

**Decreto Ejecutivo N°****MEIC-MAG-S**

**EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA, EL MINISTRO DE ECONOMÍA, INDUSTRIA  
Y COMERCIO, EL MINISTRO 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 artículo 146 de la Constitución Política del 7 de noviembre de 1949 y sus reformas; artículo 28 inciso 2b, de la Ley General de Administración Pública, Ley N° 6227 del 2 de mayo de 1978 y sus reformas, Ley del Sistema Internacional de Unidades de Medida, N° 5292 de 9 de agosto de 1973, Ley de la Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor, N° 7472 de 20 de diciembre de 1994, Ley General de Salud, N° 5395 de 30 de octubre de 1973, Ley General del Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA), N° 8495 del 06 de abril de 2006, Ley del Sistema Nacional para la Calidad N° 8279 de 2 de mayo de 2002, y la Ley Orgánica del Ministerio de Economía, Industria y Comercio, N° 6054 de 14 de junio de 1977.

**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 como bien jurídico de importancia suprema para el desarrollo social y económico del país.

2°— Que las cremas lácteas son 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.

3°— Que mediante Decreto Ejecutivo N° 23480-MEIC-S, publicado en La Gaceta N° 139 de 21 de julio de 1994, se estableció la Norma NCR 211:1994 Oficial para Crema láctea (nata) para consumo directo y crema láctea ácida (natilla).

4°—Que desde su emisión y reforma se han registrado actualizaciones en la comercialización, parámetros microbiológicos y métodos de análisis del alimento considerado en este Reglamento Técnico.

**POR TANTO,**

**DECRETAN:**

**RTCR 412:2008 Crema láctea (nata) y crema láctea ácida y fermentada (natilla) para consumo directo**

**Artículo 1°**—Aprobar el siguiente Reglamento Técnico:

## **1. OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN**

El presente Reglamento Técnico tiene por objeto definir los requisitos que deben cumplir la crema láctea (nata) y crema láctea ácida y fermentada (natilla) para consumo directo. Se aplica a la crema (nata), semicrema, crema para batir, crema batida y doble crema sometidas o no a pasteurización (pasterización), esterilización, UAT (tratamiento térmico a temperaturas ultraelevadas) o ultrapasteurización. Se aplica también a los anteriores productos acidificados.

## **2. REFERENCIAS**

Este Reglamento Técnico se complementa con los siguientes reglamentos vigentes:

- 2.1** Decreto Ejecutivo N° 22268-MEIC, NCR- 148:1993. Metrología contenido neto de productos preempacados y sus reformas, publicado en La Gaceta N° 132 del 13 de julio de 1993.
- 2.2** Decreto Ejecutivo N° 23355-MEIC. NCR 26:1994. Metrología Sistema Internacional de Unidades (SI) y sus reformas, publicado en La Gaceta N° 114 del 15 de junio de 1994.
- 2.3** Decreto Ejecutivo N° 26012-MEIC. RTCR 100:1997, Etiquetado de los Alimentos Preenvasados y sus reformas, publicado en La Gaceta N° 91 del 14 de mayo de 1997.
- 2.4** Decreto Ejecutivo N° 30256-MEIC-S y sus reformas. RTCR 135:2002 Etiquetado Nutricional de los Alimentos Preenvasados y sus reformas, publicado en La Gaceta N° 71 del 15 de abril de 2002.
- 2.5** Decreto Ejecutivo N° 31595-S. 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.
- 2.6** Decreto Ejecutivo N° 33288- MEIC-MAG-S, RTCR 395-2006. Para el Uso de Términos Lecheros y sus reformas, publicado en La Gaceta N° 164 del 28 de agosto de 2006.
- 2.7** Decreto Ejecutivo N° 33371-COMEX-MEIC. Resolución 168-2006 (COMIECO XLIX): Reglamento Técnico Centroamericano N° RTCA 01.01.11:06 Cantidad de Producto en Preenpacados y sus reformas, publicado en La Gaceta N° 194 del 10 octubre del 2006.
- 2.8** Decreto Ejecutivo N° 33812- MEIC-MAG-S. RTCR 401-2006. Leche cruda y leche higienizada y sus reformas, publicado en La Gaceta N° 112 del 12 de junio de 2007.

