

# *Ministerio de Salud Pública*

ASUNTO NRO.50.-

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA

MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES

MINISTERIO DE ECONOMÍA Y FINANZAS

MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y MINERÍA

MINISTERIO DE GANADERÍA AGRICULTURA Y PESCA

Montevideo, **16 MAY 2011**

VISTO: el Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994;-----

RESULTANDO: I) que por la Resolución N° 31/996 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, se aprobó el denominado "Reglamento Técnico MERCOSUR de identidad y calidad del Queso Tandil";-----

II) que se ha solicitado la actualización de la normativa al respecto, mediante la internalización de la referida Resolución del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, incorporando su contenido al Capítulo 16 - Leche y Derivados, Sección 4 - Quesos - del citado Reglamento Bromatológico Nacional;-----

CONSIDERANDO: I) que resulta necesaria la actualización de la referida reglamentación, para acompañarla a la normativa regional en la materia y de esa manera permitir un mayor y mejor flujo comercial entre países, lo que beneficia a nuestro País;-----

II) que según 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, 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 2º del referido Protocolo;-----

III) 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;-----

IV) que la Dirección General de la Salud de dicha Secretaría de Estado, no realiza objeciones respecto de la internalización proyectada, por lo que corresponde proceder en consecuencia;-----

ATENTO: a lo precedentemente expuesto y a lo establecido en la Ley N° 9.202 – Orgánica de Salud Pública-, de 12 de enero de 1934 y concordantes;-----

### EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

#### DECRETA:

Artículo 1º.- Adoptase la Resolución 31/996 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, por la cual se aprobó el denominado “Reglamento Técnico MERCOSUR de identidad y calidad del Queso Tandil” que se anexa y forma parte integrante del presente Decreto.-----

Artículo 2º.- Incorpórase como Artículo 16.4.27 en la Sección 4 – Quesos – del Capítulo 16 – Leche y Derivados, del Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994, el texto del referido Reglamento Técnico, internalizado por el

