

Reglamento Técnico: RTCR: 401-2006. Leche cruda y Leche Higienizada

N° 33812

**EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA EL MINISTRO DE ECONOMÍA, INDUSTRIA Y COMERCIO EL
MINISTRO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA Y LA MINISTRA DE 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 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 6 de abril del 2006, Ley del Sistema Nacional para la Calidad N° 8279 de 2 de mayo de 2002, y la Ley Orgánica del Ministerio de Economía, Industria y Comercio, N° 6054 de 14 de junio de 1977.

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 la leche 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 de la misma, desde el mismo momento de su producción y hasta su consumo final.

3°—Que mediante Decreto N° 18862-MEIC del 28 de febrero de 1989, publicado en *La Gaceta* N° 59 del 27 de marzo de ese mismo año, se estableció la Norma Oficial para la Leche Cruda y Leche Higienizada, misma que fue modificada mediante Decreto N° 32175 -MEIC – S del 11 de octubre de 2004, Reforma Integral a la Norma y que fuera publicada en *La Gaceta* N° 7 del 11 de enero del 2005.

4°—Que desde su emisión y reforma se han registrado cambios en la comercialización de este producto. **Por tanto,**

DECRETAN:

Artículo 1°—Aprobar el siguiente Reglamento Técnico:

RTCR: 401-2006. Leche cruda y Leche Higienizada.

Especificaciones.

1. OBJETIVO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

Este reglamento técnico tiene por objeto establecer los tipos y definir las características que debe reunir la leche fluida que se comercialice directamente para el consumo humano.

2. REFERENCIAS

Costa Rica. 1993. Decreto Ejecutivo N° 22268-MEIC, NCR 148:1993 Metrología. Contenido Neto de Preempacados, publicado en *La Gaceta* N° 132 del 13 de julio de 1993.

Costa Rica.1997. Decreto Ejecutivo N° 26012-MEIC, *La Gaceta* N° 91 del 14 de mayo de 1997, y sus reformas. RTCR100:1997. Etiquetado de los Alimentos Preenvasados. San José, Costa Rica, Imprenta Nacional.

Costa Rica.2000. Decreto Ejecutivo N° 28514-MAG, *La Gaceta* N° 53 del 15 de marzo de 2000. Reglamento Sobre el Control de la Brucelosis en los Animales. San José, Costa Rica, Imprenta Nacional.

Costa Rica.2000. Decreto Ejecutivo N° 28515-MAG, *La Gaceta* N° 55 del 17 de marzo de 2000. Reglamento sobre el Control de la Tuberculosis Bovina. San José, Costa Rica, Imprenta Nacional.

Costa Rica.2002. Decreto Ejecutivo N° 30256-MEIC-S, *La Gaceta* N° 71 del 15 de abril de 2002, y sus reformas. RTCR 135:2002 Etiquetado Nutricional de los Alimentos Preenvasados. San José, Costa Rica, Imprenta Nacional.

Costa Rica.2006. Decreto Ejecutivo N° 33288 MEIC-MAG-S, *La Gaceta* N° 164 del 28 de agosto de 2006. RTCR: 395-2006. Para el Uso de Términos Lecheros. San José, Costa Rica, Imprenta Nacional.

3. DEFINICIONES

- 3.1 **leche:** Es la secreción mamaria normal de animales bovinos sanos, obtenido mediante el ordeño, sin ningún tipo de adición o extracción, destinado al consumo en forma de leche líquida o a elaboración ulterior, debiéndose establecer su origen si se trata de otra especie animal.
- 3.2 **ordeño:** Es la extracción higiénica, ininterrumpida y completa, una o varias veces al día de la leche, de su fuente natural, por medios manuales o mecánicos.
- 3.3 **leche cruda:** Es la leche que no ha sufrido ningún proceso de higienización, con las características fisicoquímicas y sensoriales, propias del producto.
- 3.4 **leche íntegra o entera:** Es aquella leche cruda o higienizada, no diluida, a la que no se le ha extraído, agregado o separado alguno de sus componentes desde el ordeño hasta que se le entregue al consumidor o a la planta procesadora.

