

**REGLAMENTO TÉCNICO
CENTROAMERICANO**

**RTCA 67.04.76:18
ICS: 67.100.10**

**PRODUCTOS LACTEOS. LECHES EN POLVO Y CREMA (NATA) EN POLVO.
ESPECIFICACIONES**

CORRESPONDENCIA: Este reglamento técnico es una adaptación de la Norma del Codex para las Leches en polvo y la nata (crema) en polvo. CODEX STAN 207-1999.

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 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 Centroamericanos. Están conformados por representantes de los Sectores Académicos, Consumidor, Empresa Privada y Gobierno. Este Reglamento Técnico Centroamericano 67.04.76:18. Productos Lácteos. Leches en polvo y Crema (Nata) en polvo. Especificaciones, 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 parte del Consejo de Ministros de Integración Económica de Centroamérica (COMIECO).

MIEMBROS PARTICIPANTES DEL COMITÉ

Por Guatemala:

Ministerio de Economía
Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social

Por El Salvador:

Ministerio de Salud
Ministerio de Agricultura y Ganadería

Por Nicaragua:

Ministerio de Salud

Por Honduras:

Agencia de Regulación Sanitaria

Por Costa Rica

Ministerio de Salud
Ministerio de Agricultura y Ganadería
Ministerio de Economía, Industria y Comercio

Por Panamá

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

1. OBJETO

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

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Se aplica a las leches en polvo y a la crema (nata) en polvo destinadas al consumo humano directo o procesamiento ulterior en el territorio de los Estados Parte.

3. DOCUMENTOS A CONSULTAR

Para la adecuada interpretación y aplicación del presente reglamento técnico, se deben consultar los siguientes documentos:

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

3.2 RTCA Alimentos. Criterios Microbiológicos para la inocuidad de Alimentos, 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.

4. DEFINICIONES

Para los fines de la interpretación del presente reglamento técnico se tendrá en consideración las definiciones:

4.1 Leches en polvo y crema (nata) en polvo: son los productos obtenidos mediante la eliminación del agua de la leche. El contenido de grasa y/o proteínas podrá ajustarse únicamente para cumplir con los requisitos de composición estipulados en el numeral 5 del presente Reglamento, mediante adición y/o extracción de los constituyentes de la leche, de manera que no se modifique la proporción entre la proteína del suero y la caseína de la leche utilizada como materia prima.

4.2 Retentado; retenido de la leche: es el producto que se obtiene de la concentración

de la proteína de la leche mediante ultrafiltración de leche, leche parcialmente desnatada (descremada), o leche desnatada (descremada).

4.3 Permeado; filtrado de la leche: es el producto que se obtiene de la extracción de la proteína y la grasa de la leche mediante ultrafiltración de leche, leche parcialmente desnatada (descremada), o leche desnatada (descremada).

4.4 Lactosa: materia normalmente presente en la leche que se obtiene usualmente del suero, con un contenido de lactosa anhidra de no menos del 99,0 % m/m. Puede ser anhidra o contener una molécula de agua de cristalización o consistir en una mezcla de ambas formas.

5. COMPOSICIÓN¹

5.1 Clasificación

Las leches y la crema (nata) en polvo se clasifican en función del contenido de materia grasa según lo indicado en la tabla 1:

**Tabla 1. Composición de leches en polvo y crema(nata) en polvo
(Expresados en % m/m)**

Parámetros	Leche Entera	Leche Semidescremada/ Parcialmente	Leche Descremada	Crema (nata) en polvo
Materia Grasa	≥ 26 y < 42	≥ 1,5 y < 26	< 1,5	≥ 42
Proteína en extracto seco magro ^(a)	≥ 34	≥ 34	≥ 34	≥ 34
Humedad ^(a)	≤ 5	≤ 5	≤ 5	≤ 5

^(a) El contenido de agua no incluye el agua de cristalización de la lactosa; el contenido de extracto seco magro incluye el agua de cristalización de la lactosa.

5.2 Materias primas e ingredientes

Leche con su contenido graso de acuerdo al tipo de producto a elaborar: leche en polvo entera, semidescremada/parcialmente descremada o descremada y crema (nata) en polvo.

Para el ajuste del contenido de proteínas podrán utilizarse los siguientes productos lácteos:

- a) Retentado o retenido.
- b) Permeado o filtrado.
- c) Lactosa

¹ %: 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).

6. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

7. CONTAMINANTES

Las leches en polvo y la crema (nata) en polvo no deben sobrepasar 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. Asimismo, no deben sobrepasar los niveles 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

Los productos abarcados por las disposiciones de este reglamento técnico deberán prepararse y manipularse de conformidad con las secciones pertinentes del RTCA Industria de Alimentos y Bebidas Procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales y con lo establecido en el RTCA Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de los Alimentos, ambos en su versión vigente.

Nota 1: en el caso de Panamá, adicionalmente se utilizará el anexo a la norma sobre los Principios Generales de Higiene de los Alimentos del Codex Alimentarius (CAC/RCP 1-1969), sobre el sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP) – Directrices para su aplicación; y el Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los Productos Lácteos (CAC/RCP 57-2004).

9. ETIQUETADO

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 establecidas en el RTCA Etiquetado Nutricional de Productos Alimenticios Preenvasados para Consumo Humano para la población a partir de 3 años de edad, ambos en su versión vigente.

Nota 1: mientras Panamá no adopte el RTCA de Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (Preenvasados) y el RTCA Etiquetado Nutricional de Productos Alimenticios Preenvasados para Consumo Humano para la Población a partir de 3 Años de Edad, utilizará la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985) y las Directrices sobre Etiquetado Nutricional (CAC/GL 2-1985), ambas en su versión vigente.

9.1 Denominación del alimento

Los productos objeto de este reglamento técnico se denominarán “Leche en polvo”, seguido del nombre correspondiente de la clasificación basada en el contenido de materia grasa, de acuerdo con el numeral 5 del presente reglamento técnico (entera, semidescremada/parcialmente descremada, descremada), o crema (nata) en polvo.

9.2 Declaración del contenido de grasa

Deberá declararse el contenido de grasa de la leche, bien sea: (i) porcentaje por masa, o (ii) en gramos por ración cuantificada en la etiqueta, siempre que se indique el número de raciones.

9.3 Adicionalmente, se deberá tomar en cuenta las regulaciones nacionales que existen para la lactancia materna. El etiquetado también debe cumplir con las disposiciones establecidas en los países sobre el fomento y la protección de la lactancia materna.

10. ENVASE, EMPAQUE, EMBALAJE, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

El envasado, empaque, embalaje, almacenamiento y distribución debe 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 centroamericana, se aplicarán las disposiciones establecidas en la norma CODEX STAN 234-1999 Métodos de análisis y muestreo recomendados, en su versión vigente u otras referencias internacionales validadas.

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.

13. BIBLIOGRAFÍA

- Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 67.01.05:95. Leche en polvo. Especificaciones.
- Norma Guatemalteca Obligatoria NGO 34 044:82. Leche en polvo.
- Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense NTON 03 054-05. Leches en polvo y nata (crema) en polvo.
- Reglamento Técnico de Costa Rica RTCR: 423-2008 Leche en polvo.
- Reglamento Técnico MERCOSUR 93/82. Identidad y calidad de leche en polvo.

--FIN DE REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO--