

ALCANCE DIGITAL N° 21

LA GACETA

Diario Oficial

Año CXXXVI

San José, Costa Rica, viernes 30 de mayo del 2014

N° 103

PODER LEGISLATIVO

LEYES

N° 9227

N° 9240

PODER EJECUTIVO

DECRETOS

N° 38411

N° 38434

TOMO III

2014
Imprenta Nacional
La Uruca, San José, C. R.

1. OBJETO

Este reglamento tiene por objeto establecer las especificaciones generales que debe cumplir la leche que se ajusta a la definición que figura en la sección 4 del presente reglamento.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

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

3. DOCUMENTOS A CONSULTAR

- a) RTCA 67.01.33:06. Industria de Alimentos y Bebidas Procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales.
- b) RTCA 67.04.50:08. Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de Alimentos.
- c) RTCA 67.04.54:10. Alimentos y Bebidas Procesadas. Aditivos Alimentarios.
- d) RTCA 67.01.07:10. Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (preenvasados).
- e) RTCA 67.01.60:10. Etiquetado Nutricional de Productos Alimenticios Preenvasados para Consumo Humano para la Población a partir de 3 años de Edad.
- f) RTCA 67.04.65:12 Uso de Términos Lecheros.
- g) CODEX STAN 234-1999. Métodos Recomendados de Análisis y Muestreo y sus Revisiones.
- h) CODEX STAN 193-1995. Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y Piensos y sus Revisiones.

4. DEFINICIONES

Leche pasteurizada o pasterizada: aquella leche que ha sido sometida a un tratamiento térmico específico y por un tiempo determinado, para lograr la destrucción de los organismos patógenos que pueda contener, sin alterar en forma considerable su composición, sabor ni valor alimenticio.



5. CLASIFICACIÓN¹

En función de su contenido en materia grasa, la leche se clasifica en:

- 5.1 Leche entera: igual o mayor a 3%
- 5.2 Leche semidescremada: igual o mayor a 0,5% y menor a 3%
- 5.3 Leche descremada: menor a 0,5%

6. COMPOSICIÓN

6.1 Materia prima

Leche fluida, leche fluida reconstituida o leche recombinada

6.2 Micronutrientes para fortificación / enriquecimiento

En los países centroamericanos donde la fortificación de la leche es obligatoria, se debe cumplir con los niveles establecidos en la legislación de cada país en que se consumirá el producto.

6.3 Aditivos

De conformidad con lo establecido en el RTCA 67.04.54:10. Alimentos y Bebidas Procesadas. Aditivos Alimentarios.

6.4 Características físico-químicas

Tabla 1. Características físico-químicas de la leche pasteurizada.

Parámetro	Entera	Semidescremada	Descremada
Contenido de materia grasa (%)	$\geq 3,0$	$\geq 0,5$ y < 3	$< 0,5$
Proteínas Nx6.38 (%)	$\geq 3,0$	$\geq 3,0$	$\geq 3,0$
Extracto seco lácteo no graso (%)	$\geq 8,2$	$\geq 8,2$	$\geq 8,2$
Acidez, expresada como ácido láctico (%)	$\geq 0,13$ y $\leq 0,17$	$\geq 0,13$ y $\leq 0,17$	$\geq 0,13$ y $\leq 0,17$
Punto de congelación (°C)	$\leq -0,53$	$\leq -0,53$	$\leq -0,53$

7. CONTAMINANTES

La leche pasteurizada debe cumplir con los niveles máximos de contaminantes especificados para el producto en el RTCA específico, o en su ausencia en la Norma General para

¹ %: en todos los casos en que figura este símbolo en este reglamento, si no se especifica de otra forma, se refiere al porcentaje masa/masa (%m/m).

los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos (Codex STAN 193-1995) y sus revisiones.

Asimismo, debe cumplir con los límites 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

8.1 La leche pasteurizada debe prepararse y manipularse de conformidad con las secciones pertinentes del RTCA 67.01.33:06 Industria de Alimentos y Bebidas Procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales.

8.2 Asimismo, debe cumplir con lo establecido en el RTCA 67.04.50:08 Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de Alimentos.

