(APROBAR EL REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.04.72:17 PRODUCTOS LÁCTEOS. QUESOS NO MADURADOS, INCLUIDO EL QUESO FRESCO. ESPECIFICACIONES, EN LA FORMA QUE APARECE EN EL ANEXO DE LA PRESENTE RESOLUCIÓN Y QUE FORMA PARTE INTEGRANTE DE LA MISMA)

RESOLUCIÓN N°. 396-2017 (COMIECO-LXXXII), aprobada el 24 de noviembre de 2017

Publicada en La Gaceta, Diario Oficial N°. 113 del 14 de junio de 2018

EL CONSEJO DE MINISTROS DE INTEGRACIÓN ECONÓMICA

RESOLUCIÓN N°. 396-2017 (COMIECO-LXXXII),

CONSIDERANDO:

Que de conformidad con los artículos 38, 39 Y 55 del Protocolo al Tratado General de Integración Económica Centroamericana (Protocolo de Guatemala), modificado por la Enmienda del 27 de febrero de 2002, el Consejo de Ministros de Integración Económica tiene bajo su competencia los asuntos de la Integración Económica Centroamericana y, como tal, le corresponde aprobar los actos administrativos del Subsistema Económico;

Que de acuerdo con los artículos 7 y 26 de ese mismo instrumento jurídico, los Estados Parte han convenido en establecer un proceso de armonización regional de la normativa técnica;

Que los Estados Parte, en su calidad de Miembros de la Organización Mundial del Comercio (OMC), notificaron al Comité de Obstáculos Técnicos al Comercio, el Proyecto de Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04. 72:17 Productos Lácteos. Quesos No Madurados, incluido el Queso Fresco. Especificaciones, concediendo un plazo prudencial para que los Miembros de dicha Organización presentaran observaciones, las cuales fueron analizadas y atendidas en lo pertinente, de conformidad con lo establecido en el Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio;

Que de conformidad con el Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio, los Miembros preverán un plazo prudencial entre la aprobación de los reglamentos técnicos y su entrada en vigor, con el fin de dar tiempo a los productores para adaptar sus productos o sus métodos de producción a lo establecido en los reglamentos;

Que de conformidad con el párrafo 3 del artículo 55 del Protocolo de Guatemala, el

Fuente: http://www.leybook.com/doc/22002

Proyecto de Reglamento mencionado fue consultado con el Comité Consultivo de Integración Económica;

Que las instancias de la Integración Económica han conocido la propuesta técnica y la han sometido a consideración de este foro,

POR TANTO:

Con fundamento en lo dispuesto en los artículos 1, 3, 5, 7, 15, 26, 30, 36, 37, 38, 46, 52 y 55 del Protocolo de Guatemala,

RESUELVE:

1. Aprobar el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04. 72:17 Productos Lácteos. Quesos No Madurados, incluido el Queso Fresco. Especificaciones, en la forma que aparece en el Anexo de la presente Resolución y que forma parte integrante de la misma.

2. La presente Resolución entrará en vigencia el 24 de mayo de 2018 y será publicada por los Estados Parte.

3. No obstante, lo establecido en el numeral anterior, la presente resolución no entrará en vigor para Panamá.

Panamá, Panamá, 24 noviembre de 2017

(f) Jhon Fonseca. Viceministro, en representación del Ministro de Comercio Exterior de Costa Rica. (f) Luz Estrella Rodríguez Viceministra, en representación del Ministro de Economía de El Salvador. (f) Julio Dougherty Viceministro, en representación del Ministro de Economía de Guatemala. (f) Aldo Villafranca. Subsecretario, en representación del Secretario de Estado en el Despacho de Desarrollo Económico de Honduras. (f) Orlando Solórzano Delgadillo. Ministro de Fomento, Industria y Comercio de Nicaragua. (f) Diana Salazar. Viceministra, en representación del Ministro de Comercio e Industrias de Panamá.

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO

RTCA 67.04.72:17

PRODUCTOS LÁCTEOS. QUESOS NO MADURADOS, INCLUIDO EL QUESO FRESCO. ESPECIFICACIONES.

CORRESPONDENCIA: Este Reglamento Técnico Centroamericano es una adopción parcial de la Norma del Codex para Queso No Madurado, incluido el Queso Fresco (CODEX STAN 221-2001) ICS 67.100.0I RTCA 67.04.72:17

Fuente: http://www.leybook.com/doc/22002

Reglamento Técnico Centroamericano, editado por:

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

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO INFORME

RTCA 67.04.72:17

INFORME

Los respectivos Comités Técnicos de Reglamentación Técnica a través de los Entes de Reglamentación Técnica de los países centroamericanos, son los organismos encargados de realizar el estudio o la adopción de los Reglamentos Técnicos Centroamericanos. Están conformados por representantes de los Sectores Académicos, Consumidor, Empresa Privada y Gobierno.

Este Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.72:17, Productos Lácteos. Quesos No Madurados, incluido el Queso Fresco. Especificaciones fue aprobado por el Subgrupo de Alimentos y Bebidas, y el Subgrupo de Medidas de Normalización de Centroamérica. La oficialización de este Reglamento Técnico, conlleva la aprobación por el 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

Por Costa Rica:
Ministerio de Salud

Fuente: http://www.leybook.com/doc/22002

Por Panamá: Ministerio de Salud
Ministerio de Comercio e Industrias
Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos.

