

Decreto N° -MEIC-MAG-S

LA PRESIDENTA DE LA REPÚBLICA

Y

**LAS MINISTRAS 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 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; Ley Orgánica del Ministerio de Economía, Industria y Comercio, N° 6054 de 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 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 no existe reglamentación específica en el país para este producto.

POR TANTO,

DECRETAN:

RTCR 444 : 2010. REGLAMENTO TÉCNICO QUESO GOUDA

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 deben cumplir los quesos Gouda destinados al consumo directo o a elaboración posterior.

2. REFERENCIAS

Este Reglamento Técnico se complementa con los siguientes reglamentos vigentes:

- 2.1** Decreto Ejecutivo N° 26012-MEIC y sus reformas del 15 de abril de 1997. RTCR100:1997 Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, publicado en La Gaceta N° 91 del 14 de mayo de 1997.
- 2.2** Decreto Ejecutivo N° 30256-MEIC-S del 15 de enero del de 2002. RTCR 135:2002 Etiquetado Nutricional de los Alimentos Preenvasados, publicado en La Gaceta N° 71 del 15 de abril de 2002.
- 2.3** Decreto Ejecutivo N° 31595-S del 2 de diciembre del 2003. 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.

- 2.4** Decreto Ejecutivo N° 33288- MEIC-MAG-S del 16 de mayo del 2006, 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° 33371-COMEX-MEIC del 10 de agosto del 2006, publica la Resolución N° 168-2006 (COMIECO XLIX): Reglamento Técnico Centroamericano N° RTCA 01.01.11:06 Cantidad de Producto en Preempacados, publicado en La Gaceta N° 194 del 10 de octubre del 2006.
- 2.6** Decreto Ejecutivo N° 33812-MEIC-MAG-S del 6 de febrero del 2007. RTCR: 401-2006. Leche cruda y leche higienizada y sus reformas, publicado en La Gaceta N° 112 del 12 de junio de 2007.
- 2.7** Decreto Ejecutivo N° 35485-COMEX-S-MEIC-MAG del 15 de junio del 2009, publica la Resolución N° 243-2009 (COMIECO LV): aprobación del RTCA 67.04.50:08 Alimentos. Criterio Microbiológico para la inocuidad de los alimentos, publicado en La Gaceta N° 184 del 22 de septiembre del 2009.
- 2.8** 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 este Reglamento se tomaran en cuenta las definiciones establecidas en el Reglamento Técnico de la General de Quesos y la que se indica a continuación:

- 3.1 Queso Gouda:** El Gouda es un queso madurado de conformidad con el RTCR 407: 2007 General para Quesos. El cuerpo tiene un color blanco, marfil, amarillo claro o amarillo, con

agujeros ocasionados por el gas, de un tamaño variable, distribuidos de forma regular por todo el interior del queso. Se aceptan algunas aberturas y grietas. El queso se elabora y vende con o sin corteza, que puede tener revestimiento.

4. SÍMBOLOS Y ABREVIATURAS

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

4.1 AOAC: Association of Official Analytical Chemists

4.2 % m/m: porcentaje masa por masa.

4.3 mg/kg: miligramo por kilogramo

5. DESIGNACIÓN Y COMPOSICION

5.1 Designación:

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

5.2 Composición:

Tabla 1. Composición de grasa láctea en el extracto seco

Componente de la leche	Contenido mínimo	Contenido máximo
	(m/m)	(m/m)
Grasa Láctea en el extracto seco	30%	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 30% pero	48%

	inferior al 40%	
	Igual o superior al 40% pero inferior al 48%	52%
	Igual o superior al 48% pero inferior al 60%	55%
	Igual o superior al 60%	62%

El Gouda con un contenido de grasa en extracto seco entre 40 por ciento y 48 por ciento y un peso inferior a los 2,5 kg puede venderse con un contenido mínimo de extracto seco del 50 por ciento siempre que el nombre se califique con el término “Baby”.

Las modificaciones en la composición que excedan los mínimos y máximos especificados anteriormente para la grasa láctea y el extracto seco no se consideran acordes con lo dispuesto en el apartado 4.3.3 del Decreto Ejecutivo N° 33288-MEIC-MAG-S, Reglamento Técnico RTCR 395:2006 para el uso de Términos Lecheros, publicado en La Gaceta N° 164 del 28 de agosto de 2006.

6. ESPECIFICACIONES

6.1. Disposiciones relativas a plaguicidas, medicamentos veterinarios y contaminantes

Los productos objeto del presente Reglamento Técnico no deben estar adulterados, alterados ni contaminados.

Para los efectos de este Reglamento se aplicarán los límites máximos de residuos de plaguicidas, medicamentos de uso veterinario y otros contaminantes estipulados en el Decreto Ejecutivo N° 33812-MEIC-MAG-S, RTCA 401:2006 Leche cruda y leche higienizada y sus reformas, publicado en La Gaceta N° 112 del 12 de junio de 2007.

