

Decreto N° -MEIC-MAG-S**EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA Y 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, 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 del 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 y la Ley 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 como 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 fijar requisitos físicos y sanitarios que garanticen la inocuidad del mismo, desde el mismo momento de su producción y hasta su consumo final.

3°— Que mediante Decreto No. 18462-MEC del 26 de septiembre 1988, publicado en la Gaceta N° 191 del 07 de octubre de ese mismo año, se emitió Norma Oficial para Queso y desde su publicación, se han registrado actualizaciones en la comercialización, parámetros microbiológicos y métodos de análisis del alimento considerados en este Reglamento Técnico.

POR TANTO,

DECRETAN:

**RTCR 422: 2008 REGLAMENTO TECNICO QUESOS NO MADURADOS, INCLUIDOS
LOS QUESOS FRESCOS**

Artículo 1º—Aprobar el siguiente Reglamento Técnico:

1 OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente Reglamento Técnico tiene por objeto establecer las características y especificaciones que deben cumplir los quesos no madurados, incluidos los quesos frescos. Los Reglamentos Técnicos para las distintas variedades de quesos no madurados, podrán contener disposiciones más específicas que las que figuran en este reglamento. En dichos casos se aplicarán tales disposiciones más específicas.

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° 26012-MEIC, RTCR100:1997. Etiquetado de los Alimentos Preenvasados y sus reformas, publicado en La Gaceta N° 91 del 14 de mayo de 1997.
- 2.3 Decreto Ejecutivo N° 29660-MEIC. Metrología, Unidades Legales de Medida, publicado en La Gaceta N° 151 del 8 de agosto del 2001.
- 2.4 Decreto Ejecutivo N° 33288- MEIC-MAG-S, 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° 33812- MEIC- MAG-S. RTCR: 401:2007. Leche cruda y leche higienizada y sus reformas, publicado en La Gaceta N° 112 del 12 de junio de 2007.

3 DEFINICIONES

A efectos del presente Reglamento Técnico, se utilizan las siguientes

- 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 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.
- 3.3 cuajo o coagulante:** Es el extracto líquido, pastoso o en polvo cuya función es permitir la separación del extracto proteico y graso de la leche y el suero. Puede provenir del cuajar de rumiantes lactantes, de microorganismos y de vegetales. Se incluyen también ciertos ácidos orgánicos y minerales.
- 3.4 leche:** Es la secreción mamaria normal de animales lecheros sanos, 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.
- 3.5 queso:** Se entiende por queso el producto blando, semiduro, duro y extra duro, madurado o no madurado, y que puede estar recubierto, en el que la proporción entre las proteínas de suero y la caseína no sea superior a la de la leche, obtenido mediante:
- a) coagulación total o parcial de la proteína de leche entera, leche descremada (desnatada), leche parcialmente descremada (desnatada), crema (nata), crema (nata) de suero o leche de mantequilla (manteca), o de cualquier combinación de estos materiales,

por acción del cuajo u otros coagulantes idóneos, y por escurrimiento parcial del suero que se desprende como consecuencia de dicha coagulación; o

b) técnicas de elaboración que involucra la coagulación de la proteína de leche o de productos obtenidos de la leche y que dan un producto final que posee las mismas características físicas, químicas y organolépticas que el producto definido en el apartado (a).

3.6 queso adulterado: Todo queso al que se le haya adicionado o sustraído, cualquier sustancia para variar su composición, peso o volumen, con fines fraudulentos o para encubrir o corregir cualquier defecto debido a 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 alguno de las clasificaciones contempladas en este Reglamento Técnico.

3.7 queso alterado: Todo queso 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, que su aptitud para la alimentación haya quedado anulada o sensiblemente disminuida, aunque el producto se mantenga inocuo.

3.8 queso contaminado: Todo queso que contenga microorganismos patógenos, contaminantes físicos, sustancias químicas o radioactivas, toxinas o parásitos capaces de perjudicar la salud del consumidor. No será obstáculo, a tal consideración, la circunstancia de que la ingesta de tal queso, no provoque trastornos orgánicos en quien lo hubiere consumido.

3.9 queso crema: Es un queso blando, untable, cremoso, no madurado y sin corteza, con un sabor ácido, de una coloración que va del casi blanco al amarillo claro, sin agujeros y se puede mezclar fácilmente con otros alimentos.

