

**(APROBAR EL REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.04.71:14
PRODUCTOS LÁCTEOS. CREMAS (NATAS) Y CREMAS (NATAS) PREPARADAS.
ESPECIFICACIONES)**

RESOLUCIÓN No. 363-2015 (COMIECO-LXXI), Aprobado el 23 de octubre de 2015

Publicado en La Gaceta No. 133 de 16 de Julio de 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 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 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 especificaciones de productos lácteos. Cremas (natas) y cremas (natas) preparadas, que requieren la aprobación del Consejo;

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 67.04.71:14 PRODUCTOS LÁCTEOS. CREMAS (NATAS) Y CREMAS (NATAS) PREPARADAS. 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 a lo establecido en los reglamentos;

Que de conformidad con el párrafo 3 del artículo 55 del Protocolo de Guatemala, se solicitó 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 67.04.71:14 PRODUCTOS LÁCTEOS. CREMAS (NATAS) Y CREMAS (NATAS) PREPARADAS. 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 23 de octubre de 2015 y será publicada por los Estados Parte.

Guatemala, 23 de abril de 2015

(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) **Sergio de la Torre Gimeno**, Ministro de Economía de Guatemala. (f) **Melvin Enrique Redondo**, Viceministro, en representación del Secretario de Estado en el Despacho de Desarrollo Económico de Honduras. (f) **José de Jesús Bermúdez C.**, Viceministro, en representación del Ministro de Fomento, Industria y Comercio de Nicaragua. (f) **Diana A. Salazar F.**, Viceministra, en representación del Ministro de Comercio e Industrias de Panamá

ANEXO DE LA RESOLUCIÓN No. 363-20 -2015 (COMIECO-LXXI)

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.04.71:14 PRODUCTOS LÁCTEOS. CREMAS (NATAS) Y CREMAS (NATAS) PREPARADAS. ESPECIFICACIONES

CORRESPONDENCIA: Este Reglamento Técnico tiene correspondencia con la norma del CODEX para las Cremas (Natas) y las Cremas (Natas) Preparadas. CODEX STAN 288-1976.

ICS 67.100.01 RTCA 67.04.71:14

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, Organismos de Protección al Consumidor y Académico Universitario.

Este documento fue aprobado como Reglamento Técnico Centroamericano **RTCA 67.04.71:14. PRODUCTOS LÁCTEOS. CREMAS (NATAS) Y CREMAS (NATAS) PREPARADAS. ESPECIFICACIONES**, por el Subgrupo de Alimentos y Bebidas Procesadas 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

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

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

1. OBJETO

Establecer las especificaciones que deben cumplir la crema (nata) y crema (nata) preparada que se ajustan a la definición que figura en el numeral 4 del presente reglamento.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Aplica a la crema (nata) y crema (nata) preparada destinada al consumo humano directo o procesamiento ulterior en el territorio de los Estados Parte.

3. DOCUMENTOS A CONSULTAR

3.1 RTCA Alimentos. Criterios Microbiológicos para la inocuidad de Alimentos, en su versión vigente.

3.2 RTCA Industria de alimentos y bebidas procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales, 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 RTCA Uso de Términos Lecheros, en su versión vigente.

3.7 CODEX STAN 234-1999. Métodos recomendados de análisis y muestreo.

3.8 Código de Prácticas de Higiene para la leche y producto lácteos CAC/RCP 57 -2004.

4. DEFINICIONES

4.1. Nata o crema: producto lácteo fluido comparativamente rico en grasa en forma de una emulsión de grasa en leche desnatada (descremada), que es obtenida por separación física de la leche.

4.2. Cremas (natas) preparadas: productos lácteos que se obtienen sometiendo la crema (nata), crema (nata) reconstituida y/o crema (nata) recombinada a tratamientos y procesos adecuados para obtener las propiedades características que se especifican seguidamente (apartados del 4.2.1 al 4.2.6).