6.2. Parámetros Microbiológicos

El queso Gouda deberá cumplir las características microbiológicas establecidas en el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.50:08 Criterios Microbiológicos para la inocuidad de Alimentos estipulados en el Decreto Ejecutivo N° 35485-COMEX-S-MEIC-MAG del 15 de junio del 2009, pública la Resolución N° 243-2009 (COMIECO LV): aprobación del RTCA 67.04.50:08 Alimentos. Criterio Microbiológico para la inocuidad de los alimentos, publicado en La Gaceta N° 184 del 22 de septiembre del 2009.

7. MATERIAS PRIMAS

7.1 Ingredientes lácteos

Leche u otros productos obtenidos de la leche.

7.2 Ingredientes no lácteos:

- 7.2.1 Cultivos iniciadores de bacterias inocuas del ácido láctico y productoras de aroma y cultivos de otros microorganismos inocuos;
- 7.2.2 Cuajo u otras enzimas coagulantes inocuas.
- 7.2.3 Cloruro de sodio, cloruro de potasio o una mezcla de ambos;
- 7.2.4 Cloruro de calcio;
- 7.2.5 Agua potable;
- 7.2.6 Condimentos y especias;
- 7.2.7 Hierbas, vegetales y frutas frescas y procesadas;
- 7.2.8 Productos cárnicos procesados.

7.2.9 Humos naturales y artificiales en extractos acuosos u oleosos;

7.2.10 Enzimas inocuas para potenciar el proceso de maduración;

7.2.11 Coadyuvantes de elaboración inocuos;

7.2.12 Harinas y almidones de arroz, maíz, trigo y papa: No obstante las disposiciones del Decreto Ejecutivo N° 34922-MEIC-MAG-S, Reglamento Técnico RTCR 407:2007 General para el Queso publicado en La Gaceta N° 238 del 09 de diciembre del 2008, estas sustancias pueden utilizarse con la misma función de agentes antiaglutinantes, sólo para tratamiento de la superficie de productos cortados, rebanados y desmenuzados, siempre que se añadan únicamente en cantidades funcionalmente necesarias, según exigen las buenas prácticas de manufactura (BPM), teniendo en cuenta toda utilización de los agentes antiaglutinantes enumerados en el apartado de aditivos alimentarios.

8. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los aditivos permitidos en los alimentos considerados en este Reglamento Técnico deben ajustarse a lo establecido en el Reglamento Técnico Centroamericano sobre Aditivos Alimentarios vigente.

Nota: En tanto el Reglamento Técnico Centroamericano no entre en vigencia se aplicará el Decreto Ejecutivo N° 31595-S del 2 de diciembre del 2003. 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.

9. TOMA DE MUESTRAS Y MUESTREO

Para la toma de muestras de contenido neto, etiquetado, análisis fisicoquímicos y de residuos, se utilizará lo establecido en el Decreto Ejecutivo No 25234-MEIC, del 25 de enero de 1996, Reglamento a la Ley de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del consumidor y sus reformas y lo establecido en la Norma del Codex Stan 234-1999 Métodos de Análisis y de Muestreo Recomendados, en su última versión.

10. METODOS DE ANALISIS

Los métodos de análisis microbiológicos y residuos de medicamentos veterinarios, metales pesados, plaguicidas y Análisis Nutricionales, utilizados para la verificación del presente reglamento, será de conformidad con lo establecido en el Decreto Ejecutivo No 34922-MEIC-MAG-Salud, Reglamento Técnico RTCR 407:2007, General para Quesos publicado en La Gaceta No 238 del 9 de diciembre del 2008, vigente.

11. MARCADO Y ETIQUETADO

Para el marcado y etiquetado de los productos objeto del presente Reglamento Técnico se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

11.1. Denominación del alimento

La denominación del alimento debe ser queso Gouda. Puede utilizarse también para productos cortados, rebanados, desmenuzados o rallados, elaborados a partir de queso que sea conforme a este reglamento.

La denominación del alimento debe ser queso Gouda. Puede utilizarse también para productos

cortados, rebanados, desmenuzados o rallados, elaborados a partir de queso que sea conforme a este reglamento.

Cuando se usa leche, suero o derivados de suero que no sea de bovino o una mezcla de estas, debe indicarse la o las especies animales de las que proviene.

El uso de la denominación “Queso Gouda” 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, Reglamento Técnico RTCR 407: 2007 General para Quesos publicado en La Gaceta N° 238 del 9 de diciembre de 2008.

La designación puede utilizarse también para productos cortados, rebanados, desmenuzados o rallados, elaborados a partir de queso que sea conforme a este Reglamento técnico.

