

MERCOSUL/GMC/RES. N° 79/94

IDENTIDADE E QUALIDADE DE QUEIJOS

TENDO EM VISTA: o Art. 13 do Tratado de Assunção, o Art. 10 da Decisão N° 4/91 do Conselho do Mercado Comum, a Resolução N° 91/93 do Grupo Mercado Comum, e a Recomendação N° 41/94 do SGT N° 3 - "Normas Técnicas".

CONSIDERANDO:

Que os Estados Partes concordaram em fixar a identidade e qualidade dos queijos.

Que a harmonização dos regulamentos técnicos visará a eliminar os obstáculos que geram as diferenças nos regulamentos técnicos nacionais,

O GRUPO MERCADO COMUM RESOLVE:

Art. 1 - Aprovar o "Regulamento Técnico Geral MERCOSUL de Identidade e Qualidade de Queijos" que consta no Anexo da presente Resolução.

Art. 2 - Os Estados Partes colocarão em vigor as disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias para dar cumprimento presente Resolução através dos seguintes órgãos.

Argentina:

Ministerio de Salud y Acción Social;
Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos;
Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca (SENASA)

Brasil:

Ministério da Saúde;
Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária.

Paraguai:

Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social.
Ministerio de Agricultura y Ganadería

Uruguai:

Ministerio de Salud Pública;
Ministerio de Industria, Energía y Minería.
(Laboratorio Tecnológico del Uruguay).
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.

Art. 3 - A presente Resolução entrará em vigor no dia 1° de janeiro de 1995.

ANEXO
REGLAMENTO TECNICO GENERAL MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD
DE QUESOS

1. ALCANCE

1. Objetivo

Fijar la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberán cumplir los Quesos, con excepción de los Quesos Fundidos, Rallados, en Polvo y Requesón.

2. Ambito de Aplicación

El presente Reglamento se refiere a los Quesos a ser comercializados en el MERCOSUR, exceptuando los Quesos Fundidos, Rallados, en Polvo y Requesón.

Sin perjuicio de lo establecido en el presente Reglamento, los Reglamentos Técnicos Individuales podrán contener disposiciones que sean más específicas y, en tales casos, aquellas disposiciones más específicas se aplicarán a la variedad individual o a los grupos de variedades de quesos.

2. DESCRIPCIÓN

2.1. Definición

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.

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 que la base láctea no contenga grasa y/o proteínas de origen no lácteo.

2.2. Clasificación

La siguiente clasificación se aplicará a todos los quesos y no impide el establecimiento de denominaciones y requisitos más específicos, característicos de cada variedad de queso que aparecerán en los Reglamentos Técnicos Individuales.

1. De acuerdo al contenido de materia grasa del extracto seco, en porcentaje, los quesos se clasifican en:

- Extra Graso o Doble Crema: cuando contengan no menos del 60%.
- Grasos: cuando contengan entre 45,0 y 59,9%.
- Semigrasos: cuando contengan entre 25,0 y 44,9%.
- Magros: cuando contengan entre 10,0 y 24,9%.
- Descremados: cuando contengan menos de 10,0%.

2. De acuerdo al contenido de humedad, en porcentaje, los quesos se clasifican en:

- Quesos de baja humedad (generalmente conocidos como de pasta dura): humedad hasta 35,9%.
- Quesos de mediana humedad (generalmente conocidos como quesos de pasta semidura): humedad entre 36,0 y 45,9%.
- Quesos de alta humedad (generalmente conocidos como de pasta blanda o "macíos"): humedad entre 46,0 y 54,9%.
- Quesos de muy alta humedad (generalmente conocidos como de pasta muy blanda o "mole"): humedad no menor a 55,0%.

2.2.2.1. Los quesos de muy alta humedad se clasificarán a su vez de acuerdo a si han recibido, luego de la fermentación, tratamiento térmico o no en:

- Quesos de muy alta humedad tratados térmicamente.
- Quesos de muy alta humedad.

2. Designación (Denominación de venta):

Todos los productos denominados QUESO, incluirán el nombre de la variedad si corresponde, siempre que responda a las características de la variedad de que se trate, especificadas en un Reglamento Técnico Individual MERCOSUR.

El nombre podrá ser acompañado de las denominaciones establecidas en la clasificación.

