



Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

Resolución S.G. N° 747-

POR LA CUAL SE APRUEBA EL «REGLAMENTO TÉCNICO QUE ESTABLECE REQUISITOS DE INOCUIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE Y DE LOS PRODUCTOS LÁCTEOS A SER COMERCIALIZADOS EN EL PAÍS»; Y, SE DISPONE NORMAS GENERALES.

Asunción, 13 de noviembre de 2023.-

VISTO:

La Nota INAN N° 1945/2023, de fecha 23 de agosto de 2023, por la cual el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición solicita la aprobación del proyecto de Resolución "POR LA CUAL SE APRUEBA EL «REGLAMENTO TÉCNICO QUE ESTABLECE REQUISITOS DE INOCUIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE Y DE LOS PRODUCTOS LÁCTEOS A SER COMERCIALIZADOS EN EL PAÍS»; Y, SE DISPONE NORMAS GENERALES", con el fin de adecuar los procesos que el INAN viene incorporando; y

CONSIDERANDO:

Que la Constitución de la República del Paraguay, en su Art. 68 encomienda al Estado paraguayo la protección y promoción de la salud como derecho fundamental de la persona y en interés de la comunidad, y en su Art. 69 enuncia que se promoverá un sistema nacional de salud que ejecute acciones sanitarias integradas, con políticas que posibiliten la concertación, la coordinación y la complementación de programas y recursos del sector público y privado.

Que la Ley N° 836/80, Código Sanitario, establece que: "Art. 3° El Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, es la más alta dependencia del Estado competente en materia de salud y aspectos fundamentales del bienestar social, Art. 4° La autoridad de Salud será ejercida por el Ministro de Salud Pública y Bienestar Social, con la responsabilidad y atribuciones de cumplir y hacer cumplir las disposiciones previstas en este Código y su reglamentación".

Que la Ley N° 836/80, Código Sanitario, dispone: en el Artículo 1°: «Este Código regula las funciones del Estado en lo relativo al cuidado integral de la salud del pueblo y los derechos y obligaciones de las personas en la materia»; en el Artículo 2°: «El sector salud estará integrado por todas las instituciones, públicas y privadas, que tengan relación con la salud de la población por su acción directa o indirecta», en el Artículo 3°: «El Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, que en adelante se denominará el Ministerio, es la más alta dependencia del Estado competente en materia de salud y aspectos fundamentales del bienestar social» y en el Artículo 100: «La instalación y el funcionamiento de cualquier establecimiento abierto al público, requerirá la previa autorización sanitaria del Ministerio, el que podrá disponer su inspección conforme a las normas legales pertinentes»; en el Artículo 157: «Sólo se podrán elaborar, proveer, distribuir y expender alimentos aptos para el consumo. Queda prohibida la producción venta o donación de aquellos que están alterados, deteriorados, contaminados o adulterados»; en el Artículo 159: «El Ministerio realizará el control de los alimentos en sus aspectos higiénico-sanitarios, debiendo coordinar sus acciones con otros organismos del Gobierno y las municipalidades»; y en el Artículo 162: «Para la habilitación de un establecimiento de alimentos para consumo del público será requisito previo, indispensable, contar con la correspondiente autorización del Ministerio, debiendo acreditarse para el efecto que reúna condiciones sanitariamente adecuadas. El Ministerio determinará los controles necesarios y los casos en que se requiere la dirección técnica de un profesional químico responsable».

Página 1 de





Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

Resolución S.G. N° 747.-

POR LA CUAL SE APRUEBA EL «REGLAMENTO TÉCNICO QUE ESTABLECE REQUISITOS DE INOCUIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE Y DE LOS PRODUCTOS LÁCTEOS A SER COMERCIALIZADOS EN EL PAÍS»; Y, SE DISPONE NORMAS GENERALES.

Asunción, 13 de noviembre de 2023.-

Que el Artículo 10 de la Ley N° 1032/1996, «Que crea el Sistema Nacional de Salud», establece que el Sistema Nacional de Salud debe redefinir y orientar el rol del subsistema de salud dependiente del Estado, para que cumpla función rectora y protagónica en el marco político global bajo la conducción del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, ejerciendo eficientemente las funciones que le competen, implementando mecanismos adecuados para la autorización, registro, normalización, control epidemiológico, de vigilancia y fiscalización de drogas, medicamentos y alimentos, con el fin de proteger la salud de la población.

Que el Artículo 2° de la Ley N° 2426/04, «Que crea el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA)», establece que el SENACSA será el organismo nacional responsable de la elaboración, reglamentación, coordinación, ejecución y fiscalización de la política y gestión nacional de calidad y salud animal.

Que el artículo 7° de la citada Ley dispone los objetivos generales y específicos para el SENACSA, entre los cuales se encuentra el literal b), que dicta controlar y certificar la calidad e inocuidad de los productos y subproductos de origen animal.

Que en virtud del Decreto N° 17.056, del 29 de abril de 1997, se dispone la vigencia en la República del Paraguay de las Resoluciones adoptadas por el Grupo Mercado Común del Mercosur, entre las cuales se encuentran la Resolución Mercosur GMC/RES/69/93 «REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS PARA QUESOS»; la Resolución Mercosur GMC/RES/70/93 «REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA MANTECA»; la Resolución Mercosur GMC/RES/71/93 «IDENTIDAD Y CALIDAD CREMA DE LECHE»; la Resolución Mercosur GMC/RES/16/94 «IDENTIDAD Y CALIDAD DE LOS CASEINATOS ALIMENTICIOS»; la Resolución Mercosur GMC/RES/63/94 «REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA GRASA ANHIDRA DE LECHE O BUTTER OIL»; la Resolución Mercosur GMC/RES/78/94 «REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR N° 78/94 DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LECHE UAT»; la Resolución Mercosur GMC/RES/76/94 «IDENTIDAD Y CALIDAD DE CREMA DE LECHE PARA USO INDUSTRIAL»; la Resolución Mercosur GMC/RES/79/94 «REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESOS»; la Resolución Mercosur GMC/RES/80/94 «REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE FLUIDA A GRANEL DE USO INDUSTRIAL»; la Resolución Mercosur GMC/RES/105/94 «REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE PRINCIPIO DE TRANSFERENCIA DE ADITIVOS»; la Resolución Mercosur GMC/RES/29/96 «REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO DANBO»; la Resolución Mercosur GMC/RES/31/96 «REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO TANDIL»; la Resolución Mercosur GMC/RES/32/96 «REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO TILSIT»; la Resolución Mercosur GMC/RES/34/96 «REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA MASA PARA ELABORAR QUESO MOZZARELLA»; la Resolución Mercosur GMC/RES/42/96 «REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO TYBO»; la Resolución Mercosur GMC/RES/78/96 «REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO MOZZARELLA (MUZZARELLA O MUSSARELA)»; la Resolución Mercosur

Página 2 de 6





Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

Resolución S.G. N° 747-

POR LA CUAL SE APRUEBA EL «REGLAMENTO TÉCNICO QUE ESTABLECE REQUISITOS DE INOCUIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE Y DE LOS PRODUCTOS LÁCTEOS A SER COMERCIALIZADOS EN EL PAÍS»; Y, SE DISPONE NORMAS GENERALES.

Asunción, 13 de noviembre de 2023.-

GMC/RES/80/96 «REGLAMENTO TÉCNICO DEL MERCOSUR SOBRE LAS CONDICIONES HIGIÉNICO - SANITARIAS Y DE BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES/ INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS»; la Resolución Mercosur GMC/RES/81/96 «REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO RALLADO»; la Resolución Mercosur GMC/RES/82/96 «REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL REQUESON»; la Resolución Mercosur GMC/RES/83/96 «REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO PRATO»; la Resolución Mercosur GMC/RES/134/96 «REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO PROCESADO O FUNDIDO, PROCESADO PASTEURIZADO Y PROCESADO O FUNDIDO U.H.T. (UAT)»; la Resolución Mercosur GMC/RES/136/96 «REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESO EN POLVO»; la Resolución Mercosur GMC/RES/137/96 «REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL DULCE DE LECHE»; la Resolución Mercosur GMC/RES/145/96 «REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESO MINAS FRESCAL»; la Resolución MERCOSUR GMC/RES/80/96, «Reglamento Técnico del MERCOSUR sobre las Condiciones Higiénico - Sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos»; la Resolución Mercosur GMC/RES/1/97 «REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO PARMESÃO, PARMESANO, REGGIANO, REGGIANITO Y SBRINZ»; la Resolución Mercosur GMC/RES/47/97 «REGLAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LECHE FERMENTADAS»; la Resolución Mercosur GMC/RES/44/98 «CORRECCIÓN DE LA RESOLUCIÓN MERCOSUR/GMC N° 145/96 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESO MINAS FRESCAL» y la Resolución Mercosur GMC/RES/54/00 «REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR METODOLOGÍAS ANALÍTICAS, INGESTA DIARIA ADMISIBLE Y LÍMITES MÁXIMOS DE RESIDUOS PARA MEDICAMENTOS VETERINARIOS EN ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL», cuyo cumplimiento de las mismas es obligatorio en todo el territorio nacional.

Que asimismo, por Decreto N° 8064, del 21 de agosto de 2006, se dispone la vigencia en la República del Paraguay de las Resoluciones adoptadas por el Grupo Mercado Común del Mercosur, entre las cuales se encuentra la Resolución Mercosur GMC/RES/25/02 «REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE LÍMITES MÁXIMOS DE AFLATOXINAS ADMISIBLES EN LECHE, MANÍ Y MAÍZ» y la Resolución Mercosur GMC/RES/54/98 «ASIGNACIÓN DE ADITIVOS Y SUS CONCENTRACIONES MÁXIMAS PARA LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 19: POSTRES», cuyo cumplimiento es obligatorio en todo el territorio nacional.

Que el Decreto N° 1335, del 20 de febrero de 2019, dispone la vigencia en la República del Paraguay de la Resolución adoptada por el Grupo Mercado Común del Mercosur, la Resolución Mercosur GMC/RES/12/11 «REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE LÍMITES MÁXIMOS DE CONTAMINANTES INORGÁNICOS EN ALIMENTOS», cuyo cumplimiento es obligatorio en todo el territorio nacional.



Página 3 de 6



Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

Resolución S.G. N° 747-

POR LA CUAL SE APRUEBA EL «REGLAMENTO TÉCNICO QUE ESTABLECE REQUISITOS DE INOCUIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE Y DE LOS PRODUCTOS LÁCTEOS A SER COMERCIALIZADOS EN EL PAÍS»; Y, SE DISPONE NORMAS GENERALES.

Asunción, 13 de noviembre de 2023.-

Que el Decreto N° 4459, del 09 de diciembre de 2020, dispone la vigencia en la República del Paraguay de la Resolución adoptada por el Grupo Mercado Común del Mercosur, entre las cuales se encuentra la Resolución Mercosur GMC/RES/07/18 «IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE EN POLVO», cuyo cumplimiento es obligatorio en todo el territorio nacional.

Que por Decreto N° 4626, del 29 de diciembre de 2020, se dispone la vigencia en la República del Paraguay de la Resolución adoptada por el Grupo Mercado Común del Mercosur, entre las cuales se encuentra la Resolución Mercosur GMC/RES/61/19 «REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA CASEINA ALIMENTICIA» cuyo cumplimiento es obligatorio en todo el territorio nacional.

Que el Decreto N° 16.611, del 07 de marzo de 2002, en el Artículo 1°, establece: «Facúltase a los Ministerios de Salud Pública y Bienestar Social y de Agricultura y Ganadería a otorgar la habilitación y el registro a establecimientos de alimentos, bebidas y aditivos destinados al consumo humano».

Que el Decreto N° 7634, del 28 de agosto de 2017, establece en el Artículo 2°: «Dispónese que los establecimientos de productos alimenticios y los servicios de alimentación deben contar obligatoriamente para su funcionamiento con un Director Técnico, responsable de la implementación y control de los sistemas de calidad e inocuidad de los alimentos que sean producidos, fraccionados, importados o comercializados por los mismos».

Que la Resolución S.G. N° 213, de fecha 16 de mayo de 2019, dispone en el Artículo 1°: «Establecer condiciones y requisitos para la habilitación y otorgamiento del registro a establecimientos de alimentos, bebidas y aditivos destinados al consumo humano, conforme al Anexo I que forma parte íntegra de la presente resolución»; en el Artículo 2°: «Disponer que el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) se halla facultado a otorgar el Registro de Establecimiento, denominado con las siglas R.E., a personas físicas o jurídicas legalmente constituidas en el país; y a la emisión del certificado correspondiente, previa verificación del cumplimiento de las reglamentaciones sanitarias vigentes»; Anexo I, Artículo 2°: «DISPONER la obligatoriedad del Registro de Establecimiento (R.E.) para los establecimientos alimentarios, previo al inicio de sus operaciones»; en el Anexo I, Artículo 5°: «DISPONER que todo establecimiento alimentario, para su funcionamiento, deberá contar con un profesional Director Técnico, conforme con lo establecido por el Decreto reglamentario vigente, siendo el mismo solidariamente responsable del cumplimiento de las reglamentaciones técnicas y legales que regulan la materia, y de la inocuidad de los productos alimenticios que allí se procesan o manipulan».

Que por Resolución S.G. N° 246, de fecha 07 de mayo de 1996, se crea el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN), dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, que en su Artículo 1° dispone que el INAN será el organismo técnico responsable de la implementación y desarrollo del Plan Nacional de Alimentación y Nutrición y en su artículo 3° establece las responsabilidades y funciones básicas del INAN, entre las cua-

Página 6 de 6





Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

Resolución S.G. N° 747-

POR LA CUAL SE APRUEBA EL «REGLAMENTO TÉCNICO QUE ESTABLECE REQUISITOS DE INOCUIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE Y DE LOS PRODUCTOS LÁCTEOS A SER COMERCIALIZADOS EN EL PAÍS»; Y, SE DISPONE NORMAS GENERALES.

Asunción, 13 de noviembre de 2023.-

les se encuentra el literal d) que reza: «Propiciar la actualización de las normas, estructura y organización institucional, sectorial y nacional de las instituciones, entidades y organizaciones públicas y privadas relacionadas con la alimentación y nutrición»; y el literal q) dice: «Actualizar las normas bromatológicas y sobre condiciones higiénico – sanitarias relacionadas con la producción, fabricación, transporte, almacenamiento, expendio y consumo de alimentos».

Que la Resolución S.G. N° 252, de fecha 17 de mayo de 2018, en el artículo 4° establece: «Determinar que el INAN en ejercicio de sus funciones, tiene la potestad de verificar un producto alimenticio en cualquier etapa de su fabricación y/o comercialización».

Que la leche y los productos lácteos son alimentos de consumo masivo y recomendados en el marco de una alimentación saludable según se establece en las Guías Alimentarias del Paraguay.

Que en consecuencia, es necesario disponer de una reglamentación específica para fijar los requisitos de identidad, inocuidad y calidad de la leche y los productos lácteos y establecer normas generales, con la finalidad de protegerla salud de la población.

Que en concordancia con lo preceptuado en el Artículo 242 de la Constitución de la República del Paraguay, el Decreto N° 21376/1998, en su Artículo 19, dispone que compete al Ministro de Salud Pública y Bienestar Social ejercer la administración de la Institución; y en su Artículo 20, establece las funciones específicas del Ministro de Salud Pública y Bienestar Social, en el numeral 6) la de ejercer la administración general de la Institución como Ordenador de Gastos y responsable de los recursos humanos, físicos y financieros, y en el numeral 7) le asigna la función de dictar resoluciones que regulen la actividad de los diversos programas y servicios, reglamente su organización y determine sus funciones.

Que la Dirección General de Asesoría Jurídica, a través del Dictamen A.J. N° 1592, de fecha 26 de octubre de 2023, se ha expedido favorablemente para la firma de la presente Resolución.

POR TANTO, en ejercicio de sus atribuciones legales,

LA MINISTRA DE SALUD PÚBLICA Y BIENESTAR SOCIAL

RESUELVE:

Artículo 1°. Aprobar el «Reglamento Técnico que Establece Requisitos de Inocuidad y Calidad de la Leche y de los Productos Lácteos a ser comercializados en el país y dispone Normas Generales», el cual forma parte como Anexo de la presente Resolución.

Artículo 2°. Designar al Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN), dentro del área de su competencia, como responsable del control y cumplimiento de lo establecido en la presente resolución.

Página 5 de 6





Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

Resolución S.G. N° 747-

POR LA CUAL SE APRUEBA EL «REGLAMENTO TÉCNICO QUE ESTABLECE REQUISITOS DE INOCUIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE Y DE LOS PRODUCTOS LÁCTEOS A SER COMERCIALIZADOS EN EL PAÍS»; Y, SE DISPONE NORMAS GENERALES.

Asunción, 13 de noviembre de 2023.-

Artículo 3°. Determinar que el incumplimiento de lo establecido en la presente Resolución será considerado infracción de orden sanitaria y sancionada de acuerdo con la Ley N° 836/80, Código Sanitario.

Artículo 4°. Establecer que la presente Resolución entrará en vigencia a los ciento ochenta (180) días contados a partir de la fecha de su firma.

Artículo 5°. Comunicar a quienes corresponda y cumplido, archivar.

DRA. MARIA TERESA BARÁN WASILCHUK
MINISTRA



/zz/lbm

SIMESE N° 63.386/22.



Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

ANEXO de la Resolución S.G. N° 747-

REGLAMENTO TÉCNICO DE REQUISITOS DE INOCUIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS, A SER COMERCIALIZADOS EN EL PAÍS

1. REQUISITOS HIGIÉNICO SANITARIOS PARA EL TRANSPORTE Y RECEPCIÓN DE LECHE CRUDA.

- 1.1. Se entiende por **leche**, sin especificar la especie animal de la que se obtiene, el producto del ordeño completo, ininterrumpido, en condiciones de higiene, de vacas lecheras sanas, bien alimentadas y en reposo. La leche de otros animales debe denominarse según la especie de la que proceda.
- 1.2. La leche para consumo humano, destinada a ser industrializada o comercializada para uso industrial, debe cumplir con los requisitos establecidos en el numeral 2. «**DE LAS LECHE**S» del presente reglamento; y, procederá en todos los casos de animales sanos, provenientes de tambos y productores registrados ante el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal - SENACSA, con un plan sanitario de enfermedades infecto contagiosas.
- 1.3. Queda terminantemente prohibida la venta de leche cruda al consumidor final.
- 1.4. Los centros de acopio de leche cruda deben estar habilitados por el SENACSA.
- 1.5. La leche cruda debe cumplir con los requisitos establecidos en el programa nacional de control de residuos de medicamentos veterinarios, contaminantes ambientales y pesticidas en alimentos de origen animal, aprobado anualmente mediante resolución dictada por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA), de conformidad con las atribuciones que le fueran delegadas en virtud de la Ley N° 2426/04.
- 1.6. Los productores de leche y las industrias lácteas deben cumplir con lo establecido en la Resolución N° 590, dictada por el SENACSA, POR LA CUAL SE APRUEBA EL PLAN DE ACCIÓN PARA LA DETECCIÓN Y SANEAMIENTO DE REBAÑOS BOVINOS INFECTADOS DE BRUCELOSIS BOVINA Y SE ESTABLECEN ACCIONES, RESPONSABILIDADES Y OBLIGACIONES PARA SU EJECUCION Y OPERACIÓN, o sus actualizaciones y modificaciones.
- 1.7. Las industrias lácteas deben contar con la habilitación emitida por el SENACSA y el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición - INAN, según corresponda.
- 1.8. El transporte de leche a granel a la planta procesadora debe realizarse en tanques isotérmicos, construidos con material de acero inoxidable, que permita su transporte a una temperatura que no supere los 10 °C al momento de la recepción.
- 1.9. Los vehículos para el transporte de leche cruda y productos lácteos deben contar con la habilitación del SENACSA.
- 1.10. Los productos lácteos importados para su comercialización en el país deben cumplir con los requisitos y condiciones establecidos por el SENACSA y el INAN, según corresponda.





Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

ANEXO de la Resolución S.G. N° 747-

- 1.11.** El área de recepción de la leche cruda debe estar convenientemente separada de las destinadas a otras actividades de la planta.

En el área de recepción, la leche debe ser sometida a ensayos preliminares consistentes en pruebas fisicoquímicas y biológicas, según plan de muestreo establecido por la planta.

- 1.12.** La leche cruda que no se procese de inmediato debe refrigerarse a 4 °C o menos, sin llegar al punto de congelación, hasta su procesamiento, el cual debe ser efectivizado en un lapso inferior a las 72 horas posteriores al ordeño.

2. DE LAS LECHES

- 2.1.** La higienización o proceso mecánico de filtración y centrifugación, el transporte, la industrialización, la distribución, el almacenamiento y el expendio de las leches y de los productos lácteos se regirán por las disposiciones establecidas en la reglamentación vigente sobre Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y por las disposiciones establecidas en el presente reglamento.

- 2.2.** La leche cruda debe cumplir con los siguientes requisitos:

Requisitos Generales: La leche es un líquido blanco, opaco, más o menos amarillento según el contenido de β -carotenos, dos veces más viscoso que el agua, de sabor ligeramente azucarado y de olor poco acentuado, sus principales caracteres físicos y fisicoquímicos de determinación inmediata son: la densidad, el calor específico, el pH, y la acidez expresada en grados Dornic.

La leche cruda fresca de vaca debe presentar aspecto normal, estar limpia de calostro, conservador, antibiótico, colorante, adulterante, materias extrañas y sabores u olores objetables o extraños y debe responder a sus caracteres organolépticos naturales.

La leche se debe obtener de vacas sanas, es decir, libres de tuberculosis, brucelosis, mastitis y de toda enfermedad infecto contagiosa.

A partir del momento de obtención de la leche, se la debe someter a filtración y enfriamiento inmediato a una temperatura no mayor a 4 °C.

Requisitos físico químicos: La leche cruda debe cumplir con los requisitos físico químicos especificados en la **Tabla 1**.

TABLA 1. REQUISITOS FÍSICOS Y QUÍMICOS PARA LECHE CRUDA

DETERMINACIONES	REQUISITOS	METODOLOGÍA ANALÍTICA DE REFERENCIA
Acidez en ácido láctico	Mín. 0,14 g/100 cm ³ Máx. 0,18 g/100 cm ³ o en grados Dornic de 14 °D a 18 °D	NP 25 013 83 Leche. Método de determinación de la acidez.
Densidad relativa a 15 °C	Mín. 1,028 g/ cm ³ Máx. 1,034 g/ cm ³	NP 25 017 83 Leche. Determinación de la densidad relativa.





Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

ANEXO de la Resolución S.G. N° 747-

Descenso crioscópico	Máx. -0,512 °C equivalente a - 0,530 °H	NP 25 019 83 Leche. Método de determinación del descenso crioscópico
Grasa	Mín. 3,0 % (g/100 cm ³)	NP 25 012 83 Leche. Determinación de grasa
Proteínas	Mín. 3,0 % (g/100 cm ³)	NP 25 016 83 Leche. Determinación de proteína. Método de Kjeldahl.
Extracto seco no graso	Mín. 8,25 % (g/100 cm ³)	NP 25 020 83 Leche. Método de determinación del extracto seco total y libre de grasa.
Lactosa	Mín. 4,5 % (g/100 cm ³)	NP 25 024 83 Leche. Determinación de lactosa.
Prueba de alcohol a 72° G.L.	Estable	-
Prueba de ebullición	Estable	-

Requisitos microbiológicos: Para la evaluación del contenido microbiano de la leche cruda se tendrán en cuenta los valores de la **Tabla 2**.

TABLA 2. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS PARA LECHE CRUDA

Desde el punto de vista microbiológico, la leche cruda debe cumplir con las siguientes especificaciones:

PARÁMETRO	REQUISITOS	METODOLOGÍA ANALÍTICA DE REFERENCIA
Recuento de aerobios mesófilos totales/mL *	Máx. 4 x 10 ⁶ UFC	ISO 4833-1: 2013

* Valor correspondiente a la media geométrica de los resultados de las muestras analizadas durante un período de tres 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. El SENACSA podrá exigir una frecuencia mayor de muestreo al mes, en caso que lo considere necesario.

Los parámetros, requisitos y metodología que se mencionan en la **Tabla 1** y la **Tabla 2** del presente decreto podrán adecuarse cuando estudios u otras circunstancias así lo aconsejen.

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

PARÁMETRO	LÍMITE MÁXIMO	METODOLOGÍA ANALÍTICA DE REFERENCIA
Contenido de células somáticas (por cm ³)*	1.000.000 por ml.	NORMA ISO 13366-2 (FIL/IDF 148-2:2006) - MÉTODO Fluoro-opto-Electrónico – Fossomatic

* Valor correspondiente a la media geométrica de los resultados de las muestras analizadas durante un período de tres 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. El SENACSA podrá exigir una frecuencia mayor de muestreo, en caso que lo considere necesario.





Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

ANEXO de la Resolución S.G. N° 747-

2.3. La leche cruda debe cumplir con los límites de aflatoxinas establecidos en la **RESOLUCIÓN MERCOSUR/GMC N° 25/02 «REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE LÍMITES MÁXIMOS DE AFLATOXINAS ADMISIBLES EN LECHE, MANÍ Y MAÍZ»** incorporada al ordenamiento jurídico nacional por Decreto N° 8064/2006; y, las actualizaciones o modificaciones que sean incorporadas al ordenamiento jurídico nacional.

2.4. Se entiende por **leche fluida a granel de uso industrial** a la leche higienizada, enfriada y mantenida a 5 °C, sometida opcionalmente a termización, pasteurización y/o estandarización de materia grasa, transportada en volumen de un establecimiento industrializador de productos lácteos a otro, a ser procesada y que no sea destinada directamente al consumidor final.

La leche fluida a granel de uso industrial debe cumplir lo establecido en la **RESOLUCIÓN MERCOSUR/GMC N° 80/94 «REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LECHE FLUIDA A GRANEL DE USO INDUSTRIAL»** incorporada al ordenamiento jurídico nacional por Decreto N° 17.056/1997; y, las actualizaciones o modificaciones que sean incorporadas al ordenamiento jurídico nacional.

2.5. La leche y los productos lácteos deben cumplir los límites máximos para contaminantes inorgánicos establecidos en la **RESOLUCIÓN MERCOSUR/GMC N° 12/11 «REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE LÍMITES MÁXIMOS DE CONTAMINANTES INORGÁNICOS EN ALIMENTOS»** incorporada al ordenamiento jurídico nacional por Decreto N° 1335/2019; y las actualizaciones o modificaciones que sean incorporadas al ordenamiento jurídico nacional.

2.6. La leche y los productos lácteos deben cumplir los límites máximos para contaminantes inorgánicos establecidos en la **RESOLUCIÓN MERCOSUR/GMC N° 54/00 «REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR METODOLOGÍAS ANALÍTICAS, INGESTA DIARIA ADMISIBLE Y LÍMITES MÁXIMOS DE RESIDUOS PARA MEDICAMENTOS VETERINARIOS EN ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL»** incorporada al ordenamiento jurídico nacional por Decreto N° 15.670/2001; y, las actualizaciones o modificaciones que sean incorporadas al ordenamiento jurídico nacional.

2.7. Leche pasteurizada es la leche sometida a una temperatura de pasteurización lenta de 62° C a 65° C por 30 minutos, o pasteurización de corta duración de 72° C a 90° C durante 10 segundos a 20 segundos en un equipo apropiado y enfriada a temperatura igual o menor a 4 °C y envasada inmediatamente.

2.8. La leche pasteurizada debe cumplir con los siguientes requisitos:

Requisitos de materia prima: debe cumplir con los requisitos establecidos para la leche cruda en el presente reglamento.

Requisitos organolépticos: la leche pasteurizada tendrá olor, sabor y aspecto característico.

Requisitos fisicoquímicos: se encuentran establecidos en la **Tabla 3.**



[Handwritten signature]



Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

ANEXO de la Resolución S.G. N° 747-

TABLA 3. REQUISITOS FÍSICOQUÍMICOS PARA LECHE PASTEURIZADA

DETERMINACIONES	UNIDAD	LECHE ENTERA PASTEURIZADA		LECHE SEMIDES CREMADA PASTEURIZADA		LECHE DESCREMADA PASTEURIZADA		METODOLOGÍA ANALÍTICA DE REFERENCIA
		Mín.	Máx.	Mín.	Máx.	Mín.	Máx.	
Materia grasa	% (m/m)	3,0	-	0,6	2,9	-	0,5	NP 25 012 83 Leche. Determinación de grasa
Densidad relativa a 15 °C/15 °C	-	1,028	-	1,030	-	1,032	-	NP 25 017 83 Leche. Determinación de la densidad relativa.
Descenso crioscópico	°H	-0,530	-0,550	-0,545	-0,570	-0,545	-0,570	NP 25 019 83 Leche. Método de determinación del descenso crioscópico
	°C	-0,512	-0,535	-0,526	-0,550	-0,526	-0,550	
Extracto seco no grasa	% (m/m)	8,20	-	8,20	-	8,20	-	NP 25 020 83 Leche. Método de determinación del extracto seco total y libre de grasa.
Acidez	Grados Dornic	14	18	14	18	14	18	NP 25 013 83 Leche. Método de determinación de la acidez
Proteína	% (m/m)	3,0	-	3,0	-	3,0	-	NP 25 016 83 Leche. Determinación de proteína. Método de Kjeldahl.
Lactosa	% (m/m)	4,5	-	4,5	-	4,5	-	NP 25 024 83 Leche. Determinación de lactosa

Requisitos microbiológicos: La leche pasteurizada cumplirá con los requisitos bacteriológicos establecidos en la **Tabla 4**.

TABLA 4. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS PARA LECHE PASTEURIZADA.

PARÁMETROS	CRITERIO DE ACEPTACIÓN	CATEGORÍA I.C.M.S.F.	METODOLOGÍA ANALÍTICA DE REFERENCIA
Recuento de aerobios mesófilos/mL	c= 2 m= 10 ⁷	n= 5 M=10 ⁵	2 ISO 4833-1: 2013
Coliformes a 30 °C/mL	c= 2 m= <3	n= 5 M= 10	5 ISO 4831:2006
TOLERANCIA PARA MUESTRA INDICATIVA			
MUESTRA ÚNICA	CRITERIO DE ACEPTACIÓN	METODOLOGÍA ANALÍTICA DE REFERENCIA ¹	
Staphylococcus coagulasa positiva	<10 ufc/ml	ISO 6888-1:1999	





Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

ANEXO de la Resolución S.G. N° 747-

Referencias:

n= Número de unidades de un mismo lote, muestreadas aleatoriamente y analizadas individualmente.

c= Número máximo de unidades de muestra que pueden presentar valores entre m y M.

m= Representa la cantidad aceptable y esperable que un microorganismo puede alcanzar en un alimento.

M= Representa el nivel de contaminación de riesgo o inaceptable.

Este producto debe ser rotulado en el cuerpo del envase como **leche pasteurizada entera, semidescremada o parcialmente descremada, o descremada** formando una sola frase con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Remitirse a la Tabla 3. Podrá utilizarse la expresión «homogeneizada».

2.9. Se entiende por **leche ultrapasteurizada** a la leche, que ha sido sometida durante por lo menos 2 segundos a una temperatura entre 130° C y 150° C mediante un proceso térmico de flujo continuo, inmediatamente enfriada a menos de 5° C y envasada en forma no aséptica en envases estériles y herméticamente cerrados.

Debe ser mantenida en la boca de expendio a temperatura no superior a los 8 °C, desde el momento de su recepción hasta su expendio al consumidor.

La leche ultrapasteurizada debe responder a las siguientes exigencias:

TABLA 5. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS PARA LECHE ULTRAPASTEURIZADA.

PARÁMETROS	CRITERIO DE ACEPTACIÓN	CATEGORÍA I.C.M.S.F.	METODOLOGÍA ANALÍTICA DE REFERENCIA	
Recuento de aerobios mesófilos/mL	c= 2 m= 10 ²	n= 5 M=10 ³	2	ISO 4833-1: 2013
Coliformes a 30 °C/mL	c= 2 m= <3	n= 5 M= 10	5	ISO 4831:2006

Referencias:

n= Número de unidades de un mismo lote, muestreadas aleatoriamente y analizadas individualmente.

c= Número máximo de unidades de muestra que pueden presentar valores entre m y M.

m= Representa la cantidad aceptable y esperable que un microorganismo puede alcanzar en un alimento.

