

MERCOSUR/GMC/RES. N° 43/94

IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA CASEÍNA ALIMENTICIA

VISTO: El Art. 13 del Tratado de Asunción, el Art. 10 de la Decisión N° 4/91 del Consejo del Mercado Común y la Resolución N° 91/93 del Grupo Mercado Común y la Recomendación N° 1/94 AR del SGT N° 3, "Normas Técnicas".

CONSIDERANDO:

Que los Estados Partes acordaron fijar la Identidad y Calidad de la Caseína Alimenticia destinada al consumo humano.

Que la armonización de los reglamentos técnicos propenderá a eliminar los obstáculos que generan las diferencias en los reglamentos técnicos nacionales, dando cumplimiento a lo establecido por el Tratado de Asunción.

EL GRUPO MERCADO COMUN RESUELVE:

Art. 1. Aprobar el Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de la Caseína Alimenticia que figura como Anexo de la presente Resolución.

Art. 2. Los Estados Partes no podrán prohibir ni restringir la comercialización de la Caseína Alimenticia que cumpla con lo establecido en el Anexo de la presente Resolución.

Art. 3. Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución.

Art. 4. Las autoridades competentes de los Estados Partes, encargados de la implementación de la presente Resolución serán:

Argentina:

Ministerio de Salud y Acción Social
Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos
Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca
Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA)

Brasil:

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

Paraguay:

Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

Uruguay:

Ministerio de Salud Pública
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca

Ministerio de Industria, Energía y Minería
Laboratorio Tecnológico del Uruguay

Art. 5. La presente Resolución comenzará a regir a partir del 30 de setiembre de 1994.

REGLAMENTO TECNICO DE CALIDAD E IDENTIDAD DE CASEINA ALIMENTICIA

1. Alcance.

1.1 Objetivo. El presente reglamento fija los requisitos mínimos de calidad e identidad que deberá obedecer la caseína alimenticia destinada a consumo humano.

1.2 Ambito de aplicación. El presente reglamento se refiere a la caseína alimenticia comercializada en el MERCOSUR.

2. Descripción.

2.1. Definición. Con el nombre de caseína alimenticia se entiende el producto que se separa por acción enzimática o por precipitación mediante acidificación de leche descremada a pH 4,6-4, 7, lavado y deshidratado por procesos tecnológicamente adecuados.

2.2. Clasificación. Según su método de obtención se clasificará la caseína alimenticia como:

2.2.1. Caseína alimenticia al ácido: es aquella obtenida por acidificación con ácidos.

2.2.2. Caseína alimenticia láctica: es aquella obtenida por precipitación con suero láctico fermentado.

2.2.3. Caseína alimenticia al cuajo: es aquella obtenida por acción coagulante enzimática.

2.3. Designación (denominación de venta). Se designará caseína alimenticia al ácido: caseína alimenticia láctica o caseína alimenticia al cuajo según corresponda a la clasificación del punto 2.2.

3. Referencias.

APHA 1992, Cap. 24 CODEX ALIMENTARIUS, CAC/Vol. A 1985

FIL	20B:	1993
FIL	50B:	1985
FIL	73A:	1985
FIL	78B:	1980
FIL	89:	1979
FIL	90:	1979
FIL	91:	1979
FIL	94B:	1990
FIL	100B:	1991
FIL	107:	1982
FIL	127A:	1988
FIL	138:	1986

4. Composición y requisitos.

4.1. Composición.

4.1.1. Ingredientes obligatorios: Leche descremada.

4.1.2. Ingredientes opcionales: Cloruro de calcio en la caseína alimenticia al cuajo.

4.2. Requisitos.

4.2.1. Características sensoriales:

4.2.1.1. Aspecto: Granulado o polvo, sin partículas extrañas.

4.2.1.2. Color: Blanco o blanco amarillento.

4.2.1.3. Sabor y aroma: Sabor suave, característico, libre de sabores y olores extraños.

4.2.2. Características físico químicas.

	Límite		Método analítico
Materia grasa (%m/m)	máx.	2,0	FIL 127A: 1988
Humedad (%m/m)	máx.	10,0	FIL 78B: 1980
Proteína en base seca (%m/m)	min.	90,0	FIL 20B: 1993
Cenizas (%m/m)	máx.	2,5	FIL 89: 1979*
	máx.	8,0	FIL 90: 1979**
Acidez libre (mL NaOH 0.1N/g)	máx.	0,27	FIL 91: 1979
Sedimentos/25g	máx.	Disco C	FIL 107: 1982

*Aplicable a caseína alimenticia al ácido y láctica.

**Aplicable a caseína alimenticia al cuajo.

4.2.3. Acondicionamiento. Deberá ser envasada con materiales adecuados para las condiciones de almacenamiento previstas y que confieran al producto una protección adecuada.

5. Aditivos y coadyuvantes de tecnología/elaboración.

5.1. Aditivos: No se acepta el uso de aditivos.

5.2. Coadyuvantes de tecnología/elaboración.

5.2.1. Agentes acidificantes de calidad alimentaria.

5.2.1.1. Acidos:

- acético;
- clorhídrico;
- sulfúrico;

- láctico;
- cítrico;
- fosfórico.

5.2.1.2. Suero láctico fermentado.

5.2.2. Enzimas coagulantes: Cuajo u otras enzimas coagulantes.

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. 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).

7.2. Criterios macroscópicos y microscópicos: Ausencia de cualquier tipo de impurezas o elementos extraños.

7.3. Criterios microbiológicos y tolerancias.

MICROORGANISMOS	CRITERIOS DE ACEPTACION		CATEGORIA I.C.M.S.F	METODO ANALISIS
Coliformes a 30°C/g	n=5 m=10	c=2 M=100	5	FIL 73A:1985
Coliformes a 45°C/g	n=5 m<3	c=2 M=10	5	APHA 1992 Cap. 24 (*)
Estafilococos				
Coagulasa positiva/g	n=5 m=10	c=1 M=100	8	FIL 138:1986
Aerobios mesóf. viables/g	n=5 m=30000	c=2 M=100000	2	FIL 100B:1991
Hongos y levaduras/g	n=5 m=100	c=2 M=1.000	2	FIL 94B:1990

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

8. Pesos y medidas. Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9. Rotulado.

9.1. Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9.2. Se designará como "caseína alimenticia al ácido", "caseína alimenticia al cuajo", "caseína alimenticia láctica", según corresponda.

10. Métodos de análisis. Los métodos de análisis recomendados son los indicados en los puntos 4.2.2. y 7.3. del presente Reglamento.

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