

## **IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE FLUIDA A GRANEL DE USO INDUSTRIAL**

**VISTO:** El Art. 13 del Tratado de Asunción, el Art. 10 de la Decisión No. 4/91 del Consejo del Mercado Común, la Resolución No. 91/93 del Grupo Mercado Común y la Recomendación No. 42/94 del SGT No. 3 "Normas Técnicas".

### **CONSIDERANDO:**

Que los Estados Partes concuerdan en fijar la identidad y calidad de la Leche fluida a Granel de uso industrial.

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

### **EL GRUPO MERCADO COMUN RESUELVE:**

**Artículo 1** – Aprobar el "Reglamento Técnico General del MERCOSUR de Identidad y Calidad de Leche Fluida a Granel de Uso Industrial" que consta en el Anexo a la presente Resolución.

**Artículo 2** – Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución, por intermedio de los siguientes órganos:

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

**Artículo 3** – La presente Resolución entrará en vigencia el 1º de enero de 1995.

**XV GMC – Brasília, 4/XI/1994**

## ANEXO

### REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LECHE FLUIDA A GRANDEL DE USO INDUSTRIAL

#### 1. ALCANCE

##### 1.1. Objetivo

El presente Reglamento fija la Identidad y los Requisitos mínimos de Calidad que deberá cumplir la Leche Fluida a Granel de Uso Industrial.

##### 1.2. Ambito de aplicación.

El presente Reglamento se refiere exclusivamente a la Leche Fluida a Granel de Uso Industrial a ser comercializada entre los países del MERCOSUR.

#### 2. DESCRIPCIÓN

##### 2.1. DEFINICIÓN

**2.1.1** Se entiende por leche, sin especificar la especie animal de la que se obtiene, el producto del ordeño completo, ininterrumpido, en condiciones de higiene, de vacas lecheras sanas, bien alimentadas y en reposo. La leche de otros animales debe denominarse según la especie de la que proceda.

**2.1.2.** Se entiende por “Leche fluida a granel de uso industrial” la leche higienizada, enfriada y mantenida a 5 °C, sometida opcionalmente a terminación, pasteurización y/o estandarización de materia grasa, transportada en volumen de un establecimiento industrializador de productos lácteos a otro, a ser procesada y que no sea destinada directamente al consumidor final.

##### 2.2. DESIGNACIÓN (Denominación de venta).

Se designará “Leche fluida a granel de uso industrial”.

#### 3. REFERENCIAS

AOAC 15 ° Ed. 1990, 925.22

AOAC 15 ° Ed. 1990, 947.05

CODEX ALIMENTARIUS, CAC/VOL: 1985

FIL 1C : 1987

FIL 21B:1987

FIL 48: 1969 (3.1) Godet y Mur “Técnicas modernas aplicadas al análisis de leche”, 1966, Ed. Dossat.

**TABLA 1 REQUISITOS FISICOS Y QUIMICOS PARA LA LECHE (DEF. 2.1.1.)**

<b>REQUISITO</b>		<b>METODO DE ANALISIS</b>
Materia grasa g/ 100 mL	Min. 3,0	ISO 2446:1976 (con pipeta de 11,00 mL)
Densidad (a 15°C)	1,028 a 1,034	AOAC 15°Ed. 925.22
Acidez g ác. Láctico/ 100 mL	0,14 a 0,18	AOAC 15°Ed. 947.05
Extracto seco no graso g/100 g	Mín. 8,2	FIL 21B: 1987
Descenso Crioscópico	Máx. -0,512°C equivalente a - 0,530 °H	FIL 108A: 1969
Prueba de Alcohol	Estable	FIL 48: 1969 (3.1)
Prueba de Ebullición	Estable	Godet y Mur (1966)

## **5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA/ ELABORACIÓN.**

No se admite ningún tipo de aditivo o coadyuvante.

## **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.** Las prácticas de higiene para el tratamiento y transporte del producto estarán de acuerdo a lo que establece el Código Internacional Recomendado de Prácticas-Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/VOL A-1985).

### **7.2. Tratamiento y transporte**

#### **7.2.1. Tratamiento**

La leche destinada a comercializarse como leche a granel de uso industrial en establecimientos industrializadores de productos lácteos deberá ser sometida a los siguientes tratamientos:

**7.2.1.1.** Enfriamiento y mantenimiento a una temperatura no superior a 5°C.

**7.2.1.2.** Higienización por métodos mecánicos adecuados.

Podrá además ser sometida a los siguientes tratamientos, solos o combinados:

**7.2.1.3.** Termización, proceso térmico que no inactiva la fosfatasa alcalina.

**7.2.1.4.** Pasterización, tratamiento térmico que asegure la inactivación de la fosfatasa alcalina (AOAC 1990, 15º Ed. 979. 13)

**7.2.1.5.** Estandarización del contenido de materia grasa.

En el caso del punto 7.2.1.5. el contenido de materia grasa no deberá necesariamente ajustarse al mínimo establecido en la Tabla 1.

## **7.2.2. Transporte**

La leche fluida a granel debe ser transportada en tanques isotérmicos a una temperatura no superior a 5°C. La temperatura de arribo de la leche a destino no debe ser superior a 8°C.

**7.3.** Criterios macroscópicos y microscópicos.

La leche fluida a granel de uso industrial debe estar exenta de cualquier tipo de impurezas o elementos extraños.

## **8. MÉTODOS DE ANÁLISIS**

Los métodos de análisis recomendados son los indicados en 4.2.2.

## **9. MUESTREO**

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