- 3.5 **leche pasteurizada:** Es aquella leche que ha sido sometida a un tratamiento térmico específico y por un tiempo determinado, para lograr la destrucción total de los organismos patógenos que pueda contener, sin alterar en forma considerable su composición, sabor ni valor alimenticio.
- 3.6 **leche ultra alta temperatura (UHT por sus siglas en inglés):** Es la que ha sido sometida a un proceso rápido de alta temperatura, sin causar modificaciones considerables en su composición, sabor ni valor alimenticio, obteniéndose un producto comercialmente estéril.
- 3.7 **leche higienizada:** Es aquella leche que ha sido sometida a uno de los procesos descritos en 3.5, 3.6 ó 3.9.
- 3.8 **leche homogenizada:** Es aquella que ha sido procesada de manera tal, que los glóbulos grasos han sido fragmentados a tal grado que después de 48 horas de mantener la leche en reposo, no ocurre ninguna separación visible de la crema.
- 3.9 **esterilidad comercial:** condición alcanzada por medio de la aplicación de un tratamiento térmico que da como resultado un alimento libre de microorganismos viables (incluyendo esporas) de importancia en salud pública y todos aquellos microorganismos capaces de reproducirse en el alimento bajo condiciones normales de almacenamiento y distribución no refrigerados.
- 3.10 **leche adulterada:** tendrá la consideración de adulterada, toda leche a la que se le haya adicionado o sustraído, cualquier sustancia para variar su composición, peso o volumen, con fines fraudulentos o para encubrir o corregir cualquier defecto debido a que es de inferior calidad o tiene la misma alterada. Cuando la naturaleza o composición de la leche, no corresponda a aquellas con las que se denomine, etiqueta, anuncio, suministro o cuando no corresponda a las especificaciones de este reglamento. No se considera adulteración la adición de micronutrientes, enzimas para hidrolizar su lactosa con fines nutricionales o de regímenes saludables o sustracción de grasa para la estandarización según la clasificación establecida en el presente reglamento.
- 3.11 **leche alterada:** Toda leche que durante su obtención, preparación, manipulación, transporte, almacenamiento o tenencia, y por causa no provocadas deliberadamente, haya sufrido variaciones tales en sus características sensoriales, composición química o valor nutritivo, en su aptitud para la alimentación haya quedado anulada o sensiblemente disminuida, aunque el producto se mantenga inocuo.
- 3.12 **leche contaminada:** Toda leche que contenga gérmenes patógenos, sustancias químicas o radioactivas, toxinas o parásitos capaces de transmitir enfermedades al hombre o a los animales. No será obstáculo, a tal consideración, la circunstancia de que la ingestión de tal leche, no provoque trastornos orgánicos en quien la hubiere consumido.
- 3.13 **leche falsificada:** Toda leche en la que se haga concurrir alguna de las siguientes circunstancias:
- 3.13.1 Haya sido preparada o rotulada para simular otra leche.

3.13.2 Su composición real no corresponda a la declarada y comercialmente anunciada.

3.13.3 Cualquier otra capaz de confundir al consumidor.

3.14 **leche o producto lácteo reconstituido:** Es leche o el producto lácteo resultante de la adición de agua a la forma deshidratada o concentrada de la leche o del producto en la cantidad necesaria para restablecer la proporción apropiada del agua respecto del extracto seco o concentrado.

3.15 **leche recombina**da: Es el 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 para obtener la composición apropiada del producto lácteo.

4. CLASIFICACIÓN

La leche, según sus características se clasificará en los siguientes tipos:

4.1. Leche entera.

4.2. Leche semidescremada.

4.3. Leche descremada.

Notas:

1) La leche entera puede ser cruda o higienizada.

2) La leche semidescremada y descremada debe ser higienizada.

5. CARACTERÍSTICAS

5.1 **Características generales:** La leche para cualquiera de los tipos, estará limpia y libre de calostro; no deberá contener sustancias agregadas sean o no componentes de ella y se ajustará a las condiciones exigidas por la legislación sanitaria del país.

5.2 Características sensoriales:

5.2.1 Color: Debe ser blanco o marfil.

5.2.2 Aspecto: Líquido opaco coloidal, de aspecto uniforme, salvo en la leche no homogenizada, en donde la grasa forma una capa de color amarillo tenue, cuando se deja en reposo. No debe haber variación en la viscosidad normal o desfase del estado coloidal.

5.2.3 Olor: Propio, se considerará anormal cualquier otro olor ajeno, que dé lugar a duda.

5.2.4 Sabor: Propio, se considerará anormal cualquier otro sabor ajeno, que dé lugar a duda.

5.3 **Características fisicoquímicas:** La leche para cualquiera de los tipos deberá cumplir con los requisitos especificados en la Tabla N° 1.

Tabla 1. Características físicas (1) y químicas de la leche

Característica	Leche entera	Leche Semidescremada	Leche Descremada
Grasa láctea	% Mayor o igual a 3	Mayor o igual a 1 y menor de 3	Menor de 1
Sólidos Totales, Mínimo %	11.0	10.0	8.0
Sólidos no Grasos, Mínimo %	8.0	8.0	8.0
Acidez expresada como ácido láctico, Mínimo %	0.13	0.13	0.13
Máximo %	0.17	0.17	0.17
Fosfatasa (2)	Negativo	Negativo	Negativo
Cenizas, Máximo %	0.8	0.8	0.8
Proteínas (N*6,38), Mínimo %	3.0	3.0	3.0
Sedimento, mg/kg	Negativo	Negativo	Negativo

Densidad a 15 °C, Mínimo	1.032	1.030	1.029
Punto de Congelación, °C (°Horvet) Mínimo (3)	-0,513 (-0,531)	-0,513 (-0,531)	-0,513 (-0,531)
Máximo			

Notas:

- (1) Todos los porcentajes en fracción de masa.
- (2) Para el caso de leche cruda este valor puede ser positivo.
- (3) En la leche ultra alta temperatura puede llegar hasta — 0,528.

6. LÍMITES MÁXIMOS PARA RESIDUOS (LMR) DE PLAGUICIDAS

6.1 Los límites máximos para residuos de plaguicidas en todo tipo de leche que se comercialicen directamente para el consumo humano son los siguientes:

Nombre del plaguicida	Límite máximo de residuos (mg/ kg) referido al producto entero
2,4 D	0.01
Abamectin	0.005
Acefato	0.1
Aldicarb	0.01
Amitraz	0.01 (El límite máximo de residuos incorpora los tratamientos externos en animales)

Azociclotin	0.05
Bifentrin	0.05
Bitertanol	0.05
Carbarilo	0.05
Ciflutrina	0.01
Cihexatin	0.05
Cipermetrin	0.05
Ciromazina	0.01
Cletodim	0.05
Clofentezina	0.01
Deltametrin	0.05
Diazinon	0.02 (El límite máximo de residuos incorpora los tratamientos externos en animales)
Doclorvós; Residuo: Doclorvós, incluido dicloroacetaldehido, cuando se encuentra presente	0.02
Dicofol	0.1
Difenilamina	0.0004
Diflubenzuron	0.02
Dimetipin	0.01
Dimetaoto	0.05
Disulfoton	0.01
Ditiocarbamatos	0.05 (Base de datos mancózeb, metiram)
Endosulfan	0.004
Fenamifos	0.005
Fenbuconazol	0.05

Fenbutatin oxido	0.05
Fenpiroximato	0.005
Fenpropatrin	0.1
Fenpropimorf	0.01
Fenvalerato	0.1
Fipronil	0.02
Flumetrina	0.05
Flusilazol	0.01
Flutolanil	0.05
Forato	0.05
Glifosato	0.1
Glufosinato-amonio	0.02
Imidaclorid	0.02
Kresoxin-metilo	0.01
Metamidofos	0.01
Metidation	0.001
Metomilo	0.02
Metopreno	0.05
Miclobutanilo	0.01
Oxamilo	0.02
Penconazol	0.01
Permetrin	0.1
Piperonil Butóxido	0.2
Pirimicarb	0.05
Pirimifos- Metilo	0.05
Procloraz	0.1
Profenofos	0.01
Propargita	0.1
Propiconazol	0.01

Tebuconazol	0.01
Tebufenozida	0.01
Terbufos	0.01
Tiabendazol	0.2
Triadimefon	0.05
Triadimenol	0.01
Triazofos	0.01
Vinclozolin	0.05

Nota: Cualquier tipo de leche para consumo humano directo que sobrepase los límites aquí establecidos está prohibida su comercialización.

