

**LVII REUNIÓN ORDINARIA DE LA COMISIÓN DE ALIMENTOS
SUBGRUPO DE TRABAJO N° 3 REGLAMENTOS TÉCNICOS Y EVALUACIÓN
DE LA CONFORMIDAD**

ACTA N° 04/15

AGREGADO XXX

Asunción, 09 al 13 de noviembre de 2015

**REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA
LECHE EN POLVO**

Leyenda:

[] entre corchetes: consulta interna

Rojo: comentarios de la LVII Reunión – Asunción, Noviembre 2015

1. Alcance.

1.1. Objetivo.

Fijar la identidad y las características mínimas de calidad a las que deberán obedecer la leche en polvo y la leche en polvo instantánea destinada al consumo humano, con excepción de la destinada a formulaciones para lactantes y farmacéuticas.

1.2. Ámbito de aplicación.

El presente reglamento se refiere a la leche en polvo y la leche en polvo instantánea destinada al consumo humano, con excepción de la destinada a formulaciones para lactantes y farmacéuticos, a ser comercializada en el territorio de los Estados Partes del MERCOSUR, al comercio entre ellos y a las importaciones extra-zona.

2. Descripción.

2.1. Definición.

Se entiende por leche en polvo al producto que se obtiene por deshidratación de la leche de la vaca, entera, descremada o parcialmente descremada y apta para la alimentación humana, mediante procesos tecnológicamente adecuados.

El contenido de grasa y/o proteínas podrá ajustarse únicamente para cumplir con los requisitos de composición estipulados en la sección 4 del presente Reglamento, mediante adición y/o extracción de los constituyentes de la leche, de manera que no se modifique la proporción entre la proteína del suero y la caseína de la leche utilizada como materia prima.

2.2. Clasificación.

2.2.1. Por contenido de materia grasa en:

2.2.1.1. Entera (mayor o igual que 26,0%)

2.2.1.2. Parcialmente descremada (entre 1,5 y 25,9%)

2.2.1.3. Descremada (menor que 1,5%)

2.2.2. De acuerdo con el tratamiento térmico mediante el cual ha sido procesada la leche en polvo descremada, se clasifica en:

2.2.2.1. De bajo tratamiento, cuyo contenido de nitrógeno de la proteína de suero no desnaturalizada es mayor o igual que 6,00 mg/g (ADPI916).

2.2.2.2. De tratamiento mediano, cuyo contenido de nitrógeno de la proteína de suero no desnaturalizada está comprendido entre 1,51 y 5,99 mg/g (ADPI916).

2.2.2.3. De alto tratamiento, cuyo contenido de nitrógeno de la proteína de suero no desnaturalizada es menor que 1,50 mg/g (ADPI916).

2.2.3. De acuerdo con su humectabilidad y dispersabilidad se puede clasificar en instantánea o no (ver punto 4.2.2.)

2.3. Designación (denominación de venta) el producto deberá ser denominado "leche en polvo entera", "leche en polvo parcialmente descremada" o "leche en polvo descremada". La palabra "instantánea" se agregará a la designación si correspondiere. En el caso de leche en polvo descremada podrá utilizarse la designación de alto, mediano o bajo tratamiento, según la clasificación (2.2.2.). El producto que presente un máximo de 14,0% y un mínimo de 12,0% de materia grasa podrá, opcionalmente, ser denominado como "leche en polvo semidescremada."

[3. Referencias.

ADMI, 1971, Bulletin 916

AOAC, 15th. Ed., 1990, 930.30

Codex Alimentarius, vol. II, CAC/RCP 31-1983

FIL 9C: 1987

26 1982

60A: 1978

73A: 1985

81 1981

82A: 1987

86 1981

87 1979

93A: 1985

100A: 1987

129A: 1988

APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 1992. Cap.24.

CODEX STAN 207-1999. Adoptado en 1999. Enmienda 2014.]

Las delegaciones acordaron revisar las referencias a efectos de dar cumplimiento a la Resolución GMC N° 32/92

4. Composición y requisitos.

4.1 Composición.

4.1.1. Materias primas

Leche de vaca.

