

INFOCOMEX No. 078-2020

Miércoles, 30 de diciembre del 2020.

Temas en este informativo:

- [Reglamento Técnico Ecuatoriano RTE INEN 064 \(2R\) para "Grasas y Aceites Comestibles"](#).

Las Grasas y aceites comestibles reutilizados, no deben cumplir los requisitos establecidos en el RTE INEN 064, de acuerdo a lo dispuesto en la Segunda Revisión del enunciado Reglamento Técnico.

Fuente: MPCEIP-SC-2020-0371-R, publicada en Suplemento de R.O. No. 359 del martes 29 de diciembre de 2020.

[Volver al inicio](#)

Resolución Nro. MPCEIP-SC-2020-0371-R

MINISTERIO DE PRODUCCIÓN, COMERCIO EXTERIOR, INVERSIONES Y PESCA

RESUELVE:

ARTÍCULO 1.- Aprobar y oficializar con el carácter de Obligatorio la Segunda Revisión del:

REGLAMENTO TÉCNICO ECUATORIANO RTE INEN 064 (2R) "GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES"

1. OBJETO

1.1 Este reglamento técnico ecuatoriano establece los requisitos que deben cumplir las grasas y aceites comestibles, previamente a la comercialización de productos nacionales e importados, con el propósito de proteger la salud de las personas, así como prevenir prácticas que puedan inducir a error.

2. CAMPO DE APLICACIÓN

2.1 Este reglamento técnico se aplica a los productos:

- 2.1.1 Aceite de soya
- 2.1.2 Aceite de girasol
- 2.1.3 Aceite de maíz
- 2.1.4 Aceite de oliva
- 2.1.5 Aceite de maní
- 2.1.6 Aceite de algodón
- 2.1.7 Aceite de ajonjolí
- 2.1.8 Aceite de canola
- 2.1.9 Aceite de arroz
- 2.1.10 Aceite de sachá inchi
- 2.1.11 Aceite comestible de palma africana – oleína
- 2.1.12 Aceite de palma (OxG) alto Oleico
- 2.1.13 Mezclas de aceites vegetales comestibles
- 2.1.14 Grasa de palma africana
- 2.1.15 Grasa de palmiste
- 2.1.16 Mantecas comestibles
- 2.1.17 Manteca de cerdo
- 2.1.18 Margarina de mesa
- 2.1.19 Margarina industrial

2.2 Los productos que son objeto de aplicación de este reglamento técnico se encuentran comprendidos en la siguiente clasificación arancelaria:

| Clasificación Código | Designación del producto/mercancía | Observaciones |
|----------------------|--|---|
| 15.01 | Grasa de cerdo (incluida la manteca de cerdo) y grasa de ave, excepto las de las partidas 02.09 ó 15.03. | |
| 1501.10.00.00 | - 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% | |
| 1507.90.90.00 | - - Los demás | Aplica a los productos/mercancías citados en el campo de aplicación del |

| | | |
|---------------|--|--|
| | | reglamento técnico RTE INEN 064 (2R); y, se debe tomar en cuenta las exclusiones citadas en este reglamento técnico. |
| 15.08 | Aceite de maní (cacahuete, cacahuete) y sus fracciones, incluso refinado, pero sin modificar químicamente. | |
| 1508.90.00.00 | - Los demás | Aplica a los productos/mercancías citados en el campo de aplicación del reglamento técnico RTE INEN 064 (2R); y, se debe tomar en cuenta las exclusiones citadas en este reglamento técnico. |
| 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 | Aplica a los productos/mercancías citados en el campo de aplicación del reglamento técnico RTE INEN 064 (2R); y, se debe tomar en cuenta las exclusiones citadas en este reglamento técnico. |
| 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 refinado, pero sin modificar químicamente. | |
| 1511.90.00.00 | - Los demás | Aplica a los productos/mercancías citados en el |