2. REFERENCIAS

- Norma FIL 4A: 1982. Quesos y Quesos procesados. Determinación del contenido de sólidos totales (Método de referencia).

- Norma FIL 5B: 1986. Quesos y Productos Procesados de Queso. Contenido de materia Grasa.
- Norma FIL 50B: 1985. Leche y productos lácteos-Métodos de muestreo.
- Norma FIL 99A: 1987. Evaluación sensorial de Productos Lácteos.
- Norma A6 del Codex Alimentarius. Norma General para el Queso.
- Catálogo de Quesos. Documento FIL 141: 1981.
- A.O.A.C. 15° Ed. 1990, 979.13, p.823.

3. COMPOSICIÓN Y REQUISITOS

1. Composición

1. Ingredientes obligatorios

4.1.1.1. Leche y/o leche reconstituida (integral o entera, semidesnatada o parcialmente descremada, desnatada o descremada y/o suero lácteo).

Se entiende por leche la proveniente de especies bovina, caprina, ovina o bufalina. Cuando no exista una referencia específica de la especie, entiéndese como leche bovina.

4.1.1.2. Coagulante apropiado (de naturaleza física y/o química y/o bacteriana y/o enzimática).

4.1.2 Ingredientes opcionales

Cultivo de bacterias lácticas u otros microorganismos específicos, cloruro de sodio, cloruro de calcio, caseína, caseinatos, sólidos de origen lácteo, especias, condimentos u otros ingredientes opcionales, permitidos solamente conforme a lo previsto explícitamente en los Reglamentos Técnicos Individuales definidos para cada variedad de queso.

2. Requisitos

1. Los quesos deberán cumplir con los requisitos físicos, químicos y sensoriales propios de cada variedad establecidos en el Reglamento Técnico Individual correspondiente.

4.2.2. Acondicionamiento: podrán acondicionarse o no y dependiendo de la variedad de queso de la que se trate, presentarán envases o envolturas bromatológicamente aptos o recubrimientos en su corteza adheridos o no a la misma.

5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA O ELABORACIÓN

5.1. Aditivos

Podrán ser utilizados en la elaboración de quesos los aditivos indicados en la lista que figura a continuación en la que se indica además la clase de

queso para la o las cuales están autorizados. La utilización de otros aditivos podrá estar autorizada en los Reglamentos Técnicos Individuales de ciertas variedades particulares de queso.

Nombre	Función máx.	Límite /conoc.	Clase de queso (*)
Acido Cítrico	Regulador de acidez	b.p.f.	m.a.h.
Acido Láctico	Regulador de acidez	b.p.f.	m.a.h.
Acido Acético	Regulador de acidez	b.p.f.	m.a.h.
Aroma natural de ahumado	Aromatizante	b.p.f.	m . a . h . , a . h . , m . h . , b.h.
Aromatizantes (excepto aromas a queso y crema)	Aromatizante	b.p.f.	m.a.h.
Nisina	Conservador	12,5 mg/kg queso	de m.a.h., a.h., m.h., b.h.
Acido Sórbico y sus sales de Na, K y Ca	Conservador	1000mg/kg queso en sórbico	de m.a.h., a.h., ác. m.h., b.h.
Nitrato de Sodio o Potasio (solos o combinados)	Conservador	50 mg/kg queso (nitrato de sodio)	de m.h., b.h.
Lisozima	Conservador	25 mg/L leche	de m.h., b.h.
Natamicina (sólo en superficie de los quesos cortados o feteados)	Conservador	1 mg/dm2 máx. Seg/kg detectable a 2 mm de profundidad ausencia en la masa	m.a.h., a.h., no m.h., b.h.
Carotenoides naturales:			
Beta caroteno, Norbixina, Rocu	Bixina, Colorante	10 mg/kg queso	de m.a.h., a.h., (como m.h., b.h. norbixina)
Clorofila/clorofilina cúprica, sales de sodio y potasio	clorofila Colorante	15 mg/kg queso clorofila	de a . h . . , en m.h.,b.h.
Cúrcuma, curcumina	Colorante	b.p.f.	m.a.h., a.h., m.h., b.h.
Carmín	Colorante	b.p.f.	m.a.h.