1. OBJETO

Establecer las especificaciones que deben cumplir los quesos no madurados incluido el queso fresco, que se ajustan a la definición que figura en el numeral 4 del presente reglamento técnico.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Se aplica a los quesos no madurados, incluido el queso fresco, destinados 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, se deben consultar los siguientes documentos:

3.1. RTCA Industria de Alimentos y Bebidas Procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales, en su versión vigente.

3.2. RTCA Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de los Alimentos, en su versión vigente.

3.3. RTCA Alimentos y Bebidas Procesadas. Aditivos Alimentarios, en su versión vigente.

3.4. RTCA Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (preenvasados), 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. CODEX STAN 234-1999. Métodos de análisis y de muestreo recomendados.

3. 7. RTCA Uso de Términos Lecheros, en su versión vigente.

3.8. RTCA Productos Lácteos. Quesos. Especificaciones, en su versión vigente.

4. DEFINICIÓN

Para los fines de la interpretación de este reglamento técnico se tendrá en

Fuente: http://www.leybook.com/doc/22002

consideración la definición:

Queso no madurado, incluido el queso fresco: queso que está listo para el consumo inmediatamente o poco después de su fabricación.

5. CLASIFICACIÓN

Según su contenido de materia grasa en el extracto seco:

6. COMPOSICIÓN

6.1. Materia prima

Leche y/o productos obtenidos de la leche.

6.2 Ingredientes permitidos

a) cuajo o coagulante

b) cultivo de fermentos de bacterias inocuas productoras de ácidos lácticos y/o modificadores de sabor y aroma, y cultivos de otros microorganismos inocuos

c) cloruro de sodio u otras sales de grado alimentario

d) enzimas idóneas e inocuas

e) agua potable

f) otros alimentos que no afecten la inocuidad como, por ejemplo: condimentos o especias, hierbas, frutas y otros vegetales frescos o procesados, humos naturales o artificiales, entre otros

6.3 Aditivos

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

7. CONTAMINANTES

Los quesos no madurados, incluido el queso fresco, no deben 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

Fuente: http://www.leybook.com/doc/22002

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 reglamento técnico deberán prepararse y manipularse de conformidad con las secciones pertinentes del RTCA Industria de Alimentos y Bebidas Procesados. 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) 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, ambos en su versión vigente.

9.1 Denominación del alimento

9.1.1 La denominación del alimento deberá ser "queso no madurado". No obstante, podrán omitirse las palabras "queso no madurado" en la denominación de las variedades reservada por los Reglamentos Técnicos Centroamericanos, y en ausencia de estos, una denominación de variedad especificada en la legislación nacional del país en que se vende el producto, o supletoriamente las normas del Codex para quesos individuales.

9.1.2 En caso de que el producto no se designe con una denominación alternativa o de variedad, sino solamente con el nombre "queso no madurado", esta designación podrá ir acompañada por un término descriptivo según se estipula en el numeral 9.2 del RTCA de Productos Lácteos. Quesos. Especificaciones.

9.1.3 El queso no madurado podrá denominarse también "queso fresco", a condición de que esta denominación no induzca a engaño al consumidor del país en el que se vende el producto.

9.2 Contenido graso

9.2.1 El contenido de grasa del queso no madurado deberá declararse, ya sea: i) como porcentaje de la masa, ii) como porcentaje de la grasa en el extracto seco o iii) en gramos por porción cuantificados en la etiqueta, siempre que se indique el número de porciones. (RTCA de Productos Lácteos. Quesos. Especificaciones).

Fuente: http://www.leybook.com/doc/22002

9.2.2 En forma opcional se podrá incluir el término correspondiente a la clasificación según el contenido de materia grasa en extracto seco, de acuerdo al numeral 5 del presente reglamento.

9.3 Materia prima e ingredientes

9.3.1 Cuando no exista una ·referencia específica a la especie, se entenderá que se trata de leche de vaca. Si se emplea leche de más de una especie animal deberán declararse sus porcentajes.

9.3.2 En la etiqueta se deberá indicar si han sido elaborados con leche pasteurizada o con leche cruda.

10. ENVASE, EMPAQUE, EMBALAJE, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

El envasado, empaque, embalaje, almacenamiento y distribución deben 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 de 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.

13. BIBLIOGRAFÍA

- Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense NTON 03 022 - 99. Quesos Frescos No Madurados. Especificaciones.

-Norma Guatemalteca Obligatoria COGUANOR NGO 34 197, Quesos No Madurados, publicada 16/03/88

- Elaboración de normas técnicas para cinco productos lácteos artesanales de Honduras, Eduardo José Escobar Palma, diciembre 2003

- Norma Técnica Sanitaria para Quesos Madurados y No Madurados. Publicada en

Fuente: http://www.leybook.com/doc/22002

Diario Oficial No 119 TOMO No 395, en fecha 28 de junio de 2012.

- Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT 16-2003 Tecnología de los Alimentos. Leche y Productos Lácteos. Queso Fresco.

- CODEX STAN 275-1973 Queso crema (queso de nata) Cream cheese.

- CODEX STAN 273-1968 Queso cottage.

- CODEX STAN 221-2001 Queso no madurado, incluido el queso fresco.

----------FIN DE REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO----------

Fuente: http://www.leybook.com/doc/22002