(APROBAR EL REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.04.73: 17 PRODUCTOS LÁCTEOS, LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA (UAT O UHT) ESPECIFICACIONES)

RESOLUCIÓN N°. 403-2018 (COMIECO-LXXXIII), aprobada el 28 de junio de 2018

Publicada en La Gaceta, Diario Oficial N°. 221 del 14 de noviembre de 2018

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 (COMIECO) 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. 73: 17. Productos Lácteos. Leche Ultra Alta Temperatura (UAT o UHT). 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 según lo establecido en los reglamentos;

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

Fuente: http://www.leybook.com/doc/22354

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 67.04.73: 17 PRODUCTOS LÁCTEOS. LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA (UAT O UHT). 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 vigor el 1 de enero de 2019 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.

San José, Costa Rica, 28 de junio de 2018

(F) Duayner Salas, Ministro de Comercio Exterior a.i. de Costa Rica. (F) Julián Ernesto Salinas Ventura, Viceministro, en representación de la Ministra de Economía de El Salvador. (F) Julio Dougherty Viceministro, en representación del Ministro de Economía de Guatemala. (F) Alejandra María Chang Vides Subsecretaria, en representación del Secretario de Estado en el Despacho de Desarrollo Económico de Honduras. (F) Jesús Bermúdez, Viceministro, en representación del 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** **67.04.73:17**
PRODUCTOS LÁCTEOS. LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA (UATO O UHT). ESPECIFICACIONES.	
CORRESPONDENCIA: Este Reglamento no tiene correspondencia. ICS 67.100.01	**RTCA** **67.04.73:17**

Fuente: http://www.leybook.com/doc/22354

- 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

91.020.	
91.120.10	67.140.30
91.120.10	
	91.100.10
75.160.20	91.100.10
75.160.20	91.100.10
75.160.20	91.100.10
75.160.20	91.100.10
75.160.20	11.120.01
75.160.20	11.120.99
75.160.20	11.120.99
75.160.20	11.120.01
75.160.20	
75.080	65.020.30
75.200	
75.080	13.220.20
13.020	13.22020
“07.100.20;	
13.060.70”	
13.060.	
91.100.10	
67.140.30	
“67.140.30	
“	03.080.01

Fuente: http://www.leybook.com/doc/22354

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 y 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 67.04.73: 17 PRODUCTOS LACTEOS. LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA (UAT O UHT). ESPECIFICACIONES 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 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 Servicio Nacional de Salud Animal

Por Panamá:
Ministerio de Salud Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos

1. OBJETO

Establecer las especificaciones que debe cumplir la leche ultra alta temperatura (UAT o UHT[1]) que se ajusta a la definición que figura en el numeral 4 del presente reglamento.

_____

[1] UHT: Ultra High Temperature, por sus siglas en inglés. esterilidad comercial, sin alterar en forma considerable su composición, sabor o valor nutritivo.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Fuente: http://www.leybook.com/doc/22354

Aplica a la leche ultra alta temperatura (UAT o UHT) destinada al consumo humano directo o su procesamiento ulterior en los Estados Parte.

NOTA 1: Este reglamento no aplica a la leche ultra pasteurizada en envase no aséptico que requiera refrigeración.

3. DOCUMENTOS A CONSULTAR

Para la adecuada interpretación y aplicación del presente reglamento técnico centroamericano 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 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 Uso de términos lecheros, en su versión vigente.

4. DEFINICIÓN

Para los efectos de la interpretación de este RTCA se tendrá en consideración la definición siguiente:

Leche ultra alta temperatura (UAT o UHT): leche que ha sido esterilizada por medio de un tratamiento térmico específico entre 135ºC a 145ºC y por un tiempo determinado entre 2 a 4 segundos u otra combinación tiempo/temperatura de tratamiento que asegura la total destrucción de microorganismos y la inactividad de sus formas de resistencia, envasada posteriormente en condiciones asépticas y herméticas, dando lugar a una

5. CLASIFICACIÓN [2]

[2] %: en todos los casos en que figura este símbolo en este reglamento, si no se especifica de otra forma,

Fuente: http://www.leybook.com/doc/22354

se refiere al porcentaje masa/masa (o/om/m).