M= Representa el nivel de contaminación de riesgo o inaceptable.

Este producto debe ser rotulado en el cuerpo del envase como **leche ultrapasteurizada entera, parcialmente descremada o semidescremada; o descremada**, formando una sola frase con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.





Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

ANEXO de la Resolución S.G. N° 747-

2.10. Se entiende por **leche congelada o solidificada**, aquella obtenida por congelación rápida a temperaturas inferiores a 0 °C de leche apta para consumo humano, previamente pasteurizada. Llevada a estado fluido debe responder a las características sensoriales y a las exigencias de composición y de calidad microbiológica de la leche entera pasteurizada.

2.11. Se prohíbe el expendio de leche recongelada.

2.12. Este producto debe ser rotulado en el cuerpo del envase como **leche pasteurizada congelada entera, parcialmente descremada o semidescremada; o descremada**, formando una sola frase con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

2.13. Se entiende por **leche UAT** (Ultra Alta Temperatura, UHT) a la leche homogeneizada, que ha sido sometida durante 2 a 4 segundos a una temperatura entre 130 °C y 150 °C, mediante un proceso térmico de flujo continuo, inmediatamente enfriada a menos de 32 °C y envasada bajo condiciones asépticas en envases estériles y herméticamente cerrados.

La leche UAT debe cumplir lo establecido en la **RESOLUCIÓN MERCOSUR/GMC N° 78/94 «REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR N° 78/94 DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LECHE UAT»** incorporada al ordenamiento jurídico nacional por Decreto N° 17.056/1997; y las actualizaciones o modificaciones que sean incorporadas al ordenamiento jurídico nacional.

2.14. Leche esterilizada es la leche que ha sido sometida a tratamiento térmico a una temperatura mayor de 100 °C en todos los casos y un tiempo suficiente para la eliminación total de microorganismos, envasada asépticamente en recipientes estériles, impermeables y sellados herméticamente de manera que se garanticen las cualidades organolépticas, nutricionales, físicas, químicas y microbiológicas del producto.

Requisitos de materia prima: debe cumplir con los requisitos establecidos para la leche cruda en el presente reglamento.

Requisitos organolépticos: la leche esterilizada tendrá olor, sabor y aspecto característicos.

Requisitos fisicoquímicos: se encuentran establecidos en la Tabla 6.

TABLA 6. REQUISITOS FISICOQUÍMICOS PARA LECHE ESTERILIZADA.

DETERMINACIONES	UNIDAD	LECHE ENTERA ESTERILIZADA		LECHE SEMIDESCREMADA ESTERILIZADA		LECHE DESCREMADA ESTERILIZADA		METODOLOGÍA ANALÍTICA DE REFERENCIA
		Mín.	Máx.	Mín.	Máx.	Mín.	Máx.	
Materia grasa	% (m/m)	3,0	-	0,6	2,9	-	0,5	NP 25 012 83 Leche. Determinación de grasa





Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

ANEXO de la Resolución S.G. N° 747.-

Densidad relativa a 15 °C/15 °C	-	1,028	-	1,030	-	1,032	-	NP 25 017 83 Leche. Determinación de la densidad relativa.
Descenso crioscópico	°H	-0,530	-0,550	-0,545	-0,570	-0,545	-0,570	NP 25 019 83 Leche. Método de determinación del descenso crioscópico
	°C	-0,512	-0,535	-0,526	-0,550	-0,526	-0,550	
Extracto seco	% (m/m)	8,20	-	8,20	-	8,20	-	NP 25 020 83 Leche. Método de determinación del extracto seco total y libre de grasa.
Acidez	Grados Dornic	14	18	14	18	14	18	NP 25 013 83 Leche. Método de determinación de la acidez
Proteína	% (m/m)	3,0	-	3,0	-	3,0	-	NP 25 016 83 Leche. Determinación de proteína. Método de Kjeldahl.
Lactosa	% (m/m)	4,5	-	4,5	-	4,5	-	NP 25 024 83 Leche. Determinación de lactosa

Requisitos microbiológicos: la leche esterilizada, cualquiera sea su tipo, cumplirá con los requisitos de la **Tabla 7**.

TABLA 7. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS PARA LECHE ESTERILIZADA.

PARÁMETRO	CRITERIO DE ACEPTACIÓN	CATEGORÍA I.C.M.S.F.	METODOLOGÍA ANALÍTICA DE REFERENCIA
Recuento de aerobios mesófilos/mL*	n= 5 c= 0 m= 100	10	ISO 4833-1:2013

* Luego de una incubación de 35° C – 37° C en envase cerrado durante 7 días.

Referencias:

n= Número de unidades de un mismo lote, muestreadas aleatoriamente y analizadas individualmente.

c= Número máximo de unidades de muestra que pueden presentar el valor de m.

m= Límite de aceptabilidad.

Este producto debe ser rotulado en el cuerpo del envase como **leche esterilizada entera, semidescremada o parcialmente descremada, o descremada**, formando una sola frase con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Remitirse a la clasificación detallada en la Tabla 6.





Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

ANEXO de la Resolución S.G. N° 747.-

3. DERIVADOS LÁCTEOS

3.1. Se entiende por **leche aromatizada o saborizada**, al producto elaborado con no menos de 90% de leche o leche reconstituida (entera, descremada o parcialmente descremada), que responda a las exigencias del presente reglamento, adicionada de sustancias aromatizantes/saborizantes (con excepción de sabor artificial a leche y/o crema) y sometida a tratamiento térmico adecuado.

Podrá adicionarse de:

- a) Edulcorantes nutritivos, pudiendo ser reemplazados total o parcialmente por miel.
- b) Aditivos colorantes autorizados.
- c) Espesantes autorizados en cantidad no mayor de 5,0 g/kg.

El producto debe cumplir los requisitos microbiológicos de la leche según el tratamiento térmico aplicado.

Este producto debe ser rotulado en el cuerpo del envase como **leche o leche reconstituida, indicando su clasificación según su contenido de materia grasa, seguida de la expresión del tratamiento térmico empleado, seguida de la indicación del sabor y/o aroma correspondiente**, con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad. Cuando se hubiere utilizado miel en cantidad superior al 25% de los edulcorantes nutritivos permitidos podrá indicarse en el rotulado con azúcar y miel.

3.2. Se entiende por **leche chocolatada o leche achocolatada**, el producto elaborado con no menos de 90 % de leche o leche reconstituida, entera, descremada o parcialmente descremada, apta para el consumo, que responda a las exigencias del presente reglamento, adicionada de cacao en polvo o cacao en polvo desengrasado y/o chocolate y sometida a tratamiento térmico adecuado.

Podrá adicionarse de:

- a) Edulcorantes nutritivos, pudiendo ser reemplazados total o parcialmente por miel.
- b) Sustancias aromatizantes/saborizantes autorizadas, con excepción de sabor artificial a chocolate y/o leche y/o crema.
- c) Espesantes y/o estabilizantes autorizados, en cantidad no mayor de 5,0 g/kg.

Debe presentar un contenido de grasa de leche acorde con el tipo de leche empleada y debe cumplir los requisitos microbiológicos de la leche según el tratamiento térmico aplicado.

Este producto debe ser rotulado en el cuerpo del envase como **leche o leche reconstituida, chocolatada o achocolatada, entera, descremada o parcialmente descremada**, según corresponda con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, seguida de la expresión pasteurizada, ultrapasteurizada, UAT o esterilizada, según el tratamiento térmico empleado. Cuando se hubiere utilizado miel en cantidad superior al 25% de los edulcorantes nutritivos permitidos podrá indicarse en el rotulado con azúcar y miel.





Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

ANEXO de la Resolución S.G. N° 747 -

3.3. Se entiende por **leche reconstituida**, el producto fluido y homogéneo obtenido por incorporación de agua potable a leche en polvo entera, parcialmente descremada o descremada que cumple con los requisitos establecidos en el presente reglamento, mediante un procedimiento tecnológicamente adecuado, sometida a posterior tratamiento térmico.

Podrá ser estandarizada en su contenido graso y debe responder a las siguientes exigencias:

- a) Presentar las mismas características sensoriales, físicas y químicas de la leche fluida correspondiente, de acuerdo con su denominación y tratamiento térmico, y las mismas características microbiológicas de las leches fluidas correspondientes, salvo el recuento total en placa que en el caso de la leche reconstituida pasteurizada no podrá ser superior a 10.000 bacterias mesófilas/cm³.
- b) Estar envasada en envases aptos para estar en contacto con alimentos y se requerirán las mismas condiciones de almacenamiento que las de las leches fluidas.
- c) Cumplir con las siguientes resoluciones MERCOSUR:

- **RESOLUCIÓN MERCOSUR/GMC N° 25/02 «REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE LÍMITES MÁXIMOS DE AFLATOXINAS ADMISIBLES EN LECHE, MANÍ Y MAÍZ»** incorporada al ordenamiento jurídico nacional por Decreto N° 8064/2006; y las actualizaciones o modificaciones que sean incorporadas al ordenamiento jurídico nacional.
- **RESOLUCIÓN MERCOSUR/GMC N° 54/00 «REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR METODOLOGÍAS ANALÍTICAS, INGESTA DIARIA ADMISIBLE Y LÍMITES MÁXIMOS DE RESIDUOS PARA MEDICAMENTOS VETERINARIOS EN ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL»**, incorporada al ordenamiento jurídico nacional por Decreto N° 15.670/2001; y las actualizaciones o modificaciones que sean incorporadas al ordenamiento jurídico nacional.
- **RESOLUCIÓN MERCOSUR/GMC N° 12/11 «REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE LÍMITES MÁXIMOS DE CONTAMINANTES INORGÁNICOS EN ALIMENTOS»**, incorporada al ordenamiento jurídico nacional por Decreto N° 1335/2019; y las actualizaciones o modificaciones que sean incorporadas al ordenamiento jurídico nacional.

Este producto debe ser rotulado en el cuerpo del envase como **leche en polvo reconstituida, entera, parcialmente descremada o descremada**, según corresponda, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad, con la indicación pasteurizada, ultrapasteurizada, UAT (UHT), esterilizada, según corresponda.

Se permitirá también la adición de leche reconstituida a la leche fluida o viceversa, previo al tratamiento térmico. El producto obtenido debe responder a las exigencias consignadas precedentemente.





Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

ANEXO de la Resolución S.G. N° 747-

Este producto debe ser rotulado como **leche adicionada de leche en polvo reconstituida entera, parcialmente descremada o descremada; o a la inversa**, según sea el componente predominante, entera, parcialmente descremada o descremada según corresponda, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad, con la indicación pasteurizada, UAT (UHT), esterilizada, según corresponda. Inmediatamente por debajo se consignará el porcentaje de ambos componentes en el producto final.

Las plantas elaboradoras de leche reconstituida o mezcla de leche reconstituida y leche fluida, así como sus correspondientes procesos de elaboración, deben ser aprobados por la autoridad sanitaria competente, y deben contar con un laboratorio de control de calidad. El establecimiento debe archivar en la planta elaboradora, las constancias analíticas de las materias primas utilizadas en cada partida.

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

El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la **RESOLUCIÓN MERCOSUR/GMC N° 07/18 «IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE EN POLVO»** incorporada al ordenamiento jurídico nacional por Decreto N° 4459/2020; y, las actualizaciones o modificaciones que sean incorporadas al ordenamiento jurídico nacional.

- 3.5.** Cuando el envasado o fraccionamiento de la leche en polvo no se efectúe en la planta de origen o en otras plantas de la empresa elaboradora, solamente se permitirá realizar dichas operaciones en otros establecimientos que estén habilitados por la autoridad sanitaria competente para tal efecto.

La empresa fraccionadora debe contar con la autorización expresa de la empresa elaboradora o importadora para realizar el fraccionado.

El fraccionador de leche en polvo debe llevar los registros que permitan verificar la correlación entre el lote de la leche en polvo fraccionada y los registros de identificación del producto original que ha sido fraccionado, el cual debe estar a disposición de la autoridad sanitaria cuando lo requiera.

- 3.6.** Se entiende por **leche evaporada, entera, parcialmente descremada, descremada, esterilizada o UAT (UHT)**, el producto obtenido por evaporación parcial del agua de la leche apta para el consumo humano. Debe responder a las exigencias establecidas en la **Tabla 8** y **Tabla 9**:

TABLA 8. REQUISITOS FÍSICO QUÍMICOS PARA LECHE EVAPORADA

DETERMINACIONES	LECHE EVAPORADA ENTERA	LECHE EVAPORADA PARCIALMENTE DESCREMADA	LECHE EVAPORADA DESCREMADA
Sólidos de leche (% p/p)	mín. 25	mín. 21,0	mín. 20,0
Grasa láctea (% p/p)	mín. 7,8	mín. 2,5	máx. 0,5





Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

ANEXO de la Resolución S.G. N° 747-

Proteínas lácteas (% p/p)	min. 7,5	min. 7,8	min. 8,0
---------------------------	----------	----------	----------

La leche evaporada, cualquiera sea su tipo, debe presentar ausencia de gérmenes patógenos y de microorganismos capaces de proliferar en ella y cumplirá con los requisitos de la **Tabla 9**.

TABLA 9. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS PARA LECHE EVAPORADA.

PARÁMETRO	CRITERIO DE ACEPTACIÓN	CATEGORÍA I.C.M.S.F.	METODOLOGÍA ANALÍTICA DE REFERENCIA
Microorganismos a 30 °C (aerobios mesófilos)*	Máx. 100 UFC/mL	10	ISO 4833-1: 2013

* Luego de una incubación de dos muestras del producto en sus envases cerrados, uno durante 14 días a 30 °C y otro durante 7 días a 55 °C

Debe presentarse en recipientes aptos y adecuados para estar en contacto con alimentos.

Este producto debe ser rotulado como **leche evaporada, entera parcialmente descremada, descremada, con la indicación esterilizada o UAT (UHT)** según corresponda con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Las leches evaporadas podrán ser adicionadas de azúcar y de los aditivos especificados en la **Tabla 10**.

TABLA 10. ADITIVOS ALIMENTARIOS

INS	ADITIVO	FUNCIÓN	LÍMITE MÁXIMO
500 ii	Sodio bicarbonato, sodio carbonato ácido	Estabilizante	0,10 g/100 g p/p en el producto terminado (Solos o en combinación)
331 iii	Sodio (tri) citrato, sodio citrato	Estabilizante	
509	Calcio cloruro	Estabilizante	
339 ii	Sodio (di) fosfato, sodio (di) hidrógeno monofosfato, sodio (di) hidrógeno ortofosfato, sodio fosfato dibásico, sodio (di) fosfato ácido, sodio secundario fosfato, sodio(di) hidrógeno fosfato	Estabilizante	
407	Carragenina (incluido furcellaran y sus sales de sodio y potasio), musgo irlandés	Estabilizante	0,015 g/100g

3.7. Se entiende por **leche condensada**, el producto obtenido por deshidratación parcial de la leche entera, parcialmente descremada o descremada pasteurizada apta para el consumo humano, adicionada de edulcorantes nutritivos permitidos.

Los edulcorantes nutritivos distintos de la sacarosa no podrán ser superiores al 30% de ésta.

Debe responder a las exigencias establecidas en la **Tabla 11** y **Tabla 12**:





Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

ANEXO de la Resolución S.G. N° 747-

TABLA 11. REQUISITOS FÍSICO QUÍMICOS PARA LECHE CONDENSADA

DETERMINACIONES	LECHE CONDENSADA ENTERA	LECHE CONDENSADA PARCIALMENTE DESCREMADA	LECHE CONDENSADA DESCREMADA
Sólidos de leche	mín. 27 % p/p	mín. 25,0 % p/p	mín. 24,0 % p/p
Grasa láctea	mín. 7,3 % p/p	mín. 3,0 % p/p máx. 5,0 % p/p	máx. 0,5 % p/p
Proteínas lácteas	min. 7,2 % p/p	min. 7,5 % p/p	----
Agua	máx. 30 % p/p	----	----

TABLA 12. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS PARA LECHE CONDENSADA

PARÁMETROS	CATEGORÍA	CLASES	CRITERIO DE ACEPTACIÓN	METODOLOGÍA ANALÍTICA DE REFERENCIA
Mohos/g	5	3	c= 2 n= 5 m= 10 M=100	ISO 21527-1:2008 ISO 6611:2004 (IDF 94:2004)
Levaduras/g	5	3	c= 2 n= 5 m= 10 M=100	ISO 21527-1:2008 ISO 6611:2004 (IDF 94:2004)
Tolerancia para muestra indicativa: Máx. 100 UFC/g				

Debe presentarse en recipientes aptos y adecuados para estar en contacto con alimentos.

