**MERCOSUR/LX SGT Nº 3/P. RES. Nº …/17**

**REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD**

**DE LECHE EN POLVO**

**(DEROGACIÓN DE LA RES. GMC Nº 82/93 y 138/96)**

**VISTO:** El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto y las Resoluciones N° 82/93, 138/96, 38/98 y 56/02 del Grupo Mercado Común.

**CONSIDERANDO:**

Que los Estados Partes consideraron necesario actualizar el Reglamento Técnico de Identidad y Calidad de Leche en Polvo a los avances tecnológicos y adecuarlo a la normativa internacional de referencia.

Que la armonización de los Reglamentos Técnicos tiende a facilitar el comercio en el ámbito del MERCOSUR.

Que este Reglamento Técnico contempla las solicitudes de los Estados Partes.

**El GRUPO MERCADO COMÚN**

**RESUELVE:**

Art. 1 - Aprobar el “Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Leche en Polvo”, que consta como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 - La presente Resolución se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

Art. 3 - Los Estados Partes indicarán en el ámbito del Subgrupo de Trabajo N° 3 “Reglamentos Técnicos y Evaluación de la Conformidad” (SGT N° 3) los organismos nacionales competentes para la implementación de la presente Resolución.

Art. 4 - Derogar las Resoluciones GMC Nº 82/93 y 138/96.

Art. 5 - Esta Resolución deberá ser incorporada al ordenamiento jurídico de los Estados Partes antes del .../.../...

**LX SGT N° 3 – Buenos Aires, 21/IV/17.**

**ANEXO**

**REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD**

**DE LECHE EN POLVO**

**1. ALCANCE**

**1.1. OBJETIVO**

Fijar la identidad y las características mínimas de calidad que deberán cumplir la leche en polvo y la leche en polvo instantánea destinada al consumo humano, con excepción de la destinada a formulaciones para lactantes y farmacéuticas.

**1.2. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

El presente Reglamento Técnico se refiere a la leche en polvo y la leche en polvo instantánea destinada al consumo humano, con excepción de la destinada a formulaciones para lactantes y farmacéuticos, a ser comercializada en el territorio de los Estados Partes del MERCOSUR, al comercio entre ellos y a las importaciones extra-zona.

**2. DESCRIPCIÓN**

**2.1. DEFINICIÓN**

Se entiende por leche en polvo al producto que se obtiene por deshidratación de la leche de la vaca, entera, descremada o parcialmente descremada y apta para la alimentación humana, mediante procesos tecnológicamente adecuados.

El contenido de grasa y/o proteínas podrá ajustarse únicamente para cumplir con los requisitos de composición estipulados en la sección 4 del presente Reglamento, mediante adición y/o extracción de los constituyentes de la leche, de manera que no se modifique la proporción entre la proteína del suero y la caseína de la leche utilizada como materia prima.

**2.2. CLASIFICACIÓN**

2.2.1. Por contenido de materia grasa en:

2.2.1.1. Entera (mayor o igual que 26,0%)

2.2.1.2. Parcialmente descremada (entre 1,5 y 25,9%)

2.2.1.3. Descremada (menor que 1,5%)

2.2.2. De acuerdo con su humectabilidad y dispersabilidad se puede clasificar en instantánea o no (ver punto 4.2.2.)

**2.3. DESIGNACIÓN (DENOMINACIÓN DE VENTA)**

El producto deberá ser denominado "leche en polvo entera", "leche en polvo parcialmente descremada" o "leche en polvo descremada", según corresponda de acuerdo a la clasificación por contenido de materia grasa. La palabra "instantánea" se agregará a la designación si correspondiere. El producto que presente un máximo de 14,0% y un mínimo de 12,0% de materia grasa podrá, opcionalmente, ser denominado como “leche en polvo semidescremada.”

**3. REFERENCIAS**

ADPI, 1971, Bulletin 916

Codex Alimentarius, CAC/RCP 57-2004

CODEX STAN 207-1999. Adoptado en 1999. Enmienda 2014.

ISO 707 / IDF 050:2008

ISO 1736 / IDF 009:2008

ISO 4833-1: 2013

ISO 5537 / IDF 026:2004

ISO 6091 / IDF 086:2010

ISO 6579-1:2017

ISO 6888-1:1999

ISO 8156 / IDF 129:2005

ISO 8968-1 / IDF 020-1:2014

ISO 17758 / IDF 087:2014

ISO 21528-2:2004

**4. COMPOSICIÓN Y REQUISITOS**

**4.1 COMPOSICIÓN**

**4.1.1. Materias primas**

Leche de vaca.

Para ajustar el contenido de proteínas podrán utilizarse los siguientes productos lácteos:

* retentado de la leche: el retentado de la leche es el producto que se obtiene de la concentración de la proteína de la leche mediante ultrafiltración de leche entera, leche parcialmente descremada, o leche descremada;
* permeado de la leche: el permeado de la leche es el producto que se obtiene de la extracción de la proteína y la grasa de la leche mediante ultrafiltración de leche entera, leche parcialmente descremada, o leche descremada;
* lactosa: constituyente natural de la leche que se obtiene usualmente del suero, con un contenido de lactosa anhidra de no menos del 99,0% m/m en base seca. Puede ser anhidra o contener una molécula de agua de cristalización o consistir en una mezcla de ambas formas.

**4.2. REQUISITOS**

**4.2.1. Características sensoriales**

4.2.1.1. Aspecto: polvo uniforme sin grumos. No contendrá sustancias extrañas y microscópicamente visibles.

4.2.1.2. Color: blanco amarillento.

4.2.1.3. Sabor y olor: agradable, no rancio, semejante a la leche fluida.

**4.2.2. Características físico-químicas.**

La leche en polvo deberá contener solamente las proteínas, azúcares, grasas y otras sustancias minerales de la leche y en las mismas proporciones relativas, salvo por las modificaciones originadas por un proceso tecnológicamente adecuado.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| REQUISITOS | ENTERA | PARCIALMENTE DESCREMADA | DESCREMADA | MÉTODO DE REFERENCIA |
| Materia grasa  (%m/m) | mayor o igual a 26,0 | 1,5 a 25,9 | menor que 1,5 | ISO 1736/ IDF 009:2008 |
| Humedad (%m/m) (a) | máx. 3.5 | máx. 4,0 | máx. 4,0 | ISO 5537 / IDF 026: 2004 |
| Contenido de proteínas de la leche en el extracto seco no graso de la leche (%m/m) (a) | mín. 34 | mín. 34 | mín. 34 | ISO 8968-1/ IDF 020-1: 2014 |
| Acidez titulable (ml NaOH 0,1N/10g sólidos no grasos) | máx.18,0 | máx.18,0 | máx.18,0 | ISO 6091 / IDF 086:2010 |
| Índice de insolubilidad (ml) | máx.1,0 | máx.1,0 | máx.1,0 | ISO 8156 / IDF 129:2005 |
| Partículas quemadas (máx.) | Disco B | Disco B | Disco B | Boletin ADPI  916:1971 |
| **Para leche en polvo instantánea** | | | | |
| Humectabilidad (s) | máx.60 | máx .60 | máx .60 | ISO 17758 / IDF 087:2014 |
| Dispersabilidad (%, m/m) | min.85 | min.90 | min.90 | ISO 17758 / IDF 087:2014 |

(a) El contenido de agua no incluye el agua de cristalización de la lactosa; el contenido de extracto seco magro incluye el agua de cristalización de la lactosa.

**4.2.3. Acondicionamiento**

La leche en polvo deberá ser acondicionada en envases de primer uso, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran una protección apropiada contra la contaminación.

**5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA/ELABORACIÓN**

**5.1. ADITIVOS**

Se aceptará como aditivos únicamente:

5.1.1. La lecitina como emulsionante para elaboración de leches instantáneas en una proporción máxima de 5 g/kg.

5.1.2. Antihumectantes para la utilización restringida de la leche en polvo a ser utilizada en máquinas de venta automática.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| INS | Nombre del Aditivo | Límite máximo (g/100g de producto) |
| 552 | Silicatos de calcio | 1,0 (solos o en combinación) |
| 553i | Silicatos de magnesio |
| 341iii | Fosfato tricálcico |
| 551 | Dióxido de silicio |
| 170i | Carbonato de calcio |
| 504i | Carbonato de magnesio |

**5.2. COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA/ELABORACIÓN**

No se autorizan, con excepción de los gases inertes, nitrógeno y dióxido de carbono para el envasado.

**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. CONSIDERACIONES GENERALES**

Los establecimientos y las prácticas de elaboración, así como las medidas de higiene, deberán ajustarse a lo establecido en la Resolución MERCOSUR específica sobre Buenas Prácticas de Fabricación y a lo que se establece en el *Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los Productos Lácteos* (CAC/RCP57-2004).

**7.2. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS Y TOLERANCIAS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| MICROORGANISMOS | CRITERIO DE ACEPTACIÓN (CODEX, Vol. H CAC/RCP31 - 1983 | CATEGORÍA I.C.M.S.F. | MÉTODO DE ENSAYO DE REFERENCIA |
| Microorganismos aerobios mesófilos viables/g | n=5, c=2, m=30.000  M=100.000 | 5 | ISO 4833-1:2013 |
| Enterobacterias/g | n=5, c=0, m=10 | (\*) | ISO 21528-2:2004 | |
| Estafilococos coag. pos. /g | n=5, c=1, m=10  M=100 | 8 | ISO 6888-1:1999 | |
| Salmonella spp/25g | n=10, c=0, m=0 | 11 | ISO 6579-1:2017 | |

(\*) como indicador: peligro bajo, indirecto

**8. PESOS Y MEDIDAS**

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

**9. ROTULADO**

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

Para los productos "leche en polvo parcialmente descremada" y "leche semidescremada" deberá indicarse en el rótulo el porcentaje de materia grasa correspondiente con excepción de los productos destinados a uso industrial.

En la lista de ingredientes no será necesaria la declaración de los productos lácteos utilizados solo para ajustar el contenido de proteína.

**10. MÉTODOS DE ANÁLISIS**

Además de los métodos de análisis indicados en los puntos 4.2.2. y 7.2., pueden ser utilizados métodos de rutina reconocidos por el organismo competente de cada país siempre y cuando se obtengan resultados equivalentes con la metodología de referencia, tenga la sensibilidad analítica requerida para la determinación del valor establecido en el parámetro y estén validados.

En caso de controversia, será decisivo el resultado obtenido con los métodos de referencia indicados en los puntos 4.2.2. y 7.2. Podrán utilizarse versiones más actualizadas de estos métodos solo en el caso que exista acuerdo entre las partes involucradas.

**11. MUESTREO**

Se seguirán los procedimientos recomendados en la norma ISO 707:2008 / IDF 050:2008.