

ANEXO DE LA RESOLUCIÓN No. 363-2015 (COMIECO-LXXI)

**REGLAMENTO TÉCNICO  
CENTROAMERICANO**

**RTCA 67.04.71:14**

---

**PRODUCTOS LÁCTEOS. CREMAS (NATAS) Y CREMAS (NATAS)  
PREPARADAS. ESPECIFICACIONES**

---

**CORRESPONDENCIA:** Este Reglamento Técnico tiene correspondencia con la norma del CODEX para las Cremas (Natas) y las Cremas (Natas) Preparadas. CODEX STAN 288-1976.

ICS 67.100.01

RTCA 67.04.71:14

---

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 Normalización o Reglamentación Técnica a través de los Entes de Normalización o Reglamentación Técnica de los países centroamericanos, son los organismos encargados de realizar el estudio o la adopción de las normas. Están integrados por representantes de la Empresa Privada, Gobierno, Organismos de Protección al Consumidor y Académico Universitario.

Este documento fue aprobado como Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.71:14. PRODUCTOS LÁCTEOS. CREMAS (NATAS) Y CREMAS (NATAS) PREPARADAS. ESPECIFICACIONES, por el Subgrupo de Alimentos y Bebidas Procesadas 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

**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

**Por Panamá:**

Ministerio de Salud  
Ministerio de Comercio e Industrias  
Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos.

## 1. OBJETO

Establecer las especificaciones que deben cumplir la crema (nata) y crema (nata) preparada que se ajustan a la definición que figura en el numeral 4 del presente reglamento.

## 2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Aplica a la crema (nata) y crema (nata) preparada destinada al consumo humano directo o procesamiento ulterior en el territorio de los Estados Parte.

## 3. DOCUMENTOS A CONSULTAR

**3.1.** RTCA Alimentos. Criterios Microbiológicos para la inocuidad de Alimentos, en su versión vigente.

**3.2.** RTCA Industria de alimentos y bebidas procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales, en su versión vigente.

**3.3.** RTCA Alimentos y bebidas procesadas. Aditivos Alimentarios, en su versión vigente.

**3.4.** RTCA Etiquetado general de los alimentos previamente envasados (preenvasados), en su versión vigente.

**3.5.** RTCA 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.** RTCA Uso de Términos Lecheros, en su versión vigente.

**3.7.** CODEX STAN 234-1999. Métodos recomendados de análisis y muestreo.

**3.8.** Código de Prácticas de Higiene para la leche y producto lácteos CAC/RCP 57 -2004.

## 4. DEFINICIONES

**4.1. Nata o crema:** producto lácteo fluido comparativamente rico en grasa en forma de una emulsión de grasa en leche desnatada (descremada), que es obtenida por separación física de la leche.

**4.2. Cremas (natas) preparadas:** productos lácteos que se obtienen sometiendo la crema (nata), crema (nata) reconstituida y/o crema (nata) recombinada a tratamientos y procesos adecuados para obtener las propiedades características que se especifican seguidamente (apartados del 4.2.1 al 4.2.6).

**4.2.1. Crema (nata) acidificada o natilla:** producto lácteo que se obtiene por acidificación de la crema (nata), crema (nata) reconstituida y/o crema (nata) recombinada por la acción de ácidos y/o reguladores de acidez para obtener una disminución del pH con o sin coagulación.

**4.2.2. Crema (nata) envasada a presión:** crema (nata) fluida, crema (nata) reconstituida y/o crema (nata) recombinada que es envasada con un gas impelente en un envase de presión de propulsión y que se convierte en crema (nata) montada o batida cuando se retira del envase.

**4.2.3. Crema (nata) fermentada o natilla:** producto lácteo que se obtiene por fermentación de la crema (nata), crema (nata) reconstituida o crema (nata) recombinada por la acción de microorganismos adecuados, lo cual resulta en una reducción del pH con o sin coagulación. Cuando se realizan indicaciones sobre el contenido de un(os) microorganismo(s) específico(s), directa o indirectamente, en la etiqueta o de otro modo indicado en las declaraciones de contenido relacionadas con la venta, estos estarán presentes, serán vivos, activos y abundantes en el producto hasta la fecha de vencimiento o caducidad. Si el producto es tratado térmicamente luego de la fermentación, el requisito de los microorganismos vivos no se aplica.

