



**SICA**  
Sistema de la Integración  
Centroamericana



Guía para la interpretación  
del RTCA 67.04.65:12



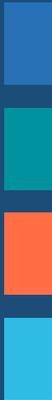
# USO DE TÉRMINOS LECHEROS





Guía para la interpretación  
del RTCA 67.04.65:12

# USO DE TÉRMINOS LECHEROS



Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), 2021



Uso de términos lecheros: Guía para la interpretación del RTCA 67.04.65:12 por IICA se encuentra bajo una Licencia Creative Commons Reconocimiento-Compartir igual 3.0 IGO (CC-BY-SA 3.0 IGO) (<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/igo/>)  
Creado a partir de la obra en [www.iica.int](http://www.iica.int).

El Instituto promueve el uso justo de este documento. Se solicita que sea citado apropiadamente cuando corresponda.

Esta publicación está disponible en formato electrónico (PDF) en el sitio Web institucional en <http://www.iica.int>

Coordinación editorial: Alejandra Díaz y Oswaldo Segura

Corrección de estilo: Olga Vargas

Diagramación: Gabriela Wattson

San José, Costa Rica  
2021

# CONTENIDO

<b>PRESENTACIÓN</b>	<b>5</b>
<b>I. INTRODUCCIÓN</b>	<b>7</b>
<b>II. INSTITUCIONES PARTICIPANTES EN LA ELABORACIÓN DE LA GUÍA</b>	<b>9</b>
<b>III. PROPÓSITO DE LA GUÍA</b>	<b>11</b>
<b>IV. INTERPRETACIÓN DEL REGLAMENTO</b>	<b>13</b>
<b>1. Objeto</b>	<b>13</b>
<b>2. Ámbito de aplicación</b>	<b>16</b>
<b>3. Documentos a consultar</b>	<b>16</b>
<b>4. Definiciones</b>	<b>18</b>
a) Leche (4.1 del RTCA)	18
b) Producto lácteo (4.6 del RTCA)	20
c) Producto lácteo compuesto (4.3 RTCA)	22
d) Producto lácteo reconstituido (4.5 RTCA)	24
e) Producto lácteo recombinado (4.4 RTCA)	25
f) Términos lecheros (4.7 RTCA)	27
g) Mezcla de producto lácteo con aceite o grasa vegetal comestible (4.2 RTCA)	29

<b>5. Principios generales</b>	<b>31</b>
<b>6. Aplicación de términos lecheros</b>	<b>33</b>
6.1 Requisitos generales	33
6.2 Uso del término “leche”	39
6.3 Uso de las denominaciones de los productos lácteos en los Reglamentos Técnicos Centroamericanos	43
6.4 Uso de términos para los productos lácteos reconstituidos y recombinados	49
6.5 Uso de términos para los productos lácteos compuestos	50
6.6 Uso de términos lecheros para otros alimentos	51
<b>7. Vigilancia y verificación</b>	<b>59</b>
<b>IV. BIBLIOGRAFÍA</b>	<b>61</b>
<b>ANEXOS</b>	<b>62</b>
<b>Anexo 1.</b> Composición de los principales productos lácteos	62
<b>Anexo 2.</b> Composición de mezclas de productos lácteos con grasa vegetal	63
<b>Anexo 3.</b> Resumen del RTCA 67.04.65:12 Uso de Términos Lecheros	64
<b>Anexo 4.</b> Ejemplo de presentación de productos lácteos y no lácteos	66

# PRESENTACIÓN

El Sistema de Integración Centroamericana (SICA) tiene como objetivo fundamental la integración de América Central para convertirla en una región de paz, libertad, democracia y desarrollo. Como parte de sus actividades, promueve armónica y equilibradamente el desarrollo económico, social, cultural y político sostenible de sus Estados miembros y de la Región en su conjunto, sustentado en un ordenamiento institucional y jurídico.

En este marco de trabajo los países miembros pretenden crear un territorio aduanero común, para lo cual se debe establecer una normativa comercial uniforme, mediante la formulación de reglamentos técnicos centroamericanos (RTCA).

Por otro lado, el Consejo Agropecuario Centroamericano (CAC), como órgano del SICA y junto con sectores organizados regionalmente, fomenta la armonización regional de la Política Agrícola Regional (PAR) para aumentar la competitividad de sus productos y servicios.

En este contexto, el CAC, la Federación Centroamericana del Sector Lácteo (FECALAC) y el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) promueven la armonización de los RTCA para el sector lácteo, de gran relevancia para la seguridad alimentaria y nutricional, la generación de empleos e ingresos en la agricultura familiar y la reducción de la migración en los países de la Región, considerando que la producción de leche se distribuye ampliamente en las zonas rurales de los países centroamericanos.

En el marco de la Unión Aduanera Centroamericana ya se han logrado importantes avances en la elaboración de RTCA para el sector lácteo, entre ellos el RTCA 67.04.65:12 Uso de Términos Lecheros, que fue el primero en ser aprobado y que constituye el documento normativo más importante para dicho sector, ya que en él se establece el uso correcto de los términos lecheros en relación con los alimentos que se comercializan en la Región centroamericana.

Este reglamento tiene como finalidad proteger al consumidor frente al comercio de mezclas e imitaciones de productos lácteos, en cuya descripción o presentación se hace un uso indebido de los términos lecheros que confunde y engaña al consumidor. Además, busca garantizar y fomentar la aplicación de prácticas de comercio leales.

De acuerdo con lo anterior, los países centroamericanos han elaborado la presente **Guía para la interpretación del RTCA 67.04.65:12 Uso de Términos Lecheros**, cuyo objetivo es, por medio de ejemplos e ilustraciones, facilitar la comprensión de cada una de las disposiciones del Reglamento para su aplicación uniforme en los países.

Agradecemos profundamente a todas las instituciones públicas y privadas de los países, así como al IICA, por su asistencia técnica en la elaboración de esta guía. Sus capacidades y experiencias han permitido generar un bien público regional en apoyo al entendimiento y la aplicación común de un reglamento centroamericano de gran relevancia para el sector lácteo, que contribuirá a la protección de la salud pública y los consumidores y a la facilitación del comercio en la Región.

**Roberto Harrison**  
Secretario ejecutivo  
del CAC

**Álvaro Coto**  
Presidente  
FECALAC

**Manuel Otero**  
Director general  
IICA

# I. INTRODUCCIÓN

Dada la importancia para el sector lácteo del Reglamento Técnico Centroamericano (RTCA) 67.04.65:12 Uso de Términos Lecheros, la Federación Centroamericana del Sector Lácteo, la Secretaría Ejecutiva del Consejo Agropecuario Centroamericano (SE-CAC) y el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) promovieron la elaboración de la Guía para la interpretación del RTCA 67.04.65:12 Uso de Términos Lecheros, a fin de facilitar el cumplimiento armonizado de dicho reglamento en los países de la región.

El RTCA 67.04.65:12 Uso de Términos Lecheros constituye uno de los documentos normativos más importantes para el sector lácteo, ya que en él se establece el uso correcto de los términos lecheros en relación con los alimentos que se comercializan en la región centroamericana. Este reglamento representa también la base normativa de reglamentos específicos para los productos lácteos.

En la Guía para la interpretación del RTCA 67.04.65:12 Uso de Términos Lecheros, elaborada con estricto apego al reglamento, se recoge el aporte de los ámbitos público y privado del sector lácteo de la región centroamericana, con el apoyo técnico del IICA.

Esta guía no constituye una interpretación oficial del reglamento centroamericano. Está dirigida a autoridades vinculadas con el registro, la vigilancia y la verificación de los alimentos, así como a fabricantes, importadores, comercializadores, distribuidores y consumidores.

En ella se aclaran conceptos y se responden consultas frecuentes, a fin de facilitar la comprensión de cada una de las disposiciones del reglamento, utilizando ejemplos e ilustraciones derivados de la aplicación de este.

Finalmente, cabe señalar que, en caso de que surjan discrepancias entre esta guía y el reglamento, prevalecerán las disposiciones establecidas en el reglamento.