11.2. 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 y sus reformas, Decreto Ejecutivo N° 26012-MEIC publicado en La Gaceta N° 91 del 14 de mayo de 1997 y cuando corresponda el Reglamento Técnico sobre Etiquetado Nutricional de los Alimentos Preenvasados, Decreto Ejecutivo N° 30256-MEIC-S publicado en La Gaceta N° 71 del 15 de abril del 2002.

Debe especificarse el tratamiento térmico que sufrió la leche o si ésta es cruda, si la leche y la mezcla no han sufrido algún tratamiento térmico, deberá aparecer en la etiqueta “Queso Gouda elaborado con leche cruda”

Si el queso lleva consigo otro alimento, además de la denominación del queso (apartado 5.1),

deberá indicarse, “QuesoGouda con...”.

12. ENVASE Y EMBALAJE.

Los envases para queso Gouda deberán ser grado alimentario, estar limpios, inocuos, exentos de desperfectos que no alteren las características y composición del alimento y que den al producto la protección que impida la contaminación de este, durante el almacenamiento, transporte y disposición al consumidor final.

13. BIBLIOGRAFÍA

- 13.1** Italia. CODEX ALIMENTARIUS. CODEX STAN 266-1966 Enmienda 2008, norma Codex para el Cheddar
- 13.2** Costa Rica. Decreto Ejecutivo N° 30256-MEIC-S, RTCR 135:2002 Etiquetado Nutricional de los Alimentos Preenvasados, publicado en La Gaceta N° 71 del 15 de abril de 2002.
- 13.3** Decreto Ejecutivo N° 26012-MEIC del 15 de abril de 1997, RTCR100:1997 Etiquetado de los Alimentos Preenvasados y sus reformas, publicado en La Gaceta N° 91 del 14 de mayo de 1997.
- 13.4** Decreto Ejecutivo N° 31595-S del 2 de diciembre del 2003, 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.
- 13.5** Decreto Ejecutivo N° 33288- MEIC-MAG-S del 16 de mayo del 2006, RTCR: 395-2006 para el Uso de Términos Lecheros, publicado en La Gaceta N° 164 del 28 de agosto de 2006.
- 13.6** Decreto Ejecutivo N° 33371-COMEX-MEIC del 10 de agosto del 2006, publica Resolución N° 168-2006 (COMIECO XLIX): Reglamento Técnico Centroamericano N°

RTCA 01.01.11:06 Cantidad de Producto en Preempacados, publicado en La Gaceta N° 194 del 10 de octubre del 2006.

13.7 Decreto Ejecutivo N° 33812- MEIC-MAG-S del 6 de febrero del 2007, RTCR: 401-2006 Leche cruda y leche higienizada y sus reformas, publicado en La Gaceta N° 112 del 12 de junio de 2007.

13.8 Decreto Ejecutivo N° 35485-COMEX-S-MEIC-MAG del 15 de junio del 2009, publica la Resolución N° 243-2009 (COMIECO LV): aprobación del RTCA 67.04.50:08 Alimentos. Criterio Microbiológico para la inocuidad de los alimentos, publicado en La Gaceta N° 184 del 22 de septiembre del 2009.

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

14. VERIFICACIÓN

14.1 El Ministerio de Economía, Industria y Comercio verificará lo establecido en el apartado 5. Clasificación y designación, el apartado 11. Marcado y etiquetado y el apartado 12. Envase y embalaje.

14.2 El Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA) del Ministerio de Agricultura y Ganadería verificará lo establecido el apartado 6 sobre Especificaciones, en el apartado 7 sobre Materia Primas y en el apartado 8 sobre Aditivos Alimentarios.

14.3 El Ministerio de Salud verificará lo establecido en el apartado 11.2 sobre el Etiquetado Nutricional de los Alimentos Preenvasados.

15. CONCORDANCIA

Este reglamento técnico concuerda parcialmente con la Norma Codex CODEX STAN 266-1966. NORMA DEL CODEX PARA EL GOUDA.

Artículo 2º— El costo de la verificación del presente reglamento deberá cubrirlo el Estado conforme la Ley N° 5395 General de Salud del 30 de octubre de 1973, la Ley N° 8495 General del Servicio Nacional de Salud Animal del 06 de abril del 2006 y la Ley N° 7472 de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor del 20 de diciembre de 1994. 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 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, que origine consecuencias en la salud humana, 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 4º— 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 N° 8495 General del Servicio de Salud Animal del 06 de abril del 2006, Ley N° 5395 General de Salud del 30 de octubre de 1973 y la Ley N° 7472 de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor del 20 diciembre de 1994, según sea el caso. La responsabilidad penal será sancionada conforme a la legislación penal vigente.

TRANSITORIO 1: El Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA) del Ministerio de Agricultura y Ganadería mediante resolución razonada, deberá publicar en La Gaceta en un plazo no mayor de 30 días naturales, los métodos de muestreo y análisis 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. 7 San José, a los días del mes de del 2010.