

**REGLAMENTO  
TÉCNICO  
CENTROAMERICANO**

**NTON 03 106 – 17 / RTCA  
67.04.73:17**

---

**PRODUCTOS LÁCTEOS. LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA (UAT  
O UHT). ESPECIFICACIONES.**

---

**CORRESPONDENCIA:** Este Reglamento no tiene correspondencia.

ICS 67.100.01

RTCA 67.04.73:17

---

Reglamento Técnico Centroamericano, editado por:

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

## INFORME

Los respectivos Comités Técnicos de Reglamentación Técnica a través de los Entes de Reglamentación Técnica de los países centroamericanos, son los organismos encargados de realizar el estudio y la adopción de los Reglamentos Técnicos Centroamericanos. Están conformados por representantes de los Sectores Académicos, Consumidor, Empresa Privada y Gobierno.

Este Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.73:17 PRODUCTOS LACTEOS. LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA (UAT O UHT). ESPECIFICACIONES fue adoptado por el Subgrupo de Alimentos y Bebidas, y el Subgrupo de Medidas de Normalización de Centroamérica. La oficialización de este Reglamento Técnico, conlleva la aprobación por el Consejo de Ministros de Integración Económica (COMIECO).

### MIEMBROS PARTICIPANTES DEL COMITÉ

**Por Guatemala:**

Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social

**Por El Salvador:**

Ministerio de Salud

Ministerio de Agricultura y Ganadería

**Por Honduras:**

Agencia de Regulación Sanitaria

**Por Nicaragua:**

Ministerio de Salud

**Por Costa Rica:**

Ministerio de Salud

Servicio Nacional de Salud Animal

**Por Panamá:**

Ministerio de Salud

Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos

## **1. OBJETO**

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

## **2. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

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

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

## **3. DOCUMENTOS A CONSULTAR**

Para la adecuada interpretación y aplicación del presente reglamento técnico se deben consultar los siguientes documentos:

- 3.1.** RTCA Industria de alimentos y bebidas procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales, en su versión vigente.
- 3.2.** RTCA Alimentos. Criterios Microbiológicos para la inocuidad de Alimentos, en su versión vigente.
- 3.3.** RTCA Alimentos y bebidas procesadas. Aditivos Alimentarios, en su versión vigente.
- 3.4.** RTCA Etiquetado general de los alimentos previamente envasados (preenvasados), en su versión vigente.
- 3.5.** RTCA Etiquetado nutricional de productos alimenticios preenvasados para consumo humano para la población a partir de 3 años de edad, en su versión vigente.
- 3.6.** CODEX STAN 234-1999. Métodos recomendados de análisis y muestreo.
- 3.7.** RTCA Uso de términos lecheros, en su versión vigente.

## **4. DEFINICIÓN**

Para los efectos de la interpretación de este RTCA se tendrá en consideración las definiciones siguientes:

---

<sup>1</sup> UHT: Ultra High Temperature, por sus siglas en inglés.

**Leche ultra alta temperatura (UAT o UHT):** es la leche que ha sido esterilizada por medio de un tratamiento térmico específico entre 135°C a 145°C y por un tiempo determinado entre 2 a 4 segundos u otra combinación tiempo/temperatura de tratamiento que asegura la total destrucción de microorganismos y la inactividad de sus formas de resistencia, envasada posteriormente en condiciones asépticas y herméticas, dando lugar a una esterilidad comercial, sin alterar en forma considerable su composición, sabor o valor nutritivo.

## 5. CLASIFICACIÓN <sup>2</sup>

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

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

## 6. COMPOSICIÓN

### 6.1. Materia prima

Leche fluida, leche fluida reconstituida o leche recombinada.

### 6.2. Micronutrientes para fortificación / enriquecimiento

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

### 6.3. Aditivos

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

---

<sup>2</sup> %: en todos los casos en que figura este símbolo en este reglamento, si no se especifica de otra forma, se refiere al porcentaje masa/masa (%m/m).

## 6.4 Características físico-químicas

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

<b>Parámetro</b>	<b>Entera</b>	<b>Semidescremada o parcialmente descremada</b>	<b>Descremada</b>
Contenido de materia grasa (%)	$\geq 3,0$	$\geq 0,5$ y $< 3$	$< 0,5$
Proteínas Nx6.38 (%)	$\geq 3,0$	$\geq 3,0$	$\geq 3,0$
Extracto seco lácteo no graso (%)	$\geq 8,2$	$\geq 8,2$	$\geq 8,2$
Acidez, expresada como ácido láctico (%)	$\geq 0,13$ y $\leq 0,17$	$\geq 0,13$ y $\leq 0,17$	$\geq 0,13$ y $\leq 0,17$
Punto de congelación	$\leq -0,53$ °H $\leq -0.512$ °C	$\leq -0,53$ °H $\leq -0.512$ °C	$\leq -0,53$ °H $\leq -0.512$ °C

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

## 7. CONTAMINANTES

La leche ultra alta temperatura (UAT o UHT) no debe sobrepasar los niveles máximos de contaminantes especificados para el producto en el RTCA específico, o en su ausencia en la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos (Codex STAN 193-1995) y sus revisiones. Asimismo, no debe sobrepasar los niveles máximos de residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas establecidos para la leche por el RTCA específico, o en su ausencia por la Comisión del Codex Alimentarius.

## 8. HIGIENE

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

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

## **9. ETIQUETADO**

**9.1.** Deben cumplirse las disposiciones establecidas en el RTCA Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (preenvasados), RTCA Uso de Términos Lecheros en sus versiones vigentes y cuando se realicen declaraciones de tipo nutricional se debe aplicar el RTCA Etiquetado Nutricional de Productos Alimenticios Preenvasados para Consumo Humano para la Población a partir de los 3 años de Edad, en su versión vigente.

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

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

## **10. ENVASE, EMPAQUE, EMBALAJE, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN**

El envasado, empaque, embalaje, almacenamiento y distribución deben cumplir con lo establecido en el RTCA Industria de Alimentos y Bebidas Procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales, en su versión vigente.

## **11. MUESTREO Y ANÁLISIS**

Se aplicarán los métodos de muestreo y análisis establecidos en los Reglamentos Técnicos Centroamericanos. En ausencia de una referencia regional centroamericana, se aplicarán las disposiciones establecidas en la norma CODEX STAN 234-1999 Métodos de muestreo y de análisis recomendados, y sus revisiones u otras referencias internacionales validadas.

## **12. VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN**

La vigilancia y verificación de este Reglamento Técnico Centroamericano le corresponde a las Autoridades Nacionales Competentes de cada uno de los Estados Parte.

## **13. BIBLIOGRAFÍA**

- Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.66:12 Leche Pasteurizada (Pasterizada).
- Norma Guatemalteca Obligatoria NGO 34 041:2002, 2ª revisión. Leche de vaca, pasteurizada, fresca, ultra alta temperatura (UHT) y esterilizada, homogeneizada. Especificaciones.

- Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 67.01.02:06. Productos Lácteos. Leche de Vaca Pasteurizada y Ultrapasteurizada. Especificaciones. (Primera actualización)
- Reglamento Técnico de Costa Rica RTCR: 401-2006. Leche cruda y leche higienizada. Especificaciones.
- Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT 79-2006 Tecnología de los Alimentos. Leche y Productos Lácteos. Leche Pasteurizada y Leche Ultra Pasteurizada (UHT).

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