## II. INSTITUCIONES PARTICIPANTES EN LA ELABORACIÓN DE LA GUÍA

### Costa Rica

#### *Ministerio de Economía, Industria y Comercio*

Tatiana Cruz  
Amanda Lasso  
Ronald Cortés

#### *Servicio Nacional de Sanidad Animal*

Luis Mora

#### *Cámara Nacional de Productores de Leche*

Álvaro Coto  
Erick Montero  
Marvin Rojas  
Carlos Salazar

### El Salvador

#### *Ministerio de Salud*

Ana Lila Argueta de Urbina

#### *Asociación Salvadoreña de Ganaderos e Industriales de la Leche*

Lorena Heredia

### Honduras

#### *Agencia de Regulación Sanitaria*

Farah Aguilera

#### *Asociación Hondureña de Procesadores de Leche*

Hassan Pineda

### Guatemala

#### *Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social*

#### *Gremial de Lácteos de la Cámara de la Industria*

Wilfredo Fernández

#### *Asociación de Desarrollo Lácteo*

Ramiro Pérez

### Nicaragua

#### *Ministerio de Salud*

Omega Dera

#### *Embajada de Nicaragua en Costa Rica*

Duilio Hernández

#### *Cámara Nicaragüense del Sector Lácteo*

Willmer Fernández  
Óscar López  
Edgardo Pérez

### Panamá

#### *Ministerio de Desarrollo Agropecuario, Cadena agroalimentaria de leche bovina*

Fernando Santos

### SE-CAC

Oswaldo Segura  
Ricardo Montero

### IICA

Alejandra Díaz



### III. PROPÓSITO DE LA GUÍA

Facilitar la interpretación común del RTCA 67.04.65:12 Uso de Términos Lecheros para su correcta aplicación.

En las siguientes páginas el texto oficial del RTCA 67.04.65:12 Uso de Términos Lecheros se presenta en azul y cursiva.

El texto interpretativo se muestra en color negro, con ejemplos e ilustraciones.

Las definiciones aparecen en una secuencia lógica y didáctica para facilitar la comprensión de los conceptos.



# IV. INTERPRETACIÓN DEL REGLAMENTO

## 1. OBJETO

*Este reglamento tiene por objeto establecer el uso correcto de los términos lecheros relacionados con los alimentos que se destinan al consumo humano directo o su ulterior elaboración.*

Por lo indicado:

- En esencia, el reglamento tiene como finalidad establecer el empleo adecuado de los términos lecheros relativos a los alimentos para consumo humano directo o procesamiento posterior.
- Cuando dice "alimentos que se destinan al consumo humano directo", significa que el reglamento no se aplica a productos para otro consumo que no sea el humano, p. ej., a alimentos para animales.
- "Ulterior elaboración" se refiere a las materias primas o los insumos (aditivos u otros ingredientes alimentarios) con respecto a los cuales se usan términos lecheros, los cuales también deben cumplir con lo establecido en el reglamento.
- El reglamento no plantea requisitos específicos para la fabricación de productos lácteos. Las restricciones técnicas o de composición se hallan en los reglamentos técnicos o las normas relativas a los productos respectivos.

- Tampoco restringe la elaboración de ningún producto ni la innovación en la industria alimentaria.
- El reglamento persigue el uso adecuado de los términos lecheros y una clara diferenciación por parte del consumidor de los productos para la toma de decisiones de compra.

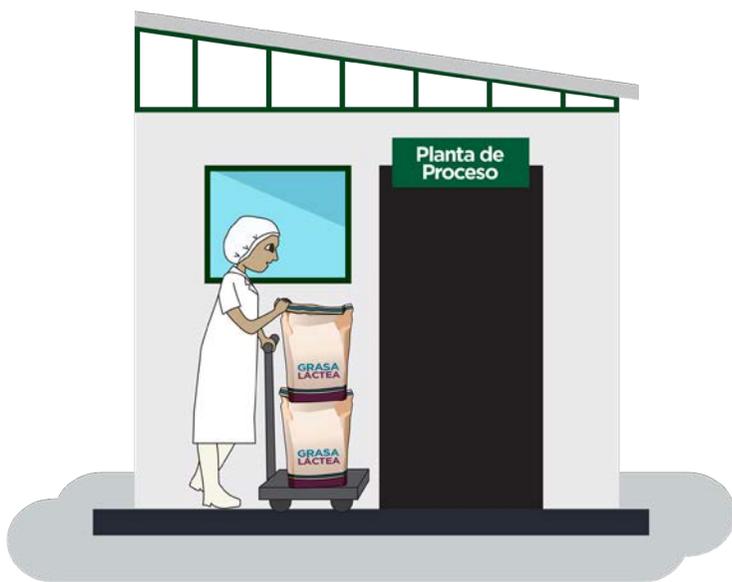
### Uso correcto de los términos lecheros en alimentos que se destinan al consumo humano directo

---



## Uso correcto de los términos lecheros en alimentos que se destinan a ulterior elaboración

---



## 2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

*Este reglamento aplica a los alimentos comercializados en los países de la región centroamericana.*

Por lo indicado:

- El reglamento se aplica a los productos terminados o a las materias primas que se producen, importan, almacenan y distribuyen con fines comerciales en los países de la región centroamericana y en cuya denominación, descripción o presentación se utilizan términos lecheros.

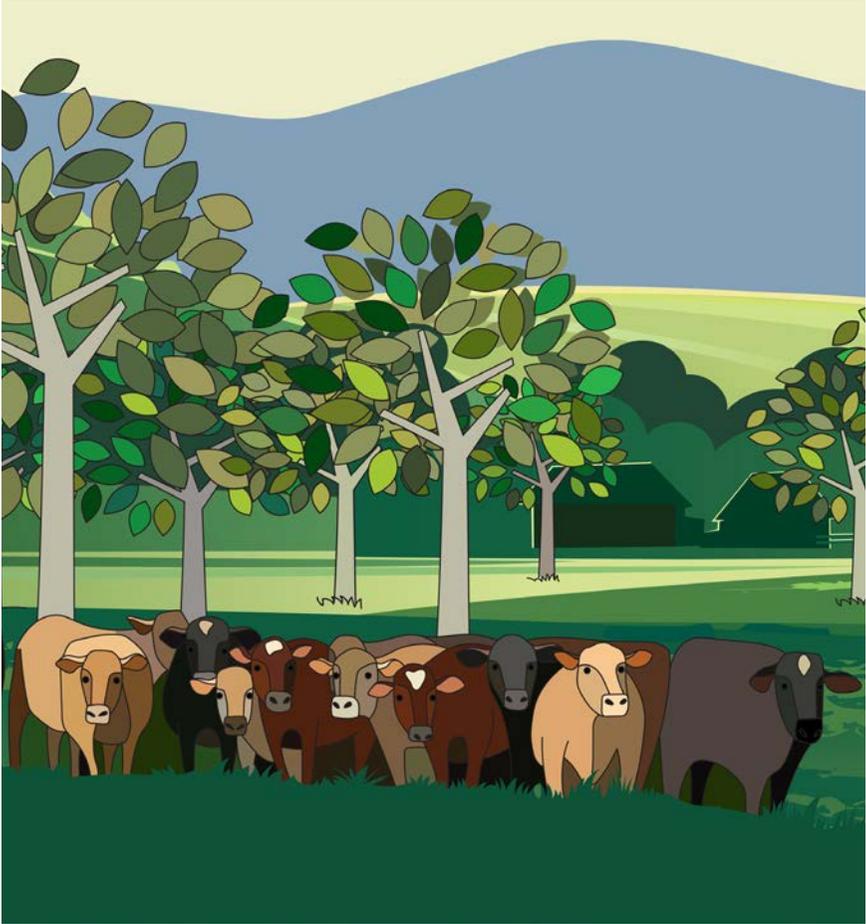
## 3. DOCUMENTOS A CONSULTAR

*RTCA 67.01.07:10. Etiquetado general de los alimentos previamente envasados (preenvasados).*

Por lo indicado:

- El RTCA 67.04.65:12 Uso de Términos Lecheros **se complementa** con el RTCA 67.01.07:10: Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (Preenvasados); por lo tanto, este reglamento y su Guía para la interpretación deben ser consultados para su correcta comprensión y aplicación. Por ejemplo, la sección 6.1.1 del RTCA 67.04.65:12 Uso de Términos Lecheros indica que la denominación del alimento se debe declarar de conformidad con las disposiciones establecidas en el numeral 5.1 del RTCA 67.01.07:10 Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (Preenvasados), debido a lo cual dicha denominación debe cumplir con ambos reglamentos. En la sección 6 de esta guía se brindan más detalles al respecto.

- El RTCA 67.01.07:10 Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (Preenvasados) y su Guía para la interpretación se encuentran disponibles en el sitio web de la Secretaría de Integración Económica Centroamericana ([www.sieca.int](http://www.sieca.int))



## 4. DEFINICIONES

El RTCA 67.04.65:12 Uso de Términos Lecheros contiene las definiciones de leche, producto lácteo, producto lácteo reconstituido, producto lácteo recombinado, producto lácteo compuesto, términos lecheros y mezcla de producto lácteo con aceite o grasa vegetal. Esta última definición se agregó a las definiciones consideradas en la norma del Codex Alimentarius, en respuesta a la necesidad de diferenciar los productos lácteos de este tipo de alimentos en Centroamérica.

