

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 P₂O₅.
- 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:

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 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.