

**MERCOSUR/GMC/RES. No.1/97**

**Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad del Queso Parmesão, Parmesano, Reggiano, Reggianito y Sbrinz.**

**VISTO:** El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Resolución N° 91/93 del Grupo Mercado Común y la Recomendación N° 57/96 del SGT No. 3 "Reglamentos Técnicos"

**CONSIDERANDO:**

Que los Estados Partes acordaron fijar la Identidad y Calidad del Queso Parmesão, Parmesano, Reggiano, Reggianito y Sbrinz.

Que la armonización de los Reglamentos Técnicos tiene por objetivo 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 del Queso Parmesão, Parmesano, Reggiano, Reggianito y Sbrinz", 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 organismos:

ARGENTINA	Ministerio de Salud y Acción Social Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos Secretaría de Agricultura. Ganadería, Pesca y Alimentación (SENASA).
-----------	--

BRASIL	Ministério da Agricultura e do 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 - LATU  
                          Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca

Art. 3. La presente Resolución entrará en vigencia el 1º/XI/97

**XXV GMC - Asunción, 25/IV/97**

## **Reglamento Técnico para la fijación e Identidad y Calidad de los Quesos PARMESÃO, PARMESANO, REGGIANO, REGGIANITO Y SBRINZ.**

### **1. ALCANCE**

#### **1. OBJETIVO**

Establecer la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberán cumplir los Quesos Parmesão, Parmesano, Reggiano, Reggianito y Sbrinz destinados al consumo humano.

#### **2. ÁMBITO DE APLICACIÓN:**

El presente Reglamento se refiere a los quesos Parmesão, Parmesano, Reggiano, Reggianito y Sbrinz que deberán ser comercializados en el MERCOSUR.

#### **2 -DESCRIPCIÓN:**

##### **2.1. Definición**

Se entiende por Queso Parmesão, Queso Parmesano, Queso Reggiano, Queso Reggianito y Queso Sbrinz los quesos maduros que se obtienen por la coagulación de la leche por medio del cuajo y/o otras encimas coagulantes apropiadas, complementada por la acción de bacterias lácticas específicas.

##### **2.2. Clasificación**

Los Quesos Parmesão, Parmesano, Reggiano, Reggianito y Sbrinz son quesos de baja humedad, semigordos a gordos de acuerdo con la clasificación establecida en el "Reglamento Técnico General del MERCOSUR e Identidad y Calidad de Quesos".

Tienen un contenido mínimo de 32g/100g de materia gorda en el extracto seco.

##### **2.3. Designación (denominación de venta):**

Se denomina "Queso Parmesão" , "Queso Parmesano" ,"Queso Reggianito", "Queso Reggiano" o "Queso Sbrinz", de acuerdo con el ítem 4.2.2.

#### **3 - REFERENCIA.**

Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos.

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

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 FIL A6 del Codex Alimentarius. Norma General para Queso.  
Reglamento Técnico General MERCOSUR para Fijación de los Requisitos Microbiológicos de Quesos.

#### **4. COMPOSICIÓN Y REQUISITOS.**

##### **4.1. COMPOSICIÓN:**

###### **4.1.1. Ingredientes obligatorios.**

- 4.1.1.1 - Leche integral o padronizada en su contenido de materia grasa.
- 4.1.1.2 - Cultivos de bacterias lácticas específicas
- 4.1.1.3 - Cuajo y/o otras encimas coagulantes apropiadas
- 4.1.1.4 - Cloreto de sodio

###### **4.1.2 - Ingredientes opcionales**

- 4.1.2.1 - Crema
- 4.1.2.2 - Concentrado de proteínas lácteas
- 4.1.2.3 - Cloreto de calcio

##### **4.2 - REQUISITOS**

###### **4.2.1. Características Sensoriales.**

- 4.2.1.1 - Consistencia: dura
- 4.2.1.2 - Textura: compacta, quebradiza y granulosa
- 4.2.1.3 - Color: blanco amarillento y ligeramente amarillento.
- 4.2.1.4 - Sabor: salado levemente picante.
- 4.2.1.5 - Olor: característico.
- 4.2.1.6 - Crosta lisa, consistente, bien formada, cubierta con revestimientos apropiados, adheridos o no.
- 4.2.1.7 - Ojos: no posee. Eventualmente podrá presentar algunos ojos pequeños y algunos orificios mecánicos.

###### **4.2.2. Forma y Peso**

###### **4.2.2.1 - . Forma**

Cilindros de faces planas, de perfil ligeramente convexo.

###### **4.2.2.2. Peso**

Parmesão	de 4 a 8 kg.
Reggianito y Sbrinz	de 5 a 10kg
Reggiano	de 10 a 20kg.
Parmesano	mas de 20kg.

###### **4.2.3 - Requisitos Fisico-Químicos**

Corresponderán a las características de composición y calidad de los quesos de baja humedad y contenido mínimo de 32g/100g de materia grasa en el extracto seco.

