

## **MERCOSUL\GMC\RES N°63/94**

### **IDENTIDADE E QUALIDADE DE GORDURA ANHIDRA DE LEITE OU BUTTEROIL**

**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°39/94 do SGT N°3 "Normas Técnicas"

#### **CONSIDERANDO:**

Que os Estados Partes concordaram em fixar a Identidade e Qualidade da Gordura Anhidra de Leite ou Butteroil.

Que a harmonização dos regulamentos técnicos visará a eliminar os obstáculos que geram as diferenças existentes nos regulamentos técnicos nacionais.

#### **O GRUPO MERCADO COMUM RESOLVE :**

Art. 1 - Aprovar o "Regulamento Técnico MERCOSUL de Identidade e Qualidade de Gordura Anhidra de Leite ou Butteroil" que consta no anexo da presente Resolução.

Art. 2 - Os Estados Partes não poderão proibir nem restringir a comercialização da Gordura Anhidra de Leite ou Butteroil que cumpra com o estabelecido no Anexo da presente Resolução.

Art. 3 - Os Estados Partes colocarão em vigência as disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias para dar cumprimento à presente Resolução por intermédio dos seguintes organismos.

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

Paraguay:

Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social  
Ministerio de Agricultura y Ganadería

Uruguay:  
Ministerio de Salud Pública  
Ministerio de Industria, Energía y Minería  
Laboratorio Tecnológico del Uruguay  
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca

Art. 4. A presente Resolução entrará em vigor no dia 1º de janeiro de 1995.

## ANEXO

### REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE GRASA ANHIDRA DE LECHE

#### 1. Alcance

**1.1. Objetivo.** El presente reglamento fija los requisitos mínimos de calidad e identidad que deberá obedecer la Grasa anhidra de leche o Butter Oil destinado a consumo humano.

#### 2. Ambito de aplicación.

El presente reglamento se refiere a la Grasa anhidra de leche o Butter Oil comercializado en el MERCOSUR.

#### 2. Descripción

**2.1. Definición.** Con el nombre de Grasa anhidra de leche o Butter Oil se entiende el producto graso obtenido a partir de crema o manteca, por la eliminación casi total de agua y sólidos no grasos, mediante procesos tecnológicamente adecuados.

**2.2. Designación (denominación de venta).** Se designará como Grasa anhidra de leche o Butter Oil.

#### 3. Referencias

APHA 1992, Cap. 24

CAC/VOL A 1985

FIL 6B : 1989

FIL 23A: 1988

FIL 24: 1964

FIL 50B:1985

FIL 73A: 1985

FIL 74A: 1991

FIL 145: 1990

#### 4. Composición y requisitos

##### 4.1. Composición.

**4.1.1. Ingredientes obligatorios.** Crema obtenida a partir de leche de vaca y/o manteca.

##### 4.2. Requisitos

###### 4.2.1. Características sensoriales

**4.2.1.1. Aspecto.** A 35 - 40 °C líquido algo viscoso, exento de cristales.

**4.2.1.2. Color.** Amarillento

**4.2.1.3. Sabor y aroma.** Propio, no rancio, exento de sabores y/u olores extraños o desagradables.

#### 4.2.2. Características físico químicas

	Límite	Método analítico
Materia grasa (g/100g de muestra)	mín. 99.7 %	FIL 24: 1964
Humedad (g/100 g de muestra)	máx. 0.2 %	FIL 23A: 1988
Indice de peróxidos (meq/kg de materia grasa)	máx. 0.35 %	FIL 74A: 1991
Acidez grasa (g de ácido oleico/100 g de grasa)	máx 0.4 %	FIL 6B: 1989

**4.2.3. Acondicionamiento.** Deberá ser envasado 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

**5.1.1.** No se admite el uso de aditivos en Grasa anhidra de leche o Butter Oil que sea utilizado en:

- a) Productos y derivados lácteos que se destinen al consumo directo.
- b) Recombinación de leche.

**5.1.2.** Se acepta el uso de los siguientes antioxidantes para la grasa anhidra de leche o butter oil no destinado a la elaboración de productos lácteos o derivados lácteos:

**5.1.2.1.** Butil Hidroxianisol (BHA) y/o Butilhidroxitolueno (BHT) y/o Terbutilhidroxiquinona (TBHQ) y/o Propil, octil y dodecilgalatos.

Solos o en mezclas en cualquier proporción, siempre que los galatos no excedan los 100 mg/kg solos o combinados, el BHT los 75 mg/kg y la TBHQ los 120 mg/kg.

En todos los casos el total de aditivos no debe superar los 200 mg/kg (Límite máximo para el BHA).

**5.1.2.2.** Esteres de ascorbilo. Palmitato o estearato de ascorbilo, solos o combinados, con una concentración máxima de 500 mg/kg.

**5.1.2.3.** Citratos. Isopropilcitrato o citrato de monoglicerilo, solos o combinados con una concentración máxima de 100 mg/kg.

#### 5.2. Coadyuvantes de tecnología/ elaboración.

Se acepta el uso de los siguientes reguladores de acidez:

- Sodio hidróxido
- Sodio carbonato
- Sodio bicarbonato

## 6. Contaminantes

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos presentes no deben superar 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	CRITERIO DE ACEPTACION		CATEGORIA I.C.M.S.F	METODO ANALISIS
Coliformes a 30 °C	n=5 m=10	c=2 M=100	5	FIL 73A: 1985
Coliformes a 45 °C	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 145: 1990

## 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 "Materia Grasa Anhidra de Leche", "Butter Oil", "Grasa de Mantequilla Deshidratada" o "Grasa de Manteca Deshidratada".

## 10. METSGT N° 8 / REC N° 18/94

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.