

Ministerio de Salud Pública

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA

ASUNTO NRO.46.-

MINISTERIO DE ECONOMÍA Y FINANZAS

MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGIA Y MINERIA

MINISTERIO DE GANADERÍA AGRICULTURA Y PESCA

Montevideo, 30 MAR. 2009

VISTO: las Resoluciones N° 79/94, N° 134/96 y N° 81/96 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR;-----

RESULTANDO: I) que, por las mismas se aprobaron los denominados "REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR PARA LA IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESOS", "REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD O CALIDAD DE QUESO PROCESADO O FUNDIDO, PROCESADO PASTEURIZADO Y PROCESADO O FUNDIDO U.H.T. (U.A.T)" y "REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESO RALLADO", respectivamente:-----

CONSIDERANDO: I) lo dispuesto en el Artículo 38° del Protocolo Adicional de Ouro Preto, aprobado por la Ley N° 16.712 de 1° de septiembre de 1995, por el cual los Estados Partes se comprometen a adoptar todas las medidas necesarias para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los órganos correspondientes, previstos en el Artículo 2° del referido Protocolo;-----

II) que, es necesario proceder de acuerdo al compromiso asumido por la República en el Protocolo mencionado, poniendo en vigencia en el derecho positivo nacional las normas emanadas del Grupo Mercado Común, referidas en el VISTO;-----

III) que, según informa el Departamento de Alimentos y Otros de la División Productos de Salud, el Decreto N°

315/994 de 5 de julio de 1994 (Reglamento Bromatológico Nacional) ya internaliza en parte, el texto de la citada Resolución GMC N° 79/94 en la Sección 4 del Capítulo 16, no obstante lo cual resulta necesaria la modificación del contenido del Artículo 16.4.8, en cuanto a la calificación de quesos, y dado que falta la incorporación de algunos aditivos que establece la referida norma del MERCOSUR, deberá adoptarse a texto expreso en forma íntegra, en sustitución del Artículo 16.4.8;-----

IV) que, surge del trabajo realizado por el Departamento de Alimentos y Otros del Ministerio de Salud Pública, la Dirección del Departamento de Control Sanitario de Lácteos del Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca y las Oficinas Bromatológicas de las Intendencias de Montevideo, Canelones, San José y Colonia, el alto interés la internalización de las Resoluciones GMC N° 134/96 y N° 81/96, a fin de obtener una mayor eficacia en el control sanitario de lácteos, en especial de los quesos;-----

V) que, asimismo se plantea la sustitución de la redacción actual de los Artículos 16.4.2 y 16.4.3 del citado Reglamento Bromatológico respectivamente, por el texto contenido en las normas del RESULTANDO precedente;-----

VI) que, se propone la derogación de los Artículos 16.4.5, 16.4.6, 16.4.7 y 16.4.10, la modificación del Artículo 16.5.8 y de la tabla de aditivos autorizados contenida en el Capítulo 16, de dicho cuerpo normativo;-----

VII) que, la División Productos de Salud y la Dirección General de la Salud del Ministerio de Salud Pública, no formulan objeciones a lo solicitado;-----

Ministerio de Salud Pública

ATENCIÓN: a lo precedentemente expuesto y a lo dispuesto en el Artículo 1° y siguientes de la Ley N° 9.202 – Orgánica de Salud Pública – de 12 de enero de 1934 y concordantes;-----

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

DECRETA:

Artículo 1°.- Adóptanse las Resoluciones N° 79/94, N° 134/96 y N° 81/96 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, por las que se aprobaron los denominados: “Reglamento Técnico MERCOSUR para la Identidad y Calidad de Quesos”, “Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad o Calidad de Queso Procesado o Fundido, Procesado Pasteurizado y Procesado o Fundido U.H.T. (U.A.T)” y “Reglamento Técnico Mercosur de Identidad y Calidad de Queso Rallado”, que se anexan al presente Decreto y forman parte integrante del mismo.-----

Artículo 2°.- Sustitúyase el Artículo 16.4.1 de la Sección 4 del Capítulo 16 del Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994 (Reglamento Bromatológico Nacional), por el documento denominado “Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos”, contenido en la Resolución del Grupo Mercado Común del MERCOSUR N° 79/94, mencionada en el Artículo 1° de la presente norma.-----

Artículo 3°.- Sustitúyase el Artículo 16.4.2 de la Sección 4 del Capítulo 16 del Decreto referido en el Artículo 2°,

por el documento denominado "Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad o Calidad de Queso Procesado o Fundido, Procesado Pasteurizado y Procesado o Fundido U.H.T. (U.A.T)", contenido en la Resolución del Grupo Mercado Común del MERCOSUR N° 134/96, citada en el Artículo 1° de la presente reglamentación.-----

Artículo 4°.-

Sustitúyase el Artículo 16.4.3 de la Sección 4 del Capítulo 16 del Reglamento Bromatológico citado, por el documento denominado "Reglamento Técnico Mercosur de Identidad y Calidad de Queso Rallado", contenido en la Resolución del Grupo Mercado Común del MERCOSUR N° 81/96, referida en el Artículo 1° de la presente norma.-----

Artículo 5°.-

Deróganse los Artículos 16.4.5, 16.4.6, 16.4.7 y 16.4.10, de la Sección 4 del Capítulo 16 del Reglamento Bromatológico Nacional – Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994, y el Ítem 1 del Artículo 1° del Decreto N° 135/996 de 16 de abril de 1996.-----

