



LA DIRECCIÓN GENERAL DE REGULACIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE LA SALUD, A TRAVÉS DEL DEPARTAMENTO DE REGULACIÓN Y CONTROL DE ALIMENTOS.

CONSIDERANDO:

Que el Decreto 90-97 del Congreso de la República, Código de Salud, establece que al Ministerio de Salud le corresponde entre otras funciones las de prevención, y control de las etapas de procesamiento, distribución, transporte y comercialización de alimentos procesados de toda clase, nacionales o importados, incluyendo el otorgamiento de la licencia sanitaria para la apertura de los establecimientos, la certificación sanitaria o registro sanitario de referencia de los productos y la evaluación de la conformidad de los mismos, vigilando las buenas prácticas de manufactura.

CONSIDERANDO:

La Dirección General de Regulación, Vigilancia y Control de la Salud es una dependencia del nivel central del Ministerio de Salud, encargada de la elaboración y aprobación de las normas y procedimientos técnico-administrativos vinculados al desarrollo de los programas y servicios que sean elaborados por cada una de sus dependencias.

POR TANTO:

En el ejercicio de lo regulado en los artículos 96 de la Constitución Política de la República de Guatemala; 29, 34 del Acuerdo Gubernativo 115-99, Reglamento Orgánico Interno del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social; Acuerdo Ministerial Número 91-2017, Manual de Organización y Funciones de la Dirección General de Regulación, Vigilancia y Control de la Salud; Acuerdo emitir,

NORMA TÉCNICA No. 004-2020 QUE CONTIENE LAS ESPECIFICACIONES PARA: QUESO PROCESADO O FUNDIDO, QUESO MOZZARELLA, LECHE EVAPORADA Y LECHE CONDENSADA.

**CAPÍTULO I
DISPOSICIONES GENERALES**

Artículo 1. Objeto. La presente normativa tiene por objeto, establecer las especificaciones, requisitos y características que deben cumplir, el queso procesado o fundido, el queso mozzarella, la leche evaporada y leche condensada, de acuerdo a las definiciones utilizadas en este cuerpo legal.





Artículo 2. Ámbito de Aplicación. La normativa se aplicará al queso procesado o fundido, el queso mozzarella, la leche evaporada y la leche condensada, destinada al consumo humano directo o procesamiento ulterior en el territorio de Guatemala, sean éstos de producción nacional o importada.

CAPÍTULO II DISPOSICIONES APLICABLES AL QUESO PROCESADO O FUNDIDO

Artículo 3. Definición. Para los fines de la presente normativa, la siguiente expresión tiene el significado que se indica a continuación:

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

Artículo 4. Clasificación. El queso procesado o fundido se clasifica de acuerdo a su textura, que posibilita o no su untabilidad:

- 4.1 Queso procesado o fundido.
- 4.2 Queso procesado o fundido de untar o spread.

Artículo 5. Composición. El queso procesado o fundido tendrá la composición siguiente

5.1 Materias primas e ingredientes:

- a) Quesos de una o más variedades;
- b) Crema (nata), mantequilla, grasa anhidra de leche, para satisfacer los requisitos mínimos de contenido de materia grasa;
- c) Caseinato;
- d) Queso en polvo;
- e) Cloruro de sodio;
- f) Agua potable;
- g) Especies, hierbas y condimentos;
- h) Alimentos convenientemente cocidos o preparados en cantidad suficiente para caracterizar el producto, pero sin exceder el 15% de los sólidos totales;
- i) Adicional a los permitidos en el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.70:14, Productos lácteos. Quesos. Especificaciones, en su versión vigente.

5.2 Aditivos. Los aditivos autorizados están establecidos en el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.54:10 Alimentos y Bebidas Procesadas. Aditivos Alimentarios en su versión vigente.

5.3 Composición. Los productos deben cumplir:

- a) Humedad: Máximo 68 %;
- b) Grasa: mínimo 25% extracto seco.





Artículo 6. Contaminantes. Los quesos procesados o fundidos deben cumplir con los niveles máximos de contaminantes especificados para el producto en la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos (Codex STAN 193-1995), en su versión actualizada.

Asimismo, debe cumplir con los límites máximos de residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas establecidos para la leche por la Comisión del Codex Alimentarius.

