

MERCOSUR/GMC/RES N°34/96

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA MASA
PARA ELABORAR QUESO MOZZARELLA

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Resolución N°91/93 y la Recomendación N° 8/96 del SGT N°3 “Reglamentos Técnicos”.

CONSIDERANDO:

Que los Estados Partes acordaron fijar la Identidad y Calidad de la Masa para Elaborar Queso Mozzarella (Muzzarella o Mussarela).

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 de la Masa para Elaborar Queso Mozzarella (Muzzarella o Mussarela) 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. 3 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 DE LA MASA PARA ELABORAR QUESO MOZZARELLA (MUZZARELLA O MUSSARELA)

1. ALCANCE.

1.1. OBJETIVO.

Establecer la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberá cumplir la Masa para elaborar Queso Mozzarella, Muzzarella o Mussarela (en adelante denominado genéricamente como Mozzarella).

1.2. AMBITO DE APLICACION.

El presente Reglamento se refiere a la Masa para elaborar Queso Mozzarella a ser comercializada en el MERCOSUR.

2. DESCRIPCION.

2.1. DEFINICION.

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.

2.2. DESIGNACION (Denominación de Venta).

Se denominará "Masa para Elaborar Queso Mozzarella (Muzzarella o Mussarela) Uso Industrial Exclusivo".

3. REFERENCIAS.

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 o no en su contenido de materia grasa.

4.1.1.2. Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas.

4.1.2. Ingredientes opcionales.

4.1.2.1. Cultivos de bacterias lácticas específicas.

4.1.2.2. Leche en polvo.

4.1.2.3. Crema.

4.1.2.4. Caseinatos.

4.1.2.5. Cloruro de Calcio.

4.1.2.6. Acidos cítrico, láctico, acético o tartárico.

4.1.2.7. Cloruro de Sodio.

4.2. REQUISITOS.

4.2.1. CARACTERISTICAS SENSORIALES.

4.2.1.1. Consistencia.

Semidura, a semiblanda según el contenido de humedad, de materia grasa y el grado de maduración.

4.2.1.2. Textura.

Compacta, firme, eventualmente podrá presentar aberturas mecánicas.

4.2.1.3. Color.

Blanco a blanco amarillento, uniforme.

4.2.1.4. Sabor.

Láctico, poco desarrollado.

4.2.1.5. Olor.

Láctico, poco perceptible.

4.2.1.6. Corteza.

No posee.

4.2.1.7. Ojos.

No posee.

Eventualmente podrá presentar aberturas irregulares (ojos mecánicos).

4.2.2. FORMA Y PESO.

Variables.

4.2.3. REQUISITOS FISICO-QUIMICOS.

Humedad g/100g.....Máximo 55,0

Materia grasa en

Extracto Seco g/100g.....Mínimo 35,0

4.2.4. CARACTERISTICAS DISTINTIVAS DEL PROCESO DE ELABORACION.

4.2.4.1. Obtención de una masa acidificada sin hilar.

4.2.4.2. Estabilización y maduración: tiempo mínimo de 24 horas.

4.2.5. ACONDICIONAMIENTO.

En envases o envolturas bromatológicamente aptos.

4.2.6. CONDICIONES DE CONSERVACION Y COMERCIALIZACION.

La Masa para elaborar Queso Mozzarella deberá mantenerse a una temperatura no superior a 10°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 y Alta Humedad, según corresponda.

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. 15º 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.

Deberá cumplir con los siguientes requisitos:

Microorganismos
Criterio de Aceptación
Categoría ICMSF
Método de Ensayo

Coliformes/g (30° C)
n=5 c=2

m=5000 M=50000
5
FIL 73A:1985

Coliformes/g (45° C)
n=5 c=2

m=1000 M=5000
5
APHA 1992 c.24 (1)

Estafilococos coag.

pos./g
n=5 c=2

m=100 M=1000
5
FIL 145:1990

Salmonella spp/25g.
n=5 C=0

M=0
10
FIL 93A:1985

Listeria monocytogenes/25g
n=5 c=0

m=0
10
FIL 143:1990

(1). Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 3ª Edición.

Editado por Carl Vanderzant y Don F. Splittstoesser.

8. PESOS Y MEDIDAS.

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9. ROTULADO.

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

Se denominará "Masa para elaborar Queso Mozzarella (Muzzarella o Mussarela)". Se consignará en el rótulo la leyenda "Uso Industrial Exclusivo".

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.

