

--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 N° 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

	Límite	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 (Límite 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---