### **3. DEFINICIONES**

- 3.1 aditivo alimentario:** Cualquier sustancia que en cuanto tal no se consume normalmente como alimento, ni tampoco se usa como ingrediente básico en alimentos, tenga o no valor nutritivo, y cuya adición intencionada al alimento con fines tecnológicos (incluidos los

organolépticos) en sus fases de fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento, resulte o pueda preverse razonablemente que resulte (directa o indirectamente) por sí o sus subproductos, en un componente del alimento o un elemento que afecte a sus características. Esta definición no incluye “contaminantes” o sustancias añadidas al alimento para mantener o mejorar las cualidades nutricionales.

**3.2 crema láctea (nata):** Es el producto lácteo elaborado con base en grasa separada de la leche y que adopta la forma de una emulsión de grasa en leche descremada. La composición final puede ajustarse por la adición de leche o leche descremada.

**3.3 crema láctea (nata) adulterada:** Toda crema a la que se la haya adicionado o sustraído cualquier sustancia para variar su composición, peso o volumen, con fines fraudulentos o para encubrir o corregir cualquier defecto por ser de inferior calidad o tener la misma alterada. No se considera adulteración la adición o sustracción de cualquier sustancia para variar su composición, siempre y cuando cumpla con alguna de las clasificaciones contempladas en este Reglamento Técnico.

**3.4 crema láctea (nata) alterada:** Toda crema que durante su obtención, preparación, manipulación, transporte, almacenamiento o tenencia, y por causa no provocada deliberadamente, haya sufrido variaciones tales en sus características sensoriales, composición química o valor nutritivo. O que en su aptitud para la alimentación haya quedado anulada o sensiblemente disminuida, aunque el producto se mantenga inocuo.

**3.5 crema láctea (nata) contaminada:** Toda crema que contenga microorganismos patógenos, contaminantes físicos, sustancias químicas, toxinas o parásitos capaces de perjudicar la salud del consumidor. No será obstáculo, a tal consideración, la circunstancia de que la ingesta de tal crema, no provoque trastornos orgánicos en quien lo hubiere consumido.

**3.6 cremas lácteas (natas) preparadas:** Son los productos lácteos que se obtienen sometiendo la crema (nata), crema (nata) reconstituida ó crema (nata) recombinada a tratamientos y procesos reconocidos para obtener las propiedades características que se especifican seguidamente:

**3.6.1. crema láctea (nata) acidificada:** Es el producto lácteo que se obtiene por acidificación de la crema (nata), crema (nata) reconstituida ó crema (nata) recombinada por la acción de ácidos ó reguladores de acidez para obtener una disminución del pH con o sin coagulación.

**3.6.2. crema láctea (nata) envasada a presión:** Es la crema (nata) fluida, crema (nata) reconstituida ó 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.

**3.6.3. cremas lácteas (natas) esterilizadas:** Son las que han sido sometidas a un procedimiento de esterilización mediante un tratamiento térmico reconocido, dentro del recipiente en el que se expenden al consumidor.

**3.6.4. crema láctea (nata) fermentada:** Es el 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.

**3.6.5. crema láctea (nata) líquida preenvasada:** Es el producto lácteo fluido que se obtiene preparando y envasando crema (nata), crema (nata) reconstituida ó crema (nata) recombinada para consumo directo y para uso directo como tal.

- 3.6.6. crema láctea (nata) montada o batida:** Es la crema (nata) fluida, reconstituida ó re combinada a la cual se incorporó aire o gas inerte sin invertir la emulsión de grasa en leche desnatada (descremada).
- 3.6.7. crema láctea (nata) para montar o batir:** Es la crema (nata) fluida, crema (nata) reconstituida ó re combinada 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.
- 3.6.8. crema láctea (nata) re combinada:** Es la crema (nata) que se obtiene por re combinación de los productos lácteos con o sin adición de agua potable y con las mismas características de producto final que se describe en el apartado 3.1.
- 3.6.9. crema láctea (nata) reconstituida:** Es la crema (nata) que se obtiene por reconstitución de los productos lácteos con la adición de agua potable y con las mismas características de producto final que se describe en el apartado 3.1.
- 3.7 cremas lácteas (natas) pasteurizadas:** Son las que han sido sometidas al procedimiento de pasteurización mediante un tratamiento térmico reconocido, o que han sido fabricadas a partir de leches pasteurizadas.
- 3.8 cremas lácteas (natas) tratadas a ultra alta temperatura (UAT) o ultrapasteurizada:** Son las que han sido sometidas de modo continuo a un proceso UAT o de ultrapasteurización, según un tratamiento térmico reconocido.
- 3.9 criterio microbiológico:** Define la aceptabilidad o el rechazo de un alimento, basado en la ausencia o presencia, o en la cantidad de microorganismos, o en la cantidad de sus toxinas o metabolitos, por unidad o unidades de masa o volumen.

