INSUMO AGRÍCOLA. INGREDIENTE ACTIVO TÉCNICO, PLAGUICIDA QUÍMICOS FORMULADOS, SUSTANCIAS AFINES, COADYUVANTES Y VEHÍCULOS FÍSICOS DE USO AGRÍCOLA. REQUISITOS PARA LA ELABORACIÓN DE ETIQUETAS Y PANFLETOS

RESOLUCIÓN No. 365-2015 (COMIECO-LXXII)

Publicado en La Gaceta No. 153 del 14 de Agosto del 2015

EL CONSEJO DE MINISTROS DE INTEGRACIÓN ECONÓMICA

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 2 7 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 el artículo 15 de ese mismo instrumento jurídico regional, los Estados Parte tienen el compromiso de constituir una Unión Aduanera entre sus territorios, la que se alcanzará de manera gradual y progresiva, sobre la base de programas que se establezcan al efecto, aprobados por consenso;

Que en el marco del proceso de conformación de la Unión Aduanera, los Estados Parte han alcanzado importantes acuerdos en materia de Productos Lácteos. Quesos. Especificaciones;

Que los Estados Parte, en su calidad de Miembros de la Organización Mundial del Comercio (OMC), notificaron al Comité de Obstáculos Técnicos al Comercio y al Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias, de conformidad con lo establecido en el Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio y el Acuerdo sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias, el Proyecto de Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.70:14 Productos Lácteos. Quesos. Especificaciones;

Que los Estados Parte, concedieron un plazo prudencial a los Estados Miembros de la OMC para hacer observaciones al proyecto de Reglamento notificado tal y como lo exige el numeral 4), párrafo 9 del artículo 2 del Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio y el Anexo C, numeral 5 inciso d) del Acuerdo sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias, observaciones que fueron debidamente analizadas y atendidas en lo pertinente;

Que de conformidad con el Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio y el Acuerdo sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias, 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 que de conformidad con el párrafo 3 del artículo 55 del Protocolo de Guatemala, se recabó la opinión del Comité Consultivo de Integración Económica.

POR TANTO:

Con fundamento en lo dispuesto en los artículos 1,3,5,7,15,26,30,36,37,38,39,46,52 y 55 del Protocolo al Tratado General de Integración Económica Centroamericana – Protocolo de Guatemala-,

RESUELVE:

1. Aprobar el Reglamento Técnico Centroamericano **RTCA 67 .04. 70: 14 PRODUCTOS LÁCTEOS. QUESOS. ESPECIFICACIONES.**

Fuente: http://www.leybook.com/doc/17627

2. La presente Resolución entrará en vigencia el 24 de diciembre de 2015 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.

Guatemala, Guatemala, 24 de junio de 2015

(f) Jhon Fonseca, Viceministro, en representación del Ministro de Comercio Exterior de Costa Rica; Luz Estrella Rodríguez, Viceministra, en representación del Ministro de Economía de El Salvador; Sergio de la Torre Gimeno, Ministro de Economía de Guatemala; Melvin Enrique Redondo, Viceministro, en representación del Secretario de Estado en el Despacho de Desarrollo Económico de Honduras; Orlando Solórzano Delgadillo, Ministro de Fomento, Industria y Comercio de Nicaragua; Diana A. Salazar F., Viceministra, en representación del Ministro de Comercio e Industrias de Panamá.

ANEXO DE LA RESOLUCIÓN No. 366-2015 (COMIECO-LXXII)

REGLAMENTO TÉCNICO
CENTROAMERICANO RTCA 67.04.70:14
PRODUCTOS LÁCTEOS. QUESOS. ESPECIFICACIONES

CORRESPONDENCIA: Este Reglamento Técnico es una adopción parcial de la Norma General del Codex para el queso (Codex Stan 283- 1978).

ICS 67.100.01 RTCA 67 .04. 70: 14 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

INFORME

Los respectivos Comités Técnicos de Normalización o Reglamentación Técnica, a través de los entes de normalización o reglamentación Técnica de los países centroamericanos, son los organismos encargados de realizar el estudio o la adopción de las normas. Están integrados por representantes de la empresa privada, gobierno, organismo de protección al consumidor y académico universitario.

Este documento fue aprobado como Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.70:14 PRODUCTOS LÁCTEOS. QUESOS. ESPECIFICACIONES, por el Subgrupo de Alimentos y Bebidas Procesados 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: Ministerio de Salud, Ministerio de Agricultura y Ganadería. **Por Guatemala**: Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social. **Por Nicaragua**: Ministerio de Salud. **Por Honduras**: Secretaría de Salud. **Por Costa Rica**: Ministerio de Salud. **Por Panamá**: Ministerio de Salud, Ministerio de Comercio e Industria, Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos.

1. OBJETO

Fuente: http://www.leybook.com/doc/17627

Establecer las especificaciones generales que deben cumplir los quesos 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 destinados al consumo humano directo o procesamiento ulterior en el territorio de los Estados Parte.

3. DOCUMENTOS A CONSULTAR

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 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 recomendados de análisis y muestreo.

3.7. RTCA de uso de términos lecheros, en su versión vigente.

4. DEFINICIONES

4.1. Queso: producto blando, semiduro, duro y extra duro, madurado o no madurado, y que puede estar recubierto, en el que la proporción entre las proteínas de suero y la caseína no sea superior a la de la leche, obtenido mediante:

(a) coagulación total o parcial de la proteína de la leche, leche desnatada/ descremada, leche parcialmente desnatada/descremada, nata (crema), nata (crema) de suero o leche de mantequilla/manteca, o de cualquier combinación de estos materiales, por acción del cuajo u otros coagulantes idóneos, y por escurrimiento parcial del suero que se desprende como consecuencia de dicha coagulación, respetando el principio de que la elaboración del queso resulta en una concentración de proteína láctea (especialmente la porción de caseína) y que por consiguiente, el contenido de proteína del queso deberá ser evidentemente más alto que el de la mezcla de los materiales lácteos ya mencionados en base a la cual se elaboró el queso; y/o

(b) técnicas de elaboración que comportan la coagulación de la proteína de la leche y/o de productos obtenidos de la leche que dan un producto final que posee las mismas características físicas, químicas y organolépticas que el producto definido en el apartado (a).