Para ajustar el contenido de proteínas podrán utilizarse los siguientes productos lácteos:

- retentado de la leche: El retentado de la leche es el producto que se obtiene de la concentración de la proteína de la leche mediante ultrafiltración de leche entera, leche parcialmente descremada, o leche descremada;
- permeado de la leche: El permeado de la leche es el producto que se obtiene de la extracción de la proteína y la grasa de la leche mediante ultrafiltración de leche entera, leche parcialmente descremada, o leche descremada;
- lactosa: Materia normalmente presente en la leche que se obtiene usualmente del suero, con un contenido de lactosa anhidra de no menos del 99,0% m/m. Puede ser anhidra o contener una molécula de agua de cristalización o consistir en una mezcla de ambas formas.

4.2. Requisitos.

4.2.1. Características sensoriales

4.2.1.1. Aspecto: polvo uniforme sin grumos. No contendrá sustancias extrañas y microscópicamente visibles.

4.2.1.2. Color: blanco amarillento.

4.2.1.3. Sabor y olor: agradable, no rancio, semejante a la leche fluida.

4.2.2. Características físico-químicas.

La leche en polvo deberá contener solamente las proteínas, azúcares, grasas y otras sustancias minerales de la leche y en las mismas proporciones relativas, salvo por las modificaciones originadas por un proceso tecnológicamente adecuado.

REQUISITOS	ENTERA	PARCIALMENTE DESCREMADA	DESCREMADA	MÉTODO DE ANÁLISIS
Materia grasa (%m/m)	Mayor o igual 26,0	1,5 a 25,9	Menor que 1,5	ISO1736/IDF 009:2008

Humedad (%m/m) (a)	máx. 3,5	máx. 4,0	máx. 4,0	ISO5537 IDF 026:2004
Contenido de proteínas de la leche en el extracto seco magro de la leche(%m/m) (a)	Mín 34	Mín 34	Mín 34	ISO8968 IDF 20:2001
Acidez titulable (ml NaOH0,1N/10g sólidos no grasos)	máx.18,0	máx.18,0	máx.18,0	ISO6091 IDF 086:2010
Índice de solubilidad (ml)	máx.1,0	máx.1,0	máx.1,0	ISO8156 IDF 129:2005
Índice de solubilidad (ml) para leches de alto tratamiento térmico	máx.2,0	máx.2,0	máx.2,0	ISO8156 IDF 129:2005
Partículas quemadas (máx.)	Disco B	Disco B	Disco B	Boletín ADMIBULL 916.1971
Para leche en polvo instantánea				
Humectabilidad máx. (s)	60	60	60	IDF087:1979
Dispersabilidad (% m/m)	85	90	90	IDF087:1979

El contenido de agua no incluye el agua de cristalización de la lactosa; el contenido de extracto seco magro incluye el agua de cristalización de la lactosa.

4.2.3. Acondicionamiento

Las leches en polvo deberán ser envasadas en recipientes de primer uso, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran una protección apropiada contra la contaminación.

5. Aditivos y coadyuvantes de tecnología/elaboración.

5.1. Aditivos.

Se aceptará como aditivos únicamente:

5.1.1. La lecitina como emulsionante para elaboración de leches instantáneas en una proporción máxima de 5 g/kg.

5.1.2. Antihumectantes para la utilización restringida de la leche en polvo a ser utilizada en máquinas de venta automática.

Silicatos de aluminio, calcio, magnesio y sodio-aluminio.	Máximo 10 g/kg solos o en combinación
Fosfato tricálcico	Ídem
Dióxido de silicio	Ídem
Carbonato de calcio	Ídem
Carbonato de magnesio	Ídem

La Delegación de Argentina continúa evaluando internamente la necesidad de la inclusión de nuevos aditivos y presentará su posición hasta 20 días antes de la próxima reunión.

La Delegación de Brasil continúa evaluando internamente la necesidad de la inclusión o cambios de nuevos aditivos, y presentará su posición previo a la próxima reunión.

La Delegación de Paraguay en principio no tiene interés en la inclusión de nuevos aditivos, no obstante analizará las solicitudes a ser presentadas por las delegaciones de Argentina y Brasil.

