

**REGLAMENTO TÉCNICO
CENTROAMERICANO**

RTCA 67.04.66:12

LECHE PASTEURIZADA (PASTERIZADA)

CORRESPONDENCIA: Este Reglamento no tiene correspondencia.

ICS 67.100.01

RTCA 67.04.66:12

Reglamento Técnico Centroamericano, editado por:

- Ministerio de Economía, MINECO
 - Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica, OSARTEC
 - Ministerio de Fomento, Industria y Comercio, MIFIC
 - Secretaría de Industria y Comercio, SIC
 - Ministerio de Economía, Industria y Comercio, MEIC
-

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. Están conformados por representantes de los Sectores Académicos, Consumidor, Empresa Privada y Gobierno.

Este Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.66:12 LECHE PASTEURIZADA (PASTERIZADA), 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 El Salvador:

Ministerio de Salud
Ministerio de Agricultura y Ganadería

Por Guatemala:

Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación

Por Nicaragua:

Ministerio de Salud

Por Honduras:

Secretaría de Salud

Por Costa Rica

Ministerio de Salud

1. OBJETO

Este reglamento tiene por objeto establecer las especificaciones generales que debe cumplir la leche que se ajusta a la definición que figura en la sección 4 del presente reglamento.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Se aplica a la leche pasteurizada destinada al consumo humano directo o su procesamiento ulterior en el territorio de los Estados Parte.

3. DOCUMENTOS A CONSULTAR

- a) RTCA 67.01.33:06. Industria de Alimentos y Bebidas Procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales.
- b) RTCA 67.04.50:08. Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de Alimentos.
- c) RTCA 67.04.54:10. Alimentos y Bebidas Procesadas. Aditivos Alimentarios.
- d) RTCA 67.01.07:10. Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (preenvasados).
- e) RTCA 67.01.60:10. Etiquetado Nutricional de Productos Alimenticios Preenvasados para Consumo Humano para la Población a partir de 3 años de Edad.
- f) RTCA 67.04.65:12 Uso de Términos Lecheros.
- g) CODEX STAN 234-1999. Métodos Recomendados de Análisis y Muestreo y sus Revisiones.
- h) CODEX STAN 193-1995. Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y Piensos y sus Revisiones.

4. DEFINICIONES

Leche pasteurizada o pasterizada: aquella leche que ha sido sometida a un tratamiento térmico específico y por un tiempo determinado, para lograr la destrucción de los organismos patógenos que pueda contener, sin alterar en forma considerable su composición, sabor ni valor alimenticio.

5. CLASIFICACIÓN¹

En función de su contenido en materia grasa, la leche se clasifica en:

- 5.1 Leche entera: igual o mayor a 3%
- 5.2 Leche semidescremada: 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 países centroamericanos donde la fortificación de la leche es obligatoria, se debe cumplir con los niveles establecidos en la legislación de cada país en que se consumirá el producto.

6.3 Aditivos

De conformidad con lo establecido en el RTCA 67.04.54:10. Alimentos y Bebidas Procesadas. Aditivos Alimentarios.

6.4 Características físico-químicas

Tabla 1. Características físico-químicas de la leche pasteurizada.

Parámetro	Entera	Semidescremada	Descremada
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 (°C)	$\leq -0,53$	$\leq -0,53$	$\leq -0,53$

7. CONTAMINANTES

La leche pasteurizada debe cumplir con los niveles máximos de contaminantes especificados para el producto en el RTCA específico, o en su ausencia en la Norma General para

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).

los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos (Codex STAN 193-1995) y sus revisiones.

Asimismo, debe cumplir con los límites 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 pasteurizada debe 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.

8.2 Asimismo, debe cumplir con lo establecido en el RTCA 67.04.50:08 Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de Alimentos.

9. ETIQUETADO

9.1 Deben cumplirse las disposiciones establecidas en el RTCA 67.01.07:10 Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (preenvasados), RTCA 67.04.65:12 Uso de Términos Lecheros y cuando se realicen declaraciones de tipo nutricional se debe aplicar el RTCA 67.01.60:10 Etiquetado Nutricional de Productos Alimenticios Preenvasados para Consumo Humano para la Población a partir de los 3 años de Edad.

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 se denominará “Leche”, seguido de la clasificación de acuerdo a su contenido graso según el numeral 5, posteriormente “pasteurizada” o “pasterizada”, y luego “homogenizada” en caso que el producto haya sido sometido a este proceso.

10. ENVASE, EMPAQUE, EMBALAJE, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

El envasado, empaque, embalaje, almacenamiento y distribución deben cumplir con lo establecido en el RTCA 67.01.33:06 Industria de Alimentos y Bebidas Procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales

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 Recomendados de Muestreo y Análisis y sus revisiones u otras referencias internacionales validadas.

12. VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN

La vigilancia y verificación de este reglamento técnico en el territorio centroamericano corresponde al Ministerio o Entidad competente designada en cada uno de los países que conforman el proceso de Unión Aduanera Centroamericana.

13. BIBLIOGRAFÍA

- a) Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense NTON 03 034-11 Primera Revisión. Leche Pasteurizada.
- b) Norma Guatemalteca Obligatoria NGO 34 041:2002, 2ª revisión. Leche de vaca, pasteurizada, fresca, ultra alta temperatura (UHT) y esterilizada, homogeneizada. Especificaciones.
- c) Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 67.01.02:06. Leche pasteurizada.
- d) Reglamento Técnico de Costa Rica RTCR: 401-2006. Leche cruda y leche higienizada. Especificaciones.

FIN DEL REGLAMENTO