

Reglamento Técnico de Queso Crema (RTCR 441:2010)

Nº 36811-MEIC-MAG-S

LA PRESIDENTA DE LA REPÚBLICA

Y LAS MINISTRAS DE ECONOMÍA, INDUSTRIA

Y COMERCIO, AGRICULTURA Y GANADERIA 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; artículo 28 inciso 2) acápite b), de la Ley General de Administración Pública, Nº 6227 del 2 de mayo de 1978 y sus reformas; Ley del Sistema Internacional de Unidades, Nº 5292 del 9 de agosto de 1973; Ley de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor, Nº 7472 del 20 de diciembre de 1994; Ley General de Salud Nº 5395 del 30 de octubre de 1973; Ley General del Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA), Nº 8495 del 6 de abril del 2006; Ley del Sistema Nacional para la Calidad, Nº 8279 del 2 de mayo del 2002; Ley Orgánica del Ministerio de Economía, Industria y Comercio, Nº 6054 del 14 de junio de 1977 y la Ley de Aprobación del Acta Final en que se incorporan los Resultados de la Ronda de Uruguay de Negociaciones Comerciales Multilaterales, Nº 7475 del 20 de diciembre de 1994.

Considerando:

I.—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.

II.—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.

III.—Que no existe reglamentación específica en el país para este producto. **Por tanto:**

DECRETAN:

RTCR 441: 2010 REGLAMENTO TÉCNICO QUESO CREMA

Artículo 1º—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 el Queso Crema destinado al consumo directo o elaboración posterior.

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 de 2002.

2.3 Decreto Ejecutivo N° 31595-S, del 2 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.

2.4 Decreto Ejecutivo N° 33288-MEIC-MAG-S, del 16 de mayo del 2006, RTCR: 395:2006. Para el uso de términos lecheros, publicado en *La Gaceta* N° 164 del 28 de agosto de 2006.

2.5 Decreto Ejecutivo N° 33371-COMEX-MEIC, del 10 de agosto del 2006, Publica Resolución N° 168-2006 (COMIECO XLIX): que aprobó el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 01.01.11:06 Cantidad de Producto en Preempacados, publicado en *La Gaceta* N° 194 del 10 de octubre del 2006.

2.6 Decreto Ejecutivo N° 33812-MEIC-MAG-S, del 6 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 de 2007.

2.7 Decreto Ejecutivo N° 35485-COMEX-S-MEIC-MAG, del 15 de junio del 2009, Publica Resolución N° 243-2009 (COMIECO LV): que aprobó el Reglamento Técnico Centroamericano del RTCA 67.04.50:08 Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de los Alimentos, publicado en *La Gaceta* N° 184 del 22 de setiembre del 2009.

2.8 Decreto Ejecutivo N° 34922-MEIC-MAG-S, del 03 de octubre de 2008. RTCR: 407:2007. General para quesos, publicado en *La Gaceta* N° 238 del 9 de diciembre de 2008.

2.9 Decreto Ejecutivo N° 36234-MEIC, del 30 de setiembre de 2010, Reforma Integral al Reglamento a la Ley de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor, Ley N° 7472, publicado en *La Gaceta* N° 211 del 1° de noviembre de 2010.

2.10 Decreto Ejecutivo N° 36457-MEIC-MAG-S, Oficialización de los métodos de análisis y muestreo mediante la norma CODEX STAN 234-1999 y sus enmiendas del 22 de noviembre de 2010, publicado en *La Gaceta* N° 55 del 18 de marzo de 2011.

3. Definiciones. Para este Reglamento se tomarán en cuenta las definiciones establecidas en el Reglamento Técnico RTCR 407: 2007 General de quesos y la que se indica a continuación:

Queso Crema: El Queso Crema es un queso 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.

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

4.1 AOAC: Association of Official Analytical Chemists

4.2 % m/m: porcentaje masa por masa.

4.3 mg/kg: miligramo por kilogramo

5. Designación y composición

5.1 Designación: El producto que cumpla con este reglamento se designa como Queso Crema.

5.2 Composición:

Tabla 1. Parámetros físicos-químicos para el Queso Crema.