# Ministerio de Salud Pública

Artículo 1° del presente Decreto.-----

Artículo 3°.- Comuníquese, publíquese.-----

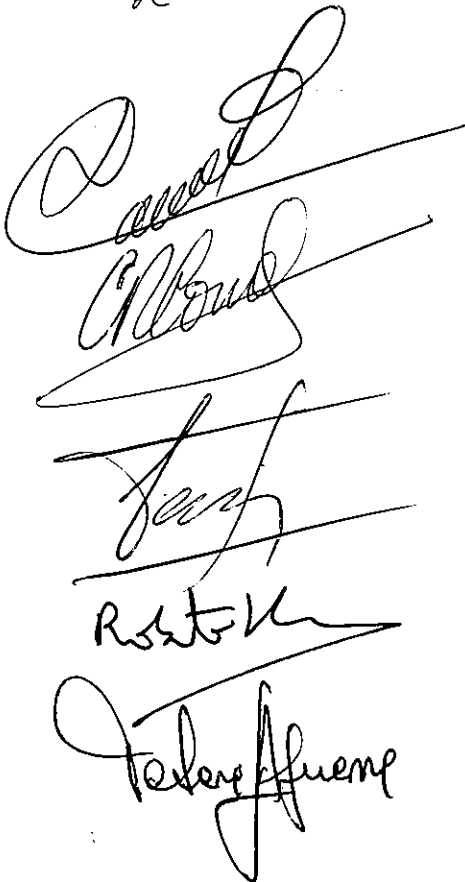
Decreto Interno N°

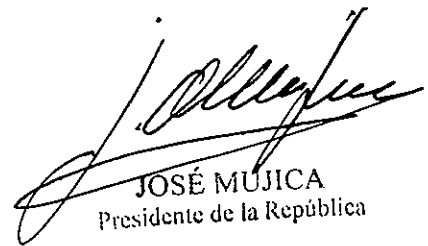
Decreto Poder Ejecutivo N°

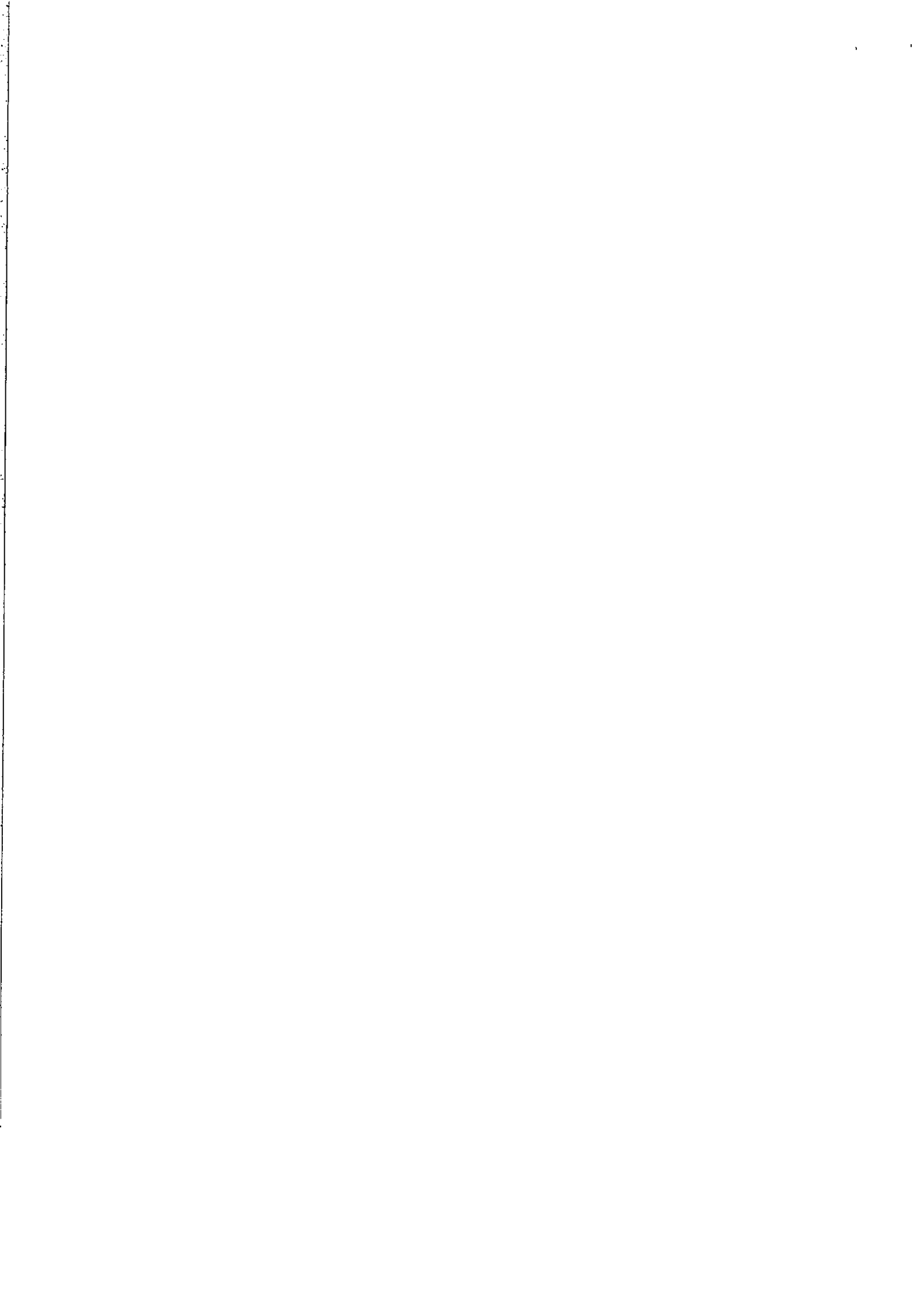
Ref. N° 001-3/5527/2010.

/IDL/ST.

SE



  
JOSÉ MUJICA  
Presidente de la República



**MERCOSUR/GMC/RES N° 31/96**

**REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO  
TANDIL**

**VISTO:** El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Resolución N° 91/93 del Grupo Mercado Común y la Recomendación N° 4/96 del SGT N°3 "Reglamentos Técnicos".

