

Decreto Ejecutivo N° MEIC-MAG-S

LA PRESIDENTA DE LA REPÚBLICA

LA MINISTRA DE ECONOMÍA, INDUSTRIA Y COMERCIO, LA MINISTRA DE AGRICULTURA Y GANADERÍA Y LA MINISTRA DE SALUD

En uso de las atribuciones que les confieren los artículos 140 incisos 3) y 18) y el artículo 146 de la Constitución Política del 7 de noviembre de 1949; el artículo 28 inciso 2 acápite b, 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 de 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.

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 Crema es de alto consumo, por lo que su regulación es de gran importancia para la salud de las personas, siendo por ello necesario incluir requisitos físicos

y sanitarios que garanticen la inocuidad de la misma, desde el mismo momento de su producción y hasta su consumo final.

3º— 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 se aplica a los quesos Crema destinados al consumo directo o a ulterior elaboración, que se ajustan a las definiciones del apartado 3 de este Reglamento.

Nota: En algunos países, la denominación “Queso crema” se utiliza para designar quesos, tales como queso duro madurado con alto nivel de grasa, que no son conformes a la descripción del apartado 3. Este reglamento no se aplica a dichos quesos.

2. REFERENCIAS

Este Reglamento Técnico se complementa con los siguientes reglamentos vigentes:

- 2.1** Decreto Ejecutivo N° 26012-MEIC y sus reformas 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 de 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 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.
- 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): aprobación del RTCA 67.04.50:08 Alimentos. Criterio Microbiológico para la inocuidad de los alimentos, publicado en La Gaceta N° 184 del 22 de septiembre del 2009.
- 2.8** 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.
- 2.9** Decreto Ejecutivo N° 33812-MEIC-MAG-S, Reglamento Técnico RTCR: 401-2006. Leche cruda y Leche Higienizada, publicado en la Gaceta N° 112 del 12 de

junio del 2007.

- 2.10** Ley 7475-F Anexo 1 A sobre Acuerdos de Obstáculos Técnicos al Comercio, del 20 de diciembre de 1994 y publicado en el Diario Oficial la Gaceta No. 245 del 26 de diciembre de 1994.
- 2.11** Ley 7472 sobre Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor del 20 de diciembre de 1994 y publicado en el Diario Oficial la Gaceta No.14 del 19 de enero de 1195.

3. DEFINICIONES

Para este Reglamento se tomaran en cuenta las definiciones establecidas en el Reglamento Técnico de la General de Quesos, y la que se indica a continuación:

- 3.1 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 COMPOSICION

5.1 Designación:

El producto que cumpla con este reglamento se designa como queso Crema.

5.2 Composición:

Tabla 1. Parámetros físicos-químicos de los 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 del queso Crema 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. ESPECIFICACIONES

6.1. Disposiciones relativas a 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 las características microbiológicas establecidas en el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.50:08 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 Resolución N° 243-2009 (COMIECO LV): aprobación del RTCA 67.04.50:08 Alimentos. Criterio Microbiológico para la inocuidad de los alimentos, publicado en La Gaceta N° 184 del 22 de septiembre 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 carnicos 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 Harinas y almidones de arroz, maíz, trigo y papa: No obstante las disposiciones del Decreto Ejecutivo N° 34922 MEIC-MAG-S, Reglamento Técnico RTCR 407:2007 General para el Queso 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 ALIMENTARIUS

Los aditivos permitidos en los alimentos considerados en este Reglamento Técnico deben ajustarse a lo establecido en el proyecto del Reglamento Técnico Centroamericano sobre Aditivos Alimentarios y sus reformas o en su defecto con el en el 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.

9. TOMA DE MUESTRAS Y MUESTREO

Para la toma de muestras de contenido neto, etiquetado, análisis fisicoquímicos y de residuos, se utilizará lo establecido en el Decreto Ejecutivo No 25234 MEIC, del 25 de enero de 1996, Reglamento a la Ley de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del consumidor, y sus reformas y lo establecido en la Norma del Codex Stan 234-1999 Métodos de Análisis y de Muestreo Recomendados, en su última versión.

.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, será de conformidad con lo establecido en el Decreto Ejecutivo No 34922-MEIC-MAG-Salud, Reglamento Técnico RTCR 407:2007, General para Quesos publicado en La Gaceta No 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 del alimento debe ser “Queso crema”, y 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, 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 de Etiquetado de los Alimentos Preenvasados y sus reformas, Decreto Ejecutivo N° 26012-MEIC del 15 de abril de 1997 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 del 15 de enero del 2002, 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 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. BIBLIOGRAFIA

- 13.1** Norma INTE-02-03-06-06. Norma para Queso Crema. San José, Costa Rica
- 13.2** Italia. CODEX ALIMENTARIUS. CODEX STAN 275-1973. Norma Codex para el queso Crema (queso de nata, "cream cheese")
- 13.3** Costa Rica. Decreto Ejecutivo N° 30256-MEIC-S, RTCR 135:2002 Etiquetado Nutricional de los Alimentos Preenvasados. Publicado en La Gaceta N° 71 del 15 de abril de 2002.
- 13.4** 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.
- 13.5** 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.
- 13.6** 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.
- 13.7** Decreto Ejecutivo N° 33371-COMEX-MEIC del 10 de agosto del 2006, publica

resolución 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.

13.8 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.

13.9 Decreto Ejecutivo N° 35485-COMEX-S-MEIC-MAG del 15 de junio del 2009, publica resolución N° 243-2009 (COMIECO LV): aprobación del RTCA 67.04.50:08 Alimentos. Criterio Microbiológico para la inocuidad de los alimentos, publicado en La Gaceta N° 184 del 22 de septiembre del 2009.

13.10 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.

14. VERIFICACIÓN

14.1 El Ministerio de Economía, Industria y Comercio verificará lo establecido en el apartado 5. Clasificación y designación, 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 el apartado 6 sobre Especificaciones, en el apartado 7 sobre Materia 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 básicamente con la norma CODEX ALIMENTARIUS. CODEX STAN 275-1973. Norma Codex para el queso Crema (queso de nata, "cream cheese")

Artículo 2º— El costo de la verificación del presente reglamento deberá cubrirlo el Estado conforme la Ley General de Salud N° 5395 del 30 de octubre de 1973, la Ley General del Servicio Nacional de Salud Animal N° 8495 del 06 de abril del 2006 y la Ley de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor Ley N° 7472 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 la Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor y sus reformas, procederán a ejecutar las medidas técnicas correspondientes, según se trate de un incumplimiento que origine consecuencias en la salud humana, en la salud animal, en la sanidad vegetal, en el medio ambiente, en la seguridad nacional, o bien, incumplimiento de los estándares de calidad y etiquetado, regulados en el presente reglamento. 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 General del Servicio de Salud Animal N° 8495 del 06 de abril del 2006, Ley General de Salud N° 5395 del 30 de octubre de 1973 y la Ley Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor N° 7472 del 20 diciembre de 1994, según sea el caso. La responsabilidad penal será sancionada conforme a la legislación penal vigente.

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.

Artículo 5º—El presente reglamento 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 *** días del mes de ***del 2010

PUBLÍQUESE

LAURA CHINCHILLA MIRANDA

Presidenta

Mayi Antillón Guerrero

Ministra de Economía,
Industria y Comercio

Gloria Abraham Peralta

Ministra de Agricultura y
Ganadería

María Luisa Avila Agüero

Ministra de Salud