

**Rige a partir del 24/05//2010 según artículo 5 del presente decreto.**

**35610-MEIC-MAG-S**

**EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA  
Y LOS MINISTROS DE ECONOMÍA, INDUSTRIA Y COMERCIO,  
AGRICULTURA Y GANADERÍA Y SALUD**

En uso de las atribuciones que les confieren los artículos 140 incisos 3) y 18) y artículo 146 de la Constitución Política del 7 de noviembre de 1949 y sus reformas; los artículos 28 inciso 2b, de la Ley General de Administración Pública, N° 6227 del 2 de mayo de 1978; la Ley Uso exigido del Sistema Internacional “SI” Métrico Decimal, N° 5292 de 9 de agosto de 1973; la Ley de la Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor, N° 7472 de 20 de diciembre de 1994; la Ley General de Salud y sus reformas, N° 5395 de 30 de octubre de 1973; la Ley General del Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA), N° 8495 del 06 de abril del 2006; la Ley del Sistema Nacional para la Calidad N° 8279 de 2 de mayo de 2002, la Ley Orgánica del Ministerio de Economía, Industria y Comercio, N° 6054 de 14 de junio de 1977 y sus reformas y la Ley Aprobación del acta final en que se incorporan los resultados de la Ronda de Uruguay de Negociaciones Comerciales Multilaterales, N° 7475 de 20 de diciembre de 1994.  
Y

*Considerando:*

1°—Que es un deber ineludible del Estado velar por la salud de la población, evitando o reprimiendo aquellos actos u omisiones de particulares que impliquen un riesgo para la salud humana que es un bien jurídico de importancia suprema para el desarrollo social y económico del país.

2°—Que el queso es de gran importancia para la nutrición y salud de las personas y por ello es necesario fijar requisitos físicos y sanitarios que garanticen la inocuidad del mismo, desde el mismo momento de su producción y hasta su consumo final.

3°—Que mediante el Decreto Ejecutivo N° 18462-MEC (hoy derogado) del 26 de setiembre 1988, publicado en *La Gaceta* N° 191 del 07 de octubre de ese mismo año, se emitió Norma Oficial para Queso y desde su publicación, se han registrado actualizaciones en la comercialización, parámetros microbiológicos y métodos de análisis del alimento considerado en este Reglamento Técnico. **Por tanto,**

**DECRETAN:**

**RTCR 422:2008 Reglamento Técnico Quesos No Madurados, Incluidos Los Quesos Frescos**

Artículo 1°—Aprobar el siguiente Reglamento Técnico:

**1) OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN.**

El presente 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.

## 2) REFERENCIAS.

Este Reglamento Técnico se complementa con los siguientes reglamentos vigentes:

- 2.1 Decreto Ejecutivo N° 26012-MEIC del 15 de abril de 1997, RTCR100:1997. Etiquetado de los Alimentos Preenvasados y sus reformas, publicado en *La Gaceta* N° 91 del 14 de mayo de 1997.
- 2.2 Decreto Ejecutivo N° 30256-MEIC-S del 15 de enero del 2002, RTCR 135:2002. Etiquetado Nutricional de los Alimentos Preenvasados, publicado en *La Gaceta* N° 71 del 15 de abril del 2002.
- 2.3 Decreto Ejecutivo N° 33288- MEIC-MAG-S, RTCR: 395-2006. Para el Uso de Términos Lecheros del 16 de mayo del 2006, publicado en *La Gaceta* N° 164 del 28 de agosto de 2006.
- 2.4 Decreto Ejecutivo N° 33812- MEIC- MAG-S. RTCR: 401:2006. Leche cruda y leche higienizada y sus reformas del 06 de febrero del 2007, publicado en *La Gaceta* N° 112 del 12 de junio del 2007.
- 2.5 Decreto Ejecutivo N° 33371-COMEX-MEIC del 10 de agosto del 2006. Resolución 168-2006 (COMIECO XLIX): Reglamento Técnico Centroamericano, RTCA 01.01.11:06 Cantidad de Producto en Preempacados y sus reformas, publicado en *La Gaceta* N° 194 el 10 de octubre del 2006.