**CONSIDERANDO:**

Que los Estados Partes acordaron fijar la Identidad y Calidad del Queso Tandil.  
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 Tandil 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  
TANDIL**

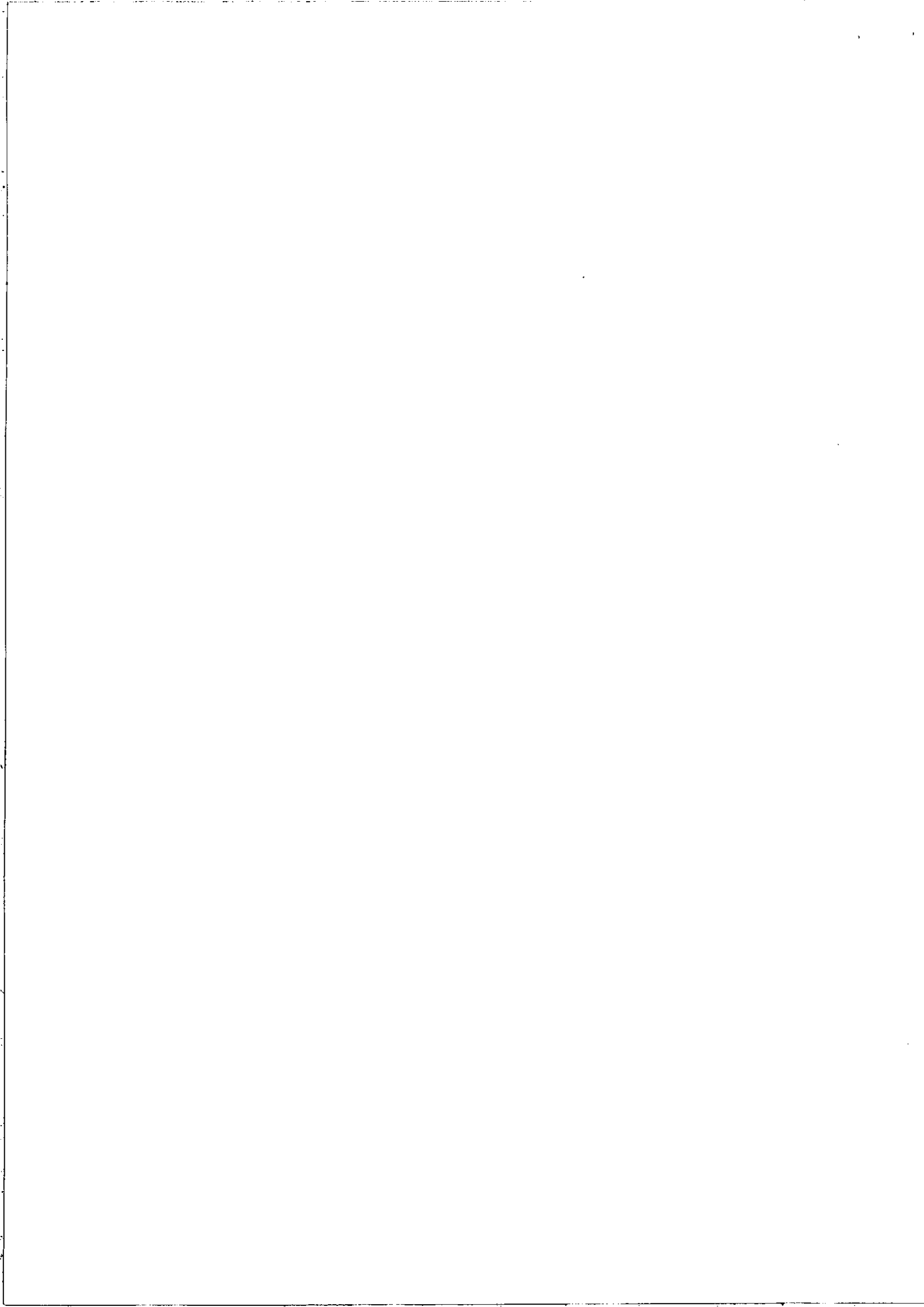
**1. ALCANCE.**

**1.1. OBJETIVO.**

Establecer la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberá cumplir el Queso Tandil destinado al consumo humano.  
El Queso Tandil 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 Tandil a ser comercializado en el



MERCOSUR.

## **2. DESCRIPCION.**

### **2.1. DEFINICION.**

Con el nombre de Queso Tandil 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 Tandil 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 Tandil" o "Queso Tandil 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.

