

MERCOSUL/GMC/RES N° 80/94

IDENTIDADE E QUALIDADE DO LEITE EM QUANTIDADE PARA USO INDUSTRIAL

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° 42/94 do SGT N° 3 “Normas Técnicas”.

CONSIDERANDO:

Que os Estados Partes concordaram em fixar a identidade e qualidade do Leite fluido em quantidade de uso industrial.

Que a harmonização dos regulamentos técnicos visará à eliminação dos obstáculos que geram as diferenças nos regulamentos técnicos nacionais, dando assim cumprimento ao estabelecido pelo Tratado de Assunção.

O GRUPO MERCADO COMUM RESOLVE:

Art. 1 .- Aprovar o “Regulamento Técnico Geral do MERCOSUL de Identidade e Qualidade do Leite Fluido em Quantidade para Uso Industrial” que consta no Anexo da presente Resolução.

Art. 2 - Os Estados Partes colocarão em vigor as disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias ao cumprimento da 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. 3.- A presente Resolução entrará em vigor no dia 1° de janeiro de 1995.

ANEXO

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LECHE FLUIDA A GRANEL DE USO INDUSTRIAL

1. ALCANCE

1. Objetivo

El presente Reglamento fija la Identidad y los Requisitos mínimos de Calidad que deberá cumplir la Leche Fluida a Granel de Uso Industrial.

2. Ambito de aplicación.

El presente Reglamento se refiere exclusivamente a la Leche Fluida a Granel de Uso Industrial a ser comercializada entre los países del MERCOSUR.

2. DESCRIPCIÓN

1. DEFINICIÓN

2.1.1 Se entiende por leche, sin especificar la especie animal de la que se obtiene, el producto del ordeño completo, ininterrumpido, en condiciones de higiene, de vacas lecheras sanas, bien alimentadas y en reposo. La leche de otros animales debe denominarse según la especie de la que proceda.

2.1.2. Se entiende por “Leche fluida a granel de uso industrial” la leche higienizada, enfriada y mantenida a 5 °C, sometida opcionalmente a terminación, pasteurización y/o estandarización de materia grasa, transportada en volumen de un establecimiento industrializador de productos lácteos a otro, a ser procesada y que no sea destinada directamente al consumidor final.

2. DESIGNACIÓN (Denominación de venta).

Se designará “Leche fluida a granel de uso industrial”.

3. REFERENCIAS

AOAC 15 ° Ed. 1990, 925.22

AOAC 15 ° Ed. 1990, 947.05

CODEX ALIMENTARIUS, CAC/VOL: 1985

FIL 1C : 1987

FIL 21B:1987

FIL 48: 1969 (3.1) Godet y Mur “Técnicas modernas aplicadas al análisis de

leche", 1966, Ed. Dossat.

TABLA 1 REQUISITOS FISICOS Y QUIMICOS PARA LA LECHE (DEF. 2.1.1.)

REQUISITO		METODO DE ANALISIS
Materia grasa g/ 100 mL	Min. 3,0	ISO 2446:1976 (con pipeta de 11,00 mL)
Densidad (a 15°C)	1,028 a 1,034	AOAC 15°Ed. 925.22
Acidez g ác. Láctico/ 100 mL	0,14 a 0,18	AOAC 15°Ed. 947.05
Extracto seco no graso g/100 g	Mín. 8,2	FIL 21B: 1987
Descenso Crioscópico	Máx. -0,512°C equivalente a - 0,530 °H	FIL 108A: 1969
Prueba de Alcohol	Estable	FIL 48: 1969 (3.1)
Prueba de Ebullición	Estable	Godet y Mur (1966)

5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA/ ELABORACIÓN.

No se admite ningún tipo de aditivo o coadyuvante.

6. CONTAMINANTES.

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos por el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

7. HIGIENE

7.1. Las prácticas de higiene para el tratamiento y transporte del producto estarán de acuerdo a lo que establece el Código Internacional Recomendado de Prácticas-Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/VOL A-1985).

7.2. Tratamiento y transporte

7.2.1. Tratamiento

La leche destinada a comercializarse como leche a granel de uso industrial en establecimientos industrializadores de productos lácteos deberá ser sometida a los siguientes tratamientos:

7.2.1.1. Enfriamiento y mantenimiento a una temperatura no superior a 5°C.

7.2.1.2. Higienización por métodos mecánicos adecuados.

Podrá además ser sometida a los siguientes tratamientos, solos o combinados:

7.2.1.3. Termización, proceso térmico que no inactiva la fosfatasa alcalina.

7.2.1.4. Pasterización, tratamiento térmico que asegure la inactivación de la fosfatasa alcalina (AOAC 1990, 15° Ed. 979. 13)

7.2.1.5. Estandarización del contenido de materia grasa.

En el caso del punto 7.2.1.5. el contenido de materia grasa no deberá necesariamente ajustarse al mínimo establecido en la Tabla 1.

7.2.2. Transporte

La leche fluida a granel debe ser transportada en tanques isotérmicos a una temperatura no superior a 5°C. La temperatura de arribo de la leche a destino no debe ser superior a 8°C.

7.3. Criterios macroscópicos y microscópicos.

La leche fluida a granel de uso industrial debe estar exenta de cualquier tipo de impurezas o elementos extraños.

8. MÉTODOS DE ANÁLISIS

Los métodos de análisis recomendados son los indicados en 4.2.2.

9. MUESTREO

Se seguirán los procedimientos recomendados en la norma FIL 50B:1985.