3.10 queso fundido o procesado y queso fundido o procesado para untar: Es aquel queso elaborado moliendo, mezclando, fundiendo y emulsificando, con la ayuda de calor, uno o más tipos de queso, con o sin la adición de componentes lácteos, otros productos alimenticios y aditivos alimentarios aprobados.

3.11 queso no madurado, incluido el queso fresco: Se entiende por queso no madurado, incluido el queso fresco, aquel que está listo para el consumo inmediatamente después de su fabricación.

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.

GES: Grasa en extracto seco.

HSMG: Humedad sin materia grasa.

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

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

n: número de muestras que debe analizarse.

UFC/g: Unidades Formadoras de Colonia por gramo.

NMP/g: Número más Probable por gramo.

5 DESIGNACIÓN Y CLASIFICACIÓN

Los quesos no madurados, incluidos los quesos frescos se designan, por su consistencia según el RTCR 407:2007, Reglamento General de Quesos y sus reformas.

6 ESPECIFICACIONES

Los Reglamentos Técnicos para los distintos tipos de queso no madurados, podrán contener disposiciones más específicas que las que figuran en este Reglamento Técnico. En dichos casos se aplicarán tales disposiciones más específicas. En caso de no existir tal legislación nacional, se aplicará lo establecido en el Codex Alimentarius.

6.1 Disposiciones relativas a contaminantes

6.1.1 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.

6.1.2 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.

6.2 Parámetros Microbiológicos

Los alimentos considerados en este Reglamento Técnico deben ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos en la tabla 1, recomendados por el proyecto de Reglamento Técnico Centroamericano sobre criterios microbiológicos para la inocuidad de los alimentos o en su defecto los que indique la versión oficial de dicho reglamento y sus reformas.

Tabla 1 – Criterios microbiológicos revisión Unión Aduanera

	n	c	m UFC/g	M UFC/g
<i>Escherichia Coli</i>	5	0	---	<10
<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	10 ²	10 ³
<i>Salmonella spp/25 g</i>	5	0	---	Ausencia
<i>Listeria monocytogenes/25 g</i>	5	0	---	Ausencia

7 MATERIAS PRIMAS

7.1 Ingredientes Lácteos

Para la elaboración de los productos sujetos de éste Reglamento Técnico, se permite como materias primas:

7.1.1 Leche o productos obtenidos de la leche

7.2 Ingredientes no lácteos

Los ingredientes que permite este Reglamento Técnico son:

7.2.1 Cultivo de fermentos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico o modificador del sabor o cultivos de otros microorganismos inocuos.

7.2.2 Cuajo y otras enzimas.

7.2.3 Cloruro de sodio.

7.2.4 Agua potable.

7.2.5 Condimentos o especias.

7.2.6 Hierbas, especias, vegetales, frutas, frescas o procesadas.

7.2.7 Humos naturales o artificiales en extractos acuosos u oleosos.

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, publicado en la Gaceta N° 16 del 23 de enero de 2004.

8 TOMA DE MUESTRA

Para la toma de muestras se utilizará lo establecido en el Reglamento Técnico NCR- 148:1993 Decreto N° 22268-MEIC, Metrología Contenido Neto de Productos Preempacados y sus reformas, publicado en La Gaceta N° 132 del 13 de julio de 1993. También de conformidad con los artículos 90 y 90 bis del Decreto Ejecutivo N° 25234-MEIC y sus reformas, Reglamento a la Ley N° 7472 Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor, publicado en La Gaceta N° 124 del 01 de julio de 1996.

9 MÉTODOS DE ANÁLISIS

Los métodos utilizados para la verificación del presente reglamento serán:

9.1 Los métodos de análisis microbiológicos y residuos de medicamentos veterinarios, metales pesados y plaguicidas utilizados para el presente reglamento serán los oficializados por el SENASA del Ministerio de Agricultura y Ganadería.

9.2 Los métodos de análisis físico – químicos para el presente reglamento serán los establecidos en la Norma CODEX – STAN 234-1999 (Parte A). Norma para métodos recomendados de análisis y muestreo.