| | | |
|---------------|---|--|
| | | campo de aplicación del reglamento técnico RTE INEN 064 (2R); y, se debe tomar en cuenta las exclusiones citadas en este reglamento técnico. |
| 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 | Aplica a los productos/mercancías citados en el campo de aplicación del reglamento técnico RTE INEN 064 (2R); y, se debe tomar en cuenta las exclusiones citadas en este reglamento técnico |
| 15.14 | Aceites de nabo (de nabina), colza o mostaza, y sus fracciones, incluso refinados, pero sin modificar químicamente. | |
| | - Aceites de nabo (de nabina) o de colza con bajo contenido de ácido erúxico y sus fracciones: | |
| 1514.19.00.00 | - - Los demás | Aplica a los productos/mercancías citados en el campo de aplicación del reglamento técnico RTE INEN 064 (2R); y, se debe tomar en cuenta las exclusiones citadas en este reglamento técnico. |
| 1514.99.00.00 | - - Los demás | Aplica a los productos/mercancías citados en el campo de aplicación del |

| | | |
|---------------|--|--|
| | | reglamento técnico RTE INEN 064 (2R); y, se debe tomar en cuenta las exclusiones citadas en este reglamento técnico. |
| 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 | Aplica a los productos/mercancías citados en el campo de aplicación del reglamento técnico RTE INEN 064 (2R); y, se debe tomar en cuenta las exclusiones citadas en este reglamento técnico. |
| 1515.50.00.00 | - Aceite de sésamo (ajonjolí) y sus fracciones | |
| 1515.90.00 | - Los demás: | |
| 1515.90.00.90 | - - Los demás | Aplica a los productos/mercancías citados en el campo de aplicación del reglamento técnico RTE INEN 064 (2R); y, se debe tomar en cuenta las exclusiones citadas en este reglamento técnico. |
| 15.16 | Grasas y aceites, animales o vegetales, y sus fracciones, parcial o totalmente hidrogenados, interesterificados, reesterificados o elaidinizados, incluso refinados, pero sin preparar de otro modo. | |
| 1516.10.00.00 | - Grasas y aceites, animales, y sus fracciones | |
| 1516.20.00.00 | - Grasas y aceites, vegetales, y sus fracciones | |
| 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 | Aplica a los productos/mercancías citados en el campo de aplicación del reglamento técnico RTE INEN 064 (2R); y, se debe tomar en cuenta las exclusiones citadas en este reglamento técnico. |

2.3 Este reglamento técnico no aplica a:

2.3.1 Grasas y aceites comestibles reutilizados.

3. DEFINICIONES

3.1 Para los efectos de este reglamento técnico se adoptan las definiciones contempladas en las normas ISO 5555, Codex Stan 33, Codex Stan 192, Codex Stan 193, NTE INEN 7, NTE INEN 8, NTE INEN 22, NTE INEN 23, NTE INEN 25, NTE INEN 26, NTE INEN 27, NTE INEN 28, NTE INEN 30, NTE INEN 32, NTE INEN 33, NTE INEN 34, NTE INEN 276, NTE INEN 278, NTE INEN 1640, NTE INEN 1313, NTE INEN 2184, NTE INEN 2421, NTE INEN 2688 y, las que a continuación se detallan:

3.1.1 *Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura.* Documento expedido por los organismos de inspección acreditados, al establecimiento que cumple con todas las disposiciones establecidas en normativa técnica sanitaria.

3.1.2 *Consumidor.* Toda persona natural o jurídica que como destinatario final adquiera, utilice o disfrute bienes o servicios. Cuando el presente reglamento mencione al consumidor, dicha denominación incluirá al usuario.

3.1.3 *Distribuidores o comerciantes.* Las personas naturales o jurídicas que de manera habitual venden o proveen al por mayor o al detal, bienes

Este informativo fue procesado por PUDELECO Editores S. A. www.pudeleco.com.ec

destinados finalmente a los consumidores, aun cuando ello no se desarrolle en establecimientos abiertos al público.

3.1.4 Embalaje. Es la protección al envase y al producto alimenticio mediante un material adecuado con el objeto de protegerlo de daños físicos y agentes exteriores, facilitando de este modo su manipulación durante el transporte y almacenamiento.

3.1.5 Empaque o envase. Todo material primario (contacto directo con el producto) o secundario que contiene o recubre al producto hasta su entrega al consumidor, con la finalidad de protegerlo del deterioro y facilitar su manipulación.

3.1.6 Importador. Persona natural o jurídica que de manera habitual importa bienes para su venta o provisión en otra forma al interior del territorio nacional.

3.1.7 Indeleble. Que no se puede borrar.

3.1.8 Marca o nombre comercial. Cualquier signo que sea apto para distinguir productos en el mercado.

3.1.9 Notificación Sanitaria. Es la comunicación en la cual el interesado informa a la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, ARCSA, bajo declaración jurada, que comercializará en el país un alimento procesado, fabricado en el territorio nacional o en el exterior cumpliendo con condiciones de calidad, seguridad e inocuidad.