Artículo 7. Higiene. Los quesos procesados o fundidos deben cumplir con los requisitos de higiene siguiente:

7.1 Los quesos procesados o fundidos deben prepararse y manipularse de conformidad con las secciones pertinentes al Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.33:06 Industria de Alimentos y Bebidas Procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales en su versión vigente.

7.2 Cumplir con lo establecido en el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.50:17 Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de Alimentos, versión vigente.

Artículo 8. Etiquetado. En el etiquetado de quesos procesados o fundidos deben cumplirse las disposiciones establecidas en el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.07:10 Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (pre envasados), versión vigente Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.65:12 Uso de Términos Lecheros versión vigente, Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.70:14, Productos lácteos, quesos especificaciones, versión vigente y cuando se realicen declaraciones de tipo nutricional se debe aplicar el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.60:10 Etiquetado Nutricional de Productos Alimenticios Pre Envasados para Consumo Humano para la Población a partir de los 3 Años de Edad, versión vigente.

Además de lo indicado anteriormente, se incluyen los requisitos específicos siguientes:

8.1 Denominación del alimento:

a) La denominación de un queso de una variedad, de acuerdo al artículo 13 será: "Queso... procesado" o "Queso... fundido", o "Queso... para untar", llenando el espacio en blanco (...) con el nombre de la variedad de queso.

Podrá denominarse con el nombre de una variedad determinada cuando sea elaborado con más del 75% de quesos de una variedad. Así también, solo se podrá denominar únicamente "Queso... procesado" o "Queso... fundido", o "Queso... para untar", con un contenido mínimo de 85% de variedades de queso;

b) La denominación de un queso de más de una variedad será: "Queso... y... procesado" o "Queso... y... fundido", o "Queso... y... para untar", llenando los espacios en blanco con las variedades de queso ordenadas en proporción decreciente;

c) En caso de que el queso procesado (fundido) contenga especias, condimentos o alimentos enumerados en el artículo 14, al nombre del producto se le agregará "con...", llenando el espacio en blanco con el nombre o nombres de las especias o alimentos empleados en orden decreciente en peso.





Artículo 9. Envase, Empaque, Embalaje, Almacenamiento y Distribución. El envasado, empaque, embalaje, almacenamiento y distribución de los quesos procesados o fundidos deben cumplir con lo establecido en el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.33.06 Industria de Alimentos y Bebidas Procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales en su versión vigente.

Artículo 10. Muestreo y Análisis. En el muestreo y análisis de los quesos procesados o fundidos se aplicarán los métodos de muestreo y análisis establecidos en los Reglamentos Técnicos Centroamericanos. En ausencia de una referencia regional centroamericana, se aplicará las disposiciones establecidas en la norma CODEX STAN 234-1999. Métodos recomendados de muestreo y análisis, en su versión actualizada.

Artículo 11. Concordancia. Las disposiciones aplicables a esta normativa tienen concordancia general con la Norma CODEX STAN 285-1978. Norma General del CODEX para queso fundido o queso para untar o extender de una variedad denominada.

CAPÍTULO III DISPOSICIONES APLICABLES AL QUESO MOZZARELLA

Artículo 12. Definiciones. Para los fines de la presente normativa, la siguiente expresión tiene el significado que se indica a continuación:

Queso mozzarella: Es el queso no madurado, que se obtiene amasando y estirando la masa acidificada (a un pH adecuado) y con agua caliente hasta obtener la plasticidad de la masa (pasta filata). Se puede presentar de variadas formas como en barra o en forma esférica o en un líquido de mantenimiento. Es un queso de masa cerrada, de color blanquecino, de sabor suave y agradablemente acidulado, sin corteza.

El contenido de humedad determinará la consistencia de la masa, pudiendo ser desde blanda a firme/sem dura.

Artículo 13. Clasificación. El queso mozzarella puede elaborarse con leches de diferente contenido graso (muy variable de acuerdo al uso) y con distintos grados de humedad.