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

9.3.1 Determinación de materia grasa

Se debe realizar de acuerdo con lo establecido en la norma AOAC 933.05

9.3.2 Determinación de proteína

Se debe realizar de acuerdo con lo establecido en la norma AOAC 930.33

9.3.3 Determinación de ácidos grasos saturados

Se debe realizar de acuerdo con lo establecido en la norma AOAC 969.33

9.3.4 Determinación de hierro

Se debe realizar de acuerdo con lo establecido en la norma AOAC 985.35

9.3.5 Determinación de ácido fólico

Se debe realizar de acuerdo con lo establecido en la norma AOAC 960.46

9.3.6 Determinación de vitamina A

Se debe realizar de acuerdo con lo establecido en la norma AOAC 992.04

10 MARCADO Y ETIQUETADO

10.1 Denominación del alimento

La denominación del alimento debe ser “queso fresco o no madurado”, seguida de su clasificación y designación.

La denominación “queso” está reservada a los productos en los que la base láctea no contenga grasa ó proteínas de origen no lácteo.

Cuando se usa otra leche, suero o derivados de suero, que no sea de bovino debe indicarse la especie animal de la que proviene.

10.2 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, Decreto Ejecutivo N° 26012-MEIC del 15 de abril de 1997 y sus reformas, 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 y sus reformas.

En la etiqueta deberá aparecer la denominación de acuerdo con el apartado 10.1 y su contenido promedio de materia grasa, agua y proteína por 100 gramos de producto, de acuerdo con la tabla de la sección 5. Clasificación y Designación y la definición de queso de la sección 3.

Definiciones. Debe especificarse el tratamiento térmico que sufrió la leche o si ésta es cruda, si la leche y la pasta no han sufrido algún tratamiento térmico, deberá aparecer en la etiqueta “Queso elaborado con leche cruda”. Si el queso lleva consigo otro alimento, además de la denominación del queso (apartado 10.1), deberá indicarse, “Queso con...”.

11 ENVASE Y EMBALAJE

Los envases para quesos deben estar limpios, exentos de desperfectos, de material y forma tales que den al producto la protección durante el almacenamiento y transporte, con cierre que impida la contaminación.

12 BIBLIOGRAFÍA

- 12.1** Italia. CODEX ALIMENTARIUS. CODEX STAN A-6-1978, Rev. 1-1999, Enmendado en 2006. Norma general del Codex para el queso. 2006.
- 12.2** Costa Rica. Instituto de Normas Técnicas de Costa Rica. INTE 02-03-03-07. Norma general para quesos. 2006.
- 12.3** Costa Rica. Decreto Ejecutivo N° 28514-MAG, Reglamento Sobre el Control de la Brucelosis en los Animales. Publicado en La Gaceta N° 53 del 15 de marzo de 2000.
- 12.4** Costa Rica. Decreto Ejecutivo N° 28515-MAG, Reglamento sobre el Control de la Tuberculosis Bovina. Publicado en La Gaceta N° 55 del 17 de marzo de 2000.
- 12.5** Costa Rica. Decreto Ejecutivo N° 30256-MEIC-S, RTCR 135:2002 Etiquetado Nutricional de los Alimentos Preenvasados y sus reformas. Publicado en La Gaceta N° 71 del 15 de abril de 2002.
- 12.6** Costa Rica. Decreto 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.

13 VERIFICACIÓN

- 13.1** 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.

13.2 El Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA) del Ministerio de Agricultura y Ganadería verificará lo establecido en el apartado 6.1.1 Residuos de plaguicidas y medicamentos de uso veterinario, el apartado 6.1.2 de Límites Máximos de Otros Contaminantes, el apartado 6.2 sobre Parámetros Microbiológicos y en el apartado 7.3 sobre Aditivos Alimentarios.

13.3 El Ministerio de Salud verificará lo establecido en el apartado 10.2 sobre el Etiquetado Nutricional de los Alimentos Preenvasados.

14 CONCORDANCIA

14.1 Este reglamento técnico concuerda parcialmente con la Norma General para Quesos INTE 02-03-03-07.

Artículo 2º— El costo de la verificación del presente reglamento deberá cubrirlos el Estado conforme la Ley General de Salud N° 5395, La Ley General del Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA) 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, procederán a ejecutar las medidas técnicas sanitarias correspondientes, según se trate de un incumplimiento que origine consecuencias en la salud humana o animal, 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 N° 7472 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

TRANSITORIO I: El Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA) del Ministerio de Agricultura y Ganadería mediante resolución razonada, establecerá en un plazo no mayor de 30 días naturales los métodos de muestreo y de inocuidad utilizados para la verificación.

Artículo 5°—El presente reglamento empezará a regir 6 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 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