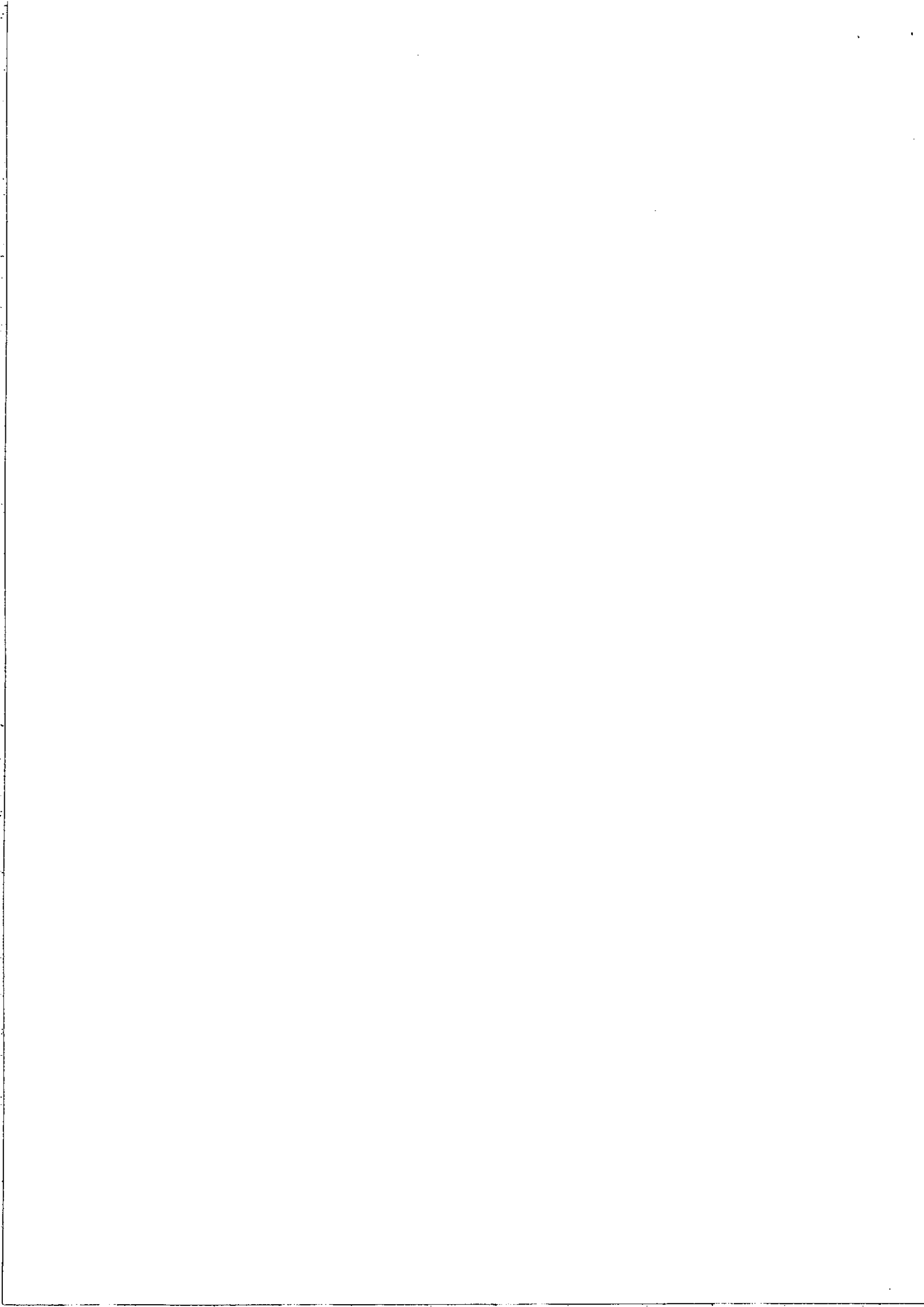
### **4.2. REQUISITOS.**

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

4.2.1.1. Consistencia.

Semidura, elástica.

4.2.1.2. Textura.





Compacta, lisa, no granulosa, pudiendo presentar algunas aberturas mecánicas.

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.

Lisa, consistente, bien formada, sin grietas ni fisuras o sin corteza.

4.2.1.7. Ojos.

Algunos ojos pequeños, bien diseminados.

4.2.2. FORMA Y PESO.

4.2.2.1. Forma.

Paralelepípedo de sección transversal cuadrada o rectangular.

