

Decreto Ejecutivo N° MEIC-MAG-S

**EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA
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 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 del Sistema Internacional de Unidades, N° 5292 del 9 de agosto de 1973; la Ley de la Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor, N° 7472 del 20 de diciembre de 1994; la Ley General de Salud y sus reformas, N° 5395 del 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 del 2 de mayo de 2002; la Ley Orgánica del Ministerio de Economía, Industria y Comercio y sus reformas, N° 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, N° 7475 del 20 de diciembre de 1994.

CONSIDERANDO:

1°— Que es un deber ineludible del Estado velar por la salud de la población, evitando o controlando 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 establecer especificaciones de calidad, desde el mismo momento de su producción y hasta su consumo final.

3°— Que no existe reglamentación específica en el país para este producto.

Por tanto,

DECRETAN

RTCR 473: 2014 REGLAMENTO TÉCNICO PARA EL QUESO COTTAGE

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 debe cumplir el queso cottage destinado al consumo directo o a elaboración posterior.

2. REFERENCIAS.

Este Reglamento Técnico se complementa con los siguientes reglamentos técnicos:

2.1 Decreto Ejecutivo N° 34490-COMEX-MEIC del 9 de enero de 2008, que publica la Resolución N° 216-2007 (COMIECO-XLVII): reforma, por sustitución total, el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.31:07 Alimentos Procesados. Procedimiento para otorgar el Registro Sanitario y la inscripción sanitaria, publicado en La Gaceta No 86 del 6 de mayo del 2008.

2.2 Decreto Ejecutivo N° 38070-COMEX-MEIC-MAG-S, Publica Resolución N° 312-

2013 (COMIECO-LXV) del 21 de junio de 2013, y su anexo: Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.65:12 Uso de Términos Lecheros, publicado en La Gaceta N° 247 del 23 de diciembre de 2013.

- 2.3** Decreto Ejecutivo N° 33371-COMEX-MEIC del 10 de agosto de 2006, que publica la Resolución N° 168-2006 (COMIECO XLIX): 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.
- 2.4** Decreto Ejecutivo N° 33724-COMEX-S-MEIC del 08 de enero de 2007 que publica el Anexo 4 de la Resolución N° 176-2006 (COMIECO XXXVIII), Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.33.06. Industrias de Alimentos y Bebidas Procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales, publicado en La Gaceta N° 82 del 30 de abril de 2007.
- 2.5** Decreto Ejecutivo N° 38434-COMEX-MEIC-MAG-S, Publica Resolución N° 337-2014 (COMIECO-EX) de 14 de enero de 2014 y su anexo: Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.66:12 Leche Pasteurizada (pasterizada), publicado en el Alcance 21 a La Gaceta N° 103 del 30 de mayo de 2014.
- 2.6** Decreto Ejecutivo N° 35485-COMEX-S-MEIC-MAG del 15 de junio de 2009, que publica la Resolución N° 243-2009 (COMIECO LV): Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.50:08 Alimentos. Criterio Microbiológico para la inocuidad de los alimentos, publicado en La Gaceta N° 184 del 22 de setiembre de 2009.
- 2.7** Decreto Ejecutivo N° 36457-MEIC-MAG-S del 22 de noviembre de 2010,

Oficialización de los métodos de análisis y muestreo mediante la Norma del Codex Stan 234-1999 y sus enmiendas, publicado en La Gaceta N° 55 del 18 de marzo de 2011.

- 2.8** Decreto Ejecutivo N° 36463-MEIC del 26 de noviembre de 2010, Reglamento Técnico RTCR 443:2010 Metrología. Unidades de Medida. Sistema Internacional (SI), publicado en La Gaceta N° 56 del 21 de marzo de 2011.
- 2.9** Decreto Ejecutivo N° 37280-COMEX-MEIC del 18 de junio de 2012, que publica la Resolución N° 280-2012 (COMIECO LXII). Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.07:10 Etiquetado General de los Alimentos Previamente envasados (Preenvasados), publicado en La Gaceta 180 del 18 de setiembre de 2012.
- 2.10** Decreto Ejecutivo N° 37294-COMEX-MEIC-S, del 18 de junio de 2012 que publica la Resolución N° 283-2012 (COMIECO-LXII). Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.54:10 Alimentos y Bebidas Procesadas. Aditivos Alimentarios, publicado en el Alcance Digital No. 140 del 27 de setiembre de 2012, a la Gaceta N° 187.
- 2.11** Decreto Ejecutivo N° 37100-COMEX-MEIC-S del 20 de diciembre de 2012 que publica la Resolución N° 277-2011 (COMIECO LXI): Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.60:10. Etiquetado Nutricional de Productos Alimenticios Preenvasados para consumo humano para la población a partir de tres años de edad, publicado en el Alcance Digital No. 61 a La Gaceta N° 89 del 09 de mayo de 2012.
- 2.12** 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.

