

# DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 17/04/2025 | Edição: 74 | Seção: 1 | Página: 7

Órgão: Ministério da Agricultura e Pecuária/Gabinete do Ministro

## PORTARIA MAPA Nº 783, DE 4 DE ABRIL DE 2025

Incorpora a RESOLUÇÃO MERCOSUL/GMC/RES. N° 13/23, que aprova o Regulamento Técnico Mercosul de Identidade e Qualidade do Leite UAT (UHT).

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, e tendo em vista o disposto no Decreto Legislativo nº 188, de 15 de dezembro de 1995, no Decreto nº 1.901, de 9 de maio de 1996, e o que consta dos Processos nº 21000.022400/2022-60 e nº 21000.010074/2023-29, resolve:

Art. 1º Fica incorporada ao ordenamento jurídico nacional a Resolução Mercosul/GMC/RES. nº 13/23, que aprova o Regulamento Técnico MERCOSUL de identidade e qualidade do leite UAT (UHT), na forma do Anexo desta Portaria.

Art. 2º Ficam revogados:

I - a Portaria nº 370, de 4 de setembro de 1997; e

II - o Anexo XII da Portaria nº 146, de 7 de março de 1996.

Art. 3º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

CARLOS FÁVARO

ANEXO



MERCOSUL/GMC/RES. N° 13/23

REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO LEITE UAT (UHT)

(REVOGAÇÃO DAS RESOLUÇÕES GMC N° 78/94 E 135/96)

TENDO EM VISTA: O Tratado de Assunção, o Protocolo de Ouro Preto e as Resoluções N° 78/94, 135/96, 38/98 e 45/17 do Grupo Mercado Comum.

CONSIDERANDO:

Que a harmonização dos regulamentos técnicos tem o objetivo de facilitar o comércio no âmbito do MERCOSUL.

Que a Resolução GMC N° 78/94 estabelece os requisitos de identidade e qualidade para o Leite UAT (UHT).

Que a Resolução GMC N° 135/96 aprova a inclusão do aditivo citrato de sódio, como estabilizador, no Regulamento Técnico MERCOSUL de Identidade e Qualidade do Leite UAT (UHT).

Que é necessário atualizar os requisitos de identidade e qualidade para o Leite UAT (UHT).

O GRUPO MERCADO COMUM

resolve:

Art. 1º - Aprovar o "Regulamento Técnico MERCOSUL de identidade e qualidade do leite UAT (UHT)", que consta como anexo e faz parte da presente Resolução.

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

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

Art. 4º - Revogar as Resoluções GMC Nº 78/94 e 135/96.

Art. 5º - Esta Resolução deverá ser incorporada ao ordenamento jurídico dos Estados Partes antes de 12/XII/2023.

CXXVII GMC - Buenos Aires, 15/VI/23

## ANEXO

### REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO LEITE UAT (UHT)

#### 1. ALCANCE

##### 1. 1 OBJETIVO

O presente Regulamento Técnico MERCOSUL (RTM) tem como objetivo fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que deve cumprir o leite UAT (UHT).

##### 1.2 ÂMBITO DE APLICAÇÃO

O presente RTM aplica-se ao Leite UAT (UHT) a ser comercializado no território dos Estados Partes, ao comércio entre eles e às importações extrazona.

#### 2. DESCRIÇÃO

##### 2.1. DEFINIÇÃO

Entende-se por Leite UAT (Ultra Alta Temperatura, UHT) o leite que foi submetido a um processo térmico de fluxo contínuo de 135°C durante 10 segundos, até 150°C durante 2 segundos, ou combinações de temperatura e tempo equivalentes, homogeneizado e envasado sob condições assépticas, cujo resultado seja o cumprimento dos parâmetros físico-químicos indicados no presente RTM e a ausência de bactérias capazes de proliferar em condições normais de armazenamento e distribuição, durante seu prazo de validade.

##### 2.2. CLASSIFICAÇÃO

De acordo com o conteúdo de gordura (4.2.2.1.), o Leite UAT (UHT) classifica-se em:



2.2.1. Leite UAT (UHT) integral.

2.2.2. Leite UAT (UHT) semidesnatado ou parcialmente desnatado.

2.2.3. Leite UAT (UHT) desnatado.

##### 2.3. DESIGNAÇÃO (DENOMINAÇÃO DE VENDA)

Denomina-se "Leite UAT (UHT) integral"; "Leite UAT (UHT) semidesnatado ou parcialmente desnatado"; ou "Leite UAT (UHT) desnatado" de acordo com a classificação estabelecida no item 2.2. Poderão utilizar-se as expressões "Longa Vida" e "Homogeneizado".