Artículo 6°.-

Modificase el Artículo 16.4.8, de la Sección 4 del Capítulo 16 del Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994, el cual quedará redactado de la siguiente forma:-----

"16.4.8. Sin perjuicio de otros requisitos específicos que se establezcan para cada tipo de

Ministerio de Salud Pública

queso, los quesos se clasifican de acuerdo al contenido de humedad en:

a) quesos de baja humedad o de pasta dura, están comprendidos los siguientes tipos:

Parmesano, Sbrinz, Sardo, Provolone;

b) quesos de mediana humedad o quesos de pasta semidura, están comprendidos los tipos:

Gruyere, Colonia, Holanda, Dambo;

c) quesos de alta humedad o de pasta blanda o "macíos", comprende: Muzzarella, Cuartirolo, Cremoso, Criollo, Cottage, Petit Suisse, Magro, Roquefort y Camembert;

d) quesos de muy alta humedad, o de pasta muy blanda o "mole", comprende queso Blanco, Requesón y otros."-----

Artículo 7°.- Modificase la Tabla positiva de aditivos alimentarios del Capítulo 16 del referido Decreto N° 315/994, la que quedara redactada de la siguiente forma, en los ítems pertinentes:-----

LISTA POSITIVA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

N° Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Límite Máx. (mg/kg)
400	Ácido algínico	Leches aromatizadas	1000
200	Ácido sórbico	Dulce de leche	2000
559	Aluminio silicato de	Leche en polvo	10000
554	Aluminio y sodio silicato de	Leche en polvo	10000

403	Amonio alginato de	Leches aromatizadas	1000
404	Calcio alginato de	Leches aromatizadas	1000
170	Calcio carbonato de	Leche en polvo	10000
552	Calcio silicato de	Leche en polvo	10000
341iii	Calcio, -(tri) fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri) ortofosfato de fosfato tribásico de, -(tri) ortofosfato de	Leche en polvo	10000
407	Carragenina, (incluidas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés	Leches aromatizadas	1000
322	Lecitina	Leche en polvo	5000
504	Magnesio carbonato de	Leche en polvo	10000
553	Magnesio silicato de	Leche en polvo	10000
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Dulce de leche de repostería	Nse
440	Pectina	Leches aromatizadas	Nse
402	Potasio alginato de	Leches aromatizadas	1000
202	Potasio sorbato de	Dulce de leche	2000
405	Propilenglicol alginato de	Leches aromatizadas	1000
551	Silicio dióxido, sílice	Leche en polvo	10000
401	Sodio alginato de	Leches aromatizadas	1000
500ii	Sodio, bicarbonato de, carbonato ácido de	Dulce de leche	Nse
201	Sorbato de Sodio	Dulce de Leche	2000
491	Sorbitán monoestearato de	Leche aromatizadas	5000
495	Sorbitán monopalmitato de	Leche aromatizadas	5000
492	Sorbitán triestearato de	Leche aromatizadas	5000
420	Sorbitol y Jarabe de Sorbitol, d-sórbita	Dulce de leche de repostería	Nse

Ministerio de Salud Pública

Artículo 8°.- Remítase Oficio a la Secretaría Administrativa del
Grupo Mercado Común del MERCOSUR.-----

Artículo 9°.- Comuníquese, publíquese.-----

Decreto Interno N°

Decreto Poder Ejecutivo N°

Ref. N° 001-4658/2005.

ST.


Dr. TABARE VAZQUEZ
Presidente de la República









MERCOSUR/GMC/RES. N° 79/94

IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESOS

VISTO: El Art. 13 del Tratado de Asunción, el Art. 10 de la Decisión N° 4/91 del Grupo Mercado Común, la Resolución N° 91/93 del Grupo Mercado Común y la Recomendación N° 41/94 del SGT N° 3 – “Normas Técnicas”.

CONSIDERANDO:

Que los Estados Partes estuvieron de acuerdo en fijar la Identidad y Calidad de los Quesos.

Que la armonización de los Reglamentos Técnicos tiene por objeto eliminar los obstáculos que generan las diferencias en los Reglamentos Técnicos nacionales.

**EL GRUPO MERCADO COMUN
RESUELVE:**

Art 1° - Aprobar el “Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos”, que figura en el Anexo y forma parte 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 órganos.

Argentina:

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

Brasil:

Ministerio da Saúde;
Ministerio da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária;

Paraguay:

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

Uruguay:

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

Art 3° - La presente Resolución entrará en vigencia a partir del 1° de enero 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. 15º 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 Aromatizante aromas a queso y crema)		b.p.f.	m.a.h.
Nisina	Conservador	12,5 mg/kg de queso	de m.a.h., a.h., m.h., b.h.
Acido Sórbico y sus sales de Na, K y Ca	Conservador	1000mg/kg de 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 de queso (en nitrato de sodio)	de m.h., b.h.
Lísozima	Conservador	25 mg/L de leche	de m.h., b.h.
Natamicina (sólo en la superficie de los quesos cortados o feteados)	Conservador	1 mg/dm ² 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, Uruçu, Annato, Rocu	Bixina, Colorante	10 mg/kg de 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 de 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 benzofl	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 de queso	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 pasterización, 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 pasterización 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.

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.

MERCOSUR/GMC/RES. N° 81/96

Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos Rallados

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, y el artículo 10 de la Decisión N°4/91 del Grupo Mercado Común.

CONSIDERANDO:

Que los Estados Partes estuvieron de acuerdo en fijar la Identidad y Calidad del Queso Rallado.

Que la armonización de los Reglamentos Técnicos tiene por objeto eliminar los obstáculos que generan las diferencias en los Reglamentos Técnicos nacionales, dando cumplimiento a lo establecido en el Tratado de Asunción.

**EL GRUPO MERCADO COMUN
RESUELVE:**

Art 1° - Aprobar el Reglamento Técnico de MERCOSUR de Identidad y Calidad del Queso Rallado, que figura en el Anexo I y forma parte 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 y comunicarán el texto de las mismas al Grupo Mercado Común.

Art 3° - Las autoridades competentes de los Estados Partes, encargadas de la implementación de la presente Resolución serán:

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 - SENASA

Brasil: Ministerio da Agricultura e do Abastecimento;
Ministerio da Saúde

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social;
Ministerio de Agricultura y Ganadería

Uruguay: Ministerio de Salud Pública;
Ministerio Industria, Energía y Minería (LATU);
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.

Art 4° - La presente Resolución entrará en vigencia a partir del 1.11.96.

XXIII GMC, Brasilia 11/10/96

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESOS RALLADOS

1. ALCANCE

1.1. Objetivo

El presente Reglamento fija la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberán cumplir los Quesos Rallados destinados al consumo humano.

1.2. Ámbito de Aplicación

El presente Reglamento se refiere a los Quesos Rallados a ser comercializados en el MERCOSUR.

2. DESCRIPCIÓN

2.1. Definición

Se entiende por Queso Rallado o Quesos Rallados, según corresponda, el producto obtenido por desmenuzado o rallado de la masa de una o hasta cuatro variedades de quesos de baja y/o mediana humedad aptos para el consumo humano.

El producto podrá ser parcialmente deshidratado o no.

2.2. Clasificación

2.2.1. Se clasifican, de acuerdo con si han sido sometidos a deshidratación o no, en:

2.2.1.1. Deshidratados (parcialmente deshidratados).

2.2.1.2. No sometidos a deshidratación o sin deshidratar.

2.2.2. Se clasifican, de acuerdo con las variedades de queso utilizadas en su elaboración en:

2.2.2.1. Elaborados con una única variedad de queso.

2.2.2.2. Elaborados únicamente con quesos de baja humedad.

2.2.2.3. Elaborados con quesos de mediana con o sin quesos de baja humedad.

2.3. Designación (Denominación de venta).

2.3.1. Quesos rallados elaborados con una única variedad de queso.

2.3.1.1. Cuando en su elaboración se utilice únicamente una determinada variedad de queso de baja humedad, el producto se denominará "Queso.... Rallado" o "Queso..... Rallado sin deshidratar" según corresponda a 2.2.1, llenando el espacio en blanco con el nombre de dicha variedad.

2.3.1.2. Cuando en su elaboración se utilice únicamente una determinada variedad de queso de mediana humedad, el producto se denominará "Queso... Rallado

Deshidratado" o "Queso... Rallado" según corresponda a 2.2.1., llenando el espacio en blanco con el nombre de dicha variedad.

2.3.2. Quesos rallados elaborados únicamente con quesos de baja humedad.

2.3.2.1. Cuando en su elaboración se utilicen únicamente variedades de queso de baja

humedad (generalmente conocidos como quesos de pasta dura), de fractura quebradiza y desgranables el producto se denominará "Queso Rallado" o "Queso Rallado sin deshidratar" según corresponda a 2.2.1.

2.3.2.2. En el caso que una de las variedades de queso de baja humedad esté presente en una proporción mínima de un 75% m/m el producto podrá denominarse "Queso... Rallado" o "Queso... Rallado sin deshidratar" según corresponda a 2.2.1., llenando el espacio en blanco con el nombre de dicha variedad predominante.

2.3.2.3. Cuando dos o más variedades de queso de baja humedad estén presentes en una proporción mínima del 25% (m/m), el producto podrá denominarse "Quesos..... y.....Rallados" o "Quesos..... yRallados sin deshidratar" según corresponda a 2.2.1., llenando los espacios en blanco que correspondan con el nombre de las variedades que alcancen o superen dicha proporción mínima y en el orden de su predominancia.

2.3.3. Quesos rallados elaborados con quesos de mediana humedad con o sin quesos de baja humedad.

2.3.3.1. Cuando en su elaboración se utilicen quesos de baja y de mediana humedad y cuando ninguna de las variedades de queso de mediana y/o de baja humedad alcance el 75% m/m, se denominará "Quesos..... y.....Rallados" o "Quesos.... y.....Rallados sin deshidratar" según corresponda a 2.2.1., llenando los espacios en blanco que correspondan con el nombre de todas las variedades utilizadas y en el orden de su predominancia.

2.3.3.2. Cuando en su elaboración se utilicen quesos de mediana humedad (con o sin quesos de baja humedad) y cuando una de las variedades de queso de mediana humedad esté presente en una proporción mínima de un 75% m/m el producto se denominará "Queso.....Rallado deshidratado" o "Queso....Rallado" según corresponda a 2.2.1., llenando el espacio en blanco con el nombre de dicha variedad predominante.

2.3.3.3. Cuando en su elaboración se utilicen quesos de baja y de mediana humedad y cuando la variedad de queso que supere el 75% m/m corresponda a un queso de baja humedad, el producto se denominará "Queso...con otros quesos rallados" o "Queso...con otros quesos rallados sin deshidratar" según corresponda a 2.2.1., llenando el espacio en blanco con el nombre de dicha variedad predominante.

3. REFERENCIAS

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

Norma FIL 4A: 1992

Norma FIL 50B: 1985

Norma FIL 5B: 1986

CAC/Vol A: 1985

4. COMPOSICION Y REQUISITOS

4.1. Composición

4.1.1. Ingredientes obligatorios.

4.1.1.1. Quesos rallados elaborados con una única variedad de queso: Queso de mediana humedad o queso de baja humedad.

4.1.1.2. Quesos rallados elaborados únicamente con quesos de baja humedad: Quesos de baja humedad.

4.1.1.3. Quesos rallados elaborados con quesos de mediana humedad con o sin quesos de baja humedad: Quesos de mediana humedad.

4.1.2. Ingredientes opcionales.

Quesos rallados elaborados con quesos de mediana humedad con o sin quesos de baja humedad: Quesos de baja humedad.

4.2. REQUISITOS

4.2.1. Características Sensoriales.

4.2.1.1. Aspecto y textura: gránulos o hebras más o menos finos.

4.2.1.2. Color: Blanco amarillento o amarillo, dependiendo de la variedad o variedades de queso de las cuales provenga.

4.2.1.3. Olor: característico, más o menos intenso, de acuerdo con la variedad de queso o variedades de queso de las cuales provenga.

4.2.2. Requisitos Físico Químicos.

4.2.2.1. Humedad g/100g (Norma FIL 4A: 1982)

Quesos rallados deshidratados (2.2.1.1.):

Con predominancia (>50% m/m) de quesos de baja humedad: Humedad Máx. 20 g/100g.

Con predominancia (>50% m/m) de quesos de mediana humedad: Humedad Máx. 30 g/100g.

4.2.2.2. Materia grasa en Extracto Seco g/100g (Fil 4A:1982 y FIL 5B:1986).

La Materia Grasa en Extracto Seco debe corresponder al promedio ponderado de los valores de materia grasa en extracto seco establecidos para las variedades en las proporciones utilizadas.

4.3. Acondicionamiento.

Deberá ser envasado con materiales adecuados para las condiciones de almacenamiento previstas y que confieran al producto una protección adecuada.

5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION

5.1. Aditivos.

En los Quesos Rallados se admitirá la presencia de los aditivos autorizados en el Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos para el o los quesos utilizados como materia prima y su concentración en el producto final deberá responder a los máximos autorizados en dicho Reglamento.

Se admitirá además el uso de los aditivos que se indican a continuación no pudiendo superar las concentraciones máximas indicadas en el producto final independientemente de la concentración de dichos aditivos en el o en los quesos utilizados como materia prima.

ADITIVO	FUNCIÓN	CONC. MAX. EN EL PRODUCTO FINAL
Ácido sórbico y sus sales de Na, K y Ca	Conservador	1000 mg/kg solas o en combinación expresadas como ác. sórbico
Natamicina	Conservador	5 mg/kg
Celulosa microcristalina	Antiaglutinante	b.p.f.
Dióxido de silicio	Antiaglutinante	5g/kg

5.2. Coadyuvantes de Tecnología/Elaboración.

Nitrógeno, Dióxido de Carbono y/o gases inertes en el envasado.

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 con lo que se establece en el Código Internacional Recomendado de Prácticas, Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/Vol A 1985).

7.2. Consideraciones particulares

Características distintivas del proceso de elaboración.

7.2.1. Los quesos a utilizarse en la elaboración deberán ser previamente tratados para adecuarlos higiénicamente al proceso de rallado.

7.2.2. Los procesos de rallado, secado, acondicionamiento y envasado deberán responder a las buenas prácticas de fabricación.

7.2.3. En la elaboración de quesos rallados queda prohibida la utilización de quesos no aptos para el consumo humano. Sólo se admitirán los quesos no adecuados para la venta al público tales como, aquellos que presenten fallas morfológicas o de presentación comercial, siempre que no afecten la calidad del producto terminado.

7.3. Criterios macroscópicos y microscópicos

El producto no deberá contener sustancias extrañas macro y/o microscópicas de cualquier naturaleza.

7.4. Criterios microbiológicos.

7.4.1. Quesos rallados elaborados con una única variedad de queso (2.3.1).

7.4.1.1. Variedad de Baja Humedad

MICROORGANISMOS	CRITERIO DE ACEPTACIÓN	CATEGORIA	MÉTODO DE ANÁLISIS
Coliformes/g (30°C)	n=5 c=2 m=200 M=1000	5	FIL 73 A:1985
Coliformes (45°C)	n=5 c=2 m=100 M=500	5	APHA 1992 Cap. 24 (1)
Estafilococos Coag. Pos/g	n=5 c=2 m=100 M=1000	5	FIL 145:1990
Hongos y Levaduras	n=5 c=2 m=500 M=5000	2	FIL 94B:1990
Salmonella ssp/25 g	n=5 c=0 m=0	10	FIL 93 A:1985

7.4.1.2. Variedad de Mediana Humedad

MICROORGANISMOS	CRITERIO DE ACEPTACIÓN	CATEGORIA	MÉTODO DE ANÁLISIS
Coliformes/g (30°C)	n=5 c=2 m=1000 M=5000	5	FIL 73 A:1985
Coliformes/g (45°C)	n=5 c=2 m=100 M=500	5	APHA 1992 Cap.24 (1)
Estafilococos Coag. Pos/g	n=5 c=2 m=100 M=1000	5	FIL 145:1990
Hongos y Levaduras	n=5 c=2 m=500 M=5000	2	FIL94B:1990
Salmonella ssp/25 g	n=5 c=0 m=0	10	FIL93A:1985
Listeria	n=5 c=0 m=0	10	FIL 143:1990
Monocytogenes/25 g			

7.4.2. "Queso rallado" y "Queso rallado sin deshidratar" (2.3.2.) Deberá cumplir con lo establecido en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR para la Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos" para "Queso Rallado".