**4.2.4. Crema (nata) líquida preenvasada:** producto lácteo fluido que se obtiene preparando y envasando crema (nata), crema (nata) reconstituida y/o crema (nata) recombinada para consumo directo y/o para uso directo como tal.

**4.2.5. Crema (nata) montada o batida:** crema (nata) fluida, reconstituida y/o recombinada a la cual se incorporó aire o gas inerte sin invertir la emulsión de grasa en leche desnatada (descremada).

**4.2.6. Crema (nata) para montar o batir:** crema (nata) fluida, crema (nata) reconstituida y/o recombinada destinada para ser montada o batida. Cuando el propósito de la crema (nata) sea para uso del consumidor final, la crema (nata) deberá haber sido preparada de manera que facilite el proceso de montado o batido.

**4.3. Crema (nata) reconstituida:** crema (nata) que se obtiene por reconstitución de los productos lácteos con o sin adición de agua potable y con las mismas características del producto final que se describen en el numeral 4.1.

**4.4. Crema (nata) recombinada:** crema (nata) que se obtiene por recombinación de los productos lácteos con o sin adición de agua potable y con las mismas características de producto final que se describen en el numeral 4.1.

## 5. CLASIFICACIÓN<sup>1</sup>

En función de su contenido graso se clasifica en:

---

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

- Crema (nata), natilla.
- Crema (nata) para batir y crema (nata) batida.
- Crema (nata) para batir rica en grasa y crema (nata) batida rica en grasa.
- Crema (nata) doble, natilla doble.

Las cremas (natas) se designan por su consistencia y contenido mínimo de grasa, según se muestra en la Tabla 1.

**Tabla 1. Contenido de grasa láctea de las cremas (natas) y cremas (natas) ácidas.**

<b>Tipo</b>	<b>≥ Grasa (% m/m)</b>
Crema (nata), natilla	10
Crema (nata) doble, natilla doble	45
Crema (nata) para batir y crema (nata) batida	28
Crema (nata) para batir rica en grasa y crema (nata) batida rica en grasa	35

Nota: La tabla 1 establece los límites mínimos de contenido de grasa, por lo que cualquier producto con un valor mayor o igual a los establecidos se puede denominar según el tipo de producto indicado.

## **6. COMPOSICIÓN**

### **6.1. Materia prima**

Para todas las cremas (natas) y las cremas (natas) preparadas se puede emplear:

Leche, que puede haber sido sometida a tratamientos mecánicos o físicos antes del procesamiento de la crema (nata).

Adicionalmente, se puede utilizar:

Para las cremas (natas) elaboradas por reconstitución o recombinación: mantequilla, productos de grasa láctea, leche en polvo, crema (nata) en polvo y agua potable.

Para las cremas (natas) preparadas que se describen en la Sección 4.2.1 hasta la Sección 4.2.6: el producto que permanece luego de la eliminación de la grasa láctea por agitación de la leche y la crema (nata) para elaborar productos de mantequilla y grasa láctea (a menudo llamada suero de mantequilla) y que pueden haber sido concentrados y/o secados.

### **6.2. Ingredientes permitidos**

- a. Los productos derivados exclusivamente de la leche o el suero y que contienen el 35 % (m/m) o más de proteínas lácteas de cualquier tipo (incluyendo los productos de caseína

y proteína de suero y los concentrados y cualesquiera combinaciones de los mismos) y leches en polvo: estos productos pueden utilizarse con la misma función que los espesantes y estabilizantes, siempre y cuando se agreguen solamente en cantidades funcionalmente necesarias que no superen los 20 g/kg, tomando en cuenta cualquier uso de estabilizantes y espesantes listados en el apartado 6.3.

- b. Cultivos de microorganismos inocuos (para crema acidificada o fermentada).
- c. Almidones y gelatinas. Pueden ser utilizados con la misma función que los estabilizantes, siempre y cuando se agreguen solamente en cantidades funcionalmente necesarias tal como lo establecen las buenas prácticas de manufactura (BPM), tomando en cuenta cualquier uso de estabilizantes y espesantes autorizados como aditivos.
- d. Condimentos o especias, hierbas, vegetales y frutas, frescos o procesados y otros alimentos permitidos.
- e. Cloruro de sodio u otras sales de grado alimentario.

