



**MERCOSUR/GMC/RES. N° 13/23**

**REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y  
CALIDAD DE LA LECHE UAT (UHT)  
(DEROGACIÓN DE LAS RESOLUCIONES GMC N° 78/94 Y 135/96)**

**VISTO:** El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto y las Resoluciones N° 78/94, 135/96, 38/98 y 45/17 del Grupo Mercado Común.

**CONSIDERANDO:**

Que la armonización de los reglamentos técnicos tiene el objetivo de facilitar el comercio en el ámbito del MERCOSUR.

Que por Resolución GMC N° 78/94 se establecieron los requisitos de identidad y calidad para la Leche UAT (UHT).

Que por Resolución GMC N° 135/96 se aprobó la inclusión del aditivo citrato de sodio, como estabilizador, en el Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de la Leche UAT (UHT).

Que resulta necesario actualizar los requisitos de identidad y calidad para la Leche UAT (UHT).

**EL GRUPO MERCADO COMÚN  
RESUELVE:**

Art. 1 - Aprobar el "Reglamento Técnico MERCOSUR de identidad y calidad de la leche UAT (UHT)", que consta como anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 - La presente Resolución se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

Art. 3 - Los Estados Partes indicarán, en el ámbito del Subgrupo de Trabajo N° 3 "Reglamentos Técnicos y Evaluación de la Conformidad" (SGT N° 3), los organismos nacionales competentes para la implementación de la presente Resolución.

Art. 4 - Derogar las Resoluciones GMC N° 78/94 y 135/96.

Art. 5 - Esta Resolución deberá ser incorporada al ordenamiento jurídico de los Estados Partes antes del 12/XII/2023.

**CXXVII GMC - Buenos Aires, 15/VI/23**

## ANEXO

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

#### 1. ALCANCE

##### 1.1. OBJETIVO

El presente Reglamento Técnico MERCOSUR (RTM) tiene como objetivo fijar la identidad y las características mínimas de calidad que debe cumplir la leche UAT (UHT).

##### 1.2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente RTM se aplica a la leche UAT (UHT) a ser comercializada en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

#### 2. DESCRIPCIÓN

##### 2.1. DEFINICIÓN

Se entiende por leche UAT (UHT) -Ultra Alta Temperatura- a la leche que ha sido sometida a un proceso térmico de flujo continuo desde 135°C durante 10 segundos hasta 150°C durante 2 segundos, o combinaciones de temperatura y tiempo equivalentes, homogenizada y envasada bajo condiciones asépticas, cuyo resultado sea el cumplimiento de los parámetros físico-químicos indicados en el presente RTM y la ausencia de bacterias capaces de proliferar en condiciones normales de almacenamiento y distribución, durante toda su vida útil.

##### 2.2. CLASIFICACIÓN

La leche UAT (UHT), de acuerdo con el contenido de materia grasa (4.2.2.1.), 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 denomina "Leche UAT (UHT) entera", "Leche UAT (UHT) semidescremada o parcialmente descremada" o "Leche UAT (UHT) descremada", de acuerdo con la clasificación establecida en el numeral 2.2. Podrán agregarse las expresiones "Larga Vida" y/o "Homogeneizada".

#### 3. REFERENCIAS

AOAC 2019 21° Ed. 947.05

CAC/RCP57-2004  
ISO 1211 | IDF 1:2010  
ISO 6731 | IDF 21:2010  
ISO 4833-1:2013- Part 1  
ISO 707 | IDF 50:2008

## 4. COMPOSICIÓN Y REQUISITOS

### 4.1. Composición

#### 4.1.1. Ingredientes obligatorios:

Leche de vaca.

#### 4.1.2. Ingredientes opcionales:

Crema de leche.

### 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	Leche entera	Leche semidescremada o parcialmente descremada	Leche descremada	Método de análisis
Materia grasa % m/v	Mín. 3,0	Mayor a 0,5 y menor a 3,0	Máx. 0,5	ISO 1211   IDF 1:2010
Acidez (g ácido láctico/100 ml)	0,10 a 0,16	0,10 a 0,16	0,10 a 0,16	AOAC 2019 21° Ed. 947.05
Extracto seco no graso % (m/m)	Mín. 8,2	Mín. 8,3	Mín. 8,4	ISO 6731   IDF 21:2010

#### 4.2.2.2.

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

- a) El envase no debe presentar alteraciones.
- b) La acidez no debe superar en más de 0,02 g de ácido láctico/100 ml a la determinada en otra muestra original cerrada sin incubación previa.
- c) Las características sensoriales no deben diferir significativamente de las de una leche UAT (UHT) sin incubar.

#### 4.2.3. Acondicionamiento

La leche UAT (UHT) debe 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 acepta el uso de los siguientes estabilizantes:

- Sodio - (mono) Fosfato, Sodio - (di) Fosfato, Sodio - (tri) Fosfato, separados o en combinación, en una cantidad que no supere 0,1 g/100 ml expresados en  $P_2O_5$ .
- Citrato de Sodio, *Quantum satis*.

### 6. CONTAMINANTES

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

### 7. HIGIENE

7.1 Los establecimientos y las prácticas de elaboración, así como las medidas de higiene, debe ajustarse a lo establecido en el RTM específico sobre Buenas Prácticas de Fabricación, y a lo que se establece en el Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los Productos Lácteos (CAC/RCP57-2004).

7.2 Criterios macroscópicos y microscópicos

Ausencia de cualquier tipo de impurezas o elementos extraños.

7.3 Criterios microbiológicos y tolerancias

La leche UAT (UHT) no debe tener microorganismos capaces de proliferar 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	ISO 4833:2013 - Part 1

## 8. PESOS Y MEDIDAS

Se aplica el RTM correspondiente.

## 9. ROTULADO

9.1 Se aplica el RTM correspondiente.

9.2 El producto se rotula "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".

Debe 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

Además de los métodos de análisis indicados en los numerales 4.2.2. y 7.3., pueden ser utilizados métodos de rutina reconocidos por el organismo competente de cada Estado Parte, siempre y cuando se obtengan resultados equivalentes con la metodología de referencia, tengan la sensibilidad analítica requerida para la determinación del valor establecido en el parámetro y estén validados.

En caso de controversia, será decisivo el resultado obtenido con los métodos de referencia indicados en los numerales 4.2.2. y 7.3. Podrán utilizarse versiones más actualizadas de estos métodos solo en caso de que exista acuerdo entre las partes involucradas.

## 11. MUESTREO

Se seguirán los procedimientos recomendados en la norma ISO 707 | IDF 50:2008.

Handwritten notes and signatures in blue and green ink, including a large 'C' and the signature 'ARF'.