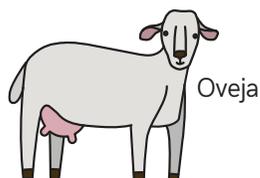
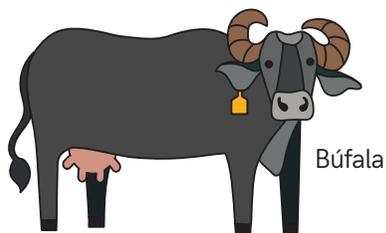
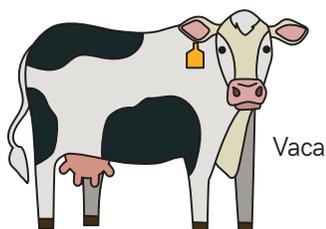
### a) *Leche (4.1 del RTCA)*

*Secreción mamaria normal de animales lecheros, 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.*

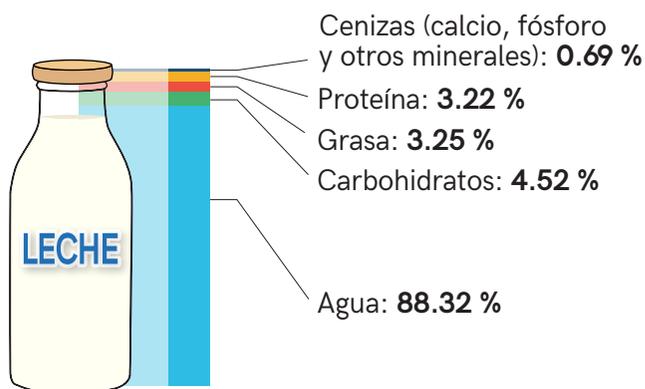
Por lo indicado:

- Se trata de la secreción mamaria normal de las hembras de especies lecheras sujetas a ordeño, como la vaca, la cabra, la búfala y la oveja, entre otras.
- De acuerdo con esta definición, la leche no debe haber pasado por ningún proceso de adición ni de extracción. Se destina al consumo en forma de leche líquida o al procesamiento (p. ej. leche pasteurizada, queso, yogur, crema, etc.).
- La leche que cumple con esta definición es la que comúnmente recibe el nombre de “**leche cruda**”.

## Principales animales lecheros



## Composición de la leche de vaca íntegra fluida



Fuente: INCAP y OPS (2012).

**¿Sabía usted que un litro de leche contiene 1.13 g de calcio?**

## b) *Producto lácteo (4.6 del RTCA)*

*Producto obtenido mediante cualquier elaboración de la leche que puede contener aditivos alimentarios y otros ingredientes funcionalmente necesarios para su elaboración.*

Por lo indicado:

- Se trata de cualquier producto elaborado a partir de la leche, que **solo** puede contener aditivos alimentarios y otros ingredientes imprescindibles para obtener el producto lácteo deseado.
- Los **aditivos alimentarios** se utilizan con fines tecnológicos. Se debe cumplir con lo establecido en el *RTCA 67.04.54:10: Alimentos y Bebidas Procesadas. Aditivos Alimentarios*, en su versión vigente, de acuerdo con los productos lácteos por elaborar.
- Los **ingredientes funcionalmente necesarios** son aquellos que participan en la formulación para transformar la forma natural de la leche como materia prima en el producto lácteo deseado (p. ej., cuajo, en el caso de los quesos; cultivos lácticos, en el de las leches fermentadas; y azúcar, en el caso de la leche condensada, entre otros).
- Los productos lácteos deben cumplir con lo establecido en los reglamentos técnicos o las normas específicas.

## Ejemplos de productos lácteos

Materia prima	Ingredientes funcionales	Producto lácteo
Leche o productos obtenidos de la leche	+ Cuajo, ácido, mohos, otros	= 
Leche o productos obtenidos de la leche	+ Cultivos lácticos (microorganismos)	= 
Leche o productos obtenidos de la leche	+ Azúcar	= 



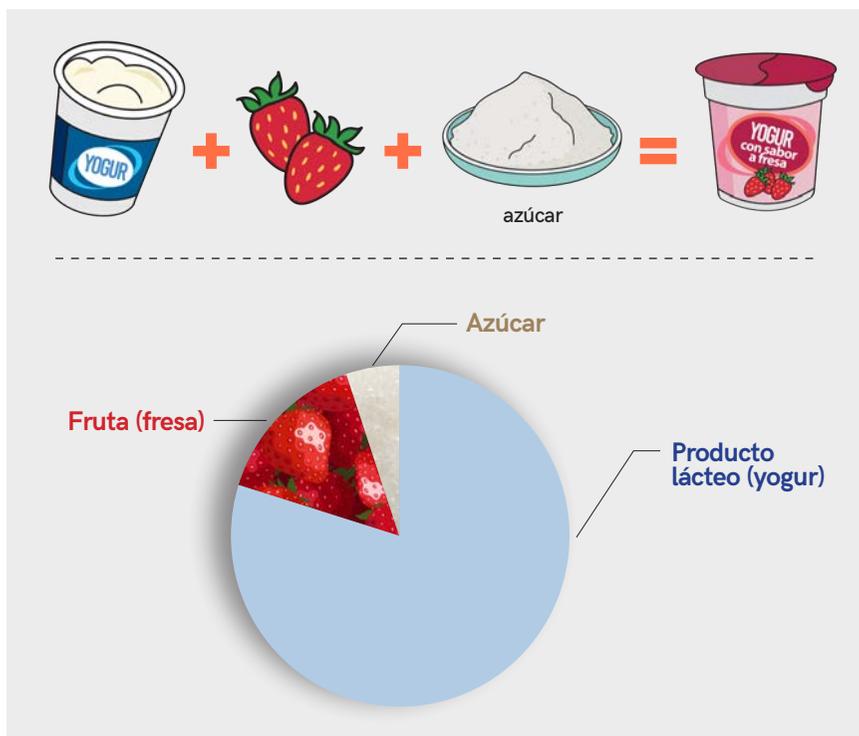
### c) *Producto lácteo compuesto (4.3 RTCA)*

*Producto en el cual la leche, productos lácteos o los constituyentes de la leche son una parte esencial en términos cuantitativos en el producto final tal como se consume, siempre que los constituyentes no derivados de la leche no estén destinados a sustituir totalmente o en parte a cualquiera de los constituyentes de la leche.*

Por lo indicado:

- La leche, el producto lácteo o los constituyentes de la leche (p. ej., la proteína y la grasa lácteas) utilizados en un producto lácteo compuesto deben ser, en términos cuantitativos, “parte esencial” del producto final para el consumo.
- Se entiende por “parte esencial” la parte constituyente que define la naturaleza del producto en términos cuantitativos, es decir, esta debe estar presente en mayor cantidad, ser el ingrediente principal y, por lo tanto, aparecer al inicio de la lista de ingredientes (en los productos lácteos reconstituidos el agua añadida podría aparecer al inicio de la lista de ingredientes).
- Del mismo modo, los constituyentes no derivados de la leche pueden ser utilizados con la condición de que no sustituyan total o parcialmente a cualquiera de los constituyentes de la leche (p. ej., azúcar, frutas, avena, semillas, condimentos, etc.).
- Por tanto, si está destinado a sustituir total o parcialmente la grasa láctea, **un producto lácteo compuesto no debe contener grasa ni aceite vegetal.**
- Algunos ejemplos de productos lácteos compuestos son la leche con sabor a fresa, el yogur con fresa, la leche con chocolate, el queso con hierbas y el helado de vainilla, entre otros.

## Ejemplo de producto lácteo compuesto



### Información importante

- En el yogur con fresa, ni la fresa o el saborizante de fresa ni el azúcar (constituyentes no derivados de la leche) se utilizan para sustituir constituyentes lácteos, sino simplemente para dar sabor.
- Sin embargo, si a un yogur se le agrega grasa o aceite vegetal (constituyentes no derivados del producto lácteo), estos sustituyen parcial o totalmente la grasa del producto lácteo. Por lo tanto, ya no se trata de un producto lácteo compuesto, sino de otro tipo de alimento.