Constituyente lácteo	Contenido mínimo fracción (m/m)	Contenido máximo fracción (m/m)
Grasa láctea en el extracto seco	25 %	No restringido
Humedad de producto sin grasa	67 %	-
Extracto seco	22 %	Restringido por la humedad del producto desgrasado (HPD)

Las modificaciones de la composición, que excedan los valores mínimos o máximos especificados anteriormente para la grasa láctea, la humedad del producto desgrasado y el extracto seco, no se consideran conformes a lo dispuesto en el apartado 4.3.3 del Decreto Ejecutivo N° 33288-MEIC-MAG-S, Reglamento Técnico RTCR 395: 2006 Para el uso de términos lecheros, publicado en *La Gaceta* N° 164 del 28 de agosto de 2006.

6. Otras disposiciones

6.1. Disposiciones relativas a residuos plaguicidas, medicamentos veterinarios y contaminantes.

Los productos objeto del presente Reglamento Técnico no deben estar adulterados, alterados ni contaminados.

Para los efectos de este Reglamento se aplicarán los límites máximos de residuos de plaguicidas, medicamentos de uso veterinario y otros contaminantes estipulados en el Decreto Ejecutivo N° 33812-MEIC-MAG-S, RTCA 401: 2006 Leche cruda y leche higienizada y sus reformas, publicado en *La Gaceta* N° 112 del 12 de junio de 2007.

6.2. Parámetros Microbiológicos

El Queso Crema deberá cumplir con las características microbiológicas establecidas en el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.50:08 Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de Alimentos estipulados en el Decreto Ejecutivo N° 35485-COMEX-S-MEIC-MAG, del 15 de junio del 2009, Publica la Resolución N° 243-2009 (COMIECO LV): aprobación del RTCA 67.04.50:08 Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de los Alimentos, publicado en *La Gaceta* N° 184 del 22 de setiembre del 2009.

7. Materias primas

7.1 Ingredientes lácteos

Leche u otros productos obtenidos de la leche.

7.2 Ingredientes no lácteos

- 7.2.1 Cultivos iniciadores de bacterias inocuas del ácido láctico y productoras de aroma y cultivos de otros microorganismos inocuos;
- 7.2.2 Cuajo u otras enzimas coagulantes inocuas idóneas;
- 7.2.3 Cloruro de sodio, cloruro de potasio o una mezcla de ambos;
- 7.2.4 Cloruro de calcio;
- 7.2.5 Agua potable;
- 7.2.6 Condimentos y especias;
- 7.2.7 Hierbas, vegetales y frutas frescas y procesadas;

- 7.2.8 Productos cárnicos procesados.
- 7.2.9 Humos naturales y artificiales en extractos acuosos u oleosos;
- 7.2.10 Enzimas inocuas idóneas para potenciar el proceso de maduración;
- 7.2.11 Coadyuvantes de elaboración inocuos idóneos;
- 7.2.12 Gelatinas y almidones de arroz, maíz, trigo y papa: No obstante las disposiciones del Decreto Ejecutivo N° 34922-MEIC-MAG-S, Reglamento Técnico N° RTCR 407:2007 general para quesos, publicado en *La Gaceta* N° 238 del 09 de diciembre del 2008, estas sustancias pueden utilizarse con la misma función de agentes antiaglutinantes, sólo para tratamiento de la superficie de productos cortados, rebanados y desmenuzados, siempre que se añadan únicamente en cantidades funcionalmente necesarias, según exigen las buenas prácticas de manufactura (BPM), teniendo en cuenta toda utilización de los agentes antiaglutinantes enumerados en el apartado de aditivos alimentarios.

8. Aditivos alimentarios

Los aditivos permitidos en los alimentos considerados en este Reglamento Técnico deben ajustarse a lo establecido en el Decreto Ejecutivo N° 31595-S, Reglamento de Notificación de Materias Primas, Registro Sanitario, Importación, Desalmacenaje y Vigilancia de Alimentos, publicado en *La Gaceta* N° 16 del 23 de enero de 2004 o en su efecto en el proyecto del Reglamento Técnico Centroamericano sobre Aditivos Alimentarios, una vez que se adopte su resolución a nivel centroamericano.

9. Toma de muestras y muestreo

Para la toma de muestras de contenido neto, etiquetado, análisis fisicoquímicos y de residuos, se utilizará según corresponda, lo establecido en el Decreto Ejecutivo N° 36234-MEIC, del 30 de setiembre de 2010, Reforma Integral al Reglamento a la Ley de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del consumidor, Ley N° 7472 o en el Decreto Ejecutivo N° 36457-MEIC-MAG-S, Oficialización de los métodos de análisis y muestreo mediante la norma CODEX STAN 234-1999 y sus enmiendas del 22 de noviembre de 2010.

