



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 DIC 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 2° 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 Departamento de Alimentos, Cosméticos y Demisanearios 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;-----

ATENCIÓN: 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

D E C R E T A:

Artículo 1°.- 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



BICENTENARIO.UY
INSTRUCCIONES
DEL AÑO XIII

Ministerio de Salud Pública

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.-----

Decreto Interno N°

Decreto Poder Ejecutivo N°

Ref. N° 001-3330/2012

/IDL.

52

JOSE MUJICA
Presidente de la República



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.



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.

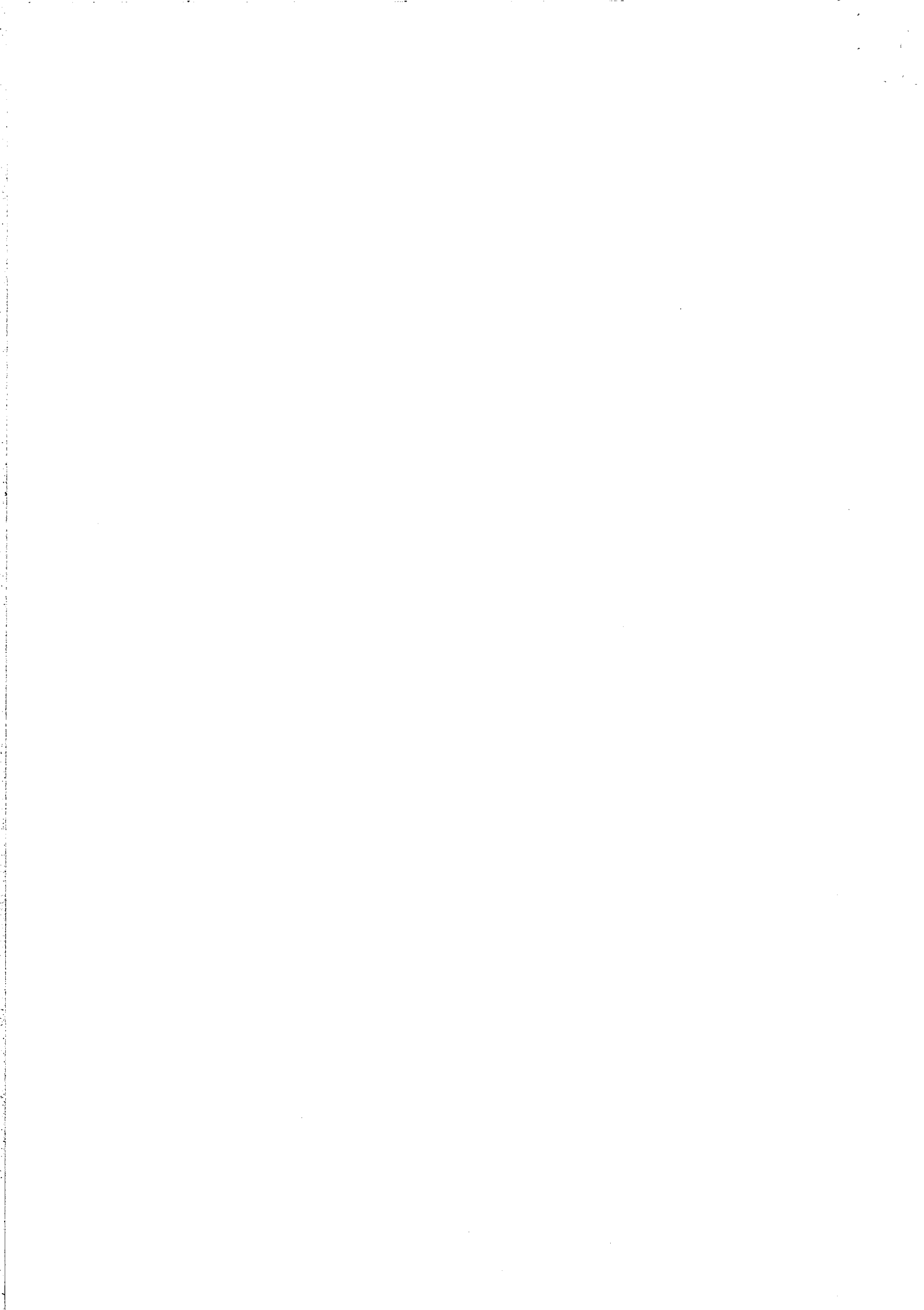
2.1.2. Se entiende por Crema de Leche a granel de uso industrial, la crema transportada en volumen de un establecimiento industrializador de productos lácteos de otro, a ser procesada y que no sea destinada directamente al consumidor final.

2.2. DESIGNACIÓN (DENOMINACIÓN DE VENTA)

Se designará "Crema de Leche a granel de uso industrial".

3. REFERENCIAS

AOAC 15º 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) antisépticos, antibióticos, conservadores y neutralizantes.
- d) residuos de hormonas, toxinas microbianas.
- e) residuos de plaguicidas y metales tóxicos en cantidades superiores a las establecidas en el reglamento MERCOSUR correspondiente.
- f) niveles de radiactividad superiores

$Ce^{134} + Ce^{137}$	5 Bq/L
I^{131}	5 Bq/L
Sr^{90}	5 Bq/L

4.2.2. Requisitos físicos y químicos

La crema de leche a granel de uso industrial debe cumplir con los requisitos físicos y químicos que se detallan en la Tabla 1 donde también se indican los métodos de análisis correspondientes.



TABLA 1

**REQUISITOS FISICOS Y QUIMICOS PARA LA CREMA DE LECHE A GRANEL DE
USO INDUSTRIAL.**

REQUISITO	METODO DE ANALISIS
Materia grasa g de grasa /100 g de crema	Mín. 10,0 FIL 16 C: 1987
Acidez g ác. Láctico/100 g de crema	Máx. 0,20 AOAC 15° Ed. 947.05

5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA/ELABORACIÓN

No se admite ningún tipo de aditivo o coadyuvante.

6. CONTAMINANTES

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos por el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

7. HIGIENE

7.1. Las prácticas de higiene para el tratamiento y transporte del producto estarán de acuerdo a lo que establece el Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de Alimentos (CAC/VOL A- 1985).

7.2. Tratamiento y Transporte

7.2.1. Tratamiento

7.2.1.1. La crema de leche definida en el punto 2.1.1. deberá ser enfriada y mantenida a una temperatura no superior a 8° C, en establecimientos industrializadores de productos lácteos.

7.2.1.2. Podrá opcionalmente ser sometida a los siguientes tratamientos:

7.2.1.2.1. Termización, proceso térmico que no activa la fosfatasa alcalina.

7.2.1.2.2. Pasterización, tratamiento térmico que asegure la inactivación de la fosfata alcalina (AOAC 1990, 15° Ed. 979.13.).



7.2.2. Transporte.

La crema de leche a granel de uso industrial deberá ser transportada en tanques isotérmicos a una temperatura no superior a 8° C. La temperatura de arribo de la crema no debe ser superior a 12° C. Se admitirá una temperatura de arribo no superior a 15° C cuando el contenido de materia grasa de la crema supere el 42% (m/m).

7.3. Criterios macroscópicos y microscópicos

La crema de leche a granel de uso industrial deberá estar exenta de cualquier tipo de impurezas o elementos extraños.

8. MÉTODOS DE ANÁLISIS

Los métodos de análisis recomendados son los indicados en 4.2.2.

9. MUESTREO

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

