



SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA

Y

ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECNOLOGÍA MÉDICA

Resolución Conjunta 7/2026

RESFC-2026-7-APN-ANMAT#MS

Ciudad de Buenos Aires, 06/07/2026

VISTO el Expediente N° EX-2023-95009168- -APN-DLEIAER#ANMAT, los Decretos Nros. 815 de fecha 26 de julio de 1999, modificado por su similar N° 538 de fecha 4 de agosto de 2025 y 50 de fecha 19 de diciembre de 2019 y sus modificatorios; y

CONSIDERANDO:

Que en el ámbito del Mercado Común del Sur (MERCOSUR) se ha dictado la Resolución Grupo Mercado Común (GMC) N° 13/23, referida al "REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE UAT (UHT) (DEROGACIÓN DE LAS RESOLUCIONES GMC N° 78/94 Y 135/96)".

Que por la Resolución Grupo Mercado Común (GMC) N° 78/94 se establecieron los requisitos de identidad y calidad para Leche UAT (UHT).

Que por la Resolución Grupo Mercado Común (GMC) N° 135/96 se aprobó la inclusión del aditivo citrato de sodio, como estabilizador, en el Reglamento Técnico MERCOSUR de identidad y calidad para Leche UAT (UHT).

Que mediante la Resolución N° 110 de fecha 4 de abril de 1995 del entonces MINISTERIO DE SALUD Y ACCIÓN SOCIAL, se incorporó al Código Alimentario Argentino (CAA) la Resolución Grupo Mercado Común (GMC) N° 78/94.

Que mediante la Resolución N° 433 de fecha 26 de junio de 1997 del entonces MINISTERIO DE SALUD Y ACCIÓN SOCIAL, se incorporó al CAA la Resolución Grupo Mercado Común (GMC) N° 135/96.



Que a los fines de mantener actualizadas las normas del CAA adecuándose a los adelantos técnicos producidos en la materia corresponde incorporar la Resolución Grupo Mercado Común (GMC) N° 13/23 al citado código.

Que, asimismo, tales modificaciones importarán el cumplimiento del compromiso de incorporar a la legislación nacional en las áreas pertinentes, las armonizaciones logradas de bienes, servicios y factores para la libre circulación de estos, asumido por los países integrantes del MERCOSUR.

Que los Servicios Jurídicos Permanentes de los Organismos involucrados han tomado la intervención de su competencia.

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por los Decretos Nros. 815 de fecha 26 de julio de 1999, modificado por su similar N° 538 de fecha 4 de agosto de 2025, y 50 de fecha 19 de diciembre de 2019 y sus modificatorios; y

Por ello,

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA

Y

EL ADMINISTRADOR NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECNOLOGÍA MÉDICA

RESUELVEN:

ARTÍCULO 1°.- Incorpórase al ordenamiento jurídico nacional la Resolución Grupo Mercado Común (GMC) N° 13/23 "REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE UAT (UHT) (DEROGACIÓN DE LAS RESOLUCIONES GMC N° 78/94 Y 135/96)", que como Anexo (IF-2026-46126487-APN-DAL#MEC), forma parte integrante de la presente resolución conjunta.

ARTÍCULO 2°.- Sustitúyese el Artículo 560 bis del Código Alimentario Argentino (CAA) el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 560 bis:

Resolución N° 13 de 2023 del Grupo Mercado Común "Reglamento Técnico MERCOSUR de identidad y calidad de la leche UAT (UHT) (Derogación de las Resoluciones GMC N° 78/94 y 135/96)"

DEFINICIÓN

Se entiende por leche UAT (UHT) -Ultra Alta Temperatura- a la leche que ha sido sometida a un proceso térmico de flujo continuo desde 135°C durante 10 segundos hasta 150°C durante 2 segundos, o combinaciones de temperatura y tiempo equivalentes, homogenizada y envasada bajo condiciones asépticas, cuyo resultado sea el cumplimiento de los parámetros físico-químicos indicados en el presente RTM y la ausencia de bacterias capaces de proliferar en condiciones normales de almacenamiento y distribución, durante toda su vida útil.

CLASIFICACIÓN





La leche UAT (UHT), de acuerdo con el contenido de materia grasa (4.2.2.1. del Anexo de la presente Resolución), se clasifica en:

Leche UAT (UHT) entera.

Leche UAT (UHT) semidescremada o parcialmente descremada

Leche UAT (UHT) descremada.

DESIGNACIÓN (DENOMINACIÓN DE VENTA)

Se denomina “Leche UAT (UHT) entera”, “Leche UAT (UHT) semidescremada o parcialmente descremada” o “Leche UAT (UHT) descremada”, de acuerdo con la clasificación establecida en el numeral 2.2. (del Anexo de la presente Resolución) podrán agregarse las expresiones “Larga Vida” y/o “Homogeneizada”.

