

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA

Decreto 406/013

Adóptase la Resolución 76/94 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR que aprobó el “Reglamento Técnico MERCOSUR de identidad y calidad de la Crema de Leche a Granel de uso industrial”, y su incorporación al Capítulo 16 del Reglamento Bromatológico Nacional.

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA

MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES

MINISTERIO DE ECONOMÍA Y FINANZAS

MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y MINERÍA

MINISTERIO DE GANADERÍA AGRICULTURA Y PESCA

Montevideo, 16 de Diciembre de 2013

VISTO: el Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994;

RESULTANDO: I) que por la Resolución N° 76/94 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, se aprobó el denominado “Reglamento Técnico MERCOSUR de identidad y calidad de Crema de Leche Granel de uso industrial” que se incorpora al Capítulo 16: “Leche y derivados”, del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto 315/994 del 5 de julio de 1994);

II) que se ha solicitado la actualización de la normativa al respecto, mediante la internalización de la referida Resolución del Grupo Mercado Común del MERCOSUR;

CONSIDERANDO: I) que dicha actualización de dicho reglamento Técnico, resulta necesaria y oportuna para cubrir las necesidades de la industria nacional al respecto;

II) que según lo dispuesto en el Artículo 38 del Protocolo Adicional de Ouro Preto, aprobado por la Ley N° 16.712 de 1° de septiembre de 1995, por el cual los Estados Partes se comprometen a adoptar

todas las medidas necesarias para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los Órganos correspondientes, previstos en el Artículo 2º del referido Protocolo;

III) que es necesario proceder de acuerdo al compromiso asumido por la República en el Protocolo mencionado, poniendo en vigencia en el Derecho positivo nacional las normas emanadas del Grupo Mercado Común, referidas en el RESULTANDO;

IV) que la actualización planteada contribuye a permitir un mayor y más fluido relacionamiento comercial con otros países, circunstancia que beneficia el comercio exterior de nuestro País;

V) que dicha actualización, elevada por el D Departamento de Alimentos, Cosméticos y Demisanitarios de la División Habilitación Sanitaria del Ministerio de Salud Pública, cuenta con la aprobación de la División Normas e Investigación de dicha Secretaría de Estado;

VI) que la Dirección General de la Salud de dicha Cartera no realiza objeciones respecto de la internalización proyectada, por lo que corresponde proceder en consecuencia;

ATENTO: a lo precedentemente expuesto y a lo establecido en la Ley N° 9.202 - Orgánica de Salud Pública-, de 12 de enero de 1934 y concordantes;

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

DECRETA:

Artículo 1º.- Adoptase la Resolución N° 76/94 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, que aprobó el denominado “Reglamento Técnico MERCOSUR de identidad y calidad de la Crema de Leche a Granel de uso industrial” que se incorpora al Capítulo 16: “Leche y derivados”, del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto 315/994 del 5 de julio de 1994), que se anexa y forma parte integral del presente Decreto.

Artículo 2º.- Comuníquese, publíquese.

JOSÉ MUJICA, Presidente de la República; SUSANA MUÑIZ; LUIS ALMAGRO; FERNANDO LORENZO; ROBERTO KREIMERMAN; TABARÉ AGUERRE.

MERCOSUR/GMC/RES N° 76/94

IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA CREMA DE LECHE A GRANEL PARA USO INDUSTRIAL

VISTO: El Art. 13 del Tratado de Asunción, el Art. 10 de la Decisión No. 4/91 del Consejo del Mercado Común, la Resolución No. 91/93 del Grupo Mercado Común y la Recomendación No. 43/94 del SGT No. 3 “Normas Técnicas”.

CONSIDERANDO:

Que los Estados Partes concuerdan fijar la Identidad y la Calidad de la Crema de Leche a Granel para Uso Industrial.

Que la armonización de los reglamentos técnicos tendrá por objetivo la eliminación de los obstáculos que generan las diferencias de los reglamentos técnicos nacionales.

EL GRUPO MERCADO COMUN

RESUELVE:

Artículo 1 - Aprobar el “Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de la Crema de Leche a Granel de Uso Industrial” que consta en el Anexo a la presente Resolución.

Artículo 2 - Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución, por intermedio de los siguientes organismos:

Argentina:

Ministerio de Salud y Acción Social

Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos

Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca (SENASA)

Brasil:

Ministério da Saúde

Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária

Paraguay:

Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

Ministerio de Agricultura y Ganadería

Uruguay:

Ministerio de Salud Pública

Ministerio de Industria, Energía y Minería

(Laboratorio Tecnológico del Uruguay)

Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca

Artículo 3 - La presente Resolución entrará en vigencia el 1º de enero de 1995.

XV GMC - Brasília, 4/XI/1994

ANEXO

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD
Y CALIDAD DE CREMA DE LECHE A GRANEL DE USO
INDUSTRIAL

1. ALCANCE

1.1. Objetivo.

El presente Reglamento fija la Identidad y los Requisitos mínimos de Calidad que deberá cumplir la Crema de Leche a Granel para Uso Industrial.

