

Resolución No. 12 084

MINISTERIO DE INDUSTRIAS Y PRODUCTIVIDAD

SUBSECRETARÍA DE LA CALIDAD

Considerando:

Que de conformidad con lo dispuesto en el artículo 52 de la Constitución Política de la República del Ecuador, las personas tienen derecho a disponer de bienes y servicios de óptima calidad y a elegirlos con libertad, así como a una información precisa y no engañosa sobre su contenido y características;

Que el Protocolo de Adhesión de la República del Ecuador al Acuerdo por el que se establece la Organización Mundial del Comercio-OMC, se publicó en el Suplemento del Registro Oficial No. 853 de 2 de enero de 1996;

Que el Acuerdo de Obstáculos Técnicos al Comercio- AOTC de la OMC en su artículo 2 establece las disposiciones sobre la elaboración, adopción y aplicación de reglamentos técnicos por instituciones del Gobierno Central y su notificación a los demás miembros;

Que se deben tomar en cuenta las decisiones y recomendaciones adoptadas por el Comité de Obstáculos Técnicos al Comercio de la OMC;

Que, el Anexo III del Acuerdo OTC establece el Código de Buena Conducta para la elaboración, adopción y aplicación de normas;

Que la Decisión 376 de 1995 de la Comisión de la Comunidad Andina creó el “Sistema Andino de Normalización, Acreditación, Ensayos, Certificación, Reglamentos Técnicos y Metrología”, modificada por la Decisión 419 de 31 de julio de 1997;

Que la Decisión 562 de junio del 2003 de la Comisión de la Comunidad Andina, establece las “Directrices para la elaboración, adopción y aplicación de Reglamentos Técnicos en los Países Miembros de la Comunidad Andina y a nivel comunitario”;

Que mediante Ley No. 2007-76 publicado en el Suplemento del Registro Oficial No. 26 del jueves 22 de febrero del 2007, se establece el Sistema Ecuatoriano de la Calidad, que tiene como objetivo establecer el marco jurídico destinado a: “i) Regular los principios, políticas y entidades relacionados con las actividades vinculadas con la evaluación de la conformidad, que facilite el cumplimiento de los compromisos internacionales en esta materia; ii) Garantizar el cumplimiento de los derechos ciudadanos relacionados con la seguridad, la protección de la vida y la salud humana, animal y vegetal, la preservación del medio ambiente, la protección del consumidor contra prácticas engañosas y la corrección y sanción de estas prácticas; y, iii) Promover e incentivar la cultura de la calidad y el mejoramiento de la competitividad en la sociedad ecuatoriana”;

Que el Instituto Ecuatoriano de Normalización, INEN, siguiendo el trámite reglamentario establecido en el artículo 15 literal b) de la Ley 2007-76 del Sistema Ecuatoriano de la Calidad, ha formulado el Proyecto de Reglamento Técnico Ecuatoriano. “Grasas y aceites comestibles”;

Que en conformidad con el artículo 2 numeral 2.9.2 del Acuerdo de Obstáculos Técnicos al Comercio de la OMC y el artículo 11 de la Decisión 562 de la Comisión de la Comunidad Andina, CAN, este Reglamento Técnico Ecuatoriano fue notificado a la OMC en 2011-11-22 y a la CAN en el 2011-11-12 a través del punto de contacto y a la fecha se han cumplido los plazos preestablecidos para este efecto;

Que de conformidad con la Ley del Sistema Ecuatoriano de la Calidad, el Ministerio de Industrias y Productividad es la institución rectora del Sistema Ecuatoriano de la Calidad, en consecuencia, es competente para aprobar y oficializar con el carácter de OBLIGATORIO, el REGLAMENTO TÉCNICO ECUATORIANO RTE INEN 064 “GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES”; mediante su promulgación en el Registro Oficial, a fin de que exista un justo equilibrio de intereses entre proveedores y consumidores;

Que mediante Acuerdo Ministerial No. 11 446 de 25 de noviembre del 2011, publicado en el Registro Oficial N° 599 de 19 de diciembre del 2011, la Ministra de Industrias y Productividad delega a la Subsecretaria de la Calidad la facultad de aprobar y oficializar las propuestas de normas o reglamentos técnicos y procedimientos de evaluación de la conformidad propuestos por el INEN en el ámbito de su competencia de conformidad con lo previsto en la Ley del Sistema Ecuatoriano de la Calidad y en su reglamento general; y,