REFERENCIAS

AOAC 2019 21° Ed. 947.05

CAC/RCP57-2004

ISO 1211 I IDF 1:2010

ISO 6731 I IDF 21:2010

ISO 4833-1:2013- Part 1

ISO 707 I IDF 50:2008

COMPOSICIÓN Y REQUISITOS

Composición

Ingredientes obligatorios: Leche de vaca.

Ingredientes opcionales: Crema de leche.

Requisitos

Características sensoriales

Aspecto: Líquido.

Color: Blanco.

Olor y sabor: Característicos, sin sabores ni olores extraños.





Características físico-químicas

- Parámetros mínimos de calidad

Requisito	Leche Entera	Leche Semidescremada o Parcialmente Descremada	Leche Descremada	Método de Análisis
Materia grasa % m/v	Mín. 3,0	Mayor a 0,5 y menor a 3,0	Máx. 0,5	ISO 1211 I 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
Extracto seco no graso % (m/m)	Mín. 8,2	Mín. 8,3	Mín. 8,4	ISO 6731 I IDF 21:2010

Luego de una incubación en envase cerrado a 35-37°C durante 7 días:

- El envase no debe presentar alteraciones.
- La acidez no debe superar en más de 0,02 g de ácido láctico/100 ml a la determinada en otra muestra original cerrada sin incubación previa.
- Las características sensoriales no deben diferir significativamente de las de una leche UAT (UHT) sin incubar.

Acondicionamiento

La leche UAT (UHT) debe ser envasada con materiales adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que garanticen la hermeticidad del envase y una protección apropiada contra la contaminación.

ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA/ELABORACIÓN

Aditivos

Se acepta el uso de los siguientes estabilizantes:

- Sodio - (mono) Fosfato, Sodio - (di) Fosfato, Sodio - (tri) Fosfato, separados o en combinación, en una cantidad que no supere 0,1 g/100 ml expresados en P₂O₅.
- Citrato de Sodio, Quantum satis.

CONTAMINANTES

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos en el presente Código.





HIGIENE

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

Criterios macroscópicos y microscópicos

Ausencia de cualquier tipo de impurezas o elementos extraños. Criterios microbiológicos y tolerancias

La leche UAT (UHT) no debe tener microorganismos capaces de proliferar en las condiciones normales de almacenamiento y distribución, por lo cual, luego de una incubación en envase cerrado a 35-37°C, durante 7 días, debe cumplir:

Requisito	Categorización (I.C.M.S.F.)	Criterio de aceptación (I.C.M.S.F.)	Método de Análisis
Aerobios mesófilos/mL	10	n=5, c=0, m=100	ISO 4833:2013 - Part 1

PESOS Y MEDIDAS

Se aplica el RTM correspondiente.

ROTULADO

Se aplica el RTM correspondiente.

El producto se rotula "Leche UAT (UHT) entera", "Leche UAT (UHT) parcialmente descremada o semidescremada" y "Leche UAT (UTH) descremada", según corresponda.

Podrá usarse la expresión "Larga Vida" y/o "Homogeneizada".

Debe indicarse en el rótulo de "Leche UAT (UHT) parcialmente descremada" o "Leche UAT (UHT) semidescremada" el porcentaje de materia grasa correspondiente.

MÉTODOS DE ANÁLISIS

Además de los métodos de análisis indicados en los numerales 4.2.2. y 7.3. (del Anexo de la presente Resolución), pueden ser utilizados métodos de rutina reconocidos por el organismo competente de cada Estado Parte, siempre y cuando se obtengan resultados equivalentes con la metodología de referencia, tengan la sensibilidad analítica requerida para la determinación del valor establecido en el parámetro y estén validados.

En caso de controversia, será decisivo el resultado obtenido con los métodos de referencia indicados en los numerales 4.2.2. y 7.3. (del Anexo de la presente Resolución) Podrán utilizarse versiones más actualizadas de estos métodos solo en caso de que exista acuerdo entre las partes involucradas.



MUESTREO

Se seguirán los procedimientos recomendados en la norma ISO 707 I IDF 50:2008.”

ARTÍCULO 3°.- La presente Resolución entrará en vigencia al día siguiente de su publicación en el BOLETÍN OFICIAL DE LA REPÚBLICA ARGENTINA.

ARTÍCULO 4°.- Comuníquese al Ministerio de Relaciones Exteriores, Comercio Internacional y Culto.

ARTÍCULO 5°.- Comuníquese a las Autoridades Provinciales y del Gobierno de la CIUDAD AUTÓNOMA DE BUENOS AIRES.

ARTÍCULO 6°.- Comuníquese, publíquese, dese a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL y archívese.

Sergio Iraeta - Luis Eduardo Fontana

NOTA: El/los Anexo/s que integra/n este(a) Resolución Conjunta se publican en la edición web del BORA
-www.boletinoficial.gob.ar-

e. 07/07/2026 N° 47677/26 v. 07/07/2026