6.2 Cualquier producto no registrado en el país tiene tolerancia cero por lo tanto esta prohibido, hasta tanto no se lleve a cabo el proceso de registro correspondiente ante la autoridad competente.

6.3 **Plaguicidas Prohibidos**

Todo tipo de leche que se comercialice para consumo humano tiene prohibido cualquier residuo de los siguientes plaguicidas o sustancias químicas:

Acetato de Dinoterb

Acetato de Fenilmercurio

Acetato de Medinoterb

Acidos fluoracéticos

Acrilonitrilo

Aldrín

Alfa-Naftiltiourea

Aminocarb

Amitrol Anabasina Aramite

Arseniato de plomo

Azinfos etílico

Caftafol Captan Cianoga

Cianuro de Sodio

Cicloheximida

Cihexatin Cloranil Clordano Clordecone

Clordimeform

Cloroformo

Cloruro de Mercurio

Cloruro de vinilo

Compuestos a base de Cadmio (Sales y Derivados)

Compuestos a base de Cianuro (Sales y Derivados)

Compuestos a base de Talio (Sales y Derivados)

Creosota Crimidina

Damefion

DDT

Declorano Demeton Dialifor

Dibromocloropropano Diclorofenoxipropiónico (2,4-DP)

Dicloruro de Etileno

Dicotrofos Dieldrín

Dimefox Dinitroresol Dinoseb

Disnosebe Dinoterb

Disulfuro de Carbono

Di-Trapex Dodecacloro Endrín

EPN

Estricnina Etilendibromuro

Fenoprop (2, 4, 5-TP) Fensulfotion Fluenetil

Fluoracetamida

Fluoracetato de Sodio

Fosacetin Fosfamidon Fosfuro de Zinc

Heptacloro Hexaclorobenceno (HCB) Isobenzano

Isodrin

K-Detrina Kelevan Leptofos

Lindano e isomeros

MAFA

Mecarban Mercurio Mevinfos Mexacarbato

Morfamquat

Nitrofen Ometoato

Oxido de etileno

Paration Etílico

Pentaclorofenol

Protoato Schradan

Sulfato de Nicotina

Sulfato de Talio

Sulfotep Sulprofos TEPP

Terpenos-policlorado (Strobano)

Tetracloruro de carbono

Tionazin

2, 4,5 Triclorofenol

Toxafeno

2, 4, 5 T

2, 4, 5 TP

7. LÍMITES MÁXIMOS DE RESIDUOS (LMR) DE MEDICAMENTOS DE USO VETERINARIO

7.1 Los límites máximos para residuos (LMR) de medicamentos de uso veterinario utilizado en animales productores de leche que se comercialicen directamente para el consumo humano son los siguientes:

Medicamento veterinario	Límite Máximo de Residuo (ug/kg) referido al producto entero
Albendazol	100
Alfa Cipermetrina	50
Bencilpenicilina/ Bencilpenicilina procaínica	4
Ceftiofur	100
Cefuroxima	50
Cialotrina	30
Cinflutrina	10
Cipermetrina β	100
Deltametrina	30
Dihidrostreptomina/ Estreptomina	200
Diminazeno (Diminazina)	150
Eprinomectina (Eprinomectrin)	20
Espectinomicina	200
Espiramicina	200
Febantel, Fenbendazol, Oxfendazol	100
Foxim	10
Gentamicina	200
	50 (T)
Imidocarb	
Isometamidio	100
Lincomicina	150
Neomicina	500
Sulfadimidina	25
Tetraciclinas (Clortetraciclina/Oxitetraciclina)	100
Tiabendazole (Tiabendazol)	100

Tilmicosina	50 (T)
Triclorfon	50

Nota: Cualquier tipo de leche para consumo humano directo que sobrepase los límites aquí establecidos está prohibida su comercialización.

7.2 Cualquier producto no registrado en el país tiene tolerancia cero por lo tanto esta prohibido, hasta tanto no se lleve a cabo el proceso de registro correspondiente ante la autoridad competente.

7.3 Medicamentos Veterinarios Prohibidos

Todo tipo de leche que se comercialice para consumo humano tiene prohibido cualquier residuo de los siguientes medicamentos veterinarios:

Cihexatin

Clenbuterol

Cloranfenicol

Doramectina (Organoclorados)

Ivermectina

Organoclorados

Nitrofurazona o Furazolidona

8. LÍMITES MÁXIMOS DE RESIDUOS (LMR) DE METALES PESADOS.

8.1 Los límites máximos para residuos (LMR) de metales pesados permitidos en la leche que se comercialicen directamente para el consumo humano son los siguientes:

Metales Pesados	Límite Máximo de Residuo referido al producto entero(mg/kg)
Arsénico (As)	0,2
Mercurio (Hg)	0,005
Plomo (Pb)	0,02

Nota: Cualquier tipo de leche para consumo humano directo que sobrepase los límites aquí establecidos está prohibida su comercialización.

9. LÍMITES MÁXIMOS DE RESIDUOS (LMR) DE OTRA SUSTANCIAS

Otras sustancias	Límite Máximo de Residuo referido al producto entero
Aflatoxinas M1	0, 05 µg/l
Dioxinas	9,6 pg/l

10. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

10.1 Los parámetros microbiológicos para leche fluida permitidos en la leche que se comercialicen directamente para el consumo humano son los siguientes:

Leche Cruda

Parámetro	Plan de muestreo			Límite	
	Clase	n	C	m	M
Coliformes totales	3	5	2	500UFC/ml	2000UFC/ml
Salmonella spp/25g	2		0		Ausencia
Listeria monocytogenes/25g	2		0		Ausencia
Staphylococcus aureus	3		2	100UFC/ml	500UFC/ml
coliformes fecales	3		2	10 UFC/ml	100 UFC/ml

Clase= tipo de muestreo.

n= número de muestras que deben analizarse por lote.

c= número de muestras que se permite que tenga un recuento mayor que m pero no mayor que M. m= recuento máximo recomendado.

M= recuento máximo permitido.

Método de recuento en placa.

Leche fluida pasteurizada					
Parámetro	Plan de muestreo			Límite	
	Clase	n	C	m	M
Coliformes totales	3	5	2	3 NMP/ml	9.4 NMP/ml
Salmonella spp/25g	2		0		Ausencia
Listeria monocytogenes/25g	2		0		Ausencia
Staphylococcus aureus	3		1	10 UFC/ml	100UFC/ml
coliformes fécales	3		0		< 3 NMP/ml

Clase= tipo de muestra.

n= número de muestras que deben analizarse por lote.

c= número de muestras que se permite que tenga un recuento mayor que m pero no mayor que M. m= recuento máximo recomendado.

M= recuento máximo permitido.

Leche UAT (Ultra Alta Temperatura)					
Parámetro	Plan de muestreo			Límite	
	Clase	n	C	m	M
Recuento de aerobios mesófilos (previa incubación del producto envasado a 32 C por 10 días)	2	5	0	-	<1 UFC/ml

Clase= tipo de muestra.

n= número de muestras que deben analizarse por lote.

c= número de muestras que se permite que tenga un recuento mayor que m pero no mayor que M. m= recuento máximo recomendado.

M= recuento máximo permitido.

Nota: Cualquier tipo de leche para consumo humano directo que sobrepase los parámetros aquí establecidos está prohibida su comercialización y o distribución.

11. PROHIBICIONES

La leche fluida para consumo humano directo no debe contener:

- 11.1 Preservantes.
- 11.2 Colorantes.
- 11.3 Saborizantes.
- 11.4 Edulcorantes.
- 11.5 Grasa o aceite de origen vegetal, mineral o animal no láctea.
- 11.6 Espesantes o sustancias inertes.
- 11.7 Odoríficos de cualquier índole.
- 11.8 Emulsificantes.
- 11.9 Cualquier otro agente que constituya un peligro científicamente demostrado para la salud humana.

12. TOMA DE MUESTRAS

Para la toma de muestras se utilizará el procedimiento descrito en los artículos 90 y 90 bis del Reglamento a la Ley de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor Decreto Ejecutivo N° 25234-MEIC.

13. MÉTODOS

Los métodos utilizados para la verificación del presente reglamento serán los oficializados por los Ministerio de Agricultura y Ganadería y Ministerio de Salud.