En ejercicio de las facultades que le concede la ley,

Resuelve:

ARTÍCULO 1.- Aprobar y oficializar con el carácter de OBLIGATORIO el siguiente:

REGLAMENTO TÉCNICO ECUATORIANO RTE INEN 064

“GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES”

## 1. OBJETO

1.1 Este Reglamento Técnico Ecuatoriano establece los requisitos que deben cumplir las grasas y aceites comestibles con la finalidad de prevenir los riesgos para la salud, la vida de las personas y evitar prácticas que puedan inducir a error o engaño al consumidor.

## 2. CAMPO DE APLICACIÓN

2.1 Este Reglamento Técnico Ecuatoriano aplica a los siguientes productos que se fabriquen a nivel nacional, importen o se comercialicen en el Ecuador.

2.1.1 Aceite de soya.

2.1.2 Mezclas de aceites vegetales comestibles.

2.1.3 Aceite de palma (OxG) alto oleico.

2.1.4 Aceite de girasol.

2.1.5 Aceite de maíz.

2.1.6 Aceite de oliva.

2.1.7 Aceite de maní.

2.1.8 Aceite de algodón.

2.1.9 Aceite de ajonjolí.

2.1.10 Aceite de canola.

2.1.11 Aceite de arroz.

2.1.12 Aceite comestible de palma africana.

2.1.13 Margarina de mesa.

2.1.14 Mantecas comestibles.

2.1.15 Manteca de cerdo.

2.1.16 Grasa de palma africana.

2.1.17 Grasa de palmiste.

2.1.18 Margarina industrial.

2.2 Estos productos se encuentran comprendidos en la siguiente clasificación arancelaria:

#### CLASIFICACIÓN DESCRIPCIÓN

0209.00 Tocino sin partes magras y grasa de cerdo o de ave sin fundir ni extraer de otro modo, frescos, refrigerados, congelados, salados o en salmuera, secos o ahumados.

0209.00.90.00 - Las demás.

1501.00 Grasa de cerdo (incluida la manteca de cerdo) y grasa de ave, excepto las de las partidas 02.09 o 15.03.

1501.00.10.00 - Grasa de cerdo (incluida la manteca de cerdo). 15.07 Aceite de soja (soya) y sus fracciones, incluso refinado, pero sin modificar químicamente.

1507.90 - Los demás:

1507.90.10.00 -- Con adición de sustancias desnaturalizantes en una proporción inferior o igual al 1%.

15.08 Aceite de maní (cacahuete, cacahuete) y sus fracciones, incluso refinado, pero sin modificar químicamente

1508.90.00.00 - Los demás

15.09 Aceite de oliva y sus fracciones, incluso refinado, pero sin modificar químicamente.

1509.10.00.00 - Virgen.

1509.90.00.00 - Los demás.

1510.00.00.00 Los demás aceites y sus fracciones obtenidos exclusivamente de aceituna, incluso refinados, pero sin modificar químicamente, y mezclas de estos aceites o fracciones con los aceites o fracciones de la partida 15.09.

15.11 Aceite de palma y sus fracciones, incluso refinados, pero sin modificar químicamente.

1511.90.00.00 - Los demás.

15.12 Aceites de girasol, cártamo o algodón, y sus fracciones, incluso refinados, pero sin modificar químicamente.

- Aceites de girasol o cártamo, y sus fracciones:

1512.19 - - Los demás:

1512.19.10.00 - - - De girasol

- Aceite de algodón y sus fracciones: 1512.29.00.00

- - Los demás

15.14 Aceites de nabo (de nabina), colza o mostaza, y sus fracciones, incluso refinados, pero sin modificar químicamente.

-Aceite de nabo (de nabina) o de colza con bajo contenido de ácido erúico y sus fracciones:

1514.19.00.00 - - Los demás.

