El Secretario de Defensa Agropecuaria del Ministerio de Agricultura y Abastecimiento, en uso de la atribución que le confiere el art. 83, inciso IV, del Reglamento Interno de la Secretaría, aprobado por la Portaria Ministerial n° 574, del 8 de diciembre de 1998.

Considerando que es necesario instituir medidas que reglamenten la industrialización de productos de origen animal, garantizando condiciones de igualdad entre los productores y asegurando la transparencia en la producción, procesamiento y comercialización, y lo que figura en el Proceso MA 21000.005421/2000-13, resuelve:

Artículo 1º.- Aprobar el Reglamento Técnico de Identidad y Calidad del Queso Petit Suisse, conforme figura en los anexos de esta Instrucción Normativa.

Artículo 2º.- Esta Instrucción Normativa entra en vigencia en la fecha de su publicación.

ANEXO I

REGLAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO PETIT SUISSE

1. Alcance

1.1. Objetivo

Establecer la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberá cumplir el Queso Petit Suisse destinado al consumo humano.

1.2. Ámbito de Aplicación

El presente reglamento se refiere exclusivamente al Queso Petit Suisse destinado al comercio nacional e internacional.

2. Descripción

2.1. Definición

Se entiende por queso Petit Suisse el queso fresco, no estacionado, obtenido por coagulación de la leche cuajada y/o de enzimas específicas y/o de bacterias específicas, con o sin adición de otras sustancias alimenticias.

2.2. Clasificación

2.2.1. El Queso Petit Suisse es un queso de altísima humedad, que debe ser consumido fresco, de acuerdo con la clasificación establecida en el Reglamento Técnico de Identidad y Calidad de Quesos.

2.1.2. Cuando en su elaboración se hayan adicionado ingredientes opcionales no lácteos, hasta un máximo de 30% m/m, se clasifica como Queso Petit Suisse con adiciones.

2.1.2.1. En caso de que los ingredientes sean exclusivamente azúcares y/o se adicionen sustancias aromatizantes/ saborizantes, se clasifica como Queso Petit Suisse con azúcar y/o aromatizados/ saborizados.

2.2. Denominación de venta

2.2.2. Cuando en su elaboración se utilicen solamente ingredientes lácteos, el producto se denominará Queso Petit Suisse .

2.2.3. Cuando en su elaboración se utilicen ingredientes opcionales no lácteos, el producto se denominará Queso Petit Suisse con....., llenando el espacio en blanco con el nombre de la(s) sustancia(s) alimenticia(s) adicionada(s) que confiere(n) al producto sus características distintivas.

2.2.4. En caso de que los ingredientes opcionales sean exclusivamente azúcares y/o se adicionen sustancias aromatizantes/ saborizantes, el producto se denominará Queso Petit Suisse sabor..., llenando el espacio en blanco con

el nombre de la(s) sustancia(s) aromatizante(s)/saborizante(s) utilizada(s) que confiere(n) al producto sus características distintivas.

3. Referencias

Reglamento Técnico General para fijar Requisitos Microbiológicos de Quesos

Reglamento Técnico de Identidad y Calidad de Quesos.

4. Composición y Factores Esenciales de Calidad

4.1. Composición

4.1.1. Ingredientes obligatorios

Leche y/o leche reconstituida;

Bacterias lácteas específicas y/o cuajada y/u otras enzimas coagulantes apropiadas.

4.1.2. Ingredientes opcionales

Leche concentrada, crema, manteca, grasa anhidra de leche o butteroil, caseinatos alimenticios, proteínas lácteas, otros sólidos de origen lácteo, sueros lácteos, concentrados de sueros lácteos;

Frutas en forma de pedazos, pulpa, jugo y otras preparaciones a base de frutas;

Otras sustancias alimenticias como: miel, cereales, vegetales, frutas secas, chocolate, especias, café y otras, solas o combinadas;

Azúcares y/o(excepto polialcoholes);

Almidones y gelatina;

Cloruro de sodio, cloruro de calcio.

4.2. Requisitos

4.2.1. Características Organolépticas

Apecto: consistencia pastosa, blanda o "suave".

Color: blanco o de acuerdo con las sustancias adicionadas.

Sabor: propio o de acuerdo con las sustancias adicionadas.

Olor: propio o de acuerdo con las sustancias adicionadas.

4.2.2. Características físico-químicas

4.2.2.1. Corresponden a las características de composición y calidad de los quesos de humedad muy alta, establecidas en el Reglamento Técnico de Identidad y Calidad de Quesos.

4.2.2.2. Proteínas lácteas: mínimo 6,0%

4.2.3. Acondicionamiento

El Queso Petit Suisse debe ser envasado en materiales adecuados a las condiciones de almacenamiento previstas, a fin de dar al producto una protección adecuada.

4.2.4. Condiciones de Conservación y Comercialización

El Queso Petit Suisse debe conservarse y comercializarse a una temperatura no superior a 10°C.

5. Aditivos y Coadyuvantes

5.1. Aditivos

El empleo de los aditivos intencionales deberá cumplir con la legislación en vigencia.

5.2. Coadyuvantes de Tecnología o Elaboración

Aquellos justificados por la necesidad tecnológica y permitidos por la legislación vigente.

6. Contaminantes

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos presentes no deben superar los límites establecidos por la legislación específica.

7. Higiene

7.1 Las prácticas de higiene para elaboración del producto deberán cumplir lo establecido en el Código Internacional Recomendado de Prácticas y Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/VOL. A/1985).

7.2. Criterios Macroscópicos y Microscópicos.

Ausencia de cualquier tipo de impurezas o elementos extraños.

7.3. Criterios Microbiológicos

El Queso Petit Suisse debe cumplir con lo establecido en el Reglamento Técnico General para Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos, para quesos de humedad muy alta con bacterias lácteas en forma viable y abundante.

8. Pesos y Medidas

Se aplica el reglamento específico.

9. Rotulado

Se aplica el ítem 9. Rotulado del "Reglamento Técnico de Identidad y Calidad de Quesos".

9.1.1 Cuando en su elaboración se utilicen solamente ingredientes lácteos, el producto será denominado Queso Petit Suisse.

9.1.2. Cuando en su elaboración se utilicen ingredientes opcionales no lácteos, el producto será denominado Queso Petit Suisse con....., llenando el espacio en blanco con el nombre de la(s) sustancia(s) alimenticia(s) adicionada(s) que confiere(n) al producto sus características distintivas.

9.1.3. En caso de que los ingredientes opcionales sean exclusivamente azúcares y/o se adicionen sustancias aromatizantes/saborizantes, el producto se denominará Queso Petit Suisse sabor, llenando el espacio en blanco con el nombre de la (s) sustancia(s) aromatizante(s)/saborizante(s) utilizada(s) que confiere(n) al producto sus características distintivas.

10. Métodos de Análisis

Se aplica el reglamento específico.

11. Muestra

De acuerdo con los procedimientos recomendados en la Norma FIL-50, 1985.

Publicada en el D.O.U., del 04/01/01.