3.1.10 País de origen. País de fabricación, producción o elaboración del producto.

3.1.11 Productores o fabricantes. Las personas naturales o jurídicas que extraen, industrializan o transforman bienes intermedios o finales para su provisión a los consumidores.

4. REQUISITOS

4.1 Requisitos de producto. Los productos objeto de este reglamento técnico deben cumplir como mínimo con los siguientes requisitos:

Tabla 1. Requisitos para aceites, grasas, margarinas y mantecas comestibles.

| | Unidad | Mínimo | Máximo |
|----------------------------------|-----------|--------|--------|
| Aceite de ajonjolí | | | |
| Índice de refracción a 25°C | - | 1,4700 | 1,4744 |
| Índice de peróxido | meqO2 /kg | | 10,00 |
| Aceite de algodón | | | |
| Índice de refracción a 25°C | - | 1,4680 | 1,4720 |
| Índice de peróxido | meqO2 /kg | | 10,00 |
| Aceite de arroz | | | |
| Índice de refracción a 25°C | - | 1,4700 | 1,4748 |
| Índice de peróxido | meqO2 /kg | - | 10,00 |
| Aceite de canola | | | |
| Índice de refracción a 25°C | - | 1,470 | 1,474 |
| Índice de peróxido | meqO2 /kg | - | 10,00 |
| Aceite de girasol | | | |
| Índice de refracción a 25°C | - | 1,471 | 1,475 |
| Índice de peróxido | meqO2 /kg | - | 10,00 |
| Aceite de maíz | | | |
| Índice de refracción a 25°C | - | 1,470 | 1,474 |
| Índice de peróxido | meqO2 /kg | - | 10,00 |
| Aceite de maní | | | |
| Índice de refracción a 25°C | - | 1,467 | 1,470 |
| Índice de peróxido | meqO2 /kg | - | 10,00 |
| Aceite de oliva | | | |
| Índice de refracción () a 20 °C | | | |
| Aceites de oliva vírgenes | | 1,4677 | 1,4705 |
| Aceite de oliva refinado | | 1,4677 | 1,4705 |
| Aceite de oliva | | 1,4677 | 1,4705 |
| Aceites de orujo de oliva | | 1,4680 | 1,4707 |
| Índice de peróxido | | | |
| Aceites de oliva vírgenes | meqO2 /kg | - | £ 20 |
| Aceite de oliva refinado | meqO2 /kg | - | £ 5 |

| | | | |
|---|-----------|--------|--------|
| Aceite de oliva | meqO2 /kg | - | £ 15 |
| Aceites de orujo de oliva refinado | meqO2 /kg | - | £ 5 |
| Aceites de orujo de oliva | meqO2 /kg | - | £ 15 |
| Aceite de soya | | | |
| Índice de refracción a 25°C | - | 1,472 | 1,4760 |
| Índice de peróxido | meqO2 /kg | - | 10,00 |
| Aceite comestible de palma africana - oleína | | | |
| Índice de refracción a 25°C | - | 1,4630 | 1,4780 |
| Índice de peróxido | meqO2 /kg | - | 10,00 |
| Mezclas de aceites vegetales comestibles | | | |
| Índice de refracción a 25°C | - | 1,4540 | 1,476 |
| Índice de peróxido | meqO2 /kg | - | 10,00 |
| Aceite de palma (OxG) alto oleico | | | |
| Índice de refracción () a 40°C | - | 1,4591 | 1,4617 |
| Índice de peróxido meqO2 /kg | meqO2 /kg | - | 10,00 |
| Aceite de sachá inchi | | | |
| Índice de refracción a 20°C | - | 1,478 | 1,481 |
| Índice de peróxido Aceites vírgenes y prensados en frío | meqO2 /kg | - | 15,00 |
| Hierro (Fe) | | | |
| Aceites vírgenes | mg/kg | - | 5,00 |
| Aceites prensados en frío | mg/kg | - | 5,00 |
| Cobre (Cu) | | | |
| Aceites vírgenes | mg/kg | - | 0,40 |
| Aceites prensados en frío | mg/kg | - | 0,40 |
| Grasa de palma africana | | | |
| Índice de refracción a 40°C | - | 1,453 | 1,4595 |
| Índice de peróxido | meqO2 /kg | - | 10,00 |
| Grasa de palmiste | | | |
| Índice de refracción a 40°C | - | 1,4500 | 1,4695 |
| Índice de peróxido | meqO2 /kg | - | 10,00 |
| Margarina de mesa | | | |
| Punto de fusión | oC | - | 40 |