- Los demás:

1514.99.00.00 - - Los demás

15.15 Las demás grasas y aceites vegetales fijos (incluido el aceite de jojoba), y sus fracciones, incluso refinados, pero sin modificar químicamente.

-Aceite de maíz y sus fracciones:

1515.29.00.00 - - Los demás.

1515.50.00.00 - Aceite de sésamo (ajonjolí) y sus fracciones

1515.90.00.00 - Los demás.

15.17 Margarina; mezclas o preparaciones alimenticias de grasas o aceites, animales o vegetales, o de fracciones de diferentes grasas o aceites, de este capítulo, excepto las grasas y aceites alimenticios y sus fracciones, de la partida 15.16.

1517.10.00.00 - Margarina, excepto la margarina líquida.

1517.90.00.00 - Las demás

1518.00 Grasas y aceites, animales o vegetales, y sus fracciones, cocidos, oxidados, deshidratados, sulfurados, soplados, polimerizados por calor en vacío o atmósfera inerte («estandarizados»), o modificados químicamente de otra forma, excepto los de la partida 15.16; mezclas o preparaciones no alimenticias de grasas o de aceites, animales o vegetales, o de fracciones de diferentes grasas o aceites de este capítulo, no expresadas ni comprendidas en otra parte

1518.00.90.00 - Los demás

### 3. DEFINICIONES

3.1 Para los efectos de este Reglamento Técnico Ecuatoriano, se adoptan las definiciones contempladas en la Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 7, en las normas técnicas ecuatorianas NTE INEN específicas de cada producto y la que a continuación se detalla:

3.1.1 Proveedor. Toda persona natural o jurídica de carácter público o privado que desarrolle actividades de producción, fabricación, importación, construcción, distribución, alquiler o comercialización de bienes, así como prestación de servicios a consumidores, por las que se cobre precio o tarifa. Esta definición incluye a quienes adquieran bienes o servicios para integrarlos a procesos de producción o transformación, así como a quienes presten servicios públicos por delegación o concesión.

### 4. CONDICIONES GENERALES

4.1 Los productos indicados en el numeral 2.1 de este documento deben ser elaborados de acuerdo con las disposiciones establecidas en el Reglamento de Buenas Prácticas de Manufactura promulgado por el Ministerio de Salud Pública.

4.2 No se consideran aptos para el consumo las grasas y aceites que estén rancios, alterados química y/o microbiológicamente, que contengan materias extrañas, restos de tejidos vegetales o animales, aceites de origen mineral y aditivos no autorizados o que superen los límites establecidos por la NTE INEN 2074.

4.3 No se consideran aptos para el consumo humano las grasas y aceites que contengan solventes halogenados en concentración superior a 0,2 mg/kg.

4.4 Los aceites crudos no podrán destinarse a consumo humano directo, con excepción del aceite extra virgen de oliva.

4.5 Se prohíbe la comercialización de los aceites y mantecas provenientes de los procesos de frituras.

4.6 El aceite de canola no debe contener un porcentaje de ácido erúxico mayor de 5%.

4.7 Los aceites vegetales comestibles deben ser refinados, presentar aspecto límpido, color característico, y no debe contener materias extrañas, sustancias que modifiquen su aroma y sabor o residuos de las sustancias empleadas para su refinación.

4.8 Los aceites comestibles vegetales deben ser extraídos de semillas sanas, limpias y en buen estado de conservación.

4.9 Las mantecas comestibles deben ser procesadas tomando en cuenta los principios de buenas prácticas de fabricación y con materias primas en perfecto estado de conservación. Las grasas de origen animal deben proceder de animales que se encuentren en buenas condiciones sanitarias al momento del sacrificio y cuyas grasas sean aptas para el consumo humano, en la forma establecida por la autoridad sanitaria competente.

4.10 La manteca de cerdo comestible debe presentar una consistencia firme y uniforme a temperatura de 10°C y 15°C. El sabor y el color deben ser los típicos del producto fresco, sin indicios de rancidez, enmohecimiento, sabor amargo o cualquier otro sabor u olor extraño u objetable. El color debe ser uniforme y blanco cuando está sólida.

