

GUÍA INTERPRETACIÓN RTCA 67.04.65:12. Uso de términos lecheros.



Presentación.

La reglamentación técnica consiste en el establecimiento claro de las reglas del juego para vender productos en un mercado, válidas tanto para los productos elaborados en el país como para los importados. Dentro de los procesos de apertura comercial las barreras técnicas no arancelarias representan el factor que determina las posibilidades de acceso a los mercados de los productos que se desea comercializar.

Mediante los reglamentos técnicos se establecen las características específicas de calidad, higiene y etiquetado, entre otras, que deben cumplir los productos para su venta en un mercado determinado, de tal manera que el productor nacional y el productor extranjero puedan competir bajo las mismas condiciones, garantizando así al consumidor que los productos son inocuos y poseen un estándar definido de calidad, con lo cual se facilita el comercio.

El reglamento técnico RTCA 67.04.65:12 Uso de términos lecheros, publicado en La Gaceta N°247 del 23/12/2013, mediante el Decreto Ejecutivo No.38070 COMEX-MEIC-MAG-S el 18/07/2013, es el instrumento jurídico mediante el que se publicó la Resolución No.312 (COMIECO-LXV) de fecha 21/06/2013, en el que se establece la forma en que los términos lecheros pueden ser aplicados a los alimentos por los fabricantes de los mismos.

¿POR QUÉ UNA GUÍA PARA EL USO DE TÉRMINOS LECHEROS?

La presente Guía busca brindar los lineamientos generales de forma clara y sencilla para orientar sobre la correcta interpretación del Reglamento Técnico Centroamericano (RTCA) de uso de términos lecheros. Con el fin de ayudar al mejor entendimiento de la aplicación de este RTCA, el mismo será abordado mediante la formulación de preguntas.

Por esta razón, es un instrumento de orientación para el usuario, fabricantes, importadores, comerciantes, comercializadores, distribuidores, consumidores, funcionarios públicos que deben conocer y aplicar la normativa vigente.

1. OBJETIVO.

¿CUÁL ES EL OBJETIVO DEL REGLAMENTO TÉCNICO?

El reglamento tiene por objeto establecer el uso correcto de los términos lecheros que se empleen en los alimentos que se destinan al consumo humano directo o materias primas que se utilicen para su elaboración de otros productos.

Este reglamento no proporciona requisitos para la fabricación. Las restricciones técnicas o de composición se deberían encontrar en las normas de los productos respectivos y no restringe la elaboración de algún producto o la innovación en la industria alimentaria. Busca que el consumidor pueda hacer una clara diferenciación de los productos de acuerdo a sus requerimientos o necesidades.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN.

¿CUÁL ES EL ÁMBITO DE APLICACIÓN DEL REGLAMENTO

TÉCNICO?

A fin de comprender mejor el reglamento técnico, hay que tener presente que:

Éste aplica a los alimentos o a las materias primas comercializadas, es decir, aquellos productos o materias primas que se importen, fabriquen, produzcan, distribuyan, almacenen, en los países de la región centroamericana y que puedan emplear términos lecheros en su etiquetado.

¿CUÁLES DOCUMENTOS DEBEN CONSULTARSE PARA APLICAR EL REGLAMENTO TÉCNICO?

Los alimentos que se comercialicen en el país deben estar etiquetados, según lo dispuesto en el RTCA 67.01.07:10. Etiquetado general de los alimentos previamente envasados (pre-envasados), con su Guía Oficial que se encuentra a disposición en la página web: <http://reglatec.go.cr/reglatec/principal.jsp>.



(De conformidad con el Artículo 6 de la Ley General de la Administración Pública)

En Costa Rica, el ordenamiento jurídico aplicable a los reglamentos técnicos centroamericanos y en general a los actos administrativos, tiene una jerarquía, una especie de escalafón u orden, que puede representarse con la figura de un triángulo.

Como se puede observar arriba, en la parte superior del triángulo se encuentra el instrumento legal de mayor importancia, que es la Constitución Política, y en orden descendente, están los reglamentos técnicos centroamericanos, luego las leyes, seguidamente los reglamentos técnicos nacionales y en la parte inferior los decretos ejecutivos, que tienen un menor rango.

4. DEFINICIONES.

¿CUÁLES DEFINICIONES CONTIENE EL REGLAMENTO?

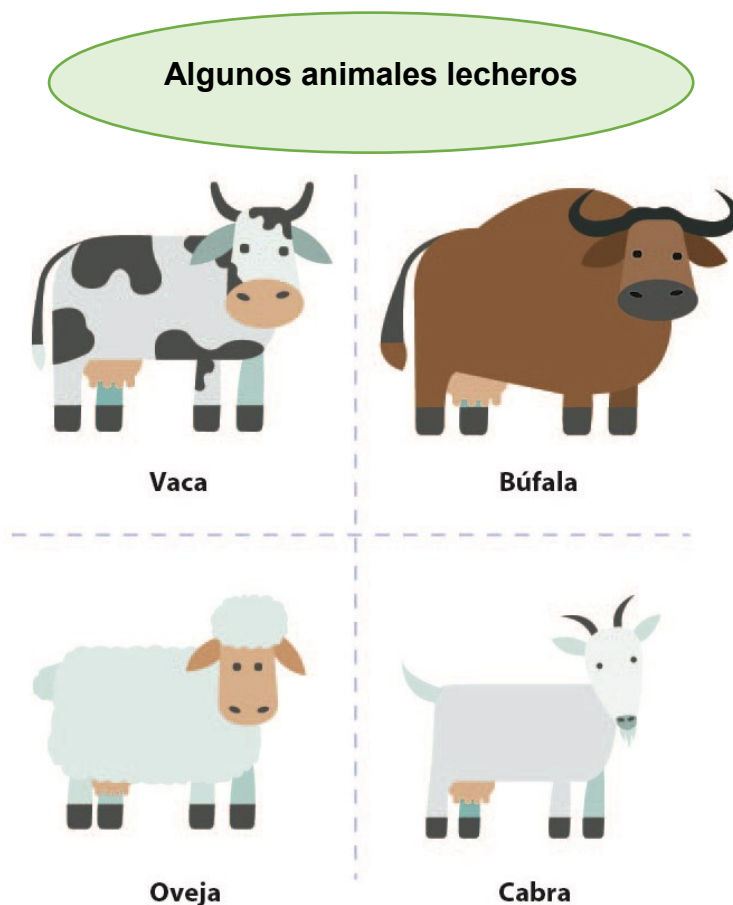
4.1 Leche:

¿Qué se debe entender por leche?:

“Secreción mamaria normal de animales lecheros, obtenida mediante uno o más ordeños sin ningún tipo de adición o extracción, destinada al consumo en forma de leche líquida o a elaboración ulterior”.

Es decir, se refiere a la leche obtenida de un animal lechero utilizada para consumo directo o empleada como materia prima en la elaboración (o proceso) de productos lácteos tales como: quesos, helados, yogur, o bien,

para elaborar otros productos lácteos o mezclas de productos lácteos definidos en el RTCA de Uso de Términos Lecheros y contemplados en esta guía.



4.2 Mezcla de producto lácteo con aceite o grasa vegetal comestible:

¿Qué se debe entender por mezcla de producto lácteo con aceite o grasa vegetal comestible?

“Producto obtenido por la sustitución total o parcial de la grasa láctea, re combinado con aceite o grasa vegetal comestible”.




Esta definición aplica únicamente para los productos, cuyos únicos ingredientes sean un producto lácteo y el aceite o grasa vegetal comestible y ningún otro ingrediente. Para la denominación de este producto se deberá especificar el producto lácteo.

Esta mezcla como tal no es un producto lácteo per se, el “producto lácteo” empleado para preparar esta mezcla debe cumplir con la definición (4.6), los aspectos relacionados con la composición y otros requisitos técnicos deben ser consultados en los reglamentos específicos, como los que se señalan a continuación o bien en normas específicas, cuando existan.

- RTCR 418:2008 Mezclas de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal.
- RTCR 417:2008 Mezcla de leche en polvo desnatada (descremada) y grasa vegetal.
- RTCR 416:2008 Mezclas de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal.

Se advierte que, al eliminar en forma total o parcialmente la grasa láctea, sin importar la proporción en que se sustituye ésta, por aceite o grasa vegetal, solo se debe denominar: **“Mezcla de.....con aceite o grasa vegetal comestible”**.

Algunos ejemplos:

<p>Ingredientes: Leche descremada, aceite vegetal (oleína de palma), lecitina de soya (como emulsificante), vitamina A, vitamina D y E.</p>	<p>Ingredientes: Leche descremada, aceite vegetal (oleína de palma), lecitina de soya (como emulsificante), vitamina A, vitamina D y E.</p>	<p>Ingredientes: Leche descremada, aceite vegetal (oleína de palma), azúcar, lecitina de soya (como emulsificante), vitamina A, vitamina D y Betacaroteno (colorante natural). OJO</p>	
			<p>el azúcar y el betacaroteno son ingredientes NO permitidos según RTCA 417-2008 Mezclas de leche en polvo y grasa vegetal comestible</p>

En este ejemplo **no es correcto** utilizar ilustraciones de vacas o nombres que incluya el término leche con un mayor tamaño en el etiquetado del producto, porque podría inducir a error al consumidor.