Este informativo fue procesado por PUDELECO Editores S. A. www.pudeleco.com.ec

| | | | |
|---|--------------------------|--------|-------|
| Índice de peróxido | meqO ₂ /kg | - | 2,0 |
| Margarina industrial | | | |
| Punto de fusión | oC | - | 45 |
| Índice de peróxido | meqO ₂ /kg | - | 2,0 |
| Manteca comestible | | | |
| Punto de fusión | oC | - | 50 |
| Índice de peróxido | meqO ₂ /kg | - | 5,0 |
| Manteca de cerdo | | | |
| Índice de refracción a 40°C | - | 1,4480 | 1,462 |
| Índice de peróxido | meqO ₂ /kg | - | 10,00 |
| meqO ₂ /kg (miliequivalentes de oxígeno activo/kg de aceite o grasa) | | | |

Tabla 2. Límites de metales pesados en aceites y grasas comestibles

| Requisito | Unidades | Límite Máximo |
|---------------|----------|---------------|
| Hierro (Fe) | mg/kg | 1,5 |
| Cobre (Cu) | mg/kg | 0,1 |
| Plomo (Pb) | mg/kg | 0,1 |
| Arsénico (As) | mg/kg | 0,1 |

Tabla 3. Límites de metales pesados en margarinas y mantecas comestibles

| Requisito | Unidades | Límite Máximo |
|---------------|----------|---------------|
| Níquel (Ni) | mg/kg | 4,0 |
| Hierro (Fe) | mg/kg | 1,5 |
| Cobre (Cu) | mg/kg | 0,1 |
| Plomo (Pb) | mg/kg | 0,1 |
| Arsénico (As) | mg/kg | 0,1 |

Tabla 4. Requisitos microbiológicos para las margarinas de mesa

| Requisito | Unidad | Plan de toma de muestras | | Límites | |
|--|--------|--------------------------|---|----------------------|----------------------|
| | | n | c | m | M |
| REP (Recuento total de microorganismos aerobios mesófilos) | UFC/g | 5 | 2 | 1,0 x10 ⁴ | 1,0 x10 ⁵ |
| Coliformes totales | UFC/g | 5 | 1 | 1,0 x10 ¹ | 1,0 x10 ² |
| Escherichia coli | UFC/g | 5 | 0 | < 10 | - |
| Mohos y levaduras | UFC/g | 5 | 2 | 1,0 x10 ² | 1,0 x10 ³ |
| Staphylococcus aureus | UFC/g | 5 | 2 | 1,0 x10 ² | 1,0 x10 ³ |

Tabla 5. Requisitos microbiológicos para margarina industrial

| REQUISITOS | Unidad | Límite Máximo |
|---|--------|---------------------------|
| REP (Recuento total de microorganismos aerobios mesófilos) | UFC/g | 1,0 x10 ⁴ |
| Coliformes totales | NMP/g | 1,0 x10 ¹ |
| Escherichia coli | NMP/g | < 3,0 x 10 ⁰ * |
| Mohos y levaduras | UPC/g | 1,0 x10 ² |
| Staphylococcus aureus | UFC/g | 1,0 x10 ² |
| * < 3,0 x 10 ⁰ , significa que no existirá ningún tubo positivo en la técnica del NMP con tres tubos | | |

Donde:

n número de muestras a analizar

c número de muestras admisibles con resultados entre m y M

m límite de aceptación

M límite superado el cual se rechaza

UFC Unidades formadoras de colonia

UPC Unidades propagadoras de colonia

4.1.1 Aditivos. En primer lugar, se permite el uso de aditivos alimentarios de acuerdo a los límites contemplados en el CODEX STAN 192-1995 y luego, los límites de aditivos alimentarios que se encuentren establecidos en listas positivas reconocidas a nivel internacional, y aceptados por la Autoridad Sanitaria Nacional del Ecuador.