4.11 La margarina de mesa debe almacenarse en lugares exentos de humedad y protegida de los rayos solares.

## 5. CLASIFICACIÓN

5.1 De acuerdo con su estado físico y su origen, los productos grasos comestibles se clasifican de la siguiente manera:

### 5.1.1 Grasas comestibles

- a) Grasas vegetales comestibles;
- b) Grasas animales comestibles; y,
- c) Grasas compuestas comestibles.

### 5.1.2 Aceites comestibles

- a) Aceites vegetales comestibles; y,
- b) Aceites compuestos comestibles.

## 6. REQUISITOS DEL PRODUCTO

6.1 Aceite de soya. El aceite comestible de soya debe cumplir con los requisitos de la tabla 1 de la NTE INEN 33 vigente, en los parámetros establecidos en el numeral 8 de este reglamento.

6.2 Mezclas de aceites vegetales comestibles. Las mezclas de aceites vegetales comestibles deben cumplir con los requisitos de la tabla 1 de la NTE INEN 34 vigente, en los parámetros establecidos en el numeral 8 de este reglamento.

### 6.3 Aceite de palma (OxG) Alto Oléico

6.3.1 Los aceites comestibles de palma (OXG) Alto Oleico rojo y el decolorado deben:

- a) Ser refinados y presentar aspecto límpido a 40°C; y,
- b) Cumplir con los requisitos de las tablas 1 y 2 de la NTE INEN 2421 vigente, en los parámetros establecidos en el numeral 8 de este reglamento.

6.3.2 No se permite el uso de colorantes con el objeto de restablecer el color natural perdido en el proceso.

6.3.3 El límite máximo de residuos de plaguicidas serán los determinados por el Codex Alimentarius.

6.4 Aceite de girasol. El aceite comestible de girasol debe cumplir con los requisitos de la tabla 1 de la NTE INEN 26 vigente, en los parámetros establecidos en el numeral 8 de este reglamento.

6.5 Aceite de maíz. El aceite comestible de maíz debe cumplir con los requisitos de la tabla 1 de la NTE INEN 27 vigente, en los parámetros establecidos en el numeral 8 de este reglamento.

6.6 Aceite de oliva. El aceite comestible de oliva debe cumplir con los requisitos de la tabla 1 de la NTE INEN 29 vigente, en los parámetros establecidos en el numeral 8 de este reglamento.

6.7 Aceite de maní. El aceite comestible de maní debe cumplir con los requisitos de la tabla 1 de la NTE INEN 28 vigente, en los parámetros establecidos en el numeral 8 de este reglamento.

6.8 Aceite de algodón. El aceite comestible de algodón debe cumplir con los requisitos de la tabla 1 de la NTE INEN 22 vigente, en los parámetros establecidos en el numeral 8 de este reglamento.

6.9 Aceite de ajonjolí. El aceite comestible de ajonjolí debe cumplir con los requisitos de la tabla 1 de la NTE INEN 8 vigente, en los parámetros establecidos en el numeral 8 de este reglamento.

6.10 Aceite de canola. El aceite comestible de canola debe cumplir con los requisitos de la tabla 1 de la NTE INEN 25 vigente, en los parámetros establecidos en el numeral 8 de este reglamento.

6.11 Aceite de arroz. El aceite comestible de arroz debe cumplir con los requisitos de la tabla 1 de la NTE INEN 23 vigente, en los parámetros establecidos en el numeral 8 de este reglamento.

6.12 Aceite comestible de palma africana-oleína. El aceite comestible de palma africana - oleína, debe cumplir con los requisitos de la tabla 1 de la NTE INEN 1640 vigente, en los parámetros establecidos en el numeral 8 de este reglamento.

6.13 Margarina de mesa

6.13.1 Según el contenido grasa, la margarina se clasifica en dos tipos:

- a) Margarina de mesa con un contenido de grasa mínimo de 80%; y,
- b) Margarina de mesa reducida (ligera) en grasa con un contenido de grasa superior a 40% e inferior a 80%.

6.13.2 La margarina de mesa debe fabricarse a partir de materias primas en perfecto estado de conservación, entendiéndose como materias primas:

6.13.2.1 Las grasas y aceites o mezclas de estas de origen vegetal o animal o ambas aptas para el consumo humano sometidas o no a un proceso físico - químico de

modificación.

a) En margarinas declaradas como ligeras se prohíbe el uso de grasa animal diferente a las de la leche.