- 2.13** Decreto Ejecutivo No. 35610-MEIC-MAG-S, Reglamento Técnico RTCR 422:2008 Quesos No Madurado, Incluidos Los Quesos Frescos, publicado en La Gaceta N° 228 del 24 de noviembre de 2009.

3. DEFINICIONES.

Para este Reglamento se tomarán en cuenta las definiciones establecidas en el Reglamento Técnico RTCR 407: 2007 General para Quesos (Decreto Ejecutivo No. 34922-MEIC-MAG-S), y la que se indica a continuación:

Queso cottage: queso blando no madurado y sin corteza de conformidad con el reglamento técnico RTCR 407:2007 General para Quesos (Decreto Ejecutivo No. 34922-MEIC-MAG-S) y el reglamento técnico RTCR 422:2008 Quesos No Madurado, Incluidos Los Quesos Frescos (Decreto Ejecutivo No. 35610-MEIC-MAG-S). El cuerpo tiene un color blanco y formado por gránulos pequeños de cuajada, de tamaño uniforme, con diámetros que oscilan entre 3 y 12 mm.

4. SÍMBOLOS Y ABREVIATURAS.

Para efectos del presente reglamento técnico, se entienden los siguientes símbolos y abreviaturas:

4.1 **% m/m:** porcentaje masa por masa.

4.2 **mg/kg:** miligramo por kilogramo.

5. MATERIAS PRIMAS.

5.1 Ingredientes lácteos.

Leche u otros productos obtenidos de la leche.

5.2 Ingredientes no lácteos.

5.2.1 Cultivos iniciadores de bacterias inocuas del ácido láctico y/o productoras de sabor y cultivos de otros microorganismos inocuos;

5.2.2 Cuajo u otras enzimas coagulantes inocuas idóneas;

5.2.3 Gelatinas y almidones: estas sustancias pueden utilizarse con los mismos fines que los estabilizadores, siempre que se añadan únicamente en las cantidades funcionalmente necesarias y teniendo en cuenta cualquier utilización de los estabilizadores/espesantes permitidos para este alimento; ello de conformidad con el Decreto Ejecutivo N° 37294-COMEX-MEIC-S, Resolución N° 283-2012 (COMIECO-LXII). Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.54:10 Alimentos y Bebidas Procesadas. Aditivos Alimentarios, publicado en La Gaceta N° 187 Alcance Digital 140 del 27 de setiembre de 2012 o su versión vigente;

5.2.4. Cloruro de sodio y cloruro de potasio como sucedáneo de la sal;

5.2.5. Agua potable;

5.2.6 Coadyuvantes de elaboración inocuos idóneos.

6. ESPECIFICACIONES.

6.1 Designación y composición

6.1.1 Designación:

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

6.1.2 Composición:

El queso cottage debe cumplir con las siguientes especificaciones de composición:

Constituyente lácteo	Contenido mínimo (m/m)	Contenido máximo (m/m)
Grasa láctea	0 %	No restringido
Extracto seco sin grasa	18 %	Restringido por la humedad del producto desgrasado

Las modificaciones de la composición que excedan los mínimos o máximos especificados anteriormente para la grasa láctea y el extracto seco no se consideran acordes con lo dispuesto en el apartado 6.3.3 del Decreto Ejecutivo N° 38070-COMEX-MEIC-MAG-S, RTCA 67.04.65:12 Uso de Términos Lecheros.

6.2. Disposiciones relativas a residuos de plaguicidas, medicamentos veterinarios y contaminantes.

Los productos objeto del presente reglamento técnico no deben estar adulterados, alterados ni contaminados.

Para el control de la leche utilizada como materia prima para la elaboración del queso cottage, se aplicará lo estipulado en el Decreto Ejecutivo N° 33812-MEIC-MAG-S, Leche cruda y leche higienizada y sus reformas.

6.3. Parámetros microbiológicos.

El queso cottage deberá cumplir las características microbiológicas establecidas en el Decreto Ejecutivo N° 35485-COMEX-S-MEIC-MAG del 15 de junio de 2009, que publica la 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 o su versión actualizada.

6.4 Aditivos alimentarios.

Los aditivos permitidos en los alimentos considerados en este Reglamento Técnico, deben ajustarse a lo establecido en el Decreto Ejecutivo N° 37294-COMEX-MEIC-S, Resolución N° 283-2012 (COMIECO-LXII). Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.54:10 Alimentos y Bebidas Procesadas, Aditivos Alimentarios o su versión actualizada.