4.3 Producto lácteo compuesto:

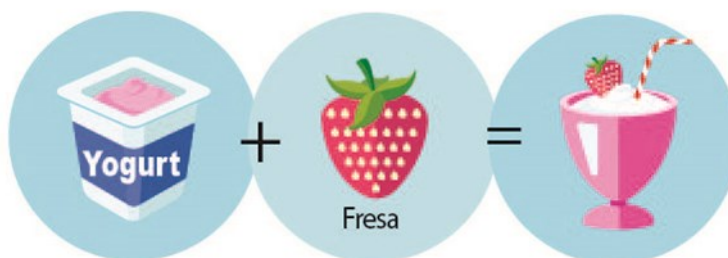
¿Qué se debe entender por producto lácteo compuesto?

“Producto en el cual la leche, productos lácteos o los constituyentes de la leche son una parte esencial en términos cuantitativos en el producto final tal como se consume, siempre que los constituyentes no derivados de la leche no estén destinados a sustituir totalmente o en parte a cualquiera de los constituyentes de la leche”.

Para lograr una mejor comprensión de esta definición, debe considerarse lo siguiente:

- a) La leche, sus constituyentes y/o sus derivados deben representar una proporción esencial del producto final (en términos cuantitativos).
- b) Los elementos del producto que no sean de origen lácteo, no deben sustituir a los constituyentes lácteos, en ninguna medida.

Ejemplos de productos lácteos compuestos: leche con sabor a fresa, yogurt con fresa, leche con chocolate, queso con hierbas, entre otros.



En la leche con sabor a fresa, la fresa o saborizante de fresa (constituyente no derivado de la leche) no está siendo utilizada para sustituir ningún constituyente de la leche, es simplemente para conferirle sabor.

Pero, si a una leche se le agrega grasa o aceite vegetal y saborizante de fresa (constituyentes no derivados de la leche), la grasa o aceite vegetal está sustituyendo (de manera parcial o total) la grasa de la leche, por lo tanto en este caso ya no se tendrá un producto lácteo compuesto, se habrá obtenido otro tipo de alimento

4.4 Producto lácteo re combinado:

¿Qué se debe entender por producto lácteo re combinado?

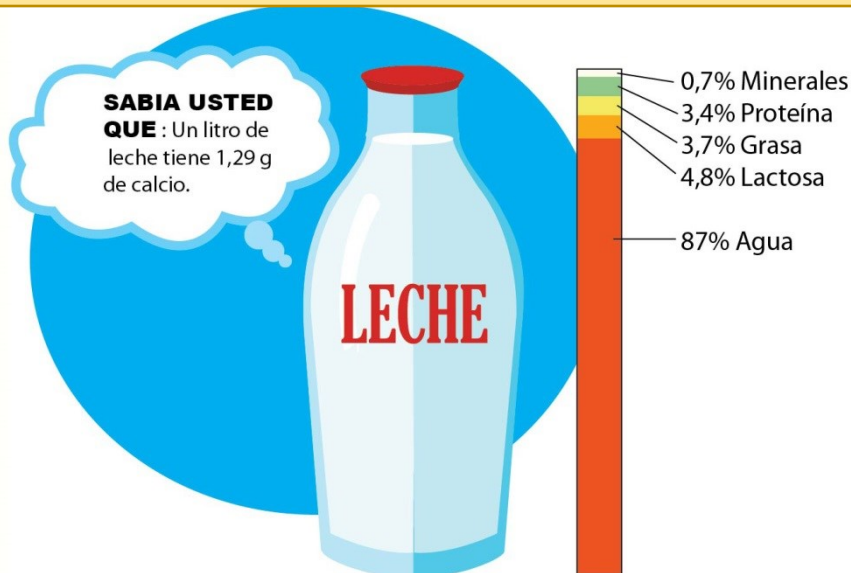
“Producto resultante de la combinación de materia grasa de la leche y del extracto seco magro de la leche en sus formas conservadas, con o sin la adición de agua potable para obtener la composición apropiada del producto lácteo”.

Debe comprenderse que la recombinación se debe realizar manteniendo la composición natural del producto lácteo según se especifique en los reglamentos o normas específicas. Una adición mayor de agua afectaría la proporción del contenido de los constituyentes de dicho producto, por lo tanto, no sería un producto lácteo recombinado.

Ejemplo: Producto lácteo recombinado



***Recombinar:** implica conservar todos los componentes (ingredientes) lácteos y obtener la composición del producto.



4.5 Producto lácteo reconstituido:

¿Qué se debe entender por producto lácteo reconstituido?

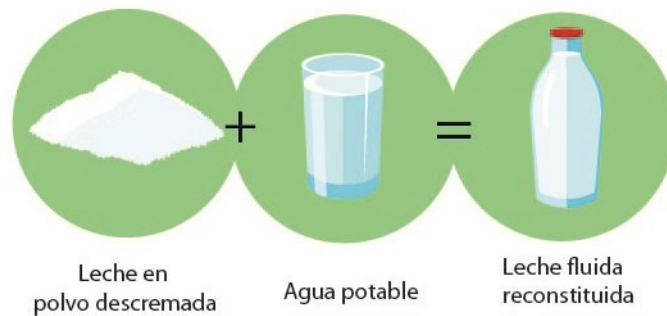
“Producto lácteo resultante de la adición de agua potable a la forma deshidratada o concentrada del producto en la cantidad necesaria para restablecer la proporción apropiada del agua respecto del extracto seco”.

Importante comprender que la recombinação debe realizarse manteniendo la composición natural del producto lácteo según se especifique en los reglamentos o normas específicas.

Además, se le deberá adicionar la cantidad exacta de agua para no afectar el contenido de los constituyentes del producto reconstituido, como son las proteínas y los demás nutrientes esenciales.

Si usted agrega más agua,
el producto reconstituido dejará de ser leche fluida reconstituida o producto lácteo reconstituido.

Un ejemplo de Producto lácteo reconstituido es:



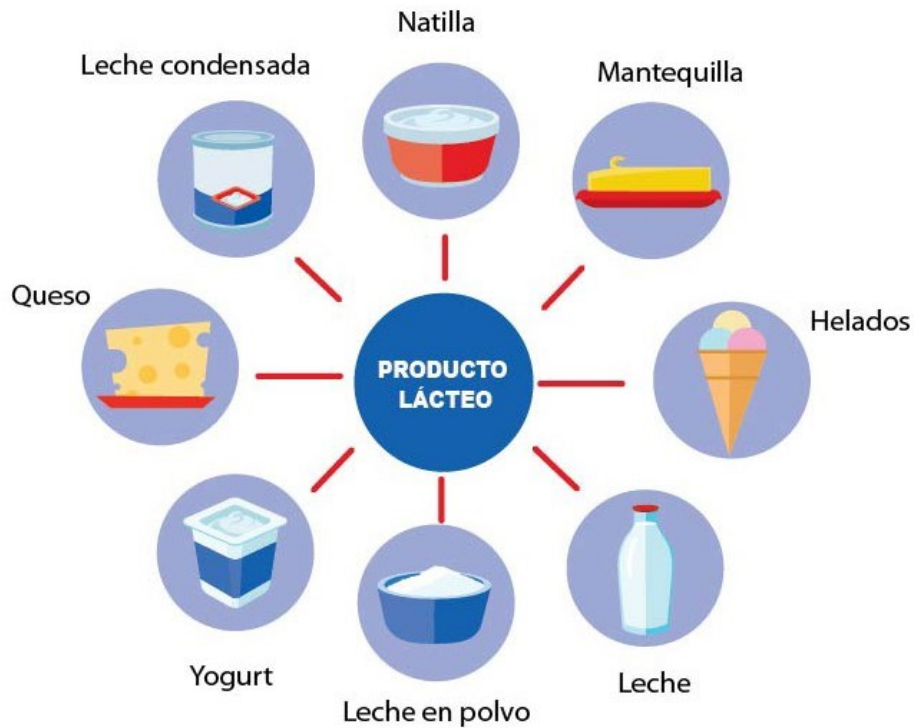
Reconstituir significa: agregar la cantidad necesaria de agua.

4.6 Producto lácteo:

¿Qué se debe entender por producto lácteo?

