

---

**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

Ministerio de Comercio e Industrias

Autoridad de Protección al Consumidor y Defensa de la Competencia

## 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)**

<b>Parámetros</b>	<b>Mantequilla</b>
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**