

MERCOSUR\GMC\RES N° 70/93

IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA MANTECA

**VISTO :** El Art .13 del Tratado de Asunción, el Art .10 de la Decisión N° 4/91 del Consejo del Mercado Común, la Resolución N° 18/92 del Grupo Mercado Común, la Recomendación N° 43/93 del Subgrupo de Trabajo N° 3 "Normas Técnicas".

**CONSIDERANDO :**

Que los Estados Partes acordaron fijar la Identidad y Calidad de la Manteca destinada al consumo humano directo

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-Los Estados Partes no podrán prohibir ni restringir la comercialización de la manteca que cumpla con lo establecido en el Anexo de la presente Resolución.

Art 2-Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución y comunicarán el texto de las mismas al Grupo Mercado Común a través de la Secretaría Administrativa.

Art 3-La presente Resolución entrará en vigor el 31 de enero de 1994.



Reglamento técnico para la fijación de identidad y calidad de la manteca

## 1. Alcance.

### 1.1 Objetivo.

Fijar la identidad y las características mínimas de calidad a las que deberá obedecer la manteca.

### 1.2 Ambito de aplicación.

La presente norma se refiere a la manteca destinada al consumo humano directo, a ser comercializada en el MERCOSUR.

## 2. Descripción.

### 2.1 Definición.

Con el nombre de manteca se entiende el producto graso obtenido exclusivamente por el batido y amasado, con o sin modificación biológica, de la crema pasterizada derivada exclusivamente de la leche de vaca, por procesos tecnológicamente adecuados. La materia grasa de la manteca deberá estar compuesta exclusivamente de grasa láctea.

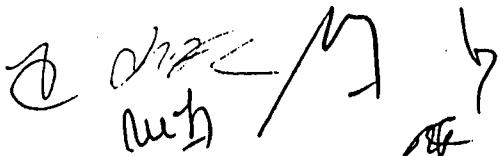
### 2.2. Clasificación

2.2.1. Manteca Calidad Extra. La manteca que responda a la clase de calidad I de la clasificación por evaluación sensorial según Norma FIL 99A:1987.

2.2.2 Manteca Calidad Primera. La manteca que responda a la clase de calidad I- de la clasificación por evaluación sensorial según Norma FIL 99A:1987.

### 2.3 Designación (denominación de venta).

"Manteca" o "manteca sin sal", "manteca salada" o "manteca con sal", según corresponda a lo definido en el punto 4.1.2.  
Podrá denominarse "Manteca madurada", si correspondiere, según lo definido en el punto 4.1.2.  
Podrá denominarse "Manteca Extra" o "Manteca Primera", según corresponda a la clasificación 2.2.



### 3. REFERENCIAS

AOAC 15th Ed. 965.33.  
 International Commission on Microbiological Specification for  
 Foods (I.C.M.S.F.)  
 CODEX ALIMENTARIUS, CAC/VOL A. 1985  
 FIL 6B:1909  
 FIL 50B:1985  
 FIL 73A:1985  
 FIL 80:1977  
 FIL 93A:1985  
 FIL 99A:1987  
 FIL 145:1990  
 APHA 1992. Compendium of Methods for the Microbiological  
 Examination of Foods. Cap. 24.

#### 4. Composición y requisitos.

##### 4.1 Composición.

##### 4.1.1 Ingredientes obligatorios.

Crema pasterizada obtenida a partir de leche de vaca.

##### 4.1.2 Ingredientes opcionales.

4.1.2.1 Cloruro de sodio hasta un máximo de 2 g / 100 g de manteca( manteca salada).

4.1.2.2 Fermentos lácticos seleccionados (manteca madurada)

##### 4.2 Requisitos.

##### 4.2.1 Características sensoriales.

##### 4.2.1.1 Aspecto.

Consistencia sólida, plástica a temperatura de 20°C, de textura lisa y uniforme, untuosa, con distribución uniforme de agua.

##### 4.2.1.2. Color.

Blanco amarillento sin manchas, vetas o puntos de otra coloración.

##### 4.2.1.3. Sabor y olor.

De sabor suave, característico, aroma delicado, sin olor ni sabor extraño.

*MJ* *DF* *EB*

7

#### 4.2.2 Características físico-químicas.

##### 4.2.2.1 Parámetros mínimos de calidad.

REQUISITO		METODO DE ANALISIS
Materia grasa(% m/m)	Mín. 82 *	FIL 80:1977
Humedad (% m/m)	Máx. 16	FIL 80:1977
Extracto seco no graso (% m/m)	Máx. 2	FIL 80:1977
Acidez grasa (milimoles /100g de materia grasa)	Máx. 3.0	FIL 6B:1989
I. de Peróxido (meq. de peróxido/ kg de mat. grasa)	Máx. 1	AOAC 15th Ed. 965.33

\* En el caso de manteca salada el porcentaje de materia grasa, no podrá ser menor que 80%

##### 4.2.3 Acondicionamiento.

La manteca deberá ser envasada con materiales 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.

###### 5.1.1 Colorantes.

Se permite el agregado de los siguientes colorantes naturales o sintéticos idénticos a los naturales en cantidades suficientes para lograr el efecto deseado:

Bija o bixa, beta caroteno y cúrcuma o curcumina.

###### 5.1.2 Decolorantes.

Se permite el uso de clorofilina o clorofilina cúprica cúprica en cantidades suficientes para lograr el efecto deseado.

*Handwritten signatures and initials:*  
 [Signature] [Signature] [Signature]  
 [Initials]

5.2 Coadyuvantes.

Se permite la adición de las siguientes sales neutralizantes, en una dosis máxima de 2000 mg/kg solas o en combinación, expresadas como sustancias anhidras.

- Ortofosfato sódico
- Carbonato sódico
- Bicarbonato sódico
- Hidróxido sódico
- Hidróxido cálcico

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.

*Handwritten signatures and initials:*  
 - A large cursive signature on the left.  
 - The word "Auth" written below the signature.  
 - A large stylized signature in the center.  
 - A smaller signature or initials on the right.

7.3 Criterios microbiológicos y tolerancias.

MICROORGANISMOS	CRITERIO DE ACEPTACION	CATEGORIA I.C.M.S.F.	METODO DE ANALISIS
Coliformes totales/g	n=5 c=2 m=10 M=100	5	FIL 73A; 1985
Coliformes/g (a 45°C)	n=5 c=2 m<3 M=10	5	APHA(*) 1992 Cap. 24
Salmonella spp./25 g	n=5 c=0 m=0	10	FIL 93A: 1985
Estafilococos coag. pos./g	n=5 c=1 m=10 M=100	8	FIL 145: 1990

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

8. Pesos y medidas.

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9. Rotulado.

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.  
 Se denominará "manteca" o "manteca salada" o "manteca con sal", según corresponda.  
 Podrá indicarse como "manteca sin sal" en el caso de no haberse utilizado sal como ingrediente opcional.  
 Podrá denominarse "manteca madurada" cuando corresponda.  
 Podrá consignarse la calidad "Extra" o "Primera" según corresponda de acuerdo a la clasificación 2.2.

10. Métodos de análisis.

Los métodos de análisis correspondientes son los indicados en los puntos 4.2.2 y 7.3 .

11. Muestreo:

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

*C. [illegible]*  
*auth*  
*M*  
*h*