

GORDURA LÁCTEA

TENDO EM VISTA: o Art. 13 do Tratado de Assunção, o Art. 10 da Decisão N° 4/91 do Conselho do Mercado Comum, a Resolução N° 18/92 do Grupo Mercado Comum e a Recomendação N° 45/93 do Subgrupo de Trabalho N° 3, "Normas Técnicas".

CONSIDERANDO

Que os Estados Partes acordaram fixar o Regulamento de Identidade da Gordura Láctea de Produtos Lácteos em geral.

Que a harmonização dos regulamentos técnicos propenderá a eliminar os obstáculos que geram as diferenças nos regulamentos técnicos nacionais, dando cumprimento ao estabelecido pelo Tratado de Assunção.

A necessidade de atualização periódica do presente Regulamento Técnico.

**O GRUPO MERCADO COMUM
RESOLVE:**

Art. 1 - Os Estados Partes não poderão proibir nem restringir a comercialização dos produtos lácteos que cumpram o estabelecido no Anexo da presente Resolução.

Art. 2 - Os Estados Partes colocarão em vigência as disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias para dar cumprimento à presente Resolução e comunicarão o texto das mesmas ao Grupo Mercado Comum através da Secretaria Administrativa.

Art. 3 - A presente Resolução entrará em vigor em 31 de janeiro de 1994.

Art. 4 - A presente Resolução deverá ser atualizada em um prazo máximo de três anos contados a partir de sua entrada em vigência.

REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL DE IDENTIDADE DE GORDURA LÁCTEA

1. Alcance.

1.1. Objetivo.

O presente regulamento fixa a identidade e os requisitos mínimos de qualidade e genuinidade que deverão ser observados para a matéria graxa da base láctea dos produtos lácteos destinados ao consumo humano.

1.2. Âmbito de aplicação.

O presente regulamento refere-se à matéria graxa da base láctea de todos os produtos lácteos comercializados no MERCOSUL.

2. Requisitos.

A matéria graxa dos produtos lácteos e/ou a matéria graxa da base láctea dos produtos lácteos com agregados, deverá respeitar as seguintes exigências:

Ponto de fusão	28 a 37°C	AOAC 920.156 ed. 15°, 1990 AOAC 920.157 ed. 15°, 1990
Índice de refração (40°C)	1.4520 a 1,4566	Fil 7A: 1969 confirmada 1983
Índice de Iodo (Wijs)	26 a 38	Fil 8: 1959 confirmada 1982
Índice de Reichert Meissl	24 a 36	AOAC 925.41 ed. 15°, 1990
Índice Polenske	1,3 a 3,7	AOAC 925.41 ed. 15°, 1990
Índice de saponificação (Kottstorfer)	218 a 235	AOAC 920,160 ed. 15°, 1990
Determinação da gordura de origem vegetal:		negativo

Método: detecção de gorduras vegetais na gordura do leite por cromatografia em camada fina dos esteróis (Fil 38:1966, confirmada 1983) e/ou detecção de gorduras vegetais na gordura do leite por cromatografia gás/líquido dos esteróis (Fil 54: 1969).

Determinação de gordura de origem animal: deverão ser cumpridas as seguintes

relações de ácidos graxos determinadas por cromatografia gasosa dos ésteres metílicos dos ácidos graxos (Boletim Fil 285/1991, página 39).

$$\begin{array}{ll} 14:0/18:1 > 0.30 & 14:0/12:0 = (3,0-4,1) \\ 12:0/10:0 = (0,95-1,3) & 10:0/8:0 = (1,85 - 2,3) \end{array}$$

Quando for demonstrado fidedignamente que estes valores não equivalem parcial ou totalmente aos obtidos sobre a gordura láctea de uma determinada região leiteira, estes últimos poderão ser tomados em consideração como valores normais para a região em questão.