**3.10 leche:** Es la secreción mamaria normal de animales lecheros obtenida mediante uno o más ordeños sin ningún tipo de adición o extracción, destinada al consumo en forma de leche líquida o a elaboración ulterior.

#### **4. SÍMBOLOS Y ABREVIATURAS**

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

**c:** número máximo de unidades de muestra que puede contener un número de microorganismos comprendidos entre m y M para que el alimento sea aceptable.

**g:** gramos

**kg:** kilogramo

**m:** Criterio microbiológico por debajo del cual el alimento no representa un riesgo para la salud.

**ml:** mililitros

**M:** Criterio microbiológico por encima del cual el alimento representa un riesgo para la salud.

**n:** número de muestras que debe analizarse.

**NMP:** Número más Probable.

**SENASA:** Servicio Nacional de Salud Animal.

**UAT:** Ultra Alta Temperatura.

**UFC:** Unidades Formadoras de Colonias.

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

**°C:** grados Celsius.

#### **5. DESIGNACIÓN Y CLASIFICACIÓN.**

**5.1** Las cremas se clasifican de acuerdo con su contenido de grasa:

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

**5.2** Y se designan según se muestra en la Tabla 1 por su consistencia y contenido de grasa.

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

<b>Tipo</b>	<b>≥ Grasa (% m/m)</b>
crema (nata), natilla	18
crema para batir y crema batida	28
crema para batir y crema batida ricas en grasa	35
crema doble, natilla doble	45

**5.3** Para designar a los productos objeto de este reglamento, se establece como valor de referencia el 18% de grasa para el término de “crema” o “natilla”, cuando se utilicen niveles inferiores de grasa, deberá aplicarse para la denominación lo establecido en el Apéndice A del Reglamento Técnico N° 30256 Etiquetado Nutricional de los Alimentos Preenvasados y sus reformas, publicado en La Gaceta N° 71 del 15 de abril de 2002, no pudiendo ser inferior dicho porcentaje de grasa al 10%

## **6. ESPECIFICACIONES**

### **6.1. Características generales.**

Las cremas (natas) y cremas ácidas (natillas) deben ser elaboradas y envasadas de acuerdo a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y, por lo tanto, deben estar libres de peligros físicos, químicos y biológicos, que puedan constituir un riesgo para la salud de los consumidores.

Además, las cremas (natas) y cremas ácidas (natillas) no deben ser adulteradas, alteradas ni contaminadas.

## **6.2 Características químicas**

### **6.2.1 Acidez**

**6.2.1.1.** Las cremas ácidas o natillas no deben contener menos de 0,5 % de acidez titulable, expresada como ácido láctico.

**6.2.1.2.** Las cremas no acidificadas no deberán contener más de 0,16 % de acidez titulable, expresada como ácido láctico.

### **6.2.2 pH**

**6.2.2.1** Las cremas ácidas o natillas deben contener un pH menor a 4.60

**6.2.2.2** Las cremas no acidificadas deben contener un pH entre 6.00 y 6.60.

## **6.3. Disposiciones relativas a contaminantes**

### **6.3.1 Residuos de plaguicidas y medicamentos de uso veterinario.**

Para los efectos de este Reglamento se aplicarán los límites máximos de residuos de plaguicidas y medicamentos de uso veterinario estipulados en el Decreto Ejecutivo N° 33812- MEIC-MAG-S, Leche cruda y leche higienizada y sus reformas.

### **6.3.2 Residuos de otros contaminantes.**

Para los efectos de este Reglamento se aplicarán los límites máximos de residuos de metales pesados, aflatoxinas, dioxinas y otros contaminantes estipulados en el Decreto Ejecutivo N° 33812 MEIC-MAG-S, Leche cruda y leche higienizada y sus reformas.

#### 6.4. Parámetros Microbiológicos

Los alimentos considerados en este Reglamento Técnico deben ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos en la tabla 2:

**Tabla 2 – Criterios microbiológicos**

Subgrupo		n	c	m	M
Crema UAT	Recuento de aerobios mesófilos (previa incubación a 35 °C por 10 días)	5	0	----	<10 UFC/ ml
Crema (natilla), crema batida	<i>Salmonella spp</i> /25 g	5	0	---	Ausencia
	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10 UFC/ g	10 <sup>2</sup> UFC/ g
	Coliformes fecales	5	0	----	< 3 NMP/ g
	E. coli	5	0	----	< 3 NMP/ g
	<i>Listeria monocytogenes</i> / 25 g	5	0	---	Ausencia