6.13.2.2 Los ingredientes leche y suero de leche deben ser pasteurizados.

6.13.2.3 Cualquier forma de aceite de especies marinas utilizadas en la formulación deben ser reconocidas como sustancias GRAS (Sustancia segura de usarse, reconocida por la FDA).

6.13.3 La margarina de mesa debe presentarse como un producto de consistencia sólida o líquida, plástica, homogénea a la temperatura ambiente, libre de materias extrañas, de coloración uniforme, de sabor y olor típicos del producto fresco, sin indicios de rancidez, enmohecimiento, sabor amargo o cualquier otro sabor u olor extraño u objetable.

6.13.4 La margarina de mesa, ensayada de acuerdo con las normas técnicas correspondientes debe cumplir con los requisitos establecidos en las tablas 1, 2 y 3 de la NTE INEN 276 vigente, en los parámetros establecidos en el numeral 8 de este reglamento.

6.14 Mantecas comestibles

6.14.1 Por su composición las mantecas comestibles se clasifican en:

a) Manteca vegetal;

b) Manteca animal; y,

c) Manteca compuesta.

6.14.2 El producto final debe presentar un color uniforme de aspecto brillante y libre de impurezas.

6.14.3 El olor y el sabor deben ser característicos del producto.

6.14.4 La manteca a temperatura ambiente debe ser untuosa, cremosa y plástica.

6.14.5 La manteca fundida debe ser de aspecto claro y transparente y no debe contener sustancias extrañas a su naturaleza.

6.14.6 Se podrá añadir Vitamina A y sus esteroides, Vitamina D, Vitamina E y sus esteroides.

6.14.7 Las mantecas comestibles, ensayadas de acuerdo con las normas técnicas correspondientes, deben cumplir con los requisitos establecidos en las tablas 1, 2 y 3 de la NTE INEN 1313 vigente, en los parámetros establecidos en el numeral 8 de este reglamento.

6.15 Manteca de cerdo. La manteca de cerdo comestible, ensayada de acuerdo con las normas técnicas correspondientes, debe cumplir con los requisitos establecidos en las tablas N° 1 y 2 de la NTE INEN 278 vigente, en los parámetros establecidos en el numeral 8 de este reglamento.

6.16 Grasa de palma africana. La grasa de palma africana, ensayada de acuerdo con las normas técnicas correspondientes, debe cumplir con los requisitos establecidos en las tablas 1 y 2 de la NTE INEN 30 vigente, en los parámetros establecidos en el numeral 8 de este reglamento.

6.17 Grasa de palmiste. La grasa de palmiste, ensayada de acuerdo con las normas técnicas correspondientes, debe cumplir con los requisitos establecidos en las tablas 1 y 2 de la NTE INEN 32 vigente, en los parámetros establecidos en el numeral 8 de este reglamento.

6.18 Margarina industrial. La margarina industrial, ensayada de acuerdo con las normas técnicas correspondientes, debe cumplir con los requisitos establecidos en las tablas 1, 2 y 3 de la NTE INEN 2184 vigente, en los parámetros establecidos en el numeral 8 de este reglamento.

6.19 Contaminantes. El límite máximo de contaminantes permitidos en aceites y grasas comestibles (excepto manteca de cerdo) son los establecidos en la tabla 1.

TABLA 1. Niveles permitidos de contaminantes de aceites y grasas comestibles

PARÁMETRO

Límite máximo

Hierro

1,5 mg/kg

Cobre

0,1 mg/kg

Plomo

0,1 mg/kg

Arsénico

0,1 mg/kg

Níquel\*

0,4 mg/kg

\* Únicamente para grasa (hidrogenadas) sólidas comestibles

7. REQUISITOS DE ENVASE, EMBALAJE Y ROTULADO

7.1 El rotulado de los productos indicados en el numeral 2.1 deben cumplir con el Reglamento Técnico Ecuatoriano RTE INEN 022.