14. ENVASE Y ETIQUETADO

- 14.1 Envase: los envases para leche tratada térmicamente serán de material y forma tales que den al producto una adecuada protección durante el almacenamiento y transporte, y con cierre hermético que impida la contaminación. Los envases para todo tipo estarán limpios, asépticos, exentos de desperfectos y se ajustarán a las disposiciones sanitarias para el producto.
- 14.2 Envase hermético: Es el envase diseñado con el propósito de ser seguro contra la entrada de microorganismos y de esa manera, mantener la esterilidad comercial del producto.
- 14.3 Etiquetado: Para los efectos de este Reglamento los 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, Decreto Ejecutivo N° 26012-MEIC del 15 de abril de 1997.

15. ACONDICIONAMIENTO

La leche fresca que se expende a granel, permanecerá desde el ordeño hasta el momento de su expendio, en recipientes limpios y asépticos, libres de - desperfectos y con cierre hermético que impida su contaminación. Después del ordeño, la leche fresca deberá enfriarse a una temperatura no mayor de 5°C y al momento del expendio, su temperatura no debe ser superior a los 10°C. Las condiciones de almacenamiento y transporte, cumplirán con los reglamentos sanitarios vigentes.

16. ENSAYOS FISICOQUÍMICOS

- 16.1 Lípidos
- 16.2 Sólidos totales
- 16.3 Acidez
- 16.4 Fosfatasa
- 16.5 Proteínas
- 16.6 Sedimentos
- 16.7 Índice crioscópico
- 16.8 Densidad
- 16.9 Ocasionales

17. VERIFICACIÓN

17.1 El Ministerio de Economía, Industria y Comercio verificará lo establecido en el apartado 5 de Características, el apartado 11 de Prohibiciones (el 11.9) y el apartado 14 de Envase y Etiquetado.

17.2 El Ministerio de Agricultura y Ganadería verificará lo establecido en los apartados 6 de Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas y apartado 7 de Límites Máximos de Residuos de Medicamentos de Uso Veterinario.

17.3 El Ministerio de Salud verificará lo establecido en el apartado 8 de Límites Máximos de Residuos de Metales Pesados, el apartado 9 Límites Máximos de Residuos de Otras Sustancias, el apartado 10 de Parámetros Microbiológicos, el inciso 11.9 de prohibiciones que afecten la salud, y el apartado 15 de Acondicionamiento.

Artículo 2°—El costo de los servicios que genere la aplicación del presente Reglamento, de conformidad con lo dispuesto en Ley General de Salud Art. 112, Art. 206, en la Ley de la Promoción de la Competencia Art. 62. y Defensa Efectiva del Consumidor Art. 93; y en la Ley de Protección Fitosanitaria Artículos: 8 inciso c), 14, 15 y 82., los deberá cubrir el interesado.

Artículo 3°—Las instancias técnicas competentes del Ministerio de Economía, Industria y Comercio, del Ministerio de Salud y del Ministerio de Agricultura y Ganadería, o aquellas que cuenten con la investidura oficial respectiva para ello con fundamento en la legislación vigentes procederán a ejecutar las medidas técnicas correspondientes, según se trate de un incumplimiento 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 4°— Los incumplimientos a la presente regulación serán sancionados, según sea el caso, de acuerdo con los artículos 57,59, 60, 61 y 63 de la Ley de la promoción al Consumidor y sus Reformas, salvo que el incumplimiento implique violación a disposiciones típicas concretas de carácter administrativo en materia sanitaria; el Código Penal vigente.

Artículo 5°—**Derogaciones.** Deróguense los siguientes Decretos Ejecutivos:

1. Norma Oficial para la Leche Cruda y Leche Higienizada, Decreto Ejecutivo N° 18862-MEIC de 28 de febrero de 1989, publicado en *La Gaceta* N° 59 de 27 de marzo de 1989.
2. Reforma Integral a la Norma Oficial para la Leche Cruda y Leche Higienizada, Decreto Ejecutivo N° 32175-MEIC-S de 11 de octubre de 2004, publicado en *La Gaceta* N° 7 de 11 de enero de 2005.

Artículo 6°—Rige a partir de su publicación.

Transitorio 1°—Todo lo aplicable a la leche cruda destinada para el consumo humano directo, regirá seis meses después de la entrada en vigencia de este reglamento.

Dado en la Presidencia de la República.—San José, a los seis días del mes de febrero del dos mil siete.