*“Producto obtenido mediante cualquier elaboración de la leche que puede contener **aditivos alimentarios** y otros **ingredientes funcionalmente necesarios** para su elaboración”.*

Algunos ejemplos de productos lácteos:

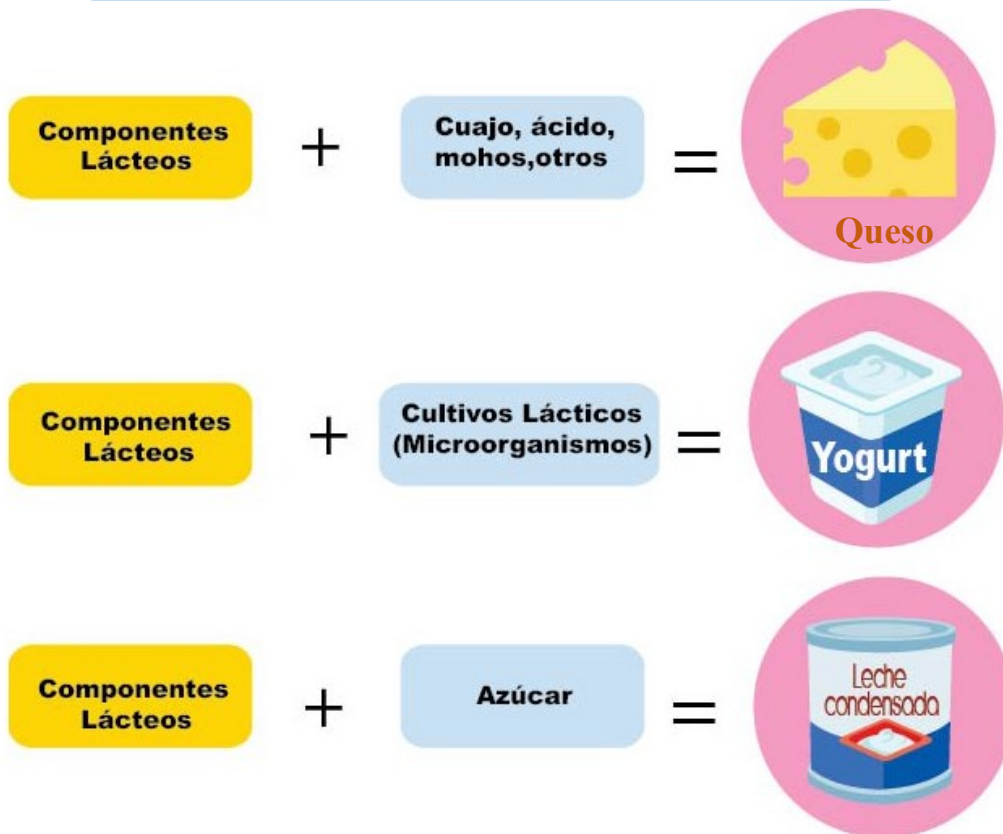


A esta definición corresponden los productos que cumplan con la explicación que ya se mencionó en el apartado 4.1., 4.3, 4.4 y 4.5.

¿Qué se entiende por ingredientes funcionalmente necesarios?

Son ingredientes que participan en la formulación con el fin de transformar la forma natural de la leche como materia prima en el producto lácteo deseado. Es decir, **NO se agregan con la intención de sustituir parcialmente o reemplazar los componentes lácteos.**

Algunos EJEMPLOS de ingredientes funcionales



Otros ejemplos son los mejoradores de proceso como: cultivos inocuos, enzimas, agua, cloruro de sodio. etc.

¿Por qué se permite el uso de los aditivos alimentarios?

Los aditivos alimentarios cumplen varias funciones en los productos, dependiendo de la necesidad: pueden aumentar o mejorar características de textura, sabor, color, olor, vida útil, entre otros. Su uso y aplicación se rigen según el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.54:10 *Alimentos y Bebidas Procesadas. Aditivos Alimentarios*.

A continuación, usted puede encontrar un resumen de los ingredientes autorizados en los Reglamentos Técnicos Centroamericanos y las normas del Codex Alimentarius para productos lácteos:

RTCA y norma de Referencia del Codex Alimentarius que aplica	Materias primas	Ingredientes	
		Esenciales	Autorizados
Mantequilla			
Norma Codex: 279	Leche y/o productos obtenidos de la leche.	---	Cloruro de sodio, cultivos inocuos, agua.
Queso			
RTCA 67.04.70:14 Norma Codex: 283	Leche y/o productos obtenidos de la leche.	Cuajo u otras enzimas coagulantes inocuas idóneas.	Cultivos de fermentos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico y/o modificador del sabor y aroma, y cultivos de otros microorganismos inocuos. Cloruro de sodio. Agua potable.
Queso Cottage			
RTCA 67.04.70:14 Norma Codex: 273	Leche y/o productos obtenidos de la leche.	Cuajo u otras enzimas coagulantes inocuas idóneas.	Agua potable. Cultivos iniciadores de bacterias inocuas del ácido láctico y/o productoras de sabor y cultivos de otros microorganismos inocuos. Gelatinas y almidones: estas substancias pueden utilizarse con los mismos fines que los estabilizadores, siempre que se añadan únicamente en las cantidades funcionalmente necesarias conforme a las Buenas prácticas de fabricación y teniendo en cuenta cualquier utilización de los estabilizadores/espesantes que se enumeran en la Sección 4. Cloruro de sodio y cloruro de potasio como sucedáneo de la sal. Coadyuvantes de elaboración inocuos idóneos.
Queso Gouda			
RTCA 67.04.70:14 Norma Codex: 266	Leche y/o productos obtenidos de la leche.	Cuajo u otras enzimas coagulantes inocuas idóneas. Enzimas inocuas idóneas para potenciar el	Agua potable. Cultivos iniciadores de bacterias inocuas del ácido láctico y/o productoras de sabor y cultivos de otros microorganismos inocuos. Cloruro de sodio y cloruro

	proceso de maduración.	de de potasio como sucedáneo de la sal. Coadyuvantes de elaboración inocuos idóneos. Harinas y almidones de arroz, maíz, trigo y papa. No obstante las disposiciones de la Norma General para el Queso (CODEX STAN 283-1978), estas sustancias pueden utilizarse en la misma función como agentes anti aglutinantes para tratamiento de la superficie, únicamente de productos cortados, rebanados y rallados, siempre que se añadan sólo en las cantidades funcionalmente necesarias como exigen las buenas prácticas de fabricación (BPF), teniendo en cuenta toda utilización de los agentes anti aglutinantes enumerados en la sección 4.
Leche en polvo y crema en polvo		
Norma Codex: 207	Leche y nata (crema)	---
	Para ajustar el contenido de proteínas podrán utilizarse los siguientes productos lácteos: – retentado de la leche – permeado de la leche – lactosa ⁴	
Quesos frescos		
RTCA 67.04.70:14 Norma Codex: 221	Leche y/o productos obtenidos de la leche.	Cuajo u otras enzimas coagulantes inocuas e idóneas. Cultivos de fermentos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico y/o aromas y cultivos de otros microorganismos inocuos. Cloruro de sodio. Agua potable. Gelatina y almidones. No obstante las disposiciones de la Norma General del Codex para el Queso (CODEX STAN 283-1978), estas sustancias pueden utilizarse con los mismos

fines que los estabilizadores, a condición de que se añadan únicamente en las cantidades funcionalmente necesarias, conforme a las buenas prácticas de fabricación y teniendo en cuenta cualquier utilización de los Estabilizadores/espesantes que se enumeran en la Sección 4.

Vinagre.

Harinas y almidones de arroz, maíz y papa. No obstante las disposiciones de la Norma General para el Queso (CODEX STAN 283-1978), estas sustancias pueden utilizarse con los mismos fines que los anti-aglutinantes para el tratamiento de la superficie de productos cortados, rebanados y desmenuzados únicamente, a condición de que se añadan únicamente en las cantidades funcionalmente necesarias, rigiéndose por buenas prácticas de fabricación y teniendo en cuenta cualquier utilización de los anti aglutinantes que se enumeran en la Sección 4.

Leche fermentada

<p>Norma Codex: 243</p>	<p>Leche y/o productos obtenidos a partir de la leche. Agua potable para usar en la reconstitución o recombinação.</p>	<p>Cultivos de microorganismos inocuos incluyendo los especificados en la Sección 2.</p>	<p>Otros microorganismos aptos e inocuos (para productos incluidos en la Sección 2.4). Cloruro de Sodio. Agua potable (para los productos incluidos en la Sección 2.4). Gelatina y almidón en: •leches fermentadas tratadas térmicamente luego de la fermentación; •leche fermentada aromatizada; •bebidas a base de leche fermentada; y •leches fermentadas simples si lo permite la legislación nacional del país de venta al consumidor final; siempre y</p>
---	--	--	---

			cuando se agreguen solamente en cantidades funcionalmente necesarias de acuerdo con las Buenas Prácticas de Fabricación, y tomando en cuenta todo uso de estabilizantes /espesantes listados en la sección 4. Estas sustancias podrán añadirse antes o después del agregado de los ingredientes no lácteos.
Queso Mozzarella			
RTCA 67.04.70:14	Leche de vaca, de búfala o una combinación de ambas, así como los productos obtenidos de esas leches.	Cuajo u otras enzimas coagulantes inocuas idóneas.	Cultivos iniciadores de bacterias inocuas del ácido láctico y/o productoras de sabor y cultivos de otros microorganismos inocuos. Cloruro de sodio y cloruro de potasio como sucedáneo de la sal. Coadyuvantes de elaboración inocuos idóneos. Vinagre. Agua potable. Harinas y almidones de arroz, maíz, trigo y patata: No obstante las disposiciones de la Norma General para el Queso (CODEX STAN 283-1978), pueden utilizarse estas sustancias en la misma función como agentes anti aglutinantes para tratamiento de la superficie de Mozzarella con un bajo contenido de humedad cortada, rebanada y rallada, siempre que se añadan únicamente en cantidades funcionalmente necesarias según exigen las buenas prácticas de fabricación (BPF), teniendo en cuenta toda utilización de los agentes anti aglutinantes enumerados en la sección 4.
Noma Codex: 262			
Leche evaporada			
Norma Codex: 281	Leche y leches en polvo, nata (crema) y natas (cremas) en polvo y productos a base de grasa de leche.		Agua potable. Cloruro de sodio.