4.1.2 Contaminantes. El límite máximo permitido debe ser el que establece el Codex Alimentarius de contaminantes Codex Stan 193-1995, en función de la naturaleza del producto.

4.1.3 Los residuos de plaguicidas, pesticidas y sus metabolitos, no podrán superar los límites establecidos por el Codex Alimentarius.

4.2 Métodos de ensayo. Los métodos de ensayo utilizados para la demostración de la conformidad deben los métodos publicados en normas internacionales, regionales o nacionales u organizaciones técnicas reconocidas; los métodos de ensayos no normalizados deben ser validados.

5. REQUISITOS DE ENVASE, EMPAQUE Y ROTULADO O ETIQUETADO

5.1 Los productos objeto de este reglamento técnico debe contener la información de rotulado de acuerdo a lo establecido en el reglamento técnico RTE INEN 022 (2R) "Rotulado de productos alimenticios procesados, envasados y empaquetados".

6. REFERENCIA NORMATIVA

6.1 Norma ISO 5555:2001/Amd.1:2014, Animal and vegetable fats and oils – sampling.

6.2 Norma CODEX STAN 33-1981:2017, Norma para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva.

6.3 Norma CODEX STAN 192-1995:2019, Norma general para los aditivos alimentarios.

6.4 Norma CODEX STAN 193-1995:2019, Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.

6.5 Norma NTE INEN 7 (1R):2013, Aceites y grasas de origen animal y vegetal. Definiciones.

- 6.6. Norma NTE INEN 8 (1R):2012, Aceite de ajonjolí. Requisitos
- 6.7 Norma NTE INEN 22 (1R):2012, Aceite de algodón. Requisitos
- 6.8 Norma NTE INEN 23 (1R):2012, Aceite de arroz. Requisitos
- 6.9 Norma NTE INEN 25 (1R):2012, Aceite de canola. Requisitos
- 6.10 Norma NTE INEN 26 (1R):2012, Aceite de girasol. Requisitos
- 6.11 Norma NTE INEN 27 (1R):2012, Aceite de maíz. Requisitos
- 6.12 Norma NTE INEN 28 (1R):2012, Aceite de maní. Requisitos
- 6.13 Norma NTE INEN 30 (1R):2012, Grasa de palma africana. Requisitos
- 6.14 Norma NTE INEN 32 (1R):2012, Grasa de Palmiste. Requisitos
- 6.15 Norma NTE INEN 33 (1R):2012, Grasa de soya. Requisitos
- 6.16 Norma NTE INEN 34 (2R):2012, Mezclas de aceites vegetales comestibles. Requisitos
- 6.17 Norma NTE INEN 276 (4R):2013, Margarina de mesa. Requisitos
- 6.18 Norma NTE INEN 278 (1R):2012, Manteca de cerdo. Requisitos
- 6.19 Norma NTE INEN 1313 (4R):2016, Mantecas comestibles. Requisitos
- 6.20 Norma NTE INEN 1640 (1R):2012, Aceite comestible de palma africana-oleína. Requisitos
- 6.21 Norma NTE INEN 2184 (1R):2012, Margarina industrial. Requisitos
- 6.22 Norma NTE INEN 2421 (2R):2012, Grasas y aceites comestibles. Aceite de palma (OxG) Alto oleico. Requisitos
- 6.23 Norma NTE INEN 2688:2014, Aceite de Sacha inchi. Requisitos
- 6.24 Reglamento RTE INEN 022 (2R):2014 + corrigiendo 1:2015, Rotulado de productos alimenticios procesados, envasados y empaquetados

7. PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO

7.1 La demostración de la conformidad con los reglamentos técnicos ecuatorianos, mediante la aplicación de Acuerdos de Reconocimiento Mutuo, Convenios de Facilitación al Comercio o cualquier otro instrumento legal que el Ecuador haya suscrito con algún país y que éste haya sido ratificado, debe ser evidenciada aplicando las disposiciones establecidas en estos acuerdos. Los fabricantes, importadores, distribuidores o comercializadores deben asegurarse que el producto cumpla en todo momento con los requisitos establecidos en el reglamento técnico ecuatoriano. Los expedientes con las evidencias de tales cumplimientos deben ser mantenidos en poder del fabricante, importador, distribuidor o comercializador por el plazo establecido en la legislación ecuatoriana.

8. PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD (PEC)

8.1 Para la demostración de la conformidad de los productos nacionales e importados contemplados en el campo de aplicación de este reglamento; la Autoridad Sanitaria Nacional, a través de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA); exigirá el cumplimiento de los requisitos establecidos en el presente reglamento técnico: al otorgar la Notificación Sanitaria (NS) o inscripción por línea de producción certificada en Buenas Prácticas de Manufactura; y, durante su comercialización, en concordancia con los procedimientos establecidos por la Autoridad Sanitaria Nacional.

8.2 Los productos sujetos al presente reglamento técnico durante su comercialización podrán demostrar la conformidad mediante el Sello de Calidad INEN (Esquema de Certificación 5) vigente. Sin embargo la Autoridad Sanitaria Nacional podrá verificar el cumplimiento del presente reglamento técnico, de acuerdo con lo establecido en el numeral 9.

9. AUTORIDAD DE FISCALIZACIÓN Y/O SUPERVISIÓN

9.1 De conformidad con lo que establece la Ley del Sistema Ecuatoriano de la Calidad, el Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca (MPCEIP) 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, y demandarán de los fabricantes nacionales e importadores de los productos contemplados en este reglamento técnico, la presentación de los certificados de conformidad respectivos.

9.2 La autoridad de vigilancia y control sanitario se reserva el derecho de verificar el cumplimiento del presente reglamento técnico, en cualquier momento de acuerdo con lo establecido en el numeral del Procedimiento de Evaluación de la Conformidad (PEC).

Cuando se requiera verificar el cumplimiento de los requisitos del presente reglamento técnico, los costos por inspección o ensayo que se generen por la utilización de los servicios, de un organismo de evaluación de la conformidad acreditado por el SAE o, designado por el MPCEIP serán asumidos por el fabricante, si el producto es nacional, o por el importador, si el producto es importado.

10. FISCALIZACIÓN Y/O SUPERVISIÓN

10.1 La autoridad de vigilancia y control sanitario, en función de sus competencias, evaluarán la conformidad con los reglamentos técnicos según lo establecido en los procedimientos de evaluación de la conformidad; para lo cual podrán utilizar organismos de certificación, de inspección y laboratorios de ensayo acreditados o designados por los organismos competentes.

10.2 Con el propósito de desarrollar y ejecutar actividades de vigilancia del mercado, la Ministra o el Ministro de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca podrá disponer a las instituciones que conforman el Sistema Ecuatoriano de la Calidad, elaboren los respectivos programas de evaluación de la conformidad en el ámbito de sus competencias, ya sea de manera individual o coordinada entre sí.

10.3 Las autoridades de fiscalización y/o supervisión ejercerán sus funciones de manera independiente, imparcial y objetiva, y dentro del ámbito de sus competencias.

11. RÉGIMEN DE SANCIONES

11.1 Los fabricantes, importadores, distribuidores o comercializadores de estos productos que incumplan con lo establecido en este reglamento técnico recibirán las sanciones previstas en la Ley del Sistema Ecuatoriano de la Calidad, su reglamento general y demás leyes vigentes, según el riesgo que implique para los usuarios y la gravedad del incumplimiento.

11.2 Los organismos de certificación, inspección, laboratorios o demás instancias que hayan extendido certificados de conformidad, inspección o informes de ensayos o calibración erróneos o que hayan adulterado deliberadamente los datos de los ensayos o calibraciones emitidos por el 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.

12. REVISIÓN Y ACTUALIZACIÓN DEL REGLAMENTO TÉCNICO

12.1 Con el fin de mantener actualizadas las disposiciones de este reglamento técnico ecuatoriano, el Servicio 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 establecido en la Ley del Sistema Ecuatoriano de la Calidad.

ARTÍCULO 2.- Disponer al Servicio Ecuatoriano de Normalización, INEN, publique la Segunda Revisión del reglamento técnico ecuatoriano RTE INEN 064 (2R) "Grasas y aceites comestibles" en la página Web de esa Institución (www.normalizacion.gob.ec).

ARTÍCULO 3.- El presente reglamento técnico ecuatoriano RTE INEN 064 (Segunda Revisión) reemplaza al RTE INEN 064 (1R): 2013, Modificatoria 1: 2014 y Modificatoria 2: 2014 y, entrará en vigencia transcurrido el plazo de seis meses contados a partir de la suscripción, sin perjuicio de su publicación en el Registro Oficial.

[Volver al inicio](#)