4.2.1. Crema (nata) acidificada o tatilla: producto lácteo que se obtiene por acidificación de la crema (nata), crema (nata) reconstituida y/o crema (nata) recombinada por la acción de ácidos y/o reguladores de acidez para obtener una disminución del pH con o sin coagulación.

4.2.2. Crema (nata) envasada a presión: crema (nata) fluida, crema (nata) reconstituida y/o crema (nata) recombinada que es envasada con un gas impelente en un envase de presión de propulsión y que se convierte en crema (nata) montada o batida cuando se retira del envase.

4.2.3. Crema (nata) fermentada o natilla: producto lácteo que se obtiene por fermentación de la crema (nata), crema (nata) reconstituida o crema (nata) recombinada por la acción de microorganismos adecuados, lo cual resulta en una reducción del pH con o sin coagulación. Cuando se realizan indicaciones sobre el contenido de un(os) microorganismo(s) específicos, directa o indirectamente, en la etiqueta o de otro modo indicado en las declaraciones de contenido relacionadas con la venta, estos estarán presentes, serán vivos, activos y abundantes en el producto hasta la fecha de vencimiento o caducidad. Si el producto es tratado térmicamente luego de la fermentación, el requisito de los microorganismos vivos no se aplica.

4.2.4. Crema (nata) líquida preenvasada: producto lácteo fluido que se obtiene preparando y envasando crema (nata), crema (nata) reconstituida y/o crema (nata) recombinada para consumo directo y/o para uso directo como tal.

4.2.5. Crema (nata) montada o batida: crema (nata) fluida, reconstituida y/o recombinada a la cual se incorporó aire o gas inerte sin invertir la emulsión de grasa en leche desnatada (descremada).

4.2.6. Crema (nata) para montar o batir: crema (nata) fluida, crema (nata) reconstituida y/o recombinada destinada para ser montada o batida. Cuando el propósito de la crema (nata) sea para uso del consumidor final, la crema (nata) deberá haber sido preparada de manera que facilite el proceso de montado o batido.

4.3. Crema (nata) reconstituida: crema (nata) que se obtiene por reconstitución de los productos lácteos con o sin adición de agua potable y con las mismas características del producto final que se describen en el numeral 4.1.

4.4. Crema (nata) recombinada: crema (nata) que se obtiene por recombinación de los productos lácteos con o sin adición de agua potable y con las mismas características de producto final que se describen en el numeral 4.1.

5. CLASIFICACIÓN

En función de su contenido graso se clasifica en:

Crema (nata), natilla

.Crema (nata) para batir y crema (nata) batida.

Crema (nata) para batir rica en grasa y crema (nata) batida rica en grasa.

Crema (nata) doble, natilla doble.

Las cremas (natas) se designan por su consistencia y contenido mínimo de grasa, según se muestra en la Tabla 1.

Tabla1. Contenido de grasa láctea de las cremas (natas) y cremas (natas) ácidas.

--

Tipo	> Grasa (% m/m)
Crema (nata), natilla	10
Crema (nata) doble, natilla doble	45
Crema (nata) para batir rica en grasa y crema (nata)	28
Crema (nata) para batir rica en grasa y crema (nata) batida rica en grasa	35

Nota: La tabla 1 establece los límites mínimos de contenido de grasa, por lo que cualquier producto con un valor mayor o igual a los establecidos se puede denominar según el tipo de producto indicado.

6. COMPOSICIÓN

6.1. Materia prima

Para todas las cremas (natas) y las cremas (natas) preparadas se pueden emplear:

Leche, que puede haber sido sometida a tratamientos mecánicos o físicos antes del procesamiento de la crema (nata).

Adicionalmente, se puede utilizar:

Para las cremas (natas) elaboradas por reconstitución o recombinación: mantequilla, productos de grasa láctea, leche en polvo, crema (nata) en polvo y agua potable.