	<p>Para ajustar el contenido de proteínas, podrán utilizarse los siguientes productos lácteos:</p> <ul style="list-style-type: none"> – retentado de la leche – permeado de la leche: – Lactosa 		
Leche condensada			
Norma Codex: 282	<p>Leche y leches en polvo, nata (crema) y natas (cremas) en polvo y productos a base de grasa de leche.</p> <p>Para ajustar el contenido de proteínas, podrán utilizarse los siguientes productos lácteos:</p> <ul style="list-style-type: none"> – retentado de la leche – permeado de la leche: – Lactosa 	Azúcar.	Agua. Cloruro de sodio.
Crema			
RTCA 67.04.71:14	Todas las natas (cremas) y las natas (cremas): Leche, que puede haber sido sometida a tratamientos mecánicos o físicos antes del procesamiento de la nata (crema).	---	---
Norma Codex: 288	<p>Adicionalmente, para las natas (cremas) elaboradas por reconstitución o recombinación: Mantequilla, productos de grasa láctea, leche en polvo, nata (crema) en polvo y agua potable.</p> <p>Adicionalmente, para las natas (cremas) preparadas que se describen en la Sección 2.4.2 hasta la Sección 2.4.6: El producto que permanece luego de</p>		

la eliminación de la grasa láctea por agitación de la leche y la nata (crema) para elaborar productos de mantequilla y grasa láctea (a menudo llamada suero de mantequilla) y que pueden haber sido concentrados y/o secados

¡RECUERDE!



Mantener a la leche, productos lácteos o los constituyentes de la leche como **partes esenciales** en el producto final (cuantitativamente).

Los constituyentes no lácteos **NO DEBEN** sustituir en ninguna proporción el lugar de cualquier componente de la leche.

- Algunos ejemplos de sustitución de los componentes de la leche o de un producto lácteo son: la adición de aceite o grasa vegetal y la adición de proteínas de origen no lácteo (soya). En ambos casos estos ingredientes están sustituyendo de manera parcial o total componentes de la leche, por lo que este producto **no es un producto**

Algunos ejemplos de ingredientes **NO LÁCTEOS** son: sólidos de maíz, proteína de soya, calcio mineral, jarabe de maíz, grasas o aceites vegetales, malto dextrinas, **malto dextrosas** y otros. En consecuencia los productos que usen estos ingredientes **no son productos lácteos**.

4.7 Términos lecheros:

¿Qué son términos lecheros?

“Los términos lecheros son: “nombres, denominaciones, símbolos, representaciones gráficas u otras formas que sugieren o hacen referencia, directa o indirectamente, a la leche o los productos lácteos”.

Es decir, no se permite el uso de imágenes, dibujos o fotos alusivas a animales lecheros, a la leche o productos lácteos, cuando por definición no se trate de un producto que cumpla con las características mencionadas en los apartados 4.1, 4.3, 4.4, 4.5 y 4.6, con el objeto de proteger al consumidor contra posibles confusiones o interpretaciones erróneas, y garantizar la aplicación de prácticas leales de comercio.

5. PRINCIPIOS GENERALES.

“Los alimentos se deben describir o presentar de forma que aseguren un correcto uso de los términos lecheros aplicables a la leche y los productos lácteos, para proteger al consumidor contra posibles confusiones o interpretaciones erróneas y garantizar la aplicación de prácticas de comercio leales”.

ES DECIR:

- ✚ Los alimentos deben ser descritos o presentados de forma que los consumidores no sean confundidos o engañados.
- ✚ No se debe crear una impresión errónea sobre la verdadera naturaleza del producto, de lo contrario el consumidor tendrá interpretaciones erróneas, pensando que se trata de leche o productos lácteos cuando realmente no lo son.
- ✚ El uso correcto de los términos lecheros también debe garantizar la aplicación de prácticas de comercio leales.
- ✚ Existen productos que en su elaboración hacen uso de constituyentes o productos lácteos a los cuales se le sustituye toda la grasa o una parte de ella, con aceite o grasa vegetal. De acuerdo a los principios generales, su descripción o presentación no deben sugerir que se trata de leche o un producto lácteo, pues se trata de otro tipo de alimento.
- ✚ Estos principios generales rigen la aplicación de los términos lecheros en la descripción o presentación de los alimentos.

6. APLICACIÓN DE TÉRMINOS LECHEROS.

6.1 Requisitos generales:

6.1.1 *“Debe declararse la denominación del alimento de conformidad con las disposiciones establecidas en el numeral 5.1 del RTCA 67.01.07:10 Etiquetado general de los alimentos previamente envasados (pre-ensados). Que establece: “El nombre debe indicar la verdadera naturaleza del producto; es decir expresa claramente y sin lugar a dudas lo que es el alimento, ser específico y no genérico”.*

¡RECUERDE LO SIGUIENTE!

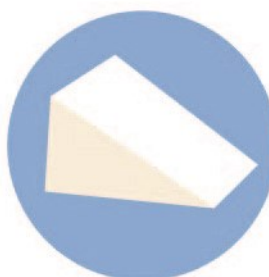
✓ El nombre del alimento debe incluir siempre un calificativo que exprese su verdadera naturaleza, es decir, ser específico y no genérico. **Ejemplo:** “leche con chocolate”.

✓ **Algunos ejemplos de nombres específicos son:** “queso fresco”, “mezcla de leche con grasa vegetal”, “mantequilla”, “queso procesado”, “queso crema”, “yogurt” entre otros.

Algunos ejemplos de nombres específicos



Queso crema



Queso fresco



Yogurt



Queso madurado



Mantequilla

son:

- ✓ Ejemplos de nombres genéricos son: “alimento”, “bebida”, “preparado”.

Origen de la leche o del producto lácteo:



Leche de cabra

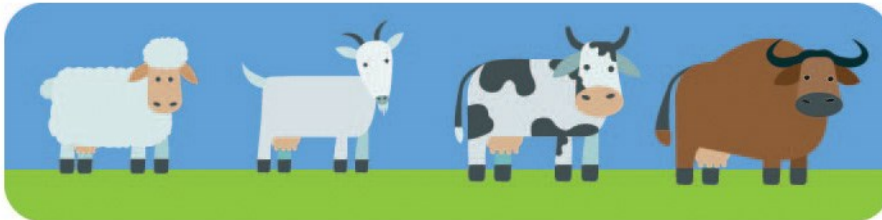
6.1.2. “En caso de no ser leche de vaca o producto lácteo exclusivo de leche de vaca, en la denominación debe figurar una palabra o palabras que indiquen el animal o, en caso de mezclas, todos los animales de los que se ha obtenido la leche, inmediatamente antes o después de la denominación del producto.”

- ✚ Esta disposición se refiere al origen o la especie animal de donde proviene la leche.
- ✚ Cuando la leche provenga de otro animal lechero se deberá agregar el nombre del animal o de los animales en caso se tratará de una mezcla de leches de distinto origen. El uso del término "leche" únicamente considera que se trata de leche de vaca.

6.2 Uso del término "leche":

6.2.1 "Se denomina "leche" sólo a los alimentos que se ajusten a la definición establecida en el párrafo 4.1".

RECUERDE QUE: el párrafo 4.1 señala: "**Leche:** secreción mamaria normal de animales lecheros, obtenida mediante uno o más ordeños sin ningún tipo de adición o extracción, destinada al consumo en forma de leche líquida o a elaboración ulterior".



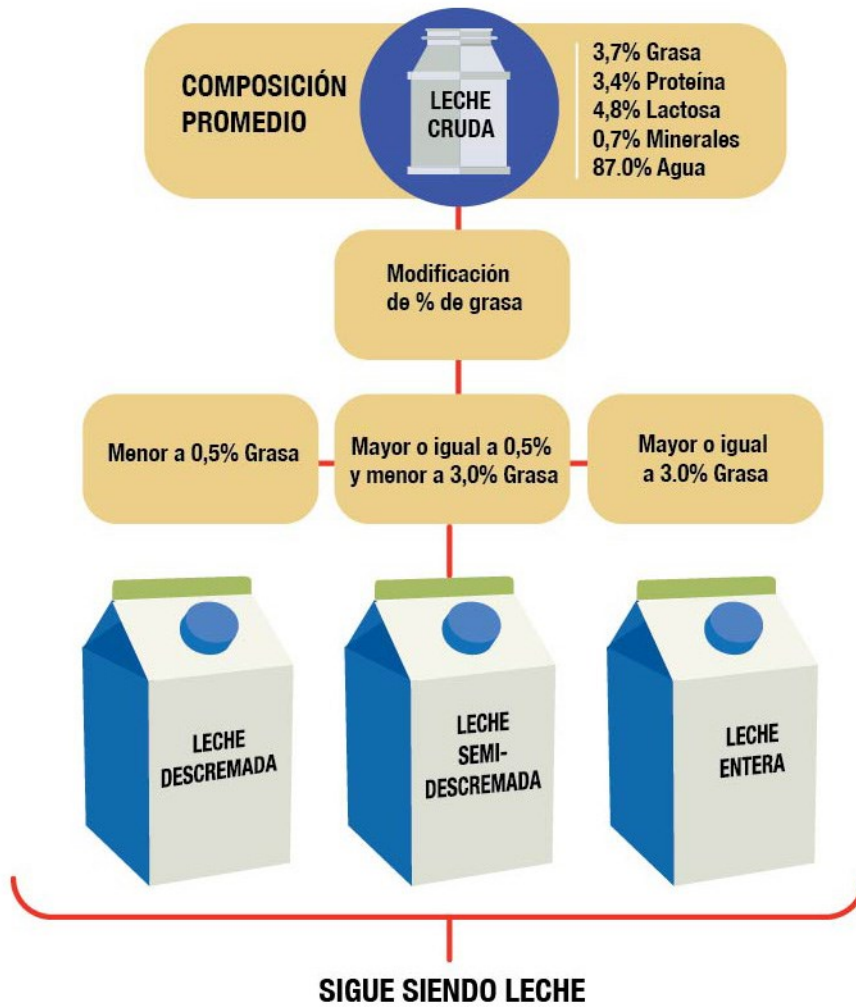
Ejemplos: leche de: oveja, cabra, vaca, búfala, o leche de otros animales lecheros.

