

Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos

y

Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca

CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO

Resolución Conjunta 252/2014 y 218/2014

Modificación.

Bs. As., 22/7/2014

VISTO el Expediente N° 1-0047-2110-6624-07-1 del Registro de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT); y

CONSIDERANDO:

Que las presentes actuaciones se originan a raíz de la solicitud efectuada por el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI) Lácteos que propone incorporar al Artículo 555 del Código Alimentario Argentino (CAA) estándares de calidad e identidad para la leche de otras especies distinta de vaca.

Que la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) solicitó al referido Instituto que remita una propuesta con las especificaciones particulares de la leche de las diferentes especies.

Que según consta en el Acta N° 94 de la CONAL la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca se ofreció a colaborar en la búsqueda de información y en la elaboración de la propuesta,

Que en ese marco tomaron participación representantes del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), del INTI y de las Provincias de Catamarca, Córdoba, Formosa, Jujuy, Neuquén, Río Negro, Santiago del Estero, Tierra del Fuego y Tucumán.

Que de acuerdo a las constancias del Acta CONAL N° 95 se acordó continuar con la propuesta para leche de cabra, quedando el tratamiento del tema leche de oveja y búfala a la espera de contar con la información requerida.

Que habiendo evaluado los antecedentes ut supra mencionados, la CONAL considera adecuado proceder a la modificación de los artículos 555, 556 bis, 556 tris y 561 del CAA y a la incorporación de los artículos 556 quinto y 560 tris.

Que los Servicios Jurídicos Permanentes de los Organismos involucrados han tomado la intervención de su competencia.

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por el Decreto N° 815/99.

Por ello,

EL SECRETARIO DE POLITICAS, REGULACION E INSTITUTOS

y

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANAERIA Y PESCA

RESUELVEN:

Artículo 1° — Sustitúyese el Artículo 555 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 555: La leche destinada a ser consumida como tal o la destinada a la elaboración de leches y productos lácteos, deberá presentar las siguientes características físicas y químicas:

Requisito	Valores aceptados	
Densidad a 15°C	1,028 a 1,034	AOAC
Materia grasa (*) (g/100cm ³)	Mín. 3,0	ISO 1
Extracto Seco No Graso (**) (g/100g)	Mín. 8,2	ISO 6
Acidez (g. Acido láctico/100cm ³)	0,14 a 0,18	AOAC
Descenso crioscópico	Máx. -0,512°C (equivalente a -0,530°H)	ISO 5
Proteínas Totales (N x 6,38) (**) (g/ 100g)	Mín. 2,9	ISO 8

(*) En condiciones excepcionales podrá ser comercializada leche con un contenido graso inferior al 3% si la autoridad sanitaria provincial, previo estudio de evaluación, lo considera aceptable para su jurisdicción. En dicho caso el contenido de materia grasa deberá ser declarado en el rotulado con letras de buen tamaño, realce y visibilidad.

(**) Podrá ser expresado en su equivalente en g/100cm³ tomando para la conversión el valor de densidad (a 15°C) correspondiente.

La leche de cabra destinada a ser consumida como tal o la destinada a la elaboración de leches y productos lácteos, deberá presentar las siguientes características físicas y químicas:

Requisito	Valores aceptados	
Densidad a 15°C	1,027-1,039	AOAC
Materia grasa (*) (g/100cm ³)	Mín. 3,0	ISO 1

Extracto Seco No Graso (*) (g/100g)	Mín. 9,0	ISO 6
Acidez (g. Acido láctico/100cm ³)	0,14-0,22	AOAC
Descenso crioscópico	Máx. -0,540 °C (equivalente a -0,559°H)	ISO 5
Proteínas Totales (N x 6,38) (*) (g/ 100g)	Mín. 2,8	ISO 8

Método de toma de muestra: ISO 707 - IDF 50:2008.

(*) La Autoridad Sanitaria Nacional podrá considerar otros valores como válidos cuando se demuestre fehacientemente que se corresponde a valores de distintas cuencas y razas lecheras del país.

a) La genuinidad de la leche se determinará al comprobar la ausencia de proteínas lácteas de otras especies. La determinación podrá realizarse por isoelectroenfoque, HPLC (Cromatografía Líquida de Alta Resolución), PCR (Reacción en cadena de la polimerasa).

b) Determinación de grasa de origen vegetal: Negativo.

Método: Detección de grasas vegetales en grasa de leche por cromatografía en capa delgada de los esteroides (FIL 38: 1966, confirmada 1983) y/o Detección de grasas vegetales en grasa de leche por cromatografía gas líquido de los esteroides (FIL 54: 1969).

c) Determinación rápida de desarrollo de acidez por acción microbiana: rango de pH entre 6,57-6,96.”