9. ETIQUETADO

9.1 Deben cumplirse las disposiciones establecidas en el RTCA 67.01.07:10 Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (preenvasados), RTCA 67.04.65:12 Uso de Términos Lecheros y cuando se realicen declaraciones de tipo nutricional se debe aplicar el RTCA 67.01.60:10 Etiquetado Nutricional de Productos Alimenticios Preenvasados para Consumo Humano para la Población a partir de los 3 años de Edad.

9.2 El etiquetado también debe cumplir con las disposiciones establecidas en los países sobre el fomento y la protección de la lactancia materna.

9.3 El producto se denominará “Leche”, seguido de la clasificación de acuerdo a su contenido graso según el numeral 5, posteriormente “pasteurizada” o “pasterizada”, y luego “homogenizada” en caso que el producto haya sido sometido a este proceso.

10. ENVASE, EMPAQUE, EMBALAJE, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

El envasado, empaque, embalaje, almacenamiento y distribución deben cumplir con lo establecido en el RTCA 67.01.33:06 Industria de Alimentos y Bebidas Procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales

11. MUESTREO Y ANÁLISIS

Se aplicarán los métodos de muestreo y análisis establecidos en los Reglamentos Técnicos Centroamericanos. En ausencia de una referencia regional centroamericana, se aplicarán las disposiciones establecidas en la norma CODEX STAN 234-1999 Métodos Recomendados de Muestreo y Análisis y sus revisiones u otras referencias internacionales validadas.



12. VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN

La vigilancia y verificación de este reglamento técnico en el territorio centroamericano corresponde al Ministerio o Entidad competente designada en cada uno de los países que conforman el proceso de Unión Aduanera Centroamericana.

13. BIBLIOGRAFÍA

- a) Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense NTON 03 034-11 Primera Revisión. Leche Pasteurizada.
- b) Norma Guatemalteca Obligatoria NGO 34 041:2002, 2ª revisión. Leche de vaca, pasteurizada, fresca, ultra alta temperatura (UHT) y esterilizada, homogeneizada. Especificaciones.
- c) Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 67.01.02:06. Leche pasteurizada.
- d) Reglamento Técnico de Costa Rica RTCR: 401-2006. Leche cruda y leche higienizada. Especificaciones.

FIN DEL REGLAMENTO



Artículo 2.- Deróguese el Decreto Ejecutivo N° 33812-MEIC-MAG-S del 06 de febrero de 2007, publicado en el Diario Oficial La Gaceta N° 24 del 12 de junio de 2007, denominado “*RTCR: 401-2006. Leche cruda y leche higienizada*”, a partir de la entrada en vigencia de la Resolución N° 337-2014 (COMIECO-EX) de fecha 17 de enero de 2014 y su Anexo: “*Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.66:12 Leche Pasteurizada (Pasterizada)*”, de conformidad con el apartado segundo de la parte dispositiva de dicha resolución del Consejo de Ministros de Integración Económica (COMIECO), que se publica mediante el presente Decreto Ejecutivo.

Artículo 3.- Modifíquense todas aquellas referencias normativas contenidas en los Reglamentos Técnicos nacionales hechas al Decreto Ejecutivo N° 33812-MEIC-MAG-S del 06 de febrero de 2007, publicado en el Diario Oficial La Gaceta N° 24 del 12 de junio de 2007, denominado “*RTCR: 401-2006. Leche cruda y leche higienizada*”, para que, a partir de la fecha de entrada en vigencia de la Resolución N° 337-2014 (COMIECO-EX) de fecha 17 de enero de 2014 y su Anexo, tales referencias se entiendan hechas al “*Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.66:12 Leche Pasteurizada (Pasterizada)*”, publicado mediante el presente Decreto Ejecutivo.

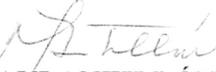
Artículo 4.- Rige a partir del 17 de julio de 2014.

Dado en la Presidencia de la República, a los veintiocho días del mes de febrero del año dos mil catorce.

PUBLÍQUESE.

LAURA CHINCHILLA MIRANDA


ANABEL GONZÁLEZ CAMPABADAL
Ministra de Comercio Exterior


MAYI ANTILLÓN GUERRERO
Ministra de Economía, Industria y Comercio


GLORIA ABRAHAM PERALTA
Ministra de Agricultura y Ganadería


DAISY CORRALES DÍAZ
Ministra de Salud