7. MARCADO Y ETIQUETADO.

Para el marcado y etiquetado del queso cottage, objeto del presente Reglamento Técnico se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

7.1 Denominación del alimento.

La denominación es queso cottage.

El uso de la denominación es una opción que puede elegirse sólo si el queso cumple con este reglamento. Cuando no se utilice la denominación para un queso que cumpla con este reglamento técnico, se aplicarán las disposiciones de denominación del Decreto Ejecutivo No. 34922 RTCR 407:2007 General para Quesos, publicado en la Gaceta No. 238 del 9 de Diciembre del 2008.

7.2 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.

En materia de etiquetado además de lo ya expresado en esta sección 7, se deberá cumplir con lo establecido en el Decreto Ejecutivo N° 37280-COMEX-MEIC, y cuando corresponda, el Decreto Ejecutivo N° 37100-COMEX-MEIC-S,

Adicionalmente, cuando para la fabricación del producto, se utiliza leche o componentes de la leche que no sea de origen bovino, deberá añadirse, inmediatamente antes o después de la denominación del producto, una palabra o palabras que denoten la especie animal de donde procede la leche.

8. ENVASE Y EMBALAJE.

Deberán ajustarse a las disposiciones sanitarias para el producto, de conformidad con las secciones pertinentes, del Decreto Ejecutivo N° 33724-COMEX-S-MEIC.

9. TOMA DE MUESTRAS Y MUESTREO.

Para el análisis de parámetros fisicoquímicos y de residuos, se utilizará lo establecido en el Decreto Ejecutivo N° 36457-MEIC-MAG-S que oficializa los métodos de análisis y muestreo de la Norma del Codex Stan 234-1999 Métodos de Análisis y de Muestreo Recomendados.

10. MÉTODOS DE ANÁLISIS

Se aplicarán los métodos de análisis de los parámetros microbiológicos establecidos en el Decreto Ejecutivo N° 35485-COMEX-S-MEIC-MAG.

Los métodos de análisis de residuos de medicamentos veterinarios, metales pesados y residuos de plaguicidas, utilizados para la verificación del presente reglamento deberán cumplir con las siguientes características de desempeño:

1. Los límites de cuantificación deberán ser al menos la mitad de los límites máximos.
2. Cuando se utilicen métodos de tamizaje, estos deben de tener un porcentaje de falsos conformes menor a 5%.
3. Los métodos cuantitativos deben cumplir con los siguientes parámetros de desempeño:

Concentración µg/kg	Coeficiente de Variación (CV)				Veracidad
	Repetibilidad (dentro del laboratorio, CV _A) %	Repetibilidad (dentro del laboratorio, CV _L) %	Reproducibilidad (entre laboratorios, CV _A) %	Reproducibilidad (entre laboratorios, CV _L) %	Escala de porcentajes medios de recuperación
≤1	35	36	53	54	50-120
1 a 10	30	32	45	46	60-120
10 a 100	20	22	32	34	70-120
100 a 1000	15	18	23	25	70-110
≥1000	10	14	16	19	70-110

Los métodos de análisis utilizados para la verificación de la composición nutricional del queso cottage serán los establecidos en sus últimas versiones por la Asociación Oficial Internacional de Químicos Analíticos (AOAC, por sus siglas en inglés).

11. AUTORIDADES COMPETENTES.

Los Ministerios de Economía, Industria y Comercio, de Salud y de Agricultura y Ganadería, verificarán el presente reglamento técnico de conformidad con sus competencias legales.

12. CONCORDANCIA

Este Reglamento Técnico corresponde a una adopción parcial de la norma CODEX ALIMENTARIUS. CODEX STAN CODEX STAN 273-1968, Anteriormente CODEX STAN C-16-1968. Adoptado en 1968. Revisión 2007, 2010.

13. BIBLIOGRAFIA

13.1 Italia. CODEX ALIMENTARIUS. CODEX STAN 273-1968, Anteriormente CODEX STAN C-16-1968. Adoptado en 1968. Revisión 2007, 2010.

Artículo 2º— 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 3º— 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.

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 xxx días del mes de xxxx de dos mil quince.

PUBLÍQUESE

LUIS GUILLERMO SOLIS RIVERA

Presidente

Welmer Ramos González

MINISTRO DE ECONOMÍA, INDUSTRIA
Y COMERCIO

Fernando LLorca

MINISTRO DE SALUD

Luís Felipe Arauz Cavallini

MINISTRO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA