

**REGLAMENTO TÉCNICO
CENTROAMERICANO.**

**NTON 03 108 – 17 RTCA 67.04.75:17
ICS: 67.100.01**

**PRODUCTOS LÁCTEOS. QUESOS MADURADOS.
ESPECIFICACIONES**

CORRESPONDENCIA: Este Reglamento Técnico no tiene correspondencia con norma internacional alguna.

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 o la adopción de los Reglamentos Técnicos Centroamericanos. Están conformados por representantes de los Sectores Académicos, Consumidor, Empresa Privada y Gobierno.

Este Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.75:17, Productos Lácteos. Quesos Madurados. Especificaciones, fue aprobado por el Subgrupo de Alimentos y Bebidas Procesados y el Subgrupo de Medidas de Normalización de Centroamérica. La oficialización de este Reglamento Técnico conlleva la aprobación por el Consejo de Ministros de Integración Económica (COMIECO).

MIEMBROS PARTICIPANTES DEL COMITÉ

Por El Salvador:

Ministerio de Salud

Ministerio de Agricultura y Ganadería

Por Guatemala:

Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social

Por Nicaragua:

Ministerio de Salud

Por Honduras:

Agencia de Regulación Sanitaria

Por Costa Rica:

Ministerio de Salud

Ministerio de Economía, Industria y Comercio

Ministerio de Agricultura y Ganadería

Por Panamá:

Ministerio de Salud

Ministerio de Comercio e Industrias

Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos

1. OBJETO

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

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

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

3. DOCUMENTOS A CONSULTAR

- 3.1** RTCA 67.01.33:06 Industria de Alimentos y Bebidas Procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales, en su versión vigente.
- 3.2** RTCA 67.04.50:08 Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de Alimentos, en su versión vigente.
- 3.3** RTCA 67.04.54:10 Alimentos y Bebidas Procesadas. Aditivos Alimentarios, en su versión vigente.
- 3.4** RTCA 67.01.07:10 Etiquetado General de los Alimentos previamente envasados (preenvasados), en su versión vigente.
- 3.5** RTCA 67.01.60:10 Etiquetado nutricional de productos alimenticios preenvasados para consumo humano para la población a partir de 3 años de edad, en su versión vigente.
- 3.6** Norma CODEX STAN 234-1999. Métodos de Análisis y de Muestreo recomendados, y sus enmiendas.
- 3.7** RTCA 67.04.65:12 Uso de Términos Lecheros, en su versión vigente.
- 3.8** RTCA 67.04.70:14 Productos Lácteos. Quesos. Especificaciones, en su versión vigente.

4. DEFINICIONES

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

Queso madurado: queso sometido a maduración, el queso que no está listo para el consumo poco después de la fabricación, sino que debe mantenerse durante cierto tiempo a una temperatura y en unas condiciones tales que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos necesarios y característicos del queso en cuestión.

5. CLASIFICACIÓN¹

5.1. Contenido de materia grasa en el extracto seco

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

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

Tabla 1. Clasificación de los quesos según su consistencia

HSMG %	Denominación
Menor a 51 %	Extraduro
Mayor o igual a 49 % y menor o igual a 56 %	Duro
Mayor o igual a 54 % y menor o igual a 69 %	Firme / Semiduro
Mayor 67 %	Blando

La HSMG se calcula de la siguiente forma:

$$\text{HSMG} = \frac{\text{Peso de la humedad en el queso}}{\text{Peso total del queso} - \text{Peso de la grasa en el queso}} \times 100$$

6. COMPOSICIÓN

6.1. Materia prima

Leche y/o productos obtenidos de la leche.

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

6.2. Ingredientes permitidos

a) Coagulante apropiado

¹ %: en todos los casos en que figura este símbolo en este reglamento, si no se especifica de otra forma, se refiere al porcentaje masa/masa (%m/m).

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

6.3. Aditivos

Los aditivos autorizados están establecidos en el RTCA 67.04.54:10 Alimentos y Bebidas Procesadas. Aditivos Alimentarios, en su versión vigente.

7. CONTAMINANTES

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

8. HIGIENE

Los productos abarcados por las disposiciones de este reglamento deberán prepararse y manipularse de conformidad con las secciones pertinentes del RTCA 67.01.33:06 Industria de Alimentos y Bebidas Procesados. Buenas prácticas de manufactura. Principios Generales y con lo establecido en el RTCA 67.04.50:08 Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de los Alimentos, ambos en su versión vigente.

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

9. ETIQUETADO

Deberán cumplirse las disposiciones establecidas en el RTCA 67.01.07:10 Etiquetado General de los Alimentos previamente envasados (preenvasados) y cuando se realicen

declaraciones de tipo nutricional se aplicarán las establecidas en el RTCA 67.01.60:10 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 de Etiquetado General de Alimentos previamente Envasados (Preenvasados) y el RTCA Etiquetado Nutricional de Alimentos envasados para consumo humano para la población a partir de los 3 años de edad, utilizará la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985) y las Directrices para Etiquetado Nutricional (CAC/GL 2-1985), ambas en su versión vigente.

9.1. Denominación del alimento

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

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

9.2. Contenido graso

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

- i) porcentaje por masa, o
- ii) porcentaje de grasa en el extracto seco (GES), o
- iii) en gramos por ración cuantificada en la etiqueta, siempre que se indique el número de raciones.

Podrán utilizarse además las siguientes expresiones:

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

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

En el caso del contenido de materia grasa se considerará la tolerancia según lo establecido en el RTCA 67.01.60:10 Etiquetado Nutricional de Productos Alimenticios Preenvasados para Consumo Humano para la Población a partir de 3 años de Edad, en su versión vigente.

9.3. Materia prima e ingredientes

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

10. ENVASE, EMPAQUE, EMBALAJE, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

El envasado, empaque, embalaje, almacenamiento, transporte y comercialización debe cumplir con lo establecido en el RTCA 67.01.33:06 Alimentos y Bebidas Procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales, en su versión vigente.

11. MUESTREO Y ANÁLISIS

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

12. VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN

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

13. BIBLIOGRAFÍA

- Norma Guatemalteca Obligatoria NGO 34 198, 1ª Revisión, Queso Madurado, publicada 21/04/88.
- Reglamento técnico MERCOSUR 94/79, Identidad y calidad de quesos.
- CODEX STAN 283-1978, Norma General del Codex para el Queso.

—FIN DE REGLAMENTO TÉCNICO—