Este producto debe ser rotulado como **leche condensada seguida de la indicación entera, semidescremada o descremada**, según corresponda, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Las leches condensadas podrán ser adicionadas de los aditivos especificados en la **Tabla 13**:

TABLA 13. ADITIVOS ALIMENTARIOS

INS	ADITIVO	FUNCIÓN	LÍMITE MÁXIMO (g/100g)
500 ii	Sodio bicarbonato, sodio carbonato ácido	Estabilizante	0,10g/100g p/p en el producto terminado (Solos o en combinación)
331 iii	Sodio (tri) citrato, sodio citrato	Estabilizante	
509	Calcio cloruro	Estabilizante	
339 ii	Sodio (di) fosfato, sodio (di) hidrógeno monofosfato, sodio (di) hidrógeno ortofosfato, sodio fosfato dibásico, sodio (di) fosfato ácido, sodio secundario fosfato, sodio(di) hidrógeno fosfato	Estabilizante	0,015g/100g
407	Carragenina (incluido furcellaran y sus sales de sodio y potasio), musgo irlandés	Estabilizante	





Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

ANEXO de la Resolución S.G. N° 747-

- 3.8.** Con el nombre de **crema de leche** se entiende el producto lácteo relativamente rico en grasa, separada de la leche por procedimientos tecnológicamente adecuados, que adopta la forma de una emulsión de grasa en agua. Este producto debe cumplir los requisitos establecidos en la **RESOLUCIÓN MERCOSUR/GMC N° 71/93 «IDENTIDAD Y CALIDAD CREMA DE LECHE»** incorporada al ordenamiento jurídico nacional por Decreto N° 17.056/1997; y, las actualizaciones o modificaciones que sean incorporadas al ordenamiento jurídico nacional.
- 3.9.** Se entiende por **crema de leche a granel de uso industrial**, a la crema transportada en volumen de un establecimiento industrializador de productos lácteos a otro, a ser procesada y que no sea destinada directamente al consumidor final. Este producto debe cumplir los requisitos establecidos en la **RESOLUCIÓN MERCOSUR/GMC N° 76/94 «IDENTIDAD Y CALIDAD DE CREMA DE LECHE PARA USO INDUSTRIAL»** incorporada al ordenamiento jurídico nacional por Decreto N° 17.056/1997; y, las actualizaciones o modificaciones que sean incorporadas al ordenamiento jurídico nacional.
- 3.10.** Con la denominación de **crema ácida, crema cultivada ácida o crema cultivada**, se entiende el producto obtenido por la acidificación biológica de cremas de leches homogeneizadas o no, previamente pasteurizadas, mediante el empleo de cultivos de bacterias lácticas seleccionadas.

El producto debe responder a las siguientes exigencias:

- a) La acidez expresada en ácido láctico debe ajustarse al siguiente parámetro

DETERMINACIONES	MÍNIMO	MÁXIMO	METODOLOGÍA ANALÍTICA DE REFERENCIA
Acidez expresada en ácido láctico	0,40 % p/p	0,85 % p/p	---

- b) Inmediatamente después de pasteurizada y hasta su expendio al consumidor debe ser mantenida a una temperatura no superior a 8 °C.

- c) Podrá contener los aditivos que figuran en la **Tabla 14**.

TABLA 14. ADITIVOS ALIMENTARIOS

INS	ADITIVO	FUNCIÓN	LÍMITE MÁXIMO (g/100g)
400	Ácido algínico	Espesante/ Estabilizante	0,50g/100g (solos o combinados)
401	Sodio alginato		
402	Potasio alginato		
403	Amonio alginato		
404	Calcio alginato		
466	Carboximetilcelulosa sódica		





Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

ANEXO de la Resolución S.G. N° 747-

414	Goma arábica, goma acacia		
410	Goma garrofín, goma caroba, goma algarrobo, goma jatai		
412	Goma Guar		
415	Goma xántica, goma xantan, goma de xantano		
407	Carragenina (incluido furcellaran y sus sales de sodio y potasio)		
440	Pectina, pectina amidada		
460i	Celulosa microcristalina		

d) Debe estar exenta de gérmenes patógenos.

e) Debe cumplir los requisitos microbiológicos establecidos en la **Tabla 15**:

TABLA 15. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS PARA CREMA ÁCIDA

PARÁMETROS	REQUISITOS	METODOLOGÍA ANALÍTICA DE REFERENCIA
Coliformes a 30 °C	Máx. 100/g	ISO 4831:2006
Escherichia coli	Ausencia en 1g*	ISO 7251:2005
Staphylococcus aureus coagulasa positiva	Ausencia en 1g	ISO 6888-1:1999
Hongos y Levaduras	Máximo 50/g	ISO 21527-1:2008 ISO 6611:2004 (IDF 94:2004)

* Debe ser confirmada por pruebas bioquímicas

f) Deben estar clasificadas de acuerdo con su contenido graso, según lo establecido para la crema de leche.

Este producto debe presentarse en envases aptos para estar en contacto con alimentos.

Debe ser rotulado en el cuerpo del envase, formando una frase con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad: **crema... ácida** o **crema... cultivada ácida** o **crema... cultivada**, llenando los espacios en blanco con la designación que correspondiera de acuerdo con el contenido de materia grasa.

El contenido porcentual de materia grasa debe consignarse en el rótulo principal con caracteres bien visibles.

3.11. Con la denominación de **crema chantilly para uso en pastelería o repostería**, se entiende el producto elaborado con crema que responda a las exigencias establecidas en el presente reglamento para la crema de leche pasteurizada, adicionada de azúcar y sometida a un proceso de incorporación de aire.

a) Debe responder a las exigencias físico químicas de la **Tabla 16**.





Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

ANEXO de la Resolución S.G. N° 747-

TABLA 16. REQUISITOS FÍSICO QUÍMICOS PARA CREMA CHANTILLY PARA USO EN PASTELERÍA

DETERMINACIONES	MÍNIMO	MÁXIMO
Acidez expresada en ácido láctico	- - -	0,2 % p/p
Materia grasa de leche	30% p/p	- - -

b) Podrá contener los aditivos de la **Tabla 17**.

TABLA 17. ADITIVOS ALIMENTARIOS

INS	ADITIVO	FUNCIÓN	LÍMITE MÁXIMO (g/100g)
400	Ácido alginico	Espesante/ Estabilizante	0,50g/100g (solos o combinados)
401	Sodio alginato		
402	Potasio alginato		
403	Amonio alginato		
404	Calcio alginato		
466	Carboximetilcelulosa sódica		
414	Goma arábica, goma acacia		
410	Goma garrofín, goma caroba, goma algarrobo, goma jatai		
412	Goma Guar		
415	Goma xántica, goma xantan, goma de xantano		
407	Carragenina (incluido furcellaran y sus sales de sodio y potasio)		
440	Pectina, pectina amidada		
460i	Celulosa microcristalina		

c) Podrá ser adicionada de sustancias aromatizantes autorizadas.

d) Debe estar exenta de gérmenes patógenos. Debe cumplir con los parámetros de la **Tabla 18**:

TABLA 18. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS PARA CREMA CHANTILLY PARA USO EN PASTELERÍA

PARÁMETROS	REQUISITOS	METODOLOGÍA ANALÍTICA DE REFERENCIA
Coliformes a 30 °C	Máx. 100/g	ISO 4831:2006
Escherichia coli	Ausencia en 1g*	ISO 7251:2005
Staphylococcus aureus coagulasa positiva	Ausencia en 1g	ISO 6888-1:1999

* Debe ser confirmada por pruebas bioquímicas.





Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

ANEXO de la Resolución S.G. N° 747-

- e) Debe ser refrigerado hasta su utilización, en envases aptos para estar en contacto con alimentos.
- f) Debe ser rotulado en el cuerpo del envase con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad, con la siguiente expresión: **crema chantilly**.

Debe consignarse en el rótulo principal con caracteres bien visibles, el contenido porcentual mínimo de materia grasa.

3.12. Con la denominación de **crema de leche en polvo, crema en polvo, polvo de crema de leche** o **polvo de crema**, se entienden los productos obtenidos por deshidratación adecuada de cremas aptas para la alimentación humana que previamente podrán ser pasteurizadas u homogeneizadas.

- a) Las cremas de leche en polvo deben presentar un valor máximo de humedad de 1,0% y contener entre 50 y 75% de grasa de leche.
- b) Se admite el agregado a las cremas de partida de monoglicéridos en la proporción máxima de 0,5% sobre materia grasa, lecitina de uso alimentario en la proporción de hasta el 0,5% de los sólidos totales de la crema, así como las cantidades mínimas de lactosa, sólidos de leche, o caseinato de sodio o potasio necesario para mejorar las características del producto reconstituido.

Este producto debe ser expandido en envases aptos para estar en contacto con alimentos y que aseguren la preservación de sus características organolépticas.

Debe ser rotulado con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad, como **crema de leche en polvo**, indicando el contenido graso del producto reconstituido.

3.13. Se entiende por **dulce de leche** al producto, con o sin adición de otras sustancias alimenticias, obtenido por concentración y acción del calor a presión normal o reducida de la leche o leche reconstituida, con o sin adición de sólidos de origen lácteo o crema y adicionado de sacarosa (parcialmente substituida o no por monosacáridos u otros disacáridos). El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la **RESOLUCIÓN MERCOSUR/GMC N° 137/96 «REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL DULCE DE LECHE»** incorporada al ordenamiento jurídico nacional por Decreto N° 17.056/1997; y, las actualizaciones o modificaciones que sean incorporadas al ordenamiento jurídico nacional.

3.14. Con el nombre de **manteca** se entiende el producto graso obtenido exclusivamente por el batido y amasado, con o sin modificación biológica, de la crema pasteurizada derivada exclusivamente de la leche, por procesos tecnológicamente adecuados. La materia grasa de la manteca debe estar compuesta exclusivamente de grasa láctea. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la **RESOLUCIÓN MERCOSUR/GMC N° 70/93 «REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA MANTECA»** incorporada al ordenamiento jurídico nacional por Decreto N° 17.056/1997; y, las actualizaciones o modificaciones que sean incorporadas al ordenamiento jurídico nacional.





Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

ANEXO de la Resolución S.G. N° 747-

3.15. Con el nombre de **grasa anhidra de leche** o **butter oil** se entiende el producto graso obtenido a partir de crema o manteca, por la eliminación casi total de agua y sólidos no grasos, mediante procesos tecnológicamente adecuados. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la **RESOLUCIÓN MERCOSUR/GMC N° 63/94 «REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA GRASA ANHIDRA DE LECHE O BUTTER OIL»** incorporada al ordenamiento jurídico nacional por Decreto N° 17.056/1997; y las actualizaciones o modificaciones que sean incorporadas al ordenamiento jurídico nacional.

3.16. Bebidas Lácteas. Se distinguen los siguientes tipos de bebidas lácteas:

a) Se entiende por **bebidas lácteas** a los productos obtenidos a partir de la mezcla del 51% de leche como mínimo, con derivados lácteos y en el que el contenido de proteínas lácteas sea como mínimo 1,8 % (m/m) en el producto final.

b) Se entiende por **bebidas lácteas con agregado de ingredientes alimenticios no lácteos**, a los productos obtenidos a partir de la mezcla del 51% de leche como mínimo, con derivados lácteos y otras sustancias alimenticias no lácteas, y en el que el contenido de proteínas lácteas sea como mínimo 1,8 % (m/m) en el producto final. Estos productos podrán ser fermentados o no fermentados.

c) De acuerdo con el proceso de elaboración, la bebida láctea con agregado de ingredientes alimenticios no lácteos puede ser:

No fermentada: Es el producto que en su elaboración no incluye una fermentación. Podrá ser sometida a tratamientos térmicos permitidos en el presente reglamento.

Fermentada: Es el producto que ha sido sometido a un proceso de fermentación láctica mediante la acción de microorganismos específicos y/o adicionada de leche fermentada. El recuento total de bacterias lácticas viables debe cumplir los requisitos establecidos en la Tabla 20.

Bebida láctea fermentada con tratamiento térmico posterior: Es el producto fermentado que ha sido sometido a tratamiento térmico posterior y no contiene microorganismos específicos viables, activos y abundantes en el producto final durante su periodo de validez. Podrá ser sometida a los tratamientos térmicos autorizados en el presente reglamento.

d) De acuerdo al contenido de materia grasa la bebida láctea y la bebida láctea con agregado de ingredientes alimenticios no lácteos pueden ser:

Con crema: Es la bebida láctea cuyo contenido de materia grasa mínimo es de 6,0 g/100 g.

Entera: Es la bebida láctea cuyo contenido de materia grasa mínimo es de 3,0 g/100 g.

Parcialmente descremada o semidescremada: Es la bebida láctea cuyo contenido de materia grasa es mayor a 0,5 g/100 g y menor a 3,0 g/100 g.





Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

ANEXO de la Resolución S.G. N° 747-

Descremada: Es la bebida láctea cuyo contenido de materia grasa máximo es de 0,5 g/100 g.

e) Ingredientes lácteos obligatorios:

La bebida láctea debe contener obligatoriamente: leche o leche reconstituida.

La bebida láctea con agregado de ingredientes no lácteos debe contener además de leche o leche reconstituida, cultivos de bacterias lácticas, cuando corresponda.

f) Ingredientes lácteos opcionales:

La bebida láctea y la bebida láctea con agregado de ingredientes no lácteos podrá contener opcionalmente los siguientes ingredientes lácteos: sueros lácteos, concentrados de sueros lácteos, leche concentrada, crema, manteca, grasa anhidra de leche o butteroil, leche en polvo, caseinatos alimenticios, proteínas lácteas, otros sólidos de origen lácteo.

g) Ingredientes no lácteos opcionales:

La bebida láctea con agregado de ingredientes no lácteos, podrá contener opcionalmente los siguientes ingredientes no lácteos:

- i. Frutas en forma de pedazos (trozos), pulpa, jugo u otros preparados a base de frutas.
- ii. Otras sustancias alimenticias tales como miel, coco, cereales, vegetales, frutas secas, chocolate/cacao en polvo, especias, café, otras similares, solas o combinadas.
- iii. Azúcares y/o glúcidos (excepto polialcoholes). Maltodextrinas, edulcorantes nutritivos.
- iv. Almidones o almidones modificados en una proporción máxima del 1 % (m/m) del producto final, gelatina.

h) Denominaciones de venta:

La bebida láctea definida en el presente numeral debe rotularse con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad, como **bebida láctea...** seguida de la indicación del tratamiento térmico según corresponda, con la indicación de la clasificación según su contenido de materia grasa. Ej. Bebida láctea UAT parcialmente descremada.

Las bebidas lácteas elaboradas a partir de leche en polvo o suero lácteo en polvo, independientemente de su porcentaje en el producto final, deben denominarse como **bebida láctea reconstituida...** seguida de la indicación del tratamiento térmico según corresponda y con la indicación de la clasificación según su contenido de materia grasa. Ej. Bebida láctea reconstituida UAT parcialmente descremada.





Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

ANEXO de la Resolución S.G. N° 747-

Las bebidas lácteas con agregado de ingredientes no lácteos deben denominarse según se especifica a continuación:

La bebida láctea no fermentada con agregado de ingredientes alimenticios no lácteos debe denominarse **bebida láctea...** seguida de la indicación de la clasificación del contenido de materia grasa, el tratamiento térmico al que fue sometido, indicando además el sabor o el nombre del/de los ingrediente/s utilizado/s que otorgan al producto sus características distintivas.

Los productos adicionados de cacao en polvo o cacao en polvo desengrasado o chocolate podrán denominarse como **bebida láctea chocolatada.**

La bebida láctea con agregado de ingredientes alimenticios no lácteos obtenida por fermentación, debe ser denominada como **bebida láctea fermentada...** seguida de la indicación de la clasificación del contenido de materia grasa, indicando además el sabor o el nombre del/de los ingrediente/s utilizado/s que otorgan al producto sus características distintivas.

La bebida láctea obtenida por adición de leches fermentadas con otros ingrediente lácteos o no lácteos, sin tratamiento térmico posterior, debe ser denominada como **bebida láctea con leche fermentada...** seguida de la clasificación del contenido de materia grasa, indicando además el sabor o el nombre de los ingredientes utilizados que otorgan al producto sus características distintivas.