#### 7. MATERIAS PRIMAS

Para la elaboración de los productos contemplados en este reglamento se deben utilizar los siguientes ingredientes y aditivos:

##### 7.1. Ingredientes lácteos

Para todas las cremas (natas):

- Leche;
- Los productos derivados exclusivamente de la leche o el suero y que contienen el 35 % fracción masa o más de proteínas lácteas de cualquier tipo (incluyendo los productos de caseína y proteína de suero y los concentrados y cualesquiera combinaciones de estos) y leche 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 permitidos por la Legislación Nacional o en su ausencia por los establecidos en el Codex Alimentarius.

Adicionalmente, para las cremas (natas) elaboradas por reconstitución o recombinación se pueden utilizar;

- Mantequilla, productos de grasa láctea, leche en polvo y crema (nata) en polvo

## **7.2. Ingredientes no lácteos**

Solamente los ingredientes listados a continuación pueden utilizarse para los propósitos y las categorías de producto que se especifican en este reglamento, y ello solamente dentro de las limitaciones siguientes:

**7.2.1** Agua potable.

**7.2.2** Gelatina y almidones

**7.2.3** Cultivos de microorganismos inocuos para uso en crema (nata) fermentada.

**7.2.4** El cuajo y otras enzimas de coagulación inocuas y adecuadas para mejorar la textura sin producir una coagulación enzimática, para uso en cremas (natas) fermentadas y cremas (natas) acidificadas, solamente.

**7.2.5** Cloruro de sodio, para uso en cremas (natas) fermentadas y cremas (natas) acidificadas, solamente.

## **7.3. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Los aditivos permitidos en los alimentos considerados en este Reglamento Técnico deben ajustarse a lo establecido en el Decreto N° 31595-S, Reglamento de Notificación de Materias

Primas, Registro Sanitario, Importación, Desalmacenaje y Vigilancia de Alimentos y sus reformas.

La gelatina y almidones pueden ser utilizados en 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, tomando en cuenta cualquier uso de estabilizantes y espesantes permitidos por la Legislación Nacional o en su ausencia por los establecidos en el Codex Alimentarius.

## **8. TOMA DE MUESTRA**

Para la toma de muestras se utilizará lo establecido en el Reglamento Técnico N°25234-MEIC. Reglamento a la Ley 7472, Ley de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor publicado en La Gaceta N° 124 del 01 de julio de 1996 y sus reformas; y lo establecido en la Norma Codex Stan 234-1999 Métodos de Análisis y de Muestreo Recomendados y sus últimas versiones.

## **9. MÉTODOS DE ANÁLISIS**

Los métodos de análisis microbiológicos y de residuos de medicamentos veterinarios, metales pesados y plaguicidas utilizados para la verificación del presente reglamento serán los oficializados mediante la resolución administrativa debidamente publicada en el Diario Oficial La Gaceta por el SENASA del Ministerio de Agricultura y Ganadería.

Los métodos utilizados para los análisis nutricionales del Ministerio de Salud se emplearán los métodos establecidos en sus últimas versiones por AOAC.

### **9.1 Grasa**

- AOAC 920.111, "Fat in Cream".
- AOAC 957.06, "Pressurized Cream, Preparation of sample".

- AOAC 995.18, "Fat in Cream Babcock Method".
- AOAC 995.19, "Fat in Cream Mojonnier Ether Extraction Method".

## **9.2 Cloruro de sodio**

- AOAC 33.7.09 (983.14) Determinación del contenido de cloruro de sodio.

## **9.3. Acidez**

- AOAC 945.47, "Lactic Acid in Cream".
- AOAC 947.06, "Fatty Acids (Water-Insoluble) in Cream".

# **10. MARCADO Y ETIQUETADO**

## **10.1. Denominación del alimento**

La denominación del alimento debe ser de acuerdo con lo establecido en la sección 3 de este reglamento, a saber:

- a) “crema” o “nata”
- b) “crema láctea (nata) reconstituida”
- c) "crema láctea (nata) recombinada"
- d) “crema láctea (nata) para batir”
- e) "crema láctea (nata) batida o chantilly"
- f) "crema láctea (nata) fermentada o natilla o crema ácida"
- g) "crema láctea (nata) acidificada"

Además, deberá declararse el tratamiento térmico a que han sido sometidas las cremas, es decir “pasteurizadas”, “UAT” o “ultrapasteurizadas”. O cremas sin proceso térmico (cruda).

