

ATENCIÓN: a lo establecido por el artículo 19 de la Ley No. 9.202 -Ley Orgánica de Salud Pública- de 12 de enero de 1934 y el Decreto No. 95/94 de 2 de marzo de 1994;

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA

DECRETA:

- Artículo 1o.-** Adóptase el Reglamento Técnico de Identidad y Calidad de la Crema de Leche aprobado por la Resolución No. 71/93 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, que se anexa al presente Decreto y forma parte integral del mismo.
- Artículo 2o.-** Deróganse los artículos 16.2.30, 16.2.31, 16.2.33, 16.2.34, 16.2.35, 16.2.36 y 16.2.37 del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994).
- Artículo 3o.-** En relación a la rotulación, estos alimentos deberán cumplir además con todos los requisitos establecidos en el precitado Decreto.
- Artículo 4o.-** El presente Decreto regirá a partir de su publicación en el Diario Oficial.
- Artículo 5o.-** Comuníquese, publíquese, etc.. Dese cuenta a la Secretaría Administrativa del MERCOSUR. SANGUINETTI - RAUL BUSTOS - ALVARO RAMOS - JULIO HERRERA - CARLOS GASPARRI

Reglamento técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Crema de Leche

1.- Alcance

1.1. Objetivo

El presente Reglamento fija la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberán obedecer la crema de leche, sometida a pasterización, esterilización o tratamiento a ultra alta temperatura (UHT o UAT), homogeneizada o no, destinadas al consumo humano.

1.2. Ambito de aplicación.

El presente Reglamento se refiere exclusivamente a la crema de leche a ser comercializada en el MERCOSUR.

2. DESCRIPCION.

2.1. DEFINICION.

Con el nombre de crema de leche se entiende el producto lácteo relativamente rico en grasa separada de la leche por procedimientos tecnológicamente adecuados, que adopta la forma de una emulsión de grasa en agua.

2.2. DEFINICION DE LOS PROCEDIMIENTOS.

2.2.1. Se denomina crema pasterizada, a la que ha sido sometida al procedimiento de pasterización, mediante un tratamiento térmico tecnológicamente adecuado.

2.2.2. Se denomina crema esterilizada, a la que ha sido sometida al procedimiento de esterilización, mediante un tratamiento térmico tecnológicamente adecuado.

2.2.3. Se denomina crema UHT, a la que ha sido sometida a tratamiento térmico de ultra alta temperatura, mediante un procedimiento tecnológicamente adecuado.

2.3. DESIGNACION (Denominación de venta).

Se designará "crema de leche" o simplemente "crema", pudiendo indicarse si se trata "de bajo tenor graso" o "liviana" o "semicrema", o "de alto tenor graso" de acuerdo a la clasificación correspondiente. (2.4.1. a 2.4.3.). La crema cuyo contenido de materia grasa sea superior al 40% m/m podrá designarse "crema doble".

MINISTERIO DE SALUD PUBLICA

5

Decreto 417/997.- Adóptase el Reglamento Técnico de Identidad y Calidad de la Crema de Leche aprobado por la Resolución N° 71/993 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, que se anexa al presente decreto, derogándose los artículos que se determinan del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto 315/994), estableciéndose que en relación a la rotulación, estos alimentos deberán cumplir con todos los requisitos establecidos en el precitado Decreto. (2.868*R)

MINISTERIO DE SALUD PUBLICA
MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES
MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGIA Y MINERIA
MINISTERIO DE GANADERIA, AGRICULTURA Y PESCA

Montevideo, 4 de noviembre de 1997

VISTO: la resolución No. 71/93 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR por la que se aprueba el Reglamento de Identidad y Calidad de la Crema de Leche;

RESULTANDO: que conforme a lo dispuesto en el artículo 38 del Protocolo Adicional al Tratado de Asunción sobre la Estructura Institucional del Mercosur -Protocolo de Ouro Preto-, aprobado por la Ley No. 16.712 de 10. de setiembre de 1995, los Estados Parte se comprometen a adoptar todas las medidas necesarias para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los órganos del Mercosur previstos en el artículo 2° del referido Protocolo;

CONSIDERANDO: que es necesario proceder de acuerdo al compromiso asumido por la República Oriental del Uruguay en el Protocolo ut-supra mencionado, poniendo en vigencia en el Derecho Positivo Nacional las normas emanadas del Grupo Mercado Común referidas en el VISTO;

La crema cuyo contenido de materia grasa sea superior al 35% m/m podrá, opcionalmente, designarse "crema para batir".
La crema UHT o UAT podrá designarse además "Crema Larga vida".
La crema sometida al proceso de homogeneización deberá designarse además como "homogeneizada".

2.4. CLASIFICACION.

De acuerdo a su contenido en materia grasa la crema de leche se clasifica en (Tabla 1):

- 2.4.1. Crema de bajo tenor graso o liviana.
- 2.4.2. Crema.
- 2.4.3. Crema de alto tenor graso.

3. REFERENCIAS.

- AOAC 15 Ed. 947.05
- AOAC 15 Ed. 950.41
- FIL 16C : 1987
- FIL 50B : 1985
- FIL 73A : 1985
- FIL 93A : 1985
- FIL 100B: 1990
- FIL 145 : 1990
- CAC-VOLA 1985
- APHA Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 1992. Cap. 24.

4. COMPOSICION Y REQUISITOS.

4.1. COMPOSICION.

4.1.1. Ingredientes obligatorios.

Crema obtenida a partir de leche de vaca.