## 8. ENSAYOS PARA EVALUAR LA CONFORMIDAD

8.1 Para verificar la calidad de los diferentes aceites comestibles indicados en el numeral 2 campo de aplicación, de este reglamento técnico, se debe efectuar los ensayos que se detallan en la tabla 2.

TABLA 2. Métodos de ensayo para aceites comestibles

### PARÁMETROS

#### MÉTODO DE ENSAYO

Índice yodo

NTE INEN 37

Acidez (expresada como ácido oléico)

NTE INEN 38

Pérdida por calentamiento

NTE INEN 39

Índice de peróxido

NTE INEN 277

Índice de refracción a 25°C

NTE INEN 42

8.2 Margarina de mesa. Para verificar la calidad e inocuidad de la margarina de mesa, se deben efectuar los ensayos que se detallan en las tablas 3, 4 y 5.

TABLA 3. Métodos de ensayos físicos y químicos

PARÁMETROS

MÉTODO DE ENSAYO

Contenido de grasa

NTE INEN 165

Humedad

NTE INEN 164

Acidez (\*)

NTE INEN 38

(\*) Calculado como ácido oleico

TABLA 4. Métodos de ensayo microbiológicos

PARÁMETROS

MÉTODO DE ENSAYO

Coliformes totales NMP/g

NTE INEN 1529-6

E.coli NMP/g

NTE INEN 1529-8

Mohos y levaduras UPC/g

NTE INEN 1529-10

Staphylococcus áureus UFC/g

NTE INEN 1529-14

TABLA 5. Métodos de ensayo para determinar los niveles de contaminantes

PARÁMETROS

MÉTODO DE ENSAYO

Hierro

NTE INEN 2182

Cobre

NTE INEN 2182

Plomo

NTE INEN 2183

Arsénico

AOAC 986.15 15a. Edición

Níquel\*

NTE INEN 2182

\* Únicamente para grasa (hidrogenadas) sólidas comestibles

8.3 Manteca de cerdo. Para verificar la calidad de la manteca de cerdo, se deben efectuar los ensayos que se detallan en la tabla 6 y 7.

TABLA 6. Métodos de ensayo físico y químicos

PARÁMETROS

MÉTODO DE ENSAYO

Índice de yodo (Wijs)

INEN 37

Índice de acidez (en oleico)

INEN 38

Índice de refracción A 40°C

INEN 42

TABLA 7. Métodos de ensayo para determinar los niveles de contaminantes

PARÁMETROS

MÉTODO DE ENSAYO

Hierro

NTE INEN 2182

Cobre

NTE INEN 2182

Plomo

NTE INEN 2183

Arsénico

AOAC 986.15 15a. Edición

8.4 Mantecas comestibles. Para verificar la calidad de las mantecas comestibles, se deben efectuar los ensayos que se detallan en la tabla 8 y 9.

TABLA 8. Métodos de ensayo físico y químicos

PARÁMETROS

## MÉTODO DE ENSAYO

Pérdida por calentamiento a

103°C

NTE INEN 39

Acidez libre \*

NTE INEN 38

Índice de peróxido

NTE INEN 277

\*Como ácido oleico

TABLA 9. Métodos de ensayo para determinar los niveles de contaminantes

## PARÁMETROS

### MÉTODO DE ENSAYO

Hierro

NTE INEN 2182

Cobre

NTE INEN 2182

Plomo

NTE INEN 2183

Arsénico

AOAC 986.15 15a. Edición

Níquel\*

NTE INEN 2182

\* Únicamente para grasa (hidrogenadas) sólidas comestibles

## 9. MUESTREO

9.1 La selección de muestras para realizar los ensayos que se describen en este Reglamento Técnico Ecuatoriano se efectuará según la Norma ISO 8423:1991 (E): Planes sucesivos de muestreo para la inspección por variables para determinar el porcentaje no conforme (desviación típica conocida), ISO 8422:1991 (E): Planes sucesivos de muestreo para la inspección por atributos; CAC/GL 50-2004. Directrices generales sobre muestreo.

9.2 Cuando se requiera certificar un lote de producción específico debe considerarse un plan de muestreo acordado entre las partes, teniendo en cuenta lo establecido en la NTE INEN-ISO 2859-1.

