

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 474: 2014. REGLAMENTO TÉCNICO PARA EL QUESO PROVOLONE

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 provolone destinados 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° 35084-MEIC-MAG-S del 21 de octubre de 2008, Reglamento técnico RTCR 414:2008, Yogurt para Consumo Directo, publicado en La Gaceta N° 48 del 10 de marzo de 2009.
- 2.7 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.
- 2.8 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.
- 2.9 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.
- 2.10 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.
- 2.11 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.
- 2.12 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.

- 2.13 Decreto Ejecutivo N° 34922-MEIC-MAG-S del Reglamento Técnico RTCR: 407-2007. General para Quesos, publicado en La Gaceta N° 238 del 9 de diciembre de 2008.

3. DEFINICIONES.

Para la aplicación de este Reglamento se toman las definiciones establecidas en el Reglamento Técnico RTCR 407: 2007 General para Quesos (Decreto Ejecutivo N° 34922-MEIC-MAG-S) y la que se indica a continuación:

Queso provolone: es un queso firme/semiduro madurado de conformidad con el Reglamento Técnico RTCR 407: 2007 General para Quesos (Decreto Ejecutivo N° 34922-MEIC-MAG-S). El cuerpo puede tener un color blanco, marfil, o amarillo y tiene una textura fibrosa, apto para cortar y rallar. Carece de agujeros ocasionados por el gas, pero se aceptan unas pocas aberturas y grietas.

Nota: para mayor información sobre la elaboración del queso provolone, ver Anexo A (Anexo Informativo).

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

5.2.4 Enzimas inocuas idóneas para potenciar el proceso de maduración;

5.2.5 Coadyuvantes de elaboración inocuos idóneos;

5.2.6 Agua potable;

5.2.7 Harinas y almidones de arroz, maíz, trigo y papa.

NOTA 1: No obstante las disposiciones del Reglamento Técnico RTCR 407: 2007 General para Quesos (Decreto Ejecutivo N° 34922-MEIC-MAG-S), estas sustancias pueden utilizarse con los mismos fines que los agentes anti aglutinantes, para tratamiento de la superficie, únicamente de productos cortados, cortados en lonchas y rallados, siempre que se añadan únicamente en 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;

6. ESPECIFICACIONES.

6.1. Designación y composición

6.1.1 Designación:

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

6.1.2 Composición:

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

<i>Componente de la leche</i>	<i>Contenido mínimo (m/m)</i>	<i>Contenido máximo (m/m)</i>
Grasa láctea en el extracto seco:	45 %	No restringido
Extracto seco	Según el contenido de grasa en el extracto seco, de acuerdo a la tabla siguiente.	
	Contenido de grasa en el extracto seco (m/m):	Contenido de extracto seco mínimo correspondiente (m/m):
	Igual o superior al 45 % pero inferior al 50 %:	51 %
	Igual o superior al 50 % pero inferior al 60 %:	53 %
	Igual o superior al 60 %:	60 %

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° 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.

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 provolone, se aplicará lo estipulado en el Decreto Ejecutivo N° 33812-MEIC-MAG-S Leche Cruda y Leche Higienizada o en su versión actualizada.

6.3. Parámetros microbiológicos.

El queso provolone 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. Criterios Microbiológicos para la inocuidad de los alimentos, publicado en La Gaceta N° 184 del 22 de septiembre del 2009, o en 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 en su versión actualizada

7. MARCADO Y ETIQUETADO.

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

7.1. Denominación del alimento.

La denominación es queso provolone.

El uso de la denominación “Queso provolone” solo puede utilizarse si el queso cumple con lo establecido en este Reglamento Técnico. No obstante, cuando no se utilice la denominación para un queso que cumpla con este Reglamento Técnico, se aplicarán las disposiciones de denominación del Decreto Ejecutivo N° 34922-MEIC-MAG-S, Reglamento Técnico RTCR407: 2007 general para quesos, publicado en La Gaceta N° 238 del 9 de diciembre de 2008 o su versión vigente.

La designación puede utilizarse también para productos cortados, rebanados, desmenuzados o rallados, elaborados a partir de queso que sea de conformidad con este reglamento.

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 RTCA 67.01.07:10

Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (Preenvasados) o en su versión actualizada 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 declararse, 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 el 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 provolone 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 272-1968, Revisión 2007. Enmienda 2008, 2010 Norma Codex para el Provolone.

13. BIBLIOGRAFIA.

13.1 Italia. CODEX ALIMENTARIUS. CODEX STAN 272-1968. Revisión 2007, Enmienda 2008, 2010. Norma del Codex para el Provolone.

ANEXO A

(Anexo Informativo)

El queso Provolone se elabora y se vende con o sin una corteza, que puede tener un revestimiento. No significa que se le ha quitado la corteza antes de la venta, sino que el queso ha sido madurado y/o mantenido de tal manera que no se ha desarrollado una corteza

(queso sin corteza). Se utiliza película de maduración en la fabricación del queso sin corteza. La película de maduración también puede constituir el revestimiento que protege el queso. El provolone se puede elaborar mediante el proceso de “pasta filata”, que consiste en calentar el requesón con un valor de pH adecuado antes de someterlo al tratamiento subsiguiente de mezcla y estiramiento hasta que esté suave y sin grumos. Mientras el requesón está caliente debe cortarse y colocarse en moldes donde se endurecerá en salmuera o agua refrigerada. Se permiten otras técnicas de producción que garanticen un producto final con las mismas características físicas, químicas y sensoriales.

FIN DEL REGLAMENTO TÉCNICO

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

Luis Felipe Arauz Cavallini

MINISTRO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA