**MERCOSUL/LX SGT Nº 3/P. Res. Nº .../17**

**REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO LEITE EM PÓ**

**(REVOGAÇÃO DAS RES. GMC Nº 82/93 e 138/96)**

**TENDO EM VISTA:** O Tratado de Assunção, o Protocolo de Ouro Preto e as Resoluções Nº 82/93, 138/96, 38/98 e 56/02 do Grupo Mercado Comum.

**CONSIDERANDO:**

Que os Estados Partes consideraram necessário atualizar o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Leite em Pó para os avanços tecnológicos e adequá-lo a normativa internacional de referência.

Que a harmonização dos Regulamentos Técnicos tem o objetivo de facilitar o comércio no âmbito do MERCOSUL.

Que este Regulamento Técnico contempla as solicitações dos Estados Partes.

**O GRUPO MERCADO COMUM**

**RESOLVE:**

Art. 1° - Aprovar o "Regulamento Técnico MERCOSUL de Identidade e Qualidade do Leite em Pó", que consta como Anexo e faz parte da presente Resolução.

Art. 2° - A presente Resolução se aplicará no território dos Estados Partes, ao comércio entre eles e as importações extrazona.

Art. 3° - Os Estados Partes indicarão, no âmbito do Subgrupo de Trabalho N° 3 “Regulamentos Técnicos e Avaliação da Conformidade” (SGT N° 3), os órgãos nacionais competentes para a implementação da presente Resolução.

Art. 4° - Revogar as Resoluções N° 82/93 e 138/96.

Art. 5° - Esta Resolução deverá ser incorporada ao ordenamento jurídico dos Estados Partes antes de .../.../...

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

**ANEXO**

**REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO LEITE EM PÓ**

1. **ALCANCE**
   1. **OBJETIVO**

Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que deverão ser cumpridas para o leite em pó e o leite em pó instantâneo destinados ao consumo humano, com exceção do leite destinado às formulações para lactantes e farmacêuticas.

* 1. **ÂMBITO DE APLICAÇÃO**

O presente Regulamento Técnico se refere ao leite em pó e ao leite em pó instantâneo destinados ao consumo humano, com exceção do leite destinado às formulações para lactantes e farmacêuticas, a serem comercializados nos territórios dos Estados Partes do MERCOSUL, no comércio entre eles e nas importações extrazona.

1. **DESCRIÇÃO**
   1. **DEFINIÇÃO**

Entende-se por leite em pó o produto que se obtém por desidratação do leite de vaca, integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados.

O teor de gordura e/ou proteínas poderá se ajustar unicamente para cumprir os requisitos de composição estipulados na seção 4 do presente Regulamento, mediante adição e/ou extração dos constituintes do leite, de maneira que não se modifique a proporção entre a proteína do soro e a caseína do leite utilizada como matéria prima.

* 1. **CLASSIFICAÇÃO**
     1. Por teor de gordura em:
        1. Integral (maior ou igual a 26,0%)
        2. Parcialmente desnatado (entre 1,5 e 25,9%)
        3. Desnatado (menor que 1,5%)
     2. De acordo com a sua umectabilidade e dispersabilidade, pode ser classificado em instantâneo ou não (ver ponto 4.2.2.).
  2. **DESIGNAÇÃO (DENOMINAÇÃO DE VENDA)**

O produto deverá ser denominado "leite em pó integral", "leite em pó parcialmente desnatado", ou "leite em pó desnatado", de acordo com teor de gordura correspondente. A palavra "instantâneo" será acrescentada à denominação, se couber. O produto que apresente no mínimo 12,0% e no máximo 14,0% de gordura poderá, opcionalmente, ser denominado "leite em pó semidesnatado".

1. **REFERÊNCIAS**

ADPI, 1971, Bulletin 916

Codex Alimentarius, CAC/RCP 57-2004

CODEX STAN 207-1999. Adotado em 1999. Emenda 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

1. **COMPOSIÇÃO E REQUISITOS**

**4.1 COMPOSIÇÃO**

4.1.1. Matérias primas

Leite de vaca.

Para ajustar o teor de proteína poderão ser utilizados os seguintes produtos lácteos:

* retentado de leite: o retentado de leite é o produto que se obtém da concentração da proteína do leite mediante ultrafiltração do leite integral, leite parcialmente desnatado ou leite desnatado.
* permeado de leite: o permeado de leite é o produto que se obtém da extração da proteína e da gordura do leite mediante ultrafiltração do leite integral, leite parcialmente desnatado ou leite desnatado.
* lactose: constituinte natural do leite, que se obtém usualmente do soro, com um teor de lactose anidra não inferior à 99,0% m/m na base seca. Pode ser anidra ou conter uma molécula de água de cristalização ou constituir uma mistura de ambas as formas.

**4.2. REQUISITOS**

4.2.1. Características Sensoriais

4.2.1.1. Aspecto: pó uniforme sem grumos. Não conterá substâncias estranhas e visíveis ao microscópio.

4.2.1.2. Cor: branco amarelado.

4.2.1.3. Sabor e odor: agradável, sem ranço, semelhante ao leite fluido.

4.2.2. Características físico-químicas.

O leite em pó deverá conter somente as proteínas, açúcares, gorduras e outras substâncias minerais do leite e nas mesmas proporções relativas, salvo pelas modificações originadas por um processo tecnologicamente adequado.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| REQUISITOS | INTEGRAL | PARCIALMENTE DESNATADO | DESNATADO | MÉTODO DE REFERÊNCIA |
| Gordura  (% m/m) | maior ou igual a 26,0 | 1,5 a 25,9 | menor que 1,5 | ISO 1736/IDF 009:2008 |
| Umidade (% m/m) (a) | máx. 3,5 | máx. 4,0 | máx. 4,0 | ISO 5537 / IDF 026: 2004 |
| Teor de proteínas do leite no extrato seco desengordurado (%m/m) (a) | min. 34 | min. 34 | min. 34 | ISO 8968-1/ IDF 020-1: 2014 |
| Acidez titulável  (ml NaOH 0,1N/10g  sólidos não gordurosos) | máx. 18,0 | máx. 18,0 | máx. 18,0 | ISO 6091 / IDF 086:2010 |
| Índice de insolubilidade (ml) | máx. 1,0 | máx. 1,0 | máx. 1,0 | ISO 8156 / IDF 129:2005 |
| Partículas queimadas (máx.) | Disco B | Disco B | Disco B | Boletim ADPI  916:1971 |
| **Para leite em pó instantâneo** | | | | |
| Umectabilidade (s) | máx. 60 | máx.60 | máx.60 | ISO 17758 / IDF 087:2014 |
| Dispersabilidade (%, m/m) | min.85 | min.90 | min.90 | ISO 17758 / IDF 087:2014 |

1. O teor de água não inclui a água de cristalização da lactose; o teor de extrato seco desengordurado inclui a água da cristalização da lactose.

4.2.3. Acondicionamento

O leite em pó deverá ser acondicionado em embalagem de um único uso, herméticos, adequados para as condições previstas de armazenamento e que confiram uma proteção apropriada contra a contaminação.

1. **ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORAÇÃO**

**5.1. ADITIVOS**

Serão aceitos como aditivos unicamente:

5.1.1. A lecitina como emulsificante para a fabricação do leite instantâneo em uma proporção máxima de 5 g/kg.

5.1.2. Antiumectantes para a utilização restrita para leite em pó a ser utilizado em máquinas de venda automática.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| INS | Nome do Aditivo | Limite máximo (g/100g de produto) |
| 552 | Silicatos de cálcio | 1,0 (sozinhos ou combinados) |
| 553i | Silicatos de magnésio |
| 341iii | Fosfato tricálcico |
| 551 | Dióxido de silício |
| 170i | Carbonato de cálcio |
| 504i | Carbonato de magnésio |

**5.2. COADJUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORAÇÃO**

Não estão autorizados, com a exceção dos gases inertes, nitrogênio e dióxido de carbono para o produto embalado.

1. **CONTAMINANTES**

Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pelo Regulamento MERCOSUL correspondente.

1. **HIGIENE**

**7.1. CONSIDERAÇÕES GERAIS**

Os estabelecimentos e as práticas de fabricação, assim como as medidas de higiene, deverão estar de acordo com o que se estabelece na Resolução MERCOSUL específica sobre boas práticas de fabricação e ao que se estabelece no Código de Práticas de Higiene para o Leite e produtos lácteos. (CAC/RCP 57-2004).

**7.2. CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS E TOLERÂNCIAS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| MICROORGANISMOS | CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO  (CODEX, Vol. H CAC/RCP 31-1983) | CATEGORIA I.C.M.S.F. | MÉTODO DE ENSAIO DE REFERÊNCIA |
| Microorganismos aeróbios mesófilos viáveis/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 |
| Salmonela spp/25g | n=10, c=0, m=0 | 11 | ISO 6579-1:2017 |

(\*) Como indicador: perigo baixo, indireto

1. **PESOS E MEDIDAS**

Será aplicado o Regulamento MERCOSUL correspondente.

1. **ROTULAGEM**

Será aplicado o Regulamento MERCOSUL correspondente.

Para os produtos “leite em pó parcialmente desnatado” e “leite em pó semidesnatado” deverá ser indicado no rótulo a porcentagem de gordura correspondente, com exceção para os produtos destinados ao uso industrial.

Na lista de ingredientes não será necessária a declaração dos produtos lácteos utilizados somente para o ajuste do teor de proteína

1. **MÉTODOS DE ANÁLISE**

Além dos métodos de análises indicados nos pontos 4.2.2 e 7.2., podem ser utilizados métodos de rotina reconhecidos pelos organismos competentes de cada país, sempre e quando se obtenham resultados equivalentes com a metodologia de referência, tenha a sensibilidade analítica requerida para a determinação do valor estabelecido nos parâmetros e estejam validados.

Em casos controversos, a decisão será definida pelo resultado obtido com os métodos de referência indicados nos pontos 4.2.2. e 7.2. Poderão ser utilizadas versões mais atualizadas destes métodos, somente caso exista acordo entre as partes envolvidas.

1. **AMOSTRAGEM**

Serão observados os procedimentos recomendados na norma ISO 707:2008 / IDF 050:2008.