## 3) DEFINICIONES.

A efectos del presente Reglamento Técnico, se utilizan las siguientes:

- 3.1 **aditivo alimentario:** Cualquier sustancia que normalmente no se consume como alimento, ni se usa normalmente como ingrediente característico del alimento, tenga o no valor nutritivo, y cuya adición intencionada al alimento con un fin tecnológico (incluidos los organolépticos) en la fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o conservación de ese alimento, resulta, o es de prever que resulte (directa o indirectamente) en que el o sus derivados pasen a ser un componente de tales alimentos o afecten a las características de estos. El término no comprende “contaminantes” ni las sustancias añadidas a los alimentos para mantener o mejorar la calidad nutricional, ni el cloruro de sodio.
- 3.2 **criterio microbiológico:** Define la aceptabilidad o el rechazo de un alimento, basado en la ausencia o presencia, o en la cantidad de microorganismos, incluidos los parásitos o en la cantidad de sus toxinas o metabolitos, por unidad o unidades de masa, volumen, superficie o lote.
- 3.3 **cuajo o coagulante:** Es el extracto líquido, pastoso o en polvo cuya función es permitir la separación del extracto proteico y graso de la leche y el suero. Puede provenir del cuajar de rumiantes lactantes, de microorganismos y de vegetales. Se incluyen también ciertos ácidos orgánicos y minerales.
- 3.4 **leche:** Es la secreción mamaria normal de animales lecheros sanos, 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.

- 3.5 **queso:** Se entiende por queso el producto blando, semiduro, duro y extra duro, madurado o no madurado, y que puede estar recubierto, en el que la proporción entre las proteínas de suero y la caseína no sea superior a la de la leche, obtenido mediante:
- a) coagulación total o parcial de la proteína de leche entera, leche descremada (desnatada), leche parcialmente descremada (desnatada), crema (nata), crema (nata) de suero o leche de mantequilla (manteca), o de cualquier combinación de estos materiales, por acción del cuajo u otros coagulantes idóneos, y por escurrimiento parcial del suero que se desprende como consecuencia de dicha coagulación; o
  - b) técnicas de elaboración que involucra la coagulación de la proteína de leche o de productos obtenidos de la leche y que dan un producto final que posee las mismas características físicas, químicas y organolépticas que el producto definido en el apartado (a).
- 3.6 **queso adulterado:** Todo queso al que se le haya adicionado o sustraído, cualquier sustancia para variar su composición, peso o volumen, con fines fraudulentos o para encubrir o corregir cualquier defecto debido a ser de inferior calidad o tener la misma alterada. No se considera adulteración la adición o sustracción de cualquier sustancia para variar su composición, siempre y cuando cumpla con alguna de las clasificaciones contempladas en este Reglamento Técnico.
- 3.7 **queso alterado:** Todo queso que durante su obtención, preparación, manipulación, transporte, almacenamiento o tenencia, y que por causa no provocada deliberadamente, haya sufrido variaciones en su composición química o valor nutritivo, que su aptitud para la alimentación haya quedado anulada o sensiblemente disminuida, aunque el producto se mantenga inocuo.
- 3.8 **queso contaminado:** Todo queso que contenga microorganismos patógenos, contaminantes físicos, sustancias químicas o radioactivas, toxinas o parásitos capaces de perjudicar la salud del consumidor. No será obstáculo, a tal consideración, la circunstancia de que la ingesta de tal queso, no provoque trastornos orgánicos en quien lo hubiere consumido.
- 3.9 **queso crema:** Es un queso blando, untable, cremoso, no madurado y sin corteza, con un sabor ácido, de una coloración que va del casi blanco al amarillo claro, sin agujeros y se puede mezclar fácilmente con otros alimentos.
- 3.10 **queso fundido o procesado y queso fundido o procesado para untar:** Es aquel queso elaborado moliendo, mezclando, fundiendo y emulsificando, con la ayuda de calor, uno o más tipos de queso, con o sin la adición de componentes lácteos, otros productos alimenticios y aditivos alimentarios aprobados.
- 3.11 **queso no madurado, incluido el queso fresco:** Se entiende por queso no madurado, incluido el queso fresco, aquel que está listo para el consumo inmediatamente después de su fabricación.

#### 4) SÍMBOLOS Y ABREVIATURAS.

Para efectos del presente Reglamento Técnico, se entienden los siguientes símbolos y abreviaturas:

- 4.1 **c:** número máximo de unidades de muestra que puede contener un número de microorganismos comprendidos entre m y M para que el alimento sea aceptable.

- 4.2 **GES:** Grasa en extracto seco.
- 4.3 **HSMG:** Humedad sin materia grasa.
- 4.4 **m:** Criterio microbiológico por debajo del cual el alimento no representa un riesgo para la salud.
- 4.5 **M:** Criterio microbiológico por encima del cual el alimento representa un riesgo para la salud.
- 4.6 **n:** número de muestras que debe analizarse.
- 4.7 **UFC/g:** Unidades Formadoras de Colonia por gramo.
- 4.8 **NMP/g:** Número más Probable por gramo.
- 4.9 **SENASA:** Servicio Nacional de Salud Animal.
- 4.10 **AOAC:** Asociación Oficial Internacional de Químicos Analíticos.