En función de su contenido en materia grasa, la leche ultra alta temperatura (UAT o UHT) se clasifica en:

5.1. Leche entera: igual o mayor a 3%.

5.2. Leche semidescremada o leche parcialmente descremada: igual o mayor a 0,5% y menor a 3%.

5.3. Leche descremada: menor a 0,5%.

6. COMPOSICIÓN

6.1. Materia prima

Leche fluida, leche fluida reconstituida o leche recombinada.

6.2. Micronutrientes para fortificación I enriquecimiento

En los Estados Parte donde la fortificación de la leche es obligatoria, se deberá cumplir con los niveles establecidos en su legislación nacional, hasta que se apruebe un reglamento técnico centroamericano de fortificación de leche y productos lácteos.

6.3 Aditivos

Se deben utilizar los aditivos autorizados de conformidad con lo establecido en el RTCA Alimentos y Bebidas Procesadas. Aditivos Alimentarios, en su versión vigente.

6.4 Características físico-químicas

Tabla 1.
Características físico-químicas de la Leche Ultra Alta Temperatura (UAT o UHT)

El contenido de grasa y/o proteínas podrá ajustarse únicamente para cumplir con los requisitos de composición estipulado en la Tabla 1 del presente reglamento técnico centroamericano, mediante la adición y/o extracción de los constituyentes de la leche, de manera que no se modifique la proporción entre la proteína del suero y la caseína de la leche utilizada como materia prima.

7. CONTAMINANTES

La leche ultra alta temperatura (UAT o UHT) no debe sobrepasar los niveles máximos

Fuente: http://www.leybook.com/doc/22354

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 debe 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

8.1. La Leche Ultra Alta Temperatura (UAT o UHT) debe prepararse y manipularse de conformidad con las secciones pertinentes del RTCA Industria de Alimentos y Bebidas Procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales, en su versión vigente.

8.2. Asimismo, debe cumplir con lo establecido en el RTCA Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de los Alimentos, en su versión vigente.

9. ETIQUETADO

9.1 Deben cumplirse las disposiciones establecidas en el RTCA Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (preenvasados), RTCA Uso de Términos Lecheros en sus versiones vigentes y cuando se realicen declaraciones de tipo nutricional se debe aplicar 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.

9.2. El etiquetado también debe cumplir con las disposiciones establecidas en los países sobre el fomento y la protección de la lactancia materna.

9.3 El producto que cumpla con el numeral 4, se denominará "Leche", seguido de la clasificación de acuerdo con su contenido graso según el numeral 6.4. Adicionalmente, se utilizará uno o más de los términos siguientes: Larga Vida, UHT, UAT, Ultra Alta Temperatura, Ultra Pasteurizada o Larga Duración.

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

Fuente: http://www.leybook.com/doc/22354

Métodos de muestreo y de análisis recomendados, y sus revisiones 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

-Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.66:12 Leche Pasteurizada (Pasterizada).

-Norma Guatemalteca Obligatoria NGO 34 041:2002, 2ª revisión. Leche de vaca, pasteurizada, fresca, ultra alta temperatura (UHT) y esterilizada, homogeneizada. Especificaciones.

-Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 67.01.02:06. Productos Lácteos. L eche de Vaca Pasteurizada y Ultrapasteurizada. Especificaciones. (Primera actualización)

-Reglamento Técnico de Costa Rica RTCR: 401-2006. Leche cruda y leche higienizada. Especificaciones.

-Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT 79-2006 Tecnología de los Alimentos. Leche y Productos Lácteos. Leche Pasteurizada y Leche Ultra Pasteurizada (UHT).

--**FIN DEL REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO--**

Fuente: http://www.leybook.com/doc/22354