

## **MERCOSUR/GMC/RES N° 29/96**

### **REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO DANBO**

**VISTO:** El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Resolución N° 91/93 del Grupo Mercado Común y la Recomendación N° 2/96 del SGT N° 3 “Reglamentos Técnicos”.

#### **CONSIDERANDO:**

Que los Estados Partes acordaron fijar la Identidad y Calidad del Queso DANBO. Que la armonización de los reglamentos técnicos propenderá a eliminar los obstáculos que generan las diferencias en los reglamentos técnicos nacionales, dando cumplimiento a lo establecido por el Tratado de Asunción.

#### **EL GRUPO MERCADO COMUN**

#### **RESUELVE:**

Art. 1 Aprobar el Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad del Queso DANBO que figura en el Anexo de la presente Resolución.

Art. 2 Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución a través de los siguientes organismos:

Argentina: Ministerio de Salud y Acción Social  
Ministerio de Economía Y Obras y Servicios Públicos  
Secretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación  
(Servicio Nacional de Sanidad Animal).

Brasil: Ministerio de Salud

Ministerio de Agricultura y de Abastecimiento

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social.

Ministerio de Agricultura y Ganadería.

Uruguay: Ministerio de Salud Pública.

Ministerio de Industria, Energía y Minería. (Laboratorio Tecnológico del Uruguay)

Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.

Art . 4 La presente Resolución entrará en vigor en el Mercosur en un plazo máximo de 90 (noventa) días a partir de su aprobación.

XXII GMC - Buenos Aires, 21/VI/1996.-

### **REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO DANBO.**

#### **1. ALCANCE.**

##### **1.1. OBJETIVO.**

Establecer la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberá cumplir el Queso Danbo destinado al consumo humano.

El Queso Danbo para uso industrial podrá no cumplir con todos los requisitos de este reglamento siempre que para ello exista una justificación tecnológica.

##### **1.2. AMBITO DE APLICACION.**

El presente Reglamento se refiere al Queso Danbo a ser comercializado en el MERCOSUR.

## **2. DESCRIPCION.**

### **2.1. DEFINICION.**

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.

### **2.2. CLASIFICACION.**

El Queso DANBO es un queso de mediana humedad y graso de acuerdo a la clasificación establecida en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos".

### **2.3. DESIGNACION (Denominación de Venta).**

Se denominará "Queso DANBO" o "Queso DANBO de Uso Industrial" según corresponda.

## **3. REFERENCIAS.**

Reglamento Técnico General MERCOSUR para la Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos

Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos.

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 A6 del Codex Alimentarius. Norma General para el Queso.

Norma FIL 99A:1987. Evaluación sensorial de Productos Lácteos.

## **4. COMPOSICION Y REQUISITOS.**

### **4.1. COMPOSICION.**

#### **4.1.1. Ingredientes obligatorios.**

4.1.1.1. Leche y/o leche reconstituida estandarizadas en su contenido de materia grasa.

4.1.1.2. Cultivos de bacterias lácticas específicas.

4.1.1.3. Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas.

4.1.1.4. Cloruro de sodio.

#### **4.1.2. Ingredientes opcionales.**

4.1.2.1. Leche en polvo.

4.1.2.2. Crema.

4.1.2.3. Sólidos de origen lácteo.

4.1.2.4. Cloruro de Calcio.

### **4.2. REQUISITOS.**

#### **4.2.1. CARACTERISTICAS SENSORIALES.**

4.2.1.1. Consistencia.

Semidura, elástica.

#### 4.2.1.2. Textura.

Compacta, lisa, no granulosa.

#### 4.2.1.3. Color.

Blanco amarillento uniforme.

#### 4.2.1.4. Sabor.

Láctico, suave, ligeramente salado, característico.

#### 4.2.1.5. Olor.

Característico, poco acentuado.

#### 4.2.1.6. Corteza.

No posee.

#### 4.2.1.7. Ojos.

Algunos ojos pequeños, bien diseminados o sin ojos.

#### 4.2.2. FORMA Y PESO.

##### 4.2.2.1. Forma.

Paralelepípedo de sección transversal rectangular.

##### 4.2.2.2. Peso.

De 2 a 6 kg.

#### 4.2.3. REQUISITOS FISICO-QUIMICOS.

Responderá a las características de composición y calidad de los quesos de mediana humedad y grasos establecidas en el Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos.

#### 4.2.4. CARACTERISTICAS DISTINTIVAS DEL PROCESO DE ELABORACION.

4.2.4.1. Obtención de una masa semicocida y lavada por adición de agua caliente, previa remoción parcial del suero, preprensada bajo suero, moldeada, prensada, salada y madurada.

4.2.4.2. Estabilización y maduración: se deberá madurar el tiempo necesario para lograr sus características específicas (por lo menos 25 días).

#### 4.2.5. ACONDICIONAMIENTO.

En envolturas plásticas con o sin vacío, con recubrimientos adheridos o no o en envases, todos ellos bromatológicamente aptos.

#### 4.2.6. CONDICIONES DE CONSERVACION Y COMERCIALIZACION.

El Queso Danbo deberá mantenerse a una temperatura no superior a 12 °C.

### **5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION.**

#### 5.1. ADITIVOS.

Se autorizan los aditivos previstos en el Punto 5. del "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos" para Quesos de Mediana Humedad.

#### 5.2. COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION.

Se autoriza el uso de los coadyuvantes de tecnología/elaboración previstos en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos".

### **6. CONTAMINANTES.**

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

## **7. HIGIENE.**

### 7.1. Consideraciones generales.

Las prácticas de higiene 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.

### 7.2 Criterios macroscópicos.

El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

### 7.3. Criterios microscópicos.

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

### 7.4. Criterios microbiológicos.

El Queso Danbo deberá cumplir con lo establecido en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR para la Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos" para Quesos de Mediana Humedad.

## **8. PESOS Y MEDIDAS.**

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

## **9. ROTULADO.**

Se aplicará el Punto 9. ROTULADO. del "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos"

Se denominará "Queso Danbo" o "Queso Danbo de Uso Industrial" según corresponda.

## **10. METODOS DE ANALISIS.**

Humedad: FIL 4A: 1982.

Materia grasa: FIL 5B: 1986.

## **11. MUESTREO.**

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