NO OLVIDE que, en la denominación del alimento debe indicarse el animal del cual proviene la leche, como es el caso de: "leche de cabra", o el nombre de los animales cuando se trata de una mezcla de leches de distinto origen.

6.2.2 "La leche cuya composición se haya modificado mediante la adición y/o extracción de constituyentes de la leche podrá denominarse con un nombre que incluya el término "leche", siempre que muy cerca de la denominación figure una descripción clara de la modificación a que se ha sometido la leche".

En este caso, la denominación tendrá el cuidado de utilizar una descripción adicional para indicar la modificación realizada.

Observe la siguiente figura:



Por ejemplo: "Leche descremada".

Leche descremada

Es importante tomar en cuenta que este apartado se refiere a los productos que se les ha extraído o agregado algunos de sus constituyentes, en este caso la grasa láctea. Es decir, se refiere a que la leche podría sufrir modificaciones en su composición, por el agregado o la extracción de constituyentes de la leche, no puede agregarse constituyentes que no sean lácteos.



6.2.3 “No obstante las disposiciones indicadas en la sección 6.2.2 del presente Reglamento, podrá denominarse también “leche”, **la leche cuyo contenido de grasa y/o de proteínas se ha ajustado con grasa o proteína de origen lácteo** y que se destine al consume directo, siempre y cuando se declare el ajuste de conformidad con el numeral 6.2.2 del presente Reglamento.”

Esta disposición se refiere a que a la “leche” se le puede hacer ajustes en las proteínas y en la grasa, **lo importante es que siempre se declare el ajuste realizado.**

6.3 Uso de las denominaciones de los productos lácteos en los Reglamentos Técnicos Centroamericanos:

6.3.1 “Los productos que se ajusten a las disposiciones de un Reglamento Técnico Centroamericano para un producto lácteo deben denominarse con el nombre especificado en el Reglamento para el producto en cuestión. En ausencia de un reglamento técnico centroamericano específico se aplicará supletoriamente el reglamento técnico nacional del producto o la norma específica del Codex, en este orden”.

RECUERDE:

- ✚ Para la denominación correcta de un producto lácteo, se debe revisar el RTCA del producto lácteo específico, y, si no existe esta información se debe aplicar lo establecido en el reglamento nacional o el Codex Alimentarius.
- ✚ En el documento normativo del producto lácteo, podrá encontrar los aspectos de composición y otros requerimientos de inocuidad y calidad que deben ser cumplidos, de lo contrario no podrá usar la denominación del producto lácteo.

ADEMÁS:

Tome en cuenta que el orden supletorio de la regulación es el siguiente:

1. Reglamento técnico centroamericano (RTCA),
2. En caso que no exista un RTCA, se aplica el reglamento nacional (RTCR) del producto.
Ejemplo, en Costa Rica existe un reglamento técnico específico para “Queso Cheddar”, en este caso si lo que usted está elaborando es un queso cheddar debe cumplir lo establecido en este reglamento.

Finalmente, en caso que no exista RTCA o RTCR, se aplican las normas del Codex.

Algunos reglamentos nacionales específicos

- RTCR 423:2008 Leche en Polvo.
- RTCR 435:2009 Reglamento técnico de Leche Evaporada.
- RTCR 446:2010 Reglamento técnico queso Edam.
- RTCR 446:2010 Reglamento técnico queso Emmental.
- RTCR 444:2010 Reglamento técnico queso Gouda.

Usted puede consultar:
www.reglatec.go.cr

6.3.2 *“No obstante las disposiciones en 6.1.1 y 6.3.1 del presente Reglamento, un producto lácteo debe denominarse según se especifica en el Reglamento Técnico para el producto lácteo correspondiente, cuando haya sido fabricado con leche cuyo contenido de grasa y/o de proteínas haya sido ajustado con otros ingredientes lácteos, siempre que se satisfagan los criterios de composición estipulados en el reglamento específico”.*

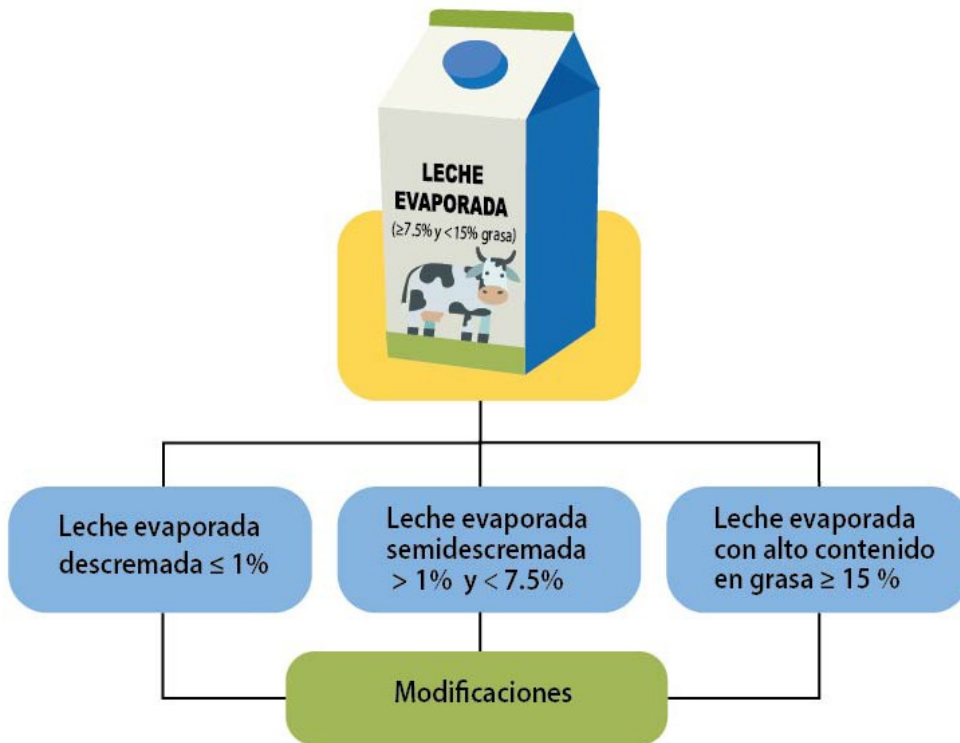
ES DECIR:

- ✚ Esta disposición indica que la leche utilizada para la elaboración del producto lácteo puede haberse ajustado con proteínas y grasas, siempre que sean ingredientes lácteos.
- ✚ El producto final debe cumplir con los requisitos de composición del producto lácteo específico según se indique en la reglamentación específica.

6.3.3 *“Los productos que se hayan modificado mediante la adición y/o extracción de constituyentes de la leche deben denominarse con el nombre del producto lácteo correspondiente acompañado de una descripción clara de la modificación a que se haya sometido, siempre que se mantengan las características esenciales del producto y que se detallen en los reglamentos específicos, según proceda, los límites de tales modificaciones de composición.”*

- ✚ Al igual que la leche, los productos lácteos también pueden haber contado con adición o extracción de constituyentes de la leche, lo importante es que estas modificaciones no cambien la composición del producto según la reglamentación específica.
- ✚ Los constituyentes añadidos deben ser exclusivamente de origen lácteo.

EJEMPLOS



6.3.4 "Aquellos productos que se ajustan a la definición 4.2 deben denominarse como "mezcla (especificando el producto lácteo) con aceite o grasa vegetal comestible". Se debe declarar en un lugar visible dentro de la etiqueta del producto, el porcentaje total de la mezcla especificando el porcentaje del aceite y la grasa vegetal comestible. Ninguno de los dos componentes de la denominación de la mezcla debe indicarse de forma resaltada con relación al otro".