De acuerdo a la clasificación general de quesos, en función de su contenido graso en el extracto seco, se clasifican en:

- 13.1 Extra graso doble crema: igual o mayor a 60 %;
- 13.2 Graso: igual o mayor a 45 % y menor a 60 %;
- 13.3 Semigraso: igual o mayor a 25 % y menor a 45 %;
- 13.4 Magro o bajo contenido graso: igual o mayor a 10 % y menor a 25%;
- 13.5 Descremado: menor a 10 %.

Artículo 14. Composición. El queso mozzarella tendrá la composición siguiente:

14.1 Materia prima e ingredientes

- a) Leche y/o productos obtenidos de la leche;
- b) La leche debe haber sido pasteurizada o debe asegurarse de otra forma su nocuidad para la salud humana;





- c) Cuajo u otros coagulantes;
- d) Cloruro de sodio;
- e) Cloruro de calcio;
- f) Cloruro de potasio;
- g) Cultivos iniciadores de fermentos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico y/o modificadoras de sabor y aroma, cultivos de otros microorganismos inocuos;
- h) Ácidos orgánicos;
- i) Agua potable;
- j) Vinagre;
- k) Otros autorizados por el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.72:17 de quesos no madurados.

14.2 Composición

Tabla 1. Composición del queso mozzarella
Expresados en % m/m

Constituyente lácteo	Contenido mínimo	Contenido máximo	Nivel de referencia
Grasa láctea en el extracto seco, con alto contenido de humedad	20	No restringido	40-50
Grasa láctea en el extracto seco con bajo contenido de humedad	18	No restringido	40-50
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):		
	Con bajo contenido de humedad	Con alto contenido de humedad	
Igual o superior al 18% pero inferior al 30%:	34%	-	
Igual o superior al 20% pero inferior al 30%:	-	24%	
Igual o superior al 30% pero inferior al 40%:	39%	26%	





Igual o superior al 40% pero inferior al 45%:	42%	29%
Igual o superior al 45% pero inferior al 50%:	45%	31%
Igual o superior al 50% pero inferior al 60%:	47%	34%
Igual o superior al 60% pero inferior al 85%:	53%	38%

14.3 Aditivos. Los aditivos autorizados están establecidos en el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA67.04.54:10 Alimentos y Bebidas Procesadas. Aditivos Alimentarios, en su versión vigente.

Artículo 15. Contaminantes. El queso mozzarella debe cumplir con los niveles máximos de contaminantes especificados para el producto en la norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos (Codex STAN 193-1995), en su revisión actualizada. Asimismo, debe cumplir con los límites máximos de residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas establecidos para la leche por la Comisión del Codex Alimentarius.

Artículo 16. Higiene. El queso mozzarella debe cumplir con los requisitos de higiene siguientes:

16.1 El Queso Mozzarella debe prepararse y manipularse de conformidad con las secciones pertinentes del Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.33:03 Industria de Alimentos y Bebidas Procesados Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales en su versión vigente.

16.2 Asimismo, debe cumplir con lo establecido en el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.50:17 Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de Alimentos en su versión vigente.

Artículo 17. Etiquetado. En el etiquetado del queso mozzarella deben cumplirse las disposiciones establecidas en el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.07:10 Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (pre envasados), versión vigente, Reglamento Técnico Centroamericano RTCA67.04.65:12 Uso de Términos Lecheros versión vigente, y cuando se realicen declaraciones de todo nutricional se debe aplicar el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.60:10 Etiquetado Nutricional de Productos Alimenticios Pre Envasados para consumo humano para la población a partir de los 3 años de edad, versión vigente.

Además de lo indicado anteriormente, se incluyen los siguientes requisitos específicos





17.1 Denominación del alimento: La denominación del alimento debe ser "Queso Mozzarella".

17.2 Contenido graso: Se incluirá en el etiquetado el contenido graso expresado ya sea, i) como % de materia grasa, ii) como % de grasa en el extracto seco, o iii) como gramos por porción expresados en la etiqueta, siempre que se especifique el número de porciones.

En forma opcional se podrá incluir el término correspondiente a la clasificación establecida en el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA67.04.70:14 Productos Lácteos. Quesos. Especificaciones en su versión vigente.