### **6.3. Aditivos**

Los aditivos autorizados están establecidos en el RTCA Alimentos y bebidas procesadas. Aditivos alimentarios, en su versión vigente.

## **7. CONTAMINANTES**

La crema (nata) y cremas (natas) preparadas deben cumplir con 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.

La leche utilizada en la elaboración de los productos a los cuales se aplica el presente reglamento técnico centroamericano deberá cumplir con los niveles máximos de contaminantes y toxinas especificados para la leche en el RTCA específico o en su ausencia la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos (CODEX STAN 193-1995) y con los límites máximos de residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas establecidos para la leche en el RTCA específico o en su ausencia por la Comisión del Codex Alimentarius y sus revisiones.

## **8. HIGIENE**

Los productos abarcados por las disposiciones de este reglamento deberán prepararse y manipularse de conformidad con las secciones pertinentes del RTCA Industria de alimentos y bebidas procesadas. Buenas prácticas de manufactura. Principios Generales, y con lo establecido en el RTCA Industria de alimentos y bebidas procesadas. Criterios microbiológicos para la inocuidad de alimentos, ambos en sus versiones vigentes.

## **9. ETIQUETADO**

**9.1.** Deberán cumplirse las disposiciones establecidas en el RTCA Etiquetado general de los alimentos previamente envasados (preenvasados) y cuando se realicen declaraciones de tipo nutricional se aplicarán las contenidas en el RTCA Etiquetado nutricional de productos alimenticios preenvasados para consumo humano para la población a partir de 3 años de edad, ambos en sus versiones vigentes.

**9.2.** Los productos a que se refiere este reglamento se denominarán de acuerdo a lo establecido en las definiciones del numeral 4. El término “crema (nata) preparada” no deberá aplicarse como designación.

**9.3.** Se deberá proporcionar una designación adecuada del tratamiento térmico, ya sea como parte del nombre o en una ubicación prominente en el mismo campo visual, siempre y cuando la falta de dicho etiquetado no induzca a engaño al consumidor.

**9.4.** La designación deberá ser acompañada de una indicación del contenido graso como parte del nombre, o en el mismo campo visual de este y se declarará como un porcentaje de la masa o del volumen o en gramos por porción cuantificada en la información nutricional, siempre que se indique el número de porciones.

NOTA: En caso del contenido de materia de grasa se considerará la tolerancia según lo establecido en el RTCA Etiquetado nutricional de productos alimenticios preenvasados para consumo humano para la población a partir de 3 años de edad, en su versión vigente.

**9.5.** Las cremas (natas) elaboradas por recombinación o reconstitución de ingredientes lácteos serán etiquetadas como “crema (nata) recombinada” o “crema (nata) reconstituida”.

## **10. ENVASE, EMPAQUE, EMBALAJE, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN**

El envasado, empaque, embalaje, almacenamiento y distribución deben cumplir con lo establecido en el RTCA Industria de 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 recomendados de muestreo y análisis u otras referencias internacionales validadas, en sus ediciones vigentes.

**12. VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN**

La vigilancia y verificación de este reglamento técnico centroamericano le corresponde a las autoridades nacionales competentes de cada uno de los Estados Parte.

**BIBLIOGRAFÍA**

Escobar, E. 2003. Elaboración de normas técnicas para cinco productos lácteos artesanales de Honduras. Honduras.

Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense NTON 03 047-04. Natas (cremas) y Natas (cremas) preparadas.

Norma Técnica de Costa Rica NCR 211:1994. Crema láctea (nata) para consumo directo y crema láctea ácida (natilla).

Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 67.01.08:95. Cremas lácteas pasteurizadas para el consumo directo.

Reglamento Técnico de Costa Rica RTCR 412:2008 Crema (nata) y crema ácida y fermentada (natilla), 2009.

Reglamento Técnico MERCOSUR 93/71. Identidad y calidad de la crema de leche.

**-FIN DEL REGLAMENTO TÉCNICO-**