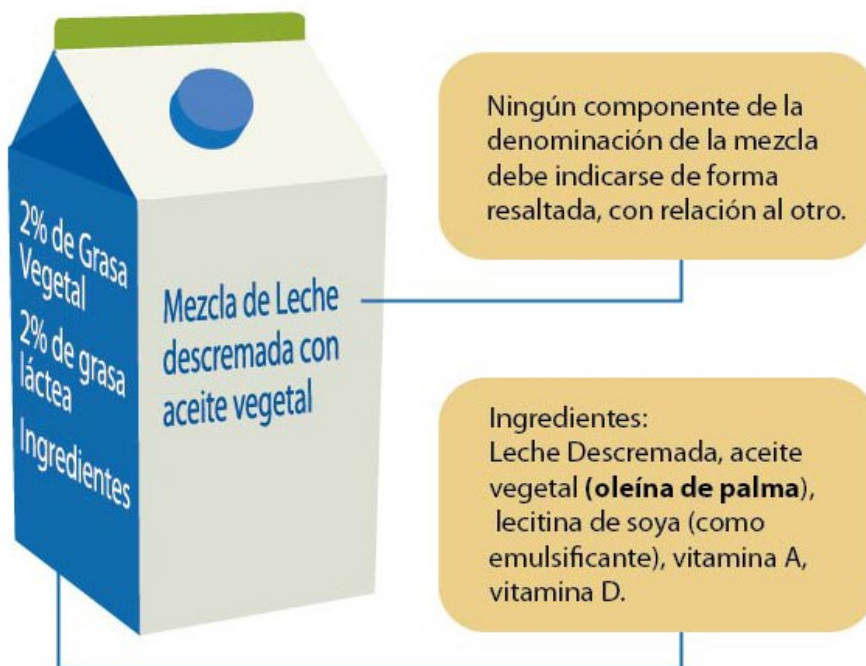
La grasa o aceite vegetal son constituyentes no derivados de la leche, en este caso la grasa o aceite vegetal está sustituyendo de manera parcial o total la grasa de la leche.

POR LO CUAL, NO ES UN PRODUCTO LÁCTEO.

NOTA IMPORTANTE:

En la denominación de este tipo de alimento, se debe especificar el producto lácteo que se está utilizando. Para ello, el “producto lácteo” utilizado debe cumplir con la definición indicada en el reglamento y las características de composición y otros elementos de inocuidad y calidad que indican las normas específicas.

Observe la siguiente figura



Tome nota que **NINGUNO** de los dos componentes de la denominación de la mezcla debe indicarse de forma resaltada, con relación al otro.

En este caso mantener **un mismo tamaño de letra** evita inducir a error o engaño al consumidor.

ERRORES COMUNES:

- ✓ Utilizar otros componentes no lácteos como maltodextrinas, azúcar, sólidos de maíz y denominarlo como mezcla de producto lácteo con grasa vegetal.
- ✓ Omitir o no especificar el producto lácteo utilizado en la mezcla de producto lácteo con grasa vegetal.
- ✓ No declarar el porcentaje de la grasa vegetal y **el tipo** de aceite vegetal en el producto.
- ✓ Reemplazar la proteína de la leche por proteína vegetal (ejemplos de proteínas vegetales: soya, algas).

Usar los términos leche o el nombre del producto lácteo de manera resaltada respecto a la grasa vegetal (tamaño de letra, color de letra, entre otros).

Si un componente **no lácteo** es añadido a un producto lácteo, con la intención de reemplazar los constituyentes lácteos como la grasa de la leche o la proteína de leche; el uso del Reglamento (RTCA) sobre Términos Lecheros, estará sujeto a la descripción del apartado 6.6. de dicho reglamento.

6.4 Uso de términos para los productos lácteos reconstituidos y re combinados:

“La leche y los productos lácteos deben denominarse según se especifica en el Reglamento Técnico Centroamericano para el producto lácteo específico, cuando deriven de la re combinación o reconstitución de leche o productos lácteos de conformidad con el numeral 6.1.1 del presente reglamento”.

¡RECUERDE!

RECOMBINADO

- *Producto resultante de la combinación de materia grasa de la leche y del extracto seco magro de la leche en sus formas conservadas, con o sin la adición de agua potable para obtener la composición apropiada del producto lácteo.*

RECONSTITUIDO

- *Producto lácteo resultante de la adición de agua potable a la forma deshidratada o concentrada del producto en la cantidad necesaria para restablecer la proporción apropiada del agua respecto del extracto seco*

6.5 Uso de términos para los productos lácteos compuestos:



Leche entera con sabor afresa

“Un producto que se ajuste a la descripción que figura en 4.3 debe denominarse con el término “leche” o el nombre especificado para el producto lácteo, según proceda, siempre que muy cerca de la denominación figure una descripción clara de los demás ingredientes caracterizantes (tales como sustancias aromatizantes, especias, hierbas aromáticas y aromas)”.*

Sustancias aromatizantes = saborizantes.

ES IMPORTANTE QUE: la leche, los productos lácteos o los constituyentes de la leche, se mantengan como partes esenciales en el producto final (es decir cuantitativamente).

En este caso el saborizante de fresa o chocolate, no es un constituyente derivado de la leche. ***Solo se utiliza para dar “sabor” a la leche.***

6.6 Uso de términos lecheros para otros alimentos:

6.6.1 “Los nombres a que se hace referencia en 6.2 a 6.5 deben utilizarse únicamente como denominaciones o en el etiquetado de la leche, de los productos lácteos o de los productos lácteos compuestos”.

El uso del término "leche", productos lácteos, productos lácteos reconstituidos y recombinados y productos lácteos compuestos, **sólo podrá utilizarse** en la lista de ingredientes para otros alimentos.

✚ Con esta disposición se confirma que **los términos lecheros sólo deben ser usados en caso de la leche, los productos lácteos (que incluye los reconstituidos y recombinados) o productos lácteos compuestos.**

6.6.2 “No obstante, la disposición del numeral 6.6.1 no se aplicará a la denominación de productos cuya naturaleza exacta resulte clara por su utilización tradicional o cuando la denominación se utilice claramente para describir una cualidad característica del producto no lácteo (tales como leche de coco, mantequilla de maní, entre otros)”.



Estos productos tradicionales pueden emplear los términos lecheros dado que no van a sustituir a los productos que originalmente si son lácteos.



6.6.3 “Respecto de los productos que no sean leche, producto lácteo o producto lácteo compuesto, si el mismo está destinado a sustituir a la leche, a un producto lácteo o un producto lácteo compuesto, no deben utilizarse términos lecheros en etiquetas, documentos comerciales material publicitario ni cualquier otra forma de propaganda o de presentación en el establecimiento de venta que

declare, implique o sugiera que dichos productos son leche, un producto lácteo o un producto lácteo compuesto, o que sugiera a uno o más productos del mismo tipo¹”.

En los puntos de venta debe evitarse inducir a error o engaño a los consumidores.

Evite imágenes que hagan pensar al consumidor que es un producto lácteo, una vaca por ejemplo, induce a error al momento de realizar su compra.

6.6.4 “No obstante, respecto de los productos a que se hace referencia en 6.6.3, que contienen leche o productos o constituyentes lácteos que sean esenciales para la caracterización del producto, podrá utilizarse el término “leche” o la denominación de un producto lácteo, para describir la naturaleza auténtica del producto, siempre que los constituyentes no derivados de la leche no estén destinados a sustituir totalmente o en parte a ninguno de los constituyentes de la leche. Podrán utilizarse términos lecheros para estos productos sólo si ello no induce a error o a engañe al consumidor”.

RECUERDE

Si el alimento no cumple con las definiciones mencionadas en el apartado 4 de este reglamento; es decir, si la leche no ha sido sometida a cambios en su composición intrínseca y los constituyentes no derivados de la leche que se agreguen al producto no están destinados a sustituir totalmente o en parte a cualquiera de los constituyentes de la leche, se **PODRÁ UTILIZAR** el término leche o la denominación de un producto lácteo, solo con el objeto de **INFORMAR** al consumidor la verdadera naturaleza del alimento y evitar equivocaciones en la selección del producto que se va a comprar.

INTERPRETANDO EL NOMBRE: “galleta de mantequilla”.

En este caso se está informando al consumidor que el producto tiene mantequilla, los constituyentes no lácteos no reemplazan los constituyentes lácteos. Además, todo el producto (galleta) no está destinado a sustituir a la leche o a un producto lácteo.

Sin embargo

*Si el producto final está destinado a sustituir a la leche o a un producto lácteo o un producto lácteo compuesto, **no podrán** utilizarse términos lecheros en el nombre del producto. Un ejemplo de ello son imitaciones de queso hecho con proteína de leche y grasa vegetal, entre otros.*

Respecto de los productos a que se hace referencia en el apartado 6.6.3 que contienen leche o un producto o constituyente lácteo, que no sea esencial para la caracterización del producto, podrán utilizarse términos lecheros **solo en la lista de ingredientes**.

Y de conformidad con el RTCA 67.01.07:10 Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (pre-ensados). **No podrán** utilizarse términos lecheros en relación con estos productos para otros fines.

A continuación se presentan algunos ejemplos de alimentos **mal denominados**:



7. VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN.

La vigilancia y verificación del reglamento técnico en el territorio centroamericano corresponde al Ministerio o Entidad competente designada en cada uno de los países que conforman el proceso de Unión Aduanera Centroamericana.

