
**PRODUCTOS LÁCTEOS. MANTEQUILLA.
ESPECIFICACIONES**

CORRESPONDENCIA: Este Reglamento Técnico una adaptación de la Norma para la Mantequilla (Manteca) CXS 279-1971 del Codex Alimentarius.

Editado por:

- Ministerio de Economía. **MINECO**
- Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica. **OSARTEC**
- Secretaría de Desarrollo Económico. **SDE**
- Ministerio de Fomento, Industria y Comercio. **MIFIC**
- Ministerio de Economía, Industria y Comercio. **MEIC**
- Ministerio de Comercio e Industrias. **MICI**

INFORME

Los respectivos organismos de Reglamentación Técnica de los Estados Parte, son los encargados de realizar el estudio y la adopción de los Reglamentos Técnicos Centroamericanos con el apoyo de los Comités Técnicos Nacionales los cuales están conformados por representantes de los Sectores Académicos, Consumidores, Empresa Privada y Gobierno.

Este Reglamento Técnico Centroamericano **RTCA 67.04.77:20 PRODUCTOS LÁCTEOS. MANTEQUILLA. ESPECIFICACIONES**, fue adoptado por el Subgrupo de Alimentos y Bebidas y el Subgrupo de Medidas de Normalización del Grupo Técnico de Registro. La oficialización de este reglamento técnico conlleva la aprobación del Consejo de Ministros de Integración Económica (COMIECO).

MIEMBROS PARTICIPANTES DEL COMITÉ**Por Guatemala:**

Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social

Por El Salvador:

Ministerio de Salud

Ministerio de Agricultura y Ganadería

Por Honduras:

Agencia de Regulación Sanitaria

Por Nicaragua:

Ministerio de Salud

Ministerio de Fomento, Industria y Comercio

Por Costa Rica

Ministerio de Salud

Ministerio de Economía, Industria y Comercio

Ministerio de Agricultura y Ganadería

Por Panamá

Ministerio de Salud

Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos

1. OBJETO

Establecer las especificaciones que debe cumplir la mantequilla, que se ajusta a la definición que figura en el numeral 4 del presente reglamento técnico centroamericano.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Se aplica a la mantequilla destinada al consumo humano directo o procesamiento ulterior en el territorio de los Estados Parte.

3. DOCUMENTOS A CONSULTAR

Para la adecuada interpretación y aplicación del presente reglamento técnico centroamericano, se deben consultar los siguientes documentos:

- 3.1 RTCA Uso de Términos Lecheros, en su versión vigente.
- 3.2 RTCA Alimentos. Criterios Microbiológicos para la inocuidad de Alimentos, en su versión vigente.
- 3.3 RTCA Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (Preenvasados), en su versión vigente.
- 3.4 RTCA Alimentos y Bebidas Procesadas. Aditivos Alimentarios, en su versión vigente.
- 3.5 RTCA Etiquetado Nutricional de Productos Alimenticios Preenvasados para Consumo Humano para la Población a partir de 3 Años de Edad, en su versión vigente.
- 3.6 RTCA Industria de Alimentos y Bebidas Procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales, en su versión vigente.
- 3.7 CODEX STAN 234-1999, Métodos Recomendados de Muestreo y Análisis.

4. DEFINICIONES

Mantequilla: producto graso derivado exclusivamente de la leche y/o de productos obtenidos de la leche, principalmente en forma de emulsión del tipo agua en aceite.

5. COMPOSICIÓN

5.1 Materia prima

Leche y/o productos obtenidos de la leche.

5.2. Ingredientes permitidos:

- Cloruro de sodio u otra sal de grado alimentario.
- Agua potable.
- Cultivos de fermentos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico y/o modificadoras del sabor y aroma.
- Otros alimentos o ingredientes que no afecten la inocuidad como, por ejemplo: condimentos o especias, humos naturales o artificiales, hierbas, frutas y otros vegetales frescos y procesados, entre otros.

**Tabla 1. Composición de la Mantequilla
(Expresados en % m/m)**

Parámetros	Mantequilla
Contenido mínimo de materia grasa láctea	80
Contenido máximo de extracto seco magro de leche	2
Contenido máximo de agua	16

6. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los aditivos autorizados están establecidos en el RTCA Alimentos y Bebidas Procesadas. Aditivos Alimentarios, en su versión vigente.

7. CONTAMINANTES

La mantequilla no debe sobrepasar los niveles máximos de contaminantes especificados para el producto en el RTCA específico, o en su ausencia en la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos (Codex STAN 193-1995) y sus revisiones. Asimismo, no deben sobrepasar los niveles máximos de residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas establecidos para la leche por el RTCA específico, o en su ausencia por la Comisión del Codex Alimentarius.

8. HIGIENE

Los productos abarcados por las disposiciones de este RTCA deberán prepararse y manipularse de conformidad con las secciones pertinentes del RTCA Industria de Alimentos y Bebidas Procesadas. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales y con lo establecido en el RTCA Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de los Alimentos, ambos en su versión vigente.

9. ETIQUETADO

Deberán cumplirse las disposiciones establecidas en el RTCA Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (Preenvasados), RTCA Uso de Términos Lecheros y cuando se realicen declaraciones de tipo nutricional se aplicarán las establecidas en el RTCA Etiquetado Nutricional de Productos Alimenticios Preenvasados para Consumo Humano para la población a partir de 3 años de edad, en su versión vigente.

Nota 1: En el caso de Panamá, mientras no adopte el RTCA Etiquetado General de Alimentos Previamente Envasados (Preenvasados), el RTCA Uso de Términos Lecheros, y el RTCA Etiquetado Nutricional de Productos Alimenticios Preenvasados para Consumo Humano para la población a partir de los 3 años de edad, utilizará la norma general para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985), la norma general del Codex para el Uso de Términos Lecheros (CODEX STAN 206-1999) y las Directrices para Etiquetado Nutricional (CAC/GL 2-1985), ambas en su versión vigente.

9.1 Denominación del alimento

Los productos objeto de este RTCA se denominarán “Mantequilla”. Cuando se adicionen otros alimentos o ingredientes que no afecten la inocuidad, como, por ejemplo: sal, condimentos o especias, humos naturales o artificiales, hierbas, frutas y otros vegetales frescos y procesados, entre otros, deberá denominarse: “Mantequilla con [ingrediente]”.

10. ENVASE, EMPAQUE, EMBALAJE, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

El envasado, empaque, embalaje, almacenamiento y distribución debe cumplir con lo establecido en el RTCA Industria de Alimentos y Bebidas Procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales, en su versión vigente.

11. MUESTREO Y ANÁLISIS

Se aplicarán los métodos de muestreo y análisis establecidos en los reglamentos técnicos centroamericanos. En ausencia de una referencia centroamericana, se aplicarán las disposiciones establecidas en la norma CODEX STAN 234-1999 Métodos de análisis y muestreo recomendados, en su versión vigente u otras referencias internacionales validadas.

12. VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN

La vigilancia y verificación de este Reglamento Técnico Centroamericano le corresponde a las Autoridades Nacionales Competentes de cada uno de los Estados Parte.

FIN DE REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO