

MERCOSUR/GMC/RES N° 48/97

**REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD
DEL QUESO AZUL.**

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro de Preto, la Resolución N°91/93 del Grupo Mercado Común y la Recomendación N° 32/97 del SGT N° 3 "Reglamentos Técnicos".

CONSIDERANDO:

Que los Estados Partes acordaron fijar la Identidad y Calidad del Queso Azul.

Que se comercializan actualmente en los Estados Partes quesos que cumplen con la identidad y los requisitos mínimos de calidad correspondientes al Queso Azul con diferentes denominaciones de venta.

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 Azul" que figura en el Anexo, en español y portugués, y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2. Transcurrido un plazo de tres años a partir de la puesta en vigencia del presente "Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad del Queso Azul" no podrán utilizarse las denominaciones opcionales.

Art. 3. 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, Ganadería, Pesca y Alimentación.
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria.

Brasil:
Ministério da Agricultura e Abastecimento
Ministério da Saúde

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social.
Ministerio de Agricultura y Ganadería.
Ministerio de Industria y Comercio

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 vigencia el 1/III/98.

XXVIII GMC - Montevideo, 13/XII/97

Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad del Queso Azul

1. ALCANCE.

1. OBJETIVO.

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

2. AMBITO DE APLICACION.

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

2. DESCRIPCION.

1. DEFINICION.

Se entiende por Queso Azul el producto que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementado o no por la acción de bacterias lácticas específicas, y mediante un proceso de elaboración que utiliza hongos específicos (*Penicillium roquefortii*), complementados o no por la acción de hongos y/o levaduras subsidiarias responsables de otorgarle al producto características distintivas durante el proceso de elaboración y maduración.

2. CLASIFICACION.

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

3. DESIGNACION (Denominación de Venta).

Se denominará "Queso Azul". Opcionalmente podrá denominarse "Queso Gorgonzola" o "Queso Roquefort".

3. REFERENCIAS.

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

- Reglamento Técnico MERCOSUR sobre las Condiciones Higiénico Sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos.

- 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 50C:1995. 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.

1. COMPOSICION.

1. Ingredientes obligatorios.

- Leches y/o leches reconstituidas estandarizadas o no en su contenido de materia grasa.
- Las leches empleadas en la elaboración del Queso Azul deberán proceder de las especies bovina, ovina o caprina, y pueden ser utilizadas solas o en mezclas.
- Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas.
- Cloruro de sodio.

Cultivos de *Penicillium roquefortii*.

2. Ingredientes opcionales.

- Leche concentrada, crema, leche en polvo, caseinatos alimenticios, proteínas lácteas, otros sólidos de origen lácteo.
- Cultivos de bacterias lácticas específicas.

- Cultivos de hongos y/o levaduras subsidiarias para la maduración.
- Cloruro de Calcio.

2. REQUISITOS.

1. CARACTERISTICAS SENSORIALES.

1. Consistencia

Semidura desmenuzable o semiblanda pastosa.

2. Textura.

Abierta, con desarrollo de mohos distribuidos de manera razonablemente uniforme, con vetas características de color verde, verde azulado o verde grisáceo.

3. Color.

Blanco a blanco amarillento, uniformes, con vetas características de color verde, verde azulado o verde grisáceo.

4. Sabor.

Picante, salado, característico.

5. Olor.

Característico acentuado.

6. Corteza

Rugosa, débil, sin rajaduras, irregular. Eventualmente puede presentar una untuosidad superficial de color ligeramente parduzco y/o incipiente desarrollo de hongos y/o levaduras subsidiarias.

7. Ojos.

No posee. Eventualmente podrá presentar algunos pocos ojos pequeños y diseminados y/o algunas aberturas (ojos mecánicos) .

2. FORMA Y PESO.

1. Forma

Cilíndrica.

2. Peso

2 a 13 kg.

3. REQUISITOS FISICO - QUIMICOS.

El Queso Azul responderá a las características de composición y calidad de los quesos de mediana o alta humedad y grasos establecidas en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos".

4. CARACTERISTICAS DISTINTIVAS DEL PROCESO DE ELABORACION.

4.2.4.1- Obtención de una masa por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes específicas, complementadas o no por la acción de bacterias lácticas específicas, cortada en granos grandes, agitada sin calentamiento, desuerada, moldeada solamente después de una fermentación, termoexcitada, salada y madurada a temperaturas inferiores a los 15°C.

4.2.4.2. Estabilización y maduración:

El Queso Azul deberá ser madurado por el tiempo necesario para lograr sus características específicas (por lo menos 35 días a una temperatura inferior a los 15 °C).

5. ACONDICIONAMIENTO.

En envases o envolturas plásticas o aluminio o estaño, con o sin vacío; o acondicionado en envases o envolturas bromatológicamente aptos.

6. CONDICIONES DE CONSERVACION Y COMERCIALIZACION.

El Queso Azul debe conservarse hasta y durante su expendio a una temperatura no superior a los 8° C.

5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION.

1. ADITIVOS.

En el Queso Azul se autorizan los aditivos previstos en el Punto 5 del "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos" para Quesos de Alta y Mediana Humedad. Se autoriza además el uso de lipasas y proteasas según b.p.f.

2. COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION.

No se autorizan.

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.

1. Consideraciones generales.

Las prácticas de higiene para la elaboración de estos productos deberán estar de acuerdo con el "Reglamento Técnico MERCOSUR sobre las Condiciones Higiénico Sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos".

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.

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 5º C durante un lapso no menor a 60 días.

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 Azul deberá cumplir con lo establecido en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Requisitos Microbiológicos para 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 rotulará "Queso Azul". Opcionalmente podrá rotularse "Queso Gorgonzola" o "Queso Roquefort".

Cuando en su elaboración se utilicen leches de las especies ovina y/o caprina, solas o en mezclas con leche de la especie bovina, deberá consignarse en el listado de ingredientes los tipos de leche empleados, utilizando la denominación genérica "leche" para la leche bovina y "leche de oveja" y/o "leche de cabra" cuando correspondiere.

10. METODOS DE ANALISIS.

Humedad: FIL 4A: 1982

Materia grasa: FIL 5B: 1986.

11. MUESTREO.

Se seguirán los procedimientos recomendados en la Norma FIL 50C: 1995.