LECHE PASTEURIZADA (PASTERIZADA),
NTON 03 034-12/ aprobado el 11 de julio de 2014

Publicada en La Gaceta Diario Oficial N°. 184 del 30 de septiembre de 2014

CERTIFICACIÓN

La infrascrita Secretaria Ejecutiva de la Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad, CERTIFICO A que en el Libro de Actas que lleva dicha Comisión, en los folios que van de la ciento treinta y cinco (135) a la ciento treinta y nueve (139), se encuentra el **Acta No. 001-14 "Primera Reunión Ordinaria de la Comisión de Normalización Técnica y Calidad (CNNC)",** la que en sus partes conducentes, *expone: En la ciudad de Managua, República de Nicaragua, a las nueve de la mañana del viernes veintiocho de febrero del año dos mil catorce, reunidos en la Sala de Conferencias del Despacho del Ministro de Fomento, Industria y Comercio (MIFIC), por notificación de convocatoria enviada el 20 de febrero del dos mil trece previamente a los Miembros de la Comisión, por la Cra. Sofana Ubeda Cruz, Viceministra del MIFIC, a solicitud del Cro. Orlando Solórzano, Presidente de la CNNC, de conformidad a lo establecido en el Reglamento Interno de Organización y Funcionamiento de la Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad (CNNC), están presentes los Miembros titulares y delegados de la CNNC:* ***Orlando Solórzano Delgadillo,*** *Ministro de Fomento, Industria y Comercio (MIFIC) y Presidente de la CNNC;* ***José Abraham Mercado,*** *en representación del Ministro Agropecuario y Forestal (MAGFOR);* ***Hilda Espinoza,*** *en representación de la Ministra del Ambiente y los Recursos Naturales (MARENA);* ***Oscar Escobar,*** *en representación del Ministro de Transporte e Infraestructura (MTI****);*** ***Fernando Ocampo,*** *en representación del Ministro de Energía y Minas (MEM);* ***Francisco Javier Vargas,*** *en representación de las Organizaciones Privadas del Sector Agropecuario; Eduardo Fonseca Fábregas, en representación de las Organizaciones Privadas del Sector Comercial;* ***Zacarías Mondragón,*** *en representación de las Organizaciones Privadas del Sector Industrial;* ***Brenda Ayerdis Castillo,*** *en representación de las Organizaciones de los Consumidores (Liga de Defensa del Consumidor de Nicaragua (LIDECONI);* ***María del Carmen Fonseca****, en representación de las Organizaciones Privadas del Sector Científico-Técnico. Asimismo, participan en esta Sesión, los siguientes invitados especiales:* ***Noemí Solano Lacayo, Ingrid Matuz Vado, Sara María Zavala, Karla Brenes Sirias, Salvador Guerrero, Melvin Escobar y Denis Saavedra,*** *todos ellos del MIFIC. El compañero Orlando Solórzano Delgadillo, en calidad de Presidente de la CNNC procede a dar las palabras de bienvenida. (...).* ***IV Presentación y aprobación de Normas Nicaragüense.-*** *Se presentan para aprobación de la CNNC un total de 21 normas nicaragüenses, de las cuales diez (10) son normas técnicas voluntarias y once (11) normas técnicas obligatorias (...). Normas Técnicas Obligatorias Nicaragüenses*

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16979

aprobadas: 7) ***NTON 03 034 - 12/R TCA 67. 04. 66: 12 Leche Pasteurizada (Pasterizada)****. (…). No habiendo otros asuntos que tratar se levanta la sesión y después de leída la presente acta, se aprueba, ratifica y firman el día veintiocho de febrero del dos mil trece. (f) Orlando Solórzano (Legible) - Ministro MIFIC, Presidente de la CNNC* (f) Sara María Zavala (Legible), Secretaria Ejecutiva CNNC**".** A solicitud del Ministerio de Salud extiendo, en una hoja de papel común tamaño carta, esta CERTIFICACIÓN, la cual es conforme con el documento original con el que fue cotejada, para su debida publicación en La Gaceta, Diario Oficial de la República, y la firmo, sello y rubrico en la ciudad de Managua a los 11 días del mes de julio del año dos mil catorce. (F) SARA MARÍA ZAVALA H., Secretaría Ejecutiva. Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad

ANEXO DE LA RESOLUCIÓN No. 337-2014(COMIECO-EX)

REGLAMENTO TÉCNICO NTON 03 034-12/
CENTROAMERICANO RTCA 67.04.66:12

LECHE PASTEURIZADA (PASTERIZADA)

CORRESPONDENCIA: Este Reglamento no tiene correspondencia.

ICS 67.100.01 RTCA 67.04.66:12

Reglamento Técnico Centroamericano, editado por:

- Ministerio de Economía, MINECO
- Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica, OSARTEC
- Ministerio de Fomento, Industria y Comercio, MIFIC
- Secretaría de Industria y Comercio, SIC
- Ministerio de Economía, Industria y Comercio, MEIC

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. Están conformados por representantes de los Sectores Académicos, Consumidor, Empresa Privada y Gobierno.

Este Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.66: 12 LECHE PASTEURIZADA (PASTERIZADA), fue adoptado 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 El Salvador:

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16979

Ministerio de Salud
Ministerio de Agricultura y Ganadería

Por Guatemala:

Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación

Por Nicaragua:
Ministerio de Salud

Por Honduras:

Secretaría de Salud

Por Costa Rica

Ministerio de Salud

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.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16979

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. CLASIFICACIÓN

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%

Leche descremada: menor a 0,5%

l %: 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 (o/om/m).

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.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16979

6.4 Características físico-químicas

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

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

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16979

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 34041:2002, 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-

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16979