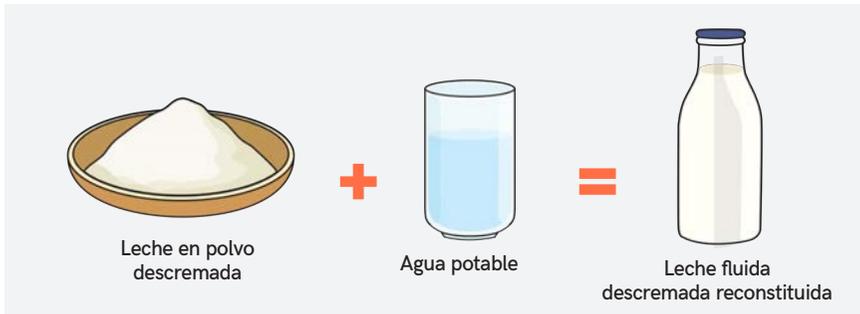
#### d) *Producto lácteo reconstituido (4.5 RTCA)*

*Producto lácteo resultante de la adición de agua potable a la forma deshidratada o concentrada del producto en la cantidad necesaria para restablecer la proporción apropiada del agua respecto del extracto seco.*

Por lo indicado:

- La reconstitución debe efectuarse de tal forma que el producto lácteo reconstituido cumpla con los requerimientos de composición establecidos en los reglamentos técnicos o en normas específicas.
- La adición de agua potable debe mantener la proporción de los constituyentes del producto reconstituido, es decir, las proteínas y todos los demás nutrientes esenciales.

#### Ejemplo de producto lácteo reconstituido



#### Información importante

- En el ejemplo la reconstitución debe lograr la composición apropiada de la leche fluida, es decir, si se agrega más agua de la necesaria, el producto dejará de ser "leche fluida descremada reconstituida" y además contendrá una cantidad inferior de nutrientes.

## e) Producto lácteo recombinedo (4.4 RTCA)

*Producto resultante de la combinación de materia grasa de la leche y del extracto seco magro de la leche en sus formas conservadas, con o sin la adición de agua potable para obtener la composición apropiada del producto lácteo.*

Por lo indicado:

- Las proporciones de grasa de leche y de extracto seco de leche sin grasa deben ser las adecuadas, a fin de que el producto lácteo recombinedo cumpla con los requerimientos de composición establecidos en los reglamentos técnicos o en normas específicas.
- Si se añade agua potable, debe ser la cantidad necesaria para restablecer el producto lácteo, según lo especificado en los reglamentos técnicos o en normas específicas. Una mayor adición de agua afectaría la proporción de los constituyentes del producto, por lo que este dejaría de ser un "producto lácteo recombinedo".

### Ejemplo de producto lácteo recombinedo



## En síntesis:

- Los productos lácteos, los productos lácteos reconstituidos, los productos lácteos recombinados y los productos lácteos compuestos deben cumplir con lo establecido en los reglamentos técnicos o en normas específicas. En el anexo 1 se muestra la composición de los principales productos lácteos.
- Los aditivos alimentarios y los ingredientes utilizados en la elaboración de estos productos no se deben agregar para sustituir total o parcialmente los constituyentes de la leche.
- Los productos en los que se usan sólidos de maíz, proteína de soja, grasas o aceites vegetales, maltodextrinas y maltodextrinas, entre otros ingredientes que sustituyen parcial o totalmente los constituyentes de la leche, **NO SON PRODUCTOS LÁCTEOS**, por cuanto no cumplen las definiciones antes mencionadas.

## f) Términos lecheros (4.7 RTCA)

*Nombres, denominaciones, símbolos, representaciones gráficas u otras formas que sugieren o hacen referencia, directa o indirectamente, a la leche o los productos lácteos.*

Por lo indicado:

- “**Directamente**” se refiere al uso de nombres, denominaciones, símbolos, representaciones gráficas u otros elementos que sugieren o hacen **referencia explícita** a la leche o a los productos lácteos, como por ejemplo, dibujos y fotos de animales lecheros y productos lácteos, así como declaraciones como “deslactosada”, entre otros. Ejemplos:



Por lo indicado:

- **“Indirectamente”** significa que nombres, denominaciones, símbolos, representaciones gráficas u otros elementos se usan de manera implícita para dar a entender que se trata de leche o de productos lácteos, por ejemplo, imágenes relativas a la actividad lechera, como fincas o potreros; líquidos con tonalidades de color similares a las de un lácteo; recipientes con líquidos de un color parecido al de un producto lácteo; imágenes de rebanadas de producto con colores similares a los de un lácteo; imágenes de rebanadas o rodajas con colores de razas lecheras; declaraciones como “sin lactosa”, “0 % lactosa”, “0 % de colesterol” y “sin colesterol”; personal con vestimenta de campo o de ordeño; y todo aquello que haga referencia a la leche, un producto lácteo o a la actividad lechera, **los cuales, si son mal utilizados, pueden inducir al error al consumidor o engañarlo.** Ejemplos:



### **g) Mezcla de producto lácteo con aceite o grasa vegetal comestible (4.2 RTCA)**

*Producto obtenido por la sustitución total o parcial de la grasa láctea, re combinado con aceite o grasa vegetal comestible.*

Por lo indicado:

- La **mezcla de producto lácteo con aceite o grasa vegetal comestible** solo puede contener como ingredientes un producto lácteo y aceite o grasa vegetal comestible. Además, puede contener aditivos alimentarios, siempre que se cumpla con el RTCA de aditivos alimentarios.
- El "producto lácteo" utilizado en esta mezcla debe cumplir con los aspectos de composición y otros requerimientos técnicos definidos en los reglamentos técnicos o en normas específicas; por ejemplo, si se utiliza "leche descremada en polvo" en la mezcla, esta leche debe cumplir con lo establecido en el RTCA 67.04.76:18 Leches en Polvo y Crema (Nata) en Polvo.
- Asimismo, las **mezclas de producto lácteo con aceite o grasa vegetal comestible** deben cumplir los requisitos establecidos en los reglamentos técnicos centroamericanos. En ausencia de un RTCA, se debe aplicar el reglamento técnico nacional y, a falta de ambos, la norma del Codex correspondiente.
- El Codex Alimentarius cuenta con las siguientes normas:
  - CXS 250-2006. Norma para mezclas de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal;
  - CXS 251-2006. Norma para mezclas de leche desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo; y
  - CXS 252-2006. Norma para mezclas de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal.

Dichas normas están disponibles en <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/list-standards/es/>.

En el anexo 2 se muestra la composición de estos productos.

## Ejemplos de mezclas de productos lácteos con grasa vegetal

---



- Los alimentos que contengan productos lácteos y grasa vegetal y a los que adicionalmente se agreguen otros ingredientes (p. ej., azúcar, maltodextrinas, sólidos, jarabe de maíz, etc.) no deberán utilizar la denominación de mezclas de producto lácteo con grasa vegetal.

### Información importante

- Un "producto lácteo con aceite o grasa vegetal comestible" ya **NO CONSTITUYE UN PRODUCTO LÁCTEO**, por lo que no se debe denominar "producto lácteo".

## 5. PRINCIPIOS GENERALES

*Los alimentos se deben describir o presentar de forma que aseguren un correcto uso de los términos lecheros aplicables a la leche y los productos lácteos, para proteger al consumidor contra posibles confusiones o interpretaciones erróneas y garantizar la aplicación de prácticas de comercio leales.*

Por lo indicado:

- Los principios generales rigen la aplicación de los términos lecheros en la descripción o presentación de los alimentos.
- Los alimentos se deben describir o presentar de modo que no se obtenga una impresión errónea sobre su naturaleza ni se induzca a los consumidores a asumir que se trata de leche o de un producto lácteo cuando no lo es, por ejemplo, utilizando palabras, ilustraciones u otras representaciones gráficas que evocan la actividad lechera o productos lácteos, así como declaraciones como "sin lactosa". Su mal uso puede inducir al consumidor al error o engañarlo.
- Los principios generales también buscan garantizar la aplicación de prácticas de comercio leales, de manera que:

En relación con los productos cuyos constituyentes de la leche son sustituidos parcial o totalmente (p. ej., soja en lugar de proteína, grasa vegetal en lugar de grasa de la leche) no se deben utilizar términos lecheros, pues, de lo contrario, se les estaría otorgando valores nutricionales que no les corresponden. Además, por lo general, estos se comercializan a un precio inferior.

Otras prácticas de comercio que inducen al consumidor al error son la colocación de productos lácteos junto a productos no lácteos en

anaqueles, ambientes refrigerados o mostradores en los puntos de venta, así como el uso de material publicitario con términos lecheros en productos que no son leche o lácteos.



## 6. APLICACIÓN DE TÉRMINOS LECHEROS

### 6.1 Requisitos generales

*6.1.1 Debe declararse la denominación del alimento de conformidad con las disposiciones establecidas en el numeral 5.1 del RTCA 67.01.07:10 Etiquetado general de los alimentos previamente envasados (pre-ensados).*

**En el numeral 5.1 "Nombre del alimento" se establece:**

5.1.1 El nombre debe indicar la verdadera naturaleza del alimento, ser específico y no genérico.

5.1.1.1. Cuando se haya establecido uno o varios nombres para un alimento en un reglamento técnico centroamericano específico debe utilizarse uno de estos nombres, en caso contrario, se utilizará el de una norma del CODEX.