## 10. DOCUMENTOS NORMATIVOS CONSULTADOS O DE REFERENCIA

10.1 Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 7. Productos grasos comestibles. Definiciones y clasificación.

10.2 Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 33. Aceite de soya. Requisitos.

10.3 Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 46. Grasas y aceites comestibles. Aditivos.

10.4 Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 34. Mezclas de aceites vegetales comestibles. Requisitos.

10.5 Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 2421. Grasas y aceites. Aceites comestibles de sioma y sus fracciones. Requisitos.

- 10.6 Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 26. Aceite de girasol. Requisitos.
- 10.7 Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 27. Aceite de maíz. Requisitos.
- 10.8 Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 29. Aceite de oliva. Requisitos.
- 10.9 Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 28. Aceite de maní. Requisitos.
- 10.10 Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 22. Aceite de algodón. Requisitos.
- 10.11 Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 8. Aceite de ajonjolí. Requisitos.
- 10.12 Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 25. Aceite de colza. Requisitos.
- 10.13 Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 23. Aceite de arroz. Requisitos.
- 10.14 Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 2074. Aditivos alimentarios permitidos para consumo humano. Listas positivas. Requisitos.
- 10.15 Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 276. Margarina de mesa. Requisitos.
- 10.16 Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 1313. Mantecas comestibles. Requisitos.
- 10.17 Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 278. Manteca de cerdo. Requisitos.

- 10.18 Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 37. Grasas y aceites comestibles. Determinación del índice de yodo.
- 10.19 Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 38. Grasas y aceites comestibles. Determinación de la acidez.
- 10.20 Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 39. Grasas y aceites comestibles. Determinación de la pérdida por calentamiento.
- 10.21 Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 42. Grasas y aceites comestibles. Determinación del índice de refracción.
- 10.22 Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 277. Grasas y aceites. Determinación del índice de peróxido.
- 10.23 Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 165. Mantequilla. Determinación del contenido de grasa.
- 10.24 Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 164. Mantequilla. Determinación de la pérdida por calentamiento.
- 10.25 Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 2182. Aceites y grasas vegetales y animales. Determinación del contenido de cobre, hierro y níquel. Método de absorción atómica en horno de grafito.
- 10.26 Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 2183. Aceites y grasas vegetales y animales. Determinación del contenido de plomo. Método de absorción atómica en horno de grafito.
- 10.27 Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 1529-6. Control microbiológico de los alimentos. Determinación de microorganismos coliformes por la técnica del número más probable.

10.28 Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 1529-8. Control microbiológico de los alimentos. Determinación de coliformes fecales y E.coli.

10.29 Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 1529-10.

Control Microbiológico de los Alimentos. Mohos y levaduras viables. Recuento en placa por siembra en profundidad.

10.30 RTE INEN 022 “Rotulado de productos alimenticios procesados, envasados y empaquetados”.

10.31 Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 1529-14. Control microbiológico de los alimentos. Staphylococcus aureus. Recuento en placa de siembra por extensión en superficie.

10.32 AOAC 986.15, 15ava. Edición. Vol 1. Determinación del contenido de arsénico.

10.33 Norma ISO 8423:1991 (E): Planes sucesivos de muestreo para la inspección por variables para determinar el porcentaje no conforme (desviación típica conocida).

10.34 ISO 8422:1991 (E): Planes sucesivos de muestreo para la inspección por atributos.

10.35 CAC/GL 50-2004. Directrices generales sobre muestreo.

10.36 Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN-ISO 2859-1. Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1. Programas de muestreo clasificados por el nivel aceptable de calidad (AQL) para inspección lote a lote.

## 11. DEMOSTRACIÓN DEL CUMPLIMIENTO CON EL REGLAMENTO TÉCNICO ECUATORIANO

11.1 Los productos a los que se refiere este Reglamento Técnico Ecuatoriano deben cumplir con lo dispuesto en este documento y con las demás disposiciones establecidas en otras leyes y reglamentos vigentes aplicables a estos productos.

11.2 La demostración de la conformidad con el presente Reglamento Técnico Ecuatoriano debe realizarse mediante la presentación de un certificado de conformidad, de acuerdo con lo que establece la Ley del Sistema Ecuatoriano de la Calidad.