En el caso de Costa Rica las dependencias que velan por el cumplimiento del RTCA de Términos Lecheros son:

- Ministerio de Salud.
- Servicio General de Salud Animal del Ministerio de Agricultura y Ganadería.
- Ministerio de Economía Industria y Comercio.

Es responsabilidad del usuario, el correcto uso e interpretación de este compendio de guías.

Este documento fue elaborado con base en el Reglamento Técnico vigente.

ANEXO 1

El etiquetado de los productos alimenticios se rige por el DE-37280-COMEX-MEIC. Etiquetado General de Alimentos Pre envasados y los reglamentos específicos aplicables. Para facilitar la denominación de los productos con ingredientes lácteos se recomienda plantearse las siguientes preguntas:

PREGUNTAS FRECUENTES

- 1. Es el producto: leche, producto lácteo, producto lácteo compuesto, producto lácteo recombinado, producto lácteo reconstituido?**

Respuesta: Use el RTCA D.E 38970 COMEX-MEIC-S–MAG Términos lecheros y los reglamentos específicos aplicables según el producto.

- 2. Contiene el producto: leche, producto lácteo, producto lácteo compuesto, producto lácteo recombinado, producto lácteo reconstituido como único ingrediente adicionado grasa vegetal?**

Respuesta: Etiquetar como mezcla de..... (Indicar aquí el producto lácteo que corresponda) con grasa o aceite vegetal. RTCR 417:2008 Mezcla de leche en polvo desnatada (descremada) y grasa vegetal (D.E 35083), RTCR 418:2008 Mezclas de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal (D.E 35085), Reglamento Técnico RTCR 416:2008 Mezclas de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal (D.E 35092), MEIC-MAG-Salud.

Por ejemplo: mezcla de leche en polvo descremada con grasa vegetal.

3. ¿Cómo puedo denominar a los productos no descritos en las preguntas 1 y 2 y que contiene como ingredientes constituyentes lácteos?

- **Si los constituyentes lácteos representan parte esencial para la caracterización del producto** podrá usar para su denominación el nombre de los constituyentes lácteos esenciales y cualquier otro ingrediente que caracterice al producto para no inducir a error o engaño al consumidor, tomando en cuenta que la denominación del producto debe reflejar la verdadera naturaleza del mismo.
- **Si no son parte esencial para caracterizar el producto, solo** podrá utilizar términos lecheros en la lista de ingredientes.

ANEXO 2

Algunas buenas prácticas en el comercio sobre técnicas de venta y presentación de productos lácteos

Las empresas socialmente responsables, son aquellas cuyo comportamiento va más allá del estricto cumplimiento de la normativa vigente, proactivamente se preocupan por el bienestar de la comunidad y su entorno.

Algunos comerciantes y proveedores de productos aplican las buenas prácticas comerciales de manera voluntaria, esto con el fin de mejorar la atención, el trato y el servicio hacia los consumidores finales, de esta forma alcanzan una diferencia competitiva en el mercado.

De manera complementaria a esta guía, sería muy beneficioso para los consumidores tener claridad en los puntos de venta sobre cuáles productos son lácteos y cuáles no lo son, esto con el fin de tomar una decisión de compra informada. Para ello se considera que una buena práctica comercial para dar esta información de una manera directa a los clientes es ubicar separadamente en los anaqueles ambos tipos de productos, esta acción brindaría de manera asertiva calidad y claridad de información a los consumidores.

Ejemplo de Anaquel

Leche (producto lácteo) junto con imitaciones de leche (producto no lácteo)



ANEXO 3

Tomando en consideración el orden jerárquico de las disposiciones regulatorias, que se explicó en el párrafo anterior, se debe tener en cuenta lo señalado en:

REGULACIÓN GENERAL.

1. Sistema Internacional de Unidades de Medida.

Resumen: La Ley N° 5292 adopta como obligatorio el Sistema Internacional de Medidas (SI), el cual debe ser utilizado en el etiquetado de los productos alimenticios pre empacados.

Fecha Emisión: 29/05/1973

Tipo Regulación: Ley

Fecha Rige: 29/08/1973

No. Regulación: N° 5292

Fecha Publicado: 29/08/1973

Clase Regulación: Nacional

No. Gaceta: 161

2. Etiquetado Nutricional.

Resumen: Este reglamento técnico tiene como objeto establecer los requisitos mínimos que debe cumplir el etiquetado nutricional de productos alimenticios previamente envasados para consumo humano destinados a la población a partir de 3 años de edad.

Fecha Emisión: 20/02/2012

Tipo Regulación: Reglamento Técnico

Fecha Rige: 02/07/2012

No. Regulación: N° 37100

Fecha Publicado: 09/05/2012

Clase Regulación: Nacional

No. Gaceta: 89 Alcance N° 61

3. Etiquetado de los alimentos previamente envasados.

Resumen: Este reglamento técnico tiene como objeto de establecer requisitos que debe cumplir el etiquetado de alimentos pre envasados para consumo humano.

Fecha Emisión: 18/06/2012

Tipo Regulación: Reglamento Técnico

Fecha Rige: 14/11/2012

No. Regulación: N° 37280

Fecha Publicado: 18/09/2012

Clase Regulación: Centroamericana

No. Gaceta: 180 Alcance N° 133

REGULACIÓN NACIONAL ESPECÍFICA EN LÁCTEOS.

1. Norma para la crema (nata) en polvo, semicrema (seminata) en polvo y leche en polvo rica en grasa.

Resumen: Este reglamento técnico establece las características que debe obedecer la crema (nata) en sus varias presentaciones.

Fecha Emisión: 10/07/1989	Tipo Regulación: Reglamento Técnico
Fecha Rige: 27/07/1989	No. Regulación: 19092
Fecha Publicado: 27/07/1989	Clase Regulación: Nacional
No. Gaceta: 142	

2. NRC 102:1989. Norma para la leche evaporada y leche evaporada desnatada.

Resumen: Este reglamento técnico establece las características de composición y calidad que debe cumplir la leche evaporada.

Fecha Emisión: 27/09/1989	Tipo Regulación: Reglamento Técnico
Fecha Rige: 19/10/1989	No. Regulación: 19236
Fecha Publicado: 19/10/1989	Clase Regulación: Nacional
No. Gaceta: 158	

3. Reglamento para el enriquecimiento de la leche de ganado vacuno.

Resumen: Este reglamento técnico establece los niveles de fortificación mínimos que debe contener la leche de ganado vacuno procesada fluida o en polvo que se utiliza para el consumo humano en el país, sea ésta de producción nacional, donada o importada.

Fecha Emisión: 11/06/2001	Tipo Regulación: Reglamento Técnico
Fecha Rige: 09/07/2001	No. Regulación: 29629
Fecha Publicado: 09/07/2001	Clase Regulación: Nacional
No. Gaceta: 131	

4. RTCR 416:2008 Mezclas de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal.

Resumen: Este reglamento técnico tiene como objetivo establecer los requisitos que deben cumplir las mezclas de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal, cuyo destino es el consumo directo o la ulterior elaboración.

Fecha Emisión: 21/10/2008	Tipo Regulación: Reglamento
---------------------------	-----------------------------

Técnico
Fecha Rige: 24/09/2009 No. Regulación: 35092
Fecha Publicado: 24/03/2009 Clase Regulación: Nacional
No. Gaceta: 58

5. RTCR 417:2008 Mezcla de leche en polvo desnatada (descremada) y grasa vegetal.

Resumen: Este reglamento técnico tiene como objetivo establecer los requisitos que deben cumplir las mezclas de leche en polvo desnatada (descremada) y grasa vegetal, cuyo destino es el consumo directo o la ulterior elaboración.

Fecha Emisión: 21/10/2008 Tipo Regulación: Reglamento Técnico
Fecha Rige: 10/09/2009 No. Regulación: 35083
Fecha Publicado: 10/03/2009 Clase Regulación: Nacional
No. Gaceta: 48

6. RTCR 414:2008 Yogurt para consumo directo.

Resumen: El presente Reglamento Técnico tiene por objeto establecer la clasificación y definir los requisitos y especificaciones que debe cumplir el yogurt para consumo directo. Se aplica también, al yogurt que forma parte de otros alimentos. En el presente documento se va a utilizar la palabra "yogurt", pero también se puede denominar como yogur o yogurt.

Fecha Emisión: 21/10/2008 Tipo Regulación: Reglamento Técnico
Fecha Rige: 10/09/2009 No. Regulación: 35084
Fecha Publicado: 10/03/2009 Clase Regulación: Nacional
No. Gaceta: 48

7. RTCR 418:2008 Mezclas de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal.

Resumen: Este reglamento tiene como objetivo establecer los requisitos que deben cumplir las mezclas de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal cuyo destino es el consumo directo o la ulterior elaboración.

Fecha Emisión: 21/10/2008 Tipo Regulación: Reglamento Técnico
Fecha Rige: 10/09/2009 No. Regulación: 35085
Fecha Publicado: 10/03/2009 Clase Regulación: Nacional

8. RTCR 413:2008 Helados y mezclas para helados.

Resumen: Este reglamento técnico tiene por objeto establecer la designación y definir los requisitos y especificaciones que deben cumplir los helados y las mezclas para helados. Se aplica también, al helado que forma parte de otros alimentos.

