grasas, o por la persona debidamente apoderada.

Artículo 14. Requerimientos para el proceso de almacenamiento de los productos de aceites y grasas comestibles

1. Las condiciones de almacenamiento de los productos de aceites y grasas comestibles deben asegurar su conservación e inocuidad durante el plazo de validez según los requerimientos del presente Reglamento Técnico.

2. Los plazos de validez y las condiciones de almacenamiento de los productos de aceites y grasas comestibles los establece el fabricante tomando en cuenta que durante el proceso de almacenamiento los productos de aceites y grasas comestibles cumplan con los requerimientos del presente Reglamento Técnico durante el plazo de validez.

3. No se permite almacenar los productos de aceites y grasas comestibles junto con otros productos si esto puede llevar a la contaminación de los productos de aceites y grasas comestibles.

4. La construcción de los edificios y depósitos para almacenar los productos de aceites y grasas comestibles deben asegurar las condiciones de almacenamiento de los productos de aceites y grasas establecidas por el fabricante.

5. Los depósitos para almacenar los productos de aceites y grasas comestibles con las condiciones reglamentadas de almacenamiento y el equipamiento instalado ahí deben estar provistos con los instrumentos de medición para controlar las condiciones de almacenamiento.

6. Los productos de aceites y grasas comestibles almacenados deben estar provistos por los documentos comerciales acompañantes y por los documentos que confirman su inocuidad.

7. En los depósitos para almacenar los productos de aceites y grasas comestibles, inclusive en las cámaras de refrigeración, se deben realizar en forma regular los trabajos de sanitización, desinfección, desinsectación y desratización.

Artículo 15. Requerimientos para el proceso de transporte de los productos de aceites y grasas comestibles

1. El transporte de los productos de aceites y grasas comestibles debe asegurar su conservación e inocuidad durante el plazo de validez según los requerimientos del presente Reglamento Técnico.

2. El transporte de productos de aceites y grasas comestibles se realiza utilizando los medios de transporte aptos para este fin. Las condiciones de transporte las establece el exportador. Ellos deben cumplir con las condiciones

establecidas por el fabricante para el traslado de los productos de aceites y grasas comestibles.

3. No se permite el transporte de los productos de aceites y grasas comestibles junto con otros productos si esto puede llevar a la contaminación de los productos de aceites y grasas comestibles.

4. La construcción de los compartimientos de carga de medios de transporte debe asegurar la protección de los productos de aceites y grasas comestibles de contaminación.

5. La superficie interna de los compartimientos de carga de medios de transporte debe estar confeccionada de los materiales lavables y no tóxicos. La periodicidad de sanitización y desinfección de las superficies internas de los compartimientos de carga de medios de transporte la establece el participante de las actividades económicas en el ámbito de transporte de los productos de aceites y grasas comestibles. El agua utilizada para el lavado de los compartimientos de carga de medios de transporte debe cumplir con los requerimientos para el agua potable establecidos por el reglamento técnico correspondiente.

6. Los productos de aceites y grasas comestibles deben ir con los documentos comerciales acompañantes.

(...)

17. Requerimientos para los procesos de comercialización de los productos de aceites y grasas

Durante la comercialización de los productos de aceites y grasas se debe asegurar su inocuidad durante el plazo de validez – para los productos de aceites y grasas comestibles y el plazo de almacenamiento – para los productos de aceites y grasas no comestibles según los requerimientos del presente Reglamento Técnico.

(...)

Anexo 1
Para el reglamento técnico
“Reglamento Técnico para los productos de aceites y grasas”

**Requerimientos de niveles permitidos de índices de inocuidad de los
productos de aceites y grasas comestibles**

Grupo de productos	Índices	Niveles permitidos, no más de	Notas
(...)			
Productos de procesamiento de aceites vegetales y grasas animales incluyendo los aceites de pescado: 1. Aceites (grasas) re esterificados refinados desodorizados; aceites (grasas) hidrogenados refinados desodorizados; margarinas, grasas de uso específico, incluyendo grasas culinarias, de repostería, de panadería, sustitutos de grasa láctea; equivalentes de aceite de cacao; mejorantes de aceite de cacao tipo SOS; sustitutos de aceite de cacao tipo POP; sustitutos de aceite de cacao no temperados no-láuricos; sustitutos de aceite de cacao no temperados láuricos	Isómeros trans de aceites grasos	2,0 por cientos del contenido de grasas en el producto	Para equivalentes de aceite de cacao, mejorantes de aceite de cacao tipo SOS, sustitutos de aceite de cacao tipo POP
		20,0 por cientos del contenido de grasas en el producto (a partir del 01.01.2015) 2,0 por cientos del contenido de grasas en el producto (a partir del 01.01.2018)	Para margarinas duras
		8,0 por cientos del contenido de grasas en el producto 2,0 por cientos del contenido de grasas en el producto (a partir del 01.01.2018)	Para sustitutos de grasa láctea, margarinas blandas y líquidas
		20,0 por cientos del contenido de grasas en el producto (a partir del 01.01.2015) 2,0 por cientos del contenido de grasas en el producto (a partir del 01.01.2018)	

	Índices de deterioro oxidativo:		
	Número ácido	0,6 mg de hidróxido de potasio/g (mg KOH/g)	Excepto las margarinas
	Número de peróxido	10,0 meq/kg	
2. Spreads vegetales con crema, spreads vegetales con grasa, mezclas fundidas vegetales con crema, mezclas fundidas vegetales con grasa	Antibióticos*:		Para los productos vegetales con crema
	Levomicetina (cloranfenicol)	No se permite	menos de 0,0003 mg/kg
	Grupo de tertaciclinas	No se permite	menos de 0,01 mg/kg
	Estreptomicina	No se permite	menos de 0,2 mg/kg
	Penicilina	No se permite	menos de 0,004 mg/kg
	Isómeros trans de aceites grasos	8,0 por cientos del contenido de grasas en el producto 2,0 por cientos del contenido de grasas en el producto (a partir del 01.01.2018)	
	Índices de deterioro oxidativo:		
	Acidez de la fase grasa	2,5 grados de Kettstofer	Para los productos vegetales con crema
	Número de peróxido	10,0 meq/kg	

*Es necesario controlar las cantidades residuales también de aquellos antibióticos que fueron utilizados durante la producción de materia prima alimenticia.

(...)

Anexo 2

Para el reglamento técnico
“Reglamento Técnico para los productos de aceites y grasas”

**Requerimientos de índices microbiológicos de inocuidad de los
productos de aceites y grasas comestibles**

Grupo de productos	RTVA* UFC**/g, no más de	Peso del producto (g) donde no se permiten		Levaduras, UFC/g, no más de	Hongos, UFC/g, no más de
		BGBI*** (coliformes)	Estafilococos S.aureus		
(...)					
Grasas de uso específico incluyendo grasas culinarias, de repostería, panadería; sustitutos de grasa láctea; equivalentes de aceite de cacao; mejorantes de aceite de cacao tipo SOS; sustitutos de aceite de cacao tipo POP; sustitutos de aceite de cacao no temperados no-láuricos; sustitutos de aceite de cacao no temperados láuricos, mezclas fundidas vegetales con grasa	-	0,001	-	$1 \cdot 10^3$	$1 \cdot 10^2$
Margarinas, spreads vegetales con grasa	-	0,01	-	$5 \cdot 10^2$	50

* RTVA – recuento total de (mesófilos) viables aerobios (y facultativo-anaerobios)

**UFC – unidades de formadores de colonias

***BGBI – bacterias del grupo de bacilos intestinales

(...)