Betacaroteno sintético (idéntico al natural)	Colorante	600 mg(kg de queso	de m.a.h., a.h., m.h., b.h.
Riboflavina	Colorante	b.p.f.	
Rojo de remolacha	Colorante	b.p.f.	
Peróxido de benzoílo	Colorante	20 mg/L de leche	de a.h., m.h., b.h.
Dióxido de Titanio	Colorante	b.p.f.	a.h., m.h., b.h.
Carboximetil-celulosa	Espesante/Estabilizante	5 g/kg de queso	m.a.h. (**)
Carragenina	Espesante/Estabilizante	5 g/kg de queso	m.a.h. (**)
Goma guar	Espesante/Estabilizante	5 g/kg de queso	m.a.h. (**)
Goma de Algarrobo o Jatai	Espesante/Estabilizante	5 g/kg de queso	m.a.h. (**)
Goma de Xantano	Espesante/Estabilizante	5 g/kg de queso	m.a.h. (**)
Goma Karaya	Espesante/Estabilizante	5 g/kg de queso	m.a.h. (**)
Goma arábica	Espesante/Estabilizante	5 g/kg de queso	m.a.h. (**)
Agar	Espesante/Estabilizante	5 g/kg de queso	m.a.h. (**)
Acido algínico, sus sales de amonio, Ca y Na y alginato de propilenglicol	Espesante/Estabilizante	5 g/kg de queso	m.a.h. (**)
Pectina o pectina amidada	Espesante/Estabilizante	5 g/kg de queso	m.a.h. (**)
Alginato de potasio	Espesante/Estabilizante	500 g/kg queso	de m.a.h. (**)
Almidones modificados	Espesante/Estabilizante	b.p.f.	m.a.h. (**)
Lipasas	Agente de Maduración	b.p.f.	m.h., b.h.
Proteasas	Agente de Maduración	b.p.f.	b.h.

(*) m.a.h. quesos de muy alta humedad
a.h. quesos de alta humedad
m.h. quesos de mediana humedad
b.h. quesos de baja humedad.

(**) quesos de muy alta humedad tratados térmicamente.

2. Coadyuvantes de tecnología o elaboración.

Podrán ser utilizados en la elaboración de los quesos de muy alta humedad tratados térmicamente los coadyuvantes de tecnología que se indican a continuación:

Cultivos de bacterias lácticas u otros microorganismos específicos.

5. CONTAMINANTES

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos por el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

6. HIGIENE

7.1 Consideraciones generales

Las prácticas para la elaboración del producto estarán de acuerdo a lo que se establece en el Código Internacional Recomendado de Prácticas, Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/VOL A 1985).

La leche a ser utilizada deberá ser higienizada por medios mecánicos adecuados y sometida a pasteurización, o tratamiento térmico equivalente para asegurar fosfatasa residual negativa (A.O.A.C. 15° Ed. 1990, 979.13, p. 823) combinado o no con otros procesos físicos o biológicos que garanticen la inocuidad del producto).

Queda excluida de la obligación de ser sometida a pasteurización o tratamiento térmico la leche higienizada que se destine a la elaboración de quesos que se sometan a un proceso de maduración a una temperatura superior a los 5° C durante un lapso no menor a 60 días.

2 Criterios macroscópicos

El producto no deberá contener sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

3 Criterios microscópicos

El producto no deberá presentar sustancias microscópicas extrañas de cualquier naturaleza.

4 Criterios microbiológicos

Los quesos deberán cumplir con lo establecido en el Reglamento MERCOSUR de Requisitos Microbiológicos para Quesos.

7. Pesos y medidas

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

8. Rotulado

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

Se denominará "Queso..." seguido de la variedad o nombre de fantasía si existiere, de acuerdo al Reglamento Técnico Individual que responda a las características de la variedad de queso.

Podrán incluirse las denominaciones establecidas en la clasificación.

En los quesos con adiciones de sustancias alimenticias, especias u otras sustancias aromatizantes naturales, deberá indicarse en la denominación de venta el nombre de la o las adiciones principales, excepto en el caso de los quesos en que la presencia de estas sustancias constituya una característica tradicional.

Si se emplean leches de más de una especie animal, se deberá declarar en la lista de ingredientes las leches de las diferentes especies y su porcentaje relativo.

9. Métodos de análisis

Humedad: FIL 4A: 1982.

Materia grasa: FIL 5B: 1986.

10. Muestreo

Se seguirán los procedimientos recomendados en la Norma FIL 50B: 1985.