1.2. Ambito de aplicación.

El presente Reglamento se refiere exclusivamente a la Crema de Leche a Granel de Uso Industrial a ser comercializada entre los países del MERCOSUR.

2. DESCRIPCIÓN

2.1. DEFINICIÓN

2.1.1. Se entiende por crema al producto lácteo rico en grasa, separado de la leche por procedimientos tecnológicamente adecuados, que adopta la forma de una emulsión de grasa en agua.

2.1.2. Se entiende por Crema de Leche a granel de uso industrial, la crema transportada en volumen de un establecimiento industrializador de productos lácteos de otro, a ser procesada y que no sea destinada directamente al consumidor final.

2.2. DESIGNACIÓN (DENOMINACIÓN DE VENTA)

Se designará “Crema de Leche a granel de uso industrial”.

3. REFERENCIAS

AOAC 15° Ed. 1990, 947.05

CODEX ALIMENTARIUS, CAC/VOL: 1985

FIL 16 C: 1987

FIL 50 B: 1985

4. COMPOSICIÓN Y CALIDAD

4.1. REQUISITOS

4.1.1. Características Sensoriales

4.1.1.1. Color

4.1.1.2. Sabor y olor.

Olor y sabor característicos suaves, no rancios ni ácidos, sin olores o sabores extraños.

4.1.2. Requisitos Generales

La materia grasa de la crema de leche debe cumplir con el Reglamento MERCOSUR de Identidad de Grasa Láctea.

No debe contener:

- a) materias extrañas
- b) calostro, sangre o pus

- c) c) antisépticos, antibióticos, conservadores y
- d) neutralizantes.
- e) d) residuos de hormonas, toxinas microbianas.
- f) e) residuos de plaguicidas y metales tóxicos en cantidades
- g) superiores a las establecidas en el reglamento
- h) MERCOSUR correspondiente.
- i) f) niveles de radiactividad superiores
- j) Ce 134 + Ce 1375 Bq/L
- k) I 1315 Bq/L
- l) Sr 905 Bq/L
- m) 4.2.2. Requisitos físicos y químicos
- n) La crema de leche a granel de uso industrial debe cumplir
- o) con los requisitos físicos y químicos que se detallan en la
- p) Tabla 1 donde también se indican los métodos de análisis
- q) correspondientes.
- r) TABLA 1
- s) REQUISITOS FISICOS Y QUIMICOS PARA LA CREMA DE
- t) LECHE A GRANEL DE USO INDUSTRIAL.
- u) REQUISITO METODO DE ANALISIS
- v) Materia grasa Mín. 10,0 FIL 16 C: 1987
- w) g de grasa
- x) /100 g de crema
- y) Acidez Máx. 0,20 AOAC 15° Ed. 947.05
- z) g ác. Láctico/100 g de crema
- aa) 5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA/
- bb) ELABORACIÓN
- cc) No se admite ningún tipo de aditivo o coadyuvante.
- dd) 6. CONTAMINANTES
- ee) Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar
- ff) presentes en cantidades superiores a los límites establecidos por el
- gg) Reglamento MERCOSUR correspondiente.
- hh) 7. HIGIENE
- ii) 7.1. Las prácticas de higiene para el tratamiento y transporte
- jj) del producto estarán de acuerdo a lo que establece el Código
- kk) Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales
- ll) de Higiene de Alimentos (CAC/VOL A- 1985).
- mm) 7.2. Tratamiento y Transporte
- nn) 7.2.1. Tratamiento
- oo) 7.2.1.1. La crema de leche definida en el punto 2.1.1.
- pp) deberá ser enfriada y mantenida a una temperatura no
- qq) superior a 8° C, en establecimientos industrializadores
- rr) de productos lácteos.
- ss) 7.2.1.2. Podrá opcionalmente ser sometida a los
- tt) siguientes tratamientos:
 - uu) 7.2.1.2.1. Termización, proceso térmico que no activa la fosfatasa alcalina.
 - vv) 7.2.1.2.2. Pasterización, tratamiento térmico que
 - ww) asegure la inactivación de la fosfata alcalina (AOAC

xx) 1990, 15° Ed. 979.13.).

yy) 7.2.2. Transporte.

zz) La crema de leche a granel de uso industrial deberá ser

aaa) transportada en tanques isotérmicos a una temperatura no

bbb) superior a 8° C. La temperatura de arribo de la crema no

ccc) debe ser superior a 12° C. Se admitirá una temperatura de

ddd) arribo no superior a 15° C cuando el contenido de materia

eee) grasa de la crema supere el 42% (m/m).

fff) 7.3. Criterios macroscópicos y microscópicos

ggg) La crema de leche a granel de uso industrial deberá estar exenta

hhh) de cualquier tipo de impurezas o elementos extraños.

iii) 8. MÉTODOS DE ANÁLISIS

jjj) Los métodos de análisis recomendados son los indicados en 4.2.2.

kkk) 9. MUESTREO

lll) Se seguirán los procedimientos recomendados en la norma FIL

mmm) 50 B: 1985.