Las bebidas lácteas clasificadas como bebida láctea fermentada no deben ser sometidas a tratamiento térmico luego de la fermentación. Los microorganismos de los cultivos utilizados en la elaboración de las leches fermentadas agregadas o los cultivos utilizados en la elaboración de los productos deben ser viables y activos y estar en concentración igual o superior a la consignada en la Tabla 20 en los productos finales y durante su período de validez.

La bebida láctea fermentada y la bebida láctea con leche fermentada sometidas a tratamiento térmico posterior debe ser denominada como **bebida láctea fermentada...** y a continuación se debe mencionar el tratamiento térmico al que fue sometido, el contenido de materia grasa en el producto de acuerdo a la clasificación, y el sabor o el nombre de los ingredientes utilizados que otorgan al producto sus características distintivas. Se debe indicar además con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad la leyenda sin flora láctica activa.

i) Requisitos

Características sensoriales:

Aspecto: Consistencia líquida, de distintos grados de viscosidad según su composición.

Color: Blanco, blanco amarillento o de acuerdo con la o las sustancias alimenticias y/o colorante(s) adicionados.

Olor y sabor: Característico o de acuerdo a la o las sustancias alimenticias y/o saborizantes/aromatizantes adicionados.





Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

ANEXO de la Resolución S.G. N° 747-

Requisitos físico químicos:

Las bebidas lácteas deben cumplir con los siguientes requisitos de la **Tabla 19**.

TABLA 19. REQUISITOS FÍSICO QUÍMICOS PARA BEBIDAS LÁCTEAS

DETERMINACIONES	MÍNIMO	MÁXIMO	METODOLOGÍA ANALÍTICA DE REFERENCIA
Proteínas (g/ 100 g)	1,8	- - -	NP 25 016 83 Leche. Determinación de proteína. Método de Kjeldahl.
Acidez (g de ác. láctico/100 g)*	0,6	1,5	NP 25 013 83 Leche. Método de determinación de la acidez.

* Para bebidas lácteas fermentadas y bebidas lácteas con leches fermentadas

Requisitos Microbiológicos:

Recuento de microorganismos específicos

Las bebidas lácteas con leches fermentadas y las bebidas lácteas fermentadas deben cumplir con los requisitos consignados en la Tabla 20 durante su período de validez.

TABLA 20. RECUENTO DE BACTERIAS LÁCTICAS PARA BEBIDAS LÁCTEAS CON LECHE FERMENTADAS Y PARA LAS BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS

PRODUCTO	RECUENTO DE BACTERIAS LÁCTICAS TOTALES (UFC/G)	METODOLOGÍA ANALÍTICA DE REFERENCIA
Bebida Láctea con leches fermentadas	Mín. 10 ⁶ (*)	ISO 7889:2003
Bebidas Lácteas Fermentadas	Mín. 10 ⁷ (*)	ISO 7889:2003

* En el caso de bífidobacterias el recuento será de un mínimo de 10⁶ UFC de bífidobacterias/g.

Acondicionamiento:

Las bebidas lácteas deben ser envasadas con materiales adecuados para las condiciones de almacenamiento previstas y que confieran al producto una protección adecuada.

Condiciones de conservación y comercialización:

Las bebidas lácteas deben conservarse y comercializarse en las condiciones necesarias para preservar sus características durante su período de validez.

Las bebidas lácteas que requieran condiciones de conservación especiales (refrigeración), deben conservarse y comercializarse a una temperatura no superior a 10° C.





Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

ANEXO de la Resolución S.G. N° 147

Aditivos y coadyuvantes de tecnología/elaboración:

Aditivos

No se admite el uso de aditivos en la elaboración de las bebidas lácteas definidas en el literal a del presente artículo, para las cuales se hayan utilizado exclusivamente ingredientes lácteos.

En la elaboración de las bebidas lácteas con agregado de ingredientes alimenticios no lácteos, definidas en el presente reglamento, se admite el uso de los aditivos que se indican en la Tabla 21 en las concentraciones máximas indicadas en el producto final.

Quedan exceptuadas de la autorización del uso de acidulantes las bebidas lácteas fermentadas adicionadas exclusivamente de azúcares y/o glúcidos (con azúcar, endulzadas o azucaradas).

En todos los casos se admitirá la presencia de los aditivos transferidos a través de los ingredientes opcionales de conformidad con el Principio de Transferencia de los Aditivos Alimentarios. (Resolución MERCOSUR/GMC N° 105/94 incorporada al ordenamiento jurídico nacional por Decreto N° 17.056/1997; y las actualizaciones o modificaciones que sean incorporadas al ordenamiento jurídico nacional) y su concentración en el producto final no debe superar la proporción que corresponda de la concentración máxima admitida en el ingrediente opcional y cuando se trate de aditivos indicados en el presente Reglamento no debe superar los límites máximos autorizados en el mismo. En el caso particular del agregado de pulpa de fruta o preparados de fruta, ambos de uso industrial, se admitirá además la presencia de ácido sórbico y sus sales de sodio, potasio o calcio en una concentración máxima de 300 mg/kg (expresado en ácido sórbico) en el producto final.

TABLA 21. ADITIVOS ALIMENTARIOS

INS	ADITIVO	FUNCIÓN	LÍMITE MÁXIMO
	Aromatizantes/Saborizantes	Aromatizante/ Saborizante	q.s
160 a (ii)	Carotenos, extractos naturales	Colorante	50mg/kg
160 b	Bixina, Norbixina, Uruçu, Annato, Rocu	Colorante	9,5mg/kg como norbixina
160 a (i)	Beta caroteno sintético idéntico al natural	Colorante	50mg/kg
120	Carmín, Ácido carmínico, Cochinilla	Colorante	100mg/kg como ác. carmínico
101(i)	Riboflavina	Colorante	30mg/kg
101(ii)	Riboflavina 5' Fosfato de Sodio	Colorante	30mg/kg
162	Rojo de remolacha	Colorante	q.s.
150(a)	Caramelo I Simple		q.s





Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

ANEXO de la Resolución S.G. N° 747-

150(b)	Caramelo II Proceso Sulfito Cáustico	Colorante	q.s
150(c)	Caramelo III Proceso Amonio	Colorante	500mg/kg.
150(d)	Caramelo IV Proceso Sulfito Amonio	Colorante	500mg/kg.
140 i	Clorofila	Colorante	q.s.
100	Cúrcuma o curcumina	Colorante	80mg/kg
INS 122	Azorubina	Colorante	50mg/kg
INS 124	Rojo Punzó 4R	Colorante	50mg/kg
INS 110	Amarillo ocaso, Amarillo Sunset	Colorante	50 mg/kg
INS 131	Azul Patente V	Colorante	50mg/kg
INS 132	Indigotina, Carmín de Indigo	Colorante	50mg/kg
INS 133	Azul Brillante FCF	Colorante	50mg/kg
INS 143	Verde Indeleble, Verde Rápido, Fast Green	Colorante	50mg/kg
INS 129	Rojo 40, Rojo Allura AC	Colorante	50mg/kg
INS 141 i	Clorofila Cúprica	Colorante	50mg/kg
INS 142 i	Clorofilina Cúprica	Colorante	50 mg/kg.
INS 466	Carboximetilcelulosa sódica	Espesante/estabilizante	5g/kg solos o combinados
INS 461	Metil celulosa		
INS 465	Metiletil celulosa		
INS 463	Hidroxipropilcelulosa		
INS 407	Carragenina (incluye Furcellaran y sus sales de sodio y potasio), Musgo irlandés		
INS 412	Goma Guar		
INS 410	Goma Garrofin, Caroba, Algarrobo, Jatai		
INS 415	Goma Xantica, Xantano, de Xantano		
INS 416	Goma Karaya, Sterculia, Caraya		
INS 414	Goma Arábica, Acacia		
INS 413	Goma Tragacanto, Adragante	Espesante/estabilizante	5g/kg solos o combinados
INS 418	Goma Gellan		
INS 425	Goma Konjac		
INS 406	Agar		
INS 400	Ácido algínico		
INS 403	Alginato de amonio		
INS 404	Alginato de calcio		
INS 402	Alginato de potasio		
INS 401	Alginato de sodio		
INS 405	Alginato de propilenglicol		
INS 460i	Celulosa microcristalina	Espesante/estabilizante	10g/kg solos o combinados
INS 440	Pectina y pectina amidada		
	Gelatina	Acidulante	q.s.
INS 330	Ácidos cítrico		
INS 270	Ácido láctico		
INS 296	Ácido málico		
INS 334	Ácido tartárico		





Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

ANEXO de la Resolución S.G. N° 747-

Coadyuvantes de tecnología/elaboración: No se admite el uso de coadyuvantes de elaboración.

Criterios macroscópicos y microscópicos: El producto no debe contener sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

Criterios microbiológicos: Según su clasificación y tipo de tratamiento térmico, las Bebidas Lácteas deben cumplir con los requisitos consignados en las **Tablas 22 al 25**.

TABLA 22. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS PARA BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS

PARÁMETROS	CATEGORÍA	CRITERIO DE ACEPTACIÓN	METODOLOGÍA ANALÍTICA DE REFERENCIA
Coliformes/g (30°C)	4	n=5 c=2 m=10 M=100	ISO 4831:2006
Coliformes/g (45°C)	4	n=5 c=2 m<3 M=10	APHA 2001 4ª Edición
Hongos y Levaduras/g	2	n=5 c=2 m=50 M=200	ISO 21527-1:2008 ISO 6611:2004 (IDF 94:2004)

Las bebidas lácteas UAT (UHT) no deben tener microorganismos capaces de proliferar en ellas, en las condiciones normales de almacenamiento y distribución, luego de una incubación en envase cerrado a 35 - 37 ° C durante 7 días.

Las bebidas lácteas esterilizadas y las UAT (UHT) deben cumplir con los requisitos siguientes.

TABLA 23. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS PARA BEBIDAS LÁCTEAS ESTERILIZADAS Y UAT (UHT)

Parámetros	Categorización (I.C.M.S.F.)	Criterio de Aceptación (I.C.M.S.F.)	METODOLOGÍA ANALÍTICA DE REFERENCIA
Aerobios mesófilos/mL	10	n = 5, c = 0, m < 10	ISO 4833-1:2013

Las **Bebidas Lácteas Pasteurizadas** deben cumplir con los siguientes requisitos:

TABLA 24. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS PARA BEBIDAS LÁCTEAS PASTEURIZADAS

Parámetros	Categorización (I.C.M.S.F.)	Criterio de Aceptación (I.C.M.S.F.)	METODOLOGÍA ANALÍTICA DE REFERENCIA
Aerobios mesófilos/mL	2	n = 5, c = 2, m = 10 ⁴ , M = 10 ⁵	ISO 4833-1:2013
Coliformes a 30° C/g	5	n = 5, c = 2, m < 3, M = 10	ISO 4831:2006





Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

ANEXO de la Resolución S.G. N° 747-

Las **Bebidas Lácteas Ultrapasteurizadas** deben cumplir con los requisitos siguientes.

TABLA 25. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS PARA BEBIDAS LÁCTEAS ULTRAPASTEURIZADAS

Parámetros	Categorización (I.C.M.S.F.)	Criterio de Aceptación (I.C.M.S.F.)	METODOLOGÍA ANALÍTICA DE REFERENCIA
Aerobios mesófilos/mL	2	$n = 5, c = 2, m = 10^2, M = 10^3$	ISO 4833-1:2013
Coliformes a 30° C/g	5	$n = 5, c = 2, m < 3, M = 10$	ISO 4831:2006
Coliformes a 45° C/g	5	$n = 5, c = 1, m < 3, M = 10$	A.P.H.A. 2001 4ª Edición

4. LECHES FERMENTADAS

4.1 Se entiende por leches fermentadas los productos, adicionados o no de otras sustancias alimenticias, obtenidos por coagulación y disminución del pH de la leche o leche reconstituida, adicionada o no de otros productos lácteos, por fermentación láctica mediante la acción de cultivos de microorganismos específicos. Estos microorganismos específicos deben ser viables, activos y abundantes en el producto final durante su período de validez.

Las leches fermentadas deben cumplir lo establecido en la RESOLUCIÓN MERCOSUR/GMC N° 47/97 «**REGLAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LECHES FERMENTADAS**» incorporada al ordenamiento jurídico nacional por Decreto N° 15.670/2001; y las actualizaciones o modificaciones que sean incorporadas al ordenamiento jurídico nacional.

4.2 Los productos que respondan a las características y exigencias consignadas en el artículo anterior, que hayan sido tratados térmicamente después de la fermentación y que no contengan flora láctica viable, deben ser rotulados como producto lácteo fermentado tratado térmicamente con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Se debe indicar además la leyenda sin flora láctica activa.

No podrán ser utilizadas las palabras yogur o yoghurt o iogurte o leche fermentada o leche cultivada o leche acidófila o leche acidofilada o kefir o kumys o cuajada o coalhada o similar en su denominación.

5. SUEROS LÁCTEOS Y DERIVADOS

5.1. Con la denominación de **sueros de lechería** o **lactosueros** o **suelo**, se entienden los líquidos formados por parte de los componentes de la leche, que resultan de diversos procesos de elaboración de productos lácteos, a saber:

Suelo de queso: es el subproducto líquido proveniente de la elaboración de quesos.

Suelo de manteca: es el subproducto líquido proveniente del batido de la crema en la obtención de manteca.





Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

ANEXO de la Resolución S.G. N° 747-

Suero de caseína: es el subproducto líquido proveniente de la elaboración de caseínas.

Suero de ricotta: es el líquido resultante de precipitar por el calor, en medio ácido, la lactoalbúmina y la lactoglobulina del suero de queso.

Cuando estos productos se utilicen como materias primas para la elaboración de productos alimenticios, deben ser pasteurizados o esterilizados antes o durante el proceso de elaboración de dichos productos, no debiendo presentar un recuento mayor de 100 bacterias coliformes/g después del tratamiento térmico.

Los sueros de lechería destinados a transportarse a granel para uso industrial de un establecimiento de productos lácteos a otro, deben ser sometidos a los siguientes tratamientos:

- a) Enfriamiento y mantenimiento a una temperatura no superior a 5°C.
- b) Higienización por métodos mecánicos adecuados.
- c) Podrán además ser sometidos a los siguientes tratamientos, solos o combinados:
- d) Termización, proceso térmico que no inactiva la fosfatasa alcalina.
- e) Pasteurización, tratamiento térmico que asegure la inactivación de la fosfatasa alcalina.

Los sueros de lechería a granel deben ser transportados en tanques isotérmicos a una temperatura no superior a 5°C. La temperatura de arribo a destino no debe ser superior a 8°C.

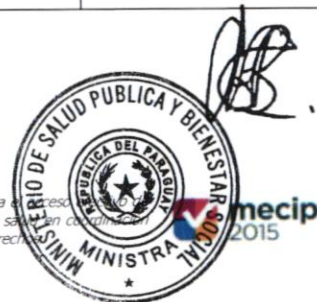
5.2. Se entiende por **suero de queso en polvo**, al producto obtenido por concentración y deshidratación por proceso adecuado del suero proveniente de la elaboración del queso, previa pasteurización, que cumple con los requisitos microbiológicos exigidos para la leche en polvo.

Debe responder a las siguientes características y exigencias:

Se presentará como un polvo blanco amarillento, de sabor salado - dulzón, soluble en agua tibia y debe cumplir con los requisitos físico químicos, establecidos en la **Tabla 26.**

TABLA 26. REQUISITOS FÍSICO QUÍMICOS PARA SUERO DE QUESO EN POLVO

DETERMINACIONES	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad	---	4,5% p/p.
Grasa de leche	---	2,0% p/p.





Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

ANEXO de la Resolución S.G. N° 747-

Proteínas de leche	10,0% p/p	---
Cenizas (500-550°C)	---	14%p/p
Glúcidos reductores totales, expresados en lactosa anhidra	60% p/p	---
Ácido Láctico	---	2,2% p/p

Se entiende por **suero de queso parcialmente desmineralizado**, el producto que contenga de 3,1% a 7% de cenizas.

Se entiende por **suero de queso desmineralizado**, el producto que no exceda el 3% de cenizas.

Este producto debe ser rotulado como **suero de queso en polvo**, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad, complementado por la leyenda **desmineralizado** o **parcialmente desmineralizado**, según corresponda.