## 5) DESIGNACIÓN Y CLASIFICACIÓN.

Los quesos no madurados, incluidos los quesos frescos se designan, por su consistencia según el Decreto Ejecutivo N° 34922-MEIC-MAG-S del 03 de octubre del 2008, RTCR 407:2007 Reglamento General de Quesos, publicado en *La Gaceta* N° 238 del 09 de diciembre del 2008.

## 6) ESPECIFICACIONES.

Los Reglamentos Técnicos para los distintos tipos de queso no madurados, podrán contener disposiciones más específicas que las que figuran en este Reglamento Técnico. En dichos casos se aplicarán tales disposiciones más específicas. En caso de no existir otros Reglamentos Técnicos que requiera la materia, se aplicará lo establecido en la Norma CODEX STAN 221-2001, Queso no Madurado, incluido el Queso Fresco del Codex Alimentarius.

### 6.1 Disposiciones relativas a contaminantes.

6.1.1 **Residuos de plaguicidas y medicamentos de uso veterinario.** Para los efectos de este Reglamento se aplicarán los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas y Medicamentos de uso veterinario estipulados en el Decreto Ejecutivo N° 33812-MEIC-MAG-S del 06 de febrero del 2007, RTCR 401:2006, Leche cruda y leche higienizada y sus reformas, publicado en *La Gaceta* N° 112 del 12 de junio del 2007.

### 6.1.2 Residuos de otros contaminantes.

Para los efectos de este Reglamento se aplicarán los límites máximos de residuos de metales pesados, aflatoxinas, dioxinas y otros contaminantes estipulados en el Decreto Ejecutivo N° 33812-MEIC-MAG-S del 06 de febrero del 2007, RTCR 401:2006, Leche cruda y leche higienizada y sus reformas, publicado en *La Gaceta* N° 112 del 12 de junio del 2007.

## 6.2 Parámetros Microbiológicos.

Los alimentos considerados en este Reglamento Técnico deben ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos en la Tabla 1, conforme la Resolución N° 243-2009 (COMIECO LV) del 19 de mayo de 2009, “Reglamento Técnico Centroamericano sobre Criterios Microbiológicos para la inocuidad de los alimentos”, que indica lo siguiente:

**Tabla 1 – Criterios microbiológicos revisión Unión Aduanera**

	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>m</b> UFC/g	<b>M</b> UFC/g
<i>Escherichia Coli</i>	5	0	---	<10
<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<i>Salmonella spp/25 g</i>	5	0	---	Ausencia
<i>Listeria monocytogenes/25 g</i>	5	0	---	Ausencia

## 7) MATERIAS PRIMAS.

### 7.1 Ingredientes Lácteos.

Para la elaboración de los productos regulados en el presente Reglamento Técnico, se permite como materias primas:

7.1.1 Leche o productos obtenidos de la leche.

### 7.2 Ingredientes no lácteos.

Los ingredientes que permite este Reglamento Técnico son:

7.2.1 Cultivo de fermentos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico o modificador del sabor o cultivos de otros microorganismos inocuos.

7.2.2 Cuajo y otras enzimas.

7.2.3 Cloruro de sodio.

7.2.4 Agua potable.

7.2.5 Condimentos o especias.

7.2.6 Hierbas, especias, vegetales, frutas, frescas o procesadas.

7.2.7 Humos naturales o artificiales en extractos acuosos u oleosos.

### 7.3 **Aditivos alimentarios.**

Los aditivos permitidos en los alimentos considerados en este Reglamento Técnico, deben ajustarse a lo establecido en el proyecto de Reglamento Técnico Centroamericano sobre Aditivos Alimentarios y sus reformas o en su defecto con el Decreto Ejecutivo N° 31595-S del 02 de diciembre del 2003, Reglamento de Notificación de Materias Primas, Registro Sanitario, Importación, Desalmacenaje y Vigilancia de Alimentos y sus reformas, publicado en *La Gaceta* N° 16 del 23 de enero de 2004.