10. Métodos de análisis

Los métodos de análisis microbiológicos y residuos de medicamentos veterinarios, metales pesados, plaguicidas y análisis nutricionales, utilizados para la verificación del presente Reglamento Técnico, será de conformidad con lo establecido en el Decreto Ejecutivo N° 34922-MEIC-MAG-S, Reglamento Técnico RTCR 407:2007, General para Quesos publicado en *La Gaceta* N° 238 del 9 de diciembre del 2008, vigente.

11. Marcado y Etiquetado

Para el marcado y etiquetado de los productos objeto del presente Reglamento Técnico se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

11.1. Denominación del alimento

La denominación Queso Crema, puede utilizarse también para productos cortados, rebanados, desmenuzados o rallados, elaborados a partir de queso que sea conforme a este reglamento.

La denominación Queso Crema, está reservada a los productos en los que la base láctea no contenga grasa o proteínas de origen no lácteo.

Cuando se usa leche, suero o derivados de suero que no sea de bovino o una mezcla de estas, debe indicarse la o las especies animales de las que proviene.

El uso de la denominación “Queso Crema” solo puede utilizarse si el queso cumple con lo establecido en este Reglamento Técnico. No obstante, cuando no se utilice la denominación para un queso que cumpla con este Reglamento Técnico, se aplicarán las disposiciones de denominación del Decreto Ejecutivo N° 34922-MEIC-MAG-S, Reglamento Técnico RTCR 407: 2007 general para quesos, publicado en *La Gaceta* N° 238 del 9 de diciembre de 2008.

11.2. 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.

Deben cumplir además con lo establecido en el Reglamento Técnico Centroamericano, Norma RTCR: 100:1997 de Etiquetado de los Alimentos Preenvasados y sus reformas, Decreto Ejecutivo N° 26012-MEIC, publicado en *La Gaceta* N° 91 del 14 de mayo de 1997 y cuando corresponda el Reglamento Técnico sobre Etiquetado Nutricional de los Alimentos Preenvasados. Decreto Ejecutivo N° 30256-MEIC-S, 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 mezcla no han sufrido algún tratamiento térmico, deberá aparecer en la etiqueta “Queso Crema elaborado con leche cruda”.

Si el queso lleva consigo otro alimento, además de la denominación del queso (apartado 5.1), deberá indicarse, “Queso Crema con...”.

12. Envase y embalaje

Los envases para Queso Crema deberán ser de grado alimentario, estar limpios, inocuos, exentos de desperfectos que no alteren las características y composición del alimento y que den al producto la protección que impida la contaminación de este, durante el almacenamiento, transporte y disposición al consumidor final.

13. Bibliografía

13.1 Italia. CODEX ALIMENTARIUS. CODEX STAN 275-1973 Enmienda 2008, norma Codex para el Queso Crema

13.2 Costa Rica Decreto Ejecutivo N° 26012-MEIC, del 15 de abril de 1997, RTCR 100:1997 Etiquetado de los Alimentos Preenvasados y sus reformas, publicado en *La Gaceta* N° 91 del 14 de mayo de 1997.

13.3 Costa Rica. Decreto Ejecutivo N° 30256-MEIC-S, del 15 de enero del 2002 Reglamento Técnico Centroamericano N° RTCR 135:2002 Etiquetado Nutricional de los Alimentos Preenvasados, publicado en *La Gaceta* N° 71 del 15 de abril de 2002.

13.4 Costa Rica Decreto Ejecutivo N° 31595-S del 2 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.

13.5 Costa Rica Decreto Ejecutivo N° 33288- MEIC-MAG-S, del 16 de mayo del 2006, RTCR: 395-2006. Para el uso de términos lecheros, publicado en *La Gaceta* N° 164 del 28 de agosto de 2006.

13.6 Costa Rica Decreto Ejecutivo N° 33371-COMEX-MEIC, del 10 de agosto del 2006, Publica Resolución N° 168-2006 (COMIECO XLIX): Reglamento Técnico Centroamericano N° RTCA 01.01.11:06 Cantidad de Producto en Preempacados, publicado en *La Gaceta* N° 194 del 10 de octubre del 2006.

13.7 Costa Rica Decreto Ejecutivo N° 33812- MEIC-MAG-S, del 6 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 de 2007.