5.3. Suero de manteca en polvo es el producto obtenido por concentración y deshidratación por proceso adecuado del suero de manteca, que cumple con los requisitos microbiológicos exigidos para la leche en polvo.

Debe responder a las siguientes características y exigencias:

- a) Se presentará como un polvo blanco amarillento, de sabor salado - dulzón, soluble en agua tibia.
- b) Humedad: Máx. 4,5% p/p.

Este producto debe ser rotulado como **suero de manteca en polvo**, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

5.4. Se entiende por **concentrado de suero de queso obtenido por ultrafiltración**, sin desnaturalizar y en polvo, al producto obtenido por pasteurización, ultrafiltración y posterior deshidratación del suero proveniente de la elaboración de quesos.

Debe responder a las siguientes características y exigencias:

Debe presentarse como un polvo blanco amarillento, de sabor agradable, soluble en agua tibia y debe cumplir con los siguientes requisitos físicoquímicos de la **Tabla 27**.

TABLA 27. REQUISITOS FÍSICO QUÍMICOS PARA CONCENTRADO DE SUERO DE QUESO

DETERMINACIONES	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad	---	6,5 % p/p.
Grasa de leche	---	10,0 % p/p.
Proteínas de leche	30,0 % p/p	---





Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

ANEXO de la Resolución S.G. N° 747

Glúcidos reductores totales, expresados en lactosa anhidra	---	60 % p/p
Cenizas (500-550°C)	---	8 %p/p
pH (solución al 10%)	6,0	7,0

Requisitos microbiológicos: Debe responder a las exigencias microbiológicas establecidas para la leche en polvo.

Este producto debe ser rotulado como **concentrado de suero de queso en polvo obtenido por ultrafiltración**, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

5.5. Se entiende por **concentrado de suero de queso en polvo desnaturalizado (o parcialmente desnaturalizado)** producto obtenido por la pasteurización, ultrafiltración y deshidratación del suero proveniente de la elaboración de quesos.

Debe responder a las siguientes características y exigencias:

Se presentará como un polvo blanco amarillento, de sabor agradable, soluble en agua tibia y debe presentar las siguientes características físicoquímicas establecidas en la **Tabla 28**.

TABLA 28. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS PARA CONCENTRADO DE SUERO DE QUESO EN POLVO DESNATURALIZADO O PARCIALMENTE DESNATURALIZADO

DETERMINACIONES	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad	---	7,0 % p/p.
Proteínas de leche	32,0 % p/p	---
Glúcidos reductores totales, expresados en lactosa anhidra	---	48 % p/p
Cenizas (500 °C -550 °C)	---	8,0 %p/p
Acidez expresada en ácido láctico	---	0,3 % p/p
pH (solución al 10%)	6,0	7,0
Acidez de la materia grasa	---	0,40 mg. de KOH/ g. de materia grasa
Aminoácidos libres: Ácido glutámico Prolina	---	50 mg/ 100 g 20 mg/ 100 g





Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

ANEXO de la Resolución S.G. N° 747-

Glicina Alanina Cistina Valina Metionina Leucina Isoleucina Tirosina Fenilalanina Histidina Lisina y/o Arginina	- - -	10 mg/ 100 g contenido individual para cada aminoácido.
---	-------	--

Debe responder a las exigencias microbiológicas establecidas para la leche en polvo.

Este producto debe ser rotulado como **concentrado de suero de queso en polvo desnaturalizado (o parcialmente desnaturalizado) obtenido por ultrafiltración**, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

6. CASEINA Y CASEINATOS

6.1. Con el nombre de **caseína alimenticia** se entiende el producto que se separa por acción enzimática o por precipitación mediante acidificación de leche descremada a pH 4,6 - 4,7, lavado y deshidratado por procesos tecnológicamente adecuados. Este producto debe cumplir los requisitos establecidos en la **RESOLUCIÓN MERCOSUR/GMC N° 61/19 «REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA CASEINA ALIMENTICIA (DEROGACIÓN DE LAS RESOLUCIÓN GMC N° 43/94)»** incorporada al ordenamiento jurídico nacional por Decreto N° 4626/2020; y, las actualizaciones o modificaciones que sean incorporadas al ordenamiento jurídico nacional.

6.2. Con el nombre de **caseinato alimenticio**, se entiende el producto obtenido por reacción de la caseína alimenticia o la cuajada de caseína alimenticia fresca, con soluciones de hidróxidos o sales alcalinas o alcalinotérreas, o de amonio de calidad alimentaria y posterior lavado y secado, mediante procesos tecnológicamente adecuados. Este producto debe cumplir los requisitos establecidos en la **RESOLUCIÓN MERCOSUR/GMC N° 16/94 «IDENTIDAD Y CALIDAD DE LOS CASEINATOS ALIMENTICIOS»** incorporada al ordenamiento jurídico nacional por Decreto N° 17.056/1997; y las actualizaciones o modificaciones que sean incorporadas al ordenamiento jurídico nacional.

7. QUESOS

7.1. Se entiende por **queso** el producto fresco o madurado que se obtiene por separación parcial del suero de la leche o leche reconstituida (entera, parcial o totalmente descremada), o de sueros lácteos, coagulados por la acción física, del cuajo, de enzimas específicas, de bacterias específicas, de ácidos orgánicos, solos o combinados, todos de calidad apta para uso alimentario; con o sin el agregado de sustancias alimenticias y/o especias y/o condimentos, aditivos específicamente indicados, sustancias aromatizantes y materias colorantes.

Se entiende por **queso fresco** el que está listo para el consumo poco después de su fabricación.





Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

ANEXO de la Resolución S.G. N° 747-

Se entiende por **queso madurado** el que ha experimentado los cambios bioquímicos y físicos necesarios y característicos de la variedad de queso.

La denominación **queso** está reservada a los productos en los cuales la base láctea no contiene grasa o proteínas de origen no lácteo.

Los quesos deben cumplir con los requisitos establecidos en la **RESOLUCIÓN MERCOSUR/GMC N° 79/94 «REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESOS»** incorporada al ordenamiento jurídico nacional por Decreto N° 17.056/1997; y, las actualizaciones o modificaciones que sean incorporadas al ordenamiento jurídico nacional.

7.2. Los quesos deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la **RESOLUCIÓN MERCOSUR/GMC N° 69/93 «REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS PARA QUESOS»** incorporada al ordenamiento jurídico nacional por Decreto N° 17.056/1997; y las actualizaciones o modificaciones que sean incorporadas al ordenamiento jurídico nacional.

7.3. Queda prohibida la comercialización de quesos para consumo humano que:

- a) Se encuentren alterados o modificados en sus caracteres.
- b) Presenten deficiencias en la corteza o en la pasta que involucren un riesgo sanitario.
- c) Contengan sustancias extrañas de cualquier naturaleza.
- d) Se encuentren atacados por mohos (exceptuando los que específicamente deben contener un tipo determinado).
- e) Hayan sido invadidos por larvas de insectos o atacados por ácaros o roedores.
- f) Contengan toxinas microbianas.
- g) Contengan residuos de plaguicidas, antimicrobianos u otras sustancias químicas prohibidas o permitidas en cantidades superiores a las establecidas en la legislación vigente.

7.4. El fraccionamiento de quesos debe realizarse preferentemente en el acto de su expendio, directamente de su envase original y a la vista del consumidor final, debiendo destinarse equipos y utensilios exclusivos para ese efecto, cumpliendo con todos los requisitos de las Buenas Prácticas de Manufactura establecidas en la reglamentación vigente. En caso de no realizar el fraccionamiento en presencia del consumidor, el punto de venta debe contar con instalaciones específicas para realizar el fraccionamiento, destinado exclusivamente a esta actividad, debiendo cumplir con todos los requisitos de Buenas Prácticas de Manufactura establecidos en la legislación vigente en todo lo referente a locales, almacenamiento, personal, higiene y demás precauciones, que sean de aplicación para el fraccionamiento de alimentos.

El material de envasado que se utilice para acondicionar los quesos fraccionados debe ser apto para su uso en contacto directo con el alimento fraccionado, debiendo asegurar además su adecuada conservación y protección contra posibles contaminaciones.

En cada envase de fracción de queso obtenida mediante el fraccionado, debe figurar la siguiente información obligatoria:

- a) El nombre del establecimiento fraccionador, su nombre y dirección.





Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

ANEXO de la Resolución S.G. N° 747

- b) El número del establecimiento elaborador y el número del registro de producto alimenticio, ambos pertenecientes al queso que ha sido fraccionado. Para ello, el establecimiento fraccionador debe contar con la previa autorización del titular del establecimiento elaborador del queso a fraccionar y del titular del registro del queso a fraccionar, respectivamente.
- c) La marca original del queso que ha sido fraccionado, previa autorización del propietario de la misma y sin que ello implique deslindar al establecimiento fraccionador de las responsabilidades civiles y/o penales inherentes a la tenencia, conservación y fraccionado de los productos alimenticios adquiridos a la firma propietaria de dicha marca de origen.
- d) El nombre del producto, el listado de ingredientes, la identificación del origen, la fecha de duración mínima y el lote del queso fraccionado, peso neto y la indicación de las temperaturas de conservación; todo ello con caracteres de buen realce y visibilidad.

El fraccionador de quesos debe llevar los registros de trazabilidad que permitan verificar la correlación entre el lote del queso fraccionado y los registros de identificación del queso original que ha sido fraccionado.

8. QUESOS DE PASTA BLANDA

8.1. Se entiende por **queso paraguay de leche pasteurizada** el queso fresco obtenido por coagulación enzimática de la leche con cuajo u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada o no con acción de bacterias lácticas específicas. La leche a utilizar debe ser higienizada por medios mecánicos adecuados y sometida a pasteurización, para asegurar fosfatasa residual negativa combinado o no con otros procesos físicos y biológicos que garanticen la inocuidad del producto.

Composición y requisitos.

Ingredientes obligatorios: Leche pasteurizada, cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas,

Ingredientes optativos: Cloruro de sodio, cloruro de calcio, cultivo de bacterias específicas.

Características sensoriales:

Artículo 1° Consistencia: blanda, suave.

Artículo 2° Textura: sin ojos o con ojos de origen mecánico.

Artículo 3° Color: blanquecino.

Artículo 4° Sabor: suave o levemente ácido.

Artículo 5° Olor: suave, característico.

Artículo 6° Corteza: no posee o con corteza fina.

Requisitos fisicoquímicos: El producto corresponde a un queso de alta humedad, con valor de 46 % a 55 % de humedad.

El contenido de materia grasa del extracto seco es entre 25 % y 59,9 %.





Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

ANEXO de la Resolución S.G. N° 747-

Características distintivas del proceso de elaboración: obtención de una masa cuajada, sin suero, salada o no y no madurada.

Acondicionamiento: embalaje plástico o acondicionado en envases bromatológicamente aptos.

Condiciones de conservación y comercialización: el Queso Paraguay debe mantenerse a una temperatura no superior a 8° C.

Requisitos microbiológicos:

Los requisitos microbiológicos se encuentran en la **Tabla 29**.

TABLA 29. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS PARA QUESO PARAGUAY DE LECHE PASTEURIZADA

PARÁMETROS	MUESTRA INDICATIVA	MUESTRA REPRESENTATIVA		METODOLOGÍA ANALÍTICA DE REFERENCIA
	CRITERIO DE ACEPTACIÓN	CRITERIO DE ACEPTACIÓN	CATEGORÍA ICSMF	
Coliformes/g (30°C)	10 ⁴	n=5 - c=2 m=10 ³ - M=10 ⁴	5	ISO 4831:2006 ISO 4832:2006
Coliformes/g (45° C)	5.10 ³	n=5 - c=2 m=10 ³ - M=5.10 ³	5	APHA 2001 4ta. Edición
Estafilococos Coagulasa positiva/g	10 ³	n=5 - c=2 m=10 ² - M=10 ³	8	ISO 6888-1:1999
Salmonella spp/25g	Ausencia	n=5 - c=0 m= ausencia	10	ISO 6579-1:2017
Listeria monocytogenes/25g	Ausencia	n=5 - c=0 m=ausencia	10	ISO 11290-1:2017

Referencias:

- n = Número de muestras analizadas
- c = Número de unidades que pueden presentar valores entre m – M
- m = Valor mínimo aceptable
- M = Valor máximo
- g = gramo

Muestra indicativa: Es la muestra compuesta por un número de unidades de muestras inferior a lo establecido en los planes de muestreo.

Muestra representativa: Es la muestra constituida por un determinado número de unidades de muestras establecido de acuerdo a los planes de muestreo. ICSMF = Comisión Internacional de Especificaciones microbiológicas para alimentos

Podrá contener los aditivos establecidos en la **RESOLUCIÓN MERCOSUR/GMC N° 79/94 «REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD Y QUESOS»**, y sus actualizaciones o modificaciones.

El producto no debe contener sustancias extrañas de ninguna naturaleza.





Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

ANEXO de la Resolución S.G. N° 147-

Este producto debe ser rotulado como **queso paraguay de leche pasteurizada**, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

- 8.2.** Con la denominación de **queso blanco** se entiende el producto elaborado con leche entera, parcial o totalmente descremada, coagulada por acidificación láctica complementada o no por cuajo y/o enzimas específicas.

Debe cumplir con las siguientes exigencias:

- Masa cruda, desuerada, salada o no, no madurada.
- Pasta blanda, finamente granulada, desmenuzable, algo untuosa; aroma agradable y poco perceptible; sabor dulce o ligeramente ácido; color blanco amarillento uniforme.
- Forma de acuerdo con el envase. El envase será apto para estar en contacto con alimentos, adecuados para las condiciones de previstas de almacenamiento y que confieran una protección apropiada contra la contaminación.
- Estabilización: mín. 24 horas
- Se mantendrá en fábrica y hasta su expendio a una temperatura inferior a 10°C.

Se reconocerán tres variedades, las que deberán rotularse, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad; de acuerdo a su composición, en la forma referida en el siguiente cuadro:

Producto	Humedad	Grasas (s/extracto seco)	
	Máx	Mín	Máx
Queso Blanco	75,0 %	20,0 %	40,0 %
Queso Blanco Semi-magro	77,0 %	10,0 %	19,9 %
Queso Blanco Descremado	80,0 %	- - -	Menor a 10,0 %.

- 8.3.** Se entiende por **queso minas frescal** el queso fresco obtenido por coagulación enzimática de la leche con cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada o no con acción de bacterias lácticas específicas. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la **RESOLUCIÓN MERCOSUR/GMC N° 145/96 «REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESO MINAS FRESCAL»** incorporada al ordenamiento jurídico nacional por Decreto N° 17.056/1997; y las actualizaciones o modificaciones que sean incorporadas al ordenamiento jurídico nacional.

El producto también debe cumplir con los requisitos establecidos en la y, con la **RESOLUCIÓN MERCOSUR/GMC N° 44/98 «CORRECCIÓN DE LA RESOLUCIÓN MERCOSUR/GMC N° 145/96 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESO MINAS FRESCAL»** incorporada al ordenamiento jurídico nacional por Decreto N° 15.670/2001; y, las actualizaciones o modificaciones que sean incorporadas al ordenamiento jurídico nacional.





Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

ANEXO de la Resolución S.G. N° 747-

8.4. Con la denominación de **ricotta/ricota** o **queso ricotta/ricota** se entiende el producto obtenido por precipitación mediante el calor en medio ácido producido por acidificación, debida al cultivo de bacterias lácticas apropiadas o por ácidos orgánicos permitidos a ese fin, de las sustancias proteicas de la leche (entera, parcial o totalmente descremada) o del suero de quesos.

Debe cumplir con las siguientes exigencias:

- Masa: compacta, finamente granulosa, desmenuzable; sabor y aroma poco perceptibles; color blanco-amarillento uniforme.
- Estabilización mínimo 24 horas
- Forma: de acuerdo con el envase. El envase será apto para estar en contacto con alimentos, con materiales adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran una protección apropiada contra la contaminación.

Se mantendrá en fábrica y hasta su expendio a una temperatura inferior a 10° C.