## 8) **TOMA DE MUESTRA.**

Para la toma de muestras se aplicará lo establecido en el Decreto Ejecutivo N° 25234-MEIC del 25 de enero de 1996 y sus reformas, Reglamento a la Ley N° 7472 Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor, publicado en *La Gaceta* N° 124 del 01 de julio de 1996 o en su defecto lo establecido en la Norma del Codex Stan 234-1999, Métodos Recomendados de Análisis y de Muestreo y sus últimas versiones.

## 9) **MÉTODOS DE ANÁLISIS.**

Los métodos utilizados para la verificación del presente reglamento serán:

9.1 Los métodos de análisis microbiológicos, los de plaguicidas de uso agrícola y los de residuos de medicamentos veterinarios, de metales pesados, que fuesen oficializados, éstos últimos, mediante la resolución administrativa, emitida por el Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA) del Ministerio de Agricultura y Ganadería, la que deberá estar publicada en el Diario Oficial *La Gaceta*.

9.2 Los métodos de análisis físico – químicos establecidos en la Norma CODEX – STAN 234-1999 (Parte A). Norma para métodos recomendados de análisis y muestreo.

9.3 Los métodos de análisis de la composición nutricional de la leche en polvo, en sus últimas versiones, establecidos por la Asociación Oficial Internacional de Químicos Analíticos, por sus siglas en inglés (AOAC), según el siguiente detalle:

### 9.3.1 **Determinación de materia grasa.**

Para la determinación de materia grasa, se debe realizar de acuerdo con lo establecido en la norma AOAC 933.05.

### 9.3.2 **Determinación de proteína.**

Para la determinación de proteína, se debe realizar de acuerdo con lo establecido en la norma AOAC 930.33.

### 9.3.3 **Determinación de ácidos grasos saturados.**

La determinación de ácidos grasos saturados, se debe realizar de acuerdo con lo establecido en la norma AOAC 969.33.

#### 9.3.4 **Determinación de hierro.**

Para la determinación de hierro, se debe realizar de acuerdo con lo establecido en la norma AOAC 985.35.

#### 9.3.5 **Determinación de ácido fólico.**

Para la determinación de ácido fólico, se debe realizar de acuerdo con lo establecido en la norma AOAC 960.46.

#### 9.3.6 **Determinación de vitamina A.**

Para la determinación de vitamina A, se debe realizar de acuerdo con lo establecido en la norma AOAC 992.04.

### **10) MARCADO Y ETIQUETADO.**

#### **10.1 Denominación del alimento.**

La denominación del alimento debe ser “queso fresco o no madurado”, seguida de su clasificación y designación.

La denominación “queso” está reservada a los productos en los que la base láctea no contenga grasa ó proteínas de origen no lácteo.

Cuando se usa otra leche, suero o derivados de suero, que no sea de bovino debe indicarse la especie animal de la que proviene.

#### **10.2 Etiquetado.**

Para los efectos de este Reglamento, las etiquetas serán de cualquier material que pueda ser adherido a los envases, o bien, de impresión permanente sobre los mismos. El etiquetado debe cumplir además con lo establecido en el Decreto Ejecutivo N° 26012-MEIC del 15 de abril de 1997 y sus reformas, RTCR 100:1997, Reglamento Técnico de Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, publicado en *La Gaceta* N° 91 del 14 de mayo de 1997 y cuando corresponda con el Decreto Ejecutivo N° 30256-MEIC-S del 15 de enero del 2002, RTCR 135:2002, Reglamento Técnico sobre Etiquetado Nutricional de los Alimentos Preenvasados, publicado en *La Gaceta* N° 71 del 15 de abril del 2002.

Debe especificarse el tratamiento térmico que sufrió la leche o si ésta es cruda, si la leche y la pasta no han sufrido algún tratamiento térmico, deberá aparecer en la etiqueta “Queso elaborado con leche cruda”. Si el queso lleva consigo otro alimento, además de la denominación del queso deberá indicarse, “Queso con...”.

### **11) ENVASE Y EMBALAJE.**

Los envases para quesos deben estar limpios, exentos de desperfectos, de material y forma tales que den al producto la protección durante el almacenamiento y transporte, con cierre que impida la contaminación. Los envases para todo tipo de quesos se ajustarán a las disposiciones sanitarias para el producto, de acuerdo con el Código General de Higiene de los Alimentos del Codex, CAC/RCP 1-1969, Rev.4-2003.

## **12) BIBLIOGRAFÍA.**

- 12.1 Italia. CODEX ALIMENTARIUS. CODEX STAN A-6-1978, Rev. 1-1999, Enmendado en 2006. Norma general del Codex para el queso.
- 12.2 Italia. CODEX ALIMENTARIUS. CODEX STAN 221-2001, Norma para el Queso No Madurado, incluido el Queso Fresco.
- 12.3 Costa Rica. Instituto de Normas Técnicas de Costa Rica (INTECO). INTE 02-03-03-07. Norma general para quesos. 2006.