7.4.3. Quesos rallados elaborados con quesos de mediana humedad con o sin quesos de baja humedad (2.3.3.)

MICROORGANISMOS	CRITERIO DE ACEPTACIÓN	CATEGORÍA	MÉTODO DE ANÁLISIS
Coliformes/g (30°C)	n=5 c=2 m=1000 M=5000	5	FIL73A:1985
Coliformes/g (45°C)	n=5 c=2 m=100 M=500	5	APHA 1992 Cap. 24(1)
Estafilococos Coag. Pos/g	n=5 c=2 m=100 M=1000	5	FIL145:1990
Hongos y Levaduras	n=5 c=2 m=500 M=5000	2	FIL94B:1990
Salmonella ssp/25 g	n=5 c=0 m=0	10	FIL93A:1985
Listeria Monocytogenes/25 g	n=5 c=0 m=0	10	FIL143:1990

(1) Compendium of Methods for the Microbiological Examinations of Foods. 3^o Edition. Editado por Carl Vanderzant y Don F. Splittstoesser (1992)

8. PESOS Y MEDIDAS

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9. ROTULADO

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9.1. Quesos rallados elaborados con una única variedad de queso.

9.1.1. Cuando en su elaboración se utilice únicamente una determinada variedad de queso de baja humedad, el producto se denominará "Queso....Rallado" o "Queso.....Rallado sin deshidratar" según corresponda a 2.2.1., llenando el espacio en blanco con el nombre de dicha variedad.

9.1.2. Cuando en su elaboración se utilice únicamente una determinada variedad de queso de mediana humedad, el producto se denominará "Queso...Rallado Deshidratado" o "Queso...Rallado" según corresponda a 2.2.1., llenando el espacio en blanco con el nombre de dicha variedad.

9.2. Quesos rallados elaborados únicamente con quesos de baja humedad.

9.2.1. Cuando en su elaboración se utilicen únicamente variedades de quesos de baja humedad (generalmente conocidos como quesos de pasta dura), de fractura quebradiza y desgranables el producto se denominará "Queso Rallado" o "Queso Rallado sin deshidratar" según corresponda a 2.2.1.

9.2.2. En el caso que una de las variedades de quesos de baja humedad esté presente en una proporción mínima de un 75% m/m el producto podrá denominarse "Queso...Rallado" o "Queso...Rallado sin deshidratar" según

corresponda a 2.2.1., llenando el espacio en blanco con el nombre de dicha variedad predominante.

9.2.3. Cuando dos o más variedades de queso de baja humedad estén presentes en una proporción mínima del 25% (m/m), el producto podrá denominarse "Quesos.....y...Rallados" o "Quesos.....y....Rallados sin deshidratar" según corresponda a 2.2.1., llenando los espacios en blanco que correspondan con el nombre de las variedades que alcancen o superen dicha proporción mínima y en el orden de su predominancia.

9.3. Quesos rallados elaborados con quesos de mediana humedad con o sin quesos de baja humedad.

9.3.1. Cuando ninguna de las variedades de queso de mediana y baja humedad alcance el 75% m/m, se denominará "Quesos...,, y...Rallados" o "Quesos...,, y...Rallados sin deshidratar" según corresponda a 2.2.1., llenando los espacios en blanco que correspondan con el nombre de todas las variedades utilizadas y en el orden de su predominancia.

9.3.2. Cuando en su elaboración se utilicen quesos de mediana humedad (con o sin quesos de baja humedad) y cuando una de las variedades de queso de mediana humedad esté presente en una proporción mínima de un 75% m/m el producto se denominará "Queso... Rallado Deshidratado" o "Queso... Rallado" según corresponda a 2.2.1, llenando el espacio en blanco con el nombre de dicha variedad predominante.

9.3.3. Cuando la variedad de queso que supere el 75% m/m corresponda a un queso de baja humedad, el producto se denominará "Queso ... con otros quesos rallados" o "Queso ... con otros quesos rallados sin deshidratar", según corresponda a 2.2.1., completando el espacio en blanco con el nombre de la referida variedad predominante.

9.4. Todas las denominaciones consignadas en 9.1, 9.2 y 9.3 deberán figurar en el rótulo completas y con letra de igual tamaño, realce y visibilidad.

9.5. Cuando en la denominación de venta se mencione al menos una de las variedades de queso utilizadas, deberá consignarse en la lista de ingredientes el porcentaje de las variedades mencionadas en la denominación de venta y el nombre de todas las variedades de queso utilizadas.

10. METODOS DE ANÁLISIS

Humedad	FIL 4A:1982
Materia Grasa	FIL 5B:1986
Coliformes/g (30°C)	FIL 73A:1985
Coliformes/g (45°C)	APHA 1992 Cap 24

	(1)
Estafilococos coag.pos./ g	FIL 145:1990
Salmonella spp/25 g	FIL 93A:1995
Listeria monocytogenes/25 g	FIL 143:1990
Hongos y Levaduras/ g	FIL 94B:1990

(1) Compendium of Methods for the Microbiological Examinations of Foods. 3^o Edición. Editado por Carl Vanderzant y Don F. Splittstoesser (1992).

11. MUESTREO

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

MERCOSUR/GMC/RES. Nº 134/96 Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Queso Procesado o Fundido, Procesado Pasteurizado y Procesado o Fundido U.H.T. (U.A.T.)

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Resolución Nº 91/93 del Grupo Mercado Común, y la Recomendación No. 56/96 del SGT No.3 "Reglamentos Técnicos".

CONSIDERANDO:

Que los Estados Partes estuvieron de acuerdo en fijar la Identidad y Calidad del Queso Procesado o Fundido, Procesado Pasteurizado y Procesado o Fundido U.H.T. (UAT) .

Que la armonización de los Reglamentos Técnicos tiene por objeto eliminar los obstáculos que generan las diferencias en los Reglamentos Técnicos nacionales, dando cumplimiento a lo establecido en el Tratado de Asunción.

**EL GRUPO MERCADO COMUN
RESUELVE:**

Art. 1. Aprobar el Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Queso Procesado o Fundido, Procesado Pasteurizado y Procesado o Fundido U.H.T. (U.A.T.), que figura en Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2. Los Estados Partes pondrán en vigor las disposiciones legislativas reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución y comunicarán el texto de las mismas al Grupo Mercado Común.

Art. 3. Las autoridades competentes de los Estados Partes, encargadas de la implementación de la presente Resolución serán:

ARGENTINA Ministerio de Salud y Acción Social
 Ministerio da Economía y Obras y Servicios Públicos
 Secretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación
 (Servicio Nacional de Sanidad Animal - SENASA).

BRASIL Ministerio da Agricultura e Abastecimento
 Ministerio 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 (LATU)
 Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca

Art. 4. La presente Resolución entrará en vigor el 1º/2/97.

XXIV GMC - Fortaleza, 13/12/96

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESO PROCESADO O FUNDIDO, PROCESADO PASTEURIZADO Y PROCESADO O FUNDIDO U.H.T. (UAT).

1. ALCANCE

1.1. OBJETIVO.

Establecer la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberán cumplir el Queso Procesado o Fundido y el Queso Procesado Pasteurizado (de ahora en adelante denominados Queso Procesado) y el Queso Procesado o Fundido sometido a tratamiento térmico a ultra alta temperatura (de ahora en adelante denominado Queso Procesado U.H.T. (UAT)), destinados al consumo humano.

1.2. AMBITO DE APLICACIÓN:

El presente REGLAMENTO se refiere al Queso Procesado y al Queso Procesado U.H.T. (U.A.T.) a comercializar en el MERCOSUR.

2 - DESCRIPCION

2.1. DEFINICIONES:

2.1.1. Queso Procesado:

Se entiende por Queso Procesado el producto obtenido por trituración, mezcla, fusión y emulsión por medio de calor y agentes emulsionantes de una o más variedades de Queso, con o sin adición de otros productos lácteos y/o sólidos de origen láctea y o especias, condimentos u otras sustancias alimenticias en las que el Queso constituya el ingrediente lácteo utilizado como materia prima preponderante en la base láctea.

2.1.2. Queso Procesado U.H.T. (U.A.T.)

Se entiende por Queso Procesado U.H.T. (U.A.T.), el producto definido en 2.1.1. sometido después de la fusión a tratamiento térmico a 135 - 145°C durante 5 a 10 segundos o cualquier otra combinación de tiempo/temperatura equivalente.

Las denominaciones de 2.1.1. y 2.1.2 están reservadas a los productos en los cuales la base láctea no contenga grasas y/o proteínas de origen no lácteo.

2.2. DESIGNACION (Denominación de Venta):

2.2.1 - El producto definido en 2.1.1. se denominará "Queso Procesado" o "Queso Fundido" o "Queso Procesado Pasteurizado".

2.2.2 - El producto definido en 2.1.2 se denominará "Queso Procesado U.H.T.(U.A.T)" o "Queso Fundido U.H.T. (U.A.T.)".

2.2.3 - Cuando en la elaboración de cualquiera de los productos correspondientes a las designaciones 2.2.1. y 2.2.2 sean utilizados condimentos o especias y/u otras sustancias alimenticias, se agregará al nombre del producto la expresión

"con....." completando el espacio en blanco con el nombre de la especia y/o condimento y/o sustancia alimenticia agregada.

2.2.4 - Cuando en la elaboración de cualquiera de los productos correspondientes a la designación 2.2.1 y 2.2.2 se utilicen aromas permitidos, se agregará al nombre del producto la expresión "Sabor" completando el espacio en blanco con el sabor otorgado por el aromatizante/saborizante utilizado, excepto en los casos que se utilicen aromas con el objetivo de restituir los aromas naturales de los Quesos utilizados perdidos en el proceso de elaboración.

2.2.5 - Cuando en la elaboración de cualquiera de los productos correspondientes a la designación 2.2.1. y 2.2.2. se utilice una determinada variedad de Queso en una proporción mínima del 75% en la mezcla de Quesos como materia prima, el producto podrá denominarse "Queso.....Procesado", "Queso.....Fundido", "Queso.....Procesado Pasteurizado" y "QuesoProcesado U.H.T. (U.A.T.)" o "Queso.....Fundido U.H.T. (U.A.T)", completando el espacio en blanco con el nombre de la variedad predominante y seguido de las expresiones designadas en el ítem 2.2.3. y 2.2.4. correspondiente.

2.2.6 - En los casos en que corresponda, se agregará a las denominaciones de 2.2.1 a la 2.2.5 la expresión "Rallado" o "Rebanado", "En Rodajas", "En Rebanadas" u otra que se refiera a su forma de presentación; y "Para Untar" o "Untable" u otra de acuerdo a su consistencia.

3 - REFERENCIA

- REGLAMENTO Técnico General MERCOSUR para Fijación de Requisitos Microbiológicos 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 Quesos. Contenido de materia grasa.
- Norma FIL 50C: 1995 Leche y productos lácteos - Métodos de muestreo
- CAC / Vol A: 1985
- Codex Alimentarius Vol. 1A 1995 - Sección 5.3 - Principios de Transferencia de los Aditivos Alimentarios a los Alimentos.

4. COMPOSICION Y REQUISITOS

4.1. Composición

4.1.1. Ingredientes obligatorios.

Quesos de una o más variedades. Agentes emulsificantes autorizados.

4.1.2. Ingredientes opcionales

Crema, manteca, grasa anhidra de leche o butter-oil, leche, agua, Queso Procesado, leche en polvo, caseinatos, Queso en polvo, otros sólidos de origen lácteo, cloruro de sodio, condimentos, especias, otras sustancias alimenticias, edulcorantes nutritivos, almidones o almidones modificados, aire, nitrógeno, dióxido de carbono, gases inertes, todos ellos de calidad alimenticia.

Los ingredientes opcionales que no formen parte de la base láctea, excepto el agua, aislados o combinados, deberán estar presentes en una proporción máxima del 30% (m/m) del producto final.

Con relación a los almidones o almidones modificados no podrán superar el 3% (m/m) del producto final.

4.2. Requisitos

4.2.1. Características Sensoriales

4.2.1.1. Consistencia

Firme, blando o cremoso

4.2.1.2. Textura: compacta, cerrada y fina

4.2.1.3. Formato: variable; rallado o cortado (en tajadas o en rodajas) y otras.

4.2.1.4. Color, olor y sabor: similar al Queso o mezcla de Quesos utilizados, o de acuerdo a los colorantes, saborizantes/aromatizantes y/u otras sustancias alimenticias utilizadas en su elaboración.

4.2.2. Requisitos Físico-Químicos

Deberán cumplir los requisitos establecidos en la Tabla 1.

TABLA 1

	Humedad (g/100g)	Materia Grasa en Extracto Seco (g/100g)	Método de Análisis
QUESO PROCESADO QUESO PROCESADO U.H.T.(U.A.T)	70,0 - Máximo	35,0 - Mínimo	Norma FIL 5B: 1986 Norma FIL 4A: 1992

4.3. Acondicionamiento.

Deberá ser embalado con materiales adecuados a las condiciones de almacenamiento previstas y que otorguen al producto una protección adecuada.

5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION.

5.1. Aditivos.

En su elaboración se admitirá el uso de aditivos que se indican a continuación en las concentraciones máximas indicadas en el producto final.

Aditivos	Función	Conc. Máx. en el Producto Final
Ácido Propiónico o sus sales de Na, K o Ca. Ácido sórbico o sus sales de Na, K o Ca.	Conservante	3g/Kg solos o combinados expresados en ácido propiónico. Ácido sórbico y sus sales en un máximo de 1000mg/kg expresados como ácido sórbico.
Natamicina (en la superficie).	Conservante	1 mg/dm ² Máx. 5mg/Kg no detectable a 2mm de profundidad. Ausencia en la masa.
Nisina	Conservante	12,5 mg/kg
Ácido láctico, cítrico y acético o sus sales de Na, K, Ca. Bicarbonato de Sodio Carbonato de Calcio	Reguladores de Acidez	b.p.f.
Citratos de Na, K, Ca. Lactatos de Na o Ca. Tartratos de Na y/o K. Fosfatos o polifosfatos de Na, K o Ca.	Emulsificante /Estabilizante	40 g/kg solos o combinados con fosfatos o polifosfatos calculados como sustancias anhidras siempre que los fosfatos no superen 20g/kg expresados como P ₂ O ₅ .
Aromas	Saborizante/ Aromatizante	b.p.f.
Carotenoides naturales: Beta Caroteno	Colorante	b.p.f.
Bixina, Norbixina, Urucum, Anato, Rocu	Colorante	10 mg/kg como norbixina
Beta caroteno sintético idéntico al natural	Colorante	600 mg/kg
Clorofila, Clorofilina, clorofila cúprica, clorofilina cúprica, sales de Na o K.	Colorante	15 mg/kg en clorofila
Páprika, Extracto de Páprika, Extracto de Pimentón, Capsantina, Capsorubina	Colorante	b.p.f.
Peróxido de benzoila	Colorante	20 mg/l de leche(*)
Riboflavina Carmín Rojo de remolacha Dióxido de Titanio	Colorante	b.p.f.

Aditivos	Función	Conc. Máx. en el Producto Final
Carboximetilcelulosa Carragenina y sus sales (inclusive Furcelaran) Goma Guar Goma de algarroba o Jatai Goma Xantana Goma Karaia Goma Arábica Goma Gellan Goma Tragacanto Agar Ácido alginico y sus sales de amoniaco, calcio, potasio y sodio y alginato de propilenglicol Pectina o pectina amida	Espesante/ Estabilizante	5 g/kg solos o combinados

(*) Concentración máxima en la materia prima.

