

**MERCOSUR/LXXVII SGT N° 3/P. RES. N° 05/21**

**REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y  
CALIDAD DE LA LECHE UAT (UHT)  
(DEROGACIÓN DE LAS RESOLUCIONES GMC N° 78/94 y 135/96)**

**VISTO:** El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto y las Resoluciones N° 78/94, 135/96, 38/98 y 45/17 del Grupo Mercado Común.

**CONSIDERANDO:**

Que la Resolución GMC N° 78/94 establece los requisitos de identidad y calidad para la Leche UAT.

Que la Resolución GMC N° 135/96 aprueba la inclusión del aditivo Citrato de Sodio como estabilizador en el Reglamento Técnico de Identidad y Calidad de la Leche UHT (UAT), y que esta aprobación fue incluida en esta Resolución.

Que los Estados Partes coincidieron en la necesidad de actualizar la Resolución GMC N° 78/94.

Que la armonización de Reglamentos Técnicos tiende a eliminar los obstáculos al comercio que generan las diferencias en los reglamentos técnicos nacionales, de conformidad con lo establecido en el Tratado de Asunción.

**EL GRUPO MERCADO COMÚN  
RESUELVE:**

Art. 1 - Aprobar el "Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de la Leche UAT (UHT)", que consta como anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 - La presente Resolución se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

Art. 3 - Los Estados Partes indicarán en el ámbito del Subgrupo de Trabajo N° 3 "Reglamentos Técnicos y Evaluación de la Conformidad" (SGT N° 3) los organismos nacionales competentes para la implementación de la presente Resolución.

Art. 4 - Derogar las Resoluciones GMC N° 78/94 y 135/96.

Art. 5 - Esta Resolución deberá ser incorporada al ordenamiento jurídico de los Estados Partes antes del xx/xx/xx.

**LXXVII SGT N° 3 - 09/IX/21**

## ANEXO

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

#### 1. ALCANCE

##### 1.1. OBJETIVO

El presente Reglamento Técnico tiene como objetivo fijar la identidad y las características mínimas de calidad que deberá cumplir la Leche UAT (UHT).

##### 1.2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente Reglamento Técnico se aplicará a la Leche UAT (UHT) a ser comercializada en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

#### 2. DESCRIPCIÓN

##### 2.1. DEFINICIÓN

Se entiende por Leche UAT (Ultra Alta Temperatura, UHT) a la leche que ha sido sometida a un proceso térmico de flujo continuo desde 135°C durante 10 segundos, hasta 150°C durante 2 segundos, o combinaciones de temperatura y tiempo equivalentes, homogenizada y envasada bajo condiciones asépticas, cuyo resultado sea el cumplimiento de los parámetros físico-químicos indicados en este Reglamento y la ausencia de bacterias capaces de proliferar en condiciones normales de almacenamiento y distribución, durante toda su vida útil.

##### 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 establecida en el punto 2.2. Podrán agregarse las expresiones "Larga Vida" y/o "Homogeneizada".

#### 3. REFERENCIAS

AOAC 2019 21° Ed. 947.05  
CAC/RCP57-2004

ISO 1211 | IDF 1:2010  
ISO 6731 | IDF 21:2010  
ISO 4833-1:2013- Part 1  
ISO 707 | IDF 50:2008

## 4. COMPOSICIÓN Y REQUISITOS

### 4.1. Composición

#### 4.1.1. Ingredientes obligatorios

Leche de vaca.

#### 4.1.2. Ingredientes opcionales

Crema de leche.

### 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	Leche entera	Leche semidescremada o parcialmente descremada	Leche descremada	Método de análisis
Materia grasa % m/v	Mín. 3,0	0,6 a 2,9	Máx. 0,5	ISO 1211   IDF 1:2010
Acidez (g ác. láctico/100 ml)	0,10 a 0,16	0,10 a 0,16	0,10 a 0,16	AOAC 2019 21° Ed. 947.05
Extracto seco no graso % (m/m)	mín. 8,2	mín. 8,3	mín. 8,4	ISO 6731   IDF 21:2010

#### **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) 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.
- c) 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, separados o en combinación en una cantidad que no supere 0,1 g/100 ml expresados en P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>.
- Citrato de Sodio, *Quantum satis*.

### **6. CONTAMINANTES**

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

### **7. HIGIENE**

**7.1** Los establecimientos y las prácticas de elaboración, así como las medidas de higiene, deberán ajustarse a lo establecido en la Resolución MERCOSUR específica sobre Buenas Prácticas de Fabricación, y a lo que se establece en el Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los Productos Lácteos (CAC/RCP57-2004).

**7.2** Criterios macroscópicos y microscópicos

Ausencia de cualquier tipo de impurezas o elementos extraños.

**7.3** Criterios microbiológicos y tolerancias

La leche UAT (UHT) no debe tener microorganismos capaces de proliferar 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	ISO 4833:2013 - Part 1

## **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 (UTH) 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**

Además de los métodos de análisis indicados en los puntos 4.2.2. y 7.3., pueden ser utilizados métodos de rutina reconocidos por el organismo competente de cada país siempre y cuando se obtengan resultados equivalentes con la metodología de referencia, tengan la sensibilidad analítica requerida para la determinación del valor establecido en el parámetro y estén validados.

En caso de controversia, será decisivo el resultado obtenido con los métodos de referencia indicados en los puntos 4.2.2. y 7.3. Podrán utilizarse versiones más actualizadas de estos métodos solo en el caso que exista acuerdo entre las partes involucradas.

## **11. MUESTREO**

Se seguirán los procedimientos recomendados en la norma ISO 707 | IDF 50:2008.