13.8 Costa Rica Decreto Ejecutivo N° 34922-MEIC-MAG-S, del 03 de octubre del 2008 Reglamento Técnico RTCR: 407:2007 general para quesos, publicado en *La Gaceta* N° 238 del 9 de diciembre de 2008.

13.9 Costa Rica Decreto Ejecutivo N° 35485-COMEX-S-MEIC-MAG, del 15 de junio del 2009, Publica Resolución N° 243-2009 (COMIECO LV): aprobación del Reglamento Técnico Centroamericano N° RTCA 67.04.50:08 Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de Alimentos, publicado en *La Gaceta* N° 184 del 22 de septiembre del 2009.

13.10 Costa Rica. Decreto Ejecutivo N° 36234-MEIC, del 30 de setiembre de 2010, Reforma Integral al Reglamento a la Ley de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor, Ley N° 7472, publicado en *La Gaceta* N° 211 del 1 de noviembre de 2010.

13.11 Costa Rica. Decreto Ejecutivo N° 36457-MEIC-MAG-S, del 22 de noviembre del 2010, Oficialización de los métodos de análisis y muestreo mediante la norma CODEX STAN 234-1999 y sus enmiendas, publicado en *La Gaceta* N° 55 del 18 de marzo de 2011.

14. Verificación

14.1 El Ministerio de Economía, Industria y Comercio verificará lo establecido en el apartado 5. Designación y composición, el apartado 11. Marcado y etiquetado y el apartado 12. Envase y embalaje.

14.2 El Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA) del Ministerio de Agricultura y Ganadería verificará lo establecido en el apartado 6 sobre Otras disposiciones, en el apartado 7 sobre Materias Primas y en el apartado 8 sobre Aditivos Alimentarios.

14.3 El Ministerio de Salud verificará lo establecido en el apartado 11.2 sobre el Etiquetado Nutricional de los Alimentos Preenvasados.

15. Concordancia

Este Reglamento Técnico concuerda parcialmente con la Norma Codex Stand 275-1973.

NORMA DEL CODEX PARA EL QUESO CREMA.

Artículo 2º—El costo de la verificación del presente Reglamento Técnico deberá cubrirlo el Estado conforme la Ley N° 5395, Ley General de Salud del 30 de octubre de 1973, la Ley N° 8495, Ley General del Servicio Nacional de Salud Animal del 06 de abril del 2006 y la Ley N° 7472 de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor del 20 de diciembre de 1994. Los costos que se incurran por solicitud o debido al incumplimiento del administrado se cobrarán directamente a éste.

Artículo 3º—Las instancias técnicas competentes del Ministerio de Economía, Industria y Comercio, del Ministerio de Salud y del Ministerio de Agricultura y Ganadería a través del Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA), o aquellas que cuenten con la investidura oficial respectiva para ello con fundamento en la legislación vigente, con base en los artículos 3, 6, 36, 38 de la Ley de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor y sus reformas, procederán a ejecutar las medidas técnicas correspondientes, que origine consecuencias en la salud humana, o bien, incumplimiento de los estándares de calidad y etiquetado, regulados en el presente Reglamento Técnico. Medidas que pueden consistir, según sea el caso, en: retención, reacondicionamiento, decomiso, destrucción, desnaturalización, reexportación, redestino, notificación a la autoridad oficial respectiva del país de origen, notificación al importador o al exportador, suspensión o revocación de los permisos, licencias o autorizaciones ya otorgadas, denuncia.

Artículo 4º—Los incumplimientos, infracciones, alteraciones u omisiones a las disposiciones del presente Reglamento, serán conocidos a efectos de establecer las correcciones y sanciones administrativas que corresponda según la gravedad de la falta, de conformidad con lo establecido en la Ley N° 8495 General del Servicio de Salud Animal del 6 de abril del 2006, Ley N° 5395, Ley General de Salud del 30 de octubre de 1973 y la Ley N° 7472 de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor del 20 diciembre de 1994, según sea el caso. La responsabilidad penal será sancionada conforme a la legislación penal vigente.

Artículo 5°—El presente Reglamento Técnico empezará a regir seis meses después de su publicación en el Diario Oficial *La Gaceta*

Dado en la Presidencia de la República. San José, a los veinticuatro días del mes de agosto del año dos mil once.

TRANSITORIO 1.—El Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA) del Ministerio de Agricultura y Ganadería mediante resolución razonada, deberá publicar en *La Gaceta* en un plazo no mayor de 30 días naturales, los métodos de muestreo y análisis de inocuidad utilizados para la verificación.