## **13) VERIFICACIÓN.**

- 13.1 El Ministerio de Economía, Industria y Comercio verificará lo establecido en el apartado 5. Designación Clasificación, el apartado 10. Marcado y Etiquetado y el apartado 11. Envase y Embalaje.
- 13.2 El Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA) del Ministerio de Agricultura y Ganadería verificará lo establecido en el apartado 6.1.1 Residuos de plaguicidas y medicamentos de uso veterinario, el apartado 6.1.2 de Residuos de otros contaminantes y el apartado 6.2 sobre Parámetros Microbiológicos.
- 13.3 El Ministerio de Salud verificará lo establecido en el apartado 10.2 sobre el Etiquetado Nutricional de los Alimentos Preenvasados.

## **14) CONCORDANCIA.**

- 14.1 Este reglamento técnico concuerda parcialmente con la Norma CODEX STAN 221-2001, Norma para el Queso No Madurado, incluido el Queso Fresco.

**Artículo 2º—Costos de la verificación.** Los costos en que incurra la Administración Pública para verificar el cumplimiento de este decreto serán cubiertos por el administrado de acuerdo a lo estipulado en el artículo 82 de la Ley de Protección Fitosanitaria, Ley 7664, del 8 de abril de 1997 en concordancia con el artículo 37 de la Ley General del Servicio de Salud Animal, Ley 8495 del 6 de abril del 2006, el artículo 357 de la Ley General de Salud, Ley 5395 del 30 de octubre 1973, el artículo 62 de la Ley de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor, Ley 7472 del 20 de diciembre de 1994 y el Reglamento para la verificación conjunta del cumplimiento de reglamentos técnicos, Decreto Ejecutivo 34129-MEIC-MAG-S del 31 de julio del 2007.

**Artículo 3º—Ejecución de Medidas Técnicas por instancias técnicas oficiales.** La ejecución de cualquier medida cautelar ocasionada por un incumplimiento a los estándares de calidad, etiquetado o que originen consecuencias en la salud humana, la salud animal, sanidad vegetal, medio ambiente o seguridad nacional deberá estar sustentada y se cumplirá en estricto apego al debido proceso, establecido en la Ley General de la Administración Pública, los artículos 37 y 38 de la Ley General del Servicio de Salud Animal, Ley 8495 del 6 de abril del 2006, los artículos 355 y 356 de la Ley General de Salud, Ley 5395 del 30 de octubre 1973, el artículo 61 de la Ley de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor, Ley 7472 del 20 de diciembre de 1994 y el Reglamento de Verificación Conjunta del Cumplimiento de los Reglamentos Técnicos, Decreto Ejecutivo 34129-MEIC-MAG-S del 31 de julio del 2007.

**Artículo 4º—Sanciones por incumplimientos.** El incumplimiento a las disposiciones establecidas en este Reglamento, dará lugar a la aplicación de las correcciones y sanciones que señalen la Ley del Servicio Nacional de Salud Animal, Ley 8495 del 6 de abril del 2006; la Ley General de Salud, Ley 5395 del 30 de octubre de 1973; y, la Ley de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor, Ley 7472 del 20 de diciembre de 1994; y la Ley de Protección Fitosanitaria, Ley 7664 del 8 de abril de 1997, según sea el caso. Asimismo,



cuando la conducta u omisión del administrado también transgreda la normativa penal se procederá conforme lo establezca esta legislación.

Artículo 5°—El presente reglamento empezará a regir 6 meses después de su publicación en el Diario Oficial *La Gaceta*.

TRANSITORIO ÚNICO: El Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA) del Ministerio de Agricultura y Ganadería mediante resolución, establecerá en un plazo no mayor de 30 días naturales, después de publicado el presente reglamento, los métodos de muestreo y de inocuidad utilizados para la verificación.

Dado en la Presidencia de la República.—San José, a los dos días del mes de junio del dos mil nueve.

Publíquese.—ÓSCAR ARIAS SÁNCHEZ.—El Ministro de Economía, Industria y Comercio, Eduardo Sibaja Arias; el Ministro de Agricultura y Ganadería, Javier Flores Galarza y la Ministra de Salud, María Luisa Ávila Agüero.—

**Publicado en La Gaceta N° 228 del 24de noviembre del 2009**