Fecha Emisión: 21/04/2009	Tipo Regulación: Reglamento Técnico
Fecha Rige: 07/02/2010	No. Regulación: 35405
Fecha Publicado: 07/08/2009	Clase Regulación: Nacional
No. Gaceta: 153	

9. RTCR 422:2008 Reglamento técnico quesos no maduros, incluidos los quesos frescos.

Resumen: Este reglamento técnico tiene por objeto establecer las características y especificaciones que deben cumplir los quesos no madurados, incluidos los quesos frescos. Los Reglamentos Técnicos para las distintas variedades de quesos no madurados, podrán contener disposiciones más específicas que las que figuran en este reglamento. En dichos casos se aplicarán tales disposiciones más específicas.

Fecha Emisión: 02/06/2009	Tipo Regulación: Reglamento Técnico
Fecha Rige: 25/05/2010	No. Regulación: 35610
Fecha Publicado: 24/11/2009	Clase Regulación: Nacional
No. Gaceta: 228	

10. RTCR 423:2008 Leche en polvo.

Resumen: Este reglamento técnico se aplica a las leches en polvo destinadas al consumo directo o a elaboración ulterior. Este reglamento no aplica para las mezclas de leche en polvo con grasa vegetal (tratamiento térmico a temperaturas ultra elevadas) o ultra pasteurización. Se aplica también a los anteriores productos acidificados.

Fecha Emisión: 02/06/2009	Tipo Regulación: Reglamento Técnico
Fecha Rige: 25/05/2010	No. Regulación: 35611
Fecha Publicado: 24/11/2009	Clase Regulación: Nacional
No. Gaceta: 228	

11. RTCR 434:2009 Regulación técnica de la mantequilla.

Resumen: Este reglamento técnico aplica a la mantequilla destinada al consumo directo o a elaboración ulterior. No aplica para mezclas de mantequilla con grasa vegetal.

Fecha Emisión: 03/04/2010	Tipo Regulación: Reglamento Técnico
Fecha Rige: 03/05/2010	No. Regulación: 35961
Fecha Publicado: 07/04/2010	Clase Regulación: Nacional
No. Gaceta: 84	

12. RTCR 435:2009 Reglamento técnico de leche evaporada.

Resumen: Este reglamento técnico se aplica a las leches evaporadas destinadas al consumo directo o a ulterior elaboración. No aplica para las Mezclas de Leche Evaporada y Grasa Vegetal.

Fecha Emisión: 07/04/2010	Tipo Regulación: Reglamento Técnico
Fecha Rige: 15/11/2010	No. Regulación: 35972
Fecha Publicado: 14/05/2010	Clase Regulación: Nacional
No. Gaceta: 93	

13. RTCR 442:2010 Reglamento técnico queso Cheddar.

Resumen: Este reglamento técnico tiene por objeto establecer las características y especificaciones que deben cumplir los quesos Cheddar destinados al consumo directo o a elaboración posterior.

Fecha Emisión: 24/08/2011	Tipo Regulación: Reglamento Técnico
Fecha Rige: 19/04/2012	No. Regulación: 36807
Fecha Publicado: 18/10/2011	Clase Regulación: Nacional
No. Gaceta: 199	

14. RTCR 446:2010 Reglamento técnico queso Edam.

Resumen: Este reglamento técnico tiene por objeto establecer las características y especificaciones que deben cumplir los quesos Edam destinados al consumo directo o a elaboración posterior.

Fecha Emisión: 24/08/2011	Tipo Regulación: Reglamento Técnico
Fecha Rige: 19/04/2012	No. Regulación: 36808
Fecha Publicado: 18/10/2011	Clase Regulación: Nacional
No. Gaceta: 199	

15. RTCR 446:2010 Reglamento técnico queso Emmental.

Resumen: Este reglamento técnico tiene por objeto establecer las características y especificaciones que deben cumplir los quesos Emmental destinados al consumo directo o a elaboración posterior.

Fecha Emisión: 24/08/2011	Tipo Regulación: Reglamento
---------------------------	-----------------------------

Técnico
Fecha Rige: 19/04/2012 No. Regulación: 36809
Fecha Publicado: 18/10/2011 Clase Regulación: Nacional
No. Gaceta: 199

16.RTCR 444:2010 Reglamento técnico queso Gouda.

Resumen: Este reglamento técnico tiene por objeto establecer las características y especificaciones que deben cumplir los quesos Gouda destinados al consumo directo o a elaboración posterior.

Fecha Emisión: 24/08/2011 Tipo Regulación: Reglamento Técnico
Fecha Rige: 15/04/2012 No. Regulación: 36810
Fecha Publicado: 14/10/2011 Clase Regulación: Nacional
No. Gaceta: 198

17.RTCR 441:2010 Reglamento técnico queso Crema.

Resumen: Este reglamento técnico se aplica a los quesos crema destinados al consumo directo o a ulterior elaboración, que es blando, untable, cremoso, no madurado y sin corteza, con un sabor ácido, con una coloración que va del blanco al amarillo claro, sin agujeros y se puede mezclar fácilmente con otros alimentos

Fecha Emisión: 24/08/2011 Tipo Regulación: Reglamento Técnico
Fecha Rige: 21/04/2012 No. Regulación: 36811
Fecha Publicado: 20/10/2011 Clase Regulación: Nacional
No. Gaceta: 201

18.RTCR 464:2012 Reglamento técnico para leche condensada.

Resumen: Este reglamento técnico se aplica a la leche Condensada destinada al consumo directo o a ulterior elaboración, entendida como el producto obtenido mediante eliminación parcial del agua de la leche y adición de azúcar, o mediante cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto de la misma composición y características.

Fecha Emisión: 24/10/2012 Tipo Regulación: Reglamento Técnico
Fecha Rige: 24/07/2013 No. Regulación: 37483
Fecha Publicado: 23/01/2013 Clase Regulación: Nacional
No. Gaceta: 16 Alcance 15

19.RTCR 465:2012. Reglamento técnico para leches fermentadas.

Resumen: Este reglamento técnico aplica a las leches fermentadas, incluyendo las leches fermentadas tratadas térmicamente, las leches fermentadas concentradas y los productos lácteos compuestos, basados en estos productos para consumo directo o procesamiento ulterior, de conformidad con las definiciones de la Sección 3 de este reglamento. El Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA) del Ministerio de Agricultura y Ganadería mediante Decreto Ejecutivo, establecerá en un plazo no mayor de tres meses, después de publicado el presente reglamento, los métodos de muestreo y análisis de inocuidad utilizados para la verificación.

Fecha Emisión: 14/11/2014	Tipo Regulación: Reglamento Técnico
Fecha Rige: 16/10/2015	No. Regulación: 38922
Fecha Publicado: 16/04/2015	Clase Regulación: Nacional
No. Gaceta: 73	

REGLAMENTOS CENTROAMERICANOS EN LÁCTEOS.

Resolución N° 337-2014 (COMIECO-EX): Reglamento técnico centroamericano RTCA 67.04.66: 12 Leche pasteurizada (pasterizada).

Resumen: Este reglamento técnico tiene como objeto establecer las especificaciones generales que debe cumplir la leche que sea ajusta a dicha definición.

Fecha Emisión: 28/02/2014	Tipo Regulación: Reglamento Técnico
Fecha Rige: 17/07/2014	No. Regulación: 38434
Fecha Publicado: 30/05/2014	Clase Regulación: Centroamericana
No. Gaceta: 103	

Resolución N° 363-2015 (COMIECO-LXXI) de fecha 23 de abril de 2015 "Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.71:14 Productos Lácteos Cremas (Natas) y Cremas (Natas preparadas). Especificaciones.

Resumen: Este reglamento establece las especificaciones que deben cumplir la crema (nata) y crema (nata) preparada que se ajustan a la definición que figura en numeral 4 de este reglamento. Asimismo, aplica a la crema (nata) y crema (nata) preparada al consumo humano directo o procesamiento ulterior en territorio de Estados parte.

Fecha Emisión: 05/10/2015	Tipo Regulación: Reglamento Técnico
Fecha Rige: 29/01/2016	No. Regulación: 39431
Fecha Publicado: 29/01/2016	Clase Regulación: Centroamericana
No. Gaceta: N° 20 Alcance 9	

Resolución N° 366-2015 (COMIECO-LXXII) de fecha 24 de junio de 2015 y su Anexo: Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.70:14 Productos Lácteos. Quesos. Especificaciones.

Resumen: Este reglamento establece las especificaciones generales que deben cumplir los quesos que se ajustan a la definición que figura en el numeral 4 del presente Reglamento Técnico. Asimismo, aplica a los quesos destinados al consumo humano directo o procesamiento ulterior en el territorio de los Estados Parte.

Fecha Emisión: 09/10/2015

Tipo Regulación: Reglamento Técnico

Fecha Rige: 27/05/2016

No. Regulación: 39678

Fecha Publicado: 27/05/2016

Clase Regulación: Centroamericana

No. Gaceta: Alcance digital No. 85