5.1.1.2. Cuando no se disponga de un nombre específico, debe utilizarse un nombre común o usual establecido por el uso corriente como término descriptivo apropiado, que no induzca a error o engaño al consumidor.

5.1.1.3. Se puede emplear un nombre "de fantasía" o de "fábrica", o una "marca" siempre que vaya acompañado de uno de los nombres indicados en las disposiciones 5.1.1.1. a 5.1.1.2.

5.1.2. En la etiqueta, en el mismo campo de visión del nombre del producto, aparecerán las palabras o frases adicionales necesarias para evitar que se induzca a error o engaño al consumidor con respecto a la naturaleza y condición física, auténticas del alimento que incluyan pero no se limiten al tipo de medio de cobertura, la forma de presentación, su condición o al tipo de tratamiento al que ha sido sometido, por ejemplo a deshidratación, concentración, reconstitución, ahumado, pasteurizado entre otros.

Por lo indicado:

- El nombre del alimento debe incluir un calificativo que exprese su verdadera naturaleza y ser específico, no genérico, por ejemplo, "leche con chocolate", "queso fresco", "mantequilla", "queso procesado", "queso crema", "yogur", "yogur con sabor a fresa" y "yogur con fresa", entre otros.
- El nombre no debe ser genérico, es decir, no debe utilizar solamente términos como "alimento", "bebida", "preparado", "procesado", "fundido", "rebanadas", "rodajitas" y "ralladito", entre otros.

**El nombre del producto debe expresar su verdadera naturaleza, como en los siguientes ejemplos:**



## El nombre no debe ser genérico como el de la imagen:



INCORRECTO



- Si se cuenta con un RTCA específico, se debe utilizar el nombre indicado en el reglamento; en caso contrario, se debe usar el nombre señalado en una norma del Codex Alimentarius. Esto significa que el producto debe cumplir con todo el RTCA o la norma del Codex de la que toma el nombre. Si no se cuenta con ninguna de estas opciones, se puede utilizar un nombre común, con el cuidado de que este **NO INDUZCA AL ERROR** al consumidor **O LO ENGAÑE**. Ejemplos:



El nombre de este producto está definido en el RTCA relativo a la crema.



No existe RTCA para este producto. El nombre está definido en la norma del Codex.

- Todos los requerimientos indicados anteriormente con respecto al **nombre del alimento** se aplican también a las etiquetas complementarias, que se emplean cuando la etiqueta general se encuentra en un idioma diferente del español. Para obtener más detalles sobre los requerimientos de información de una etiqueta complementaria, véase la sección 9 del RTCA 67.01.07:10 Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (Pre-envasados).

- También es posible usar un nombre de "fantasía" o de "fábrica" o una "marca", con la condición de que **siempre vaya acompañado** de uno de los nombres indicados en los puntos anteriores. Ejemplo:



- "Acompañado" se debe entender como "al lado de".



- Es importante que en la etiqueta, en el mismo campo de visión del nombre del producto, se incluyan las palabras o frases adicionales relativas a **LA NATURALEZA Y LA CONDICIÓN FÍSICA AUTÉNTICAS DEL ALIMENTO**, necesarias para evitar que se induzca al consumidor al error o se le engañe, como por ejemplo, el tipo de medio de cobertura, la forma de presentación, su condición o el tipo de tratamiento al que ha sido sometido.
- El “mismo campo de visión” es en el que, de una sola mirada, el consumidor puede apreciar el nombre y la verdadera naturaleza del producto.

Una mala práctica que induce al consumidor al error o lo engaña es el uso de caracteres o letras de diferentes tamaños en la denominación del producto, resaltando los términos lecheros respecto de la verdadera naturaleza del producto.

También se suelen usar de manera engañosa colores que no permiten el contraste del texto en relación con el fondo utilizado. Ejemplos:



**CORRECTO**

Nombre y naturaleza del producto en el mismo campo de visión



**INCORRECTO**

*6.1.2 En caso de no ser leche de vaca o producto lácteo exclusivo de leche de vaca, en la denominación debe figurar una palabra o palabras que indiquen el animal o, en caso de mezclas, todos los animales de los que se ha obtenido la leche, inmediatamente antes o después de la denominación del producto.*

Por lo indicado:

- Esta disposición se refiere al origen o a la especie animal de donde proviene la leche.
- Cuando se escribe solo, el término "leche" se refiere únicamente a la leche de vaca.
- Si la leche proviene de otro animal lechero, se debe agregar el nombre de este y, si se trata de una mezcla de leches de distinto origen, se debe incluir el nombre de los diferentes animales, como se muestra en los siguientes ejemplos:



## 6.2 Uso del término "leche"

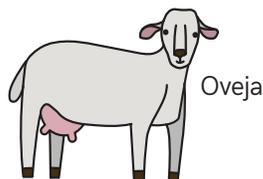
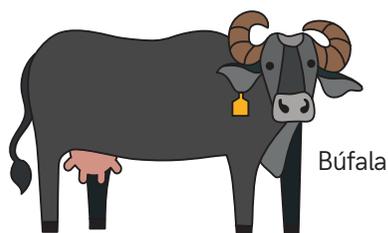
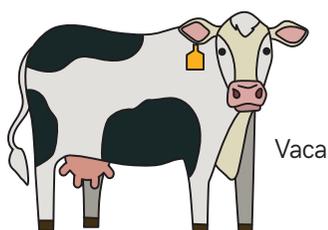
6.2.1 Se denomina "leche" sólo a los alimentos que se ajusten a la definición establecida en el párrafo 4.1

### Recuerde la definición de "leche":

Secreción mamaria normal de animales lecheros, 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.

### Principales animales lecheros

---



## Ejemplos de aplicación incorrecta de términos lecheros

---



**X** INCORRECTO



**X** INCORRECTO

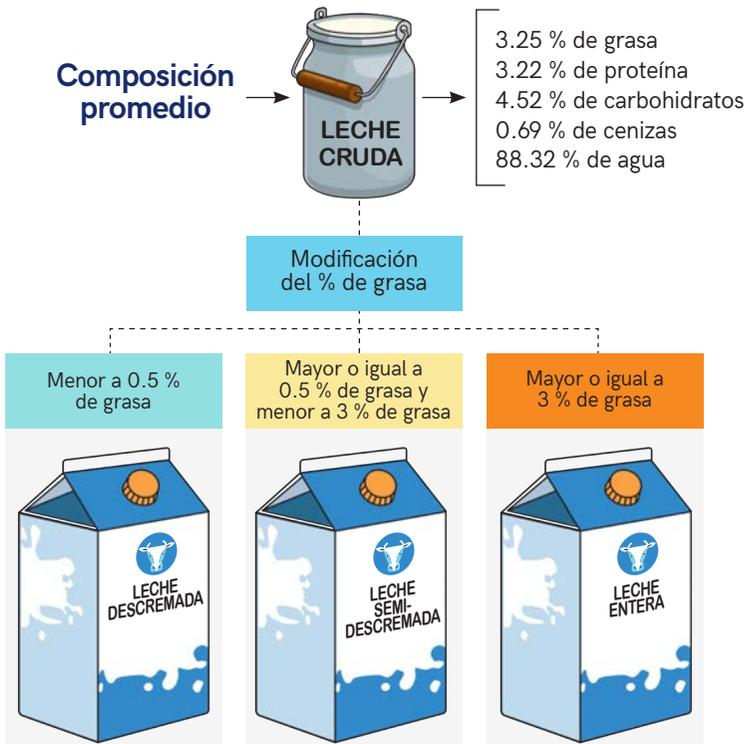


**X** INCORRECTO

*6.2.2 La leche cuya composición se haya modificado mediante la adición y/o extracción de constituyentes de la leche podrá denominarse con un nombre que incluya el término "leche", siempre que muy cerca de la denominación figure una descripción clara de la modificación a que se ha sometido la leche.*

Por lo indicado:

- Cuando la adición o la extracción de constituyentes modifica la composición de la leche, la denominación del producto puede incluir el término "leche", siempre y cuando aparezca muy cerca una descripción de la modificación realizada, como se muestra en la figura.
- En este contexto, "muy cerca" quiere decir "al lado de" o "seguido de".