17.3 Materia prima e ingredientes: Cuando no exista una referencia específica a la especie, se entenderá que se trata de leche de vaca. Si se emplea leche de más de una especie animal deberán declararse sus porcentajes. En la etiqueta se deberá indicar si han sido elaborados con leche pasteurizada o con leche cruda. En caso de que el queso contenga especias, condimentos o alimentos de acuerdo a los ingredientes permitidos en el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.70:14 Productos Lácteos. Quesos. Especificaciones, en su versión vigente, al nombre del producto se le agregará "con..", llenando el espacio en blanco con el nombre o nombres de las especias o alimentos empleados en orden decreciente en peso.

Artículo 18. Envase, Empaque, Embalaje, Almacenamiento y Distribución. El envasado, empaque, embalaje, almacenamiento y distribución de queso mozzarella deben cumplir con lo establecido en el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.33:06 Industria de Alimentos y Bebidas Procesados. Buenas Prácticas de Manufactura Principios Generales, en su versión vigente.

Artículo 19. Muestreo y Análisis. En el muestreo y análisis de queso mozzarella se aplicarán los métodos de muestreo y análisis establecidos en los Reglamentos Técnicos Centroamericanos. En ausencia de una referencia regional centroamericana, se aplicarán las disposiciones establecidas en la norma CODEX STAN 234-1999. Métodos recomendados de muestreo y análisis, en su versión actualizada.

Artículo 20. Concordancia Las disposiciones aplicables al queso mozzarella, en este reglamento, tienen concordancia con la Norma CODEX STAN 262-2007, para queso Mozzarella en su versión actualizada.

CAPÍTULO IV DISPOSICIONES APLICABLES A LECHE EVAPORADA

Artículo 21. Definiciones. Para los fines de la presente normativa, las siguientes expresiones tienen el significado que se indica a continuación:

21.1 Leche evaporada: es el producto resultante de la remoción parcial de agua de la leche, por calor u otro proceso que resulte en un producto de igual composición y características. De ajustarse el contenido de grasa y/o proteína no debe modificarse la proporción entre la caseína y la proteína del suero en la leche procesada





250

21.2 Retenido de la leche; retentado de la leche: producto obtenido de la concentración de la proteína de la leche mediante ultrafiltración. Leche parcialmente desnatada (descremada) y leche desnatada (descremada).

21.3 Filtrado de la leche; permeado de la leche: producto obtenido de la extracción de proteína y grasa de la leche por ultrafiltración. Leche parcialmente desnatada (descremada) y leche desnatada (descremada).

Artículo 22. Composición. La leche evaporada tendrá la composición siguiente:

22.1 Materias primas: Leche estandarizada en su contenido graso de acuerdo al producto a elaborar (entera, semidescremada y descremada). También puede utilizarse: leche en polvo, crema en polvo y productos a base de grasa de leche.

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

- a) Retenido;
- b) Filtrado;
- c) Lactosa.

22.2 Ingredientes:

- a) Cloruro de sodio;
- b) Agua potable.

22.3 Aditivos: Los aditivos autorizados están establecidos en el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.54:10 Alimentos y Bebidas Procesadas. Aditivos Alimentarios en su versión vigente.

22.4 Composición:

Tabla 1. Composición de la leche evaporada
Expresados en % m/m

Parámetros	Leche evaporada de elevado contenido de grasa	Leche evaporada entera	Leche evaporada semidescremada (semidesnatada)	Leche evaporada descremada (desnatada)
	Contenido de materia grasa de la leche	≥ 15	≥7,5 y ≤15	>1 y <7,5
Contenido mínimo de extracto seco magro de la leche (a)	11,5	25	20	20

Departamento de Regulación y Control de Alimentos
Edificio DGRVCS Av. Bolívar 28-07, zona 8 5to. Nivel
Teléfono: 2475-5057





Contenido mínimo de proteínas de la leche en el extracto seco magro de la leche (a)	34	34	34	34
---	----	----	----	----

a) El contenido del extracto seco y del extracto seco magro de la leche incluye: el agua de cristalización de la lactosa.

Artículo 23. Contaminantes. La leche evaporada debe cumplir con los niveles máximos de contaminantes especificados para el producto en la Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos (Codex STAN 193-1995), en su versión actualizada. Asimismo, debe cumplir con los límites máximos de residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas establecidos para la leche evaporada por la Comisión del Codex Alimentarius.

