

13

Decreto 419/997.- Adóptanse los Requisitos Microbiológicos para Quesos del Reglamento Técnico aprobado por la Resolución Nº 69/993 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, que se anexa al presente Decreto derogándose determinados literales del artículo 16.4.9 del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto 315/994). (2.870*R)

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA
 MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES
 MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGIA Y MINERIA
 MINISTERIO DE GANADERIA, AGRICULTURA Y PESCA

Montevideo, 4 de noviembre de 1997

VISTO: la resolución No. 69/93 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR por la que se aprueban los Requisitos Microbiológicos para Quesos.

RESULTANDO: que conforme a lo dispuesto en el artículo 38 del Protocolo Adicional al Tratado de Asunción sobre la Estructura Institucional del Mercosur -Protocolo de Ouro Preto-, aprobado por la Ley No. 16.712 de lo. de setiembre de 1995, los Estados Parte se comprometen a adoptar todas las medidas necesarias para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los órganos del Mercosur previstos en el artículo 2º del referido Protocolo;

CONSIDERANDO: que es necesario proceder de acuerdo al compromiso asumido por la República Oriental del Uruguay en el Protocolo ut-supra mencionado, poniendo en vigencia en el Derecho Positivo Nacional las normas emanadas del Grupo Mercado Común referidas en el VISTO;

ATENCIÓN: a lo establecido por el artículo 19 de la Ley No. 9.202 - Ley Orgánica de Salud Pública- de 12 de enero de 1934 y el Decreto No. 95/94 de 2 de marzo de 1994;

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA

DECRETA:

Artículo 1o.- Adóptanse los Requisitos Microbiológicos para Quesos del Reglamento Técnico aprobado por la Resolución No. 69/93 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, que se anexa al presente Decreto y forma parte integral del mismo.

Artículo 2o.- Derógase el artículo 16.4.9 del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto No. 315/994 de 5 de julio de 1994) en los literales a), b), c), d), e), f), g) y h).

Artículo 3o.- El presente Decreto regirá a partir de su publicación en el Diario Oficial.

Artículo 4o.- Comuníquese, publíquese, etc.. Dése cuenta a la Secretaría Administrativa del MERCOSUR. SANGUINETTI - RAUL BUSTOS - ALVARO RAMOS - JULIO HERRERA - CARLOS GASPARRI

Reglamento Técnico General MERCOSUR para la fijación de los Requisitos Microbiológicos de Queso.

1. Alcance.

1.1. Objetivo

Fijar los requisitos microbiológicos que deberán cumplir los quesos.

1.2. Ambito de aplicación.

La presente norma se refiere a los diferentes tipos de quesos destinados al consumo humano a ser comercializados en el MERCOSUR.

2. Definición

Los requisitos microbiológicos definidos en esta norma han sido establecidos conforme a los criterios y planes de muestreo para aceptación de Jotes de la Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas de los Alimentos (ICMSF)

Los métodos analíticos especificados responden a la metodología internacionalmente aceptada.

Los quesos fueron clasificados según el contenido de humedad de la pasta, otras características definitivas y tecnologías de fabricación.

3. REQUISITOS.

3.1. Quesos de baja humedad (humedad < 36%)

Microorganismos	Criterio de Aceptación	Categoría ICMSF	Método de Ensayo
Coliformes/g (30°C)	n=5 c=2 m=200 M=1000	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	n=5 c=0 m=0	10	FIL 93A:1985

3.2. Quesos de mediana humedad (36% < Humedad < 46%)

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 145:1991
Salmonella spp/25g	n=5 c=0 m=0	10	FIL 93A:1985
Listeria monocytogenes/25g	n=5 c=0 m=0	10	FIL 143:1990

3.3. Quesos de alta humedad (46% < Humedad < 55%) exceptuando los Quesos Cuartirolo, Cremoso, Criollo y Minas Frescal.

Coliformes/g (30°C)	n=5 c=2 m=5000 M=10000	5	FIL 72A:1985
---------------------	---------------------------	---	--------------

Coliformes/g (45°C)	n=5 c=2 m=1000 M=5000	5	APHA 1992 c.24 (1)	m=0		
Estafilococos coag. pos./g	n=5 c=2 m=100 M=1000	5	FIL 145:1990	Listeria monocytogenes/25g	n=5 c=0 m=0	10 FIL 143:1990
Salmonella spp/25g	n=5 c=0 m=0	10	FIL 93A:1985	3.5. Quesos de muy alta humedad con bacterias lácticas en forma viable y abundantes (Humedad > 55%)		
Listeria monocytogenes/25g	n=5 c=0 m=0	10	FIL 143:1990	Coliformes/g (30°C)	n=5 c=3 m=100 M=1000	4 FIL 73A:1985
3.4. Quesos Cuartirolo, Cremoso, Criollo y Minas Frescal (46% < Humedad < 55%)				Coliformes/g (45°C)	n=5 c=2 m=10 M=100	5 APHA 1992 c.24 (1)
Coliformes/g (30°C)	n=5 c=2 m=10000 M=100000	5	FIL 73A:1985	Estafilococos coag. pos./g	n=5 c=2 m=10 M=100	5 FIL 145:1990
Coliformes/g (45°C)	n=5 c=2 m=1000 M=5000	5	APHA 1992 c.24 (1)	Hongos y Levaduras/g	n=5 c=2 m=500 M=5000	2 FIL 94B:1990
Estafilococos coag. pos./g	n=5 c=2 m=100 M=1000	5	FIL 145:1990	Salmonella spp/25g	n=5 c=0 m=0	10 FIL 93A:1985
Salmonella spp/25g	n=5 c=0	10	FIL 93A:1985	Listeria monocytogenes/25g	n=5 c=0 m=0	10 FIL 143:1990