

MERCOSUR/GMC/RES. N°145/96

Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Queso “Minas Frescal”

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto y la Resolución N°91/93 del Grupo Mercado Común, y la Recomendación No. 55/96 del SGT No. 3 “Reglamentos Técnicos”.

CONSIDERANDO:

Que los Estados Partes concordaron en fijar la Identidad y Calidad del Queso “Minas Frescal”.

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 de Queso “Minas Frescal”, que figura en Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2. Los Estados Partes colocarán 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 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 (LATU)
 Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca

Art. 4. La presente Resolución entrará en vigencia el 1/1/97.

XXIV GMC - Fortaleza, 13/12/96

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO “MINAS FRESCAL”.

1. ALCANCE

1.1. OBJETIVO:

Establecer la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberá cumplir el Queso “Minas Frescal” destinado al consumo humano.

1.2. AMBITO DE APLICACION:

El presente Reglamento se refiere al Queso “Minas Frescal” a ser comercializado en el MERCOSUR.

2. DESCRIPCION

2.1. DEFINICION:

Se entiende por Queso “Minas Frescal”, el queso fresco obtenido por coagulación enzimática de la leche con cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada o no con acción de bacterias lácticas específicas.

2.2. CLASIFICACION:

El Queso “Minas Frescal” es un queso semi-graso, de alta humedad, que debe ser consumido fresco, de acuerdo con la clasificación establecida en el Reglamento Técnico General de Identidad y Calidad de Quesos.

2.3. DESIGNACION (DENOMINACION DE VENTA):

Queso Minas Frescal.

3 - REFERENCIA

CAC/Vol. A 1985/Codex - FIL

Reglamento Técnico General MERCOSUR para 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 Quesos. Contenido de materia grasa.

Norma FIL 50 C: 1995. Leche y Productos Lácteos - Métodos y Muestreo.

Norma A6 del Codex Alimentarius. Norma General para Queso.

4 - COMPOSICION Y REQUISITOS

4.1. COMPOSICION

4.1.1. Ingredientes obligatorios

4.1.1.1. Leche y/o Leche reconstituida

4.1.1.2. Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas

4.1.2. Ingredientes Optativos

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 sodio

4.1.2.5. Cloruro de calcio

4.1.2.6. Cultivo de bacterias lácteas específicas

4.2. Requisitos

4.2.1. Características Sensoriales

4.2.1.1. Consistencia: blanda, suave

4.2.1.2. Textura: con o sin agujeros mecánicos

4.2.1.3. Color: blanquecino

4.2.1.4. Sabor: suave o levemente ácido

4.2.1.5. Olor: suave, característico

4.2.1.6. Cáscara: no posee, o cáscara fina

4.2.1.7. Agujeros - eventualmente algunos agujeros mecánicos

4.2.2. Forma y Peso

4.2.2.1 Forma: Cilíndrica

4.2.2.2 Peso: De 0,3 a 5 kg

4.2.3. Requisitos físico-químicos

Corresponden a las características de composición y calidad de los quesos de alta humedad y semi-grasos, establecidos en el Reglamento Técnico General MERCOSUR para Fijación de Identidad y Calidad de Quesos.

4.2.4 Características distintivas del proceso de elaboración

Obtención de una masa cuajada, sin suero, no prensada, salada y no madurada.

4.2.5. Acondicionamiento

Embalaje plástico o acondicionado en envases bromatológicamente aptos.

4.2.6 Condiciones de conservación y comercialización

El Queso “Minas Frescal” deberá mantenerse a una temperatura no superior a 8°C.

5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION

5.1. Aditivos

Se autorizan los aditivos previstos en el ítem 5 del “Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos” para quesos de alta humedad.

5.2. Coadyuvantes de tecnología/elaboración.

Se autoriza el uso de los coadyuvantes de tecnología/elaboración previsto 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 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.

La leche a utilizar 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 y biológicos que garanticen la inocuidad del producto.

7.2. Criterios Macroscópicos y Microscópicos

El producto no deberá contener sustancias extrañas de ninguna naturaleza.

7.3. Criterios Microbiológicos

El Queso “Minas Frescal” deberá cumplir con lo establecido en el Reglamento Técnico General MERCOSUR para Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos, para Queso “Minas Frescal”.

8 - PESOS Y MEDIDAS.

Se aplica el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9 - ETIQUETADO

Se aplica el ítem 9 Etiquetado, del Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos.

Se denomina “Queso Minas Frescal”

10 - METODOS DE ANALISIS

Humedad: FIL 4A: 1982

Materia Grasa: FIL 5B: 1986

11 – MUESTREO

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