11.3 Los productos que cuenten con el sello de calidad del INEN, no están sujetos al requisito de certificación de conformidad con el Reglamento Técnico Ecuatoriano para su comercialización.

## 12. ORGANISMOS ENCARGADOS DE LA EVALUACIÓN Y LA CERTIFICACIÓN DE LA CONFORMIDAD

12.1 La evaluación de la conformidad y la certificación de la conformidad exigida en el presente Reglamento Técnico Ecuatoriano debe ser realizada por entidades debidamente acreditadas o designadas de acuerdo con lo establecido en la Ley del Sistema Ecuatoriano de la Calidad.

12.2 En el caso de que en el Ecuador no existan laboratorios acreditados o designados para este objeto, el organismo certificador utilizará, bajo su responsabilidad, datos de un laboratorio reconocido por el organismo certificador.

## 13. AUTORIDAD DE FISCALIZACIÓN Y/O SUPERVISIÓN

13.1 El Ministerio de Salud Pública y las instituciones del Estado que en función de sus leyes constitutivas tengan facultades de fiscalización y supervisión son las autoridades competentes para efectuar las labores de vigilancia y control del cumplimiento de los requisitos del presente Reglamento Técnico Ecuatoriano, de acuerdo con lo que establece la Ley Orgánica de Defensa del Consumidor y la Ley del Sistema Ecuatoriano de la Calidad.

## 14. TIPO DE FISCALIZACIÓN Y/O SUPERVISIÓN

14.1 La fiscalización y/o supervisión del cumplimiento del presente Reglamento Técnico Ecuatoriano lo realizarán los organismos especializados competentes, en los locales comerciales de distribución y/o expendio de estos productos, sin previo aviso.

## 15. RÉGIMEN DE SANCIONES

15.1 Los proveedores de estos productos que incumplan con lo establecido en este Reglamento Técnico Ecuatoriano recibirán las sanciones previstas en la Ley del Sistema Ecuatoriano de la Calidad y demás leyes vigentes, según el riesgo que implique para los consumidores y la gravedad del incumplimiento.

## 16. RESPONSABILIDAD DE LOS ORGANISMOS DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD

16.1 Los organismos de certificación, laboratorios o demás instancias que hayan extendido certificados de conformidad o informes de laboratorio erróneos o que hayan adulterado deliberadamente los datos de los ensayos de laboratorio o de los certificados, tendrán responsabilidad administrativa, civil, penal y/o fiscal de acuerdo con lo establecido en la Ley del Sistema Ecuatoriano de la Calidad y demás leyes vigentes.

## 17. REVISIÓN Y ACTUALIZACIÓN DEL REGLAMENTO TÉCNICO

17.1 Con el fin de mantener actualizadas las disposiciones de este Reglamento Técnico Ecuatoriano, el Instituto Ecuatoriano de Normalización, INEN, lo revisará en un plazo no mayor a cinco (5) años contados a partir de la fecha de su entrada en vigencia, para incorporar avances tecnológicos o requisitos adicionales de seguridad para la protección de la salud, la vida y el ambiente, de conformidad con lo que establece la Ley del Sistema Ecuatoriano de la Calidad.

ARTÍCULO 2.- Disponer al Instituto Ecuatoriano de Normalización, INEN, que de conformidad con el Acuerdo Ministerial No. 11 256 de 15 de julio del 2011, publicado en el Registro Oficial No. 499 de 26 de julio del 2011, publique el REGLAMENTO TÉCNICO ECUATORIANO RTE INEN 064 “GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES” en la página web de esa institución ([www.inen.gob.ec](http://www.inen.gob.ec)).

ARTÍCULO 3.- Este Reglamento Técnico Ecuatoriano entrará en vigencia transcurridos ciento ochenta días calendario desde la fecha de su promulgación en el Registro Oficial.

Comuníquese y publíquese en el Registro Oficial.

Dado en Quito, Distrito Metropolitano, 30 de marzo del 2012.

f.) TcIga. Catalina Cárdenas, Subsecretaria de la Calidad.

MIPRO.- Ministerio de Industrias y Productividad.- Certifico.- Es fiel copia del original.- Fecha: 2 de abril del 2012.- Firma: Ilegible.