Para las cremas (natas) preparadas que se describen en la Sección 4.2.1 hasta la Sección 4.2.6: el producto que permanece luego de la eliminación de la grasa láctea por agitación de la leche y la crema (nata) para elaborar productos de mantequilla y grasa láctea (a menudo llamada suero de mantequilla) y que pueden haber sido concentrados y/o secados.

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

a) Los productos derivados exclusivamente de la leche o el suero y que contienen el 35 % (m/m) o más de proteínas lácteas de cualquier tipo (incluyendo los productos de caseína y proteína de suero y los concentrados y cualesquiera combinaciones de los mismos) y leches en polvo: estos productos pueden utilizarse con la misma función que los espesantes y estabilizantes, siempre y cuando se agreguen solamente en cantidades funcionalmente necesarias que no superen los 20 g/kg, tomando en cuenta cualquier uso de estabilizantes y espesantes listados en el apartado 6.3.

b) Cultivos de microorganismos inocuos (para crema acidificada fermentada).

c) Almidones y gelatinas. Pueden ser utilizados con la misma función que los estabilizantes, siempre y cuando se agreguen solamente en cantidades funcionalmente necesarias tal como lo establecen las buenas prácticas de manufactura (BPM), tomando en cuenta cualquier uso de estabilizantes y espesantes autorizados como aditivos.

d) Condimentos o especias, hierbas, vegetales y frutas, frescos procesados y otros alimentos permitidos.

e) Cloruro de sodio u otras sales de grado alimentario.

6.3. Aditivos Los aditivos autorizados están establecidos en el RTCA Alimentos y bebidas procesadas. Aditivos alimentarios, en su versión vigente.

7. CONTAMINANTES La crema (nata) y cremas (natas) preparadas 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 específico 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 específico 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 procesadas. Buenas prácticas de manufactura. Principios Generales, y con lo establecido en el RTCA Industria de alimentos y bebidas procesadas. Criterios microbiológicos para la inocuidad de alimentos, ambos en sus versiones vigentes.

9. ETIQUETADO

9.1. Deberán cumplirse las disposiciones establecidas en el RTCA Etiquetado general de los alimentos previamente envasados (preenvasados 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 sus versiones vigentes.

9.2. Los productos a que se refiere este reglamento se denominarán de acuerdo a lo establecido en las definiciones del numeral 4. El término "crema (nata) preparada" no deberá aplicarse como designación.

9.3. Se deberá proporcionar una designación adecuada del tratamiento térmico, ya sea como parte del nombre o en una ubicación prominente en el mismo campo visual, siempre y cuando la falta de dicho etiquetado no induzca a engaño al consumidor.

9.4. La designación deberá ser acompañada de una indicación del contenido graso como parte del nombre, o en el mismo campo visual de este y se declarará como un porcentaje de la masa o del volumen o en gramos por porción cuantificada en la información nutricional, siempre que se indique el número de porciones.

NOTA: 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.

9.5. Las cremas (natas) elaboradas por recombinación o reconstitución de ingredientes lácteos serán etiquetadas como "crema (nata) recombinada" o "crema (nata) reconstituida".

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 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, en sus ediciones vigentes.

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.

BIBLIOGRAFÍA

Escobar, E. 2003. Elaboración de normas técnicas para cinco productos lácteos artesanales de Honduras. Honduras.

Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense NTON 03 047-04. Natas (cremas) y Natas (cremas) preparadas.

Norma Técnica de Costa Rica NCR 211:1994. Crema láctea (nata) para consumo directo y crema láctea ácida (natilla).

Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 67.01.08:95. Cremas lácteas pasteurizadas para el consumo directo.

Reglamento Técnico de Costa Rica RTCR 41 2:2008 Crema (nata) y crema ácida y fermentada (natilla), 2009.

Reglamento Técnico MERCOSUR 93/71. Identidad y calidad de la crema de leche.

-FIN DEL REGLAMENTO TÉCNICO-