Aditivos adicionales únicamente para Queso Procesado rallado o cortado (en rodajas o en tajadas).

ADITIVOS	FUNCION	CONC. MAXIMA
Lecitina	Antiaglutinante	10 g/kg solo o combinado
Celulosa microcristalina		
Oxido de silicio		
Silicatos de: calcio, magnesio, sodio y aluminio.		

En los Quesos Procesados se admitirá la presencia de los aditivos autorizados en el REGLAMENTO Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos para los Quesos utilizados como materia prima y su concentración en el producto final deberá corresponder a máximos autorizados en el presente REGLAMENTO e independientemente de la concentración de los aditivos de los Quesos utilizados como materia prima.

Se admitirá además la presencia de los aditivos transferidos a través de los ingredientes opcionales de conformidad con el principio de transferencia de los aditivos alimentarios. (Códex Alimentarius. VOL. 1A. 1995 - Sección 5.3.) y su concentración en el producto final no deberá superar la proporción que corresponda a una concentración máxima admitida en el ingrediente opcional y cuando se trate de aditivos indicados en el presente REGLAMENTO no deberá superar los límites máximos autorizados en el mismo.

5.2. Coadyuvante de Tecnología/Elaboración.

Se admitirá el uso de enzimas como coadyuvantes de tecnología.

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

7.2. Características distintivas del proceso de elaboración

7.2.1. Los Quesos utilizados en la elaboración deberán ser previamente tratados, para adecuarlos higiénicamente al proceso de fusión.

7.2.2. En la elaboración de Queso Procesado queda prohibida la utilización de Quesos no aptos para el consumo humano.

Sólo se admitirán los Quesos no adecuados para la venta al público debido a fallas morfológicas o de presentación comercial, siempre que no sea afectada la calidad del producto final.

7.2.3. Durante el proceso de elaboración, el producto deberá ser sometido a un calentamiento mínimo de 80°C por 15 segundos o cualquier combinación tiempo/temperatura equivalente.

7.2.4. Las especias, condimentos y/o sustancias alimenticias que se agreguen al producto deberán ser convenientemente tratadas, de forma tal que se asegure la aptitud para el consumo humano del producto final.

7.2.5. Condiciones de conservación y comercialización:

El Queso Procesado deberá mantenerse a una temperatura inferior a 10° C. El Queso Procesado U.H.T. (U.A.T.) podrá conservarse y comercializarse a temperatura ambiente.

7.3. Criterios Macroscópicos y Microscópicos.

El producto no deberá contener sustancias extrañas macro o microscópicas de ninguna naturaleza.

7.4. Criterios Microbiológicos

Los Quesos Procesados deberán cumplir con lo establecido en el "REGLAMENTO Técnico General MERCOSUR para la Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos" para Quesos Fundidos.

Los Quesos Procesados rallados también deberán cumplir:

Microorganismos	Criterio de Aceptación	Categoría	Método de Análisis
Hongos y Levaduras/g	n=5 c=2 m=500 M=5000	2	FIL 94B: 1990

8 - PESOS Y MEDIDAS.

Se aplica el REGLAMENTO MERCOSUR correspondiente.

9 - ETIQUETADO

9.1. Se aplica el REGLAMENTO MERCOSUR correspondiente.

9.2. Se denomina "Queso Procesado" o "Queso Fundido" o "Queso Procesado Pasteurizado".

9.3. El Queso Procesado o Fundido U.H.T. (U.A.T.) se denominará "Queso Procesado U.H.T. (U.A.T.)" o "Queso Fundido U.H.T. (U.A.T.)".

9.4. Cuando en la elaboración de cualquiera de los productos correspondientes a las denominaciones 9.2. y 9.3. se utilicen condimentos y/o especias y/u otras sustancias alimenticias se agregará al nombre del producto la expresión "con", completando el espacio en blanco con el nombre de las especias y/o condimentos y/o sustancias alimenticias adicionadas.

9.5. Cuando en la elaboración de cualquiera de los productos correspondientes a las denominaciones 9.2. y 9.3. sean utilizados aromas permitidos será anexado al nombre del producto la expresión "sabor", completando el espacio en blanco con el nombre del sabor otorgado por el aromatizante/saborizante utilizado, excepto en los casos en que se utilicen aromas con el objetivo de restituir los aromas naturales de los Quesos utilizados, que se perdieron durante el proceso de elaboración.

9.6. Cuando en la elaboración de cualquiera de los productos correspondientes a las denominaciones 9.2. y 9.3 se utilice una determinada variedad de Queso en una proporción mínima del 75% en la mezcla de Quesos utilizados como materia prima, el producto podrá denominarse "Queso..... Procesado" o "QuesoFundido" o "QuesoProcesado Pasteurizado" y "Queso Procesado U.H.T. (U.A.T.)" o "QuesoFundido U.H.T. (U.A.T.)" completando el espacio en blanco con el nombre de la variedad preponderante seguido de las expresiones consignadas en 9.4. y 9.5. correspondiente.

9.7. En los casos en que corresponda, se podrá agregar a las denominaciones 9.2. a 9.6 la expresión "rallado" o "rebanado" o "en rodajas" o "en tajadas" u otra que designe su forma de presentación. En los casos que corresponda se podrá agregar a las expresiones "untable", "para untar" u otras de acuerdo a su consistencia.

10 - METODOS DE ANALISIS

Los métodos de análisis recomendados son los indicados en 4.2.2.

11 - MUESTREO

A continuación, los procedimientos recomendados en la norma FIL 50 C:1995."