(CERTIFICACIÓN DE LA NORMA OBLIGATORIA APROBADA NTON 03101-14 1 RTCA 67.04. 70:14 NORMA TÉCNICA OBLIGATORIA NICARAGÜENSE. PRODUCTOS LÁCTEOS. QUESOS. ESPECIFICACIONES - ANEXO DE LA RESOLUCIÓN NO. 366-2015 (COMIECO-LXXII)

NORMA TÉCNICA NTON 03 101-14/RTCA 67.04.70:14, aprobada el 13 de octubre de 2017

Publicada en La Gaceta, Diario Oficial N° 121 del 26 de junio de 2018

CERTIFICACIÓN La infrascrita Secretaria Ejecutiva de la Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad, CERTIFICA que en el Libro de Actas que lleva dicha Comisión, en los folios que van del 145 al 153, se encuentra el **Acta No. 001-2017 "Primera Sesión Ordinaria de la Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad (CNNC)"**, la que en sus partes conducentes, expone: En la ciudad de Managua, República de Nicaragua, ocho y treinta y cinco minutos de la mañana del día martes cinco de septiembre del dos mil diecisiete, reunidos en la Sala de Conferencias del Despacho del Ministro de Fomento, Industria y Comercio (MIFIC), 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; **Augusto Flores,** Vice Ministro del Ministerio del Ambiente y los Recursos Naturales (MARENA); **Ricardo José Somarriba,** en representación de/Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria (IPSA); **Isidro Rivera**, en representación del Ministro Agropecuario (MAG); **Oscar Escobar,** en representación del Ministro de Transporte e Infraestructura (MTI); **Fernando Ocampo y David Fariñas** en representación del Ministerio de Energía y Minas (MEM); **Julio Salís Sánchez,** en representación del Director del Instituto Nicaragüense de Acueductos y Alcantarillados (INAA); **José León Arguello** en representación del Ministerio del Trabajo (MITRAB); **Sheyla Carolina Gadea** en representación del Director Ejecutivo del Instituto Nicaragüense de Telecomunicaciones y Correos (TELCOR); **Zacarías Mondragón,** en representación del Sector Industrial; **Francisco Javier Vargas**, en representación de las Organizaciones Privadas del Sector Agropecuario; **Geraldine Pineda**, en representación de los consumidores. Asimismo, participan en esta Sesión, **Noemí Solano Lacayo**, en su carácter de Secretaría Ejecutiva de la CNNC y los siguientes invitados especiales: **Santiago Rodríguez**. del Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria (JPSA); **Víctor Rivera Baca** en representación del Ministro Agropecuario (MAG); **Víctor Hugo Tercero y Martín García** en representación del Ministerio del Trabajo (MITRAB); **Silfida Miranda, Karla Brenes, Hilma Godoy, Iván Martínez Cairo Flores,** del Ministerio de Fomento, Industria y Comercio (MIFIC). El compañero **Orlando Solórzano Delgadillo**, en calidad de Presidente de la CNNC

Fuente: http://www.leybook.com/doc/22051

procede a dar las palabras de bienvenida (...) **II. Presentación y aprobación de Normas Técnicas Nicaragüense (NTN y NTON).** Se presentan para aprobación de la CNNC un total de 66 normas técnicas nicaragüenses, de las cuales cuarenta y cinco **(45) son voluntarias y veinte (2 /) obligatorias, aprobándose 65 normas técnicas en esta sesión. Norma Obligatoria Aprobada: 19) NTON 03 101-14 1 RTCA 67.04. 70:14 Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense. Productos Lácteos. Quesos. Especificaciones.** (...). No habiendo otros asuntos que tratar se levanta la sesión y después de leída la presente acta, se aprueba, ratifica y firman el día cinco de septiembre del dos mil diecisiete. **(f) Orlando Solórzano (Legible)** - Ministro MIFIC, Presidente de la CNNC **(f) Noemí Solano Lacayo (Legible)**, Secretaria Ejecutiva CNNC". A solicitud del **Ministerio de Salud (MINSA),** en una hoja de papel común tamaño carta, se extiende 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 trece días del mes de octubre del año dos mil diecisiete. **(f) NOEMÍ SOLANO LACAYO,** Secretaría Ejecutiva, Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad.

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

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO

NTON 03 101-14/ 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 7.04.70:14
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, organismos 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

Fuente: http://www.leybook.com/doc/22051

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.

I. OBJETO

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.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/22051

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 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.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/22051

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, medida 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:

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 modificador de sabor y aroma.

b) Cultivos de otros microorganismos inocuos.

c) Enzimas idóneas e inocuas.

d) Cloruro de sodio.

e) Agua potable.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/22051

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 Alimentarios 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

Fuente: http://www.leybook.com/doc/22051

ajusten a las disposiciones de un RTCA específico y en ausencia de este, una denominación de variedad especificada en la legislación nacional 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 su versión vigente.

11. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Fuente: http://www.leybook.com/doc/22051

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.

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

Decreto Ejecutivo N° 34922-MEIC-MAG-S RTCR 407: 2007 Reglamento Técnico de Costa Rica General para quesos, publicado en La Gaceta No. 238 del 09 de diciembre del 2008.

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

-FIN DE REGLAMENTO-

Fuente: http://www.leybook.com/doc/22051