REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO PRODUCTOS LÁCTEOS. YOGUR (YOGURT, YOGURTH, YOGHURT, YOGOURT) ESPECIFICACIONES

RESOLUCIÓN N°. 490-2024 (COMIECO-CVIII), aprobada el 29 de octubre de 2024

Publicada en La Gaceta, Diario Oficial N°. 8 del 16 de enero de 2025

RESOLUCIÓN No. 490-2024 (COMIECO-CVIII)

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 67.04.79:23 Productos Lácteos. Yogur (yogurt, yogurth, yoghurt, yogourt). 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 los 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 en cumplimiento 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

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33824

han sometido a consideración de este Foro;

Que el COMIECO se puede reunir de manera virtual, en cuyo caso, la firma de las decisiones adoptadas se realizará a posteriori, sin afectar su validez y le corresponde a la Secretaría de Integración Económica Centroamericana (SIECA), dar seguimiento a la firma de los actos administrativos por los miembros del Consejo,

POR TANTO:

Con fundamento en lo dispuesto en los artículos 1,3, 5, 7, 26, 36, 37, 38, 46, 52 y 55 del Protocolo de Guatemala, y 26, 28, 40 y 41 del Reglamento de Organización y Funcionamiento de los Consejos: de Ministros de Integración Económica, Intersectorial de Ministros de Integración y Sectorial de Ministros de Integración Económica,

RESUELVE:

1. Aprobar el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.79:23 Productos Lácteos. Yogur (yogurt, yogurth, yoghurt, yogourt). 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 para las Repúblicas de Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras y Nicaragua el 29 de junio de 2025 y para la República de Panamá el 29 de marzo de 2026 y será publicada por los Estados Parte.

Centroamérica, 29 de octubre de 2024

(f) Indiana Trejos Gallo, Viceministra, en representación del Ministro de Comercio Exterior de Costa Rica, (f) María Luisa Hayem Brevé, Ministra de Economía de El Salvador, (f) Héctor José Marroquín Mora Viceministro, en representación de la Ministra de Economía de Guatemala, (f) Fredis Alonso Cerrato V. Secretario de Estado en el Despacho de Desarrollo Económico de Honduras, (f) Erwin Vicente Ramírez Colindres, Viceministro, en representación del Ministro de Fomento, Industria y Comercio de Nicaragua, (f) Julio A. Moltó A., Ministro de Comercio e Industrias de Panamá.

Anexo de la Resolución
No. 490-2024 (COMIECO-CVIII)

REGLAMENTO TÉCNICO RTCA 67.04.79:23
CENTROAMERICANO ICS 67.100.10

PRODUCTOS LÁCTEOS. YOGUR (YOGURT, YOGURTH, YOGHURT, YOGOURT). ESPECIFICACIONES

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33824

CORRESPONDENCIA: Este reglamento técnico es una adaptación parcial de la Norma del Codex para leches fermentadas CXS 243-2003.

Editado por:

-Ministerio de Economía.	**MINECO**
-Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica.	**OSARTEC**
- Secretaría de Desarrollo Económico	**SDE**
- Ministerio de Fomento, Industria y Comercio.	**MIFIC**
- Ministerio de Economía, Industria y Comercio.	**MEIC**
- Ministerio de Comercio e Industrias.	**MICI**

INFORME

Los respectivos comités técnicos de reglamentación técnica a través de los entes de reglamentación técnica de los Estados Miembros que integran la región centroamericana, y sus sucesores, son los organismos encargados de realizar el estudio o la adopción de los reglamentos técnicos. Están integrados por representantes del gobierno, organismos de protección al consumidor, académico y sector privado.

Este documento fue aprobado como Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.79:23. Productos Lácteos. Yogur (Yogurt, Yogurth, Yoghurt, Yogourt). Especificaciones, por los Subgrupos de Medidas de Normalización y Alimentos y Bebidas del Grupo Técnico de Registro. La oficialización de este reglamento técnico conlleva la aprobación por parte del Consejo de Ministros de Integración Económica de Centroamérica (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 Nicaragua:
Autoridad Nacional de Regulación Sanitaria

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33824

Por Honduras:
Agencia de Regulación Sanitaria

Por Costa Rica
Ministerio de Economía, Industria y Comercio

Por Panamá
Ministerio de Salud

1. OBJETO

Establecer las especificaciones que debe cumplir el yogur, que se ajusta a la definición que figura en el numeral 4.1 del presente reglamento técnico.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Aplica al yogur destinado al consumo humano directo o procesamiento ulterior en el territorio de los Estados Parte. NOTA 1. En el presente documento se utiliza la palabra yogur, pero también se puede denominar como “yogurt”, “yogurth”, “yoghurt” o “yogourt”.

3. DOCUMENTOS A CONSULTAR

Para la adecuada interpretación y aplicación del presente reglamento técnico, 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 RTCA Uso de Términos Lecheros, en su versión vigente.

