

# *Ministerio de Salud Pública*

ASUNTO NRO.62.-

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA

MINISTERIO DE ECONOMÍA Y FINANZAS

MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y MINERÍA

MINISTERIO DE GANADERÍA, AGRICULTURA Y PESCA

Montevideo, 31 MAY 2011

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

RESULTANDO: I) que por la Resolución N° 83/996 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, se aprobó el “Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad del Queso Prato”;-----

II) que se ha solicitado la modificación del citado Reglamento Bromatológico, mediante la internalización de la referida Resolución del Grupo Mercado Común del MERCOSUR;-----

CONSIDERANDO: I) que es necesaria la actualización de la reglamentación sobre la Identidad y Calidad del Queso Prato;-----

II) que de acuerdo a lo establecido en el Artículo 38° del Protocolo Adicional al Tratado de Asunción, sobre la Estructura Institucional del MERCOSUR – Protocolo de Ouro Preto – aprobado por la Ley N° 16.712 de 1° de setiembre de 1995, los Estados Parte 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 citado Protocolo;-----

III) que corresponde 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 Resultando I);-----

IV) que dicha actualización contribuye a permitir un mayor y más fluido relacionamiento comercial con otros países, circunstancia que beneficia el comercio exterior de nuestro País;-----

V) que la modificación proyectada, elevada por la División Normas e Investigación del Ministerio de Salud Pública, cuenta con el aval de la Dirección General de la Salud de dicha Secretaría de Estado;-----

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

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

DECRETA:

Artículo 1°.- Adóptase la Resolución N° 83/996 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, por la cual se aprobó el “Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad del Queso Prato”, que se anexa al presente Decreto y forma parte integrante del mismo.-----

Artículo 2°.- Incorpórase como Artículo 16.4.31 en la Sección 4 – Queso – 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 Artículo 1° del presente Decreto.-----

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

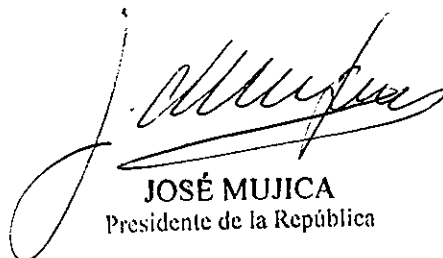
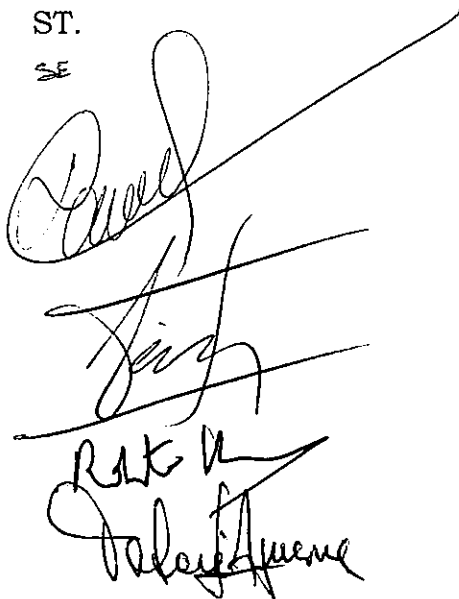
Decreto Interno N°

Decreto Poder Ejecutivo N°

Ref. N° 001-3/367/2011.

ST.

SE



**JOSÉ MUJICA**  
Presidente de la República

**MERCOSUR/GMC/RES Nº 83/96**

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

**VISTO:** el Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto y el artículo 10 de la Decisión Nº 4/91 del Consejo del Mercado Común.

**CONSIDERANDO:**

Que los Estados Partes concuerdan en fijar la Identidad y Calidad del Queso Prato;

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 COMÚN  
RESUELVE:**

Art. 1 - Aprobar el Reglamento Técnico del Mercosur de Identidad y Calidad del Queso Prato, 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 da Economía y Obras y Servicios Públicos;  
Secretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación;  
Servicio Nacional de Sanidad Animal -(SENASA);

BRASIL - Ministério da Agricultura e do Abastecimento;  
Ministério da Saúde;

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

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 vigencia el 1/11/96.

## **ANEXO I**

### **REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO PRATO**

#### **1 - ALCANCE**

##### **1.1 - OBJETIVO**

El presente reglamento fija la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberá cumplir el Queso Prato destinado al consumo humano.

Nota: El Queso Prato 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 APLICACIÓN**

El presente reglamento se refiere al Queso Prato a ser comercializado en el MERCOSUR.

#### **2 - DESCRIPCIÓN**

##### **2.1 DEFINICIÓN:**

Con el nombre de Queso Prato 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 Prato es un queso graso y de mediana humedad de acuerdo con la clasificación establecida en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos".

##### **2.3 - DESIGNACION ( DENOMINACION DE VENTA )**

"Queso Prato" o "Queso Prato de Uso Industrial" según corresponda. Se denominará "Queso Prato" y opcionalmente podrá tener las siguientes denominaciones:

"Queso Prato" (Sandwich o Lanche)

"Queso Prato" (Cobocó)

"Queso Prato" (Esférico Bola)

#### **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 Características Sensoriales**

4.2.1.1. Consistencia: Semidura, elástica.

4.2.1.2. Textura: compacta, lisa, cerrada con algunos ojos redondos pequeños y/o algunas aberturas mecánicas.

4.2.1.3. Color: amarillento o amarillo pálido.

4.2.1.4. Sabor: característico.

4.2.1.5. Olor: característico.

4.2.1.6. Corteza: no posee o con corteza fina, lisa, sin rajaduras.

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, cilíndrica o esférica de acuerdo con la variedad correspondiente.

Queso Prato, Queso Prato (Sandwich o Lanche): Paralelepípedo de sección transversal rectangular.

Queso Prato (Cobocó): Cilíndrico

Queso Prato (Esférico o Bola): Esférico

4.2.2.2. Peso: de 0,4 a 5 kg de acuerdo con la variedad correspondiente.

#### **4.2.3 Requisitos Físico-Químicos**

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 Características distintivas del Proceso de Elaboración**

4.2.4.1. Obtención de una masa semicocida, remoción parcial del suero, lavada por adición de agua caliente, pre-prensada 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). Ç

#### **4.2.5 Acondicionamiento**

En envolturas plásticas con o sin vacío o en envases bromatológicamente aptos.

#### **4.2.6 Condiciones de Conservaciones y Comercialización**

El Queso Prato 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 TECNOLOGÍA / ELABORACIÓN**

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 con 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. 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 Prato 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".

"Queso Prato" o "Queso Prato de Uso Industrial" según corresponda.

Será denominado "Queso Prato". Opcionalmente podrá ser denominado:

"Queso Prato" (Sandwich o Lanche).

"Queso Prato" (Cobocó).

"Queso Prato" (Esférico Bola).

## **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.