Artículo 24. Higiene La leche evaporada debe cumplir con los requisitos de higiene siguientes:

24.1 La leche evaporada debe prepararse y manipularse de conformidad con las secciones pertinentes del Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.33:06 Industria de Alimentos y Bebidas Procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales, en su versión vigente.

24.2 Asimismo, debe cumplir con lo establecido en el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.50:17 Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de Alimentos, versión vigente.

Artículo 25. Etiquetado. En el etiquetado de la leche evaporada deben cumplirse las disposiciones establecidas en el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.07:10 Etiquetado General de Los Alimentos Previamente Envasados (preenvasados), versión vigente, Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.65:12 Uso de Términos Lecheros, versión vigente, y cuando se realicen declaraciones de tipo nutricional se debe aplicar el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.60:10 Etiquetado Nutricional de Productos Alimenticios Preenvasados para consumo humano para la población a partir de los 3 años de edad, versión vigente.

Además de lo indicado anteriormente, se incluyen los requisitos específicos siguientes:

25.1 Denominación del alimento: Los productos objeto de esta normativa se denominarán "Leche evaporada" seguido de la mención a la clasificación en función del contenido de materia grasa (descremada, semidescremada, entera y de alto contenido de grasa) de acuerdo al artículo 31.4 de este Reglamento.

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





Artículo 26. Envase, Empaque, Embalaje, Almacenamiento y Distribución. El envasado, empaque, embalaje, almacenamiento y distribución de la leche evaporada deben cumplir con lo establecido en el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.33:06 Industria de Alimentos y Bebidas Procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales, en su versión vigente.

Artículo 27. Muestreo y Análisis. En el muestreo y análisis de la leche evaporada se aplicarán los métodos de muestreo y análisis establecidos en los Reglamentos Técnicos Centroamericanos. En ausencia de una referencia regional centroamericana, se aplicará lo establecido en las disposiciones establecidas en la norma CODEX STAN 234-1999. Métodos recomendados de muestreo y análisis, en su versión actualizada.

Artículo 28. Concordancia. Las disposiciones aplicables a la leche evaporada en este reglamento tienen concordancia con el CODEX STAN 281-1971, en su versión actualizada.

CAPÍTULO V DISPOSICIONES APLICABLES A LECHE CONDENSADA

Artículo 29. Definiciones. Para los fines de la presente normativa, la siguiente expresión tiene el significado que se indica a continuación:

Leche condensada: es el producto obtenido mediante eliminación parcial del agua de la leche y adición de azúcares o mediante cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto de la misma composición y características. De ajustarse el contenido de grasa y/o proteína no debe modificarse la proporción entre la proteína y la caseína del suero en la leche sometida a tal proceso.

Artículo 30. Composición. La leche condensada tendrá la composición siguiente:

30.1 Materias primas: Leche y leches en polvo, nata (crema) y natas (cremas) en polvo, productos a base de grasa de leche.

Para ajustar el contenido de proteínas podrán utilizarse los productos siguientes:

- Retentado de leche: Es el producto que se obtiene de la concentración de la proteína de leche mediante ultrafiltración de leche (leche parcialmente desnatada (descremada) o leche desnatada (descremada));
- Permeado de 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));
- Lactosa: (también para fines de inoculación).

30.2 Ingredientes autorizados

- Azúcares;
- Agua potable;
- Cloruro de sodio;





30.3 Aditivos: Los aditivos autorizados están establecidos en el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.54:10 Alimentos y Bebidas Procesadas. Aditivos alimentarios, en su versión vigente.

30.4 Composición

Tabla 1. Composición de la leche condensada
Expresados en % m/m

Parámetros	Entera	Semidescremada	Descremada	Con elevado contenido graso
Extracto seco de la leche (a)	≥ 28	≥24 y <28	< 24	≥ 14
Materia grasa de la leche	≥ 8	≥1 y <8	< 1	≥ 16
Proteína de la leche en el extracto seco magro de la leche (a)	≥ 34	≥ 34	≥ 34	≥ 34
Extracto seco magro de la leche (a)		≥ 20		

a) El contenido de extracto seco y de extracto seco magro de la leche incluye el agua de cristalización de la lactosa

La proporción de azúcar que se puede añadir a todas las leches condensadas está limitada por las buenas prácticas de fabricación a un valor mínimo que permita salvaguardar la calidad de producto y un valor máximo por encima del cual el azúcar podría cristalizarse.