Art. 2° — Sustitúyese el Artículo 556bis del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 556 bis: Se prohíbe en todo el país la venta al público de Leche cruda de cualquier especie.

En aquellas localidades donde no pueda abastecerse total o parcialmente a la población de leche pasteurizada y/o sometida a tratamiento térmico autorizado, las autoridades locales deberán solicitar a la autoridad sanitaria provincial la autorización correspondiente para su venta. La leche

cruda que se expendo bajo esta autorización deberá presentar las características físicas y químicas establecidas en el Artículo 555.

Se considerarán como leches crudas no aptas para el consumo directo, debiendo ser decomisadas, las indicadas en el Artículo 556 Incisos 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 10, 11 y 12, las que sometidas a prueba del azul de metileno presentan un tiempo de decoloración menor de dos horas y revelen la presencia de gérmenes patógenos capaces de resistir las condiciones de hervido domiciliario.”

Art. 3° — Sustitúyese el Artículo 556 tris del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 556 tris: 1) Las leches de cualquier especie que respondan a lo establecido en los artículos 554 y 555 según corresponda y que no hayan sido consideradas no aptas por aplicación del artículo 556, y que hayan sido sometidas o no a filtración simple y/o enfriamiento y/o calentamiento a una temperatura no superior a 40°C o tratamiento de efecto equivalente, deberán responder a los siguientes parámetros de calidad higiénica según corresponda:

1.a) Leche

El recuento de bacterias totales a 30°C deberá cumplir con las siguientes condiciones:

El valor correspondiente a la media geométrica de los resultados de las muestras analizadas durante un período de dos meses, con al menos dos muestras al mes, de la leche cruda en el momento de la recepción en el establecimiento de tratamiento térmico y/o transformación, no deberá superar el límite máximo siguiente:

Parámetro	Límite máximo	
Recuento Total a 30°C (ufc/cm3)	200.000	FIL 100

El contenido de células somáticas no debe superar el límite máximo siguiente:

Parámetro	Límite máximo (*)	
Contenido de células somáticas (por cm3)	400.000	1

(*) Valor correspondiente a la media geométrica de los resultados de las muestras analizadas durante un período de tres meses, con al menos una muestra al mes, de la leche cruda en el momento de la recepción en el establecimiento de tratamiento térmico y/o transformación.

1.b) Leche de cabra

El recuento de bacterias totales a 30°C deberá cumplir con las siguientes condiciones:

El valor correspondiente a la media geométrica de los resultados de las muestras analizadas durante un período de dos meses, con al menos dos muestras al mes, de la leche cruda en el momento de la recepción en el establecimiento de tratamiento térmico y/o transformación, no deberá superar el límite máximo consignado en la siguiente tabla:

Parámetro	Límite máximo	Metodología	Entrada en vigencia
Recuento Total a 30°C (UFC/cm ³)	1.000.000	ISO 4833:2003	1 (un) año a partir de la fecha de publicación en el B.O.
	500.000		3 (tres) años, a partir de la fecha de publicación en el B.O.

El contenido de células somáticas no debe superar el límite máximo consignado en la siguiente tabla:

Parámetro	Límite máximo	Metodología	Entrada en vigencia
Contenido de Células Somáticas (por cm ³)	2.000.000	Citometría de flujo con contador electrónico de células somáticas sobre la base del ADN	1 (un) año a partir de la fecha de publicación en el B.O.
	1.500.000		3 (tres) años a partir de la fecha de publicación en el B.O.

2) En todos los casos, las muestras correspondientes deberán ser tomadas de cisterna de camión proveniente de tambo, en condiciones de asepsia y en plataforma de recibo del establecimiento de tratamiento térmico y/o transformación.

3) Las empresas deberán llevar los registros de todos los datos individuales que dieron origen a las medias geométricas. Los registros deberán conservarse por lo menos durante un año.”

Art. 4° — Incorpórase al Código Alimentario Argentino el artículo 556 quinto, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 556 quinto: La Leche de cabra fluida a granel de uso industrial deberá cumplir con lo establecido en el artículo 556 cuarto, a excepción de las características fisicoquímicas, que responderán a las siguientes especificaciones:

Requisito	Valores aceptados	
Densidad a 15°C	1,027-1,039	AOA
Materia grasa (*) (g/100cm ³)	Mín. 3,0	ISO 1
Extracto Seco No Graso (*) (g/100g)	Mín. 9,0	ISO 6
Acidez (g. Acido láctico/100cm ³)	0,14-0,22	AOA
Descenso crioscópico	Máx. -0,540°C (equivalente a -0,559°H)	ISO 5
Proteínas Totales (N x 6,38) (*) (g/ 100g)	Mín. 2,8	ISO 8

Método de toma de muestra: ISO 707 - IDF 50:2008.

