

--o--
10

Decreto 412/997.- Adóptase el Reglamento Técnico de Identidad y Calidad de la Grasa Anhidra de Leche aprobado por la Resolución N° 63/994 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, que se anexa al presente Decreto.
(2.863*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. 63/94 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR por la que se aprueba el Reglamento de Identidad y Calidad de la Grasa Anhidra 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 lo. 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;

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 Grasa Anhidra de Leche aprobado por la Resolución No. 63/94 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, que se anexa al presente Decreto y forma parte integral del mismo.

Artículo 2o.- El presente Decreto regirá a partir de su publicación en el Diario Oficial.

Artículo 3o.- Comuníquese, publíquese, etc.. Dése cuenta a la Secretaría Administrativa del MERCOSUR. SANGUINETTI - RAUL BUSTOS - ALVARO RAMOS - JULIO HERRERA - CARLOS GASPARRI

MERCOSUR RES. GMC Nº 63/94

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE GRASA ANHIDRA DE LECHE

1. ALCANCE

1.1. Objetivo.

El presente reglamento fija los requisitos mínimos de calidad e identidad que deberá obedecer la **Grasa anhidra de leche o Butter Oil** destinado a consumo humano.

1.2. Ambito de aplicación.

El presente reglamento se refiere a la **Grasa anhidra de leche o Butter Oil** comercializado en el MERCOSUR.

2. DESCRIPCION

2.1. Definición.

Con el nombre de **Grasa anhidra de leche o Butter Oil** se entienda el producto graso obtenido a partir de crema o manteca, por la eliminación casi total de agua y sólidos no grasos, mediante procesos tecnológicamente adecuados.

2.2. Designación (denominación de venta).

Se designará como **Grasa anhidra de leche o Butter Oil**.

3. REFERENCIAS

- APHA 1992, Cap. 24.
- CAC/VOL A 1985
- FIL 6B : 1989
- FIL 23A : 1988
- FIL 24 : 1964
- FIL 50B : 1985
- FIL 73A : 1985
- FIL 74A : 1991
- FIL 145 : 1990

4. COMPOSICION Y REQUISITOS

4.1 Composición

4.1.1 Ingredientes obligatorios

Cremá obtenida a partir de leche de vaca y/o manteca.

4.2 Requisitos

4.2.1 Características sensoriales

4.2.1.1 Aspecto

A 35-40°C Líquido algo viscoso, exento de cristales.

4.2.1.2 Color

Amarillento

4.2.1.3 Sabor y aroma

Propio, no rancio, exento de sabores y/u olores extraños o desagradables.

4.2.2 Características físico químicas

	Limite	Método analítico
Materia grasa (g/100 g de muestra)	min 99.7 %	FIL 24: 1964
Humedad (g/100 g de muestra)	máx. 0.2 %	FIL 23A: 1988
Índice de peróxidos (meq/kg de materia grasa)	máx. 0.35 %	FIL 74A: 1991
Acidez grasa (g de ácido oleico/100 g de grasa)	máx. 0.4 %	FIL 6B: 1989

4.2.3 Acondicionamiento

Deberá ser envasado con materiales adecuados para las condiciones de almacenamiento previstas y que confieran al producto una protección adecuada.

5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA /ELABORACION

5.1 Aditivos.

5.1.1. No se admite el uso de aditivos en Grasa anhidra de leche o Butter Oil que sea utilizado en:

- a) Productos y derivados lácteos que se destinen al consumo directo.
- b) Recombinación de leche.

5.1.2. Se acepta el uso de los siguientes antioxidantes para la grasa anhidra de leche o butter oil no destinado a la elaboración de productos lácteos o derivados lácteos:

- 5.1.2.1. Butil Hidroxianisol (BHA) y/o Butilhidroxitolueno (BHT) y/o Terbutilhidroxiquinona (TBHQ) y/o Propil, octil y dodecilgalatos

Solos o en mezclas en cualquier proporción, siempre que los galatos no excedan los 100 mg/kg solos o combinados, el BHT los 75 mg/kg y la TBHQ los 120 mg/kg.

En todos los casos el total de aditivos no debe superar los 200 mg/kg (Limite máximo para el BHA).

5.1.2.2. Esteres de ascorbilo:

Palmitato o estearato de ascorbilo, solos o combinados, con una concentración máxima de 500 mg/kg.

5.1.1.3. Citratos:

Isopropilcitrato o citrato de monoglicerilo, solos o combinados con una concentración máxima de 100 mg/kg.

5.2. Coadyuvantes de tecnología / elaboración.

Se acepta el uso de los siguientes reguladores de acidez:

Sodio hidróxido
Sodio carbonato
Sodio bicarbonato

6. CONTAMINANTES

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

7. HIGIENE

7.1 Consideraciones generales.

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.

MICROORGANISMOS	CRITERIO DE ACEPTACION		CATEGORIA I.C.M.S.F.	METODO ANALISIS
Coliformes a 30°C	n=5 m=10	c=2 M=100	5	FIL 73A:1985
Coliformes a 45°C	n=5 m<3	c=2 M=10	5	APHA 1992, Cap. 24
Estafilococos Coagulasa positiva/g	n=5 m=10	a=1 M=100	8	FIL 145:1990

8. PESOS Y MEDIDAS

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9. ROTULADO

9.1 Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9.2 Se designará como "Materia Grasa Anhidra de Leche", Butter Oil, "Grasa de Mantequilla Deshidratada" o "Grasa de Manteca Deshidratada".

10. METODOS DE ANALISIS.

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

---O---