*6.2.3 No obstante las disposiciones indicadas en la sección 6.2.2 del presente Reglamento, podrá denominarse también "leche", la leche cuyo contenido de grasa y/o de proteínas se ha ajustado con grasa o proteína de origen lácteo y que se destine al consumo directo, siempre y cuando se declare el ajuste de conformidad con el numeral 6.2.2 del presente Reglamento.*

Por lo indicado:

- La leche destinada al consumo directo, cuyo contenido de grasa y/o de proteína se ajusta con grasa o proteína de origen lácteo, también se puede denominar "leche", con la condición de que dicho ajuste se declare como se indica en la disposición anterior, por ejemplo: "leche con un contenido mayor de proteína" como se muestra en la figura:



## 6.3 Uso de las denominaciones de los productos lácteos en los Reglamentos Técnicos Centroamericanos

*6.3.1 Los productos que se ajusten a las disposiciones de un Reglamento Técnico Centroamericano para un producto lácteo deben denominarse con el nombre especificado en el Reglamento para el producto en cuestión. En ausencia de un reglamento técnico centroamericano específico se aplicará supletoriamente el reglamento técnico nacional del producto o la norma específica del Codex, en este orden.*

Por lo indicado:

- Si existe un RTCA para un producto lácteo específico, el producto debe utilizar el nombre establecido en dicho reglamento. Si no existiera un RTCA, se puede usar el que determine el reglamento técnico nacional. Si tampoco se contara con un reglamento técnico nacional, se debe utilizar lo dispuesto en la norma del Codex.
- El producto en cuestión también debe cumplir con todos los requerimientos establecidos en el RTCA, el reglamento técnico nacional o la norma del Codex. Por ejemplo, al no existir un RTCA para el queso cheddar, se debe revisar si hay un reglamento técnico nacional para él. Si no existiera, se debe utilizar la norma del Codex. **Lo importante es que el producto cumpla con todos los requerimientos técnicos que indique la norma correspondiente.**



*6.3.2 No obstante las disposiciones en 6.1.1 y 6.3.1 del presente Reglamento, un producto lácteo debe denominarse según se especifica en el Reglamento Técnico para el producto lácteo correspondiente, cuando haya sido fabricado con leche cuyo contenido de grasa y/o de proteínas haya sido ajustado con otros ingredientes lácteos, siempre que se satisfagan los criterios de composición estipulados en el reglamento específico.*

Por lo indicado:

- Un producto lácteo elaborado con leche cuyo contenido de grasa y/o proteínas se ajusta con otros ingredientes lácteos también puede utilizar el nombre establecido en el reglamento técnico específico.
- El producto final debe cumplir con los requisitos de composición del producto lácteo, según lo indicado en la reglamentación específica.  
Ejemplo:



Según el CODEX STAN 243-2003, la leche fermentada concentrada es la leche fermentada cuya proteína fue aumentada antes o después de la fermentación, a un mínimo del 5.6 %.

*6.3.3 Los productos que se hayan modificado mediante la adición y/o extracción de constituyentes de la leche deben denominarse con el nombre del producto lácteo correspondiente acompañado de una descripción clara de la modificación a que se haya sometido, siempre que se mantengan las características esenciales del producto y que se detallen en los reglamentos específicos, según proceda, los límites de tales modificaciones de composición.*

Por lo indicado:

- Al igual que la leche, los productos lácteos también pueden ser modificados con adición o extracción de constituyentes de la leche, como se muestra en las figuras. Lo importante es que estas modificaciones no cambien la composición del producto, según la reglamentación específica.
- Los constituyentes añadidos deben ser exclusivamente de origen lácteo.
- En este contexto, "acompañado" quiere decir "al lado de".



*6.3.4 Aquellos productos que se ajustan a la definición 4.2 deben denominarse como "mezcla (especificando el producto lácteo) con aceite o grasa vegetal comestible". Se debe declarar en un lugar visible dentro de la etiqueta del producto, el porcentaje total de la mezcla especificando el porcentaje del aceite y la grasa vegetal comestible. Ninguno de los dos componentes de la denominación de la mezcla debe indicarse de forma resaltada con relación al otro.*

Por lo indicado:

- En la denominación de este tipo de alimento se debe especificar el "producto lácteo" que se incorpora con aceite o grasa vegetal comestible. Dicho "producto lácteo" debe cumplir con lo establecido en el reglamento o la norma específica (aspectos de composición y otros elementos de inocuidad y calidad).
- Se debe **DECLARAR EN UN LUGAR VISIBLE** de la etiqueta del producto el porcentaje de producto lácteo y el de aceite o grasa vegetal comestible.
- **NINGUNO DE LOS DOS COMPONENTES** (producto lácteo + aceite o grasa vegetal) de la mezcla debe indicarse de forma resaltada en relación con el otro. Mantener el mismo tamaño de letra evita inducir al error al consumidor o su engaño.

Ningún componente de la denominación de la mezcla se debe indicar de forma resaltada en relación con el otro.



Ingredientes: leche descremada, aceite vegetal (oleína de palma), lecitina de soja (como emulsificante) y vitaminas A y D.

## Ejemplos de aplicación incorrecta de términos lecheros



**X** INCORRECTO

Es incorrecto porque no especifica el "producto lácteo", entre otros aspectos.



**X** INCORRECTO

Es incorrecto porque la letra utilizada para escribir "leche descremada" es más grande y tiene un color resaltado con respecto a la de "aceite vegetal comestible", entre otros aspectos.



**Ingredientes:**  
leche descremada,  
aceite vegetal  
(oleína de  
palma), lecitina  
de soja (como  
**emulsificante**) y  
vitaminas A, D y E.

**X** INCORRECTO

Si bien los ingredientes utilizados son permitidos, en la etiqueta no se indica el % de grasa, entre otros aspectos.



**Ingredientes:**  
leche  
descremada,  
aceite vegetal  
(oleína de  
palma), lecitina  
de soja (como  
**emulsificante**)  
y vitaminas A,  
D y E.

**X** INCORRECTO

No es correcto utilizar la ilustración de una vaca ni un tamaño más grande de letra en el nombre del producto lácteo, entre otros aspectos, ya que ello induce al consumidor al error o lo engaña.



**Ingredientes:** leche descremada, aceite vegetal (oleína de palma), **azúcar**, lecitina de soja (como emulsificante), vitaminas A y D y **betacaroteno (colorante natural)**.



**INCORRECTO**

En la norma del Codex para una mezcla de leche descremada y grasa vegetal comestible ni el azúcar ni el betacaroteno están permitidos.

El producto no es una mezcla de leche descremada y aceite vegetal comestible, por lo que **NO** debe utilizar la denominación de mezcla de "producto lácteo" con grasa o aceite vegetal. Adicionalmente, en el nombre se resalta "mezcla de leche", entre otros aspectos.

## 6.4 Uso de términos para los productos lácteos reconstituidos y recombinados:

*La leche y los productos lácteos deben denominarse según se especifica en el Reglamento Técnico Centroamericano para el producto lácteo específico, cuando deriven de la recombinación o reconstitución de leche o productos lácteos de conformidad con el numeral 6.1.1 del presente reglamento. ajusten a la definición establecida en el párrafo 4.1*

### Recuerde que:

#### Producto lácteo reconstituido:

Producto lácteo resultante de la adición de agua potable a la forma deshidratada o concentrada del producto en la cantidad necesaria para restablecer la proporción apropiada del agua respecto del extracto seco

#### Producto lácteo recombinado:

Producto resultante de la combinación de materia grasa de la leche y del extracto seco magro de la leche en sus formas conservadas, con o sin la adición de agua potable para obtener la composición apropiada del producto lácteo.

Por lo indicado:

- La leche y los productos lácteos fabricados por reconstitución o recombinación también se deben denominar de acuerdo con el reglamento técnico específico.
- El producto final debe cumplir con los requisitos de composición del producto lácteo, según lo indicado en la reglamentación específica.

## 6.5 Uso de términos para los productos lácteos compuestos

*Un producto que se ajuste a la descripción que figura en 4.3 debe denominarse con el término "leche" o el nombre especificado para el producto lácteo, según proceda, siempre que muy cerca de la denominación figure una descripción clara de los demás ingredientes caracterizantes (tales como sustancias aromatizantes, especias, hierbas aromáticas y aromas).*

Por lo indicado:

- La leche, los productos lácteos o los constituyentes de la leche se deben mantener cuantitativamente como partes esenciales del producto final.

En la figura de "Leche entera con sabor a fresa" el saborizante o aromatizante de fresa no es un constituyente derivado de la leche, ya que **solo se utiliza para darle "sabor"**.



## 6.6 Uso de términos lecheros para otros alimentos:

6.6.1 Los nombres a que se hace referencia en 6.2 a 6.5 deben utilizarse únicamente como denominaciones o en el etiquetado de la leche, de los productos lácteos o de los productos lácteos compuestos.

Por lo indicado:

- El uso de los términos lecheros está reservado para la leche, los productos lácteos y los productos lácteos compuestos.