4. DEFINICIONES

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33824

Para los fines de la interpretación del presente reglamento técnico se tiene en consideración las definiciones:

4.1 Yogur: es el producto obtenido por la fermentación de la leche, mediante la adición de cultivos protosimbióticos de *Lactobacillus delbruekii sub, bulgaricus y Streptococcus termophilus* teniendo como resultado la reducción de pH y la coagulación, a los que en forma complementaria pueden añadirse otras bacterias acidolácticas que por su actividad contribuyen a la determinación de las características del producto terminado. Los microorganismos deben ser viables, activos y estar presentes en el producto terminado en una concentración mínima de 1x107 UFC/gramo durante su período de vida útil.

4.2 Yogur natural: es el yogur sin agregados de azúcares, aromatizantes (saborizantes) u otros alimentos.

4.3 Yogur endulzado o edulcorado: es el yogur al que solo se le han agregado uno o más edulcorantes naturales o artificiales.

4.4 Yogur aromatizado y/o saborizado: es el yogur al que se le ha agregado aromatizantes y\o saborizantes sin agregado de otros alimentos.

4.5 Yogur con agregados: es el yogur al que le han agregado otros alimentos descritos en el numeral 6.2.

4.6 Yogur concentrado: es un yogur cuya proteína ha sido aumentada antes o luego de la fermentación a un mínimo del 5.6%.

5. CLASIFICACIÓN [1]

5.1 Según su contenido graso

En función de su contenido en materia grasa se clasifica en:

Yogur entero:	igual o mayor a 3%
Yogur semidescremado:	igual o mayor a 0,5% y menor a 3%
Yogur descremado:	menor a 0,5%

[1] %: 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).

5.2 De acuerdo con la adición de aromatizantes, saborizantes y agregados

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33824

a) Yogur natural
b) Yogur endulzado o edulcorado
c) Yogur aromatizado y/o saborizado
d) Yogur con agregados

6. COMPOSICIÓN

6.1 Materias primas

a) Leche y/o productos obtenidos a partir de la leche.
b) Agua potable para usar en la reconstitución o recombinación.

NOTA 1. Para el caso de Panamá la leche que se utilice para la elaboración de yogur debe ser sometida previamente a un tratamiento térmico.

6.2 Ingredientes permitidos

a) Cultivos inocuos productores de ácido láctico, además de los mencionados en la definición de yogur.

b) Probióticos.

c) Prebióticos.

d) Gelatina y almidón: en cantidades funcionalmente necesarias de acuerdo con las Buenas Prácticas de Fabricación, y tomando en cuenta todo uso de estabilizantes/espesantes del numeral. 7. Estas substancias podrán añadirse antes o después del agregado de los ingredientes no lácteos.

e) Azúcares.

f) Aromatizantes y/o saborizantes.

g) Otros alimentos o ingredientes que no afecten la inocuidad como: frutas, vegetales y otros alimentos ya sea en trozos, pulpa, puré, jugo o néctar, frutos secos, jaleas, mermeladas, miel, cereales, chocolate, café y confituras, solos o combinados.

6.3 Características fisicoquímicas del yogur

[1] Se aplica cuando en el etiquetado se realiza una declaración de contenido que se refiere a la presencia de un microorganismo específico (aparte de aquellos especificados en la sección 4.1 para el producto en cuestión) que ha sido agregado como complemento del cultivo específico.

7. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33824

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

8. CONTAMINANTES

El yogur no debe 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 del Codex (CXS 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.

9. HIGIENE

Los productos abarcados por las disposiciones de este reglamento técnico 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 los Alimentos, ambos en su versión vigente.

NOTA 1. En el caso de Panamá, adicionalmente se solicitará que el producto cumpla con lo establecido en 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).

10. ETIQUETADO

10.1 Deberán cumplirse las disposiciones establecidas en el RTCA Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (Preenvasados), RTCA Uso de Términos Lecheros y cuando se realicen declaraciones de tipo nutricional se aplicarán las establecidas 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.

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

10.2 Los productos objeto de este reglamento técnico se denominan “yogur”, seguido

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33824

del nombre correspondiente de la clasificación basada en el contenido de materia grasa, de acuerdo con el numeral 5.1 del presente reglamento técnico (entero, semidescremado, descremado), seguido por la incorporación de azúcares, aromatizantes y/o saborizantes o agregados (según su naturaleza) de acuerdo con el numeral 5.2.

10.3 El yogur concentrado de conformidad con el numeral 4.6 de este reglamento, podrá designarse con denominaciones existentes por el uso común, siempre y cuando tales designaciones no creen una impresión errónea en el país de venta al por menor con respecto al carácter y la identidad del alimento.

11. ENVASE, EMPAQUE, EMBALAJE, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

El envasado, empaque, embalaje, almacenamiento y distribución debe cumplir con lo establecido en el RTCA Industria de Alimentos y Bebidas Procesados. Buenas

Prácticas de Manufactura. Principios Generales, en su versión vigente.

12. MUESTREO Y ANÁLISIS

Se aplican los métodos de muestreo y análisis establecidos en los reglamentos técnicos centroamericanos. En ausencia de una referencia centroamericana, se aplicarán las disposiciones establecidas en la norma del Codex CXS 234-1999 Métodos de análisis y de muestreo recomendados, en su versión vigente u otras referencias internacionales validadas.

13. VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN

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

14. BIBLIOGRAFÍA

- Norma del Codex CXS 243-2003 Leches Fermentadas.

—FIN DE REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO—

Fuente: http://www.leybook.com/doc/33824