

MERCOSUR por la que se aprueba el Reglamento de Identidad y Calidad de los Caseinatos Alimenticios;

**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;

**ATENTO:** 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 los Caseinatos Alimenticios aprobado por la Resolución No. 16/94 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, que se anexa al presente Decreto y forma parte integral del mismo.

**Artículo 2o.-** Deróganse los artículos 16.5.3, 16.5.8, 16.5.9, 16.5.10 y 16.5.11 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., Dése cuenta a la Secretaría Administrativa del MERCOSUR. SANGUINETTI - RAUL BUSTOS - ALVARO RAMOS - JULIO HERRERA - CARLOS GASPARRI

#### REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE CASEINATOS ALIMENTICIOS

#### 1. ALCANCE

##### 1.1. Objetivo.

Fijar la identidad y los requisitos mínimos de calidad a que deberán obedecer los caseinatos alimenticios destinados a consumo humano.

##### 1.2. Ambito de aplicación.

El presente Reglamento se refiere a los caseinatos alimenticios comercializados en el MERCOSUR.

#### 2. DESCRIPCION

##### 2.1. Definición.

Con el nombre de caseinato alimenticio, se entiende el producto obtenido por reacción de la caseína alimenticia o la cuajada de caseína alimenticia fresca, con soluciones de hidróxidos o sales alcalinas o alcalinotérricas, o de amonio de calidad alimentaria y posterior lavado y secado mediante procesos tecnológicamente adecuados.

##### 2.2. Clasificación.

2.2.1. Según el procedimiento de secado se clasifican en:

2.2.1.1. Caseinato alimenticio desecado por pulverización o "spray".

2.2.1.2. Caseinato alimenticio desecado en rodillos o "roller".

---0---  
11

Decreto 414/997.- Adóptase el Reglamento Técnico de Identidad y Calidad de los Caseinatos Alimenticios aprobado por la Resolución N° 16/94 del grupo Mercado Común del MERCOSUR, que se anexa al presente Decreto; y deróganse los artículos que se determinan del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto N° 315/994).  
(2.865\*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. 16/94 del Grupo Mercado Común del

2.3 Designación (denominación de venta).

Se designará como Caseinato, seguido del catión adicionado y a continuación se indicará el proceso de secado según la clasificación 2.2.

Por Ejemplo:

Caseinato de calcio desecado por spray, caseinato de calcio desecado por roller, etc.

3. REFERENCIAS

- APIA 1992, Cap. 24
- CODEX ALIMENTARIUS, CAC/Vol. A 1985
- FIL 20B: 1993
- FIL 50B: 1985
- FIL 73A: 1985
- FIL 78B: 1980
- FIL 90: 1979
- FIL 93A: 1985
- FIL 100B: 1991
- FIL 106: 1982
- FIL 107: 1982
- FIL 115A: 1989
- FIL 127A: 1988
- FIL 138: 1986

4. COMPOSICION Y REQUISITOS

4.1 Composición

4.1.1 Ingredientes obligatorios

4.1.1.1 Caseína alimenticia o cuajada de caseína alimenticia fresca.

4.1.1.2 Hidróxidos, carbonatos, fosfatos o citratos alcalinos o alcalinotérreos o de amonio de calidad alimentaria.

4.2 Requisitos

4.2.1 Características sensoriales

4.2.1.1 Aspecto

Pulvo libre de grumos y partículas duras.

4.2.1.2 Color

Blanco o blanco amarillento.

4.2.1.3 Sabor y aroma

Sabor suave, característico, libre de sabores y olores extraños o desagradables.

4.2.2 Características físico químicas

	Límite	Método analítico
Materia grasa (% m/m)	max. 2,0	FIL 127A: 1988
Humedad (% m/m)	máx. 8,0	FIL 78B: 1980
Proteína (% m/m base seca)	mín. 88,0	FIL 20B: 1993
pH	máx. 7,5	FIL 115A: 1989
Lactosa monohidrato (% m/m)	máx. 1,0	FIL 106: 1982
Cenizas (% m/m)	máx. 5,0	FIL 90: 1979
Sedimento (Partículas quemadas)	caseinato "spray"	máx. disco C FIL 107: 1982
	caseinato "roller"	máx. disco D FIL 107: 1982

4.2.3 Acondicionamiento

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

5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION

No se acepta el uso de aditivos ni coadyuvantes.

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/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 positiva/g	n=5 c=1 m=10 M=100	8	FIL 138: 1986
Salmonella spp/25g	n=5 c=0 m=0	10	FIL 93A: 1985
Aerobios mesófil. viables/g	n=5 c=2 m=30000 M=100000	2	FIL 100B: 1991

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

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 "Caseinato de ...", según lo establecido en 2.2. y 2.3.