

**Decreto 408/997.- Adóptase el Reglamento Técnico de Identidad y Calidad de la Leche UAT (UHT) aprobado por la Resolución Nº 78/994 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, que se anexa al presente Decreto y forma parte integral del mismo, deróganse los artículos que se determinan del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto Nº 315/994), estableciéndose que en relación a la rotulación, los alimentos deberán cumplir con los requisitos del precitado Decreto.
(2.859*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. 78/94 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR por la que se aprueba el Reglamento de Identidad y Calidad de la Leche UAT (UHT);

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 2º 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 la Leche UAT (UHT) aprobado por la Resolución No. 78/94 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, que se anexa al presente Decreto y forma parte integral del mismo.

Artículo 2o.- Deróganse los artículos 16.1.14, 16.1.20, 16.1.23, del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto No. 315/94 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 regira 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

MERCOSUR RES. GMC Nº 78/94 -
Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de la Leche UAT (UHT)

1. Alcance.

1.1 Objetivo.

Fijar la identidad y las características mínimas de calidad que deberá cumplir la Leche UAT (UHT).

1.2 Ambito de aplicación.

El presente Reglamento se refiere a la leche UAT (UHT) a ser comercializada entre los países del MERCOSUR.

2. Descripción.

2.1 Definición.

Se entiende por Leche UAT (Ultra Alta Temperatura, UHT) a la leche homogeneizada, que ha sido sometida durante 2 a 4 segundos a una temperatura entre 130°C y 150°C, mediante un proceso térmico de flujo continuo inmediatamente enfriada a menos de 32°C y envasada bajo condiciones asépticas en envases estériles y herméticamente cerrados.

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 2.2. Podrán agregarse las expresiones "Larga Vida" y/o "Homogeneizada".

3. Referencias.

AOAC 15º Ed. 947.05
CAC VOL A 1985
FIL 1C: 1987
FIL 48: 1969
FIL 50 B: 1985
FIL 100B: 1991

4. Composición y requisitos.

4.1. Composición.

- 4.1.1. Ingredientes obligatorios.
Leche de vaca.
- 4.1.2. Ingredientes opcionales
Crema

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	L. ENTERA	L. SEMIDESCREMADA O PARCIALMENTE DESCREMADA	L. DESCREMADA	MET. DE ANALISIS
Materia grasa % m/v	Mín 3,0	0,6 a 2,9	Máx. 0,9	FIL IC: 198
Acidez g.ác. láctico/100ml	0,14 a 0,18	0,14 0,18	0,14 a 0,18	AOAC 15 Ed. 947.05
Estabilidad al etanol 68% (v/v)	Estable	Estable	Estable	FIL 48:196-
Extracto seco no grasa % (m/m)	mín. 8,2	mín. 8,3	mín. 8,4	FIL 218: 1987

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) Debe ser estable al etanol 68% v/v.
- c) 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.
- d) 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, por separado e en combinación en una cantidad que no supere el 0.1 g/100 ml. expresados en P.O.

6. Contaminantes.

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos presentes no deben superar los límites establecidos en 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.

La leche UAT (UHT) no debe tener microorganismos capaces de proliferar en ella en las condiciones normales de almacenamiento y distribución por lo cual, luego de una incubación con envase cerrado a 15 - 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	FIL 5 OB 1991

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 (UHT) 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.

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

11. Muestreo

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

---o---