

MERCOSUL/GMC/RES N° 78/94

REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE DO LEITE UAT

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° 91/93 do Grupo Mercado Comum, e a Recomendação N° 40/94 do SGT N° 3 - "Normas Técnicas".

CONSIDERANDO:

Que os Estados Partes concordaram em fixar a identidade e qualidade do leite UAT (UHT).

Que a harmonização dos regulamentos técnicos visará a eliminar os obstáculos que geram as diferenças nos regulamentos técnicos nacionais,

O GRUPO MERCADO COMUM RESOLVE:

Art. 1 - Aprovar o "Regulamento Técnico MERCOSUL de Identidade e Qualidade do Leite UAT (UHT)" que consta no Anexo da presente Resolução.

Art. 2 - Os Estados Partes não poderão proibir nem restringir a comercialização do Leite UAT (UHT) que cumpra com o estabelecido no Anexo da presente Resolução.

Art. 3 - Os Estados Partes colocarão em vigência as disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias para dar cumprimento presente Resolução através dos seguintes órgãos:

Argentina:

Ministerio de Salud y Acción Social;
Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos;
Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca (SENASA)

Brasil:

Ministério da Saúde;
Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária.

Paraguai:

Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social.
Ministerio de Agricultura y Ganadería

Uruguai:

Ministerio de Salud Pública;
Ministerio de Industria, Energía y Minería,
(Laboratorio Tecnológico del Uruguay);
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.

Art. 4 - A presente Resolução entrará em vigor no dia 1° de janeiro de 1995.

ANEXO

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE UAT (UHT)

1. Alcance

1. Objetivo

Fijar la identidad y las características mínimas de calidad que deberá cumplir la Leche UAT (UHT)

2. Ambito de aplicación

El presente Reglamento se refiere a la Leche UAT (UHT) a ser comercializada entre los países del MERCOSUR.

2. Descripción

2.1. Definición

Se entiende por Leche UAT (Ultra Alta Temperatura, UHT) a la leche homogeneizada, que ha sido sometida durante 2 a 4 segundos a una temperatura entre 130°C y 150°C, mediante un proceso térmico de flujo continuo, inmediatamente enfriada a menos de 32°C y envasada bajo condiciones asépticas en envases estériles y herméticamente cerrados.

2.2. Clasificación

De acuerdo al contenido de materia grasa (4.2.2.1.), la Leche UAT (UHT) se clasifica en:

2.2.1. Leche UAT (UHT) entera.

2.2.2. Leche UAT (UHT) semidescremada o parcialmente descremada.

2.2.3. Leche UAT (UHT) descremada.

2.3. Designación (denominación de venta)

Se denominará "Leche UAT (UHT) entera, semidescremada o parcialmente descremada, o descremada", de acuerdo a la clasificación 2.2. Podrán agregarse las expresiones "Larga Vida" y/o "Homogeneizada".

3. Referencias

AOAC 15 De. 947.05

CAC VOL A 1985

FIL 1C: 1987

FIL 48: 1969

FIL 50 B: 1985
FIL 100B: 1991

4. Composición y requisitos

4.1. Composición

4.1.1. Ingredientes obligatorios.

Leche de vaca

4.1.2. Ingredientes opcionales

Crema.

4.2. Requisitos

4.2.1 Características sensoriales

4.2.1.1 Aspecto

Líquido

4.2.1.2 Color

Blanco

4.2.1.3 Olor y sabor

Característicos, sin sabores ni olores extraños.

4.2.2 Características físico-químicas

4.2.2.1 Parámetros mínimos de calidad

REQUISITO	L. ENTERA	L. SEMIDESCREMADA O PARCIALMENTE DESCREMADA	L. DESCREMADA	MET. DE ANALISIS
Materia grasa % m/v	Mín. 3,0	0,6 a 2,9		Máx. 0,5 FIL 1C: 1987
Acidez g Láctico/100 mL	ác. 0,14 a 0,18	0,14 a 0,18		0,14 a 0,18 AOAC 15° Ed. 947.05
Estabilidad al etanol (v/v)	Estable 68%	Estable		Estable FIL 48: 1969

Extracto seco mín. 8,2 no graso % (m/m)	mín. 8,3	mín. 8,4	FIL 1987	21B:
---	----------	----------	-------------	------

4.2.2.2.

Luego de una incubación en envase cerrado a 35-37°C durante 7 días, debe cumplir:

- a) No debe sufrir modificaciones que alteren el envase.
- b) Debe ser estable el etanol 68% v/v.
- c) La acidez no deberá superar en más de 0,02 g de ác. láctico/100 ml a la determinada en otra muestra original cerrada sin incubación previa.
- d) Las características sensoriales no deben diferir sensiblemente de las de una Leche UAT (UHT) sin incubar.

4.2.3. Acondicionamiento

La Leche UAT (UHT) deberá ser envasada con materiales adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que garanticen la hermeticidad del envase y una protección apropiada contra la contaminación.

5. Aditivos y coadyuvantes de tecnología/elaboración

5.1. Aditivos

Se aceptará el uso de los siguientes estabilizantes:

- Sodio - (mono) Fosfato, Sodio - (di) Fosfato. Sodio - (tri) Fosfato, por separado o en combinación en una cantidad que no supere 0,1 g/100 mL expresados en P₂O₅.

6. Contaminantes

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos presentes no deben superar los límites establecidos por el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

7. Higiene

- 1 Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo a lo que se establece en el Código Internacional Recomendado de Prácticas, Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/VOL A 1985).

2 Criterios macroscópicos y microscópicos.

Ausencia de cualquier tipo de impurezas o elementos extraños.

3 Criterios microbiológicos y tolerancias

La leche UAT (UHT) no debe tener microorganismos capaces de proliferar en ella en las condiciones normales de almacenamiento y distribución, por lo cual, luego de una incubación en envase cerrado a 35-37°C durante 7 días, debe cumplir:

Requisito	Categorización (I.C.M.S.F.)	Criterio de aceptación (I.C.M.S.F.)	Método de Análisis
------------------	------------------------------------	--	---------------------------

Aerobios mesófilos/mL	10	n=5, c=0, m=100	FIL 100B: 1991
-----------------------	----	-----------------	----------------

8. Pesos y medidas

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9. Rotulado

9.1 Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9.2 El producto se rotulará "Leche UAT (UHT) entera", Leche UAT (UHT) parcialmente descremada o semidescremada" y "Leche UAT (UHT) descremada", según corresponda.

Podrá usarse la expresión "Larga Vida" y/o "Homogeneizada".

Deberá indicarse en el rótulo de "Leche UAT (UHT) parcialmente descremada" o "Leche UAT (UHT) semidescremada" el porcentaje de materia grasa correspondiente.

10. Métodos de análisis

Los métodos de análisis recomendados son los indicados en el punto 4.2.2. y 7.3 del presente Reglamento.

11. Muestreo

Se seguirán los procedimientos recomendados en la norma FIL SOB: 1985.