Artículo 31. Contaminantes. La leche condensada debe cumplir con los niveles máximos de contaminantes especificados para el producto en la Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos (Codex STAN 193-1995), en su versión actualizada.

Asimismo, debe cumplir con los límites máximos de residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas establecidos para la leche por la Comisión del Codex Alimentarius.





Artículo 32. Higiene. La leche condensada debe cumplir con los requisitos de higiene siguientes:

32.1 La leche condensada debe prepararse y manipularse de conformidad con las secciones pertinentes del Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.33:06 Industria de Alimentos y Bebidas Procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales, versión vigente.

32.2 Cumplir con lo establecido en el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.50:17 Alimentos. Criterios Microbiológicos para la inocuidad de alimentos, en su versión vigente.

Artículo 33. Etiquetado. En el etiquetado de la leche condensada deben cumplirse las disposiciones establecidas en el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.07:10 Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (pre envasados), versión vigente, Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.65:12 Uso de Términos Lecheros, versión vigente, y cuando se realicen declaraciones de tipo nutricional se debe aplicar el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.54:10 Etiquetado Nutricional de productos alimenticios pre envasados para consumo humano para la población a partir de los 3 años de edad, versión vigente.

Además de lo indicado anteriormente, se incluyen los requisitos específicos siguientes:

33.1 Denominación del alimento: La denominación para los productos regulados por este Reglamento será "Leche condensada", "Leche condensada descremada" (desnatada), "Leche condensada semidescremada (semidesnatada)" o "Leche condensada de alto contenido de grasa", de acuerdo a la composición especificada en el artículo 37 de este reglamento.

33.2 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 porción cuantificada en la etiqueta, siempre que se indique el número de porciones.

Artículo 34. Envase, Empaque, Embalaje, Almacenamiento y Distribución. El envasado, empaque, embalaje, almacenamiento y distribución de la leche condensada deben cumplir con lo establecido en el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.33:06 Industria de Alimentos y Bebidas Procesados. Buenas Prácticas de Manufactura, principios generales en su versión vigente.

Artículo 35. Muestreo y Análisis. En el muestreo y análisis de la leche condensada se aplicarán los métodos de muestreo y análisis establecidos en los Reglamentos Técnicos Centroamericanos. En ausencia de una referencia regional centroamericana, se aplicará las disposiciones establecidas en la norma CODEX STAN 234-1999. Métodos recomendados de muestreo y análisis, en su versión vigente.





Artículo 36. Concordancia. Las disposiciones de la presente normativa son aplicables a la leche condensada, conforme a la Norma CODEX STAN 282-1971. Leche condensada en su versión vigente.

CAPÍTULO VI DE LA VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN

Artículo 37. Vigilancia y Verificación. La vigilancia, verificación y actualización de esta normativa le corresponden al Departamento de Regulación y Control de Alimentos, de la Dirección General de Regulación, Vigilancia y Control de la Salud, del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, de la República de Guatemala.

CAPÍTULO VII DE LAS SANCIONES

Artículo 38. Sanciones. El incumplimiento a la presente normativa se considerará infracción sanitaria y se sancionará de conformidad a lo establecido en el Libro III del Código de Salud, Decreto Numero 90-97 del Congreso de la República de Guatemala.

CAPÍTULO VIII DISPOSICIONES FINALES

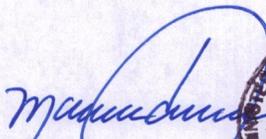
Artículo 39. Vigencia. La presente normativa empieza a regir a partir del día de su publicación en la página web del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social.

COMUNÍQUESE,

Guatemala, 19 de Octubre de 2020.



Licda. Evelyn Lorena Meneses López
Jefe del Departamento de
Regulación y Control de Alimentos


DRA. MIRNA FLORIDALMA TÉLLEZ ORELLANA DE GARCÍA
DIRECTORA GENERAL
DIRECCIÓN GENERAL DE REGULACIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE LA SALUD

