

MERCOSUR/GMC/RES Nº 82/96

**REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL
REQUESON**

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 Requesón;

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 Requesón, 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.

XXIII GMC, Brasilia 11/10/96

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE REQUESON O REQUEIJAO

1 - ALCANCE

1.1 - OBJETIVO

El presente reglamento fija la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberán cumplir el Requesón o Requeijão, destinados al consumo humano.

1.2 - AMBITO DE APLICACIÓN

El presente reglamento se refiere al Requesón o Requeijão a ser comercializado en el MERCOSUR.

2 - DESCRIPCIÓN

2.1 DEFINICIÓN:

Se entiende por Requesón o Requeijão (de aquí en adelante llamado Requesón) al producto obtenido por la fusión de la masa cuajada, cocida o no, desuerada y lavada, obtenida por coagulación ácida y/o enzimática de la leche, opcionalmente adicionada con crema de leche y/o manteca y/o grasa anhidra de leche o butter oil. El producto podrá estar adicionado con condimentos, especias y/o otras sustancias alimenticias.

La denominación Requesón está reservada al producto en el cual la base láctea no contenga grasa y/o proteína de origen no lácteo.

2.2 - CLASIFICACION

Se clasifican, de acuerdo con las materias primas empleadas en el proceso de elaboración en:

- 2.2.1 - Requesón: Es aquel obtenido por fusión de una masa de cuajada desuerada y lavada obtenida por coagulación ácida y/o enzimática de la leche con o sin adición de crema de leche y/o manteca y/o grasa anhidra de leche o butter oil.
- 2.2.2 - Requesón Cremoso: Es aquel obtenido por fusión de una masa de cuajada desuerada y lavada obtenida por coagulación ácida y/o enzimática de la leche con adición de crema de leche y/o manteca y/o grasa anhidra de leche o butter oil.
- 2.2.3 - Requesón de Manteca: Es aquel obtenido por la fusión prolongada con agitación de una mezcla de manteca y masa de cuajada de leche integral, semi-descremada o descremada.

2.3 - DESIGNACION (DENOMINACION DE VENTA)

Se designarán "Requesón ", "Requesón Cremoso" y "Requesón de Manteca" según corresponda la clasificación 2.2.1, 2.2.2 y 2.2.3, respectivamente.

- "Requesón de Manteca" podrá opcionalmente denominarse "Requesón del Norte".

- Cuando en su elaboración se utilicen condimentos, especias u otras sustancias alimenticias el producto se denominará: "Requesón con (1)", "Requesón Cremoso con (1)", "Requesón de Manteca con (1)" o "Requesón del Norte con (1)" según corresponda, llenando el espacio en blanco con el nombre de las especias y/o condimentos y/o sustancias alimenticias agregadas.

En todos los casos se podrá utilizar la designación "Requeijão" en lugar de "Requesón".

3 – REFERENCIAS

Norma FIL 4A: 1982. Quesos y Quesos procesados. Determinación de contenidos sólidos totales (Método de referencia)

Norma FIL 5B: 1986. Quesos y Productos Procesados de Quesos. Contenido de materia grasa.

Norma FIL 50B: 1985. Leche y Productos Lácteos-Métodos de Muestreo
CAC / Vol A: 1985

4 - COMPOSICION Y REQUISITOS

4.1 - COMPOSICION

4.1.1 - Ingredientes Obligatorios.

Requesón : leche o leche reconstituida.

Requesón Cremoso: leche o leche reconstituida, crema y/o manteca y/o grasa anhidra de leche o butter oil.

Requesón de Manteca: leche o leche reconstituida, manteca, cloruro de sodio.

4.1.2 - Ingredientes Opcionales

Cuajo, coagulantes apropiados, crema, manteca, grasa anhidra de leche o butter oil, sólido de origen lácteo, leche en polvo, caseína, caseinatos, cloruro de sodio, cloruro de calcio, fermentos lácteos o cultivos específicos, condimentos, especias, otras sustancias alimenticias.

4.2 - REQUISITOS

4.2.1 - Características sensoriales

4.2.1.1 - Consistencia: untable o para cortar en fetas.

4.2.1.2 - Textura: cremosa fina lisa o compacta

4.2.1.3 - Formato: variable

4.2.1.4 - Color: característico.

4.2.1.5 - Olor: característico.

4.2.1.6.- Sabor:: A crema levemente ácida, opcionalmente salado para el requesón o requeijão cremoso, levemente ácido salado a rancio para el requesón de manteca

4.2.2 Requisito Físico-Químico

Requisito	Requesón	Requesón Cremoso	Requesón de Manteca	Método de Análisis
Materia grasa	45,0 a 54,9	min. 55,0	25,0 a 59,9	Norma FIL 5B:1986

en el extracto
seco g/100g
Humedad
g/100g

Máx. 60,0

Máx 65,0

Máx 58,0

Norma FIL 4A:1982

4.3 - Acondicionamiento

Deberá ser envasado con materiales adecuados para las condiciones de almacenamiento previstas y que otorguen al producto una protección adecuada.

