(APROBAR EL REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.75:17, PRODUCTOS LÁCTEOS. QUESOS MADURADOS)

RESOLUCIÓN N°. 406-2018 (COMIECO-LXXXV), Aprobado el 7 de Diciembre del 2018

Publicada en La Gaceta, Diario Oficial N°. 158 del 20 de Agosto del 2019

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 y al Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias, el proyecto de Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67 .04. 75:17 Productos Lácteos. Quesos Madurados. 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 Acuerdos sobre Obstáculos Técnicos al Comercio y sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias; Que de conformidad con el Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio y el Acuerdo sobre la Aplicación de 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 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,

POR TANTO:

Fuente: http://www.leybook.com/doc/23491

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. 75:17 Productos Lácteos. Quesos Madurados. 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 7 de junio de 2019 y será publicada por los Estados Parte.

Ciudad de Panamá, Panamá, 7 de diciembre de 2018

Duayner Salas
Viceministro, en representación de la Ministra de Comercio Exterior de Costa Rica

Julio Dougherty
Viceministro, en representación del Ministro de Economía de Guatemala

Orlando Solórzano Delgadillo,
Ministro de Fomento, Industria y Comercio de Nicaragua.

Julián Salinas
Viceministro, en representación de la Ministra de Economía de El Salvador

Alejandra María Chang Vides
Subsecretaria, en representación del Secretario de Estado en el Despacho de Desarrollo Económico de Honduras

Néstor González
Viceministro, en representación del Ministro de Comercio e Industria de Panamá.

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

Este Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.75:17, Productos Lácteos. Quesos Madurados. Especificaciones, fue aprobado 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

Fuente: http://www.leybook.com/doc/23491

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:
Agencia de Regulación Sanitaria

Por Costa Rica:
Ministerio de Salud
Ministerio de Economía, Industria y Comercio
Ministerio de Agricultura y Ganadería

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

1. OBJETO

Establecer las especificaciones que deben cumplir los quesos madurados que se ajustan a la definición que figura en el numeral 4 del presente Reglamento Técnico Centroamericano.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Se aplica a los quesos madurados, destinados al consumo humano directo o procesamiento ulterior en el territorio de los Estados Parte.

3. DOCUMENTOS A CONSULTAR

3.1 RTCA 67.01.33:06 Industria de Alimentos y Bebidas Procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales, en su versión vigente.

3.2 RTCA 67.04.50:08 Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de Alimentos, en su versión vigente.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/23491

3.3 RTCA 67.04.54:10 Alimentos y Bebidas Procesadas. Aditivos Alimentarios, en su versión vigente.

3.4 RTCA 67.01.07:10 Etiquetado General de los Alimentos previamente envasados (preenvasados), en su versión vigente.

3.5 RTCA 67.01.60:10 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 Norma CODEX STAN 234-1999. Métodos de Análisis y de Muestreo recomendados, y sus enmiendas.

3.7 RTCA 67.04.65:12 Uso de Términos Lecheros, en su versión vigente.

3.8 RTCA 67.04.70:14 Productos Lácteos. Quesos. Especificaciones, en su versión vigente.

4. DEFINICIONES

Para los fines de la interpretación de este Reglamento Técnico Centroamericano se tendrá en consideración la definición:

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.

5. CLASIFICACIÓN[1]

5.1 Contenido de materia grasa en el extracto seco

Los quesos madurados se clasifican de acuerdo con el contenido de materia grasa en el extracto seco, según se establece en la Tabla 2 del numeral 9.2.

5.2 En función de su consistencia, medida a través del contenido de humedad sin materia grasa (HSMG), según Tabla 1.

Tabla 1. Clasificación de los quesos según su consistencia

HSMG %	Denominación
Menor a 51%	Extraduro

Fuente: http://www.leybook.com/doc/23491

Mayor o igual a 49 % y menor o igual a 56 %	Duro
Mayor o igual a 54 % y menor o igual a 69 %	Firme / Semiduro
Mayor 67%	Blando

La HSMG se calcula de la siguiente forma:

_____

1 %: 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 (%m/ m).

HSMG = Peso de la humedad en el queso
_____X l00
Peso total del queso - Peso de la grasa en el queso

6. COMPOSICIÓN

6.1. Materia prima

Leche y/o productos obtenidos de la leche.

Nota 1. En el caso de Panamá para quesos con menos de 60 días de maduración se debe utilizar leche pasteurizada.