4.2.2.2. Peso.

De 1 a 4 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, 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 Tandil deberá mantenerse a una temperatura no superior a 12°C.

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

5.1. ADITIVOS.

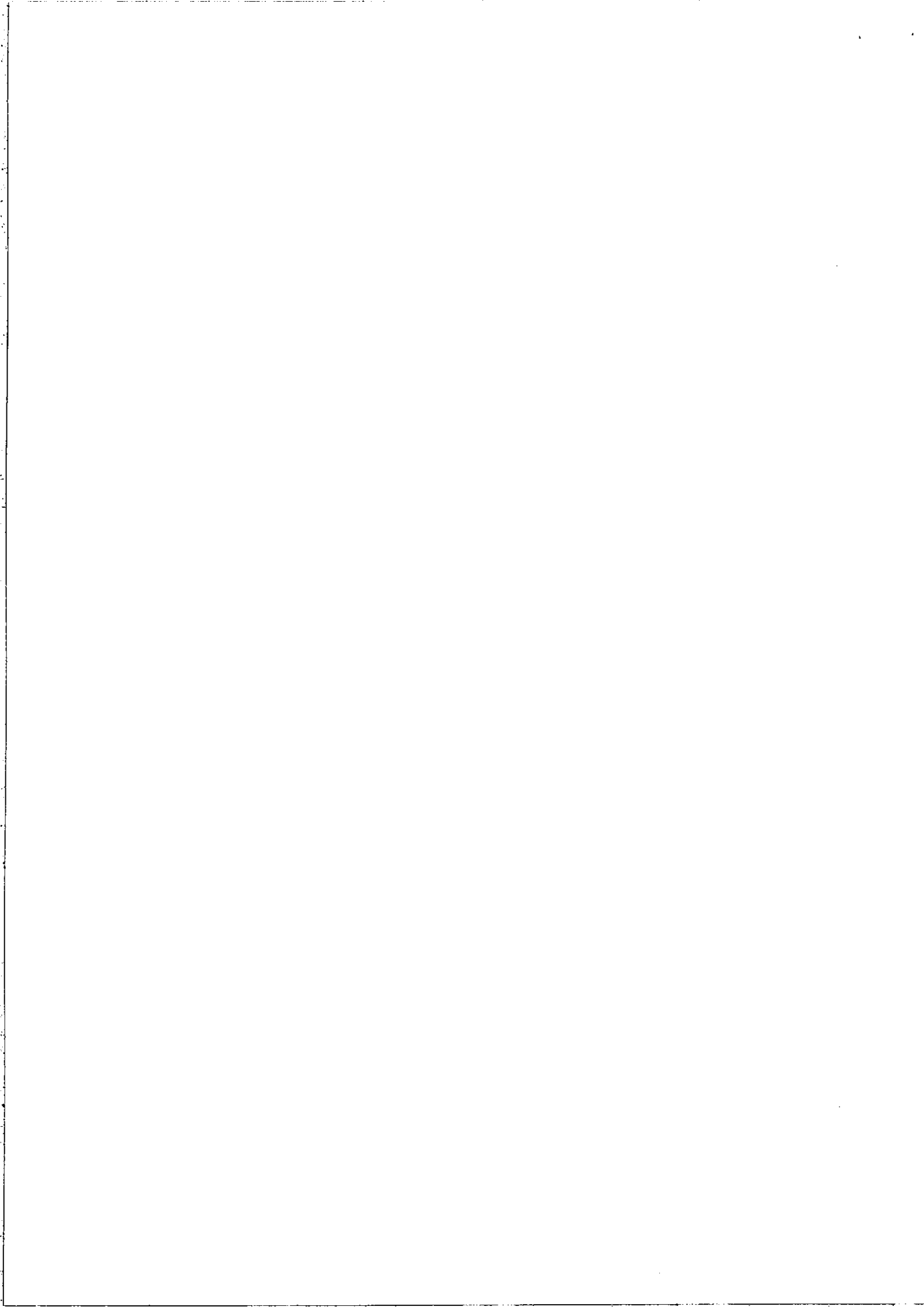
Se autorizan los aditivos previstos en el Punto 5. del "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos" para Quesos de Mediana Humedad.

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. 15ª 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 Tandil 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 Tandil" o "Queso Tandil 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.