5 - ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION

5.1 - Aditivos

Se admitirá el uso de los aditivos que se indican a continuación en las concentraciones máximas indicadas en el producto final.

Aditivos	Función	Conc. Máx.
Acido Sórbico o sus sales de Na, K o Ca	Conservador	1000mg/kg solo o combinados expresados como ácido sórbico
Natamicina (en la superficie)	Conservador	1 mg/dm ² Máx. 5 mg/kg no detectable a 2 mm de profundidad. Ausencia en la masa
Nisina	Conservador	12,5 mg/kg
Acidos láctico, cítrico, acético y málico o sus sales de Na, K, Ca. Bicarbonato de sodio	Reguladores de acidez	b.p.f.
Citratos de Na, K, Ca Lactatos de Na o Ca Tartaratos de Na y/o K. Fosfatos o polifosfatos de Na, K o Ca	Emulsionantes/ estabilizantes	40 g/kg solo o combinados con fosfatos o polifosfatos calculados como sustancias anhidra siempre que los fosfatos no superen 20 g/kg expresados en P205
Aromas	Saborizante/ aromatizante	b.p.f.
Carotinoides naturales: Beta Caroteno	Colorante	b.p.f.
Bixina, Norbixina, Urucum, Anato, Rocu	Colorante	10 mg/Kg como norbixina
Beta caroteno sintético idéntico al natural	Colorante	600mg/kg
Clorofila, clorofilina, clorofila cúprica, sales de Na o K	Colorante	15 mg/kg en clorofila
Peróxido de benzoilo	Colorante	20 mg/l de leche (*)
Riboflavina Carmín Encarnado de remolacha Dióxido de titanio	Colorante	b.p.f.

(*) Concentración máxima de la materia prima

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 de los productos deberán estar de acuerdo con lo establecido en el Código Internacional Recomendado de Prácticas, Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/Vol A 1985)

7.2 - Consideraciones Particulares

- 7.2.1 - Durante el proceso de fusión el producto deberá ser sometido a calentamiento mínimo de 80°C durante 15 segundos o cualquier otra combinación tiempo - temperatura equivalente.
- 7.2.2 - Las especias, condimentos y/o sustancias alimenticias que se agreguen al producto deberá ser tratado convenientemente de forma tal que asegure la aptitud para el consumo humano en el producto final.
- 7.2.3 - Condiciones de conservación y comercialización: el Requesón deberá mantenerse a una temperatura inferior a los 10° C.

7.3 - Criterios Macroscópicos y Microscópicos

El producto no deberá contener sustancias extrañas macro y/o microscópicas de cualquier naturaleza.

7.4 - Criterios Microbiológicos

El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos

Microorganismos	Criterio de Aceptación	Categoría I.C.M.S.F.	Métodos de Análisis
Coliformes/g (30°C)	n=5 c=2 m=10 M=100	5	FIL73A:198 5
Coliformes/g (45°C)	n=5 c=2 m<3 M=10	5	APHA 1992 Cap. 24(1)
Estafilococos coag. Pos/g	n=5 c=2 m=100 M=1000	5	FIL 145:1990

(1) Compendium of Methods for the Microbiological Examinations of Foods. 3° Edition.

Editado por Carl Vanderzant y Don F. Splittstoesser. (1992).

8 - PESOS Y MEDIDAS

Se aplica el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9 - ETIQUETADO

9.1 - Se aplica el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9.2 - Se denomina "Requesón ", "Requesón Cremoso" y "Requesón de Manteca" según corresponda a la clasificación 2.2.1, 2.2.2 y 2.2.3 respectivamente.

9.3 - El Requesón de Manteca podrá opcionalmente denominarse "Requesón del Norte".

9.4 - Cuando en su elaboración se utilicen condimentos, especias u otras sustancias alimenticias el producto se denominará "Requesón con", "Requesón Cremoso con..... ", "Requesón de Manteca con....." o "Requesón del Norte con..... " según corresponda, llenando el espacio en blanco con el nombre de las especias y/o condimentos y/o sustancias alimenticias adicionadas.

9.5 - En todos los casos podrá denominarse "Requeijão" en lugar de "Requesón".

10 - METODOS DE ANALISIS

Los métodos de análisis especificados son los indicados en 4.2.2.

11 - MUESTREO

Se siguen los procedimientos recomendados en la norma FIL 50B:1985.