## **10.2. Declaración del contenido de materia grasa láctea**

El contenido de grasa de la crema (nata) ó crema láctea ácida (natilla) deberá declararse cerca del nombre del producto, bien sea:

- (i) como porcentaje por masa o volumen
- (ii) en gramos por porción cuantificada en la etiqueta, siempre que se indique el número de porciones.

### **10.3. Etiquetado**

Debe cumplir con lo establecido en el Reglamento Técnico de Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, Decreto Ejecutivo N° 26012-MEIC del 15 de abril de 1997 y sus reformas, y cuando corresponda, con el Decreto N° 30256-MEIC-S del 15 de enero del 2002 Reglamento Técnico sobre Etiquetado Nutricional de los Alimentos Preenvasados y sus reformas.

Cuando se utiliza leche o componentes de la leche que no sea de origen bovino para la fabricación del producto, 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.

## **11. ENVASE Y EMBALAJE**

Los envases para crema láctea (nata) y crema láctea ácida (natilla) para consumo directo, deben ser de material y forma tales que den al producto la protección durante el almacenamiento y transporte, con cierre que impida la contaminación. Los envases para todo tipo de cremas deben estar limpios, exentos de desperfectos y se ajustarán a las disposiciones sanitarias para el producto.

## **12. BIBLIOGRAFÍA**

- 12.1** Codex Alimentarius. Codex Stan A-9- 1976, Rev. 1-2003, "Norma del Codex para las natas (cremas) y las natas (cremas) preparadas". 2003.
- 12.2** Codex Alimentarius. Codex Stan 234-1999 (Parte A). Norma para métodos recomendados de análisis y muestreo. 2007.

### **13 CONCORDANCIA**

Este reglamento técnico concuerda básicamente con la norma INTE 02-03-12-06. Norma para las cremas lácteas. 2006.

### **14 VERIFICACIÓN**

**14.1** El Ministerio de Economía, Industria y Comercio verificará lo establecido en el apartado 5. Clasificación y designación, el apartado 10. Marcado y etiquetado y el apartado 11.

Envase y embalaje.

**14.2** El Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA) del Ministerio de Agricultura y Ganadería verificará lo establecido en el apartado 6.2.1. Residuos de plaguicidas y medicamentos de uso veterinario y en el apartado 6.2.2 sobre Residuos de Contaminantes y el apartado 6.3. de Parámetros Microbiológicos, el apartado 7. Materias primas y el apartado 7.3 sobre Aditivos Alimentarios.

**14.3** El Ministerio de Salud verificará lo establecido en el apartado 10.3 sobre el Etiquetado Nutricional de los Alimentos Preenvasados.

**Artículo 2º**— El costo de la verificación del presente reglamento deberá cubrirlo el Estado conforme la Ley General de Salud N° 5395, La Ley General del Servicio Nacional de Salud Animal N° 8495 y la Ley de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor Ley N° 7472. 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

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 4°**— Los incumplimientos a la presente regulación serán sancionados, según sea el caso, de acuerdo con los artículos 57, 59, 60, 61 y 63 de la Ley de la Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor y sus reformas, salvo que el incumplimiento implique violación a disposiciones típicas concretas de carácter administrativo en materia sanitaria, establecidos en la Ley General de Salud, N° 5395 de 30 de octubre de 1973 o la Ley General del Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA), N° 8495 del 06 de abril de 2006 y el Código Penal vigente.

**Artículo 5°—Derogación.** Deróguese el Decreto Ejecutivo: N° 23480-MEIC-S. NCR 211:1994. Crema láctea (nata) para consumo directo y crema láctea ácida (natilla), publicado en La Gaceta N° 139 de 21 de julio de 1994.

**Artículo 6°**—Rige a partir seis meses a partir de su publicación.

TRANSITORIO 1: El Ministerio de Agricultura y Ganadería por medio del Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA) mediante resolución administrativa, deberá publicar en el Diario Oficial La Gaceta, en un plazo máximo de 30 días naturales, los métodos de análisis microbiológicos y de muestreo y análisis de residuos de medicamentos veterinarios, metales pesados y plaguicidas que se indican en este reglamento.

Dado en la Presidencia de la República. San José, a los \*\*\* días del mes de \*\*\*del 2008

**PUBLÍQUESE**

**ÓSCAR ARIAS SÁNCHEZ**

**Marco A. Vargas Díaz**

Ministro de Economía, Industria y Comercio

**Javier Flores Galarza**

Ministro de Agricultura y Ganadería

**María Luisa Ávila Agüero**

Ministra de Salud