



MERCOSUR/GMC/RES. N° 13/23

**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 armonización de los reglamentos técnicos tiene el objetivo de facilitar el comercio en el ámbito del MERCOSUR.


Que por Resolución GMC N° 78/94 se establecieron los requisitos de identidad y calidad para la Leche UAT (UHT).


Que por Resolución GMC N° 135/96 se aprobó la inclusión del aditivo citrato de sodio, como estabilizador, en el Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de la Leche UAT (UHT).

Que resulta necesario actualizar los requisitos de identidad y calidad para la Leche UAT (UHT).

**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 12/XII/2023.

CXXVII GMC - Buenos Aires, 15/VI/23

ANEXO

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

1. ALCANCE

1.1. OBJETIVO

El presente Reglamento Técnico MERCOSUR (RTM) tiene como objetivo fijar la identidad y las características mínimas de calidad que debe cumplir la leche UAT (UHT).

1.2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente RTM se aplica 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 (UHT) -Ultra Alta Temperatura- 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 el presente RTM y la ausencia de bacterias capaces de proliferar en condiciones normales de almacenamiento y distribución, durante toda su vida útil.

2.2. CLASIFICACIÓN

La leche UAT (UHT), de acuerdo con el contenido de materia grasa (4.2.2.1.), 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 denomina "Leche UAT (UHT) entera", "Leche UAT (UHT) semidescremada o parcialmente descremada" o "Leche UAT (UHT) descremada", de acuerdo con la clasificación establecida en el numeral 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	Mayor a 0,5 y menor a 3,0	Máx. 0,5	ISO 1211 IDF 1:2010
Acidez (g ácido 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:

- a) El envase no debe presentar alteraciones.
- b) La acidez no debe superar en más de 0,02 g de ácido láctico/100 ml a la determinada en otra muestra original cerrada sin incubación previa.
- c) Las características sensoriales no deben diferir significativamente de las de una leche UAT (UHT) sin incubar.

4.2.3. Acondicionamiento

La leche UAT (UHT) debe 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 acepta 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_2O_5 .
- Citrato de Sodio, *Quantum satis*.

6. CONTAMINANTES

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

7. HIGIENE

7.1 Los establecimientos y las prácticas de elaboración, así como las medidas de higiene, debe ajustarse a lo establecido en el RTM específico 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:

Requisito	Categorización (I.C.M.S.F.)	Criterio de aceptación (I.C.M.S.F.)	Método de Análisis
Aerobios mesófilos/mL	10	n=5, c=0, m=100	ISO 4833:2013 - Part 1

8. PESOS Y MEDIDAS

Se aplica el RTM correspondiente.

9. ROTULADO

9.1 Se aplica el RTM correspondiente.

9.2 El producto se rotula "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".

Debe 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 numerales 4.2.2. y 7.3., pueden ser utilizados métodos de rutina reconocidos por el organismo competente de cada Estado Parte, 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 numerales 4.2.2. y 7.3. Podrán utilizarse versiones más actualizadas de estos métodos solo en caso de que exista acuerdo entre las partes involucradas.

11. MUESTREO

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

Handwritten notes and signatures in blue and green ink, including a large 'C' and the signature 'ARF'.



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
Año de la Grandeza Argentina

Hoja Adicional de Firmas
Anexo

Número:

Referencia: EX-2023-95009168- -APN-DLEIAER#ANMAT

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 5 pagina/s.