#### 3. REFERÊNCIAS

AOAC 2019 21º Ed. 947.05

CAC/RCP57-2004

ISO 1211 | IDF 1:2010

ISO 6731 | IDF 21:2010

ISO 4833-1:2013- Part 1

ISO 707 | IDF 50:2008

#### 4. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

##### 4.1. Composição

###### 4.1.1. Ingrediente obrigatório:

Leite de vaca.

###### 4.1.2. Ingrediente opcional:

Creme de leite.

## 4.2. Requisitos

### 4.2.1 Características sensoriais

#### 4.2.1.1 Aspecto:

Líquido.

#### 4.2.1.2 Cor:

Branco.

#### 4.2.1.3 Odor e sabor:

Característicos, sem sabores nem odores estranhos.

### 4.2.2 Características físico-químicas

#### 4.2.2.1 Parâmetros mínimos de qualidade

Requisito	Leite integral	Leite semidesnatado ou parcialmente desnatado	Leite desnatado	Método de análise
Gordura % m/v	Mín. 3,0	Maior que 0,5 e menor que 3,0	Máx. 0,5	ISO 1211   IDF 1:2010
Acidez (g ácido láctico/100 ml)	0,10 a 0,16	0,10 a 0,16	0,10 a 0,16	AOAC 2019 21° Ed. 947.05
Extrato seco desengordurado % (m/m)	Mín. 8,2	Mín. 8,3	Mín. 8,4	ISO 6731   IDF 21:2010

#### 4.2.2.2. Após incubação em recipiente fechado a 35-37°C, durante 7 dias:

a) Não deve sofrer modificações que alterem o envase.

b) A acidez não deve superar em mais de 0,02 g de ácido láctico/100 ml, à determinada em outra amostra original fechada sem incubação prévia.

c) As características sensoriais não devem diferir significativamente das de um Leite UAT (UHT) sem incubar.



### 4.2.3. Acondicionamento

O Leite UAT (UHT) deve ser envasado com materiais adequados para as condições previstas de armazenamento, que garantam a hermeticidade do envase e uma proteção apropriada contra a contaminação.

## 5. ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORAÇÃO

### 5.1. ADITIVOS

Aceita-se o uso dos seguintes estabilizantes:

·Sódio - (mono) Fosfato, Sódio - (di) Fosfato, Sódio - (tri) Fosfato, separados ou em combinação, em uma quantidade que não supere 0,1 g/100 ml expressos em P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>.

·Citrato de Sódio, Quantum satis.

### 6. CONTAMINANTES

Os contaminantes orgânicos e inorgânicos presentes não devem superar os limites estabelecidos pelo RTM correspondente.

### 7. HIGIENE

7.1. Os estabelecimentos e as práticas de elaboração, assim como as medidas de higiene, deverão ajustar-se ao estabelecido no RTM específico sobre Boas Práticas de Fabricação, e ao que se estabelece no Código de Práticas de Higiene para o Leite e Produtos Lácteos (CAC/RCP57-2004).

7.2. Critérios macroscópicos e microscópicos: Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos.

### 7.3. Critérios microbiológicos e tolerâncias

O Leite UAT (UHT) não deve conter microorganismos capazes de proliferar nas condições normais de armazenamento e distribuição, pelo qual, após uma incubação em envase fechado a 35-37°C, durante 7 dias, deve cumprir:

Requisito	Categorização (I.C.M.S.F.)	Critério de aceitação (I.C.M.S.F.)	Método de análise
Aeróbios mesófilos/mL	10	n=5, c=0, m=100	ISO 4833:2013 - Part 1

## 8. PESOS E MEDIDAS

Aplica-se o RTM correspondente.

## 9. ROTULAGEM

9.1. Aplica-se o RTM correspondente.

9.2. O produto será rotulado como "Leite UAT (UHT) integral", "Leite UAT (UHT) semidesnatado" ou "parcialmente desnatado", e "Leite UAT (UHT) desnatado", segundo o tipo correspondente.

Poderá utilizar-se as expressões "Longa Vida" e "Homogeneizado".

Deverá indicar-se no rótulo de "Leite UAT (UHT) parcialmente desnatado" e de "Leite UAT (UHT) semidesnatado" a porcentagem de gordura correspondente.

## 10. MÉTODOS DE ANÁLISE

Além dos métodos de análise indicados nos itens 4.2.2. e 7.3., podem ser utilizados métodos de rotina reconhecidos pelo organismo competente de cada Estado Parte, sempre e quando se obtenham resultados equivalentes com a metodologia de referência, tenham a sensibilidade analítica requerida para a determinação do valor estabelecido no parâmetro e estejam validados.

Em caso de controvérsia, será decisivo o resultado obtido com os métodos de referência indicados nos itens 4.2.2. e 7.3. Poderão utilizar-se versões mais atualizadas destes métodos somente nos casos em que exista acordo entre as partes envolvidas.

## 11. AMOSTRAGEM

Seguir-se-ão os procedimentos recomendados na norma ISO 707 | IDF 50:2008.

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.