6.2. Ingredientes permitidos

a) Coagulante apropiado
b) Cultivo de fermentos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico y/o modificadoras de sabor y aroma
c) Cultivos de otros microorganismos inocuos
d) Enzimas idóneas e inocuas
e) Cloruro de sodio
f) Cloruro de calcio
g) Condimentos o especias
h) Hierbas, vegetales
i) Frutas frescas o procesadas
j) Humos naturales o artificiales
k) Otros alimentos aprobados por el Codex Alimentarius
l) Otros ingredientes especiales autorizados en los reglamentos técnicos para cada variedad de queso.

6.3 Aditivos

Los aditivos autorizados están establecidos en el RTCA 67.04.54:10 Alimentos y

Fuente: http://www.leybook.com/doc/23491

Bebidas Procesadas. Aditivos Alimentarios, en su versión vigente.

7. CONTAMINANTES

Los quesos madurados no deben sobrepasar 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, no deben 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

Los productos abarcados por las disposiciones de este reglamento deberán 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 y con lo establecido en el RTCA 67.04.50:08 Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de los Alimentos, ambos en su versión vigente.

Nota 1. En el caso de Panamá, adicionalmente se utilizará el anexo a la norma sobre los Principios Generales de Higiene de los alimentos del Codex Alimentarios (CAC/RCP 1-1969), sobre el sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) -Directrices para su aplicación; y el Código de prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos (CAC/RCP 57-2004).

9. ETIQUETADO

Deberán cumplirse las disposiciones establecidas en el RTCA 67.01.07:10 Etiquetado General de los Alimentos previamente envasados (preenvasados) y cuando se realicen declaraciones de tipo nutricional se aplicarán las establecidas en el RTCA 67 .01.60:1 0Etiquetado Nutricional de Productos Alimenticios Preenvasados para Consumo Humano para la Población a partir de 3 años de Edad, ambos en su versión vigente.

Nota l. En el caso de Panamá, mientras no adopte el RTCA de Etiquetado General de Alimentos previamente Envasados (Preenvasados) y el RTCA Etiquetado Nutricional de
Alimentos envasados para consumo humano para la población a partir de los 3 años de edad, utilizará la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985) y las Directrices para Etiquetado Nutricional (CAC/GL 2-1985), ambas en su versión vigente.

9.1. Denominación del alimento

Fuente: http://www.leybook.com/doc/23491

La denominación del alimento deberá ser queso madurado. No obstante, podrán omitirse las palabras "queso madurado" en la denominación de las variedades reservadas por los Reglamentos Técnicos Centroamericanos, y en ausencia de estos, una denominación de variedad especificada en la legislación nacional del país en que se vende el producto, o supletoriamente las normas del Codex Alimentarius para quesos individuales.

En caso de que el producto no se designe con una denominación alternativa o de variedad, sino solamente con el nombre "queso madurado", esta designación deberá ir acompañada por un término descriptivo según se estipula en el numeral 5.2.

9.2. Contenido graso

Debe declararse en forma aceptable el contenido de la grasa del queso como:

i) porcentaje por masa, o
ii) 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:

Tabla 2. Clasificación según contenido de materia grasa en el extracto seco

Contenido de materia grasa en el extracto seco	Denominación
Igual o mayor a 60 %	Extra graso o doble crema
Igual o mayor a 45 % y menor a 60 %	Graso
Igual o mayor a 25 %y menor a 45 %	Semi graso
Igual o mayor a 10% y menor a 25%	Semidesnatado (semidescremado)
Menor a 10%	Descremado

En el caso del contenido de materia grasa se considerará la tolerancia según lo establecido en el RTCA 67.01.60:10 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. Materia prima e ingredientes

Fuente: http://www.leybook.com/doc/23491

Cuando no exista una referencia específica a la especie, se entenderá que se trata de leche de vaca. Si se emplea leche de más de una especie animal deberán declararse sus porcentajes.

10. ENVASE, EMPAQUE, EMBALAJE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION

El envasado, empaque, embalaje, almacenamiento, transporte y comercialización debe cumplir con lo establecido en el RTCA 67.01.33:06 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 de análisis y muestreo recomendados en su versión vigente 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

-Norma Guatemalteca Obligatoria NGO 34 198, 1 ª Revisión, Queso Madurado, publicada 21/04/88.

-Reglamento técnico MERCOSUR 94/79 Identidad y calidad de quesos.

-CODEX STAN 283-1978, Norma General del Codex para el Queso.

-FIN DE REGLAMENTO TÉCNICO-

Fuente: http://www.leybook.com/doc/23491