

MERCOSUL/GMC/RES N° 78/96

REGLAMENTO TÉCNICO DEL MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO MOZZARELLA (MUZZARELLA O MUSSARELA)

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

CONSIDERANDO:

Que los Estados Partes acordaron fijar la Identidad y Calidad del Queso Mozzarella (Muzzarella o Mussarela);

Que la armonización de los reglamentos técnicos tenderá 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 del Mercosur de Identidad y Calidad del Queso Mozzarella que figura en el 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).

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. (Laboratorio Tecnológico del Uruguay)
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.

Art. 4 - El presente Reglamento entrará en vigencia el 1/11/96.

XXIII GMC, Brasilia 11/10/96

ANEXO

Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Queso Mozzarella (Muzzarella o Mussarela).

1. ALCANCE.

1.1. OBJETIVO.

Establecer la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberá cumplir el Queso Mozzarella, Muzzarella o Mussarela (en adelante denominado genéricamente como Mozzarella) destinado al consumo humano.

1.2. AMBITO DE APLICACION.

El presente Reglamento se refiere al Queso Mozzarella a ser comercializado en el MERCOSUR.

2. DESCRIPCION.

2.1. DEFINICION.

Con el nombre de Queso Mozzarella se entiende el queso que se obtiene por hilado de una masa acidificada, (producto intermedio obtenido 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 Mozzarella es de acuerdo a 4.2.3. un queso de mediana, alta o muy alta humedad y extragrasso, graso a semigraso según la clasificación establecida en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos".

2.3. DESIGNACION (Denominación de Venta).

Se denominará "Queso Mozzarella", "Queso Muzzarella" o "Queso Mussarela".

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 o no en su contenido de materia grasa.

4.1.1.2. Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas.

4.1.1.3. Cloruro de sodio.

4.1.2. Ingredientes opcionales.

4.1.2.1. Masa acidificada.

4.1.2.2. Cultivos de bacterias lácticas específicas.

4.1.2.3. Leche en polvo.

4.1.2.4. Crema.

4.1.2.5. Cloruro de Calcio.

4.1.2.6. Caseinatos.

4.1.2.7. Acidos cítrico, láctico, acético o tartárico.

4.1.2.8. Especies, condimentos y/u otras sustancias alimenticias.

4.2. REQUISITOS.

4.2.1. CARACTERISTICAS SENSORIALES.

4.2.1.1. Consistencia.

Semidura a semiblanda según el contenido de humedad, materia grasa y grado de maduración.

4.2.1.2. Textura.

Fibrosa, elástica y cerrada.

4.2.1.3. Color.

Blanco a amarillento, uniformes, según el contenido de humedad, materia grasa y grado de maduración.

4.2.1.4. Sabor.

Láctico, poco desarrollado a ligeramente picante según el contenido de humedad, materia grasa y grado de maduración.

4.2.1.5. Olor.

Láctico, poco perceptible.

4.2.1.6. Corteza.

No posee.

4.2.1.7. Ojos.

No posee.

Eventualmente podrá presentar aberturas irregulares (ojos mecánicos).

Cuando el Queso Mozzarella contenga especias, condimentos, sustancias alimenticias y/o aromatizantes/saborizantes, presentará las características sensoriales acordes a los agregados realizados.

4.2.2. FORMA Y PESO.

Variables.

4.2.3. REQUISITOS FISICO-QUIMICOS.

Humedad g/100g	Máximo 60,0
Materia Grasa en Extracto Seco g/100g	Mínimo 35,0

4.2.4. CARACTERISTICAS DISTINTIVAS DEL PROCESO DE ELABORACION.

- 4.2.4.1. Obtención de una masa acidificada sin hilar.
- 4.2.4.2. Hilado de la masa en baño de agua caliente.
- 4.2.4.3. Salado.
- 4.2.4.4. Estabilización y maduración: mínimo de 24 horas.

4.2.5. ACONDICIONAMIENTO.

En envases o envolturas bromatológicamente aptos. El Queso Mozzarella de humedad comprendida entre 52 y 60 % m/m podrá envasarse conjuntamente con el suero remanente de su obtención o con una solución salina citratada.

4.2.6. CONDICIONES DE CONSERVACION Y COMERCIALIZACION.

El Queso Mozzarella deberá conservarse hasta y durante su expendio a una temperatura no superior a 12° C y en caso de contenidos de humedad comprendidos entre 55 y 60% m/m la misma no excederá los 8° 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.

En la elaboración de Queso Mozzarella de Muy Alta Humedad se autoriza también el uso de Peróxido de Benzoílo (Máx. 20 mg/l de leche) y el Dióxido de Titanio (según b.p.f.).

En la elaboración de Queso Mozzarella de Mediana y Alta Humedad se autoriza también el uso de saborizantes/aromatizantes a excepción de aroma a queso y crema según b.p.f.

Cuando en la elaboración del queso Mozzarella se utilice masa acidificada como materia prima, la concentración de los aditivos en el producto final deberá responder a los máximos autorizados en el Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos, independientemente de la concentración de aditivos utilizada en la masa acidificada.

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. 15^o 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.

Teniendo en cuenta las características distintivas del proceso de elaboración, el Queso Mozzarella deberá cumplir con los Requisitos Microbiológicos que se establecen a continuación:

Microorganismos	Criterio de Aceptación	Categoría	Método de Ensayo ICMSF
Coliformes/g (30° C)	n=5 c=2 m=1000 M=5000	5	FIL 73A:1985
Coliformes/g (45°C)	n=5 c=2 m=100 M=500	5	APHA 1992 c.24 (1)
Estafilococos coag.pos./g	n=5 c=2 m=100 M=1000	5	FIL 145:1990
Salmonella spp/25g	m=0	10	FIL 93A:1985
Listeria monocytogenes/25g	m=0	10	FIL 143:1990

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

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 Mozzarella", "Queso Muzzarella" o "Queso Mussarela".

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.