La Delegación de Uruguay solicita el envío de justificativas para la alteración o inclusión de aditivos por los demás países solicitantes, dado que en el pedido de revisión no estaba incluido la modificación de la lista de aditivos.

5.2. Coadyuvantes de tecnología/elaboración.

No se autorizan, con excepción de los gases inertes, nitrógeno y dióxido de carbono para el envase.

La Delegación de Brasil continúa evaluando internamente la necesidad de la inclusión de nuevos coadyuvantes de tecnología, y presentará su posición previo a la próxima reunión.

Las delegaciones de Argentina y Paraguay en principio no tienen interés en la inclusión de nuevos coadyuvantes de tecnología, no obstante analizarán la solicitud a ser presentada por la Delegación de Brasil.

La Delegación de Uruguay solicita el envío de justificativas para la alteración o inclusión de coadyuvantes de tecnología solicitado por la Delegación de Brasil, dado que en el pedido de revisión no estaba incluido la modificación de los mismos.

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. Consideraciones generales

Los establecimientos y las prácticas de elaboración, así como las medidas de higiene, deberán ajustarse a lo establecido en la Resolución MERCOSUR específica 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 microbiológicos y tolerancias.

MICROORGANISMOS	CRITERIO DE ACEPTACIÓN (CODEX, Vol. H CAC/RCP31 - 1983	CATEGORÍA I.C.M.S.F.	MÉTODO DE ENSAYO
Microorganismos aerobios mesófilos viables/g	n=5, c=2, m=30000 M=100000	5	APHA - <i>Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods - 4th Edition (2001)</i> ISO - 4833:2003
Coliformes (a 30°C)/g	n=5, c=2, m=10 M=100	5	IDF073B:1998 IDF100B:1994
Coliformes (a 45°C)/g	n=5, c=2, m<3 M=10	5	APHA – <i>Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods - 4th Edition (2001)</i>
Estafilococos coag. pos. /g	n=5, c=1, m=10 M=100	8	APHA – <i>Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods - 4th Edition (2001)</i> ISO - 5944 IDF060: 2001
Salmonella spp/25g	n=10, c=0, m=0	11	ISO6785 IDF093:2001

(*)Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods.

La Delegación de Brasil se encuentra elaborando la justificativa para la inclusión de *B. cereus* y presentará su posición previo a la próxima reunión.

La Delegación de Argentina se encuentra analizando internamente los criterios microbiológicos y se manifestará hasta 20 días antes de la próxima reunión.

La Delegación de Paraguay evaluará la propuesta a ser presentadas por las delegaciones de Argentina y Brasil.

La Delegación de Uruguay solicitó el envío de las justificativas para la alteración o inclusión de parámetros microbiológicos a ser presentados por las delegaciones de Argentina y Brasil, dado que en el pedido de revisión no estaba incluida la modificación de los mismos.

8. Pesos y medidas.

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9. Rotulado.

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

[Para los productos "leche en polvo parcialmente descremada" y "leche semidescremada" deberá indicarse en el rótulo el porcentaje de materia grasa correspondiente]

La Delegaciones de Argentina y Brasil consideran oportuno mantener la declaración del porcentaje de materia grasa en el rótulo independientemente a que la misma esté declarada en la tabla de información nutricional, debido al amplio rango del porcentaje de materia grasa establecido para la leche en polvo parcialmente descremada y semidescremada. Asimismo, señalaron que esta información resulta útil para el consumidor.

Las delegaciones de Paraguay y Uruguay consideran que la declaración del porcentaje de materia grasa en base a lo exigido en la Resolución GMC N° 46/03 de Información Nutricional es suficiente.

En la lista de ingredientes no será necesaria la declaración de los productos lácteos utilizados solo para ajustar el contenido de proteína.

10. Métodos de análisis.

Los métodos de análisis correspondientes son los indicados en los puntos 4.2.2. y 7.2.

Las delegaciones de Argentina, Brasil, Paraguay y Uruguay se encuentran analizando internamente las metodologías analíticas y serán tratadas en los puntos 4.2.2. y 7.2.

11. Muestreo.

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

Las delegaciones evaluarán internamente la referencia para su actualización en caso necesario.