*6.6.2 No obstante, la disposición del numeral 6.6.1 no se aplicará a la denominación de productos cuya naturaleza exacta resulte clara por su utilización tradicional o cuando la denominación se utilice claramente para describir una cualidad característica del producto no lácteo (tales como leche de coco, mantequilla de maní, entre otros).*

Por lo indicado:

- El reglamento **exceptúa** el uso de términos lecheros en otros productos, cuando se trata de productos tradicionales o cuando la denominación describe con claridad una cualidad característica del producto no lácteo. Incluye ejemplos para una mejor comprensión, como se muestra en las figuras:



*6.6.3 Respecto de los productos que no sean leche, producto lácteo o producto lácteo compuesto, si el mismo está destinado a sustituir a la leche, a un producto lácteo o un producto lácteo compuesto, no deben utilizarse términos lecheros en etiquetas, documentos comerciales material publicitario ni cualquier otra forma de propaganda o de presentación en el establecimiento de venta que declare, implique o sugiera que dichos productos son leche, un producto lácteo o un producto lácteo compuesto, o que sugiera a uno o más productos del mismo tipo.*

Por lo indicado:

- Si no se trata de leche, productos lácteos o productos lácteos compuestos, **NO SE DEBEN USAR TÉRMINOS LECHEROS** en las etiquetas, documentos comerciales, material publicitario ni otras formas de propaganda o de presentación.
- En los puntos de venta se debe evitar la promoción de productos no lácteos con términos lecheros. El uso de imágenes de vacas o de cualquier otra presentación que sugiera que se trata de leche o de productos lácteos podrá inducir al consumidor al error o engañarlo.

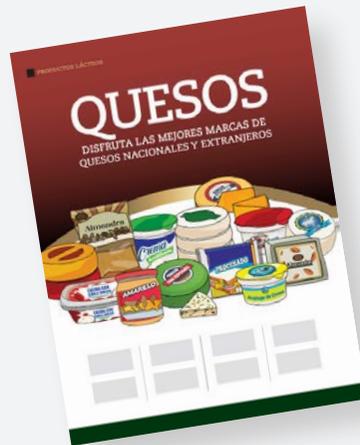
## Recuerde que:

- El concepto de “términos lecheros” comprende nombres, denominaciones, símbolos, representaciones gráficas u otros elementos que hacen referencia directa o indirecta a la leche o los productos lácteos.
- “Directamente” se refiere al uso de nombres, denominaciones, símbolos, representaciones gráficas u otros elementos que sugieren o hacen referencia explícita a la leche o a los productos lácteos.
- “Indirectamente” significa que nombres, denominaciones, símbolos, representaciones gráficas u otros elementos se usan de manera implícita para dar a entender que se trata de leche o de productos lácteos.

## Ejemplos de aplicación incorrecta de términos lecheros en etiquetas, material publicitario y presentación en establecimiento de ventas



**X** INCORRECTO



**X** INCORRECTO



**X** INCORRECTO



**X** INCORRECTO

*6.6.4 No obstante, respecto de los productos a que se hace referencia en 6.6.3, que contienen leche o productos o constituyentes lácteos que sean esenciales para la caracterización del producto, podrá utilizarse el término "leche" o la denominación de un producto lácteo, para describir la naturaleza auténtica del producto, siempre que los constituyentes no derivados de la leche no estén destinados a sustituir totalmente o en parte a ninguno de los constituyentes de la leche. Podrán utilizarse términos lecheros para estos productos sólo si ello no induce a error o a engaño al consumidor.*

*Sin embargo, si el producto final está destinado a sustituir a la leche o a un producto lácteo o un producto lácteo compuesto, no podrán utilizarse términos lecheros en el nombre del producto.*

*Respecto de los productos a que se hace referencia en el apartado 6.6.3 que contienen leche o un producto o constituyente lácteo, que no sea esencial para la caracterización del producto, podrán utilizarse términos lecheros solo en la lista de ingredientes, de conformidad con el RTCA 67.01.07:10 Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (preenvasados). No podrán utilizarse términos lecheros en relación con estos productos para otros fines.*

Por lo indicado:

- Se pueden usar términos lecheros en relación con productos que contienen leche o productos o constituyentes lácteos **esenciales** para la caracterización del producto, a fin de describir su auténtica naturaleza, con la condición de que los constituyentes no derivados de la leche **NO ESTÉN DESTINADOS A SUSTITUIR PARCIAL O TOTALMENTE A NINGUNO DE LOS CONSTITUYENTES DE**

**ESTA.** Por ejemplo, en el caso de una "galleta de mantequilla", se está informando al consumidor que el producto contiene mantequilla y que los constituyentes no lácteos no reemplazan los constituyentes lácteos. Además, el producto (galleta) no está destinado a sustituir la leche o un producto lácteo.



- Si el producto tiene como finalidad sustituir la leche o un producto lácteo, **NO SE DEBEN UTILIZAR TÉRMINOS LECHEROS CON RESPECTO A ÉL.**
- Según el reglamento, en el caso de **los alimentos que no son leche ni un producto lácteo**, pero que en su composición incluyen leche o un producto o constituyente lácteo, **SE PUEDEN USAR TÉRMINOS LECHEROS ÚNICAMENTE EN LA LISTA DE INGREDIENTES.**

### Ejemplos de aplicación incorrecta de términos lecheros

---





**X** INCORRECTO



**X** INCORRECTO



**X** INCORRECTO



Producto lácteo con ingrediente no lácteo

**X** INCORRECTO

## Información importante

- Se debe tomar en cuenta que, de acuerdo con los reglamentos técnicos o las normas específicas, se deben seguir las disposiciones sobre el etiquetado de los alimentos prevasados.
- Se deben tener siempre presentes los **PRINCIPIOS GENERALES**. En la descripción o presentación de los alimentos se debe asegurar el uso correcto de los términos lecheros aplicables a la leche y los productos lácteos para proteger al consumidor de confusiones o interpretaciones erróneas y garantizar la aplicación de prácticas de comercio leales.

En el anexo 3 se resume el RTCA sobre el uso de términos lecheros.





## V. BIBLIOGRAFÍA

Decreto n.o 40126-MEIC, 2016. Oficialización de la Guía para la interpretación del Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.65:12 Uso de términos lecheros, contenido en el anexo de la resolución n.o 312-2013 (COMIECO-LXV) del 21 de junio de 2013 (en línea). Costa Rica. Consultado 26 feb. 2018. Disponible en [http://www.pgrweb.go.cr/scij/Busqueda/Normativa/Normas/nrm\\_texto\\_completo.aspx?param1=NRTC&nValor1=1&nValor2=83456&nValor3=0&strTipM=TC](http://www.pgrweb.go.cr/scij/Busqueda/Normativa/Normas/nrm_texto_completo.aspx?param1=NRTC&nValor1=1&nValor2=83456&nValor3=0&strTipM=TC).

Acuerdo n.o 1-2016 (COMIECO-LXXVII) de fecha 01 de setiembre de 2016 y su anexo: "Guía para la Interpretación del Reglamento Técnico Centroamericano sobre Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (Preenvasados)" (en línea). Nicaragua. Consultado 13 mar. 2018. Disponible en <https://www.sieca.int/index.php/download/acuerdo-no-01-2016-guia-para-la-interpretacion-del-rtca-sobre-etiquetado-general-de-alimentos-preenvasados/>.

Díaz, A. 2014. Análisis del RTCA de uso de términos lecheros: material de capacitación. San José, Costa Rica, IICA.

INCAP (Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá, Guatemala); OPS (Organización Panamericana de la Salud, Estados Unidos). 2012. Tabla de composición de alimentos de Centroamérica (en línea). Guatemala. Consultado 15 oct. 2019. Disponible en <http://www.incap.int/mesocaribefoods/dmdocuments/TablaCAAlimentos.pdf>.