El fraccionamiento en lugares de expendio debe obedecer los requisitos establecidos en el **numeral 7.4.**

Se reconocerán tres variedades, las que deberán rotularse, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad; de acuerdo a su composición, en la forma referida en el siguiente cuadro:

PRODUCTO	HUMEDAD	GRASAS	
	Máx	Mín	Máx
Ricotta/Ricota de Leche Entera	75,0 %	11,1 %	13,0%
Ricotta/Ricota de Leche Semidescremada	77,0 %	5,0 %	11,0%
Ricotta/Ricota de Leche Descremada	80,0 %	- - -	Menor a 5,0%

La ricotta o ricota elaborada con suero de quesos podrá ser adicionada de leche y/o crema.

Se reconocerán tres variedades, las que deberán rotularse, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad; de acuerdo a su composición, en la forma referida en el siguiente cuadro:

PRODUCTO	HUMEDAD	GRASAS	
	Máx	Mín	Máx
Ricotta/Ricota con Crema	75,0 %	Más de 11,0 %	- - -
Ricotta/Ricota Semigrasa	77,0 %	5,0 %	11,0%
Ricotta/Ricota Magra	80,0 %	- - -	Menor a 5,0%

8.5. Con la denominación de **queso petit suisse** se entienden los productos de muy alta humedad elaborados con leche entera o leche estandarizada, con o sin el agregado de crema; acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.





Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

ANEXO de la Resolución S.G. N° 747-

Debe cumplir con las siguientes exigencias:

- Masa: blanda, desuerada, amasada o no, pudiendo ser ligeramente prensada y salada.
- Pasta: blanda, fina, untuosa, homogénea, inconsistente; aroma suave y agradable; sabor ligeramente salado o ácido-dulce; color blanco-amarillento uniforme.
- Forma: de acuerdo con el envase. El envase será apto para estar en contacto con alimentos, adecuados para las condiciones de previstas de almacenamiento y que confieran una protección apropiada contra la contaminación.
- Estabilización: mín. 24 horas.

Se mantendrá en fábrica y hasta su expendio a una temperatura inferior a 10°C.

Se reconocerán tres variedades, las que deberán rotularse, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad; de acuerdo a su composición, en la forma referida en el siguiente cuadro:

PRODUCTO	HUMEDAD	GRASAS (S/EXTRACTO SECO)	
	Máx	Mín	Máx
Queso Petit Suisse	75,0 %	Más de 40,1 %	- - -
Queso Petit Suisse Semi-magro	77,0 %	10,1 %	40,0 %
Queso Petit Suisse Descremado	80,0 %	- - -	Menor a 10,0 %.

- 8.6.** Con el nombre de **masa para elaborar queso mozzarella** se entiende el producto intermedio, de uso industrial exclusivo, destinado a la elaboración de queso mozzarella, que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas. El producto debe cumplir los requisitos establecidos en la **RESOLUCIÓN MERCOSUR/GMC N° 34/96 «REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA MASA PARA ELABORAR QUESO MOZZARELLA»** incorporada al ordenamiento jurídico nacional por Decreto N° 17.056/1997; y, las actualizaciones o modificaciones que sean incorporadas al ordenamiento jurídico nacional.
- 8.7.** Con el nombre de **Queso Mozzarella** se entiende el queso que se obtiene por hilado de una masa acidificada, (producto intermedio obtenido por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas), complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas. El producto debe cumplir los requisitos establecidos en la **RESOLUCIÓN MERCOSUR/GMC N° 78/96 «REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO MOZZARELLA (MUZZARELLA O MUSSARELLA)»** incorporada al ordenamiento jurídico nacional por Decreto N° 17.056/1997; y, las actualizaciones o modificaciones que sean incorporadas al ordenamiento jurídico nacional.
- 8.8.** Con la denominación de **queso de crema**, se entiende el producto de muy alta humedad, doble crema, elaborado con leche entera y crema, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Debe cumplir con las siguientes exigencias:

- a) Masa: blanda, desuerada, amasada o no, pudiendo ser ligeramente prensada y salada.





Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

ANEXO de la Resolución S.G. N° 747-

- b) Pasta: blanda, fina, untuosa, homogénea, inconsistente, aroma suave y agradable, sabor ligeramente salado o ácido-dulce, color blanco-amarillento uniforme.
- c) Forma: variable de acuerdo con el envase. El envase será apto para estar en contacto con alimentos, con materiales adecuados para las condiciones de previstas de almacenamiento y que confieran una protección apropiada contra la contaminación.
- d) Estabilización: mín. 24 horas.
- e) Debe ser mantenido en fábrica y hasta su expendio a una temperatura inferior a 10°C.
- f) Debe cumplir con las siguientes características:
 - Agua, máx. 72,5%.
 - Grasas (s/extracto seco): mín. 60,0%.
 - Este producto debe ser rotulado con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad; con la denominación **queso de crema**.

8.9. Con la denominación de **queso cuartirolo** se entiende el producto de alta y muy alta humedad, graso, elaborado con leche entera o leche estandarizada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Debe cumplir con las siguientes exigencias:

- a) Masa: cruda, moldeada, prensada, salada y madurada.
- b) Pasta: blanda, cerrada, algo elástica; sabor ligeramente ácido; aroma suave y agradable; color blanco-amarillento uniforme.
- c) Corteza: entera, ligeramente consistente, lisa o rugosa.
- d) Forma: cilíndrica achatada o paralelepípeda.
- e) Tiempo de maduración y peso: Mínimo: 5 días.

Este producto debe ser rotulado con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad; con la denominación **queso cuartirolo**.

8.10. Con la denominación de **queso cremoso** se entiende el producto de alta y muy alta humedad, elaborado con leche entera o leche estandarizada, con o sin el agregado de crema, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Debe cumplir con las siguientes exigencias:

- a) Masa: cruda, moldeada, refrigerada, salada y madurada en frío.
- b) Pasta: blanda, cerrada, algo elástica y grasosa; sabor dulce característico, ligeramente ácido; aroma suave y agradable; color blanco-amarillento uniforme.





Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

ANEXO de la Resolución S.G. N° 747-

- c) Contenido de grasas en el extracto seco, mín. 50,0%.
- d) Corteza: entera, lisa o ligeramente rugosa, de consistencia adecuada.
- e) Forma: cilíndrica achatada o paralelepípeda.
- f) Tiempo de maduración y peso:

PESO	TIEMPO MÍNIMO DE MADURACIÓN
2,5 kg a 5 kg	30 días
< 2,5 kg	20 días

Este producto debe ser rotulado con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad; con la denominación **queso cremoso**.

8.11. Con la denominación de **queso brie y queso camembert** se entiende el producto de alta humedad, graso, elaborado con leche entera o leche estandarizada, coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Debe cumplir con las siguientes exigencias:

- a) Masa: cruda, moldeada, desuerada, salada y madurada en cámara fría.
- c) Pasta: blanda, compacta, untuosa, homogénea; sabor ligeramente picante; aroma Característico y pronunciado; color amarillento uniforme.
- c) Superficie: recubierta de mohos de color blanco-grisáceo (*Penicillium candidum* o *Penicillium camemberti*) no veteados.
- d) Forma: cilíndrica achatada.
- e) Tiempo de maduración, mín. 3 semanas.
- g) Cuando el peso sea aproximadamente de 2 Kg debe ser rotulado: **queso brie**. Cuando el peso de la pieza sea menor de 500 g. y su tiempo de maduración inferior a 1 mes.

Este producto debe ser rotulado con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad; con la denominación **queso camembert**.

8.12. Con la denominación de **queso por salut o port salut o queso saint Paulin** se entiende el producto de alta humedad, graso, elaborado con leche entera o leche estandarizada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Debe cumplir con las siguientes exigencias:

- a) Masa: semi-cocida, moldeada, prensada, salada y madurada.
- b) Pasta: blanda, consistencia elástica; sabor dulce; aroma acentuado típico; color blanco amarillento o débilmente rojizo.





Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

ANEXO de la Resolución S.G. N° 747-

- c) Corteza: lisa, bien formada, resistente.
- d) Forma: cilíndrica achatada o paralelepípeda.
- e) Tiempo de maduración: mín. 30 días.
- f) Peso: máx. 4 kg.

Este producto debe ser rotulado con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad; con la denominación **queso por salut** o **queso saint paulin**.

8.13. Se entiende por **queso azul** el producto que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementado o no por la acción de bacterias lácticas específicas, y mediante un proceso de elaboración que utiliza hongos específicos (*penicillium roquefortii*), complementados o no por la acción de hongos y/o levaduras subsidiarias responsables de otorgarle al producto características distintivas durante el proceso de elaboración y maduración.

El producto debe cumplir los requisitos establecidos en la **RESOLUCIÓN MERCOSUR/GMC N° 48/97 «REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO AZUL»** incorporada al ordenamiento jurídico nacional por Decreto N° 15.670/2001; y, las actualizaciones o modificaciones que sean incorporadas al ordenamiento jurídico nacional.

9. QUESOS DE PASTA SEMI-DURA

9.1. Con la denominación de **queso gruyere** y **queso emmenthal** se entienden los productos de mediana humedad, grasos, elaborados con leche entera o leche estandarizada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Deben cumplir las siguientes exigencias:

- a) Masa: cocida, moldeada, prensada, salada, termoexcitada y madurada.
- b) Pasta: firme, de consistencia elástica, con numerosos ojos lisos, brillantes, de 1 a 2,5 cm de diámetro, uniformemente distribuidos; sabor suave, agradable, dulce; aroma bien desarrollado; color blanco-amarillento uniforme.
- c) Corteza: lisa, bien formada, consistente.
- d) Forma: cilíndrica achatada y sección vertical elíptica alargada

Si el tamaño es grande: peso superior a 50 kg y tiempo de maduración no menor de 3 meses. Este producto debe denominarse como: **queso gruyere**.

Si el tamaño es chico: peso de 25 a 50 kg y tiempo de maduración no menor de 2 meses.

Este producto debe ser rotulado con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad; con la denominación **queso gruyero**.





Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

ANEXO de la Resolución S.G. N° 747-

Si el tamaño es extra-grande: peso superior a 50 kg y tiempo de maduración superior a 3 meses, con ojos de mayor tamaño.

Este producto debe ser rotulado con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad; con la denominación **queso emmental**.

El rotulado debe efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente reglamento.

Deben ser rotulado como **queso gruyere, gruyero o queso emmental**, según corresponda.

9.2. Con la denominación de **queso fontina** o **queso colonia**, se entiende el producto de mediana humedad, graso, elaborado con leche entera o leche estandarizada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Debe cumplir las siguientes exigencias:

- a) Masa: semi-dura, moldeada, prensada, salada, termoexcitada.
- b) Pasta: compacta, firme, de consistencia elástica pero fundente en la boca; con algunos ojos bien diseminados y pequeñas exfolias; sabor y aroma característicos, suaves, dulces, agradables y bien desarrollados; color blanco-amarillento uniforme.
- c) Corteza: lisa, de consistencia adecuada.
- d) Forma: cilíndrica, caras paralelas y perfil convexo.
- e) Tiempo de maduración, mín. 2 meses.
- f) Peso: entre 5 kg y 10 kg.

Este producto debe ser rotulado con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad; con la denominación **queso fontina** o **queso colonia**, según corresponda.

9.3. Con la denominación de **queso pategrás** o **queso gouda** se entiende el producto de mediana humedad, graso, elaborado con leche entera o leche estandarizada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Debe cumplir las siguientes exigencias:

- a) Masa: semi-cocida, moldeada, prensada, salada, madurada.
- b) Pasta: compacta, firme, de consistencia elástica, con o sin algunos ojos bien diseminados; sabor dulce característico, aroma suave, agradable bien desarrollado; color blanco amarillento uniforme.
- c) Forma: cilindro aplanado con lados convexos, de bloque plano o de pan.





Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

ANEXO de la Resolución S.G. N° 747-

- d) Corteza: lisa, de consistencia adecuada. El queso se elabora y vende con una corteza seca, que puede tener revestimiento. El gouda con forma de bloque plano o de pan se vende también sin corteza.
- f) Tamaño, peso y tiempo de maduración:

TAMAÑO	PESO	TIEMPO MÍNIMO DE MADURACIÓN
Grande	5 kg a 10 kg	2 meses
Mediano	1 kg a 5 kg	1,5 meses
Chico	< 1 kg	1 mes

Este producto debe ser rotulado con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad; con la denominación indistintamente: **queso pategrás** o **queso gouda**.

- 9.4. Con el nombre de **queso pategrás sandwich** se entiende el queso madurado que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas.

El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la **RESOLUCIÓN MERCOSUR/GMC N°30/96 «IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO PATEGRAS SANDWICH»** incorporada al ordenamiento jurídico nacional por Decreto N° 17.056/1997; y las actualizaciones o modificaciones que sean incorporadas al ordenamiento jurídico nacional.

- 9.5. Con la denominación de **queso holanda** se entiende el producto de mediana humedad, semigraso, elaborado con leche parcialmente descremada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Debe cumplir con las siguientes exigencias:

- a) Masa: semi-cocida, moldeada, prensada, salada y madurada.
- b) Pasta: compacta, firme, elástica, con algunos ojos bien diseminados; sabor y aroma dulce, ligeramente picante, suaves, agradables, bien desarrollados; color amarillento uniforme.
- c) Forma: esférica, de bloque plano o de pan.
- d) Corteza: lisa y de consistencia adecuada. El queso se elabora y vende con corteza seca, que puede tener un revestimiento. El queso en forma de bloque plano o pan se vende también sin corteza
- e) Tamaño: peso y tiempo de maduración:

TAMAÑO	PESO	TIEMPO MÍNIMO DE MADURACIÓN
Grande	5 kg a 10 kg	2 meses
Mediano	1,5 kg a 5 kg	1,5 meses
Chico	< 1,5 kg	1 mes





Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

ANEXO de la Resolución S.G. N° 747-

Este producto debe ser rotulado con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad; con la denominación **queso holanda** o **queso edam**.

- 9.6. Con la denominación de **queso cheddar** se entiende el producto de mediana humedad, graso, elaborado con leche entera (pudiendo ser adicionado de crema), acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Debe cumplir con las siguientes exigencias:

- a) Masa: semi-cocida, previamente fermentada, moldeada, salada, prensada y madurada.
- b) Pasta: fina, compacta, friable, de textura granulosa; sabor ligeramente picante, característico; aroma bien desarrollado; color blanco-amarillento o amarillento.
- c) Corteza: recubierta por una tela adecuada o parafinada.
- d) Forma: cilíndrica.
- e) Tamaño: peso y tiempo de maduración:

TAMAÑO	PESO	TIEMPO MÍNIMO DE MADURACIÓN
Grande	> 10 kg	3 meses
Mediano	5 kg a 10 kg	2,5 meses
Chico	< 5 kg	2 meses

Este producto debe ser rotulado con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad; con la denominación **queso cheddar**.

- 9.7. Con la denominación genérica de **quesos de masa lavada**, se entienden los productos de mediana humedad, grasos, elaborados con leche entera o leche estandarizada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas. La masa debe ser semi-cocida por el agregado de agua caliente.

Deben cumplir con las siguientes exigencias:

- a) Masa: semi-cocida por el agregado de agua caliente, pre-prensada con el suero, moldeada, prensada, salada y madurada.
- b) Pasta: firme, elástica, con algunos ojos pequeños y bien diseminados; sabor y aroma bien desarrollados; color blanco-amarillento uniforme.
- c) Corteza: lisa, consistente y bien formada.
- d) Forma, tamaño, peso, tiempo de maduración y rotulado:
- f) Forma: cilíndrica.
- g) Peso y tiempo de maduración:





Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

ANEXO de la Resolución S.G. N° 747-

TAMAÑO	PESO	TIEMPO MÍNIMO DE MADURACIÓN	DENOMINACIÓN
Grande	7 kg a 12 kg	1,5 meses	queso samsoe
Mediano	3 kg a 7 kg	1,5 meses	queso fynbo
Chico	< 1 kg	1 mes	queso mini-fynbo

- 9.8.** Con el nombre de **queso danbo** se entiende el queso madurado que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la **RESOLUCIÓN MERCOSUR/GMC N° 29/96 «REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO DANBO»** incorporada al ordenamiento jurídico nacional por Decreto N° 17.056/1997; y las actualizaciones o modificaciones que sean incorporadas al ordenamiento jurídico nacional.
- 9.9.** Con el nombre de **queso tandil** se entiende el queso madurado que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la **RESOLUCIÓN MERCOSUR/GMC N° 31/96 «REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO TANDIL»** incorporada al ordenamiento jurídico nacional por Decreto N° 17.056/1997; y las actualizaciones o modificaciones que sean incorporadas al ordenamiento jurídico nacional.
- 9.10.** Con el nombre de **queso tybo** se entiende el queso madurado que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la **RESOLUCIÓN MERCOSUR/GMC N° 42/96 «REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO TYBO»** incorporada al ordenamiento jurídico nacional por Decreto N° 17.056/1997; y las actualizaciones o modificaciones que sean incorporadas al ordenamiento jurídico nacional.
- 9.11.** Con el nombre de **queso tilsit** se entiende el queso madurado que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la **RESOLUCIÓN MERCOSUR/GMC N°32/96 «REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO TILSIT»** incorporada al ordenamiento jurídico nacional por Decreto N° 17.056/1997; y las actualizaciones o modificaciones que sean incorporadas al ordenamiento jurídico nacional.
- 9.12.** Con el nombre de **queso prato** se entiende el queso madurado que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la **RESOLUCIÓN MERCOSUR/GMC N° 83/96 «REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO PRATO»** incorporada al ordenamiento jurídico nacional por Decreto N° 17.056/1997; y las actualizaciones o modificaciones que sean incorporadas al ordenamiento jurídico nacional.





Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

ANEXO de la Resolución S.G. N° 747-

10. QUESOS DE PASTA DURA

10.1. Se entiende por **queso parmesão, queso parmesano, queso reggiano, queso reggianito y queso sbrinz** los quesos maduros que se obtienen por la coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada por la acción de bacterias lácticas específicas. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la **RESOLUCIÓN MERCOSUR/GMC N° 1/97 «REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO PARMESÃO, PARMESANO, REGGIANO, REGGIANITO Y SBRINZ»** incorporada al ordenamiento jurídico nacional por Decreto N° 15.670/2001; y las actualizaciones o modificaciones que sean incorporadas al ordenamiento jurídico nacional.

10.2. Con el nombre de **queso goya** se entiende el queso madurado que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada por la acción de bacterias lácticas específicas.

1) Clasificación: El queso goya es un queso de baja humedad y semigraso o graso.

Deben tener un contenido mínimo de 40 g. de materia grasa /100 g. de extracto seco.

2) Denominación de venta: El producto debe denominarse **queso goya**.

3) Ingredientes obligatorios y opcionales; y, aditivos y coadyuvantes permitidos para la elaboración del queso:

a) Ingredientes obligatorios:

- Leche entera o estandarizada en su contenido de materia grasa.
- Cultivos de bacterias lácticas específicas.
- Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas.
- Cloruro de sodio.

b) Ingredientes opcionales:

- Crema
- Leche en polvo
- Concentrado de proteínas lácteas.
- Cloruro de calcio.

c) Aditivos:

Podrán ser utilizados en la elaboración del queso goya, los aditivos previstos para los quesos de baja humedad.

Se autoriza para uso en las coberturas de las superficies de los quesos, los colorantes permitidos en el presente reglamento y, también aceites de linaza u otros aceites vegetales aislados o en combinaciones con carbón vegetal, carbonato de calcio, óxido de hierro, aluminio, plata, oro y litolrubina.





Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

ANEXO de la Resolución S.G. N° 747-

d) Coadyuvantes de tecnología / elaboración:

No se autoriza el uso de coadyuvantes de tecnología / elaboración.

Se podrá utilizar leche cruda o pasteurizada la cual debe ser higienizada por medios mecánicos adecuados.

4) El queso goya debe responder a los siguientes requisitos:

Características sensoriales:

- Consistencia: dura.
- Textura: compacta, quebradiza y desgranable.
- Color: ligeramente amarillento.
- Sabor: salado, levemente picante.
- Olor: característico.
- Corteza: lisa, consistente, bien formada, cubierta con revestimientos apropiados, adheridos o no.
- Ojos: no posee. Eventualmente podrá presentar algunos ojos pequeños y algunas aberturas mecánicas.

Forma y peso:

- Forma: cilindros de caras planas, de perfil ligeramente convexo.
- Peso: de 3 a 6 kg.

Criterios macroscópicos y microscópicos: El producto no debe contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

Características distintivas del proceso de elaboración:

- Adición de sal a la leche antes de cuajar.
- Obtención de una masa cocida, desuerada, prensada, salada y madurada.
- Estabilización y maduración: debe ser madurado el tiempo necesario para lograr sus características específicas. El lapso de estabilización y maduración en ningún caso podrá ser inferior a 3 meses.

5) Los quesos podrán estar sin envase o en envoltorios plásticos o en envases con o sin vacío, todos ellos aptos. Eventualmente, parafinados y/o acondicionados con coberturas aptas.

6) Se recomienda mantener el queso goya a una temperatura no superior a 20°C, con el objeto de mantener sus características.

Este producto debe ser rotulado con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad; con la denominación **queso goya**.

El rotulado debe efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código.





Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

ANEXO de la Resolución S.G. N° 147-

10.3. Con la denominación de **queso sardo** se entienden los quesos de baja humedad, madurados, elaborados con leche entera o parcialmente descremada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas, coagulada por cuajo de cabrito o cordero y/o enzimas específicas.

Cuando se utilice cuajo de ternero o enzimas coagulantes debe ser adicionado de enzimas lipolíticas.

Deben cumplir con las siguientes exigencias:

- a) Masa: cocida, moldeada, prensada, salada y madurada.
- b) Pasta: compacta, consistente, fractura quebradiza y granulada; sabor y aroma característicos, picante por el cuajo y/o enzimas utilizadas; aroma agradable, bien desarrollado; color blanco-amarillento.
- c) Corteza: lisa, sana, consistente y bien formada.
- d) Forma: cilíndrica achatada en los de tamaño grande; esferoide con sección vertical de caras paralelas y bordes convexos en los de tamaño chico.
- e) Contenido de grasas (sobre extracto seco): mín. 38,0%.
- f) Peso y tiempo de maduración:

PESO	TIEMPO MÍNIMO DE MADURACIÓN
Máx. 4 kg	3 meses

Este producto debe ser rotulado con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad; con la denominación **queso sardo**.

Los quesos elaborados en la misma forma, con las mismas materias primas y características establecidas en el presente artículo, pero con el agregado a la masa de pimienta en grano, deben denominarse: **queso pepato**.

Cuando presenten la corteza simulando la trama de un canasto, deben denominarse: **queso canestrato**.

10.4. Con la denominación de **queso provolone**, se entiende el queso madurado, de baja humedad, graso o semigraso, elaborado con leche entera o leche estandarizada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas, coagulada por cuajo de cabrito, cordero y/o enzimas específicas. Cuando se utilice cuajo de ternero o enzimas coagulantes, debe ser adicionado de enzimas lipolíticas.

Debe cumplir con las siguientes exigencias:

- a) Masa: semi-cocida, moldeada, prensada, salada y madurada.
- c) Pasta: dura, compacta, consistente, estructura quebradiza y granulosa; sabor suave o picante y aroma agradable, bien desarrollados; color blanco-amarillento.





Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

ANEXO de la Resolución S.G. N° 747-

- c) Corteza: de consistencia adecuada, con surcos longitudinales por las estrías del molde.
- d) Forma: tronco-cónica, alargada (piriforme), con base mayor esférica y base menor plana.
- e) Tamaño, peso y tiempo de maduración:

TAMAÑO	PESO	TIEMPO MÍNIMO DE MADURACIÓN
Grande	> 8 kg	9 meses
Mediano	4 kg a 8 kg	5 meses
Chico	< 4 kg	3 meses

Este producto debe ser rotulado con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad; con la denominación **queso provolone**.

Cuando el tiempo de maduración de acuerdo con el tamaño y peso indicados precedentemente sea: 4, 3, y 2 meses respectivamente, estos productos podrán ser de mediana humedad y deben denominarse: **queso provolone semiduro**.

- 10.5.** Con la denominación de **queso provolone hilado**, se entiende el queso madurado, de baja humedad, graso o semigraso, elaborado con leche entera o leche estandarizada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas, coagulada por cuajo de cabrito, cordero y/o enzimas específicas. Cuando se utilice cuajo de ternero o enzimas coagulantes, debe ser adicionado de enzimas lipolíticas.

Debe cumplir con las siguientes exigencias:

- a) Masa: fermentada, hilada, salada y madurada.
- b) Pasta: dura, compacta, semi-consistente y friable; sabor característico al igual que el aroma, originados por el cuajo y/o enzimas utilizadas, picante y agradable, bien desarrollados; color blanco-amarillento uniforme.
- c) Corteza: de consistencia adecuada.
- d) Forma: tronco-cónica alargada (piriforme), con base mayor esférica y base menor plana. Puede presentarse también con la forma de: pera, melón o cilindro.
- e) Tamaño, peso y tiempo de maduración:

TAMAÑO	PESO	TIEMPO MÍNIMO DE MADURACIÓN
Grande	> 8 kg	8 meses
Mediano	4 kg a 8 kg	5 meses
Chico	< 4 kg	3 meses

Estos productos deben denominarse: **queso provolone hilado**.





Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

ANEXO de la Resolución S.G. N° 747-

Los productos de tamaño mediano y chico que tengan un tiempo de maduración de 3 y 2 meses respectivamente, podrán ser de mediana humedad y deben denominarse: **queso provolone hilado semiduro**.

11. QUESOS RALLADOS

- 11.1.** Con el nombre de **queso rallado** o **quesos rallados** según corresponda, se entiende el producto obtenido por desmenuzado o rallado de la masa de una o hasta cuatro variedades de quesos de baja y/o mediana humedad aptos para el consumo humano. El producto podrá ser parcialmente deshidratado o no.

El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la **RESOLUCIÓN MERCOSUR/GMC N° 81/96 «REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO RALLADO»** incorporada al ordenamiento jurídico nacional por Decreto N° 17.056/1997; y las actualizaciones o modificaciones que sean incorporadas al ordenamiento jurídico nacional.

- 11.2.** Se entiende por **queso en polvo** el producto obtenido por fusión y deshidratación, mediante un proceso tecnológicamente adecuado, de la mezcla de una o más variedades de queso, con o sin adición de otros productos lácteos y/o sólidos de origen lácteo y/o especias, condimentos u otras sustancias alimenticias, y en el cual el queso constituye el ingrediente lácteo utilizado como materia prima preponderante en la base láctea del producto.

El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la **RESOLUCIÓN MERCOSUR/GMC N° 136/96 «REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESO EN POLVO»** incorporada al ordenamiento jurídico nacional por Decreto N° 17.056/1997; y las actualizaciones o modificaciones que sean incorporadas al ordenamiento jurídico nacional.

12. QUESOS FUNDIDOS O PROCESADOS

- 12.1.** Con el nombre de **queso fundido** o **queso procesado** se entiende el producto obtenido por el desmenuzado, mezcla, fusión y emulsión por medio de calor y agentes emulsionantes de una o más variedades de queso, con o sin adición de otros productos lácteos y/o sólidos de origen lácteo y/o especias, condimentos u otras sustancias alimenticias y en el cual el queso constituye el ingrediente lácteo utilizado como materia prima en mayor cantidad en la base láctea.

El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la **RESOLUCIÓN MERCOSUR/GMC N° 134/96 «REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO PROCESADO O FUNDIDO, PROCESADO PASTEURIZADO Y PROCESADO O FUNDIDO U.H.T. (UAT)»** incorporada al ordenamiento jurídico nacional por Decreto N° 17.056/1997; y las actualizaciones o modificaciones que sean incorporadas al ordenamiento jurídico nacional.

- 12.2.** Con el nombre de **requesón** se entiende el producto obtenido por la fusión de masa cuajada, cocida o no, desuerada y lavada, obtenida por coagulación ácida y/o enzimática de la leche, opcionalmente adicionada de crema de leche y/o manteca y/o grasa anhidra de leche o Butteroil. El producto podrá estar adicionado de condimentos, especias y/u otras sustancias alimenticias.





Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

ANEXO de la Resolución S.G. N° 747-

El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la RESOLUCIÓN MERCOSUR/GMC N° 82/96 «**REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL REQUESON**» incorporada al ordenamiento jurídico nacional por Decreto N° 17.056/1997; y, las actualizaciones o modificaciones que sean incorporadas al ordenamiento jurídico nacional.

- 12.3.** La autoridad sanitaria competente podrá autorizar la elaboración y expendio para consumo humano de quesos con nombres de fantasía o marca registrada, siempre que en el rótulo se consigne con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad la clasificación a la cual corresponde, de acuerdo a la **RESOLUCIÓN MERCOSUR/GMC N° 79/94 «REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESOS»** incorporada al ordenamiento jurídico nacional por Decreto N° 17.056/1997; y, las actualizaciones o modificaciones que sean incorporadas al ordenamiento jurídico nacional.

13. POSTRES LÁCTEOS

- 13.1.** Con la denominación genérica de **postres lácteos**, se entienden los productos que contengan como mínimo 55% de leche, con o sin el agregado de edulcorantes nutritivos, y que permitan la obtención de las preparaciones correspondientes (flan, postre-cremoso o similares).

Podrán estar constituidas por los siguientes ingredientes:

- a) Harinas, almidones, féculas o sus mezclas,
- b) Grasas lácteas exclusivamente,
- c) Huevos, clara o yema deshidratada o no,
- d) Edulcorantes nutritivos: Azúcar, dextrosa, Azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas,
- e) Frutas secas (tostadas o no), desecadas o deshidratadas, confitadas, enteras, en trozos, molidas.
- f) Productos frutivos: cacao, chocolate, café, malta.
- g) Granos o semillas: enteros, en trozos, molidos, tostados o no.
- h) Productos nutritivo y productos alimenticios varios.

Se admiten los aditivos alimentarios establecidos en la **RESOLUCIÓN MERCOSUR/GMC N° 54/98 «ASIGNACIÓN DE ADITIVOS Y SUS CONCENTRACIONES MÁXIMAS PARA LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 19: POSTRES»** incorporada al ordenamiento jurídico nacional por Decreto N° 8064/2006; y, las actualizaciones o modificaciones que sean incorporadas al ordenamiento jurídico nacional.

- 13.2.** Cumplirán las siguientes condiciones:

- a) Estarán envasados en recipientes bromatológicamente aptos.





Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

ANEXO de la Resolución S.G. N° 747-

- b) Los flanes cuando contengan huevo deben tener un mínimo de 6 g % de sólidos de huevo en el producto listo para consumo. En el rótulo debe consignarse con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad la siguiente denominación, según corresponda: **flan** o **flan con huevo**, cuando contenga huevo o **flan de leche** o **flan sin huevo**, cuando no contenga huevo.
- c) El postre elaborado a base de leche y arroz, debe denominarse **arroz con leche**, especificando el sabor y el agregado de otros ingredientes según corresponda.
- d) Los productos definidos en el presente artículo, que no tengan una denominación específica se denominarán **postre lácteo** especificando el sabor y el agregado de otros ingredientes según corresponda y podrán consignar además un nombre de fantasía.
- e) Los postres que tengan consistencia cremosa, podrán incluir la leyenda **cremoso**.

Requisitos microbiológicos: Los postres deben cumplir con las siguientes exigencias, establecidas en la **Tabla 30**.

TABLA 30: REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS POSTRES LÁCTEOS

PARÁMETROS	MUESTRA REPRESENTATIVA		METODOLOGÍA ANALÍTICA DE REFERENCIA
	CRITERIO DE ACEPTACIÓN	CATEGORÍA ICSMF	
Coliformes/g (30°C)	n=5 - c=2 m=10 - M=10 ²	5	ISO 4831:2006 ISO 4832:2006
Mohos/g	n=5 - c=2 m=10 - M=10 ²	2	ISO 21527-1:2008 ISO 6611:2004 (IDF 94:2004)
Levaduras/g	n=5 - c=2 m=10 - M=10 ²	5	ISO 21527-1:2008 ISO 6611:2004 (IDF 94:2004)
Staphylococcus aureus/g	n=5 - c=1 m=10 - M=10 ²	8	ISO 6888-1:1999
Salmonella spp/25g	n=5 - c=0 m= ausencia	10	ISO 6579-1:2017

14. METODOLOGÍA ANALÍTICAS

Además de las metodologías analíticas indicadas en las Tablas que figuran en los artículos del presente reglamento, podrán ser utilizados métodos de rutina, 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 y/o verificados según corresponda.

En caso de controversia será decisivo el resultado obtenido con los métodos de referencia.