(*) La Autoridad Sanitaria Nacional podrá considerar otros valores como válidos cuando se demuestre fehacientemente que se corresponde a valores de distintas cuencas y razas lecheras del país.

Art. 5° — Incorpórase al Código Alimentario Argentino el artículo 560 tris, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 560 tris: La leche de cabra UAT debe cumplir con el artículo 560 bis a excepción de los incisos 1, 2, 5b) y 5c).

Debe responder a las siguientes características:

Características sensoriales:

-Aspecto: Líquido.

-Color: de blanco a amarillento.

-Sabor y olor: Característico, sin sabores ni olores extraños.

Características fisicoquímicas:

Requisitos	Entera	Semidescremada o parcialmente descremada	Descremada
Materia grasa (g/100cm ³)*	Mín. 3,0	0,6 a 2,9	Máx. 0,5
Acidez (g ác. láctico/100cm ³)	0,12 - 0,20	0,14 - 0,22	0,12 - 0,18
Extracto seco no graso (g/100g)	Mín. 9,0	Mín. 9,1	Mín. 9,2

*Serán admitidos valores inferiores a los establecidos para la variedad entera mediante la comprobación de que el contenido medio de materia grasa de un determinado rebaño no supera ese valor.

Método de toma de muestra: ISO 707 - IDF 50:2008.”

Este producto se rotulará en el cuerpo del envase:

“Leche de cabra entera UAT”, “Leche de cabra parcialmente descremada (o semidescremada) UAT”, “Leche de cabra descremada UAT”, según corresponda, con caracteres de igual realce y visibilidad. En todos los casos se podrá reemplazar la expresión UAT por UHT.

Art. 6° — Sustitúyese el Artículo 561 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 561: Se entiende por Leche entera esterilizada, la leche que cumpla con el Artículo 556 que haya sido envasada y posteriormente sometida a un proceso de esterilización industrial que asegure la ausencia de gérmenes patógenos, toxicogénicos y de microorganismos capaces de proliferar en ella, pudiendo ser previamente homogeneizada y estandarizada en su contenido graso. La planta deberá contar con la dirección técnica de un profesional universitario.

Deberá cumplir con las siguientes exigencias:

1. Presentar las características físicas y químicas consignadas en el Artículo 555.

2. (Res 22, 30.01.95) “No precipitar cuando se mezcla con igual volumen de etanol de 70% V/V”.

3. Incubando dos muestras de leche esterilizada industrialmente en sus envases originales cerrados, uno durante 14 días a 30°C y otro durante 7 días a 55°C, ambas deberán responder a las siguientes exigencias:

a) No precipitar cuando se la mezcla con igual volumen de etanol de 68% v/v.

b) La acidez no debe ser superior en 0,02 expresada en gramos de ácido láctico por 100 cm³ de leche con respecto a la determinada en otra muestra original cerrada sin incubación previa.

c) Presentar un recuento total en placa no mayor de 10 colonias de bacterias mesófilas/0,10 cm³.

d) Los caracteres sensoriales no deben diferir sensiblemente de los de una leche esterilizada industrialmente sin incubar.

4. El ensayo de turbidez realizado según Aschaffenburg-Pien debe dar resultado negativo.

La leche de cabra debe cumplir con las exigencias descriptas en los incisos 1, 3c) y 3d) del presente artículo.

Este producto se rotulará en el cuerpo del envase:

“Leche entera esterilizada” o “Leche de cabra entera, esterilizada” según corresponda, con caracteres de igual realce y visibilidad. Podrá consignarse en el rótulo el sistema de esterilización empleado.

Si hubiera sido homogeneizada deberá consignar en el rótulo la denominación Homogeneizada con caracteres no mayores que los empleados en la designación del producto.

Deberá consignarse de manera claramente visible la fecha de vencimiento (mes y año). La misma estará comprendida en un plazo máximo de 12 meses a partir de la fecha de elaboración.

A los fines del control de la fecha de vencimiento, las plantas elaboradoras deberán mantener durante 12 meses un registro interno consignado en forma directa o en clave la fecha de elaboración de cada partida.

Art. 7° — La presente resolución conjunta entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.

Art. 8° — Regístrese, comuníquese a quienes corresponda. Dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial para su publicación. Cumplido, archívese. — Gabriel Yedlin. — R. Gabriel Delgado.