###### **4.2.4 - Características distintivas del proceso de elaboración.**

- 4.2.4.1. Obtención de una masa cocida, sin suero, prensada, salada y madura.
- 4.2.4.2. Estabilización y maduración: deberá ser madurado por el tiempo

necesario para la obtención de sus características específicas. Por lo menos 6 meses para quesos de 4 a 10kg de peso, 8 meses para quesos de peso comprendido entre 10 y 20kg y 12 meses para los quesos de más de 20 kg.

#### **4.2.5. Acondicionamiento**

Sin embalaje o en envoltorios plásticos o en embalajes con o sin vacío o envoltorios bromatológicamente aptos. Eventualmente, parafinados y/o acondicionados con coberturas bromatológicamente aptas.

#### **4.2.6. Condiciones de conservación y Comercialización.**

Se recomienda mantener los Quesos Parmesão, Parmesano, Reggiano, Reggianito y Sbrinz a una temperatura no superior a 20°C, con el objetivo de mantener las características.

### **5 - ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA/ELABORACIÓN.**

#### **5.1. Aditivos**

Serán autorizados los aditivos previstos en el ítem 5. del Reglamento General del MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos para Quesos de Baja Humedad.

Se autoriza para el uso en las coberturas de las superficies de los quesos los colorantes previstos en el ítem 5 del Reglamento General del MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos y, también aceites de linaza u otros aceites vegetales aislados o en combinaciones con carbón vegetal, carbonato de calcio, óxido de hierro, aluminio, plata, oro y litolrubina BK.

#### **5.2. Coadyuvantes de tecnología/elaboración.**

No se autoriza el uso de coadyuvantes de tecnología/elaboración.

### **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 con el Reglamento Técnico MERCOSUR sobre las condiciones Higiénico-Sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

Se podrá utilizar Leche Cruda o Pasteurizada la cual deberá ser higienizada por medios mecánicos adecuados.

#### **7.2 - Criterios Macroscópicos y Microscópicos.**

El producto no deberá contener sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

#### **7.3 - Criterios Microbiológicos.**

Los Quesos Parmesão, Parmesano, Reggiano, Reggianito y Sbrinz deberán cumplir con lo establecido en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Requisitos Microbiológicos para Quesos", para Quesos de Baja Humedad.

### **8. PESOS Y MEDIDAS**

Se aplica el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

## **9. ROTULAJE**

Se aplica el ítem 9 ROTULAJE del "Reglamento General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos".

Se denomina "Queso Parmesão", "Queso Parmesano", "Queso Reggiano", "Queso Reggianito" o "Queso Sbrinz", según corresponda y de acuerdo con el ítem 4.2.2.

## **10. MÉTODOS DE ANÁLISIS**

Humedad: FIL 4A: 1982

Materia Grasa: FIL 5B: 1986

## **11. DEMOSTRACION**

Se siguen los procedimientos recomendados en la norma FIL 50 C: 1995.

### **Regulamento Técnico para fixação de Identidade e Qualidade dos Queijos PARMESÃO, PARMESANO, REGGIANO, REGGIANITO e SBRINZ.**

#### **1. ALCANCE**

##### **1.1. OBJETIVO**

Estabelecer a identidade e os requisitos mínimos de qualidade que deverão cumprir os Queijos Parmesão, Parmesano, Reggiano, Reggianito e Sbrinz destinados ao consumo humano.

##### **1.2. AMBITO DE APLICAÇÃO:**

O presente Regulamento se refere aos queijos Parmesão, Parmesano, Reggiano, Reggianito e Sbrinz a serem comercializados no MERCOSUL.

#### **2 - DESCRIÇÃO:**

##### **2.1. DEFINIÇÃO**

Entende-se por Queijo Parmesão, Queijo Parmesano, Queijo Reggiano, Queijo Reggianito e Queijo Sbrinz os queijos maturados que se obtêm por coagulação do leite por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas.

##### **2.2. Classificação**

Os Queijos Parmesão, Parmesano, Reggiano, Reggianito e Sbrinz são queijos de baixa umidade, semigordos a gordos, de acordo com a classificação estabelecida no "Regulamento Técnico Geral MERCOSUL de Identidade e Qualidade de Queijos".

Têm um conteúdo mínimo de 32g/100g de matéria gorda no extrato seco.

##### **2.3. DESIGNAÇÃO (DENOMINAÇÃO DE VENDA):**

Denomina-se, "Queijo Parmesão", "Queijo Parmesano", "Queijo Reggianito", "Queijo Reggiano" ou "Queijo Sbrinz", de acordo com o ítem 4.2.2.

#### **3 - REFERÊNCIA.**

Regulamento Técnico Geral MERCOSUL de Identidade e Qualidade de Queijos  
Regulamento Técnico MERCOSUL sobre as condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de alimentos.

Norma FIL 4A:1982 - Queijos e Queijos Processados. Determinação do conteúdo de sólidos totais (Método de referência).

Norma FIL 5B: 1986. Queijos e Produtos Processados de Queijo. Conteúdo de matéria gorda.

Norma FIL 50C: 1995. Leite e Produtos Lácteos - Métodos de amostragem.

Norma FIL A6 do Codex Alimentarius. Norma Geral para Queijo.