# ANEXO 1

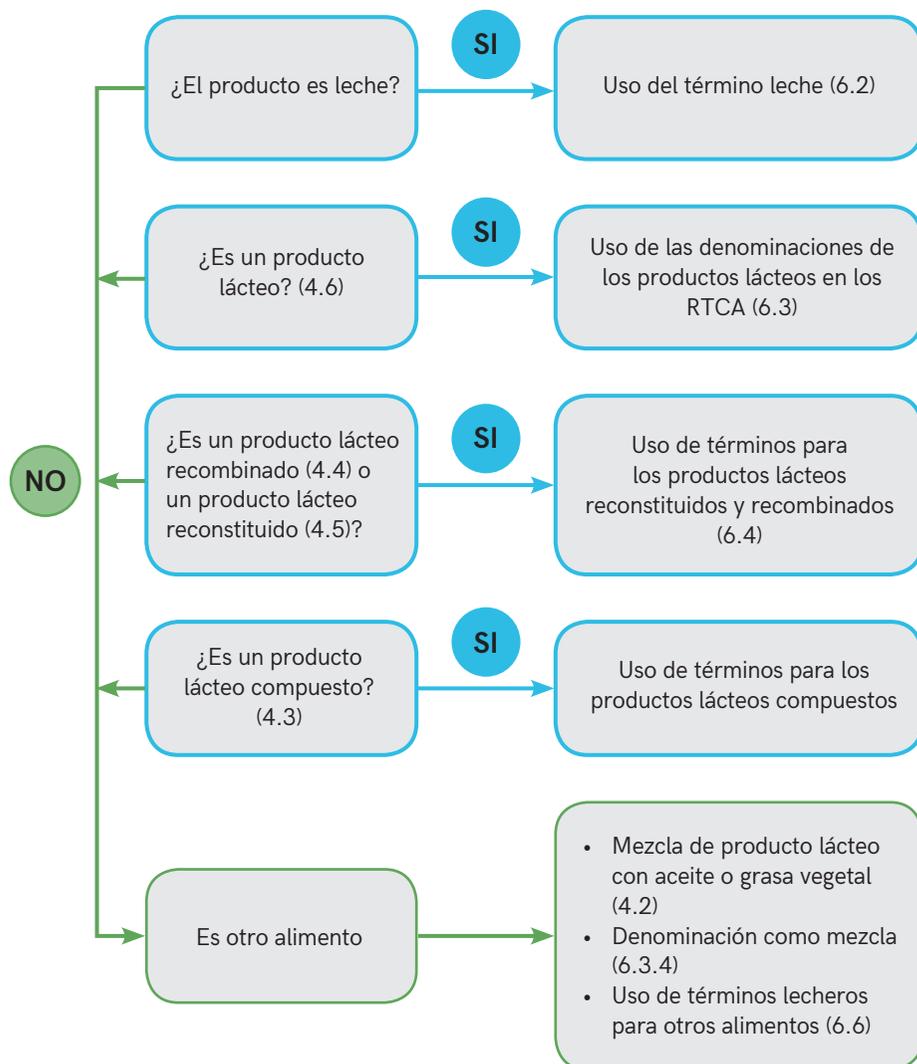
## Composición de los principales productos lácteos.

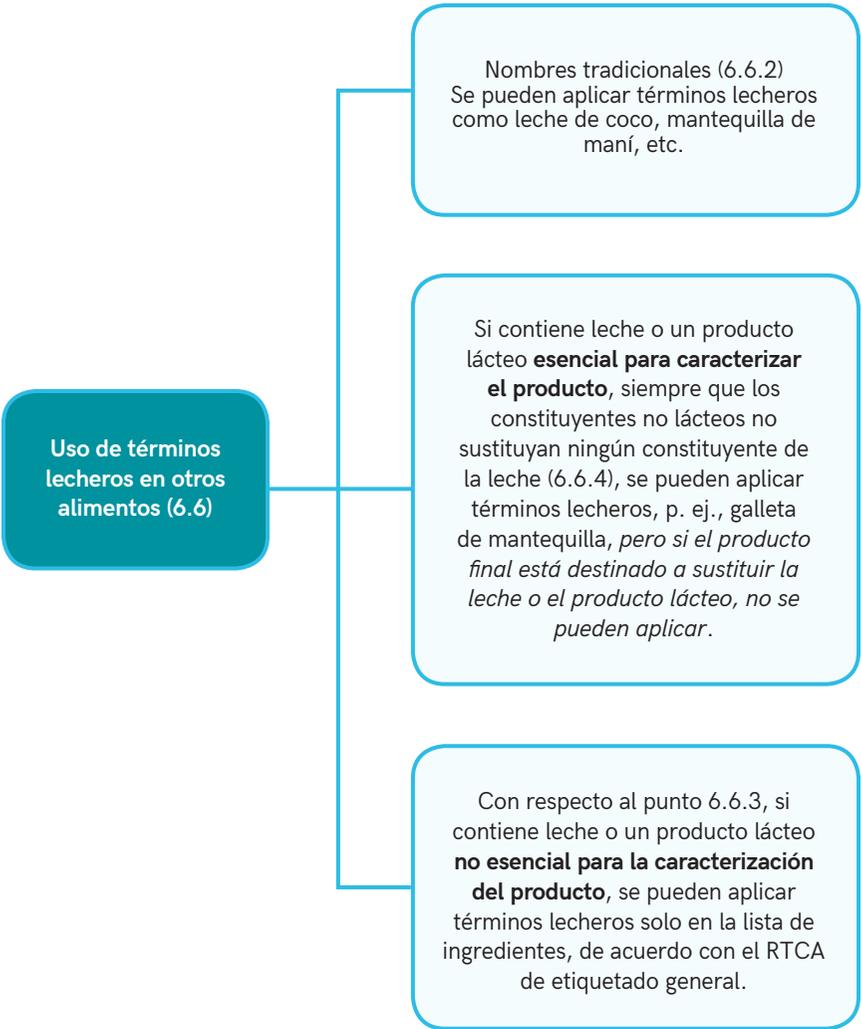
	Grasa	Proteína	Extracto seco lácteo no graso	Humedad	Fuente
<b>Leche pasteurizada y leche ultra alta temperatura (UAT)</b>					
Entera	≥3	≥3 %	≥8.2 %		RTCA 67.04.66:12. Leche pasteurizada (pasterizada) RTCA 67.04.73:17. Productos lácteos. UAT (UHT). Especificaciones
Semidescremada	≥0.5 y <3				
Descremada	<0.5				
<b>Crema</b>					
Crema (nata), natilla	≥10 % m/m				RTCA 67.04.71:14. Productos lácteos. Cremas (natas) y cremas (natas) preparadas. Especificaciones
Crema (nata) doble, natilla doble	≥45 % m/m				
Crema (nata) para batir y crema (nata) batida	≥28 % m/m				
Crema (nata) para batir rica en grasa y crema (nata) batida rica en grasa	≥35 % m/m				
<b>Leche evaporada</b>					
Descremada	≤1 %	34 % (en extracto seco magro)	20 %		Codex Stan 281-1971. Norma del Codex para las leches evaporadas
Semidescremada	>1 % y <7.5 %		20 %		
Leche evaporada	≥7.5 %		25 %		
Elevado contenido de grasa	≥15 %		11.5 %		
<b>Leche en polvo y crema en polvo</b>					
Leche entera	≥26 y <42	34 % (en extracto seco magro)		≤5 %	RTCA 67.04.76:18. Productos lácteos. Leches en polvo y crema (nata) en polvo. Especificaciones
Semidescremada/parcialmente descremada	≥1.5 y <26				
Leche descremada	≤1.5				
Crema (nata) en polvo	≥42				

## Composición de mezclas de productos lácteos con grasa vegetal.

	Grasa	Mínimo de sólidos lácteos no grasos	Mínimo de proteína láctea en sólidos lácteos no grasos	Agua	Fuente
Mezcla de leche desnatada/ descremada evaporada y grasa vegetal	Mínimo 7.5 % m/m	17.5 % m/m	34 % m/m		Codex Stan 250-2006. Mezclas de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal
Mezcla de leche desnatada (descremada) evaporada y grasa vegetal con contenido reducido de grasas	Más del 1 % y menos del 7.5 % m/m	19 % m/m	34 % m/m		
Mezcla de leche parcialmente desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo	Mínimo 26 % m/m		34 % m/m	Máximo 5 % m/m	Codex Stan 251-2006. Mezclas de leche desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo
Mezcla parcialmente desgrasada de leche desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo	Más del 1.5 % y menos del 26 % m/m		34 % m/m	Máximo 5 % m/m	
Mezcla de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal	Mínimo 8 % m/m	20 % m/m	34 % m/m		Codex Stan 252-2006. Mezclas de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal
Mezcla de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal con contenido reducido en grasas	Más de 1 % y menos de 8 % m/m	20 % m/m	34 % m/m		

## Resumen del RTCA 67.04.65:12 Uso de Términos Lecheros.





Fuente: Díaz 2014.

# ANEXO 4

Ejemplo de presentación de productos lácteos y no lácteos.







## Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura

Sede Central

Apartado postal 55-2200 San José, Vázquez  
de Coronado, San Isidro 11101-Costa Rica

Teléfono: +506 2216 0222 • Fax: +506 2216 0233

Página web: [www.iica.int](http://www.iica.int)

## Secretaría del Consejo Agropecuario Centroamericano (SECAC)

Dirección: Del cruce de Ipís 500 mts este carretera a Coronado,  
contiguo a la CCSS. San José, Costa Rica

Teléfono: +506 2216 0335 • Página web: [www.cac.int](http://www.cac.int)



**SICA**  
Sistema de la Integración  
Centroamericana