4.2. Cuajo o coagulante: extracto líquido, pastoso o en polvo, entre otras presentaciones, cuya función es permitir la separación del extracto proteico y graso de la leche y el suero. Puede provenir del cuajar de rumiantes lactantes, de microorganismos y de vegetales. Se incluyen también ciertos ácidos orgánicos y minerales, entre otros.

4.3. Queso madurado: queso sometido a maduración, el queso que no está listo para el consumo poco

Fuente: http://www.leybook.com/doc/17627

después de la fabricación, sino que debe mantenerse durante cierto tiempo a una temperatura y en unas condiciones tales que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos necesarios y característicos del queso en cuestión.

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

4.5. Queso fundido (procesado) y queso fundido (procesado) para untar: queso elaborado moliendo, mezclando, fundiendo y emulsificando, con la ayuda de calor, uno o más tipos de queso, con o sin la adición de otros componentes lácteos, otros productos alimenticios y aditivos alimentarios aprobados.

5. CLASIFICACIÓN

Los quesos pueden clasificarse de acuerdo a varios parámetros: tiempo que debe transcurrir desde su elaboración hasta que esté listo para su consumo y consistencia.

5.1. Tiempo que debe transcurrir desde su elaboración hasta su consumo:

5.1.1. Queso madurado.

5.1.2. Queso no madurado, incluido el queso fresco.

5 .1.3. Queso fundido (procesado) y queso fundido (procesado) para untar.

5.2 En función de su consistencia, medidas a través del contenido de humedad sin materia grasa (HSMG).

Tabla 1- Clasificación del queso según su consistencia y maduración

La HSMG se calcula de la siguiente forma:

$$HSMG = \frac{\text{peso de la humedad en el queso}}{\text{Peso total del queso-peso de la grasa en el queso}} \times 100$$

6. COMPOSICIÓN

6.1. Materia prima

Leche o productos obtenidos de la leche.

6.2. Ingredientes permitidos

a) Cultivo de fermentos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico y/o modificadoras de sabor y aroma.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/17627

b) Cultivos de otros microorganismos inocuos.

c) Enzimas idóneas e inocuas.

d) Cloruro de sodio.

e) Agua potable.

f) 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.

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 deben 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.

La leche utilizada en la elaboración de los productos a los cuales se aplica el presente Reglamento Técnico Centroamericano deberá cumplir con los niveles máximos de contaminantes y toxinas especificados para la leche en el RTCA especifico o en su ausencia la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos (CODEX STAN 193-1995) y con los límites máximos de residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas establecidos para la leche en el RTCA especifico o en su ausencia por la Comisión del Codex Alimentarius y sus revisiones.

8. HIGIENE

Los productos abarcados por las disposiciones de este reglamento 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 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 contenidas 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

La denominación del alimento deberá ser queso. No obstante, deberá omitirse la palabra "queso" en la denominación de las variedades de quesos individuales que se ajusten a las disposiciones de un RTCA específico y en ausencia de este, una denominación de variedad especificada en la legislación nacional

Fuente: http://www.leybook.com/doc/17627

del país en que se vende el producto o de las variedades de quesos individuales reservadas por las normas del Codex para quesos individuales, siempre que su omisión no suscite una impresión errónea respecto de la naturaleza del alimento.

En caso de que el producto no se designe con el nombre de una variedad sino solamente con el nombre **"**queso**"**, esta designación deberá ir acompañada por el término descriptivo que corresponda según lo estipulado en los apartados 5.1 y 5.2.

9.2 Contenido de grasa del queso

Deberá declararse en forma aceptable el contenido de la grasa del queso, bien sea, i) como porcentaje por masa, ii) como porcentaje de grasa en el extracto seco (GES), o iii) en gramos por ración cuantificada en la etiqueta, siempre que se indique el número de raciones.

Podrán utilizarse además las siguientes expresiones:

- Extragraso: si el contenido de GES es superior o igual al 60 %.
- Graso: si el contenido de GES es superior o igual al 45 % e inferior al 60%.
- Semigraso: si el contenido de GES es superior o igual al 25 % e inferior al 45 %.
- Semidesnatado (semidescremado): si el contenido de GES es superior o igual al 10 % e inferior al 25 %
- Desnatado (descremado): si el contenido de GES es inferior al 10%.

En caso del contenido de materia de grasa se considerará la tolerancia según lo establecido 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.

9.3. Adicionalmente, deberá indicarse en la etiqueta si el producto objeto de este reglamento ha sido elaborado 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 versión vigente.

11 MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

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 u otras referencias internacionales validadas.

12. VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN

La vigilancia y verificación de este reglamento técnico centroamericano corresponde a las autoridades nacionales competentes de cada uno de los Estados Parte.

13. BIBLIOGRAFÍA

Código Federal de Regulaciones. Título 21 parte 110-133. FDA. Estados Unidos.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/17627

Norma General para Quesos INTECTN 02 (2006-03-06) JNTECO. Costa Rica.

Decreto Ejecutivo Nº34922-MEIC-MAG-SRTCR407:2007Reglamento Técnico de Costa Rica General para quesos, publicado en La Gaceta N°238 del 09 de diciembre del 2008.

Reglamento Técnico MERCOSUR 94/79. Identidad y calidad de quesos.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/17627