

## **MERCOSUL/GMC/RES N° 78/94**

### **REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE DO LEITE UAT**

**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° 40/94 do SGT N° 3 - "Normas Técnicas".

#### **CONSIDERANDO:**

Que os Estados Partes concordaram em fixar a identidade e qualidade do leite UAT (UHT).

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

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

Art. 1 - Aprovar o "Regulamento Técnico MERCOSUL de Identidade e Qualidade do Leite UAT (UHT)" que consta no Anexo da presente Resolução.

Art. 2 - Os Estados Partes não poderão proibir nem restringir a comercialização do Leite UAT (UHT) 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 presente Resolução através dos seguintes órgãos:

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.

Paraguai:

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

Uruguai:

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 1° de janeiro de 1995.

## ANEXO

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

#### 1. Alcance

##### 1. Objetivo

Fijar la identidad y las características mínimas de calidad que deberá cumplir la Leche UAT (UHT)

##### 2. Ambito de aplicación

El presente Reglamento se refiere a la Leche UAT (UHT) a ser comercializada entre los países del MERCOSUR.

#### 2. Descripción

##### 2.1. Definición

Se entiende por Leche UAT (Ultra Alta Temperatura, UHT) a la leche homogeneizada, que ha sido sometida durante 2 a 4 segundos a una temperatura entre 130°C y 150°C, mediante un proceso térmico de flujo continuo, inmediatamente enfriada a menos de 32°C y envasada bajo condiciones asépticas en envases estériles y herméticamente cerrados.

##### 2.2. Clasificación

De acuerdo al contenido de materia grasa (4.2.2.1.), la Leche UAT (UHT) 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 denominará "Leche UAT (UHT) entera, semidescremada o parcialmente descremada, o descremada", de acuerdo a la clasificación 2.2. Podrán agregarse las expresiones "Larga Vida" y/o "Homogeneizada".

#### 3. Referencias

AOAC 15 De. 947.05

CAC VOL A 1985

FIL 1C: 1987

FIL 48: 1969

FIL 50 B: 1985  
FIL 100B: 1991

#### 4. Composición y requisitos

##### 4.1. Composición

###### 4.1.1. Ingredientes obligatorios.

Leche de vaca

###### 4.1.2. Ingredientes opcionales

Crema.

##### 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	L. ENTERA	L. SEMIDESCREMADA O PARCIALMENTE DESCREMADA	L. DESCREMADA	MET. DE ANALISIS
Materia grasa % m/v	Mín. 3,0	0,6 a 2,9		Máx. 0,5 FIL 1C: 1987
Acidez g Láctico/100 mL	ác. 0,14 a 0,18	0,14 a 0,18		0,14 a 0,18 AOAC 15° Ed. 947.05
Estabilidad al etanol (v/v)	Estable 68%	Estable		Estable FIL 48: 1969

Extracto seco mín. 8,2 no graso % (m/m)	mín. 8,3	mín. 8,4	FIL 1987	21B:
---	----------	----------	-------------	------

#### 4.2.2.2.

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

- a) No debe sufrir modificaciones que alteren el envase.
- b) Debe ser estable el etanol 68% v/v.
- c) La acidez no deberá superar en más de 0,02 g de ác. láctico/100 ml a la determinada en otra muestra original cerrada sin incubación previa.
- d) Las características sensoriales no deben diferir sensiblemente de las de una Leche UAT (UHT) sin incubar.

#### 4.2.3. Acondicionamiento

La Leche UAT (UHT) deberá 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 aceptará el uso de los siguientes estabilizantes:

- Sodio - (mono) Fosfato, Sodio - (di) Fosfato. Sodio - (tri) Fosfato, por separado o en combinación en una cantidad que no supere 0,1 g/100 mL expresados en P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>.

### 6. Contaminantes

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

### 7. Higiene

- 1 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).

2 Criterios macroscópicos y microscópicos.

Ausencia de cualquier tipo de impurezas o elementos extraños.

3 Criterios microbiológicos y tolerancias

La leche UAT (UHT) no debe tener microorganismos capaces de proliferar en ella 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:

<b>Requisito</b>	<b>Categorización (I.C.M.S.F.)</b>	<b>Criterio de aceptación (I.C.M.S.F.)</b>	<b>Método de Análisis</b>
Aerobios mesófilos/mL	10	n=5, c=0, m=100	FIL 100B: 1991

**8. Pesos y medidas**

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

**9. Rotulado**

**9.1** Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

**9.2** El producto se rotulará "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".

Deberá 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**

Los métodos de análisis recomendados son los indicados en el punto 4.2.2. y 7.3 del presente Reglamento.

**11. Muestreo**

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