

## **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, pasterización 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.)**

<b>REQUISITO</b>		<b>METODO DE ANALISIS</b>
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.