Regulamento Técnico Geral MERCOSUL para Fixação dos Requisitos Microbiológicos de Queijos

#### **4. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS.**

##### **4.1. COMPOSIÇÃO:**

###### **4.1.1. Ingredientes obrigatórios.**

4.1.1.1 Leite integral ou padronizado em seu conteúdo de matéria gorda

4.1.1.2 Cultivos de bactérias lácticas específicas

4.1.1.3 Coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas

4.1.1.4 Cloreto de sódio

###### **4.1.2 Ingredientes opcionais**

4.1.2.1 Creme

4.1.2.2 Concentrado de proteínas lácteas

4.1.2.3. Cloreto de cálcio

##### **4.2.Requisitos**

###### **4.2.1. Características Sensoriais.**

4.2.1.1. Consistência: dura

4.2.1.2. Textura: compacta, quebradiça e granulosa

4.2.1.3. Cor: branca amarelada e ligeiramente amarelada

4.2.1.4. Sabor: salgado levemente picante

4.2.1.5. Odor: característico

4.2.1.6. Crosta: lisa, consistente, bem formada, recoberta com revestimentos apropriados, aderidos ou não.

4.2.1.7. Olhos: não possui. Eventualmente poderá apresentar alguns olhos pequenos e algumas olhaduras mecânicas.

###### **4.2.2. Forma e Peso**

###### **4.2.2.1. Forma**

Cilindros de faces planas, de perfil ligeiramente convexo.

###### **4.2.2.2. Peso**

Parmesão ..... de 4 a 8 kg.

Reggianito e Sbrinz..... de 5 a 10kg.

Reggiano ..... de 10 a 20kg.

Parmesano ..... mais de 20kg.

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

Corresponderão às características de composição e qualidade dos queijos de baixa umidade e conteúdo mínimo de 32g/100g de matéria gorda no extrato seco.

#### **4.2.4. Características distintivas do processo de elaboração.**

4.2.4.1. Obtenção de uma massa cozida, dessorada, prensada, salgada e maturada.

4.2.4.2. Estabilização e maturação: deverá ser maturado pelo tempo necessário para a obtenção das suas características específicas. Pelo menos 6 meses para queijos de 4 a 10kg de peso, 8 meses para queijos de peso compreendido entre 10 e 20kg e 12 meses para os queijos de mais de 20 kg.

#### **4.2.5. Acondicionamento**

Sem embalagem ou em envoltórios plásticos ou em embalagens com ou sem vácuo ou envoltórios bromatologicamente aptos. Eventualmente, parafinados e/ou acondicionados com cobertura bromatologicamente aptas.

#### **4.2.6. Condições de conservação e comercialização**

É recomendado manter os Queijos Parmesão, Parmesano, Reggiano, Reggianito e Sbrinz a uma temperatura não superior a 20°C, com o objetivo de manter suas características .

### **5 - ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORAÇÃO.**

#### **5.1. Aditivos**

Serão autorizados os aditivos previstos no item 5. do Regulamento Geral MERCOSUL de Identidade e Qualidade de Queijos para Queijos de Baixa Umidade.

Se autoriza para uso nas coberturas das superfícies dos queijos os corantes previstos no item 5 do Regulamento Geral MERCOSUL de Identidade e Qualidade de Queijos e, ainda, óleo de linhaça ou outros óleos vegetais isolados ou em combinações com carvão vegetal; carbonato de cálcio, óxido de ferro, alumínio, prata, ouro e litolubina BK.

#### **5.2. Coadjuvantes de tecnologia/elaboração**

Não se autoriza o uso de coadjuvantes de tecnologia/elaboração.

### **6. CONTAMINANTES**

Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pelo Regulamento MERCOSUL correspondente.

### **7. HIGIENE**

#### **7.1. Considerações Gerais:**

As práticas de higiene para a elaboração do produto deverão estar de acordo com o Regulamento Técnico MERCOSUL sobre as condições Higiênico-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

Poderá utilizar-se Leite Crú ou Pasteurizado o qual deverá ser higienizado por meios mecânicos adequados.

#### **7.2. Critérios Macroscópicos e Microscópicos:**

O produto não deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza.

#### **7.3. Critérios Microbiológicos:**



Os Queijos Parmesão, Parmesano, Reggiano, Reggianito e Sbrinz deverão cumprir com o estabelecido no "Regulamento Técnico Geral MERCOSUL de Requisitos Microbiológicos para Queijos", para Queijos de Baixa Umidade.

#### **8. PESOS E MEDIDAS**

Aplica-se o Regulamento MERCOSUL correspondente.

#### **9. ROTULAGEM**

Aplica-se o item 9 ROTULAGEM do "Regulamento Geral MERCOSUL de Identidade e Qualidade de Queijos.

Denomina-se "Queijo Parmesão", "Queijo Parmesano", "Queijo Reggiano", "Queijo Reggianito" ou "Queijo Sbrinz", segundo corresponda e de acordo com o item 4.2.2.

#### **10. MÉTODOS DE ANÁLISE**

Umidade : FIL 4A: 1982

Matéria Gordas: FIL 5B: 1986

#### **11. AMOSTRAGEM**

Seguem-se os procedimentos recomendados na norma FIL 50 C: 1995.