4.1.2. Ingredientes opcionales.

- Sólidos lácteos no grasos Máx. 2% (m/m), o,
- Caseinatos Máx. 0,1% (m/m), o,
- Suero lácteo en polvo Máx. 1,0% (m/m)

4.2. Requisitos.

4.2.1. Características sensoriales.

4.2.1.1. Color.

Blanco o levemente amarillento.

4.2.1.2. Sabor y olor.

Característicos, suaves, no rancios, ni ácidos, sin sabores u olores extraños.

4.2.2. Requisitos físicos y químicos.

La crema de leche debe cumplir con los requisitos físicos y químicos que se detallan en la Tabla 1 donde también se indican los métodos de análisis correspondientes.

TABLA 1.
REQUISITOS FISICOS Y QUIMICOS PARA CREMA DE LECHE.

REQUISITOS	Crema de bajo tenor graso o liviana o semicrema	Crema	Crema de alto tenor graso	Método de Análisis
ACIDEZ % (m/m) g de ác. láctico/ 100 g crema				
Máx.....	0,20.....	0,20.....	0,20.....	AOAC 15 Ed. 947.05

MATERIA GRASA

% (m/m) g de grasa/ 100g de crema				
Máx.....	19,9.....	49,9.....		
Mínimo.....	10,0.....	20,0.....	50,0.....	FIL 16C: 1987

4.2.3. ACONDICIONAMIENTO.

4.2.3.1. La crema de leche deberá ser conservada permanentemente en cámara fría o temperatura inferior o igual a 5°C a los efectos de mantener sus características. Se exceptúa la crema esterilizada y crema UHT que podrá ser conservada a temperatura ambiente.

4.2.3.2. Envases.

La crema pasteurizada, esterilizada o UHT, deberá ser envasada en envases aptos para estar en contacto con alimentos y que confieran protección contra la contaminación del producto.

5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION

5.1 No se acepta el agregado de ningún tipo de aditivo o coadyuvante para la crema pasteurizada.

5.2. La crema esterilizada y crema UHT podrán contener los agentes espesantes y/o estabilizantes permitidos por el Reglamento MERCOSUR correspondiente, que se detallan a continuación, aisladamente o en mezclas, en cantidad total no mayor al 0,5% (m/n) en el producto total.

Podrán contener asimismo las sales estabilizantes permitidas, que se detallan a continuación, aisladamente o en mezclas, en cantidad total no mayor al 0,2% (m/m) en el producto final.

Agentes espesantes y/o estabilizantes:

Acido algínico y sus sales de calcio, sodio, potasio y amonio	Máx 0,50% (m/m)
Carboximetilcelulosa y su sal de sodio	Máx 0,50% (m/m)
Goma arábica	Máx 0,50% (m/m)
Goma jataí u algarroba	Máx 0,50% (m/m)
Goma Guar	Máx 0,50% (m/m)
Goma Xantana	Max 0,50% (m/m)
Carragenina y sus sales de sodio o potasio	Máx 0,50% (m/m)
Pectina	Máx 0,50% (m/m)
Celulosa microcristalina	Máx 0,50% (m/m)

Sales estabilizantes:

Citrato de sodio, Fosfatos (mono, di o tri) de sodio, potasio o calcio, cloruro de calcio, bicarbonato de sodio
Máx 0,20% (m/m) aisladamente o en combinación.

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 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).

7.2. Criterios macroscópicos y microscópicos.

Ausencia de cualquier tipo de impurezas o elementos extraños.

7.3. Criterios microbiológicos y tolerancias.

7.3.1. La crema de leche sometida a proceso de pasteurización debe cumplir con los requisitos microbiológicos que se muestran en la Tabla 2, donde se detallan los métodos de análisis correspondientes.

TABLA 2.
REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS PARA CREMA DE LECHE
PASTERIZADA.

Requisito	Criterio de aceptación (I.C.M.S.F.)	Categoría	Método de Análisis
Aerobios mesófilos/g	n=5 c=2 m=10.000 M=100.000	5	FIL 100B:1991
Coliformes totales/g	n=5 c=2 m=10 M=100	5	FIL 73A:1985
Coliformes a 45°C/g	n=5 c=2 m<3 M=10	5	APHA (*) 1992 Cap. 24
Estafilococos coagulasa positivos/g	n=5 c=1 m=10 M=100	8	FIL 145:1990

(*) Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods.

7.3.2. La crema de leche sometida a proceso de esterilización o tratamiento a ultra alta temperatura (UHT) debe cumplir con los requisitos microbiológicos que se muestran en la Tabla 3, donde se detallan los métodos de análisis correspondientes.

TABLA 3.
REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS PARA CREMA DE LECHE
ESTERILIZADA O UHT.

Requisito	Categorización (I.C.M.S.F.)	Criterio de aceptación (I.C.M.S.F.)	Método de Análisis
Aerobios mesófilos/g (luego de incubación a 35°C por 7 días)	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. Se denominará "crema de leche" o "crema", "crema de bajo tenor graso" o "crema liviana" o "semicrema", "crema de alto tenor graso" según corresponda.

Podrá opcionalmente denominarse "crema para batir" o "crema doble" cuando corresponda.

De tratarse de crema esterilizada o crema UHT o UAT se denominará "crema esterilizada", "crema UHT" o "crema UAT", pudiendo en este caso usarse también la denominación "Larga vida".

De tratarse de crema homogeneizada se indicará en el rótulo "homogeneizada".

En todos los casos deberá consignarse en la cara principal del rótulo el contenido % m/m de materia grasa.

10. Métodos de análisis.

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

11. Muestreo

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